

MUM44..
MUM46..
MUM47..



BOSCH

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

pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanma talimatı
pl Instrukcja obsługi
hu Használati utasítás
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

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

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

Das Gerät ist wartungsfrei.

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen (siehe auch beigefügte Modellübersicht, **Bild 17**).

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Drehschalter

MUM 44..–46.. **Bild 1**

- O/off = Stopp
- P = Parkschaltung; Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehenbleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.

Stufen 1–4 = Arbeitsgeschwindigkeit

Stufe 1 = niedrigste Drehzahl – langsam

Stufe 4 = höchste Drehzahl – schnell

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

MUM 47..

- O/off = Stopp
- M = Momentschaltung
Drehschalter festhalten, höchste Drehzahl.

Stufen 1–4 = Arbeitsgeschwindigkeit

Stufe 1 = niedrigste Drehzahl – langsam

Stufe 4 = höchste Drehzahl – schnell

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, nach der Unterbrechung Gerät auf O/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Das Gerät ist mit einer Wiedereinschaltssicherung bei Überlastung ausgestattet.

Die Parkschaltung ist automatisch, nach Ausschalten (Stellung O/off) läuft das Gerät automatisch in Schwenkposition.

Antrieb **Bild 2**

für Getreidemühle (Stahl), Durchlaufschnitzler und Zitruspresse. Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

a Antriebsschutzdeckel

Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels diesen drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.

Antrieb **Bild 3**

für Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken und für Rührwerkzeug des Eisbereiters, heruntergeklappt für Fleischwolf, hochgeklappt für Getreidemühle (Stein).

Kabelaufbewahrung **Bild 4**

MUM 44.. Kabel aufwickeln

MUM 46.. Kabel im Kabelfach verstauen

MUM 47.. Kabelaufrollautomatik

Entriegelungstaste **Bild 5**

drücken, um Schwenkarm zu bewegen.

Antrieb **Bild 6**

für Mixer und Multi-Mixer

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

Kontrolllampen **Bild 7**

nur bei Modell MUM 47..

a Bereitschaftsanzeige

b Kontrolllampen

Sicherheitshinweise



Stromschlag-Gefahr

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Kinder vom Gerät fernhalten.

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

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

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebs wechseln.

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

Das Gerät läuft nach Ausschalten noch kurze Zeit nach.

Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten.

Nach Stromunterbrechung läuft das Gerät wieder an.

Bedienen

Hinweise zum Modell MUM 47..

Das Modell MUM 47.. hat zusätzliche Kontrolllampen, die die Betriebsbereitschaft und die Schaltpositionen bei laufendem Antrieb anzeigen. Die Bereitschaftsanzeige leuchtet rot auf, wenn die Küchenmaschine mit Strom versorgt ist (Netzstecker eingesteckt).

Wird der Drehschalter auf eine der Schaltstufen oder Zwischenstufen gedreht, leuchtet die entsprechende Kontrolllampe auf.

Die Kontrolllampen blinken bei folgenden Ereignissen:

- nach einer Stromunterbrechung,
- bei Überlastung der Küchenmaschine.

Bei Blinken der Kontrolllampen Gerät auf 0/off stellen. Im Überlastungsfall das Gerät abkühlen lassen, evtl. Verarbeitungsmenge reduzieren oder klemmendes Verarbeitungsgut vorsichtig entfernen. Gerät zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Das Modell MUM 47.. entspricht in allen anderen Funktionen der nachfolgenden Beschreibung.

Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben. Nicht leer betreiben.

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel abwickeln/herausziehen.
Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik:
 - Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 1 Meter) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
 - Kabel-Arbeitslänge vermindern:
Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!














Kabel nicht verdrehen oder von Hand einschieben, da es sich dann nicht vollständig aufrollen lässt. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

Betriebspositionen

Achtung!

**Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/
Zubehör nach dieser Tabelle angebracht
und in Arbeitsstellung ist.**

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

Hinweis: Sollen große Mengen mit dem Fleischwolf verarbeitet werden, kann auch Position 7 gewählt werden.

Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken **Bild 8**

Rührbesen (a)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig.

Schlagbesen (b)

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

Knethaken (c) mit Teigabweiser (d)

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

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen.

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

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

- Bei Geräten mit Parkschaltung Drehschalter auf P stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
- Entriegelungsknopf 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.
- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

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

Mixer

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!

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

- Entriegelungsknopf 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 6**).
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge bei Kunststoffmischer, flüssig = 1 Liter, bei Glasmixer, flüssig = 0,75 Liter; schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter;
optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50 bis 100 Gramm;
- Deckel aufsetzen und fest drücken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen

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

Nach der Arbeit

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

Typ: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen**⚠ Stromschlag-Gefahr!**

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

Achtung!**Oberflächen können beschädigt werden.**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Grundgerät reinigen

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

Schüssel mit Zubehör reinigen

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

Mixer reinigen**⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

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

Achtung!

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

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

Bild 9**Mixer zerlegen**

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

Bild 10**Mixer zusammensetzen****⚠ Verletzungsgefahr!**

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

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

Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

Anwendungsbeispiele**Schlagsahne**

100 g–600 g

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

**Eiweiß**

1 bis 8 Eiweiß

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

**Biskuitteig**

Grundrezept

2 Eier

2–3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl evtl. Backpulver

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



Höchstmenge: 2 x Grundrezept.

Rührteig*Grundrezept*

3–4 Eier

200–250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von

 $\frac{1}{2}$ Zitrone

200–250 g Butter (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

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

- Alle Zutaten ca. $\frac{1}{2}$ 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. $\frac{1}{2}$ Minute auf Stufe 1, dann ca. 2–3 Minuten auf Stufe 2 mit dem Rührbesen oder Knethaken 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 $\frac{1}{2}$ Zitrone

1 Prise Salz

- Alle Zutaten ca. $\frac{1}{2}$ 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

 $\frac{1}{4}$ l Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 2 im Mixer verarbeiten.



- Mixer auf Stufe 4 schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Zubehör/Sonderzubehör

Weiteres der Verpackung beigelegtes Zubehör (siehe beigefügte Modellübersicht) ist in den separaten Bedienungsanleitungen beschrieben. Beigelegtes Zubehör/Sonderzubehör kann auch einzeln nachgekauft werden. Das Zubehör zur Maschine MUM 45.. eignet sich auch für die Maschinen MUM 46.. und MUM 47..

Bild 11

Durchlaufschnitzler mit 3 Scheiben; zusätzlich erhältlich grobe Reibscheibe, Pommes frites-Scheibe und Julienne-Scheibe.

Bild 12

Fleischwolf; zusätzlich erhältlich Fruchtpressen-Vorsatz (a), Reibe-Vorsatz (b) und Spritzgebäck-Vorsatz (c); Lochscheiben \varnothing 3 und 6 mm.

Bild 13

Zitruspresse

Bild 14

Getreidemühle mit Stahlmahlwerk oder Steinmahlwerk

Bild 15

Multi-Mixer

Bild 16

Eisbereiter

Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Hefrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance is maintenance-free.

The operating instructions refer to several models (see also enclosed overview of models, **Fig. 17**).

Use the appliance with original accessories only. Please keep the Operating instructions in a safe place.

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Rotary switch

MUM 44..-46..

Fig. 1

0/off = Stop

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

Settings 1-4 = Operating speed

Setting 1 = Minimum speed – slow

Setting 4 = Maximum speed – fast

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

MUM 47..

0/off = Stop

M = Pulse switch (for maximum speed hold down the rotary switch).

Settings 1-4 = Operating speed

Setting 1 = Minimum speed – slow

Setting 4 = Maximum speed – fast

Änderungen vorbehalten.

If there is a power cut, the appliance remains switched on. When power is restored, set the appliance to 0/off and then back to the desired setting.

The appliance features an auto-restart lockout in the event of an overload.

The parking circuit is automatic. When switched off (0/off position), the appliance automatically moves into the swivel position.

Drive **Fig. 2**
for mill (steel), continuous-feed shredder and citrus press. When not in use, attach the drive cover.

a Drive cover

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

Drive **Fig. 3**
For stirrer, whisk, kneading hook and for mixing tool of the ice-cream maker, folded down for mincer, folded up for mill (stone)

Cord store **Fig. 4**

MUM 44.. Stow the cord

MUM 46.. Stow the cord in the cord store

MUM 47.. Automatic cord winder

Release button **Fig. 5**

Press to move the swivel arm.

Drive **Fig. 6**

for blender and multi-blender

When not in use, attach the blender drive cover.

Indicator lights **Fig. 7**

only model MUM 47...

a Standby indicator

b Indicator lights

Safety Information

Risk of electric shock!

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use if the cord or appliance is damaged.

Keep children away from the appliance.

Do not allow persons (also children) with restricted physical sensory perception or mental abilities or with lack of experience and knowledge to operate the appliance unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by somebody who is responsible for their safety.

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To protect the user, all repairs to the appliance, e.g. replacement of the power cord, should be carried out only by our customer service.

Change accessories and tools only when the drive is at a standstill.

Do not immerse the base unit in water or clean under running water.

When switched off, the appliance continues running briefly.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

The appliance restarts following a power interruption.

Operating the appliance

Information about model MUM 47...

Model MUM 47... has additional indicator lights which indicate standby and switching positions while the drive is running. The standby indicator lights up red when the food processor is supplied with power (mains plug inserted).

If the rotary switch is rotated to one of the speed settings or intermediate settings, the corresponding indicator light illuminates.

The indicator lights flash:

- following a power interruption,
- if the food processor is overloaded.

If the indicator lights flash, set the appliance to 0/off. If the appliance is overloaded, leave it to cool down, perhaps reduce the quantity of food which is being processed or carefully remove jammed pieces of food. Set the appliance back to the desired setting.

Model MUM 47... corresponds in all other functions to the following description.

Warning!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position.

Do not operate at no load.

- 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.
If the appliance features an automatic cord winder:
 - Pull out the cord in one stroke to the desired length (max. 1 metre) and release slowly; the cord is locked.
 - Reducing the cord length: Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.

Warning!













Do not twist the cord or push it in by hand as it then cannot wind up fully. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

- Insert the mains plug.

Operating positions

Warning!

Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

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

Note: If large quantities of food are to be processed with the mincer, position 7 can also be selected.

Stirrer, whisk and kneading hook

Stirrer (a)

for stirring dough, e.g. cake mixture.

Whisk (b)

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

Kneading hook (c) with dough deflector (d)

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

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

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

- If the appliance features a parking circuit, set the rotary switch to P and hold until the drive stops.
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.
 - If the appliance features a parking circuit, set the rotary switch to P and hold until the drive stops.
 - Remove the cover.
 - 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.
- If the appliance features a parking circuit, set the rotary switch to P and hold until the drive stops.

Fig. 8

- Remove the cover.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Blender

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!

*Processing liquids in the glass blender (available from specialist outlets): maximum setting 3.
Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.*

- Press the release button and move the swivel arm to position 3.
- Remove the blender drive cover.
- Attach the blender jug (mark on the base of the blender jug on the mark on the base unit) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction (**Fig. 6**).
- 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.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients **Fig. 9**

- 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.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

Cleaning and servicing

Risk of electric shock!

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

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

Cleaning the base unit

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

Cleaning the bowl and accessories

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

Cleaning the blender

Risk of injury from sharp blades!

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

Warning!

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

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

Taking the blender apart **Fig. 10**

- Rotate the base of the blender jug in an anti-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

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 a 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

⅓ 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

- Using the stirrer or kneading hook, mix all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe



500 g flour

1 egg

80 g fat (room temperature)

80 g sugar

200–250 ml lukewarm milk

25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of salt

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

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe.

Mayonnaise

2 eggs



2 tsp. mustard

¼ l oil

2 tbs. lemon juice or vinegar

1 pinch of salt

1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

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

Standard/optional accessories

Other accessories enclosed with the packaging (see enclosed overview of models) 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 46.. and MUM 47.. appliances.

Fig. 11

Continuous-feed shredder with 3 discs; also available rough grating disc, chipper disc and julienne disc.

Fig. 12

Mincer; also available fruit press attachment (a), grater attachment (b) and Viennese whirl attachment (c); perforated discs Ø 3 and 6 mm.

Fig. 13

Citrus press

Fig. 14

Mill with steel or stone grinding discs

Fig. 15

Multi-blender

Fig. 16

Ice-cream maker

Disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

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

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.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent p. ex. l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire.

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. L'appareil ne demande pas d'entretien.

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d'ensemble des modèles ci-jointe, **Figure 17**).

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Rangez soigneusement la notice d'instructions.

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

Vue d'ensemble

Veillez déplier les volets illustrés.

Interrupteur rotatif

MUM 44..–46..

Figure 1

0/off = Stop
 P = Arrêt momentané, maintenez l'interrupteur dans cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise ; l'accessoire se trouve en position de basculement. Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.

Positions 1–4 = Vitesse de travail
 Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – Marche lente
 Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – Marche rapide

Subject to alterations.

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

MUM 47..

0/off = Stop
M = Marche momentanée
En maintenant l'interrupteur dans cette position, vous obtenez la vitesse la plus élevée.

Positions 1–4 = Vitesse de travail
Position 1 = Vitesse de rotation la plus basse – Marche lente
Position 4 = Vitesse de rotation la plus élevée – Marche rapide

En cas de coupure de courant, l'appareil reste enclenché. Une fois le courant rétabli, ramenez l'appareil sur 0/off puis à nouveau sur la position choisie.

L'appareil comporte une sécurité anti-réenclenchement qui le protège en cas de surcharge.

La fonction Parking s'enclenche automatiquement. Une fois éteint (position 0/off), l'appareil se rend automatiquement en position de pivotement.

Entraînement Figure 2

Destiné au moulin à céréales (en acier), à l'accessoire râpeur/éminceur et au presse-agrumes. Lorsque vous n'utilisez pas l'entraînement, protégez-le avec son couvercle.

a Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement

Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, tournez-le jusqu'à ce qu'il se déverrouille.

Entraînement Figure 3

Destiné aux fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur et à l'accessoire malaxeur de la sorbetière, rabattu pour le hachoir à viande et relevé pour le moulin à céréales (en pierre)

Rangement du cordon d'alimentation Figure 4

MUM 44.. Enroulez le cordon

MUM 46.. Rangez le cordon dans le compartiment à cordon

MUM 47.. Enrouleur automatique de cordon

Touche de déverrouillage Figure 5

Appuyez sur cette touche pour déplacer le bras pivotant.

Entraînement

pour mixeur et multimixeur

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

Voyants de fonctionnement Figure 7

(seulement sur le modèle MUM 47..)

- a Voyant de veille
- b Voyants de fonctionnement

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Cet appareil n'est pas un jouet.

Éloignez les enfants.

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

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

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écarter tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par ex. procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.

Ne changez les accessoires et les outils qu'une fois l'entraînement à l'arrêt.

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

Une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner pendant quelques secondes.

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

Après une coupure de courant, l'appareil redémarre.

Utilisation

Remarques concernant le modèle MUM 47..

Le modèle MUM 47.. présente en outre des voyants de fonctionnement signalant que l'appareil est en veille et les différentes positions de l'interrupteur rotatif lorsque l'entraînement marche. Le voyant de veille s'allume en rouge lorsque le robot ménager est sous tension (fiche mâle branchée dans une prise de courant).

Lorsque vous amenez l'interrupteur rotatif sur l'une des positions ou positions intermédiaires, le voyant de fonctionnement correspondant s'allume.

Les voyants de fonctionnement clignotent dans les cas suivants :

- Après une coupure de courant.
- Surcharge du robot ménager.

Lorsque les voyants de fonctionnement clignotent, ramenez l'appareil sur 0/off.

En cas de surcharge, laissez l'appareil refroidir, réduisez la quantité en préparation ou enlevez prudemment les aliments qui obstruent l'appareil. Ramenez ensuite l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Toutes les fonctions du modèle MUM 47.. correspondent à la description ci-après.

Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'avec les accessoires/outils en position de travail.

Ne le faites pas fonctionner seul.

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

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.
- Déroulez/tirez le cordon.
Sur les modèles à enrouleur automatique :
 - Tirez le cordon d'un seul coup jusqu'à la longueur voulue (1 mètre max.), puis relâchez-le lentement ; le cordon se bloque.
 - Pour réduire la longueur du cordon : Tirez légèrement sur le cordon puis laissez-le s'enrouler sur la longueur voulue. Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

Attention !














Ne tordez pas ou n'enfoncez pas manuellement le cordon, car vous ne pourriez pas l'enrouler entièrement. Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Positions de marche

Attention !

Utilisez l'appareil uniquement avec le mécanisme/les accessoires indiqués dans ce tableau, et installez ces derniers en position de travail.

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

Remarque : si vous préparez de grosses quantités d'aliments avec le hachoir à viande, vous pouvez également sélectionner la position 7.

Fouet mixeur, fouet batteur et crochet malaxeur Figure 2

Fouet mixeur (a)

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

Fouet batteur (b)

Pour battre des œufs en neige, la crème et pour battre les pâtes légères, par ex. pâte à biscuit.

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

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

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.

Ne changez les accessoires qu'une fois

l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes.

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

- Si votre appareil possède la fonction Parking, réglez l'interrupteur rotatif sur P ; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.

Si l'entraînement ne bouge pas, cela signifie que l'accessoire se trouve déjà dans cette position.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Mettez le bol mélangeur en place en enfonçant son socle dans l'évidement ménagé dans l'appareil de base.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet malaxeur jusqu'à ce qu'il encrante dans l'entraînement. Si vous choisissez le crochet malaxeur, tournez le déflecteur de pâte jusqu'à ce que le crochet encrante.
- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Si votre appareil possède la fonction Parking, réglez l'interrupteur rotatif sur P ; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 7.
- Versez les ingrédients

ou

- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Si votre appareil possède la fonction Parking, réglez l'interrupteur rotatif sur P ; maintenez cette position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Mixeur

Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur/l'entraînement en rotation !

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

Risque de vous ébouillanter !

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

Attention !

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

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage puis amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Posez le bol mixeur (le repère du socle doit correspondre avec celui de l'appareil de base), puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (**figure 6**).
- Ajoutez des ingrédients. Quantité maximum de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre, dans les mixeurs en verre = 0,75 litre ; quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre ; Quantité maximale traitée, solide = 50–100 grammes ;
- Mettez le couvercle en place puis appuyez bien.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Rajouter des ingrédients **Figure 9**

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

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

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

Nettoyage et entretien**⚠ Risque d'électrocution !**

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

Attention !

Vous risquez d'endommager les surfaces.

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Nettoyage de l'appareil de base

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

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

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

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

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

Attention !

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

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

Démonter le mixeur **Figure 10**

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

Assembler le mixeur**⚠ Risque de blessures !**

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

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

Dérangements et remèdes

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

Exemples d'utilisation**Crème Chantilly**

100 g à 600 g

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

**Blanc d'œuf**

1 à 8 blancs d'œufs

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



Pâte à biscuits

Recette de base

2 œufs

2–3 c. à soupe d'eau très chaude

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

70 g de farine

70 g de féculé éventuellement de la levure chimique

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

Quantité maximale : deux fois la recette de base.

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

1/8 l de lait

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

Quantité maximale : une fois et demie à 2 fois la recette de base.

Pâte brisée

Recette de base

125 g de beurre

(à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

- A l'aide du fouet mixeur ou du crochet malaxeur, mélangez tous les ingrédients pendant env. 30 secondes sur la position 1, puis pendant 2 à 3 minutes sur la position 2.

Quantité maximale : deux fois la recette de base.



Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

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

Zeste d'un demi citron

1 pincée de sel

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

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

Mayonnaise

2 œufs

2 c. à café de moutarde

1/4 l d'huile

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

1 pincée de sel

1 pincée de sucre

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

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

Accessoires d'origine/ Accessoires en option

Les autres accessoires joints dans la boîte (voir la vue d'ensemble des modèles ci-jointe) sont décrits dans les notices d'utilisation séparées. Vous pouvez également vous procurer les accessoires d'origine/accessoires en option séparément. Les accessoires du robot MUM 45.. s'adaptent aux robots MUM 46.. et MUM 47....

Figure 11

Accessoire râpeur/éminceur avec 3 disques ; sont également disponibles le disque à râper les pommes de terre, le disque à pommes frites et le disque à julienne.



Figure 12

Hachoir à viande. Accessoires supplémentaires disponibles : kit pour coulis de fruits et légumes (a), embout à râper (b) et embout à gâteaux secs (c) ; disques ajourés de Ø 3 et 6 mm.

Figure 13

Presse-agrumes

Figure 14

Moulin à céréales, avec meules en acier ou en pierre.

Figure 15

Multimixeur

Figure 16

Sorbetière

Mise au rebut

Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2002/96/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.

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

Garantie

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

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

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

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative.

Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica. L'apparecchio non richiede manutenzione. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche l'accluso prospetto dei modelli, **figura 17**).

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

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Interruttore rotante

MUM 44..–46..

Figura 1

0/off	= arresto
P	= comando parcheggio Mantenere la manopola finché l'ingranaggio non si ferma; l'utensile è in posizione di ribaltamento. La posizione di ribaltamento è già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.
Livelli 1–4	= velocità di lavoro
Grado 1	= numero di giri minimo – lento
Grado 4	= numero di giri massimo – veloce

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

MUM 47..

0/off	= arresto
M	= commutazione istantanea Mantenere in posizione la manopola, numero di giri massimo.
Livelli 1–4	= velocità di lavoro
Grado 1	= numero di giri minimo – lento
Grado 4	= numero di giri massimo – veloce

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, dopo l'interruzione mettere la manopola su 0/off e poi indietro sulla velocità desiderata.

L'apparecchio è dotato di un blocco di riaccensione in caso di sovraccarico.

Il comando parcheggio è automatico, quando si spegne l'apparecchio (posizione 0/off) esso va automaticamente in posizione di ribaltamento.

Ingranaggio **Figura 2**

per la macina per cereali (acciaio), lo sminuzzatore continuo e lo spremiagrumi. Applicare il coperchio di sicurezza, se l'ingranaggio non viene utilizzato.

a Coperchio di sicurezza ingranaggio

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

Ingranaggio **Figura 3**

per le fruste, lo sbattitore, il braccio impastatore e per l'utensile miscelatore della gelatiera, ribaltato in basso per il tritacarne, in alto per la macina per cereali (a pietre)

Conservazione del cavo **Figura 4**

MUM 44.. Avvolgere il cavo

MUM 46.. Sistemare il cavo nel vano portacavo

MUM 47.. Avvolgicavo automatico

Pulsante di sblocco **Figura 5**

premere per muovere il braccio oscillante.

Ingranaggio **Figura 6**

per frullatore e multimixer.

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

Lampade spia **Figura 7**

solo nel modello MUM 47..

a Spia di «standby»

b Spie

Istruzioni di sicurezza**⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

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.

Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.

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

Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione. Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde.

Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio, come per es. la sostituzione del cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal servizio assistenza clienti.

Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'ingranaggio è completamente fermo.

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

L'apparecchio continua brevemente la sua rotazione dopo che è stato spento.

Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

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

Uso**Avvertenze sul modello MUM 47..**

Il modello MUM 47.. è dotato di lampade spia supplementari, che indicano la condizione di «standby» e le posizioni di comando quando l'ingranaggio è in funzione. La spia di «standby» si accende a luce rossa quando il robot da cucina è alimentato con corrente elettrica (spina di alimentazione inserita nella presa).

Ruotando il selettore su una velocità di funzionamento o su una velocità intermedia, si accende la spia corrispondente.

Le spie lampeggiano nei casi seguenti:

- dopo una interruzione di corrente
- in caso di sovraccarico del robot da cucina.

Quando le lampade spia lampeggiano, mettere l'apparecchio su 0/off. In caso di sovraccarico, attendere che l'apparecchio si raffreddi, eventualmente ridurre la quantità di alimenti in lavorazione oppure rimuovere con precauzione l'alimento che blocca l'apparecchio. Ruotare il selettore di nuovo sulla velocità desiderata. In tutte le altre funzioni il modello MUM 47.. corrisponde alla descrizione seguente.

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo con l'utensile/accessorio in posizione di lavoro.

Evitare il funzionamento a vuoto.

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Svolgere/estrarre il cavo. Per gli apparecchi con avvolgicavo automatico:
 - Estrarre il cavo con movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 1 metro) e rilasciarlo lentamente; il cavo si blocca.
 - Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: Tirare leggermente il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.

Attenzione!







Non torcere il cavo, né introdurlo a mano, altrimenti dopo non si riavvolge più completamente. Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.








- Inserire la spina di alimentazione.

Posizioni di funzionamento

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio è montato secondo questa tabella ed è in posizione di lavoro.

Posizione		
1		
2		
3		

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

Avvertenza: se con il tritacarne si vogliono lavorare grandi quantità di carne, si può anche scegliere la posizione 7.

Frusta, sbattitore e braccio impastatore

Figura 8

Frusta (a)

Per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata.

Sbattitore (b)

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

Braccio impastatore (c) con spatola (d)

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

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

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

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

- Per gli apparecchi con comando parcheggio, ruotare e mantenere la manopola su P, finché l'ingranaggio non si ferma.

La posizione di ribaltamento è già raggiunta quando l'ingranaggio è completamente fermo.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Inserire la ciotola impastatrice. La base della ciotola impastatrice deve entrare nella nicchia dell'apparecchio base.

- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il braccio impastatore. Per il braccio impastatore ruotare la spatola, finché il braccio impastatore non s'arresta.
- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
 - Per gli apparecchi con comando parcheggio, ruotare e mantenere la manopola su P, finché l'ingranaggio non si ferma.
 - Togliere il coperchio.
 - Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 7.
 - Aggiungere gli ingredienti.
- oppure
- Aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Per gli apparecchi con comando parcheggio, ruotare e mantenere la manopola su P, finché l'ingranaggio non si ferma.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Frullatore

Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

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

Pericolo di scottature!

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

Attenzione!

Lavorazione di liquidi nel frullatore con bicchiere di vetro (presso i rivenditori specializzati): massimo alla velocità 3. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che forma schiuma.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 3.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Montare il bicchiere frullatore (il riferimento sulla base del frullatore coincide con il riferimento sull'apparecchio base) e ruotare in senso antiorario fino all'arresto (**figura 6**).
- Introdurre gli ingredienti.
- Quantità massima per il frullatore con bicchiere di plastica, liquido = 1 litro, per il frullatore con bicchiere di vetro, liquido = 0,75 litri. In caso di liquido molto caldo o che forma schiuma massimo 0,5 litri; quantità di lavorazione ottimale, solidi = 50–100 grammi;
- Applicare il coperchio e premerlo forte.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiungere ingredienti

Figura 9

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

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

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

Pulizia e cura

Pericolo di scossa elettrica!

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

Attenzione!

Possibili danni alle superfici.

Non utilizzare detersivi abrasivi.

Pulire l'apparecchio base

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

Pulire la ciotola con gli accessori

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

Pulire il frullatore

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia il frullatore può essere smontato.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. L'inserito lame non è lavabile in lavastoviglie. Lavare l'inserito lame solo sotto acqua corrente.

Consiglio: dopo avere lavorato liquidi spesso è sufficiente sciacquare il frullatore senza smontarlo. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per pochi secondi (per gli apparecchi dotati di funzione «intermittenza» alla velocità M). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Scomporre il frullatore Figura 10

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

Comporre il frullatore

Pericolo di ferite!

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

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

Rimedio in caso di guasti

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

Esempi d'impiego

Panna montata

100 g–600 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1 ½ a 4 minuti al grado 4 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).



Albume

Da 1 a 8 albumi

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



Pasta biscotto

Ricetta base

2 uova

2–3 cucchiaini acqua calda

100 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

70 g farina

70 g di fecola eventualmente lievito in polvere

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



Quantità massima: 2 volte la ricetta base.

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

200–250 g burro (a temperatura ambiente)

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

1/8 l di latte

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

Quantità massima: 1,5–2 volte la ricetta base.

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)

100–125 g zucchero

1 uovo

1 pizzico sale

un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato

250 g farina

eventualmente lievito in polvere



- Lavorare tutti gli ingredienti con le fruste o con il braccio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità 1, poi per ca. 2–3 minuti alla velocità 2.

Quantità massima: 2 volte la ricetta base.

Pasta con lievito per dolce:

Ricetta base

500 g farina

1 uovo

80 g burro (a temperatura ambiente)

80 g zucchero

200–250 ml latte tiepido

25 g di lievito fresco o 1 confezione di lievito

secco buccia di ½ limone

1 pizzico sale

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

Quantità massima: 1,5–2 volte la ricetta base.

Maionese

2 uova

2 cucchiaino di senape

¼ l di olio

2 cucchiaino succo di limone o aceto

1 pizzico sale

1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

Accessori/accessori speciali

Gli altri accessori acclusi alla confezione (cfr. l'allegato prospetto dei modelli) sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate. Gli accessori/accessori speciali possono essere anche acquistati in seguito singolarmente.

Gli accessori per la macchina MUM 45.. sono idonei anche per le macchine MUM 46.. e MUM 47.. .

Figura 11

Sminuzzatore continuo con 3 dischi; dischi supplementari disponibili: disco per patate, disco per patatine fritte e disco Julienne.

Figura 12

Tritacarne; sono disponibili in aggiunta: adattatore spremifrutta (a), adattatore grattugia (b) e adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata (c); dischi forati ø 3 e 6 mm.

Figura 13

Spremiagrumi

Figura 14

Macina per cereali con sistema di macina in acciaio oppure con sistema di macina a pietre

Figura 15

Multimixer

Figura 16

Gelatiera

Smaltimento



Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2002/96/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.

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

Garanzia

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

Con riserva di modifiche.

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

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelskeukens van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het bijgevoegde model-overzicht, **afb. 17**).

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.

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

In één oogopslag

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

Draaischakelaar

MUM 44..-46.. **Afb. 1**

- 0/off = stop
- P = parkeerschakeling
Draaischakelaar vasthouden tot de aandrijving stilstaat; het hulpstuk bevindt zich in parkeerpositie. Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.

- Standen 1-4 = werksnelheid
- Stand 1 = laagste toerental – langzaam
- Stand 4 = hoogste toerental – snel

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

MUM 47..

- 0/off = stop
- M = momentschakeling
Draaischakelaar vasthouden, hoogste toerental

- Standen 1-4 = werksnelheid
- Stand 1 = laagste toerental – langzaam
- Stand 4 = hoogste toerental – snel

Bij een stroomonderbreking blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomonderbreking het apparaat op 0/off zetten en daarna op de gewenste stand zetten.

Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen opnieuw inschakelen bij overbelasting.

De parkeerschakeling werkt automatisch; na het uitschakelen (stand 0/off) neemt het apparaat automatisch de parkeerpositie in.

Aandrijving **Afb. 2**

voor graanmolen (staal), doorloopsnijder en citruspers. Het aandrijvingsbeschermingsdeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

a Aandrijvingsbeschermdeksel

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

Aandrijving **Afb. 3**

voor roergarde, garde, kneedhaak en het roerhulpstuk van de ijsbereider, neergeklapt voor vleesmolen, omhooggeklapt voor graanmolen (steen)

Opbergen van het snoer **Afb. 4**

MUM 44.. Snoer opwickelen

MUM 46.. Snoer opbergen in het snoeropbergvak

MUM 47.. Automatische snoeropwikkeling

Ontgrendelknop **Afb. 5**

Indrukken om de draaiarm te bewegen.

Aandrijving **Afb. 6**

voor mixer en multimixer

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

Controlelampjes **Afb. 7**

uitsluitend bij model MUM 47..

- a „klaar voor gebruik“-indicatie
- b controlelampjes

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok!

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.

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

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

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

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

Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaat – bijvoorbeeld het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer – uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

Toebehoren en hulpstukken uitsluitend verwisselen als de aandrijving stilstaat.

Het basisapparaat niet in water dompelen of onder stromend water reinigen.

Na het uitschakelen blijft de aandrijving nog korte tijd lopen.

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

Na een stroomonderbreking gaat het apparaat weer lopen.

Bedienen

Aanwijzingen bij model MUM 47..

Model MUM 47.. heeft extra controlelampjes die de „klaar voor gebruik”-stand en de schakelstanden bij lopende aandrijving aangeven. De „klaar voor gebruik”-indicatie brandt rood wanneer de stroom van de keukenmachine is ingeschakeld (de stekker in het stopcontact is gestoken).

Als de draaischakelaar op een van de schakelstanden of tussenstanden wordt gedraaid, gaat het desbetreffende controlelampje branden.

De controlelampjes knipperen bij de volgende gebeurtenissen:

- na een stroomonderbreking,
- bij overbelasting van de keukenmachine.

Het apparaat op 0/off zetten wanneer een controlelampje knippert. Bij overbelasting het apparaat laten afkoelen, eventueel de verwerkingshoeveelheid kleiner maken of klemzittend materiaal voorzichtig verwijderen. Het apparaat opnieuw op de gewenste stand zetten.

Alle overige functies van model MUM 47.. komen overeen met de onderstaande beschrijving.

Attentie!

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

Niet gebruiken zonder vulling.

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

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.

- Het snoer afwikkelen/uit de snoerhouder trekken.

Bij apparaten met een automatische snoeropwikkeling:

- Het snoer in één beweging tot de gewenste lengte (max. 1 meter) uittrekken en loslaten; het snoer klemt zich vanzelf vast.
- Werklengte van het snoer korter maken: Lichtjes aan het snoer trekken en laten opwickelen tot de gewenste lengte. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.

Attentie!









Het snoer niet verdraaien of met de hand naar binnen schuiven, omdat het dan niet goed wordt opgewikkeld. Wanneer het snoer klemzit: het snoer geheel afwikkelen en dan laten opwickelen.


- De stekker in het stopcontact steken.

Bedrijfsstanden

Attentie!

Het apparaat uitsluitend gebruiken wanneer het toebehoren/hulpstuk is aangebracht volgens de onderstaande tabel en zich in de bedrijfsstand bevindt.

Bedrijfsstand		
1		
2		
3		
4		

Be- drijfs- stand		
5		
6		Aanbrengen/verwijderen van de (roer)garde en de kneedhaak
7		 Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden

N.B.: Als u grote hoeveelheden wilt verwerken met de vleesmolen, kunt u ook bedrijfsstand 7 kiezen.

Roergarde, kloggarde en kneedhaak

Afb. 8

Garde (a)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg.

Kloggarde (b)

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

Kneedhaak (c) met deegvanger (d)

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

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Hulpstukken alleen wisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

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

- Bij apparaten met een parkeerschakeling de draaischakelaar op P zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat. Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.
- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op bedrijfsstand 6 zetten.
- De kom plaatsen. De sokkel van de kom moet in de uitsparing van het basisapparaat steken.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de roergarde, slaggarde of kneedhaak in de aandrijving steken tot deze vastklikt. Bij de kneedhaak de deegvanger draaien tot de kneedhaak kan worden vastgeklikt.
- De ingrediënten in de kom doen.

- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op bedrijfsstand 1 zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Bij apparaten met een parkeerschakeling de draaischakelaar op P zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 7 zetten.
- Ingrediënten toevoegen of
- ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Bij apparaten met een parkeerschakeling de draaischakelaar op P zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Mixer

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen! De mixer uitsluitend in gemonteerde 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!

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

- De ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op bedrijfsstand 3 zetten.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.

- Mixkom plaatsen (markering op de sokkel tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien (afb. 6).
- De ingrediënten toevoegen. Maximale hoeveelheid bij kunststof mixer, vloeibaar = 1 liter, bij glazen mixer, vloeibaar = 0,75 liter schuimende of hete vloeistof maximaal 0,5 liter; optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50–100 gram;
- Deksel aanbrengen en vastdrukken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen Afb. 9

- Apparaat uitschakelen met de draai-schakelaar.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen of
- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draai-schakelaar.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

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

Reiniging en onderhoud

Gevaar van een elektrische schok!

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

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Basisapparaat reinigen

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

Mengkom en toebehoren reinigen

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

Mixer reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen.

De mixer kan uit elkaar worden genomen voor de reiniging.

Attentie!

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

Tip: Na het verwerken van vloeistoffen is het vaak voldoende om de mixer te reinigen zonder hem uit elkaar te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer. De mixer enkele seconden inschakelen (bij apparaten met moment-schakeling op stand M). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Mixer uit elkaar nemen Afb. 10

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

Mixer in elkaar zetten

Verwondingsgevaar!

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

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

Hulp bij storingen

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

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

100 g–600 g



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

Eiwit

Eiwit van 1 tot 8 eieren



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

Biscuitdeeg

Basisrecept

2 eieren



2–3 eetlepels heet water

100 g suiker

1 pakje vanillesuiker

70 g meel

70 g aardappelmeel eventueel bakpoeder

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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept.

Roerdeeg

Basisrecept

3–4 eieren



200–250 g suiker

snufje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter (kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

⅛ l melk

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

Maximumhoeveelheid: 1,5–2 x basisrecept.

Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter (kamertemperatuur)



100–125 g suiker

1 ei

snufje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept.

Gistdeeg

Basisrecept



500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200–250 ml lauwe melk

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

snufje zout

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

Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept.

Mayonaise

2 eieren



2 theelepel mosterd

¼ l olie

2 eetlepels citroensap of azijn

snufje zout

beetje suiker

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

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

Toebehoren/extra toebehoren

Overig toebehoren in de verpakking (zie het bijgevoegde modeloverzicht) 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 46.. en MUM 47..

Afb. 11

Doorloopsnijder met 3 schijven; afzonderlijk verkrijgbaar: aardappelmaalschijf, patates-friteschijf en julienneschijf.

Afb. 12

Vleesmolen; afzonderlijk verkrijgbaar: fruitpershulpstuk (a), maalhulpstuk (b) en sprithulpstuk (c); ponsschijven Ø 3 en 6 mm.

Afb. 13

Citruspers

Afb. 14

Graanmolen met stalen of stenen maalwerk

Afb. 15

Multimixer

Afb. 16

Ijsbereider

Afvoer van het oude apparaat

Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

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

Garantie

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

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, første-klasses husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dit apparat er bedoeld for husejere der ønsker at bruge et moderne og effektivt apparat til husholdningsopgaver. Apparatet er beregnet til at blive brugt til mængder og tider, som er almindelige i en normal husholdning.

Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller (se også vedlagte modeloversigt, **Billede 17**). Maskinen må kun bruges med originalt tilbehør. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Drejekontakt

MUM 44...–46..

Billede 1

O/off = stop
P = parkeringsfunktion
Hold grebet fast, indtil drevet bliver stående; værktøjet er i svingposition. Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.

Trin 1–4 = arbejdshastighed
Trin 1 = laveste hastighed – langsom
Trin 4 = højeste hastighed – hurtig
I tilfælde af strømsvigt: Maskinen forbliver tændt og går automatisk i gang igen, så snart maskinen forsynes med strøm igen.

MUM 47..

O/off = stop
M = momentfunktion
Hold grebet fast, højeste hastighed.
Trin 1–4 = arbejdshastighed
Trin 1 = laveste hastighed – langsom
Trin 4 = højeste hastighed – hurtig

Wijzigingen voorbehouden.

Ved strømsvigt forbliver maskinen tændt. Så snart strømmen vender tilbage: Stil maskinen på 0/off og herefter tilbage på det ønskede trin.

Maskinen er udstyret med en genindkoblings-sikring, der aktiveres i tilfælde af overbelastning. Parkeringsfunktionen fungerer automatisk. Når maskinen slukkes (position 0/off), kører maskinen automatisk i svingposition.

Drev **Billede 2**
til kommølle (stål), hurtignitter og citruspresse. Sæt beskyttelseskappen på, når drevet ikke er i brug.

a Låg til drevudtag

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

Drev **Billede 3**
til røris, piskeris, dejkroge og røreenhed til ismaskine, klappet ned til kødhakker, klappet op til kommølle (sten)

Opbevaring af ledning **Billede 4**
MUM 44.. Opvikling af ledning
MUM 46.. Opbevaring af ledning i ledningsrum
MUM 47.. Automatisk ledningsoprul

Sikkerhedskontakt **Billede 5**
Trykkes ned for at bevæge svingarmen.

Drev **Billede 6**
til blender og multiblender
Beskyttelseskappen sættes på drevet, når blenderen ikke er i brug.

Kontrollamper **Billede 7**
kun på model MUM 47..

- a Startlampe
- b Kontrollamper

Sikkerhedsanvisninger

Fare for elektrisk stød!

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet. Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl.

Hold børn borte fra apparatet.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringssevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed. Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Reparationer på el-apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget elektrisk ledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå skader.

Tilbehør og redskaber må kun skiftes, når maskinen ikke er i gang. Dyp aldrig grundmodellen i vand og hold den aldrig ind under rindende vand. Maskinen kører kort efter, at den er slukket (efterløb).

Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.

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

Betjening

Henvisninger mht. model MUM 47..

Model MUM 47.. er forsynet med ekstra kontrollamper, der viser hvornår maskinen er klar og hastighedspositionerne, når maskinen er i gang. Startlampen er rød, når køkkenmaskinen forsynes med strøm (stikket er sat i). Når grebet drejes hen på en af hastigheds-trinnene eller mellemtrinnene, lyser den pågældende kontrollampe.

Kontrollamperne blinker i følgende tilfælde:

- efter strømsvigt,
- hvis køkkenmaskinen overbelastes.

Stil maskinen på 0/off, hvis kontrollamperne blinker. Stil maskinen til afkøling, hvis den har været udsat for overbelastning. Du kan evt. reducere mængden af levnedsmidler eller forsigtigt fjerne evt. fastklemte levnedsmidler. Stil maskinen tilbage på det ønskede trin.

Model MUM 47.. svarer i alle andre funktioner til efterfølgende beskrivelse.

Pas på!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsposition. Tænd ikke for maskinen, hvis den er uden tilbehør/redskaber.

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

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.
- Ledningen trækkes ud af kabelrummet. Ved modeller med automatisk ledningsoprul:
 - Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (maks. 1 meter) og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.

- Ledningens arbejdslængde reduceres: Træk let i ledningen og rul den op, til den ønskede længde nås. Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.

Pas på!














Ledningen må ikke drejes eller skubbes ind med hånden, da ledningen herved ikke kan rulles helt op. Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den rulles op igen.

- Sæt stikket i.

Driftspositioner

Pas på!

Maskinen må kun benyttes, når tilbehør/redskaber er anbragt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.

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

Bemærk: Position 7 kan også vælges, hvis man ønsker at forarbejde store mængder med kødhakkeren.

Røreris, piskeris og æltekrog

Piskeris (a)

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

Piskeris (b)

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

Dejkroge (c) med dejskraber (d)

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

⚠ Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

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

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

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

- Ved modeller med parkeringsfunktion stilles grebet på P, hvor det holdes fast, indtil drevet bliver stående.
Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Sæt skålen på plads. Skålens sokkel skal sidde fast i grundmodellens udsparring.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog). Ved drejkroge drejes dejskraber, indtil dejkroge kan trykkes på plads.
- Kom ingredienserne i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 1.
- Sæt låget på.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for maskinen med grebet.
- Ved modeller med parkeringsfunktion stilles grebet på P, hvor det holdes fast, indtil drevet bliver stående.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 7.
- Påfyld ingredienserne eller
- påfyld ingredienserne gennem åbning i låget.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Ved modeller med parkeringsfunktion stilles grebet på P, hvor det holdes fast, indtil drevet bliver stående.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Vask de enkelte dele af, se „Rengøring og pleje“.

Blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe blenderknive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen. Blenderen må kun sættes på og tages af, når maskinen står helt stille.

Risiko for skoldning!

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

Pas på!

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

- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 3.
- Tag låg til drevudtag til blender af.
- Sæt blenderen på (markering på sokkel på markering på grundmodel) og drej den mod venstre indtil stop (**Billede 6**).
- Påfyld ingredienserne.
Maksimal mængde: kunststofblender, flydende konsistens = 1,5 liter
Maksimal mængde: glasblender, flydende konsistens = 0,75 liter skummende eller varme væsker maks. 0,5 liter;
optimal bearbejdningsmængde, fast konsistens = 50–100 gram;
- Sæt låget på og tryk det fast.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Påfyldning af flere ingredienser Billede 9

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

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
 - Drej blenderen mod højre og tag den af.
- Tip:** Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje

Fare for elektrisk stød!

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

Pas på!

Overfladerne kan beskadiges

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Rengøring af grundmodel

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

Rengøring af skål og tilbehør

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

Rengøring af blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

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

Pas på!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Kniven må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand.

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

Skil blenderen ad Billede 10

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

Samle blender

Fare for kvæstelser!

Forsøg aldrig at samle blenderen på grundmodellen.

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

Hjælp i tilfælde af fejl

Kontakt venligst kundeservice i tilfælde af fejl.

Opskrifter/ingredienser/ forarbejdning

Flødeskum

100 g–600 g

- Pisk fløden i 1,5 til 4 minutter på trin 4 (afhængigt af mængde og kvalitet) med piskeriset.



Æggevider

1 til 8 æggevider

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



Lagkagebund

Grundopskrift

2 æg

2–3 spsk varmt vand

100 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

70 g mel

70 g maizenamel evt. bagepulver

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



Max. mængde: 2 x grunddej.

Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør (rumtemperatur)

500 g mel

1 lille pakke bagepulver

1/8 l mælk

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



Max. mængde: 1,5–2 x grunddej.

Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citronskal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver



- Ælt alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1, herefter i ca. 2–3 minutter på trin 2 med røreriset eller dejkrogen.

Max. mængde: 2 x grunddej.

Gærdej

Grundopskrift

500 g mel

1 æg

80 g fedt (stuetemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

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

1 knivspids salt

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

Max. mængde: 1,5 x grunddej.

Mayonnaise

2 æg

2 tsk sennep

¼ l olie

2 spsk citronsaft eller eddike

1 knivspids salt

1 knivspids sukker

Det er vigtigt, at ingredienserne har samme temperatur.

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



Tilbehør

Yderligere vedlagt tilbehør (se vedlagte modeloversigt) er beskrevet i de separate brugsanvisninger, der følger med den enkelte genstand. Vedlagte tilbehør kan også købes særskilt. Tilbehør til model MUM 45.. kan også benyttes til model MUM 46 og MUM 47..

Billede 11

Hurtigsnitter med 3 skiver; desuden fås: kartoffelriveskive, pommes-fritesjern og Julienne skive.

Billede 12

Kødhakker; desuden fås: frugtpresse (a), kornkværn (b) og småkageformsæt (8c); hulskiver Ø 3 og 6 mm.

Billede 13

Citruspresse

Billede 14

Kornmølle med maleværk af stål eller sten

Billede 15

Multiblender

Billede 16

Ismaskine

Bortskaffelse

Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området.

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

Garanti

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning. Indsendelse til reparation. Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6, 2750 Ballerup, tlf. 44-898985. På reparationer ydes 12 måneders garanti. De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Ændringer forbeholdes.

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Maskinen må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Bruksanvisningen beskriver forskjellige utførelser (se også vedlagte modelloversikt,

Bilde 17).

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør. Bruksanvisningen må oppbevares. Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

En oversikt**Klaff ut siden med billedtekster.****Dreibryter****MUM 44.–46..****Bilde 1**

0/off

= Stopp

P

= Parkeringskopling

Dreibryteren holdes fast inntil drevet blir stående; verktøyet er i svingposisjon. Dersom ikke drevet beveger seg, er svingposisjonen allerede nådd.

Trinn 1–4

= Arbeidshastighet

Trinn 1

= Laveste turtall – langsom

Trinn 4

= Høyeste turtall – hurtig

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

MUM 47..

0/off

= Stopp

M

= Momentkopling

Dreibryteren holdes fast, høyeste turtall.

Trinn 1–4

= Arbeidshastighet

Trinn 1

= Laveste turtall – langsom

Trinn 4

= Høyeste turtall – hurtig

Ved strømbrudd blir apparatet stående i påslått tilstand, etter bruddet settes maskinen på 0/off, og deretter tilbake på ønsket trinn. Maskinen er utstyrt med en sikring mot innkopling ved overbelastning. Parkeringskoplingen er automatisk, etter utkopling (stilling 0/off) går maskinen automatisk i svingposisjon.

Drev **Bilde 2**

for kornmølle (metall), stort snitte-/skjæresett og sitruspresse. Når den ikke brukes må beskyttelseslokket settes på.

a Beskyttelsesdeksel for drevene

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

Drev **Bilde 3**

for piskesett, visp, eltekrok og røreverk for isberederen. Drev skal være nede (horisontalt) for kjøttkvern, mens det skal være klaffet opp for kornmøllen (stein)

Kabeloppkveiling **Bilde 4**

MUM 44.. Kabelen vikles opp

MUM 46.. Kabelen vikles opp i kabelrommet

MUM 47.. Kabeloppullingsautomatikk

Utløsningstast **Bilde 5**

trykkes for å bevege svingarmen.

Drev **Bilde 6**

For hurtigmikser.

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

Kontrollamper **Bilde 7**

kun på model MUM 47..

a Startlampe

b Kontrollamper

Sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for elektrisk støt!

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader.

Sikre maskinen for barn.

Personer (også barn) med reduserte åndelige svakheter eller evner, eller som mangler erfaringer og kunnskaper om apparatet, må ikke få betjene det, med mindre de har fått opplæring i bruken av apparatet og under tilsyn av personer som er ansvarlige for sikkerheten.

Trekk støpselet ut av stikkkontakten etter bruk, dersom du forlater rommet eller dersom det oppstår feil.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater.

Reparasjoner på apparatet, f. eks. utskifting av ledningen, må kun utføres av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår fare.

Tilbehør og verktøy må kun skiftes ut når drevet står stille.

Basismaskinen må ikke dyppes ned eller rengjøres under rennende vann.

Maskinen går i kort tid etter at den er slått av. Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.

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

Betjening

Henvisninger mht. model MUM 47..

Model MUM 47.. er forsynet med ekstra kontrollamper, der viser hvornår maskinen er klar og hastighedspositionerne, når maskinen er i gang. Startlampen er rød, når køkkenmaskinen forsynes med strøm (stikket er sat i).

Når grebet drejes hen på en af hastigheds-trinnene eller mellomtrinnene, lyser den pågående kontrollampe.

Kontrollampene blinker i følgende tilfælde:

- efter strømsvigt,
- hvis køkkenmaskinen overbelastes.

Stil maskinen på 0/off, hvis kontrollampene blinker. Stil maskinen til afkøling, hvis den har været udsat for overbelastning. Du kan evt. reducere mængden af levnedsmidler eller forsigtigt fjerne evt. fastklemt levnedsmidler. Stil maskinen tilbage på det ønskede trin.

Model MUM 47.. svarer i alle andre funktioner til efterfølgende beskrivelse.

Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling. Den må ikke brukes når den er tom.

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

Forberedning

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen. Ved maskiner med kabeloppullings-automatikk:
 - Trekk ut kabelen med ett trekk til ønsket lengde (max. 1 meter) og slipp den langsomt igjen; kabelen er nå fastlåst.

- Når kabelen skal ha mindre arbeidslengde: Trekk lett i kabelen og la den rulle opp til ønsket lengde. Deretter trekker du lett i kabelen igjen og slipper den langsomt. Dermed er kabelen sikret fast.

Obs!














Kabelen må ikke dreies på eller skyves inn med hånd, da den deretter ikke lar seg rulle fullstendig opp. Dersom kabelen klemmer fast, må den trekkes helt ut og så ruller opp igjen.

- Stikk inn støpselet.

Arbeidsposisjoner

Obs!

Maskinen må kun brukes når verktøy/tilbehøret er satt på i henhold til denne tabellen og er satt i arbeidstilling.

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

Henvisning: Dersom det skal bearbeides store mengder med kjøttkvernen, kan det også velges posisjon 7.

Rørepinn, visp og eltekrok Bilde 8

Rørepinne (a)

For røring av deig, f. eks. kakedeig.

Visp (b)

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

Eltekrok (c) med deigskrape (d)

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

Fare for skade på grunn av roterende verktøy

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen.

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

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

- Ved maskiner med parkeringskopligning må dreiebryteren settes på P og holdes fast inntil drevet står stille. Dersom ikke drevet beveger seg, er svingposisjonen allerede nådd.
- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon 6.
- Sett inn bollen. Sokkelen på bollen må passe inn i utskjæringen på basismaskinen.
- Alt etter oppgave stikker du inn rørepinnen, vispen eller eltekroken i drevet inntil de smekker i. Ved bruk av eltekroken dreies deigskrapen inntil eltekroken smekker fast.
- Fyll på tilsetningene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon 1.
- Sett lokket på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ved maskiner med parkeringskopligning må dreiebryteren settes på P og holdes fast inntil drevet står stille.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 7.
- Fyll på tilsetninger eller
- Fyll på tilsetninger igjennom fyllåpningen i lokket.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ved maskiner med parkeringskopligning må dreiebryteren settes på P og holdes fast inntil drevet står stille.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
- Ta verktøyet av drevet.
- Ta av bollen.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Mikser

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

Ta aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes når den er montert sammen og med påsatt lokk.

Fare for skolding!

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

Obs!

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

- Trykk utløsningsknappen og sett svingarmen i posisjon 3.
- Ta av vernedekselet på mikserdrevet.
- Sett på miksebegeret (markeringen på sokkelen på markeringen på basismaskinen) og drei mot klokken retning inntil anslag (**bilde 6**).
- Fyll på ingrediensene. Maksimal mengde ved hurtigmikser i kunststoff, flytende = 1 liter, ved hurtigmikser av glass, flytende = 0,75 liter, skummende eller varm væske kun maksimalt 0,5 liter. Optimal arbeidsmengde fast = 50–100 gram.
- Sett på lokket og trykk det fast.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Påfylling av tilsetninger **Bilde 9**

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

eller

- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Drei mikseren i klokken retning og ta den av.

Tips: Rengjør mikseren helst straks etter bruken.

Rengjøring og pleie

Fare for elektrisk støt!

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

Obs!

Overflatene kan bli skadet.

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler

Rengjøring av basismaskinen.

- Trekk i støpselet.
- Tørk av maskinen. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

Rengjøring av bollen med tilbehør

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

Rengjøring av mikseren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

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

Obs!

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

Tips: Etter arbeid med flytende væsker er det ofte tilstrekkelig å rengjøre hurtigmikseren uten å ta den fra hverandre. Hell litt oppvaskmiddel inn i den påsatte mikseren. Slå den på i få sekunder (ved maskiner med momentkopling på trinn M). Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.

Demontering av mikseren **Bilde 10**

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

Når mikseren skal settes sammen igjen.

Fare for skade!

Mikseren må aldri settes sammen igjen oppå basismaskinen.

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

Hjelp ved feil

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

Eksempler på bruken.

Vispet kremfløte

100 g–600 g

- Fløten vispes i 1 ½ til 4 minutter på trinn 4 med vispen (alt etter mengde og egenskapen til fløten).



Stiv eggehvite

1 til 8 eggehviter

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



Biskuitdeig

Grunnoppskrift

2 egg

2–3 ss varmt vann

100 g sukker

1 pk. vaniljesukker

70 g mel

70 g potetmel evt. litt bakepulver

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



Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Rørt formkakeideig

Grunnoppskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 knivsodd salt

1 pk. vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200–250 g smør (romtemperatur)

500 g mel

1 pk. bakepulver

1/8 l melk

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



Største mengde: 1,5–2 ganger.

grunnoppskriften.

Mørdeig

Grunnoppskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 knivsodd salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver



- Alle ingrediensene vispes i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i 2–3 minutter på trinn 2 med vispen eller med eltekroken.

Største mengde: 2 ganger grunnoppskriften.

Gjærdeig

Grunnoppskrift

500 g mel

1 egg

80 g fett (romtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken melk

25 g fersk gjær eller 1 pakke gjærpulver

Skall av ½ sitron

1 knivsodd salt

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

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften.

Majones

2 egg

2 teskje sennep

¼ liter olje

2 spiseskje sitronsaft eller eddik

1 knivsodd salt

1 knivsodd sukker

Ingrediensene bør ha samme temperatur.

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



Ekstra tilbehør

Videre tilbehør som er vedlagt i pakningen (se vedlagte modelloversikt) er beskrevet i de separate betjeningsanvisningene.

Dette vedlagte tilbehøret kan også fåes kjøpt separat senere. Tilbehøret til maskinen MUM 45.. egner seg også for maskinene MUM 46.. og MUM 47..

Bilde 11

Stort skjære- og snittesett med 3 skiver, det kan også fåes riveskive for poteter, pommes frites skive og Julienne skive.

Bilde 12

Kjøttkvern; ekstra fruktpresse-forsats (a), rive-forsats (b) og småkakeforsats (c); hullskiver Ø 3 og 6 mm.

Bilde 13

Sitruspresse

Bilde 14

Kommølle med metall maleverk eller møllestein maleverk

Bilde 15

Hurtigmikser

Bilde 16

Isbereder

Henvisning om avskaffing

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

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

Garanti

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

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

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

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

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

Använd produkten för att bearbeta endast sådana mängder som är normala för ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Köksmaskinen är underhållsfri.

Obs! Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen (se även bifogad modellöversikt, **Bild 17**).

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Översiktsbilderna

Vik först ut uppslaget med bilder.

Strömvred

MUM 44..-46..

Bild 1

0/off

= Stop

P

= Parkeringsläge

Vrid strömvredet till läge

P och håll det där tills maskinen står helt stilla.

Nu kan drivvarmen ställas i önskat läge och

tillbehöret/redskapet

sättas fast resp. tas loss.

Om maskinen inte går

igång när du vrider till

läge P innebär det att den

redan nått parkerings-

läget.

Välj mellan läge 1–4= Hastigheter

Läge 1

= Lägsta varvtalet –

långsam

Läge 4

= Högsta varvtalet – snabb

Efter ett ev. strömavbrott fortsätter

köksmaskinen automatiskt.

Endringer forbeholdes.

MUM 47..

- 0/off = Stop
 M = Momentläge
 Så länge du håller strömvredet i detta läge arbetar maskinen på högsta hastighet.
- Välj mellan läge 1–4= Hastigheter
 Läge 1 = Lågsta varvtalet – långsam
 Läge 4 = Högsta varvtalet – snabb
- Efter ett ev. strömavbrott måste strömvredet först vridas tillbaka till läge 0/off och därefter åter till önskad hastighet.
 Köksmaskinen är utrustad med en säkerhets-spärr vid överbelastning.
 När köksmaskinen stängs av (strömvredet förs till läge 0/off) stannar den automatiskt i parkeringsläget.

Drivuttag på drivarmen **Bild 2**
 för sädeskvarn (med metallkvarnverk), grönsaksskärare och citruspress. Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

- a Skyddslock till drivuttag**
 Ta bort skyddslocket från drivuttaget genom att vrida det tills lossnar.

Drivuttag på drivarmen **Bild 3**
 för grovvisp, ballongvisp, degkrok och för rörarmen till glassberedaren, nedfäld drivarm för köttkvarn, uppfäld drivarm för sädeskvarn (med stenkvarnverk).

Sladdförvaring **Bild 4**

MUM 44.. Rulla upp sladden

MUM 46.. Förvara sladden i sladdfacket

MUM 47.. Automatisk sladdupprullning

Låsknapp för drivarmen **Bild 5**

Tryck in låsknappen och vrid drivarmen till önskat läge; släpp låsknappen vid önskat läge så fastnar den.

Drivuttag på drivarmen **Bild 6**

för mixer och matberedartillsats
 Skyddslocket ska sitta på uttaget när det inte används.

Kontrollampor **Bild 7**

Följande kontrollampor finns på MUM 47...-modellerna

- a** Stand-by-lampa
b Kontrollampor

Säkerhetsanvisningar**⚠ Risk för elektriska stötar!**

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

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

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar. Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Reparationer på produkten, t.ex. byte av sladd, får endast utföras av service. Detta för att undvika skador på person.

Stäng alltid först av köksmaskinen när du vill byta tillbehör/redskap.
 Diska aldrig motorstativet och skölj det aldrig under rinnande vatten utan torka det rent med fuktig duk.

Drivaxeln och tillbehören/redskapen fortsätter att rotera en kort stund sedan maskinen stängts av.

Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör.

Efter ett strömavbrott fortsätter köksmaskinen att arbeta.

Montering och start**Gäller MUM 47...-modellerna**

MUM 47.. är utrustad med kontrollampor som anger stand-by-läge samt de olika hastigheterna under gång. Stand-by-lampan lyser med rött sken när kontakten till köksmaskinen sitter i vägguttaget.

När strömbrytaren vrids till ett hastighetsläge tänds motsvarande kontrollampa.

Kontrollamporna blinkar i följande fall:

- efter strömavbrott
- när köksmaskinen blivit överlastad.

Vrid strömvredet till läge 0/off om kontrollamporna blinkar. Låt köksmaskinen först svalna om den blivit överlastad. Minska ev. den mängd som ska bearbetas eller ta försiktigt bort det som fastnat. Vrid därefter strömvredet åter till önskad hastighet.

Övriga funktioner hos MUM 47... är enligt följande beskrivning.

Obs!

Starta aldrig köksmaskinen förrän ett verktyg/tillbehör sitter på plats. Kör heller aldrig utan något i blandarskålen.

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

Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Linda upp resp. dra ut sladden. På köksmaskiner med automatisk sladdvinda:
 - Dra ut sladden till önskad längd (max. 1 meter) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; sladden stannar då i det läget.
 - Om du drog ut sladden för långt: Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.













Obs!

Vik inte ihop sladden och skjut inte in den för hand eftersom den då inte går att dra ut helt och hållet. Om sladden skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rulla in av sig själv.

- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

Arbetslägen**Obs!**

Köksmaskinen får endast startas när tillbehör/fredskap är fastsatt enligt tabellen nedan och drivarmen satts i rätt läge.

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

Obs! Om stora mängder ska bearbetas med köttkvarnen kan även läge 7 användas.

Grovvispen, ballongvispen och degkroken

Bild 8

Grovvisp (a)

för att blanda pajdeg och saftig, tung sockerkaka.

Ballongvisp (b)

för att vispa gräddde, äggvita och sockerkakssmet.

Degkrok (c) med degavvisare (d)

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

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

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång.

Köksmaskinen får inte vara igång när ett tillbehör/verktyg ska sättas fast eller tas loss.

Köksmaskinen fortsätter arbeta ytterligare en liten stund sedan den stängts av.

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


- Gäller köksmaskin med parkeringsläge: Vrid strömvredet till läge P och håll det där tills maskinen står helt stilla. Om maskinen inte går igång när du vrider till läge P innebär det att den redan nått parkeringsläget.
 - Tryck in låsknappen och ställ drivarmen i läge 6.
 - Ställ blandarskålen på drivuttaget. Skålens sockel ska fästas i spåret på motorstativet.
 - Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget och kontrollera att den fastnar. När du använder degkroken måste degavvisaren vridas så att degkroken kan fastna.
 - Håll ingredienserna i blandarskålen.
 - Tryck in låsknappen och ställ drivarmen i läge 1.
 - Sätt locket på blandarskålen.
 - Vrid strömvredet till önskad hastighet.
- Så här fyller du på med mera ingredienser**
- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
 - Gäller köksmaskin med parkeringsläge: Vrid strömvredet till läge P och håll det där tills maskinen står helt stilla.
 - Ta bort locket.
 - Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 7.

- Fyll på med mera ingredienser eller
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Gäller köksmaskin med parkeringsläge: Vrid strömvredet till läge P och håll det där tills maskinen står helt stilla.
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Mixern

 **Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna och drivuttag som roterar!**

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget. Mixern måste vara helt ihopmonterad och ha locket på när den används.

 **Risk för skällskador!**

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

Obs!

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

- Tryck in låsknappen och ställ drivarmen i läge 3.
- Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
- Placera mixerbågaren på drivuttaget (markeringen vid bågarens hållare ska vara riktad mot markeringen på motorstativet) och vrid moturs till stoppet (**Bild 6**).
- Håll ingredienserna i bågaren. Håll ingredienserna i bågaren max. mängd vätska: plastmixer = 1 liter, glasmixer = 0,75 liter skummande eller het vätska max. 0,5 liter; max. mängd torra ingredienser = 50–100 gram;
- Sätt på locket och tryck fast det ordentligt.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Om du behöver fyll på med mera ingredienser

Bild 9

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Ta bort locket och fyll på med mera ingredienser eller
- Torra ingredienser: Ta bort tratten och fyll på genom mataröppningen

eller

- Flytande ingredienser: Fyll på genom tratten.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Vrid mixern medurs och ta av den.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel

 **Risk för elektriska stötar!**

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

Obs!

Motorstativets yta kan skadas.

Använd inga starka rengöringsmedel.


Motorstativet

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

Blandarskålen med tillbehören

Samtliga delar kan rengöras i diskmaskin. Ställ delarna på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem. Diska i överkorgen på äldre diskmaskiner. Placera multifunktionskniven med öppningen nedåt och på sådant sätt att inget annat kan skadas.

Rengöra mixern

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

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

Obs!

Använd inga starka rengöringsmedel. Knivinsatsen får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (men låt den inte ligga i blöt).


Tips: När du blandat vätskor är det ofta inte nödvändigt att ta isär mixern för rengöring. Håll lite vatten med en droppe handdiskmedel i mixern medan den sitter på köksmaskinen.

Fäst locket och låt maskinen gå några sekunder (använd läge M om maskinen har detta momentläge). Håll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Ta isär mixern Bild 10

- Lossa mixerbågaren från hållaren genom att vrida hållaren moturs.
- Lossa knivinsatsen genom att vrida dess vingar moturs.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen från den.

Sätta ihop mixern

 **Var försiktig så att du inte skadar dig!**

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

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

Råd vid fel

Ta kontakt med service vid ett eventuellt fel.

Exempel på vad du kan göra med köksmaskinen

Vispa grädde

100 g–600 g (1 dl–6 dl)

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



Vispa äggvita

1–8 äggvitor

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



Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept

2 ägg

2–3 msk hett vatten

100 g socker

1 tsk vaniljsocker

70 g vetemjöl

1¼ dl potatismjöl 1 tsk bakpulver

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



Max mängd: 2 ggr grundreceptet.

Saftig sockerkaka

Grundrecept

3–4 ägg

200–250 g socker

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)

500 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

1½ dl mjölk

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

Använd grovvispen eller degkroken.

Max mängd: 1,5–2 ggr grundreceptet.

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

250 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

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

Använd grovvispen.

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Deg

Grundrecept

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

200–250 ml ljum mjölk

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet från en halv citron

1 krm salt

- Blanda alla ingredienser ca ½ minut på hastighet 1, fortsätt därefter blanda ytterligare ca 3–6 min på hastighet 2.

Använd grovvispen.

Max. mängd: 1,5 ggr grundreceptet.

Majonnäs

2 ägg

2 tsk senap

2½ dl matolja

2 msk citronsaft eller vinäger

1 krm salt

1 krm socker

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.



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

Extra tillbehör

Till övriga tillbehör som medföljer vissa modeller av köksmaskinen (se bifogad modellöversikt) finns separata bruksanvisningar. Dessa tillbehör kan även köpas separat = extra tillbehör. Tillbehören/extra tillbehören till köksmaskin MUM 45.. passar även till köksmaskiner MUM 46.. och MUM 47.. .

Bild 11

Grönsaksskärare med 3 skär- och rivskivor, 5 funktioner; extra tillbehör är potatisrivskiva, pommes frites-skiva och Janssons Frestelse-/wokskiva.

Bild 12

Köttkvarn storlek nr 5; extra tillbehör är passertillsats (a), rivtillsats (b) och kakspritsmunstycke (c); hålskivor Ø 3 och 6 mm.

Bild 13

Citruspress

Bild 14

Sädeskvarn med metallkvarnverk eller stenkvarnverk

Bild 15

Matberedartillsats

Bild 16

Glassberedare

Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

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

Konsumentbestämmelser

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

Rätten till ändringar förbehålles.

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

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja.

Laitte on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva 17**). Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

Valitsin

MUM 44..–46..

Kuva 1

0/off

= seis

P

= parkkiasento, pidä valitsin painettuna, kunnes toiminta pysähtyy; varsi on nyt kääntöasennossa. Jos kone ei käynnisty, niin varsi on jo kääntettävissä.

Nopeusalueet 1–4 = käyttönopeudet

Nopeusalue 1 = alhaisin kierrosnopeus – hidas

Nopeusalue 4 = suurin kierrosnopeus – nopea

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

MUM 47..

0/off

= seis

M

= pitoasento
Pidä valitsin painettuna, suurin kierrosnopeus.

Nopeusalueet 1–4 = käyttönopeudet

Nopeusalue 1 = alhaisin kierrosnopeus – hidas

Nopeusalue 4 = suurin kierrosnopeus – nopea

Sähkökatkon sattuessa kone ei kytkeydy pois päältä; kun virta kytkeytyy taas päälle, pysäytetään kone asettamalla valitsin asentoon 0/off ja valitse sitten haluamasi käyttönopeus.

Koneessa on uudelleenkäynnistymissuoja, joka aktivoituu ylikuormitustapauksessa.

Parkkiasento kytkeytyy automaattisesti, kun kone kytetään pois toiminnasta (asento 0/off), varsi siirtyy automaattisesti kääntöasentoon.

Käyttöliitäntä **Kuva 2**

viljamylylle (teras), vihannesleikkurille ja sitruspusertimelle. Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitäntän suojakansi paikoilleen.

a Käyttöliitäntän suojakansi

Irrota suojakansi kääntämällä sitä, kunnes se vapautuu lukituksesta.

Käyttöliitäntä **Kuva 3**

vispilälle, pallovispilälle, taikinakoukulle ja jäätelökoneen sekoitusvälineelle, alaskäännettynä lihamylylle, yöskäännettynä viljamylylle (kivi)

Liitäntäjohdon säilytys **Kuva 4**

MUM 44.. Johto kelataan paikoilleen

MUM 46.. Johtoa säilytetään säilytystilassa

MUM 47.. Johto kelautuu automaattisesti paikoilleen

Vapautuspainike **Kuva 5**

paina, kun haluat kääntää vartta.

Käyttöliitäntä **Kuva 6**

tehosekoittimelle ja teholeikkurille

Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitäntän suojakansi paikoilleen.

Merkkivalot **Kuva 7**

vain mallissa MUM 47..

a toimintanäyttö

b merkkivalot

Turvallisuusohteita

⚠ Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikivessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon.

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

Ei lasten ulottuville.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta,

paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.

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

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Laitteen korjaukset, esim. liitäntäjohdon vaihdon, saa tehdä turvallisuussyistä vain valtuutettu huoltoliike.

Vaihdä varusteet ja työvälineet vain, kun toiminta on pysähtynyt.

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juksevan veden alla.

Kone on vielä jonkin aikaa toiminnassa pysäyttämisen jälkeen.

Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Kone käynnistyy sähkökatkon jälkeen.

Käyttö

Mallia MUM 47 ... koskevat ohjeet

Mallissa MUM 47 ... on lisäksi merkkivalot, jotka osoittavat toimintavalmiuden ja kytkentäasetnot käyttöakselin pyöriessä.

Toimintanäyttöön syttyy punainen valo, kun yleiskoneen virta on kytketty päälle (verkkopistoke laitettu pistorasiaan).

Kun valitsin käännetään kytkentäasentoon tai väliasentoon, vastaava merkkivalo syttyy.

Merkkivalot vilkkuvat:

- sähkökatkon jälkeen
- kun yleiskone ylikuormittuu.

Kun merkkivalot vilkkuvat, käännä valitsin asentoon 0/off. Jos kone on ylikuormittunut, anna sen jäähtyä, vähennä tarvittaessa käsiteltävien aineiden määrää tai poista kiinnijuuttuneet ainekset. Valitse sitten haluamasi käyttönopeus.

Mallin MUM 47 ... kaikki muut toiminnot ovat samat kuin seuraavana kuvatut toiminnot.

Huom.!

Käytä konetta vain, kun varuste/työväline on käyttöasennossaan. Älä käynnistä konetta ilman työvälineitä.

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

Alkuvalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Liitäntäjohdon aukikelaus/ulosveto.
Koneet, joissa on automaattinen johdonkelaus:
 - Vedä yhdellä vedolla liitäntäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 1 metri) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukkiutuu.
 - Kun johto on liian pitkä: Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukkiutuu.

Huom.!













Älä kierrä johtoa tai työnnä sitä sisään käsin, koska silloin se ei kelaudu kokonaan paikoilleen. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

- Laita pistotulppa pistorasiaan.

Käyttöasennot

Huom.!

Käytä konetta vain, kun työväline/varuste on kiinnitetty paikoilleen allaolevan taulukon mukaisesti ja se on työasennossa.

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

Huomautus: Jos jauhat suuria määriä lihamyllyllä, voit valita myös asennon 7.

Vispilä, pallovispilä ja taikinakoukku

Kuva 8

Vispilä (a)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan.

Pallovispilä (b)

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

Taikinakoukku (c), jossa on taikinanohjain (d)

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



Varo pyöriäviä varusteita - loukkaantumisvaara!

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

Käytä konetta vain, kun käyttämättömien käyttöliitäntöjen suojakansi on paikoillaan.

- Jos koneessa on parkkiasento, aseta valitsin asentoon P ja pidä painettuna, kunnes toiminta pysähtyy.
Jos kone ei käynnisty, niin varsi on jo käännettävissä.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Aseta kulho paikoilleen. Kulhon kannan pitää olla peruskoneen aukossa.
- Kiinnitä sopiva työväline – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku –, niin että se lukkiutuu käyttöliitäntään. Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Jos koneessa on parkkiasento, aseta valitsin asentoon P ja pidä painettuna, kunnes toiminta pysähtyy.
- Poista kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 7.
- Lisää ainekset kulhoon tai
- lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Jos koneessa on parkkiasento, aseta valitsin asentoon P ja pidä painettuna, kunnes toiminta pysähtyy.
- Poista kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Irrota työväline käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Tehosekoitin

Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt! Kokoa ensin tehosekoitin ja kiinnitä se vasta sitten peruskoneeseen. Älä käytä tehosekoitinta ilman kannta.

Palovamman vaara!

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

Huom.!

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

- Paina vapautuspainiketta ja käännä varsi asentoon 3.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Aseta tehosekoitin paikoilleen (jalustan merkki ja koneen merkki vastatusten) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti (**kuva 6**).
- Täytä ainekset. Maksimimäärä nesteitä muovikulhossa = 1 litra, lasikulhossa = 0,75 litraa Kuohuvia tai kuumia nesteitä enintään 0,5 litraa; Optimaali käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 50–100 grammaa;
- Aseta kansi paikoilleen ja paina kiinni.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Ainesten lisääminen

Kuva 9

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota kansi ja lisää ainekset tai
- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota tehosekoitin myötöpäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Laitteen pinta voi vaurioitua.

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Peruskoneen puhdistus

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

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.

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

Tehosekoittimen puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumiswaara

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

Tehosekoittimen voi purkaa osiin puhdistamista varten.

Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

Teräosa ei ole konepesun kestävä. Pese teräosa vain juoksevan veden alla.

Ohje: Nesteiden sekoittamisen jälkeen tehosekoittimen voi usein puhdistaa purkamatta sitä osiin. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (valitse nopeudeksi M koneissa, joissa on pitoasento). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purku osiin **Kuva 10**

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

Tehosekoittimen kokoaminen

Loukkaantumisvaara!

Älä kooka tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

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

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle

Käänny häiriötapauksessa valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

100 g–600 g

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



Valkuaisvahto

1–8 kananmunan valkuaisista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi pallovispilällä 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.



Sokerikakkutaikina

Perusohje

2 munaa

2–3 rkl kuumaa vettä

100 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

70 g jauhoja

70 g perunajauhoja mahd. leivinjauhetta

- Vatkaa ainekset (paitsi jauhot ja perunajauho) pallovispilällä vaahdoksi noin 4–6 minuutin ajan nopeudella 4.
- Käännä valitsin asentoon 2 ja lisää siivilöidyt jauhot ja perunajauho lusikka kerrallaan ja sekoita noin ½–1 minuuttia.



Maksimimäärä: 2 x perusohje.

Kakkutaikina

Perusohje

3–4 munaa

200–250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

200–250 g voita (huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1/8 l maitoa



- Sekoita vispilällä kaikkia aineksia noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 3.

Maksimimäärä: 1,5–2 x perusohje.

Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

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



Maksimimäärä: 2 x perusohje.

Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori ripaus suolaa

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



Maksimimäärä: 1,5 x perusohje.

Majoneesi

2 munaa

2 tl sinappia

¼ l öljyä

2 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riipaus suolaa

riipaus sokeria

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

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



Varusteet/lisävarusteet

Lisäohjeita pakkauksen mukana olevista varusteista (katso oheinen mallitaulukko) on erillisissä käyttöohjeissa. Toimituksen mukana olevia varusteita/lisävarusteita voi ostaa myös jälkikäteen. Koneen MUM 45.. varusteet sopivat myös koneisiin MUM 46.. ja MUM 47.. .

Kuva 11

Vihannesleikkuri ja 3 terää; lisäksi perunanraastinterä, ranskanperunaterä ja Julienne-terä.

Kuva 12

Lihamyly; lisäksi saatavissa sosepuserrin (a), mantelimyly (b) ja kakkupursotin (c); reikälevyt Ø 3 ja 6 mm.

Kuva 13

Sitruspuserrin

Kuva 14

viljamyly teräs tai kivi

Kuva 15

Tehosekoitin

Kuva 16

Jäätelökone

Kierrätysohjeita



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

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

Takuu

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

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.

Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.

Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares se entienden aquéllas en cocinas de personal en oficinas, comedores, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes etc. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos adjunta, **Figura 17**).

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.

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

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

Vista general del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Mando giratorio

MUM 44..-46..

Figura 1

0/off

= Parada

P

= Conexión de reposo

Sujetar el mando giratorio hasta que se pare el motor de accionamiento; el accesorio se encuentra en posición de giro. En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

- Posiciones 1–4 = La velocidad de trabajo
 Posición 1 = Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta
 Posición 4 = Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente.

MUM 47..

- O/off = Parada
 M = Accionamiento momentáneo permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano

- Posiciones 1–4 = La velocidad de trabajo
 Posición 1 = Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta
 Posición 4 = Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado. Colocar por lo tanto el mando giratorio del aparato en la posición de desconexión «0/off» en caso de producirse un corte de corriente y seleccionar a continuación la posición de trabajo deseada.

El aparato está equipado con una protección contra puesta en marcha fortuita en caso de sobrecarga.

El aparato se coloca automáticamente en la posición de reposo; tras desconectarlo (desplazando el mando giratorio a la posición «0/off»), la máquina pasa a ocupar automáticamente la posición de giro.

Accionamiento **Figura 2**
 del molino de cereales (muelas de acero), del cortador-rallador y del exprimidor. En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

a Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes

Para retirar la tapa, girarla hasta anular el mecanismo de enclavamiento.

Accionamiento **Figura 3**
 de la varilla batidora, de la varilla mezcladora, el garfio amasador o el accesorio mezclador de la heladora; en posición abatida para el picador, en posición vertical para el molino de cereales (muelas de piedra).

Recogida del cable **Figura 4**
MUM 44.. Enrollar manualmente del cable
MUM 46.. Guardar el cable en el compartimento del cable

MUM 47.. Recogecable automático

Tecla de desbloqueo **Figura 5**
 Pulsarla para mover el brazo giratorio.

Accionamiento **Figura 6**
 de la jarra mezcladora y el miniprocador
 En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.

Pilotos de aviso **Figura 7**
 sólo para modelo MUM 47..

- a Piloto de aviso para funcionamiento
- b Pilotos de control

Advertencias generales de seguridad

¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

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

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

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes.

Con objeto de evitar cualquier situación de peligro para el usuario, las reparaciones que fuera necesario efectuar en el aparato, como por ejemplo sustituir el cable de conexión defectuoso, sólo pueden ser ejecutadas por personal especializado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

Cambiar los accesorios sólo con el accionamiento parado (aparato desconectado).

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

¡El aparato continúa funcionando unos instantes tras desconectarlo!

En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos.

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.

Manejo del aparato

Advertencias relativas al modelo MUM 47..

El modelo MUM 47.. incorpora adicionalmente unos pilotos de aviso para el funcionamiento del aparato y las posiciones de trabajo del accionamiento. El piloto de aviso para el funcionamiento de la máquina se ilumina en rojo tan pronto como el robot de cocina es alimentado con corriente eléctrica (cable de conexión en la toma de corriente).

Al colocar el mando giratorio en una de las posiciones de trabajo, se ilumina el correspondiente piloto de control.

Los pilotos de aviso destellan:

- tras producirse un corte en el suministro de corriente,
- en caso de sobrecarga de la máquina

En caso de destellar los pilotos, colocar el mando giratorio en la posición de parada «0/off». En caso de sobrecarga de la máquina, aguardar a que el aparato se haya enfriado. Reducir la cantidad de alimento que se está elaborando o eliminar cuidadosamente las obstrucciones que se hubieran producido. Colocar a continuación el aparato en la posición de trabajo deseada.

El modelo MUM 47.. cumple totalmente las restantes funciones y explicaciones que se facilitan en las presentes instrucciones de uso.

¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo. ¡No hacer funcionar el aparato en vacío!

- Limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Cuidados y Limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del aparato de su alojamiento o desenrollarlo. En los modelos equipados con recogecables automático:
 - Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud: un metro). Soltarlo lentamente: el cable queda retenido en la posición alcanzada.
 - Reducir la longitud del cable de conexión. Tirar ligeramente del cable y desenrollarlo hasta alcanzar la longitud de trabajo deseada. Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente: el cable queda retenido en esta posición.









¡Atención!






No torcer el cable ni tratar de introducirlo manualmente en su alojamiento, de lo contrario no se podrá extraer completamente más adelante. En caso de estar el cable agarrotado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

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

Posiciones de trabajo

¡Atención! Hacer funcionar el aparato sólo con los accesorios acoplados de conformidad al cuadro de referencia en cuestión y en posición de trabajo.

Posición		
1		
2		
3		
4		

Posi- ción		
5		
6		Montar/Desmontar la varilla batidora, la varilla mezcladora o el garfio amasador
7		 Agregar grandes cantidades de alimentos

Advertencia: En caso de desear elaborar grandes cantidades de alimentos con el accesorio picador, se puede seleccionar también la posición de funcionamiento «7».

Varilla mezcladora, varilla batidora y garfio amasador **Figura 8** Varilla mezcladora (a)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho.

Varilla batidora (b)

para montar la clara de huevo a punto de nieve, preparar nata o batir masas ligeras, por ejemplo masa batida.

Garfio amasador (c) con separador de masa (d)

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).

¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato!

Montar o cambiar los accesorios sólo con el aparato parado – ¡el accionamiento continúa girando durante unos instantes tras desconectar el aparato!

Hacer funcionar el aparato sólo con las tapas colocadas sobre los accionamientos no utilizados.

- En los modelos dotados de conexión de reposo, colocar el mando giratorio en la posición «P» y sujetarlo hasta que el motor de accionamiento se haya parado. En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».

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

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- En los modelos dotados de conexión de reposo, colocar el mando giratorio en la posición «P» y sujetarlo hasta que el motor de accionamiento se haya parado.
- Retirar la tapa del recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «7».
- Incorporar los ingredientes
-
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- En los modelos dotados de conexión de reposo, colocar el mando giratorio en la posición «P» y sujetarlo hasta que el motor de accionamiento se haya parado.
- Retirar la tapa del recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Batidora

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado. Trabajar siempre con la cuchilla de la jarra batidora correctamente fijada y la tapa colocada.

¡Peligro de quemadura!

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

¡Atención!

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

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «3».
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope (Fig. 6).
- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible en la jarra de plástico = 1,5 litros; en el vaso de vidrio = 0,75 litros. En caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,5 litros. Óptima cantidad de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.
- Montar la tapa sobre el vaso y apretarla.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Agregar o reponer ingredientes **Figura 9**

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

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la batidora de la base motriz, girándola a tal efecto hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Retirar la tapa de la jarra.

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

Cuidados y limpieza

¡Peligro de descarga eléctrica!

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

¡Atención!

¡Las superficies del aparato pueden resultar dañadas!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

Limpiar la base motriz

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo.
En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- 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 jarra batidora

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. La jarra batidora se puede desarmar para su limpieza.

¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza.
¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas, sino debajo del chorro de agua del grifo!

Consejo práctico: Muchas veces, tras elaborar productos líquidos, no hay que desarmar la batidora para limpiarla. Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Conectar el aparato durante breves instantes (en los modelos dotados de conexión momentánea, colocar el mando giratorio en la posición de trabajo «M»). Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Desarmar la batidora

- Girar la base de la jarra batidora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de la agujas de reloj). Retirar la jarra del aparato.
- Sujetar la cuchilla por las aletas y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.
- Retirar la cuchilla y también la junta.

Figura 10**Armar la batidora****⚠ ¡Peligro de lesiones!**

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

- Montar la junta en la cuchilla.
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Enroscar y fijar la cuchilla con ayuda de la base.
- Apretar la base del vaso de la batidora girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).

Localización de averías

En caso de producirse alguna avería en su aparato, avisar al Servicio Técnico Oficial de la marca.

Ejemplos prácticos**Nata montada**

100–600 gramos

- Batir la nata con la varilla batidora durante 1,5–4 minutos en la posición de trabajo 4, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.

**Claras de huevo a punto de nieve**

1–8 claras de huevo

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

**Masa de bizcocho**

Receta básica

2 huevos

2–3 cucharadas soperas de agua caliente

100 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

70 gramos de harina

70 gramos fécula de maíz (maicena) en caso necesario, levadura en polvo



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

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica.

Masa batida

Receta básica

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pizca de sal

1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara de medio limón

200–250 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

125 ml de leche

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

Máxima cantidad admisible: 1,5–2 veces la receta básica.

Masa quebrada (pastaflora)

Receta básica

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal

unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo

- Batir todos los ingredientes con la varilla mezcladora o el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo «1» y a continuación, durante 2–3 minutos, en la posición «2».

Máxima cantidad admisible: 2 veces la receta básica.



Masa de levadura

Receta básica

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla
(temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito
de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pizca de sal

- Amasar los ingredientes con el garfio amasador primero durante ½ minuto en la posición de trabajo 1 y a continuación, durante 3–6 minutos, en la posición 2.

Máxima cantidad: 1,5 veces la receta básica.

Mayonesa

2 huevos

2 cucharilla de mostaza

¼ litro de aceite

2 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre

1 pizca de sal

1 pizca de azúcar

Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

- Colocar el mando selector en la posición de trabajo «2». Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la jarra batidora en dicha posición.
- Colocar el mando en la posición 4. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione.

Accesorios/Accesorios opcionales

Los restantes accesorios (véase la vista general de modelos) incluidos en el embalaje se describe en las instrucciones de uso correspondientes. Los accesorios/accesorios opcionales también se pueden adquirir posteriormente. Los accesorios para el robot de cocina MUM 45.. también son apropiados para los modelos MUM 46.. y MUM 47.. .

Figura 11

Cortador-rallador para grandes cantidades con tres discos, adicionalmente hay disponible un disco para cortar patatas fritas y un disco para cortar verdura en juliana.



Figura 12

Picador de carne; adicionalmente hay disponibles accesorio tamizador (a), accesorio para rallar (b) y accesorio para repostería (c): set de discos con diámetros de Ø 3 y 6 mm.

Figura 13

Exprimidor

Figura 14

Molinos de cereales, con muelas de acero o piedra

Figura 15

Miniprocador

Figura 16

Heladora

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2002/96 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico.

Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.

GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar.

O aparelho não carece de manutenção.

Estas instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos anexa, **Fig. 17**).

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais. Favor, guardar as Instruções de Serviço.

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

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Interruptor rotativo

MUM 44...-46..

Fig. 1

0/off = Stop
 P = Ligação de parque
 Fixar o selector rotativo até o accionamento estar completamente parado.
 O acessório está em posição inclinada. Quando o accionamento estiver completamente parado, significa que foi alcançada a posição de inclinação correcta.

Fases 1-4 = Velocidade de trabalho
 Fase 1 = Velocidade mínima – lenta
 Stufe 4 = Velocidade máxima – rápida

No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

MUM 47..

- 0/off = Stop
 M = Ligação momentânea
 Fixar o selector rotativo,
 rotação máxima.
 Fases 1–4 = Velocidade de trabalho
 Fase 1 = Velocidade mínima – lenta
 Stufe 4 = Velocidade máxima – rápida

No caso de falta de corrente o aparelho mantém-se ligado. Depois de voltar a corrente, posicionar o aparelho em «0/off» e, depois, voltar para a fase desejada.

Em caso de sobrecarga, o aparelho é desligado através duma protecção contra reutilização.

A posição de parque é automática. Depois de desligar (Posição 0/off), o aparelho movimentase automaticamente para a posição inclinada.

Accionamento Fig. 2
 para moinho de cereais (mós de aço), dispositivo rotativo de corte e espremedor de citrinos. Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

a Tampa de protecção do accionamento

Para retirar a tampa de protecção do accionamento, rodá-la até o bloqueio deixar de existir.

Accionamento Fig. 3

para varas para mexer, varas para bater, varas para massas pesadas e para o dispositivo de mexer do preparador de gelados; rebatido para baixo, para o picador de carne, rebatido para cima, para o moinho de cereais (mós de pedra)

Enrolamento do cabo Fig. 4

MUM 44.. Enrolar o cabo

MUM 46.. Arrumar o cabo no compartimento

MUM 47.. Automático de enrolamento do cabo

Tecla de destravamento Fig. 5

premir, para movimentar o braço oscilante.

Accionamento Fig. 6

para o misturador e misturador multi-usos.

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de protecção do accionamento.

Lâmpadas de controlo Fig. 7

apenas no modelo 47..

- a** Indicação de pronta a funcionar
- b** Lâmpadas de controlo

Indicações de segurança**⚠ Perigo de choque eléctrico!**

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características. Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Manter as crianças afastadas do aparelho.

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

Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes.

Reparações na máquina, como por ex. substituição de um cabo eléctrico danificado, só podem ser efectuadas pelos nossos Serviços Técnicos, para se evitarem situações de perigo. Acessórios só devem ser substituídos com o accionamento do aparelho parado.

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

O aparelho continua a funcionar por breves instantes, depois de ter sido desligado.

Na utilização dos acessórios, respeitar as instruções de serviço anexas.

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

Utilização**Indicações sobre o modelo MUM 47..**

O modelo MUM 47.. dispõe de lâmpadas adicionais de controlo, que indicam que a máquina está pronta a funcionar e as posições de ligação com o accionamento a trabalhar. A indicação de pronta a funcionar fica vermelha, se a máquina de cozinha tiver corrente (ficha ligada à tomada).

Se o selector rotativo for rodado para uma das fases de ligação ou fases intermédias, a respectiva lâmpada de controlo fica iluminada. As lâmpadas de controlo ficam a piscar nos seguintes casos:

- após uma falha de corrente
- em caso de sobrecarga da máquina de cozinha.

Se as lâmpadas de controlo estiverem a piscar, o aparelho deverá ser posicionado em 0/off. Em caso de sobrecarga, deverá deixar o aparelho arrefecer, eventualmente, reduzir a quantidade de alimentos a trabalhar ou remover, cuidadosamente, algum acessório encurvado. Voltar a comutar o aparelho para a fase pretendida. O modelo MUM 47.. corresponde, em todas as funções, à descrição seguinte.

Atenção!

Utilizar o aparelho somente com acessórios/ferramentas na posição de funcionamento.

Não utilizar o aparelho em vazio.

- 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. Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo:
 - Puxar o cabo dum só vez para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 1 metro) e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.
 - Reduzir o comprimento de serviço do cabo: Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até ao comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.

Atenção!





Não torcer nem empurrar manualmente o cabo para dentro, pois, de contrário ele não enrolará totalmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.










- Ligar a ficha à tomada.

Posições de funcionamento

Atenção!

Utilizar o aparelho apenas se os acessórios forem aplicados, de acordo com esta tabela e se estiverem em posição de funcionamento.

Posição		
1		
2		

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

Indicação: Se for necessário preparar grandes quantidades com o picador de carne, pode optar-se pela posição 7.

Vara para massas leves, vara para bater claras em castelo e vara para massas pesadas Fig. 8

Vara para massas leves (a)

Para bater massas, p. ex. massas leves.

Vara para bater claras em castelo (b)

Para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. massa para bolos.

Varas para massas pesadas (c) com protecção para as massas (d)

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

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.

Substituir qualquer ferramenta só quando o accionamento do aparelho estiver completamente parado – depois de desligado, o aparelho move-se, ainda, durante alguns momentos.

O aparelho só deve ser colocado em funcionamento quando as ligações de accionamento não utilizadas, estiverem devidamente tapadas com as tampas de protecção.

- Nos aparelhos com ligação de parque, colocar e segurar o selector rotativo na posição P até que o accionamento pare completamente. Quando o accionamento estiver completamente parado, significa que foi alcançada a posição de inclinação correcta.
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante na posição 6.

- Aplicar a tigela. A base da tigela tem que encaixar no entalhe do aparelho base.
- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no accionamento. No caso de massas pesadas, rodar a protecção das massas até que a vara possa encaixar.
- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de destravamento e colocar o braço oscilante na posição 1.
- Colocar a tampa.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Nos aparelhos com ligação de parque, colocar e segurar o selector rotativo na posição P até que o accionamento pare completamente.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 7.
- Adicionar os ingredientes

ou

- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Nos aparelhos com ligação de parque, colocar e segurar o selector rotativo na posição P até que o accionamento pare completamente.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
- Retirar a ferramenta do accionamento.
- Desmontar a tigela.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Misturador

Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado. O misturador só pode trabalhar completamente montado e com a tampa de protecção 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!

Trabalhar líquidos no misturador de vidro (podem ser adquiridos 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 destravamento e colocar o braço oscilante na posição 3.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- Montar o copo do misturador (a marcação da base tem que coincidir com a marcação do aparelho base) e rodar em sentido contrário aos ponteiros do relógio, até prender (**Fig. 6**).
- Introduzir os ingredientes.

Quantidade máxima, no caso de misturadores de plástico, líquidos = 1 litro.

No caso de misturadores de vidro, líquidos = 0,75 litros. Líquidos que formem muita espuma, máximo 0,5 litros.

Quantidade ideal para trabalhar, sólidos = 50–100 gramas.

- Montar a tampa e fixá-la bem.
- Regular o selector para a fase pretendida.

Adicionar os ingredientes Fig. 9

- Desligar o aparelho através do selector.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes
- ou
- Desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- Introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
- Rodar o copo misturado no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção

Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Atenção!

As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido.
Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

Limpeza da tigela com os acessórios

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Limpeza do misturador

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. O misturador pode ser desmontado para mais fácil limpeza.

Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. O jogo de lâminas não pode ser lavado na máquina de lavar loiça. Limpar o jogo de lâminas apenas sob água corrente.

Conselho: Depois de se terem trabalhado líquidos, por vezes o misturador pode ser limpo sem necessidade de ser desmontado.

Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o misturador durante alguns segundos (no caso de aparelhos com ligação momentânea, ligar para a fase M). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Desmontar o misturador

Fig. 10

- Rodar a base do copo misturador em sentido contrário 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

⚠ Perigo de ferimentos!

Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no adaptador de lâminas.
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.

- Com o auxílio da base, apertar bem o jogo de lâminas.
- Apertar bem a base do copo misturador, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.

Ajuda em caso de anomalias

Em caso de anomalia, dirija-se aos nossos Serviços Técnicos.

Exemplos de utilização

Natas batidas

100 g–600 g



- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase 4, (dependendo da quantidade e das características das natas) com a vara para bater claras em castelo.

Claras

1 a 8 claras



- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase 4 com a vara para claras em castelo.

Massa tipo biscoito

Receita base

2 ovos

2–3 colheres de sopa de água quente

100 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

70 g de farinha

70 g de amido (= fécula) eventualmente fermento em pó q.b.



- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 4 com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 2 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base.

Massas leves

Receita base

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão

200–250 g de manteiga (à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

1/8 l de leite



- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois, mais ca. de 3–4 minutos na fase 3.

Quantidade máxima: 1,5–2 x a receita base.

Massa quebrada

Receita base

125 g de manteiga
(à temperatura ambiente)
100–125 g de açúcar
1 ovo

1 pitada de sal

Um pouco de casca de limão ou açúcar
baunilhado

250 g de farinha

um pouco de fermento em pó

- Misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase 1, depois ca. de 2–3 minutos na fase 2 com as varas de mexer ou com as varas para massas pesadas.

Quantidade máxima: 2 x a receita base.

Massa levedada

Receita base

500 g de farinha

1 ovo

80 g de gordura (à temperatura ambiente)

80 g de açúcar

200–250 ml de leite morno

25 g de fermento fresco ou 1 pacotinho

de fermento em pó seco

Casca de ½ limão

1 pitada de sal

- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3–6 minutos, na fase 2.

Quantidade máxima: 1,5 x receita base.

Maionese

2 ovos

2 cl. de chá de mostarda

¼ l de óleo

2 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar

Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (excepto o óleo) no misturador, na fase 2, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase 4 e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.



Acessórios/Acessórios especiais

Outros acessórios, para além dos que estão incluídos na embalagem (ver panorâmica dos modelos anexa), estão descritos nas instruções de serviço dos respectivos aparelhos.

Os acessórios/acessórios especiais anexos, podem ser, posteriormente, adquiridos em separado. Os acessórios para a máquina MUM 45.. são também compatíveis com as máquinas MUM 46.. e MUM 47..

Fig. 11

Dispositivo rotativo de corte com 3 discos; como suplemento podem ainda ser adquiridos o disco para ralar batatas, o disco para batatas fritas e o disco para sopa juliana.

Fig. 12

Picador de carne; como suplemento podem ainda ser adquiridos o espremedor de frutos adaptável (a), o ralador adaptável (b) e o dispositivo adaptável para confeccionar bolinhos (c); discos com furos de 3 e 6 mm Ø.

Fig. 13

Espremedor de citrinos

Fig. 14

Moinho de cereais com mós em aço ou em pedra.

Fig. 15

Misturador multi-usos

Fig. 16

Preparador de gelados

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Direitos reservados quanto a alterações.

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα (βλ. επίσης στην επισυναπτόμενη συνοπτική άποψη μοντέλων, **Εικόνα 17**). Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Περιστρεφόμενος διακόπτης

MUM 44..–46..

0/off

= Στοπ

P

= λειτουργία στάθμευσης Κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη, μέχρι να σταματήσει η κίνηση, το εργαλείο είναι στη θέση στρέψης. Αν δεν κινείται η κίνηση, τότε έχει ήδη επιτευχθεί η θέση στρέψης.

Βαθμίδες 1–4 = ταχύτητα λειτουργίας

Βαθμίδα 1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών – αργά

Βαθμίδα 4 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών – γρήγορα

Εικόνα 1

Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.

MUM 47..

0/off

= Στοπ

M

= στιγμιαία λειτουργία Κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη, μέγιστος αριθμός στροφών.

Βαθμίδες 1–4 = ταχύτητα λειτουργίας

Βαθμίδα 1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών – αργά

Βαθμίδα 4 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών – γρήγορα

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη, μετά την αποκατάσταση της διακοπής ρυθμίστε τη συσκευή στο 0/off και κατόπι πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα.

Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ασφάλεια εκ νέου θέση σε λειτουργία σε περίπτωση υπερφόρτωσης.

Η λειτουργία στάθμευσης είναι αυτόματη, μετά τη θέση εκτός λειτουργίας (θέση 0/off) η συσκευή λειτουργεί αυτόματα στη θέση στρέψης.

Κίνηση

Εικόνα 2

για τον μύλο δημητριακών (χάλυβας), κόφτη χωρίς μπολ και τον στύφτη εσπεριδοειδών. Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας κίνησης.

a Προστατευτικό καπάκι κίνησης

Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας κίνησης, το γυρίζετε μέχρι να απασφαλιστεί.

Κίνηση

Εικόνα 3

για τα εργαλεία ανάδευσης, χτυπήματος, ζυμώματος και για το εργαλείο ανάδευσης της παγωτομηχανής, κατεβασμένη προς τα κάτω για την κρεατομηχανή, ανεβασμένη προς τα πάνω για τον μύλο δημητριακών (με μολόπετρες).

Περιτύλιγμα καλωδίου

Εικόνα 4

MUM 44.. Τυλίγετε το καλώδιο

MUM 46.. Μαζεύετε το καλώδιο

MUM 47.. Αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου

Πλήκτρο απασφάλισης

Εικόνα 5

Πατήστε το για την κίνηση του στεφόμενου βραχίονα.

Κίνηση

για το μίξερ και το πολυμίξερ
Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε
το καπάκι προστασίας κίνησης μίξερ.

Ενδεικτικές λυχνίες

μόνο στο μοντέλο MUM 47..

- a Ένδειξη ετοιμότητας λειτουργίας
- b Ενδεικτικές λυχνίες

Εικόνα 6**Εικόνα 7****Υποδείξεις ασφαλείας****⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή.

Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν καταποτιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες.

Επισκευές στη συσκευή, π. χ. αλλαγή χαλασμένου καλωδίου, επιτρέπεται να εκτελούνται μόνον από τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, για να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε κατάσταση ακινητοποίησης της κίνησης.

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

Η συσκευή εξακολουθεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο μετά τη θέση εκτός λειτουργίας.

Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Μετά την αποκατάσταση διακοπής ρεύματος η συσκευή αρχίζει να ξαναλειτουργεί.

Χειρισμός**Υποδείξεις σχετικά με το μοντέλο MUM 47..**

Το μοντέλο MUM 47.. έχει επιπλέον ενδεικτικές λυχνίες, οι οποίες δείχνουν την ετοιμότητα λειτουργίας και τις θέσεις λειτουργίας με ενεργοποιημένη την κίνηση. Η ένδειξη ετοιμότητας λειτουργίας ανάβει κόκκινη, όταν η κουζίνομηχανή τροφοδοτείται με ρεύμα (όταν το φως βρίσκεται στην πρίζα).

Μόλις γυριστεί ο περιστρεφόμενος διακόπτης σε μία από τις βαθμίδες λειτουργίας ή τις ενδιάμεσες βαθμίδες, ανάβει η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία. Οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- μετά από διακοπή ρεύματος,
- κατά την υπερφόρτωση της κουζίνομηχανής.

Όταν αναβοσβήνουν οι ενδεικτικές λυχνίες, ρυθμίζετε τη συσκευή στο 0/off.

Σε περίπτωση υπερφόρτωσης αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει, μειώνετε ενδεχομένως την ποσότητα επεξεργασίας ή απομακρύνετε προσεκτικά τα μαγκωμένα τρόφιμα. Ρυθμίζετε τη συσκευή πίσω στην επιθυμητή βαθμίδα.

Το μοντέλο MUM 47.. ανταποκρίνεται σε όλες τις άλλες λειτουργίες στην ακόλουθη περιγραφή.

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με εξαρτήματα/εργαλεία στη θέση εργασίας και ποτέ χωρίς φορτίο.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Ξετυλίγετε/Τραβάτε το καλώδιο από τον χώρο περιτυλίγματος.
Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου:
 - Τραβάτε το καλώδιο μεμιάς μέχρι το επιθυμητό μήκος (το πολύ 1 m) και το αφήνετε αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει ασφαλίσει στο μήκος αυτό.

- Μείωση του μήκους εργασίας του καλωδίου: Τραβάτε ελαφρά στο καλώδιο και το αφήνετε να ξετυλιχτεί στο επιθυμητό μήκος. Κατόπιν τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει.

Προσοχή!

Μην στρίβετε το καλώδιο, ούτε να το σπρώχνετε με το χέρι, διότι τότε αυτό δεν τυλίγεται πλήρως. Αν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το μέχρι το τέρμα προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.

Θέσεις λειτουργίας

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή **μόνον**, όταν το εργαλείο/εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με αυτόν τον πίνακα και βρίσκεται στη θέση εργασίας.

Θέση		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Τοποθέτηση/Αφαίρεση του εργαλείων χτυπήματος/Ανάδευσης ή ζυμώματος
7		Συμπλήρωση μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας

Υπόδειξη: Σε περίπτωση που πρόκειται να δουλέψετε μεγάλες ποσότητες με την κρεατομηχανή, μπορεί να επιλεγεί επίσης η θέση 7.

Εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος και εργαλείο ζυμώματος

Εργαλείο ανάδευσης (a)
για το ανακάτεμα ζύμης (π. χ. ζύμη κέικ).

Εργαλείο χτυπήματος (b)

για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου.

Εργαλείο ζυμώματος (c) με τεμάχιο απώθησης ζύμης (d)

για το ζύωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας).



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ.

Αλλάζετε το εργαλείο **μόνον** με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για κάμποσο χρόνο.

Η συσκευή επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία **μόνον**, όταν είναι ασφαλισμένες οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις με τα αντίστοιχα καπάκια προστασίας.

- Σε συσκευές με λειτουργία στάθμευσης ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο P και τον κρατάτε, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση. Αν δεν κινείται η κίνηση, τότε έχει ήδη επιτευχθεί η θέση στρέψης.
 - Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
 - Τοποθετείτε το μπολ. Η βάση του μπολ πρέπει να βρίσκεται μέσα στην εγκοπή της βασικής συσκευής.
 - Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, χτυπήματος ή ζυμώματος έτσι, ώστε να κουμπώσει. Στο εργαλείο ζυμώματος στρέψετε το τεμάχιο απώθησης ζύμης, μέχρι να μπορεί να κουμπώσει το εργαλείο.
 - Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
 - Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
 - Τοποθετήστε το καπάκι.
 - Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Συμπλήρωση υλικών**
- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
 - Σε συσκευές με λειτουργία στάθμευσης ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο P και τον κρατάτε, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση.

Εικόνα 8

- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 7.
- Προσθέστε τα υλικά ή
- συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Σε συσκευές με λειτουργία στάθμευσης ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο P και τον κρατάτε, μέχρι να ακινητοποιηθεί η κίνηση.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Μίξερ

Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ *μόνον*, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη! Λειτουργείτε το μίξερ *μόνον*, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Επεξεργασία υγρών στο γυάλινο μίξερ (διατίθενται στα ειδικά καταστήματα): το πολύ στη βαθμίδα 3. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα το πολύ καυτό υγρό ή υγρό που αφρίζει.

- Πατάτε το κουμπί απασφάλισης και φέρνετε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 3.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.

- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (σημάδι στη βάση με σημάδι στη βασική συσκευή) και το στρέφεται αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα (**Εικόνα 6**).

- Ρίχνετε τα υλικά.

Μέγιστη ποσότητα σε πλαστικό μίξερ, υγρά = 1 λίτρο, σε γυάλινο μίξερ, υγρά = 0,75 λίτρα σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 50–100 γραμμάρια.

- Τοποθετείτε το καπάκι και το πιέζετε γερά.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

Εικόνα 9

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά ή
- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

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

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φικ από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί.
Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε το μίξερ.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Το ένθετο μαχαιριού δεν πλένεται στο πλυντήριο. Καθαρίζετε το ένθετο μαχαιριού μόνον κάτω από τρεχούμενο νερό.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά δεν είναι απαραίτητο ν' αποσυναρμολογήσετε το μίξερ για τον καθαρισμό. Για τον σκοπό αυτό χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (σε συσκευές με στιγμιαία λειτουργία στη βαθμίδα M). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύνετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ

Εικόνα 10

- Στρέφεται τη βάση του ποτηριού του μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και την αφαιρείτε.
- Στρέφεται το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε με τη βοήθεια της βάσης γερά το ένθετο μαχαιριού.
- Στρέφεται τη βάση του ποτηριού του μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Αντιμετώπιση βλαβών

Σε περίπτωση βλάβης παρακαλείσθε να απευθύνεστε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί

100–600 g

- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 4 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.



Μαρέγκα

1 έως 8 ασπράδια αβγών

- Χτυπάτε τ' ασπράδια 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

2 αβγά

2–3 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

100 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

70 g αλεύρι

70 g κορν φλάουρ ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ.

- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Γυρίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 2 και αναμιγνύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.



Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή.

Ζύμη κέικ*Βασική συνταγή*

3–4 αβγά

200–250 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

200–250 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

1/8 l γάλα

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5–2 φορές τη βασική συνταγή**Ζύμη τάρτας***Βασική συνταγή*

125 g βούτυρο

(σε θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Δουλεύετε με το εργαλείο ανάδευσης ή το εργαλείο ζυμώματος όλα τα υλικά επί ½ λεπτό περίπου στη βαθμίδα 1, γυρίζετε κατόπιν για 2–3 λεπτά περίπου στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή**Ζύμη με μαγιά***Βασική συνταγή*

500 g αλεύρι

1 αβγό

80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)

80 g ζάχαρη

200–250 ml χλιαρό γάλα

25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σκόνη ξύσμα της φλούδας ½ λεμονιού

1 πρέζα αλάτι

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–6 λεπτά στη βαθμίδα 2 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορά τη βασική συνταγή.**Μαγιονέζα**

2 αβγά

2 κ.τ. μουστάρδα

¼ l λάδι

2 κουτ. σούπας χυμός λεμονιού ή ξύδι

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα ζάχαρη

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 2.
- Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 4, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και χτυπάτε το μίγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

**Εξαρτήματα/Ειδικά εξαρτήματα**

Τα περαιτέρω εξαρτήματα που εσωκλείονται στη συσκευασία (βλ. στην επισυναπτόμενη συνοπτική άποψη μοντέλων) περιγράφονται στις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης. Τα εξαρτήματα/ειδικά εξαρτήματα που συνοδεύουν τη συσκευή, διατίθενται και μεμονωμένα. Τα εξαρτήματα για την κουζίνομηχανή MUM 45.. είναι κατάλληλα επίσης και για τις μηχανές MUM 46.. και MUM 47.. .

Εικόνα 11

Κόφτης χωρίς μπολ με 3 δίσκους, επιπλέον διατίθεται δίσκος τριψίματος πατάτας, δίσκος για τηγανητές πατάτες και δίσκος Julienne (λεπτού κοψίματος).

Εικόνα 12

Κρεατομηχανή, επιπλέον διατίθεται προσάρτημα στύφτη εσπεριδοειδών (a), προσάρτημα τριψίματος (b) και προσάρτημα για μπισκότα πρέσας (c), διάτρητοι δίσκοι Ø 3 και 6 mm.

Εικόνα 13

Στύφτης εσπεριδοειδών

Εικόνα 14

Μύλος δημητριακών με χαλύβδινο ή πέτρινο μηχανισμό άλεσης

Εικόνα 15

Πολυμίξερ

Εικόνα 16

Παγωτομηχανή

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγορά της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο). Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητά της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aletini yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece evde işlenen miktar ve süreler için kullanınız.

Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim 17**).

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Döner şalter

MUM 44..-46..

Resim 1

0/off = Stop
P = Park ayarı Tahrik sistemi (motor) duruncaya kadar, döner şalteri sabit tutunuz; Kullanılan alet (takım) çevrilme pozisyonundadır. Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.

Kademe 1-4 = Çalışma hızı

Kademe 1 = En düşük devir sayısı – yavaş

Kademe 4 = En yüksek devir sayısı – hızlı

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

MUM 47..

0/off = Stop

M = Moment devresi

Döner şalteri sabit tutunuz, azami devir sayısı.

Kademe 1-4 = Çalışma hızı

Kademe 1 = En düşük devir sayısı – yavaş

Kademe 4 = En yüksek devir sayısı – hızlı

Elektrik kesilmesi halinde cihaz açık kalır; tekrar elektrik geldiğinde cihaz 0/off pozisyonuna alınmalıdır ve sonra yine istenilen kademeye ayarlanmalıdır.

Cihazı aşırı yüklenmeye karşı koruma için, böyle bir durumda tekrar açılmasını önleyen bir koruma sistemi öngörülmüştür.

Park ayarı otomatik fonksiyona sahiptir.

Cihaz, kapatıldıktan (0/off pozisyonu) sonra otomatik olarak çevrilme pozisyonuna gider.

Tahrik sistemi

Resim 2

Tahıl öğütme ünitesi (çelik), sürekli doğrama ünitesi ve narenciye sıkam ünitesi için kullanılır. Kullanılmadığı zaman, tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

a Tahrik sistemi koruyucu kapağı

Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkarmak için, kapağı kilit düzeni açılıncaya kadar çeviriniz.

Tahrik sistemi

Resim 3

Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası ve buz hazırlama ünitesinin karıştırma takımı için kullanılır. Ayrıca, aşağıya doğru katlandığı zaman et kıyma makinesi ve yukarıya doğru katlandığı zaman tahıl öğütme ünitesi (taş) için kullanılır.

Kablo sarma sistemi

Resim 4

MUM 44.. Kablonun sarılması.

MUM 46.. Kablonun kablo gözüne yerleştirilmesi

MUM 47.. Kablo sarma otomatığı

Kilit sistemini açma düğmesi **Resim 5**

Çevirme kolunu hareket ettirmek için, bu düğmeye basınız.

Tahrik sistemi

Resim 6

Mikser ve multi mikser için kullanılır.

Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.

Kontrol lambaları

- Sadece MUM 47.. modelinde
- İşletmeye hazır göstergesi
 - Kontrol lambaları

Güvenlik bilgileri

⚠ **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihazı sadece güç kaynağının tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

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

Cihaz ile işiniz bittikten sonra, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya her hangi bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz.

Cihazda yapılacak onarımlar (örn. hasarlı bir elektrik kablosunun değiştirilmesi), muhtemel tehlikelerin önlenmesi için sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz.

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altında temizlemeyiniz.

Cihaz kapatıldıktan sonra da, motor kısa bir süre dönmeye devam eder.

Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

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

Kullanılması

MUM 47.. modeli ile ilgili bilgiler

MUM 47.. modeli, cihazın işletmeye hazır olduğunu ve motor çalışırken hangi çalışma devresi pozisyonunun aktüel olduğunu gösteren ek kontrol lambaları ile donatılmıştır. Mutfak robotunun elektrik beslemesi sağlanıyorsa (elektrik fişi prize takılı), işletmeye hazır göstergesi kırmızı yanar.

Resim 7

Döner şalter bir çalışma kademesine veya bir ara kademeye çevrildiği zaman, ilgili kontrol lambası yanar.

Kontrol lambaları şu durumlarda yanıp söner:

- Elektrik kesilmesinden sonra.
- Mutfak robotunda aşırı yüklenme söz konusu olduğunda.

Kontrol lambaları yanıp sönmeye, cihaz 0/off pozisyonuna alınmalıdır. Aşırı yüklenme durumunda cihazı bekleterek soğumasını sağlayınız. Gerekirse işlenen malzeme miktarını azaltınız veya sıkışmış olan işlenen malzemeyi dikkatlice çıkarınız. Cihazı tekrar istediğiniz kademeye ayarlayınız.

MUM 47.. modelinin tüm diğer fonksiyonları, aşağıdaki açıklamaya uygundur.

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihazı içi boş çalıştırmayınız.

- Cihaz ve aksesuarları ilk kez kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu açınız/çekerek açınız. Kablo sarma otomatiği olan cihazlarda:
 - Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 1 metre) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.
 - Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması. Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşıncaya kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.

Dikkat!

Kabloyu bükmemeyiniz ve cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız, çünkü bu durumda kablo tamamen sarılmaz. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

- Elektrik fişini prize takınız.

İşletme pozisyonları

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre takılı ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız.

Pozi- syon		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması/çıkarılması
7		Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi

Not: Et kıyma makinesinde çok miktarda malzeme işlenecekse, pozisyon 7 de ayarlanabilir.

Karıştırma teli, çırpma teli ve yoğurma kancası **Resim 8** Çırpma/karıştırma teli (a)

Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır.

Çırpma teli (b)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.

Yoğurma kancası (c) ve hamur tutmama (sıyırma) düzeni (d)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

⚠ Döner alet ve takımlardan dolayı yararlanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz. Cihaz kapatıldıktan sonra tahrik sistemi, yani motor belli bir süre hareket etmeye devam eder.

Cihazı sadece, kullanılmayan tahrik sistemlerine ilgili koruyucu kapaklar takılıp kilitlendikten sonra kullanılmalıdır.

- Park ayarı olan cihazlarda, döner şalter P pozisyonuna ayarlanmalıdır ve tahrik sistemi duruncaya kadar sabit tutulmalıdır. Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.
- Kilit sistemini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Kabı yerleştiriniz. Kabin tabanı, ana cihazda öngörölmüş olan yuvaya girmelidir.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz. Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini dönderiniz.
- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Park ayarı olan cihazlarda, döner şalter P pozisyonuna ayarlanmalıdır ve tahrik sistemi duruncaya kadar sabit tutulmalıdır.
- Kapağı açıp alınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 7 pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri ilave ediniz veya
- Malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Park ayarı olan cihazlarda, döner şalter P pozisyonuna ayarlanmalıdır ve tahrik sistemi duruncaya kadar sabit tutulmalıdır.
- Kapağı açıp alınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Mikser

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

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser e linizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIhaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Cam mikser içinde sıvı malzeme işlenmesi (yetkili satıcılarda bulabilirsiniz): Azami 3 kademesinde. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

- Kilit sistemini açma düğmesine basınız ve çevirme kolunu 3 pozisyonuna alınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Karıştırma kabını yerine takınız (tabanındaki işaret ile ana cihazdaki işaret birbirine denk gelmelidir) ve sonuna kadar saatin çalışma istikametinin tersine doğru çeviriniz (**Resim 6**).
- Malzemeleri mikser e doldurunuz. Plastik mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 1 litre, Cam mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 0,75 litre Köpüren veya sıcak sıvılar için azami miktar = 0,5 litre; İşlenebilecek en uygun miktar, katı malzeme = 50–100 gram;
- Kapağı yerine takıp, iyice bastırınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi **Resim 9**

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz veya
- Huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- Sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulaınız.

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Mikserin temizlenmesi

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Mikser, temizleme işlemi için tamamen parçalarına ayrılabilir.

Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Bıçak takımı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir. Bıçak takımını sadece musluktan akan su altında temizleyiniz.

Yararlı bilgi: Mikserde sıvı malzeme işlenmesinden sonra, çok kez mikseri tamamen sökmeden temizlemek yeterlidir. Bunun için, ana cihaza takılı olan mikser e biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (moment ayarı olan cihazlarda M pozisyonu). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulaınız.

Mikserin parçalarına ayrılması

Resim 10

- Mikser kabının tabanını saatin çalışma istikametinin tersine doğru çevirip, kabı çıkarınız.
- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi

⚠️ Yaralanma tehlikesi!

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Tabanın yardımı ile, bıçak takımını sıkıca vidalayınız.
- Mikser kabının tabanını saatin çalışma istikametinde çevirerek sıkınız.

Arıza durumunda yardım

Arıza durumunda lütfen yetkili servisimize başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti

100 g–600 g

- Kremayı 1½–4 dakika süreyle 4 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.



Yumurta akı

1–8 yumurtanın akı

- Yumurta akını 4–6 dakika süreyle 4 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.



Bisküvi hamuru

Temel tarif

2 yumurta

2–3 çorba kaşığı sıcak su

100 g şeker

1 paket vanilya şekeri

70 g un

70 g nişasta Gerekirse kabartma tozu

- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 4 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 2 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş olan unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzeme yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.



İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifin 2 misli.

Mayasız hamur

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

1/8 l süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 3 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.



İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifinin 1,5–2 misli.

Poğaç hamuru

Temel tarif

125 g tereyağı (oda sıcaklığında)

100–125 g şeker

1 yumurta

1 tutam tuz

Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri

250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 2 kademesinde karıştırma teli veya yoğurma kancası ile karıştırınız.



İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifin 2 misli.

Mayalı hamur

Temel tarif

500 g un

1 yumurta

80 g katı yağ (oda sıcaklığında)

80 g şeker

200–250 ml ılık süt

25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya ½ limonun kabuğu

1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–6 dakika 2 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.



İşlenebilecek azami miktar:

Temel tarifinin 1,5 misli.

Mayonez

- 2 yumurta
- 2 kahve kaşığı hardal
- ¼ l likit yağ
- 2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker



Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 2'de bir kaç saniye mikserde karıştırınız.
- Mikseri kademe 4'e ayarlayınız, yağ yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.

Aksesuarlar/Özel aksesuarlar

Ambalaja ilave edilmiş olan diğer aksesuarlar (ekteki model listesine bakınız), kendilerine ait kullanma kılavuzlarında tarif edilmiştir. Ekteki aksesuarlar/özel aksesuarlar tek tek de satın alınabilir. MUM 45.. modeli için olan aksesuarlar, MUM 46.. ve MUM 47.. modelleri için de kullanılabilir.

Resim 11

3 diskli sürekli doğrama ünitesi; ek olarak alınabilen patates rendeleme diski, kızartmalık patates kesme diski ve Julienne diski.

Resim 12

Et kıyma makinesi; ek olarak alınabilen meyve suyu sıkma ön takımı (a) rendeleme ön takımı (b) ve sıkma hamur (tulumba) ön takımı; 3 ve 6 mm çapında delikli diskler.

Resim 13

Narenciye sıkma ünitesi

Resim 14

Taştan veya çelikten öğütme üniteli tahıl öğütme takımı

Resim 15

Multi mikser

Resim 16

Buz hazırlayıcı (dondurma yapma ünitesi)

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir.

Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınız gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi olma şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMIŞTİR.**
- Arzaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisini kapsamaktadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Satıcı malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altından fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayır oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	54274	24.06.2008
Bosch	Dilim Kesici	54013	23.06.2008
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	54237	24.06.2008
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	54279	24.06.2008
Bosch	Mikser	56356	10.07.2008
Bosch	Mutfak Robotu	56354	10.07.2008
Bosch	Kahve Değirmeni	54011	23.06.2008
Bosch	Toast Makinası	54238	24.06.2008
Bosch	Kyyma Makinası	54007	23.06.2008
Bosch	Saç Kurutma Mak.	54397	25.06.2008
Bosch	Çay Makinası	54276	24.06.2008
Bosch	Narenciye Sıkacağı	54236	24.06.2008
Bosch	Mutfak Terazisi	54588	25.06.2008
Bosch	Banyo Tartısı	54590	25.06.2008
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	54360	25.06.2008
Bosch	Sarıklı El Süpürgesi	54012	23.06.2008
Bosch	El Blender	56279	10.07.2008
Bosch	Utu	56689	14.07.2008
Bosch	Blender	57226	18.07.2008
Bosch	Saç Şekillendirici	57144	18.07.2008
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	57227	18.07.2008
Bosch	Masa Aletleri	58537	08.08.2008

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

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

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **Rysunek 17**).

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Instrukcję obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Przełącznik obrotowy

MUM 44..–46..

Rysunek 1

O/off = stop
P = pozycja parkowania przytrzymać przełącznik obrotowy, aż napęd się zatrzyma; narzędzie znajduje się w pozycji wychylnej. Gdy napęd się zatrzyma, urządzenie osiągnęło pozycję wychylną.

Zakresy 1–4 = prędkości robocze
Stopień 1 = najniższa liczba obrotów – powoli

Stopień 4 = najwyższa liczba obrotów – szybko

W przypadku przerwy w dopływie prądu urządzenie pozostaje włączone i zaczyna pracować natychmiast po wznowieniu dopływu prądu.

MUM 47..

O/off = stop
M = włączanie chwilowe przytrzymać przełącznik obrotowy, najwyższa liczba obrotów.
Zakresy 1–4 = prędkości robocze
Stopień 1 = najniższa liczba obrotów – powoli
Stopień 4 = najwyższa liczba obrotów – szybko

W przypadku przerwania dopływu prądu urządzenie pozostaje włączone i; po przerwie nastawić urządzenie na O/off a następnie przełączyć z powrotem na żądany stopień. Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie ponownego włączenia w przypadku przeciążenia. Pozycja parkowania jest automatyczna, po wyłączeniu (nastawienie O/off) urządzenie ustawia się automatycznie w pozycji wychylnej.

Napęd **Rysunek 2**

dla młynka do mielenia ziaren zbóż (z żarnem stalowym), rozdrabniacza do warzyw i wyciskarki do owoców cytrusowych. Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę ochronną.

a Pokrywa osłaniająca napęd

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

Napęd **Rysunek 3**

dla końcówki do mieszania, końcówki do ubijania, haka do zagniatania ciasta i przystawki do lodów, w pozycji dolnej dla maszyny do mięsa, a w pozycji górnej dla młynka do mielenia ziaren zbóż (z żarnem kamiennym)

Przechowywanie elektrycznego przewodu zasilającego **Rysunek 4**

MUM 44.. Nawinać przewód elektryczny.

MUM 46.. Schować przewód elektryczny.

MUM 47.. Automatyczny zwizacz przewodu elektrycznego.

Przycisk zwalnający blokadę **Rysunek 5**

Nacisnąć przycisk, aby umożliwić ruch wychylnego ramienia urządzenia.

Napęd **Rysunek 6**

dla miksera i multi-miksera.

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

Lampki kontrolne **Rysunek 7**

tylko dla modelu MUM 47..

- Wskaźnik gotowości do pracy
- Lampki kontrolne

Wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.

Urządzenie należy chronić przed dziećmi.

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

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

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

Aby uniknąć zagrożeń, naprawy urządzenia, jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego, może dokonać tylko autoryzowany serwis naszej firmy.

Wyposażenie lub narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu napędu. Urządzenia podstawowego nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Po wyłączeniu urządzenie pracuje jeszcze krótką chwilę.

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

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

Obsługa

Wskazówki dla modelu MUM 47..

Model MUM 47.. wyposażony jest w dodatkowe lampki kontrolne, które wskazują gotowość urządzenia do pracy i zakresy nastawienia podczas pracy napędu. Lampka wskazująca gotowość urządzenia do pracy zapala się na czerwono, jeżeli robot zasilany jest prądem (wtyczka włożona do gniazdka).

Po nastawieniu pokrętki przełącznika na jeden z zakresów lub w pozycji pośredniej, zapala się odpowiednia lampka kontrolna.

Lampki kontrolne migają w następujących przypadkach:

- po przerwie w dopływie prądu,
- przy przeciążeniu robota kuchennego.

Jeżeli lampki kontrolne migają, przekręcić przełącznik na 0/off. W przypadku przeciążenia pozostawić urządzenie do ochłodzenia, ewentualnie zmniejszyć ilość obrabianych produktów lub usunąć ostrożnie z urządzenia blokujący kawałek produktu. Następnie nastawić urządzenie z powrotem na odpowiedni zakres. Pozostałe funkcje modelu MUM 47.. są zgodne z następującym dalej opisem.

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym).

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej i czystej powierzchni.
- Elektryczny przewód zasilający odwinąć/wyciągnąć.

W modelach z automatycznym zwijaczem przewodu elektrycznego:

- Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na żadaną długość (maks. 1 metr) i powoli puścić; przewód elektryczny jest zablokowany.
- Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego: Przewód elektryczny lekko pociągnąć i zwolnić, aby zwinął się do żądanej długości. Wtedy znowu lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest zablokowany.

Uwaga!














Przewodu elektrycznego nie wolno przekręcać ani wsuwać ręcznie, ponieważ nie będzie się wtedy całkowicie zwijał. Jeżeli przewód elektryczny się zablokuje, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszczać, aby się zwinął.

- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.

Pozycje robocze

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko wtedy, jeżeli narzędzie/wyposażenie zamocowane jest zgodnie z podaną niżej tabelą i znajduje się w pozycji roboczej.

Pozycja		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Wkładanie/wyjmowanie końcówek do ubijania, mieszania i haka do zagniatania
7		 Dodawanie większej ilości produktów

Wskazówka: W przypadku większej ilości produktów przeznaczonych do przetworzenia za pomocą przystawki do mielenia mięsa, można wybrać również pozycję 7.

Końcówka do mieszania, końcówka do ubijania i hak do zagniatania ciasta

Rysunek 8

Końcówka do mieszania (a)
do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego.

Końcówka do ubijania (b)
do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego.

Hak do zagniatania (c) z odgarniaczem ciasta (d)

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, wiórki czekoladowe).

Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.

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

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

- W urządzeniu z nastawianiem pozycji parkowania przełączyć pokrętko do pozycji P i przytrzymać aż do zatrzymania się napędu. Jeżeli napęd się zatrzymał, urządzenie osiągnęło pozycję wychylenia.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Nałożyć miskę. Podstawa miski musi znajdować się w szczelinie urządzenia podstawowego.
- Zależnie od zadania, włożyć do napędu (aż do zatrasku) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania ciasta. Przy zakładaniu haka do zagniatania przekręcić odgarniacz ciasta, aby hak mógł zatrzasnąć.
- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przerobienia.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 1.
- Nałożyć pokrywę.
- Pokrętko przełącznika nastawić na żadaną prędkość.


Dodawanie składników

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem przełącznika.
- W urządzeniu z nastawianiem pozycji parkowania przełączyć pokrętko do pozycji P i przytrzymać aż do zatrzymania się napędu.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 7.
- Dodać składniki albo
- dodać składniki przez otwór wyspowy w pokrywie.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem przełącznika.
- W urządzeniu z nastawianiem pozycji parkowania przełączyć pokrętko do pozycji P i przytrzymać aż do zatrzymania się napędu.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Mikser

 **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem!**

Nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.

 **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

W czasie obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pniących płynów.

Uwaga!

Przygotowanie płynów w szklanym mikserze (do nabycia w sklepach specjalistycznych): maksymalnie zakres 3. Można miksować maksymalnie 0,5 litra gorących lub pniących płynów.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 3.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Pojemnik miksera nałożyć (oznaczenie na podstawie miksera na oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (rysunek 6).
- Włożyć składniki.
Maksymalna ilość dla miksera z tworzywa sztucznego: składniki płynne = 1 litr, dla miksera ze szkła: składniki płynne = 0,75 litra, maksymalnie 0,5 litra pniących lub gorących płynów;
optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50–100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i mocno przycisnąć.
- Pokrętko przełącznika nastawić na żadaną prędkość.

Dodawanie składników Rysunek 9

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem przełącznika.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki, albo
- wyjąć lejek z pokrywy i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wyspowy

albo

- płynne składniki dodać przez lejek.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem przełącznika.
- Mikser przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser umyć najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

 **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu.

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie miksera

 **Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!**

Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma. Mikser można zdemontować przed myciem.

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Nóż miksera nie nadaje się do mycia w zmywarce. Nóż miksera wymyć tylko pod bieżącą wodą.

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

Demontaż miksera Rysunek 10

- Podstawę pojemnika miksera przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wkład z nożami chwycić za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Odkręcić wkład z nożami.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera

Niebezpieczeństwo zranienia!

Miksera nie wolno montować na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Wkład z nożami włożyć od spodu do pojemnika miksera.
- Noże zamocować przykręcając podstawę dzbanka.
- Podstawę pojemnika przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Usuwanie usterek

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

Przykłady zastosowania

Bitą śmietana

100 g–600 g

- Śmietaną ubijać końcówką do ubijania 1,5 do 4 minut na zakresie 4 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).



Piana z białek

1 do 8 białek z jaj

- Białka ubijać końcówką do ubijania 4 do 6 minut na zakresie 4.



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

2 jajka

2–3 łyżki gorącej wody

100 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

70 g mąki

70 g mąki ziemniaczanej ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 4 aż do mocnego spienienia.
- Przełącznik urządzenia przełączyć na zakres 1 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy.

Ciasto uciране

Przepis podstawowy

3–4 jajka

200–250 g cukru

1 szczypta soli

1 paczka cukru waniliowego lub otarta skórka

z ½ cytryny



200–250 g masła (o temperaturze pokojowej)

500 g mąki

1 paczka proszku do pieczenia

1/8 l mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 3.

Maksymalna ilość: 1,5–2 x przepis podstawowy.

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

125 g masła (o temperaturze pokojowej)

100–125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

250 g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania lub hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 2–3 minuty na zakresie 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 drożdży świeżych lub 1 paczka drożdży suszonych otarta

skórka z ½ cytryny

1 szczypta soli

- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–6 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy.

Majonez

2 jajka

2 łyżeczki musztardy

¼ l oliwy

2 łyżki soku cytrynowego lub octu

1 szczypta soli

1 szczypta cukru

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund w mikserze na zakresie 2.
- Następnie przełączyć mikser na zakres 4, dolewać powoli oliwę przez lejek i tak długo mieszać, aż powstanie emulsja majonezu.



Wyposażenie/wyposażenie dodatkowe

Pozostałe elementy wyposażenia należącego do zakresu dostawy (patrz załączony przegląd modeli) opisane są w oddzielnych instrukcjach obsługi.

Wyposażenie i wyposażenie dodatkowe należące do zakresu dostawy można również nabyć pojedynczo. Wyposażenie do robota kuchennego MUM 45.. nadaje się również do robotów MUM 46.. i MUM 47... .

Rysunek 11

Rozdrabniacz z trzema tarczami; dodatkowo do nabycia tarcza do tarcia ziemniaków, tarcza do frytek i tarcza do warzyw Julienne.

Rysunek 12

Przystawka do mielenia mięsa; dodatkowo do nabycia przystawka do wyciskania soku z owoców i warzyw (a), przystawka do tarcia (b) i kształtka do ciastek (c); sitka z dziurkami o średnicy \varnothing 3 i 6 mm.

Rysunek 13

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Rysunek 14

Młynek do mielenia ziaren zbóż z żarnem stalowym lub kamiennym

Rysunek 15

Multi-mikser

Rysunek 16

Przystawka do lodów

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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 gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów“.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

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

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült. A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat. A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja. A készülék nem igényel karbantartást. A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd: a mellékelt modell választékot is, **17. ábra**).

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtja ki a képes oldalt.

Forgókapcsoló

MUM 44..-46.. **1. ábra**

O/off	= stop
P	= parkoló állás A forgókapcsolót ne engedje el, míg a meghajtás le nem áll; a szárszám billenőhelyzetben van. A billenő helyzet elérése akkor következik be amikor a meghajtás leáll.
1-4 fokozat	= munkasebesség
1-es fokozat	= a legalacsonyabb fordulatszám – lassú
4-es fokozat	= a legnagyobb fordulatszám – gyors

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

MUM 47..

O/off	= stop
M	= turbókapcsoló A forgókapcsolót ne engedje el, legnagyobb fordulatszám.
1-4 fokozat	= munkasebesség
1-es fokozat	= a legalacsonyabb fordulatszám – lassú
4-es fokozat	= a legnagyobb fordulatszám – gyors

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, a kimaradás után állítsa a készüléket O/off pozícióba, majd vissza a kívánt fokozatra.

A készülék túlterhelés esetére újrabeállítás elleni biztosítással van ellátva.

A parkolás kapcsolás automatikus, kikapcsolás után (O/off állás) a készülék automatikusan billenő helyzetbe kerül.

Meghajtás **2. ábra**

a gabonaőrölőhöz (acél), átmenő üzemi szeletelőhöz és citromcsavaróhoz.

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

a Meghajtásvédő fedél

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

Meghajtás **3. ábra**

a keverőszárhoz, habverőszárhoz, dagasztószárhoz és a jégkészítő keverőszerszámaéhoz, lehajtva a húsdarálóhoz, felhajtva a gabonaőrölőhöz (kő).

A kábel tárolása **4. ábra**

MUM 44.. Tekerje fel a kábelt

MUM 46.. Kábelrekesz a kábel elhelyezésére.

MUM 47.. Automata kábeltekercs

Nyitó-nyomógomb **5. ábra**

nyomja le a lengőkar mozgatasához.

Meghajtás **6. ábra**

a turmixgéphez és a Multi-Mixerhez.

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

Ellenőrzőlámpák **7. ábra**

csak a MUM 47.. típusnál

a Készenléti kijelző

b Ellenőrzőlámpák

Biztonsági útmutató

Áramütés veszélye!

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

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

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

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

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

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.

A veszélyeztetés elkerülése érdekében a készülék javítását, például a megsérült csatlakozóvezeték cseréjét, csak vevőszolgálatunk végezheti el.

A tartozékokat és szerszámokat csak akkor szabad cserélni, ha a meghajtás ki van kapcsolva.

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

A készülék a kikapcsolás után még egy kis ideig tovább forog.

Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.

Áramkimaradás után a készülék ismét beindul.

A készülék kezelése

Útmutató a MUM 47.. típushoz

A MUM 47 ... típus járulékos ellenőrzőlámpákkal rendelkezik, amelyek működő meghajtás esetén kijelzik az üzemkészséget és a kapcsolási pozíciót. Az üzemkészség-kijelző pirosan világít, ha a konyhagép áram alatt van (a hálózati dugó be van dugva).

Ha a forgókapcsoló egy kapcsolási fokozatra vagy egy közbenső fokozatra van fordítva, a megfelelő ellenőrzőlámpa világít.

Az ellenőrzőlámpa a következő eseményeknél villog:

- egy áramkimaradás után,
- a konyhagép túlterhelésénél.

Villogó ellenőrzőlámpák esetén kapcsolja a készüléket 0/off-ra.

Túlterhelés esetén hagyja a készüléket lehűlni, esetleg csökkentse a feldolgozási mennyiséget vagy a beszorult feldolgozott anyagot óvatosan távolítsa el. Állítsa vissza a készüléket a kívánt fokozatra.

A MUM 47 ... típus minden más funkcióját tekintve megfelel a következő leírásnak.

Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni. Ne hagyja üresen járni.

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

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima és tiszta felületen állítsa fel.

- Kábel feltekerés/kihúzás.

Automata kábelfeltekerővel rendelkező készülékeknel:

- A kábelt egy mozdulattal a kívánt hosszúságra húzza ki (max. 1 méter) és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.
- A kábel munkahosszának csökkentéséhez: könnyedén húzza meg és hagyja a kívánt hosszúságra feltekerődni. Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.

Figyelem!







A kábelt nem szabad felcsavarni vagy kézzel betolni, mert akkor nem tud teljes mértékben feltekeredni. Ha a kábel beszorult, húzza ki egészen, és aztán hagyja feltekeredni.








- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.

Üzemi-helyzetek

Figyelem!

A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha a szerszám/tartozék a táblázat szerint behelyezésre került, és munkahelyzet pozícióban van.

Pozíció		
1		
2		
3		

Pozíció		
4		
5		
6		A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele
7		 Nagyfeldolgozási mennyiség hozzáadása

Megjegyzés: Ha a húsdarálással nagy mennyiséget kell feldolgozni, lehetséges a 7-es pozíció választása is.

Keverőszár, habverőszár és dagasztószár

8. ábra

Keverőszár (a)

tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz.

Habverőszár (b)

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

Dagasztószár (c) tésztaterelővel (d)

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

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tábla.

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

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

- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót a P állásra és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll. A billenő helyzet elérése akkor következik be amikor a meghajtás leáll.
- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- Helyezze be a tálat. A tál lábátatát be le kell helyezni az alapkészülék nyílásába.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszárat, habverőszárat vagy dagasztószárat bekattanásig be kell nyomni a meghajtásba. Dagasztószár esetében a tésztaterelőt el kell forgatni, amíg a dagasztószár be nem akad.

- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a tábla.
- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a lengőkart hozza a 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót a P állásra és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll.
- A fedelet vegye le.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 7-es pozícióba.
- Töltsse be a hozzávalókat.

vagy

- A hozzávalókat a fedélen lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A parkolás kapcsolós kivitelű készülékek esetében állítsa a forgókapcsolót a P állásra és tartsa ott, míg a meghajtás le nem áll.
- A fedelet vegye le.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Turmixfeltét

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!

A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixgépet csak összerakott állapotban és felhelyezett fedéllel szabad üzemeltetni.

Leforrzási veszély!

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

Figyelem!

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

- Nyomja meg a zárnyitó gombot, és a lengőkart hozza a 3-as pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.

- Helyezze fel a turmixpoharat (a lábazon levő jelölés kerüljön az alapkészüléken levő jelölésre) és az óramutató járásával ellentétesen fordítsa ütközésig (6-os kép).
- Töltse be a hozzávalókat.
Műanyagturmix esetén maximális mennyiség, folyadék = 1 liter, üvegturmix esetében, folyadék = 0,75 liter habzó, vagy forró folyadék esetében maximum 0,5 liter az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 50–100 gramm.
- Helyezze fel a fedelet és tartsa szorosan nyomva.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

A hozzávalók utántöltése **9. ábra**

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

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltsé be a tölcserén keresztül.

A munka befejezése után

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

Tipp: A turmixfeltét használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás

Áramütés veszélye!

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

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet.

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Az alapgép tisztítása

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

Tál és tartozékok tisztítása

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

A turmixfeltét tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverékést ne fogja meg pusztá kézzel.

A turmixgépet a tisztításhoz szét lehet szedni.

Figyelem!

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

Hasznos tanács: Folyadékok feldolgozása után gyakran az is elég, ha turmixgép tisztítása szétzedés nélkül történik. Ehhez öntsön egy kevés mosogatószeres vizet a feltett turmixfeltétbe. Kapcsolja be néhány másodpercig a turmixgépet (a pillanatkapcsolós kivitelű készülékek esetében válassza az M fokozatot). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

A turmixgép szétzedése **10. ábra**

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

A turmixfeltét összeszerelése

Sérülésveszély!

A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

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

Segítség üzemzavar esetén

Üzemzavar esetén forduljon vevőszolgálatunkhoz.

Alkalmazási példák

Tejszínhab

100 g–600 g

- A tejszint 1½–4 percig 4-es fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverőszárral verje fel.



Tojásfehérje-hab

1–8 tojásfehérje

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



Piskótatészta*Alaprecept*

2 tojás

2–3 evőkanál forró víz

100 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

70 g liszt

70 g ételkeményítő esetleg sütőpor

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

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept.

1 csipet só

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

Maximális mennyiség: 1,5 x az alaprecept.**Majonéz**

2 tojás

2 evőkanál mustár

¼ l olaj

2 evőkanál citromlé vagy ecet

1 csipet só

1 csipet cukor

A hozzávalók azonos hőmérsékletűek legyenek.

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

**Kevert tészta***Alaprecept*

3–4 tojás

200–250 g cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor, vagy ½ citrom héja

200–250 g vaj (szobahőmérsékletű)

500 g liszt

1 csomag sütőpor

⅛ l tej

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

Maximális mennyiség: 1,5–2 x az alaprecept.**Omlós tészta***Alaprecept*

125 g vaj (szobahőmérsékletű)

100–125 g cukor

1 db tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliás cukor

250 g liszt

esetleg sütőpor

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

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept.**Kelt tészta***Alaprecept*

500 g liszt

1 db tojás

80 g zsír (szobahőmérsékletű)

80 g cukor

200–250 ml langyos tej

25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő

½ citrom héja

**Tartozékok/megvásárolható tartozékok**

további, a csomagoláshoz mellékelt tartozékok (lásd a mellékelt modell áttekintést) leírását külön kezelési utasítások tartalmazzák. A mellékelt tartozék/különleges tartozék egyenként is megvásárolhatók. A MUM 45.. készülék tartozéka alkalmas a MUM 46.. és MUM 47 típusú készülékekhez is.

11. ábra

Átmenő üzemi szelelő 3 tárcsával; pótlólagosan kapható burgonyareszelő tárcsa, hasábburgonya tárcsa és zöldséghez való tárcsa is.

12. ábra

Húsdaráló; pótlólag kapható gyümölcsprés előtét (a), reszelő-előtét (b) és kinyomós sütemény-előtét (c); lyuktárcsa Ø 3 és 6 mm.

13. ábra

Citrus-gyümölcsprés

14. ábra

Gabonaőrő acél őrőművel vagy kő őrőművel

15. ábra

Multi-Mixer

16. ábra

Fagylaltgép

Ártalmatlanítás



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

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

Garanciális feltételek

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

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

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

Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111. 10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

**Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.**

Даний прилад призначений для використання не в промисловості, а в домашньому господарстві. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу.

Прилад не потребує технічного догляду. Дана інструкція з використання описує різні моделі (дивіться також доданий огляд моделей, **зображення 17**).

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передайте іншим користувачам разом з приладом інструкцію з використання. Дану інструкцію з використання слід застосовувати лише разом з відповідною інструкцією приладу чи комплектуючого елемента (інші мови).

Короткий огляд

Будь ласка розгорніть сторінки з зображеннями.

Перемикач

MUM 44..–46..

Зображення 1

0/off

= стоп

P

= зупинка

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

Ступіні 1–4

= робоча швидкість

Ступінь 1

= найнижча швидкість обертання – повільно

Ступінь 4

= найвища швидкість обертання – швидко

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

A módosítás jogát fenntartjuk.

MUM 47..

0/off	= стоп
M	= імпульсний режим Тримайте перемикач, найвища швидкість обертання.
Ступіні 1–4	= робоча швидкість
Ступінь 1	= найнижча швидкість обертання – повільно
Ступінь 4	= найвища швидкість обертання – швидко

Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним, після чого прилад слід переключити на 0/off і потім назад на бажану ступінь.

Прилад обладнаний захистом повторного включення на випадок перевантаження. Зупинка включається автоматично – після виключення (положення 0/off) прилад переходить автоматично в поворотне положення.

Привід Зображення 2

для млина для зерна (сталь), багатофункціональної нарізки і соковижималки для citrusових. Під час невикористання привід закрити захисною кришкою.

a Захисна кришка для приводу

Захисну кришку приводу, щоб зняти, повертати, поки не спрацює розблокування.

Привід Зображення 3

для віничка-мішалки, віничка-збивалки, гачка для вимішування і мішалки морозивниці, опущений вниз для м'ясорубки, піднятий вверху для млина для зерна (камінь)

Зберігання кабелю Зображення 4

MUM 44.. Кабель змотати

MUM 46.. Кабель розмістити в відсіку для кабелю

MUM 47.. Автоматичне змотування кабелю

Клавша розблокування Зображення 5
натиснути, щоб рухати важіль.

Привід Зображення 6

для міксеру і мультіміксеру
Під час невикористання привід міксеру закрити захисною кришкою.

Контрольні лампочки Зображення 7
лише для моделі MUM 47..

a Індикатор готовності

b Контрольні лампочки

Вказівки з безпеки** *Небезпека удару струмом!***

Прилад підключати і експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними даними. Користуйтеся приладом лише, якщо провід та прилад не мають ніяких пошкоджень.

Прилад тримати поодаль від дітей.

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

Штепсельну вилку виймати із розетки після кожного користування, при виході із приміщення та у разі дефекту.

Не тягнути провід через гострі грані або гарячі поверхні.

Замінювати комплектуючі елементи і насадки лише після зупинки приводу.

Не занурювати основний прилад у воду і не мити його під проточною водою.

Прилад працює ще короткий час після вимкнення.

У разі використання комплектуючих елементів зважайте на додані інструкції з використання.

Після перерви в подачі струму прилад працює знову.

Експлуатація**Вказівки для моделі MUM 47..**

Модель MUM 47.. має додаткові контрольні лампочки, які показують готовність до роботи і включені положення під час роботи приводу. Індикатор готовності світиться червоним, коли кухонний комбайн постачається струмом (штепсельна вилка включена в розетку). Відповідна контрольна лампочка світяться, коли перемикач включається на одну із ступіней включення або проміжних ступіней включення.

Контрольні лампочки миготять в наступних випадках:

- після перерви в подачі струму,
- у разі перевантаження кухонного комбайну.

У разі миготіння контрольних лампочок прилад переключити на 0/off. У випадку перевантаження приладу дати йому остудитися, за потреби зменшити кількість перероблюваної маси або обережно вийняти перероблювані продукти, які застрягли. Прилад переключити назад на бажану ступінь.

Модель MUM 47.. в усіх інших функціях відповідає наступному описуванню.

Увага!

Експлуатуйте прилад лише з комплектуючими елементами/насадками в робочому режимі. Не використовуйте прилад порожнім.

- Прилад і комплектуючі елементи дбайливо почистити перед першим використанням, дивіться «Чистка і догляд».

Підготовка

- Головний прилад встановити на рівній і чистій основі.
- Розмотати/витягнути кабель. Для приладів з автоматичним змотуванням кабелю:
 - Витягнути кабель одним разом до бажаної довжини (макс. 1 метр) і відпустити повільно – кабель зупиниться.
 - Скоротити робочу довжину кабелю: Злегка потягнути за кабель і змотати до бажаної довжини. Після цього знову злегка потягнути за кабель і повільно відпустити – кабель зупиниться.

Увага!

Кабель не перекручувати і не засовувати всередину самоту, якщо він не повністю змотався. Заклинений кабель витягнути повністю і потім відпустити, щоб змотався.

- Ввімкнути штепсельну вилку.

Робочі положення

Увага!

Експлуатуйте прилад лише за умови, що насадки/комплектуючі елементи приєднані до комбайна згідно даної таблиці і знаходяться в робочому режимі.

Положення		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Приєднання/Знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки і гачка для вимішування
7		 Додавання великої кількості перероблюваної маси

Вказівка: Для переробки великої кількості продуктів м'ясорубкою можна вибрати також положення 7.

Віничок-мішалка, віничок-збивалка і гачок для вимішування

Зображення 8

Віничок-мішалка (a)

для вимішування тіста, напр., здобного тіста.

Віничок-збивалка (b)

для збивання яєчних білків в піну, вершків і збивання легкого тіста, напр., бісквітне тісто.

Гачок для вимішування (c) з відхилювачем тіста (d)

для вимішування крутого тіста і для додавання інгредієнтів, які не призначені для роздрібнювання (напр., родзинок, шоколадних пластинок).

Небезпека пошкоджень обертовими насадками!

Ніколи не класти рук до чаші під час роботи.

Міняти насадки лише після зупинки приводу – після виключення приводу працює ще деякий час далі.

Прилад можна експлуатувати тільки, якщо усі приводи, що не використовуються, закриті захисними кришками.

- В приладах з зупинкою перемикач включити на Р і тримати, поки привід не зупиниться.
Поворотне положення вже досягнуте, якщо привід не рухається.
- Натиснути кнопку розблокування і розмістити важіль в положенні 6.
- Вставити чашу. Цоколь чаші повинен сидіти в виїмці основного приладу.
- В залежності від виду переробки вставити в привід віничок-мішалку, віничок-збивалку або гачок для вимішування до заскоку в паз.
Вставляючи гачок для вимішування повернути відхилювач тіста так, щоб гачок міг заскочити в паз.
- Закласти в чашу інгредієнти для переробки.

- Натиснути кнопку розблокування і розмістити важіль в положенні 1.
- Закрити кришкою.
- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.

Додавання інгредієнтів

- Вимкнути прилад за допомогою перемикача.
- В приладах з зупинкою перемикач включити на Р і тримати, поки привід не зупиниться.
- Зняти кришку.
- Натиснути кнопку розблокування і розмістити важіль в положенні 7.
- Додати інгредієнти або
- Додати інгредієнти через отвір для додавання компонентів в кришці.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою перемикача.
- В приладах з зупинкою перемикач включити на Р і тримати, поки привід не зупиниться.

- Зняти кришку.
- Натиснути кнопку розблокування і розмістити важіль в положенні 6.
- Вийняти насадку із приводу.
- Вийняти чашу.
- Прочистити всі компоненти, дивіться «Чистка і догляд».

Міксер

Небезпека пошкоджень гострими ножами/обертовими приводом!

Ніколи не класти рук до вставленого міксеру! Знімати/вставляти міксер лише після зупинки приводу! Міксер експлуатувати лише у складеному вигляді і з закритою кришкою.

Небезпека ошпарювань!

Під час переробки гарячих продуктів через воронку в кришці виходить пара. Заповнювати максимум 0,5 літра гарячої або шумуючої рідини.

Увага!

Переробка рідин в скляному міксері (продаж в спеціалізованій торгівлі): максимум на ступіні 3. Заповнювати максимум 0,5 літра гарячої або шумуючої рідини.

- Натиснути кнопку розблокування і розмістити важіль в положенні 3.
- Зняти захисну кришку приводу міксеру.
- Вставити келих міксеру (позначка на цоколі до позначки на основному приладі) і повернути проти годинної стрілки до упору (**Зображення 6**).
- Закласти інгредієнти.
Максимальна кількість для пластмасового міксеру: рідина = 1 літр, для скляного міксеру: рідина = 0,75 літрів; шумуюча або гаряча рідина максимум 0,5 літра;
оптимальна кількість для переробки, тверді продукти = 50–100 грам;
- Закрити кришку і затиснути.
- Ввімкнути перемикач на бажану ступінь.

Додавання інгредієнтів Зображення 9

- Вимкнути прилад за допомогою перемикача.
- Зняти кришку і додати інгредієнти або
- Вийняти воронку і додати тверді інгредієнти поступово через отвір для додавання компонентів

або

- Додати рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою перемикача.
- Міксер повернути за годинною стрілкою і зняти.

Порада: Міксер найкраще почистити одразу ж після використання.

Чистка і догляд**⚠ Небезпека удару струмом!**

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

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чистки.

Чистка основний прилад

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

Чистка чаші і комплектуючих елементів

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

Чистка міксеру**⚠ Небезпека поранення гострими ножами!**

Не доторкатися до ножів міксеру незахищеними руками. Для чистки міксер можна розібрати.

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чистки. Вставка з ножами непридатна для миття в посудомийній машині. Вставку з ножами мити лише під проточною водою.

Порада: Після переробки рідин часто достатньо почистити міксер, не розбираючи його. Для цього залийте в вставлений міксер трохи води з миючим засобом і включіть його на декілька секунд (в приладах з імпульсним режимом на ступінь M). Миючу воду вилити і міксер виполоскати чистою водою.

Розбирання міксеру Зображення 10

- Цоколь келиху міксеру повернути проти годинної стрілки і зняти.
- Вставку з ножами повернути проти годинної стрілки, тримаючи за крильця – вставка з ножами вільно рухається.
- Вставку з ножами вийняти і ущільнювальне кільце зняти.

Складання міксеру**⚠ Небезпека поранення!**

Міксер ніколи не складати на основному приладі.

- Вставити ущільнювальне кільце в вставку з ножами.
- Вставку з ножами вставити знизу в цоколь келиху міксеру.
- За допомогою цоколю закрутити міцно вставку з ножами.
- Цоколь келиху міксеру закрутити міцно за годинною стрілкою.

Допомога у разі неполадок

У разі неполадок зверніться будь ласка за допомогою до Вашої служби сервісу.

Приклади для використання**Збиті вершки**

100 г–600 г

- Вершки збивати віничком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступіні 4 (в залежності від кількості і властивостей вершків).

**Яєчний білок**

1–8 білків

- Білок збивати віничком-збивалкою 4–6 хвилин на ступіні 4.

**Бісквітне тісто**

Основний рецепт

2 яйця

2–3 ст. л. гарячої води

100 г цукру

1 пакетик ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю



можна розпушувач тіста

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

Максимальна кількість: 2 x основний рецепт.

Здобне тісто

Основний рецепт



3–4 яйця

200–250 г цукру

1 пучка солі

1 пакетик ванільного цукру або шкірка

½ лимону

200–250 г масла (кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакетик розпушувача тіста

⅓ л молока

- Всі інгредієнти припл. ½ хвилини перемішувати віничком-мішалкою на ступіні 1, потім припл. 3–4 хвилини на ступіні 3.

Максимальна кількість: 1,5–2 x основний рецепт.

Пісочне тісто

Основний рецепт



125 г масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувача тіста

- Всі інгредієнти припл. ½ хвилини перемішувати віничком-мішалкою або гачком для вимішування на ступіні 1, а потім припл. 2–3 хвилини на ступіні 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 молока

25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Всі інгредієнти припл. ½ хвилини перемішувати гачком для вимішування на ступіні 1, потім припл. 3–6 хвилин на ступіні 2.

Максимальна кількість: 1,5 x основний рецепт.

Майонез



2 яйця

2 ч. л. гірчиці

¼ л олії

2 ст. л. лимонного соку або оцту

1 пучка солі

1 пучка цукру

Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

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

Комплектуючі елементи/ Спеціальні комплектуючі елементи

Інші вкладені в упаковку комплектуючі елементи (дивіться доданий огляд моделей) описується в окремих інструкціях з експлуатації. Додані комплектуючі елементи/спеціальні комплектуючі елементи можна також докупити окремо. Комплектуючі елементи до комбайну MUM45.. можна використувати також на MUM46.. і MUM47..

Зображення 11

Багатофункціональна нарізка з 3 дисками; додатково можна придбати крупну тертку; диск для нарізання картоплі фрі і диск-жульєн.

Зображення 12

М'ясорубка; додатково можна придбати насадку-прес для фруктів (а), насадку-тертку (б) і насадку для шприцьованого печива (с); перфоровані диски Ø 3 і 6 мм.

Зображення 13

Соковижималка для citrusових

Зображення 14

Млин для зерна з сталевим або камінним дробильником

Зображення 15

Мультиміксер

Зображення 16

Морозивниця

Рекомендації з утилізації

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

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Деталі цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

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

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Данный бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

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

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. В данной инструкции описываются комбайны различных исполнений (смотрите также имеющийся в качестве приложения обзор различных моделей комбайнов, **Рисунок 17**).

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями. Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Поворотный выключатель

UM 44..–46..

Рисунок 1

0/off

= остановка

P

= положение ожидания

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

Скорости 1–4 = рабочие скорости

Внесення змін не виключається.

Скорость 1 = самое низкое число оборотов – медленное вращение

Скорость 4 = наивысшее число оборотов – быстрое вращение

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

MUM 47..

0/off = остановка

M = моментальное включение на максимальную скорость, действует только при удерживании 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 citrusовых.

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

для венчиков для смешивания и взбивания, насадки для вымешивания теста и мешалки мороженицы; опущенный вниз – для мясорубки, поднят вверх – для мельницы (из стали).

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 безопасности

⚠ Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке. Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Не подпускайте детей близко к бытовому прибору.

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

Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

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

Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт электроприбора (например, замена поврежденного сетевого шнура) должен выполняться только Службой сервиса нашей фирмы. Принадлежности и насадки следует заменять только после полной остановки привода.

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

После выключения комбайна привод еще некоторое время продолжает вращаться.

При использовании принадлежностей следует руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки этого бытового электроприбора.

После перерыва в снабжении электроэнергией кухонный комбайн снова начинает работать.

Эксплуатация

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. После этого установите выключатель комбайна назад на необходимую скорость.

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

Внимание!

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

Ни в коем случае не оставляйте комбайн работать вхолостую.

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

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Вытащите электрошнур из отделения для его хранения или размотайте его. 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: сетевой шнур зафиксорируется.

Внимание!

Электрошнур нельзя перекручивать или вталкивать в отделение вручную, так как он не сможет полностью намотаться. Если сетевой шнур заклинило, то извлеките его полностью и затем дайте ему 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 предназначенных для переработки продуктов

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

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка

Рисунок 8

Венчик для перемешивания (а) используется для перемешивания, например, сладкого теста.

Венчик (b)

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

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

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

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

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

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

Дозагрузка компонентов


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

По окончании работы

- Выключите устройство 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 разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Миксер

 **Не исключена опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок! Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода. Миксером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.

 **Опасность ошпаривания!**

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

Внимание!

Смешивание жидкостей в стеклянном стакане миксера (имеются 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 с привода миксера защитную крышку.
- Установите стакан миксера на привод (маркировка на цоколе миксера должна быть напротив маркировки на кухонном комбайне) и поверните его против часовой стрелки до упора (**рисунок 6**).
- Загрузите 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.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов Рисунок 9

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

или


- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Поверните миксер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть миксер сразу после использования.

Чистка и уход

 **Опасность электрического удара!**
Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде.

Внимание!

Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

Чистка основного блока

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

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Все детали электроприбора можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали нельзя зажимать в машине между посудой, так как не исключена их деформация.

Чистка миксера

 **Опасность травмирования об острые лезвия ножа!**

За ножи миксера нельзя брать голую рукой. Для удобства чистки миксер можно разобрать.

Внимание!


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

Рекомендация: После переработки жидкостей можно помыть 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»). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте миксер в чистой воде.

Как разобрать миксер Рисунок 10

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

Сборка миксера

 **Опасность травмирования!**

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

- Наденьте уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставьте ножевую вставку снизу в стакан миксера.
- С помощью цоколя полностью 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 от 1,5 до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания.



Взбитые белки

От 1 до 8 белков

- Взбивайте белки от 4 до 6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца

2–3 ст. л. горячей воды,

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара,

70 г муки,

70 г крахмала, немного пекарского порошка

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



Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто

Основной рецепт

3–4 яйца,

200–250 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,

200–250 г сливочного масла (комнатной температуры),

500 г муки,

1 пакетик пекарного порошка,

$\frac{1}{8}$ л молока

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



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

Максимальное количество теста:

полторное количество продуктов из основного рецепта.

Майонез

2 яйца

2 ч. ложка горчицы

$\frac{1}{4}$ л растительного масла,

2 ст. ложка лимонного сока или столового уксуса

1 щепотка соли

1 щепотка сахара

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

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



Максимальное количество теста:

полторное – двойное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт

125 г сливочного масла

(комнатной температуры),

100–125 г сахара

1 яйцо,

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара,

250 г муки,

при необх. немного пекарного порошка.

- Все компоненты в течение полу-минуты 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.



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 (a), приставку-терку (b) и приставку для фигурного печенья (c); диски с отверстиями \varnothing 3 и 6 мм.



Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки,

1 яйцо,

80 г жира (комнатной температуры),

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

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

1 щепотка соли

Рисунок 13

Соковыжималка для citrusовых

Рисунок 14

Мельница со стальным или жерновым размалывающим механизмом

Рисунок 15

Многофункциональный миксер

Рисунок 16

Мороженица

Утилизация

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая Техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Гарантийный талон



ОТМЕТКА О ПРОДАЖЕ

Малый бытовой прибор с электродвигателем

Идентификационный талон распространяется на следующие виды продукции: кухонные комбайны, резы, олендерры, миксеры, измельчители, мясорубки, соковыжималки, кофемолки и аналогичные им.

Модель _____

Заводской номер FD _____

Дата покупки _____

Подпись продавца _____

Претензий по внешнему виду
и комплектности не имею.

Подпись покупателя: _____



СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТЕ (заполняется Службой Сервиса)

Чет/акт выполненных работ _____

Чет/акт выполненных работ _____

Чет/акт выполненных работ _____

Прием заявок на ремонт в г. Москва:

Прийем заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге:

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обратной стороне талона, а также в Интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Реконструируем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами прибор, к которому при покупке был выдан настоящий Гарантийный талон, гарантию в соответствии с действующими законодательством РФ о защите прав потребителей сроком 1 год.

Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

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, взрыва, катастрофы и т.п.), попадания бытовых жидкостей и т.р. звуков, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существования нарушителей технических требований, и, опосредованно, в эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении 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 различимый печать продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки). С целью обеспечения 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.

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 обслуживания ремонту/репаратуре или замены/консультации. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги и - Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного обслуживания находится на обороте талона.

Срок службы прибора (кроме кухонных комбайнов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов составляет 10 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 ГТММ, где ГТ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

* Адреса, даты и средства по ходу за бытового прибора/прибора Вы можете заказать и приобрести в перечисленных на обороте данного гарантийного талона сервисных центрах.

Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно РФ. Осуществляя покупку, Вы информируете о сертификации наших приборов, а также данные Общества, производящего эксплуатацию на основании договора или договора ООО - БСК. Выгода Вам, темника-адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д. 9, стр. 1; тел.: (495) 737-2793, факс: (495) 737-2798.

الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة

تحتوي دلائل الاستخدام المنفصلة على وصِفٍ للملحقاتِ إضافيةٍ أخرى ملحقة بالعبوة (القي نظرة على اللائحة المرفقة الخاصة بالطرازات المختلفة).

يمكن شراء الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة أيضاً على حدة فيما بعد. الملحقات الإضافية الخاصة بالماكينة MUM 45.. صالحة أيضاً للاستخدام مع الماكينتين MUM 46.. و MUM 47..

صورة 11

قطاعة خضار ذات ثلاثة أقراص: ويمكن بالإضافة إلى ذلك الحصول على قرص بشر مخصص للبطاطا (البطاطاس). وقرص تقطيع البطاطا (البطاطاس) الحمراء. وقرص التخريط المُخصص للشرائح الطولية.

صورة 12

مفرمة اللحم: ويمكن بالإضافة إلى ذلك الحصول على عصارة الفواكه (a) كتجهيزة إضافية. وقرص بشر (b) كتجهيزة إضافية. وقمع لتشكيل عجينة الخوليات (c) كتجهيزة إضافية. وأثنان من الأقراص المثقبة يبلغ قطرُ ثقبيهما 3 و 6 م.

صورة 13

عصارة الموالح

صورة 14

مطحنة حبوب ذات طواحين حديدية أو طواحين حجرية

صورة 15

خلاط متعدد الاستخدام

صورة 16

تجهيزة إعداد جيلاتي

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

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

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.



عجين الخبزوات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

• تُعجن كافة المكونات بواسطة ذراع التقلب الحلزوني أو كلاب العجين لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 2 إلى 3 دقائق على الدرجة 2.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

500 غرام طحين

بيضة

70 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

70 غرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

20 غرام 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: مضاعفة المقادير الأساسية مرة ونصف

المايونيز

بيضتان

2 ملعقة كبيرة مستردة

¼ زيت

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل

قليل من الملح

قليل من السكر

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة

• تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) بالخلط لعدة ثوانٍ على الدرجة 2.

• ثم يشغل الخلاط على الدرجة 4 ثم يضاف الزيت

ببطءٍ من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

بعض الوصفات



خفق القشدة

من 100 إلى 600 غرام

- تخفق القشدة بالمبرص لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 4 (طبقاً لكمية ونوع القشدة).



خفق زلال البيض

من 1 إلى 8 زلال بيض

- يخفق زلال البيض بالمبرص لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 4.



الেকكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشأ يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشأ) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 4 باستخدام المبرص حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 2 ويضاف الطحين المغريل والنشأ ببطئ حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن ½ إلى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.



العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

من 200 إلى 250 غرام سكر

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة

من 200 إلى 250 غرام زيد (درجة الحرارة الطبيعية)

غرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

1/8 لتر لبن

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الخلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½-2 مرة من كمية

الوصفة الأساسية

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

فك أجزاء الخلاط من بعضها البعض صورة 10

- أدر قاعدة إناء الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم قم برفعه.
- أدر سكين الخلاط من ريشها في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة من أجل فكها.
- اخرج سكين الخلاط ثم انزع حلقة منع التسرب.

تركيب أجزاء الخلاط

⚠ خطر الإصابة!

جانب بنائاً جميع أجزاء الخلاط مع بعضها البعض على الجهاز الأساسي.

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

إزالة الأعطال

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.

صورة 9

أضف المكونات الأخرى

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوّار.
- يتم نزع الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات
- أو
- إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوّار.
- يتم إدارة الخلط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيه!

- من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار.
- لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

تنظيف الجهاز الرئيسي

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة.
- ويمكن استخدام قليل من المنظف السائل عند الضرورة.
- بعد ذلك يتم جفاف الجهاز.

تنظيف الوعاء والملحقات

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينه غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينه غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

تنظيف الخلط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الخلط بالأيدي مباشرة دون حائل يمكن نزع كافة أجزاء الخلط لتنظيفها.

تنبيه!

- لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.
- لا تنظف السكاكين بغسالة الأواني الكهربائية.
- بل تنظف فقط تحت ماء جاري.

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

الخلط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!

- لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلط بعد تركيبه! لا يجب نزع الخلط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً!
- لا يجب تشغيل الخلط إلا بعد تركيبه وإحكام غلق الغطاء.

⚠ خطر الاحتراق بالسوائل أو لبخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلط بكمية تزيد عن 0,5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة.

تنبيه!

- عند تحضير سوائل بالخلط الزجاجي (يمكن الحصول عليها لدى المتاجر المتخصصة): أقصى درجة تشغيل تستخدم هي الدرجة 3.
- لا يجب ملء الخلط بكمية تزيد عن 0,5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة.

- اضغط على زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 3.
- انزع الغطاء الواقى لمحرك الخلط.
- قم بتركيب إبريق الخلط (تطابق العلامة على الإبريق مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات (صورة 6).
- ثم ضع المكونات.
- الحد الأقصى للكمية بالإبريق البلاستيك. سوائل = 1 لتر
- الحد الأقصى للكمية بالإبريق الزجاج. سوائل = 0,75 لتر
- السوائل المكونة للبرغوة أو الساخنة = 0,5 لتر كحد أقصى.
- كمية التحضير المثالية. جوامد = 100-50 غرام.
- قم بتركيب الغطاء وإحكام غلقه بالضغط عليه.
- اضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة.

⚠ خطر الإصابة من خلال ملحقات الجهاز المتحركة

دائرياً!

لا تضع يدك بتاتاً داخل الوعاء أثناء دوران الجهاز.
يجري تغيير ملحقات الجهاز فقط أثناء توقف المحرك -
يستمر المحرك في الدوران لبرهة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه.

يُسمح باستخدام الجهاز فقط إذا كانت المحركات الغير خاضعة للاستخدام مؤمنة بالغطاء الواقي للمحرك.

- بالنسبة للأجهزة المهيأة للاستخدام بنظام الوقف المؤقت، اضبط المفتاح الدوار على P واستمر في الضغط عليه لحين توقف المحرك عن الحركة. إذا توقف المحرك عن الحركة فإن هذا يدل على أنه قد تم بالفعل التوصل إلى الوضع المهيأ لإعادة الضبط.

- اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 6.

- استخدم الآن الوعاء مع مراعاة تثبيت قاعدته في جوف هيكل الجهاز الأساسي.

- استخدم التجهيز الملائمة لما يتناسب مع المرجو إعداده. ذراع التقلب الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين مع مراعاة تعشيقها في المحرك. بالنسبة لكراب العجين فيجب مراعاة إدارة طراد العجين لحين أن يتم تعشيق كلاب العجين.

- ضع المكونات التي ينبغي إعدادها في الوعاء.

- اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران في وضع التشغيل 1.

- ركب الغطاء.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرجوة.

إضافة المكونات

- قم بإيقاف الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- بالنسبة للأجهزة المهيأة للاستخدام بنظام الوقف المؤقت، اضبط المفتاح الدوار على P واستمر في الضغط عليه لحين توقف المحرك عن الحركة.

- ارفع الغطاء.

- اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 7.

- أضعف المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة بالغطاء.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف الجهاز عن العمل بواسطة المفتاح الدوار
- بالنسبة للأجهزة المهيأة للاستخدام بنظام الوقف المؤقت، اضبط المفتاح الدوار على P واستمر في الضغط عليه لحين توقف المحرك عن الحركة.

- ارفع الغطاء

تنبيه!

يجب الحرص على عدم التواء السلك الكهربائي وعدم دفعه باليد إلى الداخل. لأن ذلك يؤدي إلى عدم لفة بالكامل.

في حالة انحسار السلك الكهربائي، يتم سحب السلك الكهربائي بالكامل للخارج ثم تركه لكي يلتف ذاتياً.

- يتم توصيل الكهربأ بإدخال القابس في المقبس.













أوضاع التشغيل

تنبيه!

يجري تشغيل الجهاز فقط إذا كانت أدوات/لوازم

وملحقات الجهاز مثبتة طبقاً لما هو موضح في هذا

الجدول وفي وضع قابل للتشغيل.

الوضع		
1		
2		
3		
4		
5		
6	تركيب/رفع ذراع التقلب الحلزوني والمضرب وكراب العجين	
7	إضافة كميات كبيرة للإعداد	

ملاحظة: يمكن اختيار وضع التشغيل 7 عند استخدام مفرمة اللحم لإعداد كميات كبيرة.

ذراع التقلب الحلزوني والمضرب وكراب العجين

صورة 8
ذراع التقلب الحلزوني (a)
يُستخدم لتقلب العجين. على سبيل المثال عجين بلاخميرة

المضرب (b)

يُستخدم لإعداد الجيلاتني والقشدة والعجين الخفيف. على سبيل المثال عجين البسكويت

كراب العجين (c) المجهز بطراد للعجين (d)

يُستخدم لإعداد العجين الثقيل وللتقلب الهادئ للمحتويات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال

الزبيب وقطع الشيكولاتة الصغيرة)

استخدام الجهاز

ملاحظات تتعلق بالطراز.. MUM 47

الطراز.. MUM 47 مزود بلمبات مراقبة إضافية تشير إلى حالة الاستعداد للتشغيل وكذلك إلى وضع التشغيل في حالة دوران الجهاز.

تبعث اللمبة المشيرة للاستعداد للتشغيل بضوء أحمر في حالة اتصال ماكينة المطبخ بالتيار الكهربائي (إذا كان القابس موصلًا بالمقبس).

عند ضبط المفتاح الدوار على إحدى درجات التشغيل أو إحدى الدرجات الوسيطة تشتعل لمبة المراقبة الدالة على هذه الدرجة.

وتبعث لمبات المراقبة بإشارات ضوئية متقطعة إذا طرأت إحدى الحالات التالية:

- عند انقطاع التيار الكهربائي
- عند حدوث تجاوز في درجة التحميل على ماكينة المطبخ اضبط الجهاز على الوضع Off/0 إذا بدأت لمبات المراقبة في إرسال إشارات ضوئية متقطعة. ويجب ترك الجهاز حتى يبرد إذا حدث تجاوز في درجة التحميل. وربما يتعين تخفيض كمية المواد الغذائية السابق إدخالها أو إخراجها بحذر إذا كانت قد انحشرت بالداخل. ثم أعد بعد ذلك ضبط الجهاز على الدرجة المطلوبة.

تنطبق الإيضاحات التالي ذكرها على الطراز.. MUM 47 في كافة ما تبقى من النقاط.

تنبيه!

لا تشغل الجهاز إلا بعد تركيب الملحقات/أدوات العمل في الوضع اللازم لتشغيل الجهاز لا تشغل الجهاز وهو فارغ.

- ويجب تنظيف الجهاز والملحقات جيدًا قبل استخدامه لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة.
- يتم فك/سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به. في الطرازات المزودة بتجهيزة لف السلك أوتوماتيكياً:
- يسحب السلك الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (التر واحد كحد أقصى) ثم تركه يتمهل. يظل السلك الكهربائي على وضعه محبوساً.
- تقليل طول السلك الكهربائي المطلوب للعمل: يسحب السلك الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يسحب السلك الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يترك يتمهل. يظل السلك الكهربائي على وضعه محبوساً.

إرشادات للأمان

⚠ خطر التعرض للصدع بالتيار الكهربائي!

يجب توصيل الجهاز وتشغيله طبقاً للبيانات المدونة ببطاقة الطراز فقط.

لا يجب استخدام الجهاز إلا في حالة عدم وجود أي تلف أو عطب بأسلاك توصيل الكهرباء أو بالجهاز نفسه.

يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال.

كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحوّلوا دون تلاعبهم بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص (والأطفال أيضاً) الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحوّل دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال.

لا يجب سحب سلك توصيل الكهرباء فوق حواف حادة أو مسطحات ساخنة.

لا يجب إجراء أية إصلاحات بالجهاز. كاستبدال سلك

توصيل الكهرباء على سبيل المثال. إلا عن طريق مركز خدمة العملاء التابع لنا وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.

لا يجب استبدال الملحقات أو أدوات العمل إلا عندما يكون الجهاز متوقف عن العمل.

منوع منعاً باتاً غمر الجهاز الأساسي بالماء أو تنظيفه تحت ماء جاري.

يظل الجهاز يعمل لعدة دقائق بعد إبطاله.

الرجاء الانتباه إلى تعليمات الاستخدام عند استعمال الملحقات الإضافية للجهاز.

يعاود الجهاز الدوران من جديد بعد عودة التيار الكهربائي.

الدرجات من 1-4 = سرعات التشغيل
الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات - بطئ
الدرجة 4 = أقصى عدد من اللفات - سريع
عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز على الوضع
الذي كان عليه قبل ذلك. أعد ضبط الجهاز على off/0 بعد
انتهاء فترة الانقطاع ثم اضبطه بعد ذلك على الدرجة
المرغوبة.
الجهاز مزود بتجهيزة أمان (فيوز) على هيئة مفتاح قاطع
للتيار الكهربائي عند حدوث زيادة في التحميل.
التوقف المؤقت يجري بشكل أوتوماتيكي. حيث يجري
أوتوماتيكياً بعد الفصل تغيير ضبط الجهاز على الوضع
المهيأ لإعادة الضبط (الوضع off/0).

صورة 2

المحرك

مهيأ للاستخدام مع مطحنة الحبوب (فولاذ) وخراطة
الخضار وعصارة الموالح ضع الغطاء الواقي على المحرك عند
التوقف عن الاستخدام.

a الغطاء الواقي للمحرك

رفع الغطاء الواقي للمحرك يتطلب أولاً إدارته لحين
فك تجهيزة الاحكام.

صورة 3

المحرك

مهيأ للاستخدام مع ذراع التقلب الحلزوني والمضرب
وكلاب العجين وأدوات التقلب الخاصة بتجهيزة إعداد
الجيلاتي. الطي في الاتجاه السفلي مهيأ لاستخدام
مفرمة اللحم. والطي في الاتجاه العلوي لاستخدام
مطحنة الحبوب (حجر).

صورة 4

حفظ سلك التوصيل الكهربائي

MUM 44.. لف سلك التوصيل الكهربائي
MUM 46.. أدخل سلك التوصيل الكهربائي في
التجويف المعد لذلك.
MUM 47.. تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي.

صورة 5

زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق

اضغط عليه لتحريك عمود الدوران.

صورة 6

المحرك

مهيأ للاستخدام مع الخلاط والخلاط متعدد الاستخدام
ضع الغطاء الواقي على محرك الخلاط عند التوقف عن
الاستخدام.

صورة 7

لمبات المراقبة

فقط بالنسبة للطرز.. MUM 47..

a لمبة مثنيرة للاستعداد للتشغيل

b لمبات المراقبة

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز
الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث
وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من
المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط وهو غير
مناسب للاستخدام في المجال الحرفي.

لا يجب استخدام الجهاز إلا لتحضير الكميات المعتادة في
الاستخدام المنزلي ولفترات عادية كذلك كما هو الحال في
المطابخ المنزلية.

هذا الجهاز لا يحتاج لعمليات صيانة دورية.
تحتوي تعليمات الاستخدام على وصف لأكثر من طراز.

(أنظر النظرة العامة الخاصة بالطرز.. صورة 17)

رجاء الاحتفاظ بتعليمات الاستخدام.
ويرجى أن يتم إرفاق تعليمات الاستخدام بالجهاز عند
إعطائه إلى شخص.

لا يجب استخدام سوى الملحقات الأصلية مع الجهاز.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

المفتاح الدوار

MUM 44..-46..

صورة 1

off/0 = توقف

P = توقف مؤقت اضغط على المفتاح
الدوار واستمر في الضغط عليه لحين
توقف المحرك عن الحركة؛ التجهيزة
الركبة على الجهاز أصبحت الآن في
وضع مهيأ لإعادة الضبط. إذا توقف
المحرك عن الحركة فإن هذا يدل على
أنه قد تم بالفعل التوصل إلى الوضع
المهيأ لإعادة الضبط.

الدرجات من 1-4 = سرعات التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات - بطئ

الدرجة 4 = أقصى عدد من اللفات - سريع

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز في على الوضع
الذي كان عليه قبل ذلك ويستأنف الدوران بعد انتهاء فترة
الانقطاع.

MUM 47..

off/0 = توقف

M = دوران متقطع

اضبط المفتاح الدوار على أقصى عدد
من اللفات.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

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

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar):
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
Fax: 04 881 4805

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien

Tel.: 0810 240 260
innerhalb Österreichs
zum Regionaltarif
Tel.: 0810 700 400
Hotline für Espresso-Geräte
zum Regionaltarif

Fax: 01 605 75 51212
[mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

AU Australia

BSH Home Appliances Pty Ltd
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
Fax: 1300 306 818
valid only in AUS
<mailto:bshau-as@bshg.com>

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Odobašina 57
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
<mailto:bru-repairs@bshg.com>

BG Bulgaria

EXPO2000-service
Ks. Ljulini, bl.549/B - patrer
1359 Sofia
Tel.: 02 826 0148
Fax: 02 925 0991
<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 1759 2233
Fax: 1759 3340
<mailto:info@khalaifat.com>

BR Brasil, Brazil

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Bosch Hvidevareservice
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
[mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com](mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com)

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
RAUA 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomesticos
España S. A.
Servicio BSH al Cliente
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 351 352
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Sinimäentie 8 D, PL 66
02631 Espoo
Tel.: 020 7510700
Fax: 020 7510790
[mailto:Bosch-Service-FI@
bshg.com](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa.consommateurs@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Customer Service
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit or to order replacement spare parts or accessories
Tel.: 0844 892 8979

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A. B. E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

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

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

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

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
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.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

IL Israel, ישראל

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

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

Kombitechnocenter
Seyfulina No:422
480096 Almaty
Tel.: 272 793 333
Fax: 272 798 383
mailto:cts_pavel@bk.ru

LB Lebanon, لبنان

Tehehi, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku Prekybos Centras UAB.
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S. A.
13-15,ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenagers@bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ulica Slobode 17
84000 Bijelo polje
Tel.: 084 432 575
Fax: 084 432 575
mailto:elektronikabsh@cg.yu

MK Macedonia, Македонија

Vudelgo
Pero Nakov b.b.
1000 Skopje
Tel.: 02 2580 064
Tel.: 02 2551 099
mailto:goran@vudelgo.com.mk

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidoost
Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:

Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@
bshg.com

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
5052 Bergen
Tel.: 55 59 68 80
Fax: 55 59 68 90
7037 Trondheim
Tel.: 73 95 23 30
Fax: 73 95 23 40
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@
bshg.com

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:careline.portugal@
bshg.com

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@
bshg.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati,d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A. S.
Cakmak Mahallesi,
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

Київ
ТОВ "Дойчелектросервіс"
тел.: 044 248 71 54, 55
СП "Аматі-Сервіс"
тел.: 044 568 51 50
ТОВ «Техноофіс»
тел.: 044 274 96 72, 74, 76
ТОВ "Побуттехсервіс"
тел.: 044 462 50 05

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34.
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.yu

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15 th Rd., Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 011 265 7852
mailto:service@bsh.co.za

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

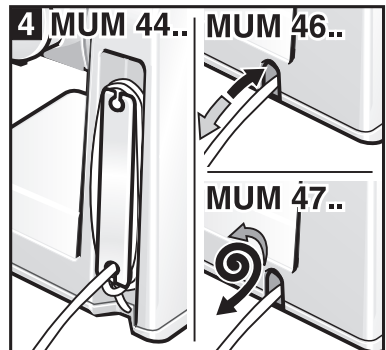
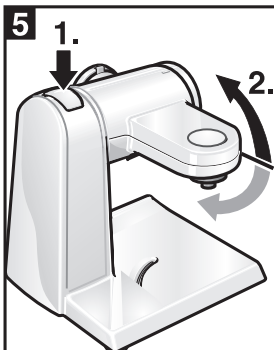
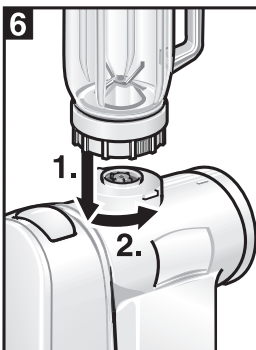
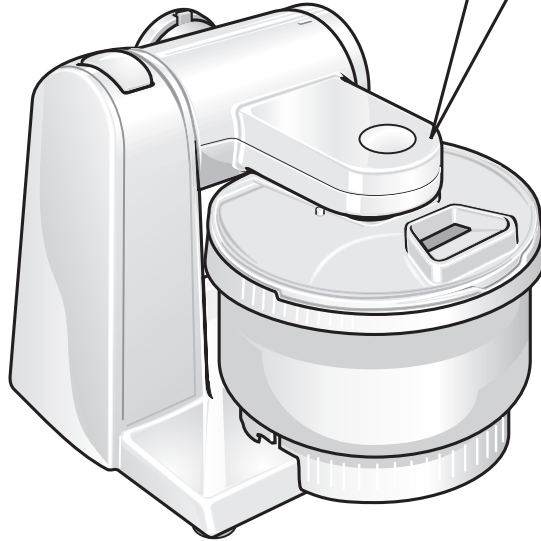
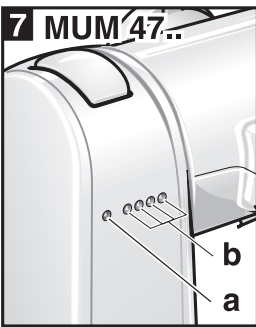
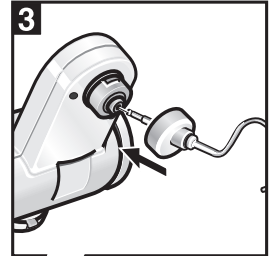
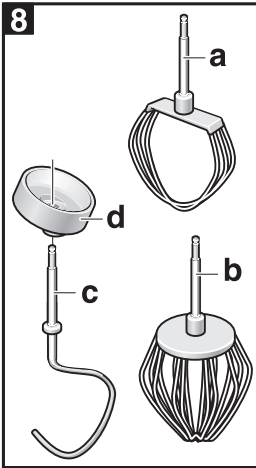
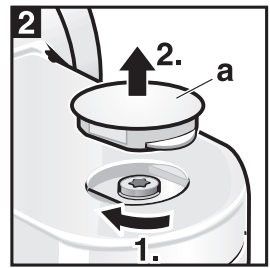
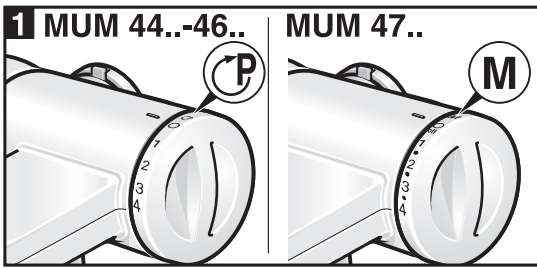
Tel.: 01 805 267242* oder unter

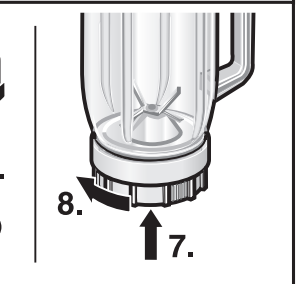
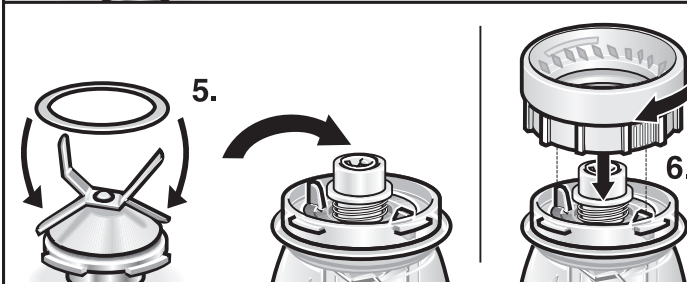
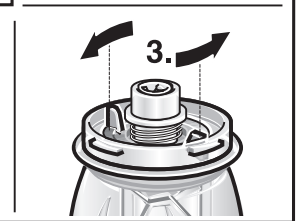
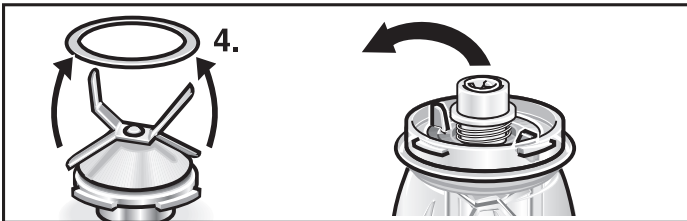
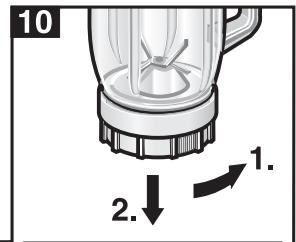
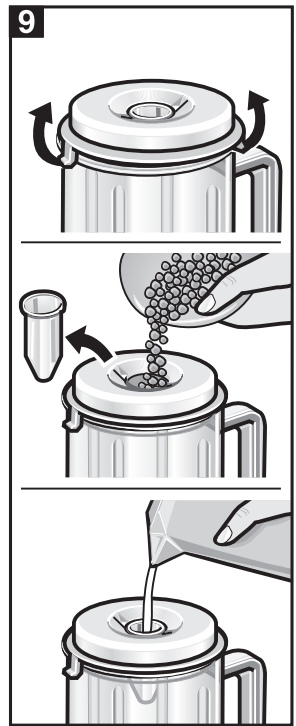
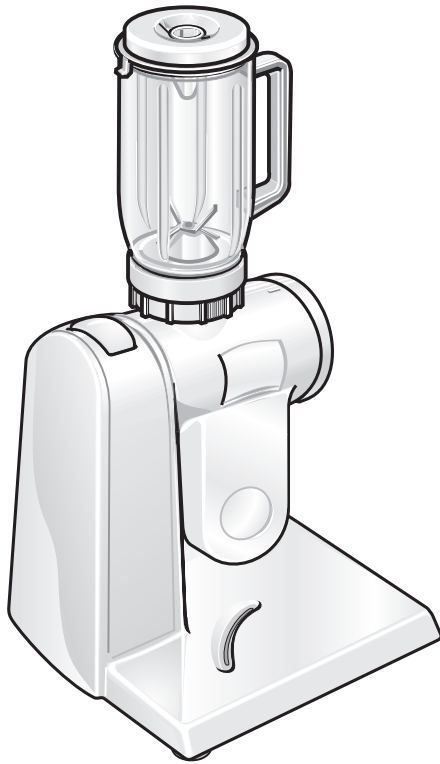
bosch-infoteam@bshg.com

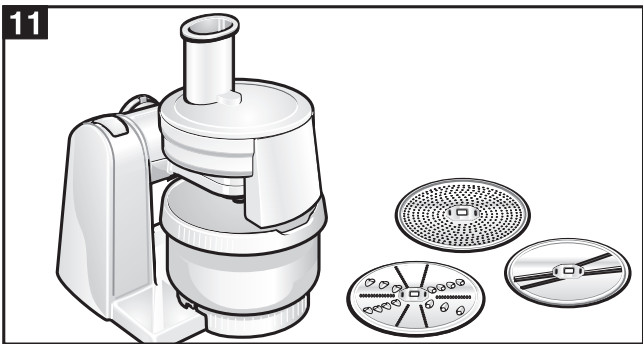
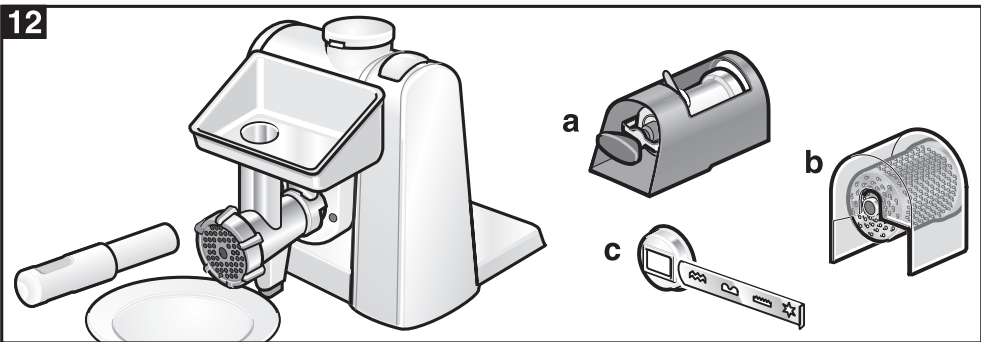
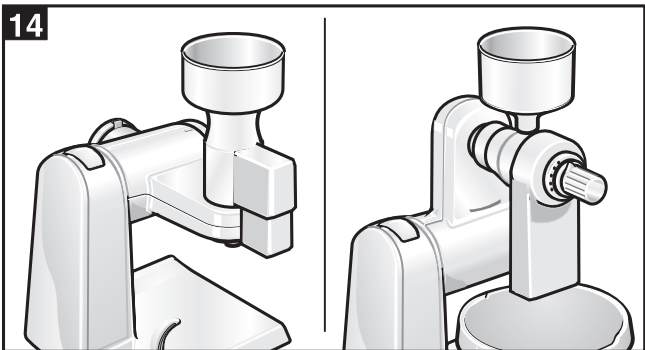
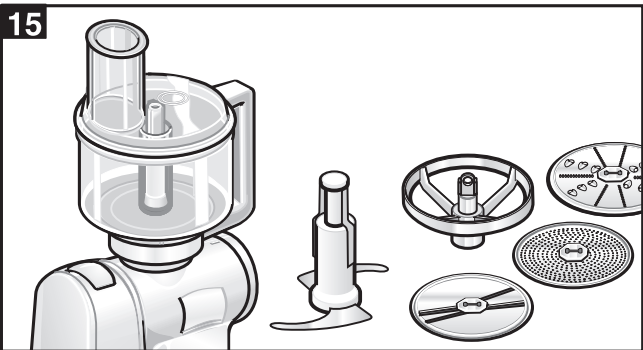
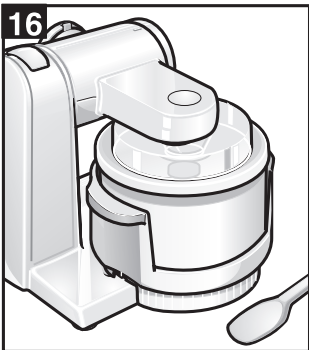
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Nur für Deutschland gültig!





11**12****13****14****15****16**

17a



MUM4405

✓

MUM4406

✓

MUM4426

✓

MUM4427

✓

MUM4600

✓

MUM4625

✓

MUM4640

✓

MUM4650

✓

MUM4655

✓

MUM4657

✓

MUM4655EU

✓

MUM4675EU

✓

MUM46CR1

✓

MUM46CR2

✓

MUM46R1

✓

MUM4701

✓

MUM4756EU

✓

MUM4780

✓

MUM47A1

✓

MUM46A1GB

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

17b

MUM4405



MUM4406



MUM4426



MUM4427



MUM4600



MUM4625



MUM4640



MUM4650



MUM4655



MUM4657



MUM4655EU



MUM4675EU



MUM46CR1



MUM46CR2



MUM46R1



MUM4701



MUM4756EU



MUM4780



MUM47A1



MUM46A1GB

