

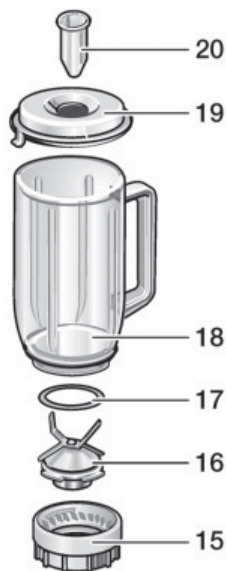
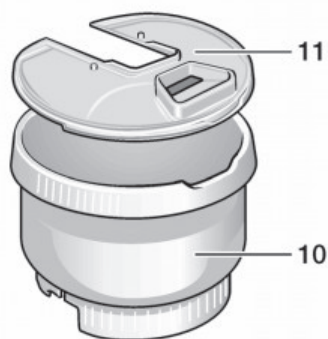
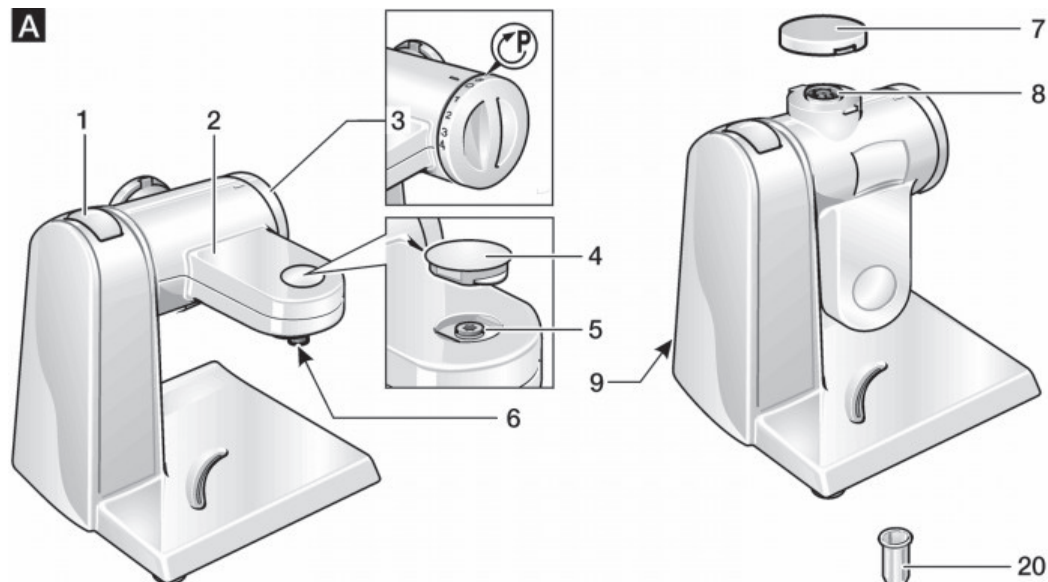
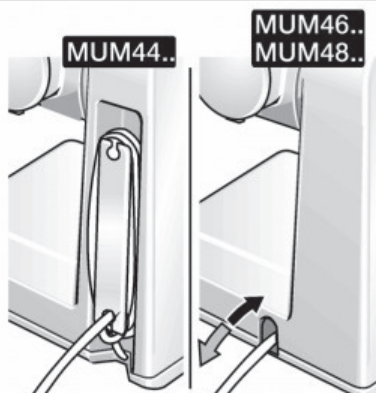
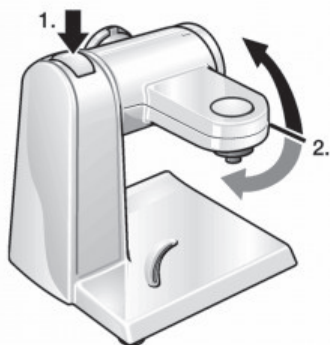
**BOSCH**

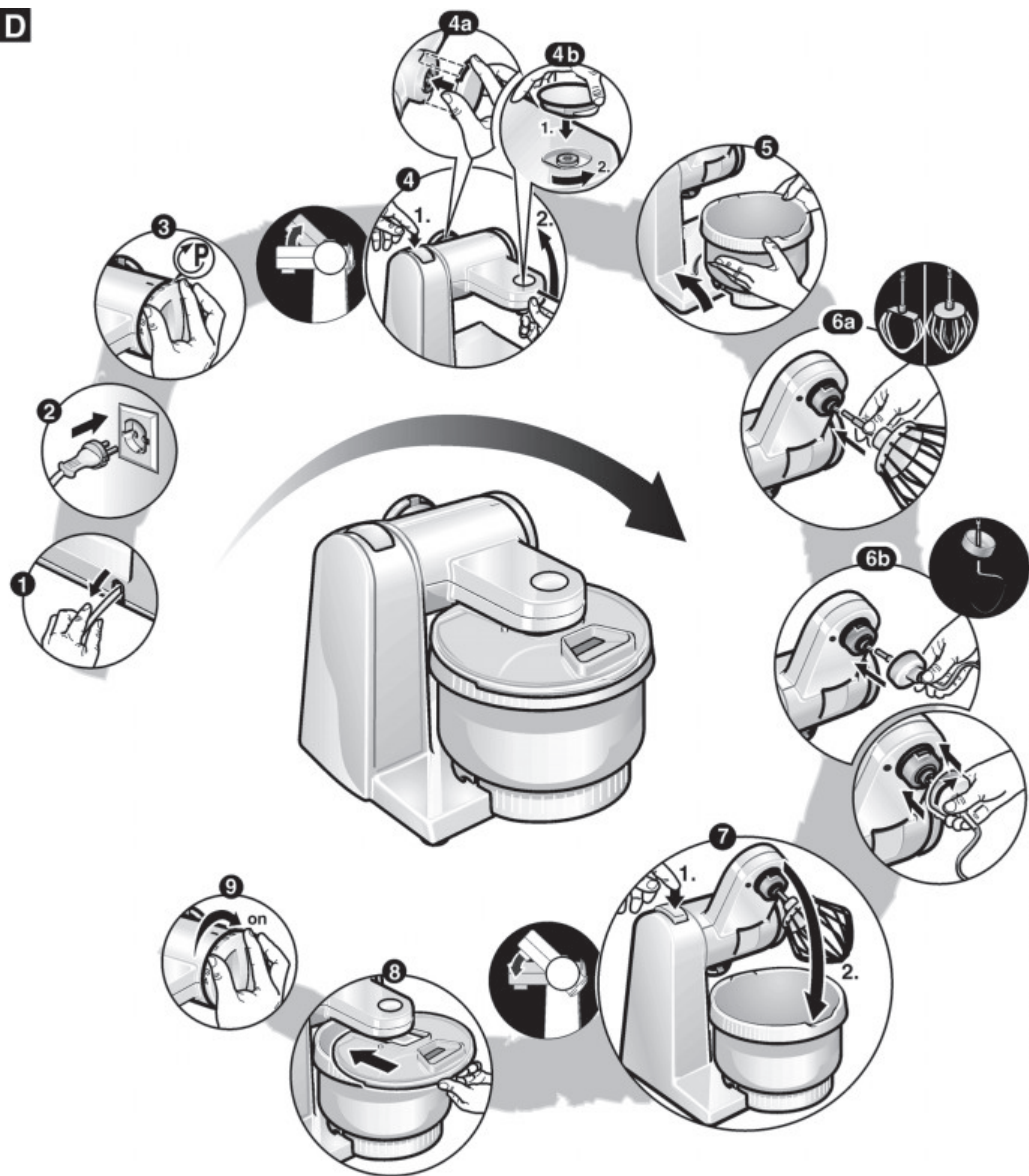
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

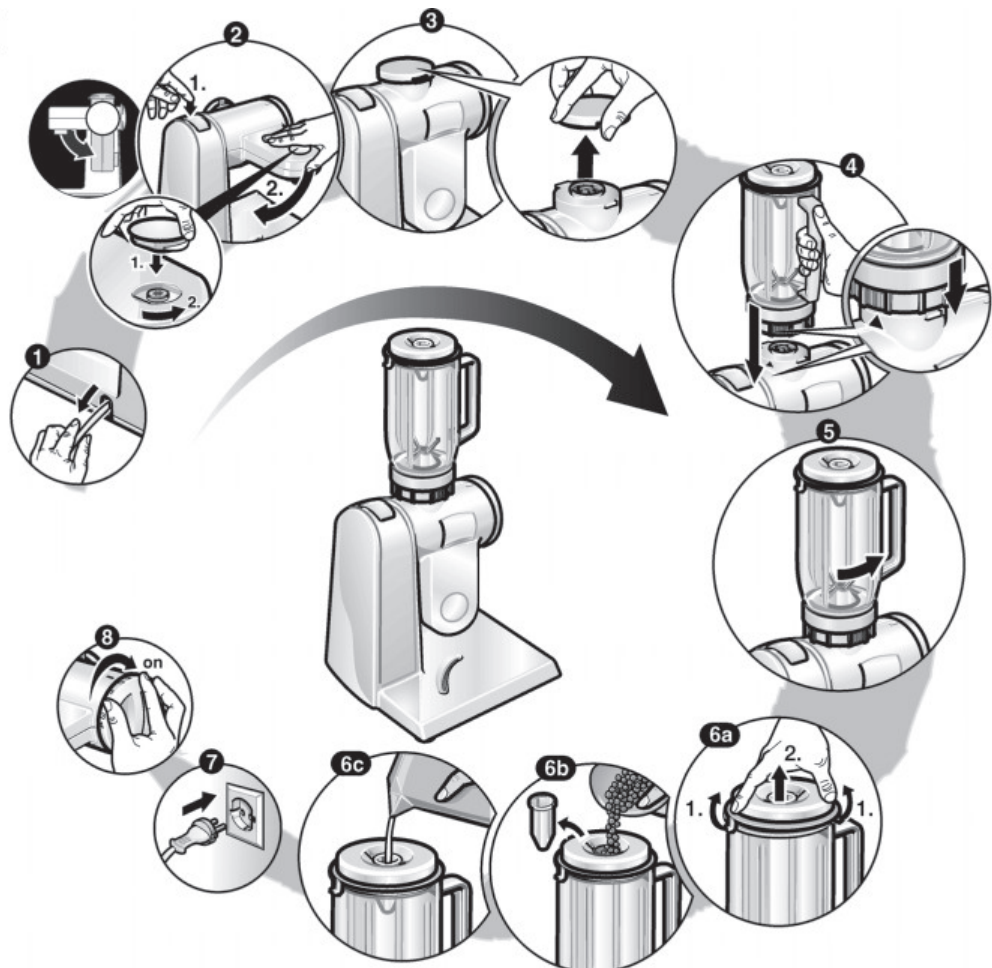
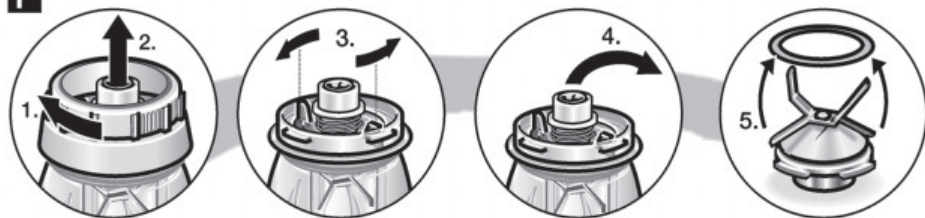
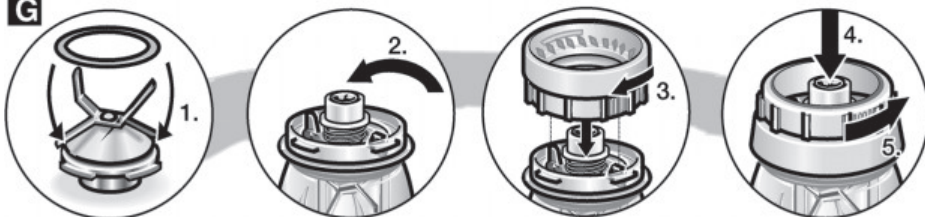
Universal kitchen machine

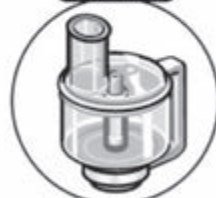
MUM44...**MUM46...****MUM48...**

[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	6
[en]	Instruction manual	Universal kitchen machine	16
[fr]	Mode d'emploi	Robot ménager universel	25
[it]	Istruzioni per l'uso	Robot da cucina universale	36
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Universele keukenmachine	46
[da]	Bruksanvisning	Universalkøkkenmaskine	56
[no]	Bruksanvisning	Universal kjøkkenmaskin	65
[sv]	Bruksanvisning	Universalköksmaskin	74
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	83
[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina universal	92
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha universal	102
[el]	Οδηγίες χρήσης	Κουζίνομηχανή	112
[tr]	Kullanım kılavuzu	Üniversal mutfak robotu	122
[pl]	Instrukcja obsługi	Uniwersalny robot kuchenny	132
[uk]	Інструкція з експлуатації	Універсальний кухонний комбайн	142
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Универсальная кухонная машина	152
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة المطبخ ذات الاستخدام المتنوع	172

A**B****C**

D

E**F****G**

H**MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS4****MUZ4GM3****MUZ4RS1****MUZ4PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ4MX3****MUZ4MM3****MUZ4FW4****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45RV1****MUZ45LS1**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Zulässige Höchstmengen nicht überschreiten (siehe „Anwendungsbeispiele“).

Das Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

Stromschlaggefahr und Brandgefahr!

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

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

Verletzungsgefahr!

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

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

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

⚠ Erstickungsgefahr!

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

⚠ Achtung!

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

⚠ Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen (→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 5).

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

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

Inhalt


Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	6
Wichtige Sicherheitshinweise	6
Auf einen Blick.....	9
Arbeitspositionen	9
Bedienen	10
Reinigen und Pflegen	12
Hilfe bei Störungen	12
Anwendungsbeispiele.....	12
Zubehör / Sonderzubehör.....	14
Entsorgung	15
Kundendienst.....	15

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen. Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

→ Bild 

Grundgerät

- 1 Entriegelungstaste**
- 2 Schwenkarm**
(siehe „Arbeitspositionen“)
- 3 Drehschalter**
0/off = Stopp
 = Parkschaltung
Drehschalter festhalten, bis Antrieb stehenbleibt; Werkzeug ist in Schwenkposition. Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.
Stufe **1-4** = Arbeitsgeschwindigkeit
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
4 = hohe Drehzahl – schnell.
Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.
- 4 Antriebsschutzdeckel**
Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels diesen drehen, bis die Verriegelung aufgehoben ist.
- 5 Antrieb für**
 - **Durchlaufschnitzler***
 - **Zitruspresse***
 - **Getreidemühle***
Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.
- 6 Antrieb für**
 - **Werkzeuge (Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken)**
 - **Rührwerkzeug des Eisbereiters***
 - **herunter- oder hochgeklappt für Fleischwolf***

7 Mixerantriebsschutzdeckel

8 Antrieb für

- **Mixer***
- **Multi-Mixer***

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

9 Kabelaufbewahrung (Bild)

- MUM44...: Kabel aufwickeln
- MUM46.../48...: Kabel im Kabelfach verstauen

Schüssel mit Zubehör

10 Rührschüssel

11 Deckel

Werkzeuge

12 Rührbesen

13 Schlagbesen

14 Knethaken mit Teigabweiser

Mixer*

15 Sockel

16 Messereinsatz

17 Dichtungsring

18 Mixbecher

19 Deckel

20 Trichter

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

Arbeitspositionen

Achtung!

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

Einstellen der Arbeitsposition

→ Bild 

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

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

Bedienen

⚠ Verletzungsgefahr!


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

Achtung!

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

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

Vorbereiten

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

Rührbesen, Schlagbesen und Knethaken

→ Bild

Rührbesen (6a)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Schlagbesen (6a)

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

Knethaken mit Teigabweiser (6b)

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

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Das Gerät darf nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln bedeckt sind.

- Drehschalter auf  stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.

Hinweis: Bewegt sich der Antrieb nicht, ist die Schwenkposition bereits erreicht.

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



Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Drehschalter auf **7P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
 - Deckel abnehmen.
 - Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **7** bringen.
 - Zutaten einfüllen.
- oder
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Drehschalter auf **7P** stellen und festhalten, bis der Antrieb stehen bleibt.
- Netzstecker ausstecken.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **6** bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 12.

Mixer→ **Bild **** Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

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


 Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

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

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **3** bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.

- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Sockel auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. → **Bild **
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge bei Kunststoffmischer, flüssig = 1 Liter, schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,5 Liter, optimale Verarbeitungsmenge, fest = 50-100 Gramm.
- Deckel aufsetzen und fest drücken. Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!
- Drehschalter auf die gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen→ **Bild **

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

Nach der Arbeit

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

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen

⚠ Stromschlaggefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

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

Schüssel mit Zubehör reinigen

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

Mixer reinigen

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Achtung!

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

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

Mixer zerlegen

→ Bild

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

Mixer zusammensetzen

→ Bild

⚠ Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

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

Hilfe bei Störungen

Bei Störungen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

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



Eiweiß

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



Biskuitteig**Grundrezept**

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe **4** mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe **2** stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig**Grundrezept**

- 3-4 Eier
- 200-250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 200-250 g Butter (Raumtemperatur)
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe **3** mit dem Rührbesen verrühren.



Höchstmenge: 1,5-2 x Grundrezept

Mürbeteig**Grundrezept**

- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 100-125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- 250 g Mehl
- evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 2-3 Minuten mit dem Rührbesen (Stufe **3**) oder Knethaken (Stufe **2**) verarbeiten.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig**Grundrezept**

- 500 g Mehl
- 1 Ei
- 80 g Fett (Raumtemperatur)
- 80 g Zucker
- 200-250 ml lauwarme Milch
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- Schale von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe **1**, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe **2** mit dem Knethaken verarbeiten.



Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Mayonnaise

- 2 Eier
- 2 TL Senf
- ¼ l Öl
- 2 EL Zitronensaft oder Essig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker



Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe **2** im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe **4** schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.

Zubehör / Sonderzubehör

Weiteres der Verpackung beigelegtes Zubehör ist in den separaten Bedienungsanleitungen beschrieben. Beigelegtes Zubehör / Sonderzubehör kann auch einzeln (nach)gekauft werden. Das Zubehör zur Maschine MUM 45.. eignet sich auch für die Maschine MUM 44../46../48...

→ Bild 

Kunststoff-Rührschüssel (MUZ4KR3)

In der Schüssel können bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.

Edelstahl-Rührschüssel (MUZ4ER2)

In der Schüssel können bis zu 1 kg Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.

Mixer-Aufsatz Kunststoff (MUZ4MX2)

Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.

Mixer-Aufsatz Glas (MUZ4MX3)

Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.

Multimixer (MUZ4MM3)

Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.

Durchlaufschnitzler (MUZ4DS4)

Zum Schneiden von Gurken, Kohl, Kohlrabi, Rettich; zum Raspeln von Karotten, Äpfeln und Sellerie, Rotkraut, Käse und Nüssen; zum Reiben von Hartkäse, Schokolade und Nüssen.

Pommes frites-Scheibe (MUZ45PS1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS4. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.

Asiagemüse-Scheibe (MUZ45AG1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS4. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

Reibscheibe grob (MUZ45RS1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS4. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.

Kartoffelpuffer-Scheibe (MUZ45KP1)

Für den Durchlaufschnitzler MUZ4DS4. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.

Zitruspresse (MUZ4ZP1)

Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.

Fleischwolf (MUZ4FW4)

Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.

Lochscheibensatz (MUZ45LS1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW4. Fein (3 mm) für Pasteten und Aufstriche, grob (6 mm) für Bratwürste und Speck.

Spritzgebäckvorsatz (MUZ45SV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW4. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.

Reibevorsatz (MUZ45RV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW4. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.

Fruchtpressenvorsatz (MUZ45FV1)

Für den Fleischwolf MUZ4FW4.
Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.

Zubehörträger (MUZ4ZT1)

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

Getreidemühle mit Kegelmahlwerk aus Stahl (MUZ4GM3)

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

Eisbereiter (MUZ4EB1)

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

Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see “Application examples”).

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Risk of electric shock and fire!

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

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

Risk of injury!

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

Risk of scalding!

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

Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!

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

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period (→ *“Cleaning and servicing” see page 21*).

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



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

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

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

Contents

Intended use.....	16
Important safety information.....	16
Overview.....	18
Operating positions.....	19
Operation.....	20
Cleaning and servicing.....	21
Troubleshooting.....	22
Application examples.....	22
Standard / optional accessories.....	23
Disposal.....	24
Customer Service.....	24

Overview

→ Figure

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

(see “Operating positions”)

3 Rotary switch

0/off = Stop

= Parking circuit

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

Settings **1-4** = Operating speed

1 = Minimum speed – slow

4 = Maximum speed – fast

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

4 Drive cover

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

5 Drive for

- continuous-feed shredder*
 - citrus press*
 - grain mill*
When not in use, attach the drive cover.
- 6 Drive for**
- tools
(stirrer, whisk, kneading hook)
 - stirring tool of the ice-cream maker*
 - folded down or up for mincer*
- 7 Blender drive cover**
- 8 Drive for**
- blender*
 - universal mixer*
When not in use, attach the blender drive cover.
- 9 Cord store (Fig. B)**
- MUM44..: Stow the cord
 - MUM46../48..: Stow the cord in the cord store
- Bowl with accessories**
- 10 Mixing bowl**
- 11 Lid**
- Tools**
- 12 Stirrer**
- 13 Whisk**
- 14 Kneading hook with dough deflector**
- Blender***
- 15 Base**
- 16 Blade insert**
- 17 Sealing ring**
- 18 Blender jug**
- 19 Lid**
- 20 Funnel**

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

Operating positions

⚠ Attention!

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

Setting the operating position

→ Figure C

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

Position	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

Operation

⚠ Risk of injury!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

Attention!

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

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Unwind / pull out the cord.
→ Fig. 3
- Insert the mains plug.

Stirrer, whisk and kneading hook

→ Figure D:

Stirrer (6a)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Whisk (6a)

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



Kneading hook with dough deflector (6b)

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



⚠ Risk of injury from the rotating tools!

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

- Set rotary switch to **7P** and hold in place until the drive stops.

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

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

Adding more ingredients

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Set rotary switch to **7P** and hold in place until the drive stops.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **6**.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts. → “Cleaning and servicing” see page 21

Blender

→ Figure

Risk of injury from sharp blades / rotating drive!


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

Risk of scalding!

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

Warning!

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

- 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. 
- Add ingredients.
Maximum capacity of liquid for plastic blender = 1 litre,
frothing or hot liquid maximum 0.5 litres.
Optimal processing capacity – solids = 50-100 g.
- Attach lid and press firmly. While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening!
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

→ Figure

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover and add ingredients or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube or
- pour liquid through the funnel.

After using the appliance

Switch off the appliance with the rotary switch.

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

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

Risk of electric shock!

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

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

Cleaning the bowl and accessories

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

Cleaning the blender

Risk of injury from sharp blades!

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

Warning!

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

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

Taking the blender apart

→ Figure

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

Putting the blender together

→ Figure

Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.


- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Tighten the blade insert with the aid of the blender jug base.
- Tighten the base of the blender jug in an anti-clockwise direction.

Troubleshooting


If the appliance malfunctions, please consult our customer service.

Application examples

Whipped cream

- 100 g-600 g 
- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting **4** (depending on the quantity and properties of the cream).

Egg white

- 1 to 8 egg whites 
- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting **4**.

Sponge mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbs. hot water
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour baking powder (if required)
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4-6 minutes at setting **4** until frothy.
- Rotate switch to setting **2** and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 3-4 eggs
- 200-250 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 200-250 g butter (room temperature)
- 500 g flour
- 1 packet of baking powder
- 125 l milk
- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **3**.

Maximum quantity: 1.5-2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 2-3 minutes with the stirrer (setting **3**) or kneading hook (setting **2**).

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 1 egg
- 80 g fat (room temperature)
- 80 g sugar
- 200-250 ml lukewarm milk
- 25 g fresh yeast
or 1 packet of dried yeast
- Peel of ½ lemon
- 1 pinch of salt
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Mayonnaise

- 2 eggs
- 2 tsp. mustard
- ¼ l oil
- 2 tbs. lemon juice or vinegar
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.



Standard / optional accessories

Other accessories enclosed with the packaging are described in the separate operating instructions.

Enclosed accessories / optional accessories can also be purchased separately.

The accessories for the MUM45.. appliance are also suitable for the MUM44.. /46.. /48.. appliances.

→ **Figure 5**

Plastic mixing bowl (MUZ4KR3)

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

Stainless steel stirring bowl (MUZ4ER2)

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

Plastic blender attachment (MUZ4MX2)

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

Glass blender attachment (MUZ4MX3)

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

Universal mixer (MUZ4MM3)

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

Continuous-feed shredder (MUZ4DS4)

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

Chipper disc (MUZ45PS1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS4.

For slicing raw potatoes for chips.

Asiatic vegetables disc (MUZ45AG1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS4.

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Grating disc coarse (MUZ45RS1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS4.

For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

Potato fritter disc (MUZ45KP1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS4.

For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Citrus press (MUZ4ZP1)

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.

Mincer (MUZ4FW4)

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.

Perforated disc set (MUZ45LS1)

For the mincer MUZ4FW4.

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

Viennese whirl attachment (MUZ45SV1)

For the mincer MUZ4FW4.

With metal template for 4 different pastry moulds.

Grater attachment (MUZ45RV1)

For the mincer MUZ4FW4.

For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.

Juicer attachment (MUZ45FV1)

For the mincer MUZ4FW4.

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

Accessories holder (MUZ4ZT1)

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

Mill with conical grinder made of steel (MUZ4GM3)

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

Ice-cream maker (MUZ4EB1)

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

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This

appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (voir «Exemples d'utilisation»)!

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir et fouetter des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie !

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

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

Risques de blessures !

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

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

Risque de brûlures !

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

Risque d'asphyxie !

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Attention !

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

Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation (→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 31).

Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d'utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



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

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

Sommaire


Conformité d'utilisation	25
Consignes de sécurité importantes	25
Vue d'ensemble	28
Positions de travail	29
Utilisation	29
Nettoyage et entretien	31
Dérangements et solutions	32
Exemples d'utilisation	32
Accessoires d'origine /	
Accessoires en option	33
Mise au rebut	35
Service après-vente	35


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

Vue d'ensemble

→ Figure

Appareil de base

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

- 4 Couvercle de protection de l'entraînement**
Pour enlever le couvercle protégeant l'entraînement, tourner ce dernier jusqu'à ce qu'il se déverrouille.
- 5 Entraînement pour**
 - **accessoire râpeur / éminceur***
 - **presse-agrumes***
 - **moulin à céréales***
 Lorsque l'entraînement n'est pas utilisé, le protéger avec son couvercle.
- 6 Entraînement pour**
 - **ustensiles (fouet mixeur, fouet batteur, crochet pétrisseur)**
 - **ustensile mélangeur de la sorbetière***
 - **basculé vers le bas ou vers le haut, pour hachoir à viande***
- 7 Couvercle de protection de l'entraînement du mixeur**
- 8 Entraînement pour**
 - **mixeur***
 - **multimixeur***
 Lorsque l'entraînement n'est pas utilisé, le protéger avec son couvercle.
- 9 Rangement du cordon (Fig. )**
MUM44... : enrouler le cordon
MUM46... / 48... : ranger le cordon dans son logement

Bol mélangeur avec accessoires

- 10 Bol mélangeur**
- 11 Couvercle**
- Ustensiles**
- 12 Fouet mixeur**
- 13 Fouet batteur**
- 14 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte**

Mixeur*

- 15 Socle**
- 16 Porte-lame**
- 17 Bague d'étanchéité**
- 18 Bol mixeur**
- 19 Couvercle**
- 20 Entonnoir**

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

Positions de travail













⚠ Attention !

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

Réglage de la position de travail

→ Fig. **C**

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

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

Utilisation

⚠ Risque de blessures!

Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés.

Attention !

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

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

Préparatifs

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

Fouet mélangeur, fouet batteur et crochet pétrisseur

→ Fig. **D**:

Fouet mélangeur (6a)

pour pétrir les pâtes, par exemple la pâte à cake

Fouet batteur (6a)

pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte génoise

Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte (6b)

pour pétrir les pâtes épaisses et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple des raisins secs ou des pépites de chocolat)



⚠ Risque de blessures dû aux ustensiles en rotation

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

- Ramener le sélecteur rotatif sur **7P** et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.

Remarque :

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

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

Rajouter des ingrédients

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Ramener le sélecteur rotatif sur **7P** et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Retirer le couvercle.

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **7**.
 - Ajouter les ingrédients.
- ou
- Rajouter les ingrédients par l'orifice d'ajout dans le couvercle.

Après utilisation

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
- Ramener le sélecteur rotatif sur **7P** et le maintenir en position jusqu'à ce que l'entraînement s'immobilise.
- Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le couvercle.
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position **6**.
- Détacher l'ustensile de l'entraînement.
- Retirer le bol.
- Nettoyer toutes les pièces.
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 31.

Mixeur

→ Fig. **3** :

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


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

⚠ Risque de brûlures !

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

Attention !

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

- Appuyer sur la touche de déverrouillage et amener le bras pivotant sur la position 3.
- Retirer le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettre en place le bol mixeur (le repère sur le socle doit correspondre avec celui sur l'appareil de base), puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. → Fig. -4/5
- Ajouter les ingrédients.
Quantité maximum de liquide dans les mixeurs en plastique = 1 litre, quantité maximum de liquides moussants ou très chauds = 0,5 litre; quantité optimale d'aliments solides à préparer = 50 à 100 grammes.
- Mettre le couvercle en place et appuyer fortement. Pendant utilisation, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout!
- Régler le sélecteur rotatif au niveau voulu.

Rajouter des ingrédients

→ Fig. -6 :

- Mettre l'appareil hors tension avec l'interrupteur rotatif.
 - Retirer le couvercle et ajouter les ingrédients
- ou
- retirer l'entonnoir et rajouter progressivement les ingrédients solides par l'orifice d'ajout
- ou
- verser les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après utilisation

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

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

Nettoyage et entretien

Attention !

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

Nettoyage de l'appareil de base

Risque d'électrocution !

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau et ne pas le laisser sous l'eau courante. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

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

Nettoyer le bol mélangeur avec les accessoires

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

Nettoyer le mixeur

Risque de blessures dû aux lames tranchantes !

Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues. Il est possible de démonter le mixeur pour le nettoyer.

Attention !

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

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

Démonter le mixeur

→ Fig. 

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

Assembler le mixeur

→ Fig. 

 **Risque de blessures!**

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

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

Dérangements et solutions

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

Exemples d'utilisation

Crème Chantilly

- 100 g-600 g
- Travailler la crème avec le fouet batteur pendant 1½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) au niveau **4**.



Blancs d'œufs

- 1-8 blancs d'œufs
- Travailler les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 4 à 6 minutes au niveau **4**.



Pâte génoise

Recette de base

- 2 œufs
- 2-3 cuillères à soupe d'eau très chaude
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 70 g de farine
- 70 g de féculé
- éventuellement de la levure chimique
- Batta les ingrédients (sauf la farine et la féculé) env. 4 à 6 minutes avec le fouet batteur au niveau **4** jusqu'à obtention d'une mousse ferme.
- Régler l'interrupteur rotatif au niveau **2** et, en ½ à 1 minute environ, incorporer par cuillerées la farine et la féculé préalablement passées au tamis.

Quantité maximale: 2 x la recette de base



Pâte à cake

Recette de base

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



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

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

Pâte sablée

Recette de base

- 125 g de beurre (à température ambiante)
- 100-125 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- un peu de zeste de citron ou de sucre vanillé
- 250 g de farine
- éventuellement de la levure chimique
- Travailler tous les ingrédients environ ½ minute au niveau **1**, puis 2 à 3 minutes avec le fouet mixeur (niveau **3**) ou le crochet à malaxer (niveau **2**).

Quantité maximale : 2 x la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

- 500 g de farine
- 1 œuf
- 80 g de matière grasse (à température ambiante)
- 80 g de sucre
- 200-250 ml de lait tiède
- 25 g de levure de boulanger fraîche ou 1 sachet de levure
- Le zeste d'½ citron
- 1 pincée de sel
- Travailler tous les ingrédients avec le crochet pétrisseur pendant env. ½ minute au niveau **1**, puis env. 3 à 6 minutes au niveau **2**.

Quantité maximale : 1,5 x la recette de base

Mayonnaise

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

Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température.

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

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

Accessoires d'origine / Accessoires en option

Les autres accessoires non joints dans la boîte sont décrits dans des notices d'utilisation séparées.

Vous pouvez également vous procurer les accessoires d'origine / accessoires en option individuellement.

Les accessoires du robot MUM45.. s'adaptent aux robots MUM44../46../48..

→ Fig. 13:

Bol mélangeur en plastique (MUZ4KR3)

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

Bol mélangeur en acier inoxydable (MUZ4ER2)

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



Bol mixeur en plastique (MUZ4MX2)

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

Bol mixeur en verre (MUZ4MX3)

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

Multimixeur (MUZ4MM3)

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

Accessoire râpeur / éminceur (MUZ4DS4)

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

Disque à pommes frites (MUZ45PS1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS4.

Pour découper des pommes de terre crues en frites.

Disque à légumes asiatiques (MUZ45AG1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS4.

Découpe les fruits et légumes en fines lanières pour préparer des plats asiatiques.

Disque à râper, grossier (MUZ45RS1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS4.

Pour râper des pommes de terre crues, par exemple pour faire des galettes ou des boulettes de pomme de terre .

Disque pour galettes de pommes de terre (MUZ45KP1)

Pour l'accessoire râpeur / éminceur MUZ4DS4.

Pour râper des pommes de terre crues et préparer des rösti et des galettes de pommes de terre, pour découper fruits et légumes en rondelles épaisses.

Presse-agrumes (MUZ4ZP1)

Pour presser oranges, citrons et pamplemousses.

Hachoir à viande (MUZ4FW4)

Pour hacher de la viande fraîche destinée à un steak tartare ou un rôti de viande hachée.

Insert de disques ajourés (MUZ45LS1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW4.

Fin (3 mm) pour pâtés et pâtes à tartiner, grossier (6 mm) pour saucisses grillées et lard.

Accessoire à biscuits dressés (MUZ45SV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW4.

Avec gabarit métallique pour 4 formes de biscuits différentes.

Accessoire de râpage (MUZ45RV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW4.

Pour râper noix, amandes, chocolat et petits-pains secs.

Accessoire pour coulis de fruits et légumes (MUZ45FV1)

Pour le hachoir à viande MUZ4FW4.

Pour préparer un coulis de baies (sauf de framboises), tomates et baies d'églantier.

Simultanément, le kit dénoyaute automatiquement les groseilles / cassis par exemple et enlève leurs tiges.

Porte-accessoire (MUZ4ZT1)

Pour ranger des accessoires comme les crochets à pétrir, fouets batteurs, fouets mixeurs, disques à découper, à râper et à concasser.

Moulin à céréales avec meules coniques en acier (MUZ4GM3)

Pour tous types de céréales excepté le maïs, également pour les graines oléagineuses, les champignons secs et les herbes aromatiques.

Sorbetière (MUZ4EB1)

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

Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



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

Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

Non superare le quantità massime ammesse (vedere "Esempi d'impiego").

Questo apparecchio è idoneo per miscelare, impastare e montare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!

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

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

 Pericolo di lesioni!

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

Pericolo di ustioni!

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

Pericolo di soffocamento!

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

Attenzione!

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

Importante!

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività (→ *"Pulizia e cura"* ved. pagina 42).

Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione! Lame rotanti.



Attenzione! Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

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

Indice


Uso corretto	36
Importanti avvertenze di sicurezza	36
Panoramica	39
Posizioni di lavoro.....	39
Uso	40
Pulizia e cura.....	42
Rimedi in caso di guasti.....	42
Esempi d'impiego	42
Accessori / accessori speciali.....	43
Smaltimento.....	45
Servizio di assistenza clienti.....	45

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

Panoramica

→ Figura 

Apparecchio base

- 1 **Pulsante di sblocco**
- 2 **Braccio oscillante**
(vedere "Posizioni di lavoro")
- 3 **Manopola**
0/off = arresto
 = comando parcheggio
Tenere la manopola finché l'ingranaggio non si ferma; l'utensile è in posizione di ribaltamento. Se l'ingranaggio non si muove, significa che la posizione di ribaltamento è già stata raggiunta.
Livello **1-4** = velocità di lavoro
1 = velocità bassa – lento,
4 = velocità alta – rapido.
In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.
- 4 **Coperchio di sicurezza dell'ingranaggio**
Per rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio, ruotarlo finché non si sblocca.
- 5 **Ingranaggio per**
 - **sminuzzatore continuo***
 - **spremiagrumi***
 - **mulino***

In caso di inutilizzo applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio.
- 6 **Ingranaggio per**
 - **utensili (frusta, sbattitore, gancio impastatore)**
 - **utensile della gelatiera***
 - **abbassato o alzato per il tritacarne***
- 7 **Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore**

8 **Ingranaggio per**

- **frullatore***
 - **multi-mixer***
- Applicare il coperchio di sicurezza se l'ingranaggio del frullatore non viene utilizzato.

9 **Stivaggio del cavo (Figura)**

- MUM44...: avvolgere il cavo
- MUM46.../48...: riporre il cavo nel vano portacavo

Ciotola con accessori

10 Ciotola

11 Coperchio

Utensili

12 Frusta

13 Sbattitore

14 Gancio impastatore con spatola

Frullatore*

15 Base

16 Gruppo lame

17 Anello di tenuta

18 Bicchiere frullatore

19 Coperchio

20 Imbuto

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

Posizioni di lavoro

Attenzione!

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

Regolazione della posizione di lavoro

→ Figura 

- Premere il pulsante di sblocco e muovere il braccio oscillante.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Posizione		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Montare / smontare lo sbattitore, la frusta e il gancio impastatore.
7		Aggiungere grandi quantità di alimenti.

Uso

Pericolo di lesioni!

Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi.

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo con l'utensile/accessorio in posizione di lavoro. Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto. Non esporre apparecchio e accessori a fonti di calore. Le parti non sono idonee per l'uso in forno a microonde.

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Svolgere/estrarre il cavo.
→ **Figura 5**
- Inserire la spina di alimentazione.

Frusta, sbattitore e gancio impastatore

→ **Figura 5**

Frusta (6a)

per impasti per dolci

Sbattitore (6a)

per montare albume, panna e impasti leggeri, ad es. pasta biscotto

Gancio impastatore con spatola (6b)

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

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo; dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia. L'apparecchio deve essere utilizzato soltanto con gli ingranaggi non in uso coperti con gli appositi coperchi di sicurezza.

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

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

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **6**.
- Inserire la ciotola. La base della ciotola deve entrare nella nicchia dell'apparecchio base.
- A seconda del tipo di lavorazione, inserire la frusta, lo sbattitore o il gancio impastatore fino all'arresto nell'ingranaggio. Per il gancio impastatore ruotare la spatola finché il gancio impastatore non s'arresta.
- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **1**.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Aggiunta di ingredienti

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

Dopo la lavorazione

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Ruotare la manopola su **Ⓟ** e tenerla in posizione finché l'ingranaggio non si ferma.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **6**.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola.
- Lavare tutti i componenti. → "Pulizia e cura" ved. pagina 42.

Frullatore

→ Figura **Ⓜ**

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

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

⚠ Pericolo di scottature!

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

Attenzione!

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

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione **3**.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- Montare il bicchiere frullatore (il riferimento sulla base del frullatore deve coincidere con il riferimento sull'apparecchio base) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto
→ **Figura **Ⓜ**-4/5**
- Introdurre gli ingredienti. Quantità massima per il frullatore con bicchiere di plastica, liquido = 1 litro, per liquidi molto caldi o che formano schiuma massimo 0,5 litri quantità ottimale per la lavorazione di alimenti solidi = 50-100 grammi.
- Applicare il coperchio e premerlo. Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti!
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Aggiunta di ingredienti

→ Figura **Ⓜ**-6

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Rimuovere il coperchio e introdurre gli ingredienti oppure
- togliere l'imbuto ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.

Dopo la lavorazione

- Spegnere l'apparecchio con la manopola.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Ruotare il frullatore in senso orario e rimuoverlo.

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

Pulizia e cura

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Pulizia dell'apparecchio base

Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente. Non pulire con il vapore.

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

Lavaggio della ciotola con gli accessori

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

Lavaggio del frullatore

Pericolo di ferite provocate da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Il frullatore può essere smontato per essere lavato.

Attenzione!

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

Consiglio: dopo la lavorazione di liquidi spesso è sufficiente lavare il frullatore senza separarlo dall'apparecchio. A tal fine introdurre un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore montato. Accendere il frullatore per pochi secondi (per gli apparecchi dotati di funzione "intermittenza" alla velocità **M**). Versare via l'acqua e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Smontaggio del frullatore

→ Figura

- Ruotare la base del frullatore in senso orario e togliere il frullatore.

- Afferrare il gruppo lame dalle alette e ruotarlo in senso antiorario. Il gruppo lame si stacca.
- Togliere il gruppo lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Rimontaggio del frullatore

→ Figura

Pericolo di lesioni!

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

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

Rimedi in caso di guasti

In caso di guasto rivolgersi al nostro servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata

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



Albumi

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



Pasta biscotto

Ricetta base

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



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

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Impasto di base per dolci

Ricetta base

- 3-4 uova
- 200-250 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina o la buccia di ½ limone
- 200-250 g di burro (a temperatura ambiente)
- 500 g di farina
- 1 bustina di lievito in polvere
- 125 ml di latte
- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-4 minuti alla velocità **3**.

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

Pasta frolla

Ricetta base

- 125 g di burro (a temperatura ambiente)
- 100-125 g di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- un poco di buccia di limone o vanillina
- 250 g di farina
- eventualmente lievito in polvere
- Lavorare tutti gli ingredienti per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 2-3 minuti con la frusta (velocità **3**) o il gancio impastatore (velocità **2**).

Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta lievitata

Ricetta base

- 500 g di farina
- 1 uovo
- 80 g di burro (a temperatura ambiente)
- 80 g di zucchero
- 200-250 ml di latte tiepido

- 25 g di lievito fresco o 1 bustina di lievito secco
- Buccia di ½ limone
- 1 pizzico di sale
- Lavorare tutti gli ingredienti con il gancio impastatore per ca. ½ minuto alla velocità **1**, poi per ca. 3-6 minuti alla velocità **2**.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Maionese

- 2 uova
- 2 cucchiaini di senape
- ¼ l di olio
- 2 cucchiaini di succo di limone o aceto
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di zucchero

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

Consumare la maionese subito.

Non conservarla.

Accessori / accessori speciali

Gli altri accessori forniti in dotazione sono descritti nelle istruzioni per l'uso separate. Gli accessori/accessori speciali possono anche essere acquistati singolarmente in un secondo momento.

Gli accessori per le macchine MUM45... sono idonei anche per le macchine MUM44.../46.../48...

→ Figura 

Ciotola in plastica (MUZ4KR3)

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

Ciotola in acciaio inox (MUZ4ER2)

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

Bicchiere frullatore di plastica (MUZ4MX2)

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

Bicchiere frullatore in vetro (MUZ4MX3)

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

Multi-mixer (MUZ4MM3)

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

Sminuzzatore continuo (MUZ4DS4)

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

Disco per patatine fritte (MUZ45PS1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS4. Per tagliare patate crude, per fare le patatine fritte.

Disco per verdure asiatiche (MUZ45AG1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS4. Taglia frutta e verdura in strisce sottili, per piatti di verdure asiatici.

Disco grattugia grossa (MUZ45RS1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS4. Per grattugiare patate crude, ad es. per frittelle di patate o canederli.

Disco grattugia (MUZ45KP1)

Per lo sminuzzatore continuo MUZ4DS4. Per grattugiare patate crude per i röstli o

frittelle di patate, e per tagliare frutta e verdura a fette spesse.

Spremiagrumi (MUZ4ZP1)

Per spremere arance, limoni e pompelmi.

Tritacarne (MUZ4FW4)

Per tritare carne fresca per la tartara o il polpettone.

Dischi tritacarne (MUZ45LS1)

Per il tritacarne MUZ4FW4.

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

Accessorio biscotti (MUZ45SV1)

Per il tritacarne MUZ4FW4.

Con forma metallica per 4 diverse forme di biscotti.

Grattugia (MUZ45RV1)

Per il tritacarne MUZ4FW4.

Per grattugiare noci, mandorle, cioccolato e pane raffermo.

Passapomodoro/spremifrutta (MUZ45FV1)

Per il tritacarne MUZ4FW4.

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

Porta accessori (MUZ4ZT1)

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

Mulino con macinino in acciaio (MUZ4GM3)

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

Gelatiera (MUZ4EB1)

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

Smaltimento



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

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Toegestane maximumhoeveelheden niet overschrijden (zie “*Reiniging en onderhoud*”).

Het apparaat is geschikt voor het mixen, kneden en kloppen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

Belangrijke veiligheidsinstructies

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

⚠ Gevaar voor elektrische schokken en brand!

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

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

Gevaar voor letsel!

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

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

⚠ Gevaar voor brandwonden!

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

⚠ Verstikkingsgevaar!

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

⚠ Attentie!

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

⚠ Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen (→ *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 52*).

⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.



Voorzichtig! Draaiende messen.



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

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

Inhoud

Bestemming van het apparaat.....	46
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	46
In één oogopslag.....	49
Bedrijfsposities	49
Bedienen	50
Reiniging en onderhoud	52
Hulp bij storingen.....	52
Toepassingsvoorbeelden.....	53
Toebehoren / extra toebehoren	54
Afval.....	55
Service dienst.....	55

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

In één oogopslag

→ Afb. 

Basisapparaat


1 Ontgrendelknop

2 Draaiarm

(zie "Bedrijfsposities")

3 Draaischakelaar

0/off = stop

 = parkeerschakeling

Draaischakelaar vasthouden tot de aandrijving stilstaat; het hulpstuk bevindt zich in parkeerpositie. Als de aandrijving niet beweegt, is de parkeerpositie al bereikt.

Stand **1–4** = werksnelheid

1 = laagste toerental – langzaam,

4 = hoogste toerental – snel.

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

4 Aandrijvingsbeschermdoeksel

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

5 Aandrijving voor

– doorloopsnijder*

– citruspers*

– graanmolen*

Het aandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

6 Aandrijving voor

– hulpstukken (roergarde, kloggarde, kneedhaak)

– roerhulpstuk van de ijsbereider*

– op- of neergeklapt voor de vleesmolen*

7 Aandrijvingsbeschermdoeksel mixer

8 Aandrijving voor

– mixer*

– multimixer*

Het mixeraandrijvingsbeschermdoeksel aanbrengen als de aandrijving niet wordt gebruikt.

9 Kabelvak (afb.

– MUM44...: Kabel opwickelen

– MUM46.../48...: Het snoer opbergen in het snoeropbergvak

Mengkom met toebehoren

10 Mengkom

11 Deksel

Hulpstukken

12 Roergarde

13 Kloggarde

14 Kneedhaak met deegvanger

Mixer*

15 Sokkel

16 Mesinzetstuk

17 Afdichtring

18 Mengbeker

19 Deksel

20 Trechter

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

Bedrijfsposities

Attentie!

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

Instellen van de bedrijfspositie

→ Afb. 

■ Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm draaien.

■ De draaiarm op de gewenste positie zetten en laten vastklikken.

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

Bedienen

⚠ Verwondingsgevaar!

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

Attentie!

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

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie "Reinigen en onderhoud".

Voorbereiden

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

Roergarde, klopgarde en kneedhaak

→ Afb. **D**

Roergarde (6a)

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg

Klopgarde (6a)

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

Kneedhaak met deegvanger (6b)

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



⚠ Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken

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

- Draaischakelaar op zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.

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

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

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

Ingrediënten toevoegen

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

of

- Ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Draaischakelaar op **⌚** zetten en vasthouden tot de aandrijving stilstaat.
- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **6** zetten.
- Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
- Kom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 52.*

Mixer

→ **Afb. 3**

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!

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

⚠ Risico van brandwonden!

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

Attentie!

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

- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie **3** zetten.
- Het beschermddeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Mengbeker aanbrengen (markering op de sokkel tegen de markering op het basisapparaat) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. → **Afb. 3-4/5**
- Ingrediënten toevoegen. Maximale hoeveelheid bij kunststof mixer, vloeibaar = 1 liter, schuimende of hete vloeistof maximaal 0,5 liter; optimale verwerkingshoeveelheid, vast = 50-100 gram.
- Deksel aanbrengen en vastdrukken. Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden. Daarbij de hand niet boven de vulopening houden!
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

Ingrediënten toevoegen

→ **Afb. 3-6**

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

of

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

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Stekker uit het stopcontact nemen.
- Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.

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

Reiniging en onderhoud

Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

Basisapparaat reinigen

⚠ Gevaar voor elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden. Gebruik geen stoomreiniger.

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

Mengkom en toebehoren reinigen

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

Mixer reinigen

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Raak het mixermes niet met blote handen aan. De mixer kan uit elkaar worden genomen voor de reiniging.

Attentie!

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

Tip: Na verwerking van vloeistoffen is het meestal voldoende om de mixer te reinigen zonder deze van het apparaat te nemen. Hiertoe doet u een beetje water met afwasmiddel in de gemonteerde mixer. De mixer enkele seconden inschakelen (bij apparaten met momentschakeling op stand **M**). Afwassop weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Mixer uit elkaar nemen

→ Afb. **F**

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

Mixer in elkaar zetten

→ Afb. **G**

⚠ Verwondingsgevaar!

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

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

Hulp bij storingen

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

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

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



Eiwit

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



Biscuitdeeg

Basisrecept

- 2 eieren
- 2-3 eetlepels heet water
- 100 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 70 g bloem
- 70 g zetmeel
- eventueel bakpoeder
- De ingrediënten (behalve de bloem en het aardappelmeel) ca. 4 tot 6 minuten tot schuim kloppen met de klopgarde op stand **4**.
- Draaischakelaar op stand **2** zetten en de gezeefde bloem en het zetmeel in ca. ½ tot 1 minuut lepel voor lepel erdoor mengen.



Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

- 3-4 eieren
- 200-250 g suiker
- 1 snufje zout
- 1 pakjes vanillesuiker of de schil van ½ citroen
- 200-250 g boter (kamertemperatuur)
- 500 g bloem
- 1 pakje bakpoeder
- 125 ml melk
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut roeren met de roergarde op stand **1**, daarna ca. 3-4 minuten op stand **3**.



Maximum hoeveelheid: 1,5-2 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

- 125 g boter (kamertemperatuur)
- 100-125 g suiker
- 1 ei
- 1 snufje zout
- wat citroenschil of vanillesuiker
- 250 g bloem
- eventueel bakpoeder
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut verwerken op stand **1**, dan ca. 2-3 minuten verwerken met de roergarde (stand **3**) of de kneedhaak (stand **2**).



Maximum hoeveelheid: 2 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

- 500 g bloem
- 1 ei
- 80 g vet (kamertemperatuur)
- 80 g suiker
- 200-250 ml lauwe melk
- 25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist
- schil van ½ citroen
- 1 snufje zout
- Alle ingrediënten ca. ½ minuut met de kneedhaak op stand **1** kneden, daarna ca. 3-6 minuten op stand **2**.



Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Mayonaise

- 2 eieren
- 2 tl mosterd
- ¼ l olie
- 2 el citroensap of azijn
- 1 snufje zout
- 1 snufje suiker



De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

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

De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.

Toebehoren / extra toebehoren

Overig toebehoren in de verpakking is beschreven in de afzonderlijke gebruiksaanwijzingen.

Het bijgevoegde toebehoren/extra toebehoren kan ook los worden gekocht. Het toebehoren bij het apparaat MUM 45.. is ook geschikt voor de apparaten MUM 44../46../48...

→ Afb. 

Kunststof roerkom (MUZ4KR3)

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

Roestvrijstalen kom (MUZ4ER2)

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

Mixer-opzetstuk kunststof (MUZ4MX2)

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

Mixer-opzetstuk glas (MUZ4MX3)

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

Multimixer (MUZ4MM3)

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

Doorloopsnijder (MUZ4DS4)

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

Patates-fritesschijf (MUZ45PS1)

Voor de doorloopsnijder MUZ4DS4. Voor het snijden van rauwe aardappels tot patates frites.

Asia-groenteschijf (MUZ45AG1)

Voor de doorloopsnijder MUZ4DS4. Snijdt fruit en groente in smalle reepjes, voor Aziatische groentegerechten.

Maalschijf grof (MUZ45RS1)

Voor de doorloopsnijder MUZ4DS4. Voor het raspen van rauwe aardappels, bijv. voor aardappelkoekjes of knoedels.

Aardappelkoekjesschijf (MUZ45KP1)

Voor de doorloopsnijder MUZ4DS4. Voor het raspen van rauwe aardappels voor Rösti en aardappelkoekjes, voor het snijden van fruit en groente in dikke plakken.

Citruspers (MUZ4ZP1)

Voor het uitpersen van sinaasappels, citroenen en grapefruits.

Vleesmolen (MUZ4FW4)

Voor het fijnmaken van vlees voor tartaar of gehakt.

Ponsschijvenset (MUZ45LS1)

Voor de vleesmolen MUZ4FW4. Fijn (3 mm) voor pasteien en beleg, grof (6 mm) voor braadworsten en spek.

Spritsgebak-hulpstuk (MUZ45SV1)

Voor de vleesmolen MUZ4FW4. Met metaalsjabloon voor 4 verschillende bakvormen.

Maalvoorzetstuk (MUZ45RV1)

Voor de vleesmolen MUZ4FW4. Voor het malen van noten, amandelen, chocola en gedroogde broodjes.

Fruitpershulpstuk (MUZ45FV1)

Voor de vleesmolen MUZ4FW4. Voor het tot moes persen van bessen (uitgezonderd frambozen), tomaten en rozenbottels. Tegelijk worden bijv. aalbessen automatisch van steeltjes en pitten ontdaan.

Toebehorenhouder (MUZ4ZT1)

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

Graanmolen met kegelmaalwerk van staal (MUZ4GM3)

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

Ijsbereider (MUZ4EB1)

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

Afval



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

Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Overskrid ikke tilladte maks. mængder (se ”Eksempler på brug”).

Apparatet er egnet til at røre, ælte og piske fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

Fare for elektrisk stød og brandfare!

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

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

⚠ Fare for at komme til skade!

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

⚠ Fare for skoldning!

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

⚠ Fare for kvælning!

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

OBS!

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

Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug (→ "Rengøring og pleje" se side 61).

Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



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

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

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller. Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Indhold

Bestemmelsesmæssig brug	56
Vigtige sikkerhedshenvisninger	56
Overblik	58
Arbejdspositioner	59
Betjening	60
Rengøring og pleje	61
Hjælp i tilfælde af fejl	62
Eksempler på brug	62
Tilbehør / ekstratilbehør	63
Bortskaffelse	64
Kundeservice	64

Overblik

→ Billede 

Motorenhed

1 Oplåsningsknap

2 Svingarm

(se "Arbejdspositioner")

3 Drejekontakt

0/off = stop

 = parkeringsfunktion

Hold drejekontakten fast, indtil drevet standser. Redskabet er i svingposition.

Hvis drevet ikke bevæger sig, er svingpositionen allerede nået.

Trin **1-4** = arbejds hastighed


1 = lavt omdrejningstal – langsom,

4 = højt omdrejningstal – hurtig.

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

4 Drevbeskyttelseslåg

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

- 5 Drev til**
- hurtignitter*
 - citruspresse*
 - kornmølle*
- Sæt drevbeskyttelseslåget på, når drevet ikke er i brug.
- 6 Drev til**
- redskaber
(røreris, piskeris, æltekrog)
 - ismaskinens røreredskab*
 - klappet ned eller op til kødhakker*
- 7 Beskyttelseslåg til blenderdrev**
- 8 Drev til**
- blender*
 - multiblender*
- Sæt beskyttelseslåget til blenderdrevet på, når blenderen ikke er i brug.
- 9 Kabelopbevaring (billede )**
- MUM44...: Opvikling af kablet
 - MUM46../48...: Opbevaring af kablet i kabelrummet

Skål med tilbehør

10 Røreskål

11 Låg

Redskaber

12 Røreris

13 Piskeris

14 Æltekrog med dejskraber

Blender*

15 Sokkel

16 Knivindsats

17 Pakring

18 Blenderbæger

19 Låg

20 Tragt

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

Arbejdspositioner

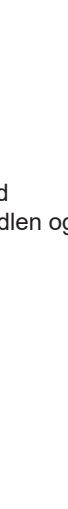
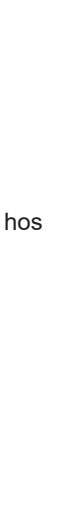



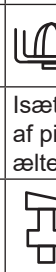
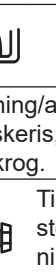
⚠ OBS!

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt på det rigtige drev og i den rigtige position iht. denne tabel og befinder sig i arbejdsstilling. Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Indstilling af arbejdsposition

→ Billede

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

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

Betjening

⚠ Fare for at komme til skade!

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

OBS!

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

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

Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat og rent underlag.
- Afvikl/udtræk kablet. → **Billede 3**
- Sæt netstikket i.

Røreris, piskeris og æltekrog

→ **Billede 4**

Røreris (6a)

til at røre deje, f.eks. rørt dej



Piskeris (6a)

til at piske æggehvider, fløde og til at piske lette deje, f.eks. lagkagedej



Æltekrog med dejskraber (6b)

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



⚠ Fare for at komme til skade som følge af roterende redskaber

Stik aldrig fingrene ned i skålen under driften. Udskift kun redskab, når drevet står stille - drevet kører stadig lidt kort efter, at apparatet er slukket. Apparatet må kun bruges, hvis ikke brugte drev er tildækket med drevbeskyttelseslåg.

- Stil drejekontakten på **7P**, og hold fast i den, indtil drevet standser.

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

- Tryk på oplåsningsknappen, og stil svingarmen i position **6**.

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

Påfyldning af flere ingredienser

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

Efter arbejdet

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Stil drejekontakten på **7P**, og hold fast i den, indtil drevet standser.
- Træk netstikket ud.
- Tag låget af.
- Tryk på oplåsningsknappen, og stil svingarmen i position **6**.
- Tag redskabet ud af drevet.
- Tag skålen ud.
- Rengør alle delene. → "Rengøring og pleje" se side 61.

Blender

→ **Billede 5**

⚠ Fare for at komme til skade som følge af skarpe knive / roterende drev!

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

⚠ Fare for skoldning!

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

OBS!

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

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

Påfyldning af flere ingredienser**→ Billede 3-6**

- Sluk for apparatet med drejekontakten.
- Tag låget af, og fyld ingredienserne i eller
- tag tragten ud, og fyld faste ingredienser lidt ad gangen i påfyldningsåbningen eller
- fyld flydende ingredienser i gennem tragten.

Efter arbejdet

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

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug.

Rengøring og pleje**OBS!**

Brug ikke skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

Rengøring af motorenhed**⚠ Fare for elektrisk stød!**

Dyp aldrig motorenheden i vand, og hold den aldrig ind under rindende vand. Brug ikke nogen damprenser.

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

Rengøring af skål med tilbehør

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

Rengøring af blender**⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!**

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder. Blenderen kan skilles ad til rengøring.

OBS!

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

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

Adskillelse af blender**→ Billede 3**

- Drej blenderbægerets sokkel i retning med uret, og tag den af.

da Hjælp i tilfælde af fejl

- Drej knivindsatsens vinger i retning mod uret. Knivindsatsen løsnes.
- Tag knivindsatsen ud, og fjern pakringen.

Samling af blender

→ Billede

Fare for at komme til skade!

Blenderen må aldrig samles på motorenheden.


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

Hjælp i tilfælde af fejl


Kontakt venligst kundeservice i tilfælde af fejl.

Eksempler på brug

Flødeskum


- 100 g-600 g 
- Forarbejd fløden i 1½ til 4 minutter på trin 4 - afhængigt af flødens mængde og egenskaber, med piskeriset.

Æggehvider

- 1 til 8 æggehvider 
- Forarbejd æggehviderne i 4 til 6 minutter på trin 4 med piskeriset.

Lagkagedej

Grundopskrift


- 2 æg 
- 2-3 spsk. varmt vand
- 100 g sukker
- 1 brev vaniljesukker
- 70 g mel
- 70 g maizenamel
- evt. bagepulver
- Pisk ingredienserne (undtagen mel og maizenamel) i ca. 4-6 minutter på trin 4 med piskeriset, til det skummer.

- Stil drejekontakten på trin 2, og tilsæt det sigtede mel og maizenamel skevis i løbet af ca. ½ til 1 minut.

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Rørt dej



Grundopskrift

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

Maks. mængde: 1,5-2 x grundopskrift

Mørdej


Grundopskrift

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

Maks. mængde: 2 x grundopskrift

Gærdej

Grundopskrift

- 500 g mel 
- 1 æg
- 80 g fedt (stuetemperatur)
- 80 g sukker
- 200-250 ml lunken mælk
- 25 g frisk gær eller 1 brev tørgær
- skal af ½ citron
- 1 knsp. salt
- Forarbejd alle ingredienserne i ca. ½ minut på trin 1, herefter i ca. 3-6 minutter på trin 2, med æltekrogen.

Maks. mængde: 1,5 x grundopskrift

Mayonnaise

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



Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Forarbejd ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på trin 2 i blenderen.
- Stil blenderen på trin 4. Hæld langsomt olien gennem tragten, og bliv ved med at blande, indtil mayonnaisen emulgerer.

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

Tilbehør / ekstratilbehør

Yderligere vedlagt tilbehør er beskrevet i de separate betjeningsvejledninger.

Vedlagt tilbehør/ekstratilbehør kan også købes enkeltvist.

Tilbehør til maskinen MUM45.. kan også benyttes til maskinen MUM44../46../48...

→ **Billede**

Røreskål af kunststof (MUZ4KR3)

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

Røreskål af rustfrit stål (MUZ4ER2)

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

Blenderpåsats af kunststof (MUZ4MX2)

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

Blenderpåsats af glas (MUZ4MX3)

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

Multiblender (MUZ4MM3)

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

Hurtigsnitter (MUZ4DS4)

Til skæring af agurker, kål, kålrabi og ræddiker, til rasping af gulerødder, æbler og selleri, rødkål, ost og nødder, til rivning af hård ost, chokolade og nødder.

Pommes frites-skive (MUZ45PS1)

Til hurtigsnitteren MUZ4DS4.

Til skæring af rå kartofler til pommes frites.

Asiengrøntsagsskive (MUZ45AG1)

Til hurtignitteren MUZ4DS4.
Skærer frugt og grønt i fine strimler til asiatiske grøntsagsretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)

Til hurtignitteren MUZ4DS4.
Til rivning af rå kartofler til f.eks. søsterkage eller kartoffelboller.

Kartoffelpandekageskive (MUZ45KP1)

Til hurtignitteren MUZ4DS4.
Til rivning af rå kartofler til rösti og kartoffelpandekager samt til skæring af frugt og grønt i tykke skiver.

Citruspresse (MUZ4ZP1)

Til presning af appelsiner, citroner og grapefrugter.

Kødhakker (MUZ4FW4)

Til småhakning af rå kød til tartar eller forloren hare.

Hulskivesæt (MUZ45LS1)

Til kødhakkeren MUZ4FW4.
Fin (3 mm) til postejer og smørrepålæg, grov (6 mm) til pølser og bacon.

Formsæt til sprøjtede småkager (MUZ45SV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW4.
Med metalskabelon til 4 forskellige småkageformer.

Rivecylinder (MUZ45RV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW4.
Til rivning af nødder, mandler, chokolade og tørrede rundstykker.

Frugtpresseforsats (MUZ45FV1)

Til kødhakkeren MUZ4FW4.
Til presning af bærfrugt til mos, undtagen hindbær, tomater og hyben. Samtidigt fjernes stilk og kerner automatisk fra f.eks. ribs.

Tilbehørsholder (MUZ4ZT1)

Til opbevaring af tilbehørsdele som æltekrog, piskeris, røreris, skære-, raspe- og riveskive.

Kornmølle med kegleformet maleværk af stål (MUZ4GM3)

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

Ismaskine (MUZ4EB1)

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

Bortskaffelse



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

Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Tillatte største mengder må ikke overskrides (se "Eksempler på bruk").

Apparatet er egnet til røring, elting og pisking av matvarer.

Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg.

Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater.

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkopplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

Fare for elektrisk støt og brannfare

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

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

Fare for skade!

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

Fare for skolding!

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

Fare for kvelning!

Barn må ikke få leke med emballasjen.

⚠ Obs!

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

⚠ Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode (→ "Rengjøring og pleie" se side 70).

⚠ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret

Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



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

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

Denne bruksanvisningen beskriver flere modeller. Apparatet er vedlikeholdsfritt.

Innhold

Korrekt bruk.....	65
Viktige sikkerhetsanvisninger	65
En oversikt.....	67
Arbeidsposisjoner	68
Betjening.....	69
Rengjøring og pleie	70
Hjelp ved feil.....	71
Eksempler på bruk.....	71
Tilbehør / spesialtilbehør	72
Avfallshåndtering	73
Kundeservice.....	73

En oversikt**→ Bilde** **Basisapparat****1 Utløsningstast****2 Svingarm**

(se "Arbeidsposisjoner")

3 Dreiebryter

0/off = Stopp

= Parkeringskobling

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

Trinn **1-4** = arbeidshastighet

1 = lavt turtall – sakte,

4 = høyt turtall – hurtig.

Ved strøbrudd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake.

4 Beskyttelseslokk for drev

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

5 Drev for

- **gjennomløpskutter***
 - **sitruspresse***
 - **kornmølle***
- Når det ikke brukes, må beskyttelseslokket settes på drevet.

6 Drev for

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

7 Beskyttelseslokk for mikserdrevet

8 Drev for

- **mikser***
- **multimikser***

Sett beskyttelseslokket på mikserdrevet når det ikke er i bruk.

9 Kabeloppbevaring (bilde )

- MUM44...: Vikle opp kabelen
- MUM46../48...: Rull opp kabelen i kabelrommet

Bolle med tilbehør

10 Rørebolle

11 Lokk

Verktøy

12 Rørepinne

13 Visp

14 Eltekrok med deigskrape

Mikser*

15 Sokkel

16 Knivnnsats

17 Pakningsring

18 Miksebeger

19 Lokk

20 Trakt

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

Arbeidsposisjoner

⚠ Obs!

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

Innstilling av arbeidsposisjonen

→ **Bilde **

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

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

Betjening

⚠ Fare for skade!

Støpselet må først kobles til når alle forberedelsene til arbeidet med apparatet er avsluttet.

Obs!

Apparatet må kun drives med tilbehør / verktøy i arbeidsstilling. Apparatet må ikke brukes når det er tomt. Apparatet og tilbehørsdelene må ikke utsettes for varmekilder. Delene er ikke egnet for mikrobølgeovn.

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

Forberedelser

- Plasser basisapparatet på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kablet. → **Bilde 3**
- Sett i støpselet.

Rørepinn, visp og eltekrok

→ **Bilde 4**

Rørepinne (6a)

til røring av deig, f.eks. formkakerøre

Visp (6a)

til pisking av eggehvite, fløte og til pisking av lette deiger, f.eks. sukkerbrødrøre

Eltekrok med deigskrape (6b)

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



⚠ Fare for skade på grunn av roterende verktøy

Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Verktøy må kun skiftes når drevet står stille – etter utkobling fortsetter drevet å gå en kort tid. Apparatet må kun brukes når drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelseslokk.

- Dreiebryteren settes på **⌚** og holdes fast inntil drevet står stille.

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

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

Påfylling av ingredienser

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

Etter arbeidet

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Dreiebryteren settes på **⌚** og holdes fast inntil drevet står stille.
- Trekk ut støpselet.
- Ta av lokket.
- Trykk på utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon **6**.
- Ta verktøyet ut av drevet.
- Ta ut bollen.
- Rengjør alle delene. → "Rengjøring og pleie" se side 70.

Mikser

→ **Bilde** 

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

Grip aldri inn i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på / tas av når drevet står stille! Mikseren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand og med påsatt lokk.

⚠ Fare for skolding!

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

Obs!

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

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

Påfylling av ingredienser

→ **Bilde** 

- Slå av apparatet med dreiebryteren.
- Ta av lokket og fyll på ingrediensene, eller
- ta ut trakten og fyll de faste ingrediensene på påfyllingsåpningen litt etter litt, eller
- fyll flytende ingredienser på gjennom trakten.

Etter arbeidet

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

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk.

Rengjøring og pleie

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

Rengjøring av basisapparatet

⚠ Fare for elektrisk støt!

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

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

Rengjøring av bollen med tilbehør

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

Rengjøring av mikseren

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

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

Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Knivinnsetsen kan ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Knivinnsetsen må kun rengjøres under rennende vann.

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

Demontering av mikseren→ **Bilde **

- Drei sokkelen på miksebegeret med urviseren og ta den av.
- Hold i knivinnsetsens vinger og drei den mot urviseren. Knivinnsetsen løsnes.
- Ta ut knivinnsetsen og fjern tetningsringen.

Sammensetting av mikseren→ **Bilde ****⚠ Fare for skade!**

Sett aldri sammen mikseren på basisapparatet.

- Sett tetningsringen på knivinnsetsen.
- Sett knivinnsetsen inn i miksebegeret fra undersiden.
- Skru knivinnsetsen fast ved hjelp av sokkelen.
- Skru miksebegerets sokkel fast mot urviseren.

Hjelp ved feil

Ved feil bør du henvende deg til kundeservice.

Eksempler på bruk**Stivpisket kremfløte**

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

**EGGEHVITE**

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

**Sukkerbrødrøre****Grunnoppskrift**

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



Største mengde: 2 x grunnoppskriften

Formkakerøre**Grunnoppskrift**

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



Største mengde: 1,5-2 ganger grunnoppskriften

Mørdeig**Grunnoppskrift**

- 125 g smør
(romtemperatur)
- 100-125 g sukker
- 1 egg
- 1 klype salt
- litt skall av sitron eller vaniljesukker
- 250 g mel
- ev. bakepulver
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 2-3 minutter med rørepinnen (trinn 3) eller eltekroken (trinn 2).

Største mengde: 2 x grunnoppskriften

**Gjærdeig****Grunnoppskrift**

- 500 g mel
- 1 egg
- 80 g fett (romtemperatur)
- 80 g sukker
- 200–250 ml lunken melk
- 25 g fersk gjær eller 1 pakke tørrgjær
- Skall av ½ sitron
- 1 klype salt
- Alle ingrediensene bearbeides i ca. ½ minutt på trinn 1, deretter i ca. 3-6 minutter på trinn 2 med eltekroken.

Største mengde: 1,5 x grunnoppskriften

**Majones**

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

Ingrediensene må ha samme temperatur.

- Ingrediensene (unntatt oljen) bearbeides i mikseren i noen sekunder på trinn 2.
- Mikseren slås over på trinn 4, oljen helles langsomt igjennom trakten og det hele mikses så lenge, inntil majonesen emulgerer.

Majonesen må brukes opp snart, ikke oppbevares.

**Tilbehør / spesialtilbehør**

Videre tilbehør som er vedlagt i pakningen er beskrevet i de separate betjeningsanvisningene.

Vedlagt tilbehøret/spesialtilbehør kan også kjøpes enkeltvis senere.

Tilbehøret til apparatet MUM45.. egner seg også for apparatene MUM44../46../48..

→ **Bilde**

Rørebolle av kunststoff (MUZ4KR3)

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

Rørebolle av rustfritt stål (MUZ4ER2)

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

Mikser-påsats av kunststoff (MUZ4MX2)

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

Mikser-påsats av glass (MUZ4MX3)

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

Multimikser (MUZ4MM3)

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

Gjennomløpskutter (MUZ4DS4)

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

Pommes-frites-skive (MUZ45PS1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS4.

Til skjæring av rå poteter for pommes frites.

Skive for asiatiske grønnsaker (MUZ45AG1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS4. Skjærer frukt og grønnsaker i fine strimler for asiatiske grønnsakeretter.

Riveskive grov (MUZ45RS1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS4. For riving av rå poteter, f.eks. for potetkaker eller kumler.

Skive for potetkaker (MUZ45KP1)

For gjennomløpskutteren MUZ4DS4. Til riving av rå poteter til "Rösti" og potetkaker, til skjæring av frukt og grønnsaker i tykke skiver.

Sitruspresse (MUZ4ZP1)

Til pressing av appelsiner, sitroner og grapefrukt.

Kjøttkvern (MUZ4FW4)

For kutting av ferskt kjøtt til biff tartaar eller kjøttpudding.

Sett med hullskiver (MUZ45LS1)

For kjøttkvernen MUZ4FW4. Fin (3 mm) for posteier og pålegg, grov (6 mm) for stekepølser og bacon.

Forsats for sprøytebakst (MUZ45SV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW4. Med metallsjablon for 4 forskjellige bakeformer.

Riveforsats (MUZ45RV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW4. Til riving av nøtter, mandler, sjokolade og tørkede rundstykker.

Forsats for fruktpresse (MUZ45FV1)

For kjøttkvernen MUZ4FW4. Til pressing av bær unntatt bringebær, tomater og nyper til mos. Samtidig blir stilkene og kjernene på f.eks. solbær/rips automatisk fjernet.

Holder for tilbehør (MUZ4ZT1)

For oppbevaring av tilbehørsdeler som eltekrok, visp, rørepinne, skjære-, raspe- og riveskive.

Kornmølle med kjeglemaleverk av stål (MUZ4GM3)

For alle kornsorter unntatt mais; også for oljekorn, tørket sopp og urter.

Isbereder (MUZ4EB1)

Til tilberedning av inntil 550 g is per omgang og beholder.

Avfallshåndtering



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

Kundeservice

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider. Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

Användning för avsett ändamål

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Överskrid inte största tillåtna mängder (se "Användningsexempel").

Apparaten är avsedd för omrörning, knådning och vispning av matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. I kombination med andra tillbehörsdelar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehörsdelarna till andra apparater.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

Risk för elektrisk stöt och brand!

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

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

Risk för personskador!

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

Risk för brännskador.

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

Risk för kvävning!

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

Varning!

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

Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid (→ ”Rengöring och skötsel” se sidan 79).

Förklaring av symbolerna på apparaten eller tillbehören



Följ instruktionerna i bruksanvisningen.



Försiktigt! Roterande knivar.



Försiktigt! Roterande verktyg.

Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.

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

Bruksanvisningen beskriver olika utföranden. Apparaten är underhållsfri.

Innehåll

Användning för avsett ändamål.....	74
Viktiga säkerhetsanvisningar.....	74
Översikt.....	76
Arbetslägen.....	77
Användning.....	78
Rengöring och skötsel.....	79
Råd vid fel.....	80
Användningsexempel.....	80
Tillbehör / specialtillbehör.....	81
Avfallshantering.....	82
Kundtjänst.....	82

Översikt

→ Bild

Motordel


1 Låsknapp

2 Svängarm

(se ”Arbetslägen”)

3 Vridreglage

0/off = Stopp

 = Parkeringsläge

Håll fast vridreglaget tills drivningen står stilla. Verktyget står i svängläge. Om drivningen inte rör sig har svängläget redan nåtts.

Läge **1-4** = Arbets hastighet

1 = lågt varvtal – långsam,

4 = högt varvtal – snabb. Vid ett

strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet.

4 Skyddslock över drivningen

Ta av drivningsskyddet genom att vrida det tills det lossnar.

- 5 Drivning för**
- Grönsaksskärare*
 - Citruspress*
 - Spannmålskvarn*
Därr på skyddslocket när drivningen inte används.
- 6 Drivning för**
- verktyg (grovvisp, ballongvisp, degkrok)
 - omrörare till glassberedaren *
 - nedfäld eller uppfäld för köttkvarnen*
- 7 Skyddslock över mixerdrivningen**
- 8 Drivning för**
- Mixer*
 - Multi-mixer*
- Sätt på skyddslocket när mixerdrivningen inte används.
- 9 Kabelförvaring (Bild B)**
- MUM44...: Linda upp kabeln
 - MUM46.../48...: Förvara kabeln i kabelacket

Blandarskål med tillbehör

10 Blandarskål

11 Lock

Verktyg

12 Grovvisp

13 Ballongvisp

14 Degkrok med degavstrykare

Mixer*

15 Sockel

16 Knivinsats

17 Packning

18 Mixerbägare

19 Lock

20 Tratt

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

Arbetslägen













⚠ Varning!

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

Inställning av arbetsläge

→ Bild C

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

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

Användning

⚠ Risk för personskador!

Sätt inte in stickkontakten i eluttaget förrän du är klar med alla förberedelser för arbetet med apparaten.

Varning!

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

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

Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt och rent underlag.
- Linda av / dra ut sladden → Bild 3
- Sätt in stickkontakten.

Grovvisp, ballongvisp och degkrok

→ Bild 4

Grovvisp (6a)

för blandning av degar, t.ex. sockerkaksmet

Ballongvisp (6a)

för vispning av äggvitor, och grädde och för blandning av lätta degar, t.ex. biskvideg

Degkrok med degavstrykare (6b)

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



⚠ Risk för personskador på grund av roterande verktyg!

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

- Ställ vridreglaget i läge 7 och håll fast det tills drivningen står stilla.

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

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

Påfyllning av ingredienser

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

Efter arbetet

- Stäng av apparaten med vridreglaget.
- Ställ vridreglaget i läge 7 och håll fast det tills drivningen står stilla.
- Ta ut stickkontakten.
- Ta av locket.
- Tryck på låsknappen och vrid svängarmen till läge 6.
- Ta ut verktyget ur drivningen.
- Ta ut skålen.
- Rengör alla delar. → "Rengöring och skötsel" se sidan 79.

Mixer

→ Bild

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


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

⚠ Risk för skållning!

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

Varning!

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

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

Påfyllning av ingredienser

→ Bild

- Stäng av apparaten med vridreglaget.
- Ta av locket och fyll på ingredienserna eller
- Ta ut tratten och fyll undan för undan på de fasta ingredienserna genom påfyllningsöppningen eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

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

Tips: Rengör helst mixern direkt efter användningen.

Rengöring och skötsel

Varning!

Använd inga repande rengöringsmedel. Du kan skada ytorna.

Rengöring av motordelen

⚠ Risk för elektrisk stöt!

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

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

Rengöring av blandarskålen med tillbehör

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

Rengöring av mixern

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar!

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

Varning!

Använd inga repande rengöringsmedel. Knivinsatsen går inte att maskindisken. Rengör knivinsatsen bara under rinnande vatten.

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

Isärtagning av mixern

→ Bild

- Vrid mixerbägarans sockel medurs och ta av den.
- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid den moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort packningen..

Ihopsättning av mixern

→ Bild

Risk för personskador!

Sätt aldrig ihop mixern på motordelen.


- Sätt packningen på knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen med hjälp av sockeln.
- Vrid fast mixerbägarans sockel moturs.

Råd vid fel


Vid fel ber vi dig att kontakta vår kundservice.

Användningsexempel

Vispgrädd


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

Äggvita

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

Biskvideg


Grundrecept

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

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

Sockerkaksmet

Grundrecept

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

Största mängd: 1,5-2 gånger grundreceptet

Mördeg**Grundrecept**

- 125 g smör (rumstemperatur)
- 100-125 g socker
- 1 ägg
- 1 nypa salt
- litet citronskal eller vanillinsocker
- 250 g mjöl
- ev. bakpulver
- Bearbeta alla ingredienser cirka ½ minuter i läge **1** och därefter cirka 2-3 minuter med grovvispen (läge **3**) eller med degkroken (läge **2**).

Största mängd: 2 gånger grundreceptet

**Jäsdeg****Grundrecept**

- 500 g mjöl
- 1 ägg
- 80 g fett (rumstemperatur)
- 80 g socker
- 200-250 ml fingervarm mjölk
- 25 g färsk jäst eller 1 paket torrjäst
- skalet av en halv citron
- 1 nypa salt
- Bearbeta alla ingredienserna med degkroken cirka ½ minut i läge **1** och sedan cirka 3-6 minuter i läge **2**.

Största mängd: 1,5 gånger grundreceptet

**Majonnäs**

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

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Bearbeta ingredienserna (utom matoljan) i mixern några sekunder i läge **2**.
- Ställ mixern i läge **4** och håll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt blanda tills majonnäsen emulgerar.

Förvara inte majonnäsen utan konsumera den snabbt.

**Tillbehör / specialtillbehör**

Övriga tillbehör som medföljer i förpackningen beskrivs i separata bruksanvisningar.

Medföljande tillbehör / specialtillbehör kan också köpas separat.

Tillbehören till köksmaskin MUM45.. passar också till köksmaskinerba MUM 44../46../48..

→ Bild

Blandarskål av plast (MUZ4KR3)

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

Blandarskål av rostfritt stål (MUZ4ER2)

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

Mixertillsats av plast (MUZ4MX2)

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

Mixertillsats av glas (MUZ4MX3)

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

Multimixer (MUZ4MM3)

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

Grönsaksskärare (MUZ4DS4)

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

Pommes frites-skiva (MUZ45PS1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS4. För skärning av rå potatis till pommes frites.

Skärskiva för asiengrönsaker (MUZ45AG1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS4. Skär frukt och grönsaker i fina strimlor till asiatiska grönsaksrätter.

Rivskiva grov (MUZ45RS1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS4. För rivning av rå potatis t.ex. till råroror och kroppkakor.

Skärskiva för råroror (MUZ45KP1)

Till grönsaksskärare MUZ4DS4. För rivning av rå potatis till rösti och råroror, för skärning av frukt och grönsaker i tjocka skivor..

Citruspress (MUZ4ZP1)

För pressning av apelsiner, citroner och grapefrukt.

Köttkvarn (MUZ4FW4)

För finfördelning av färskt kött till råbiff eller köttfärs.

Sats hålskivor (MUZ45LS1)

Till köttkvarn MUZ4FW4. Fin (3 mm) till pastejer och smörgåspålägg, grov (6 mm) till korv och fläsk.

Spritskakmunstycke (MUZ45SV1)

Till köttkvarn MUZ4FW4.

Med metallschablon för 4 olika kakformer.

Rivcylinder (MUZ45RV1)

Till köttkvarn MUZ4FW4. För rivning av nötter, mandel, choklad och torrt bröd

Passertillsats (MUZ45FV1)

Till köttkvarn MUZ4FW4. För mosning av bärfrukter utom hallon, tomater och nypon. Samtidigt blir t.ex. vinbär automatiskt avstjälkade och urkärnade.

Tillbehörshållare (MUZ4ZT1)

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

Spannmålskvarn med konkrossverk av stål (MUZ4GM3)

För alla slag av spannmål utom majs. Också för oljeväxter, torkad svamp och torkade kryddor.

Glassberedare (MUZ4EB1)

För tillagning av upp till 550 g glass per omgång och behållare.

Avfallshantering



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

Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan. Älä ylitä maksimimääriä (katso ”Käyttöesimerkkejä”).

Laite soveltuu elintarvikkeiden sekoittamiseen ja vatkaamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

Sähköisku- ja palovaara!

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

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

Loukkaantumiswaara!

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

Polttamisvaara!

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

Tukehtumisvaara!

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

⚠️ Huomio!

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

⚠️ Tärkeää!

Laitte on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan (→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 88).

⚠️ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset

Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.

Lisätietoja tuotteistamme löydät

internet-sivuiltamme.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Laitte ei tarvitse huoltoa.

Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	83
Tärkeitä turvallisuusohjeita.....	83
Yhdellä silmäyksellä.....	85
Käyttöasennot.....	86
Käyttö.....	87
Puhdistus ja hoito.....	88
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	89
Käyttöesimerkkejä.....	89
Varusteet / lisävarusteet.....	90
Jätehuolto.....	91
Huoltopalvelu.....	91

Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva

Peruslaite**1 Avaamispainike****2 Kääntyvä varsi** (katso ”Käyttöasennot”)**3 Kierrettävä valitsin**

0/off = seis

P = pysäytysasento

Pidä valitsin painettuna, kunnes toiminta pysähtyy; varsi on nyt kääntöasennossa.

Jos kone ei käynnisty, varsi on jo kääntöasennossa.

Teho **1-4** = käyttönopeus

1 = alhainen nopeus – hidas,

4 = suuri nopeus – nopea.

Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

4 Käyttöliitännän suojakansi

Irrota suojakansi kääntämällä sitä, kunnes se vapautuu lukituksesta.

5 Käyttöliitäntä

- Vihannesleikkuri*
 - Sitruspuserrin*
 - Viljamyly*
- Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

6 Käyttöliitäntä

- Varusteet (vispilä, pallovispilä, taikinakoukku)
- Jäätelökoneen sekoitin*
- Alas- tai ylöskäännetyinä: lihamyly*

7 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

8 Käyttöliitäntä

- Tehosekoitin*
 - Teholeikkuri*
- Kun et käytä lisälaitteita, aseta käyttöliitännän suojakansi paikoilleen.

9 Johdon säilytystila (kuva 3)

- MUM44...: Kelaa johto paikoilleen
- MUM46../48...: Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan

Kulho varusteineen

10 Sekoituskulho

11 Kansi

Välineet

12 Vispilä

13 Pallovispilä

14 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain

Tehosekoitin*

15 Jalusta

16 Teräosa

17 Tiivisterengas

18 Kulho

19 Kansi

20 Suppilo

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

Käyttöasennot



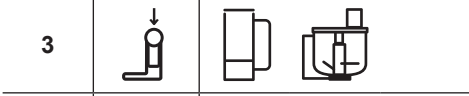
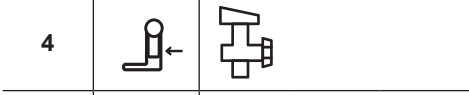

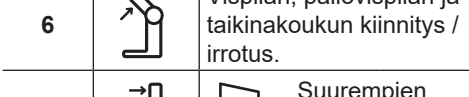







⚠ Huomio!

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

Käyttöasennon säätö

→ Kuva 3

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

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

Käyttö

⚠ Loukkaantumisvaara!

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

Huomio!

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

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

Esivalmistelut

- Aseta peruslaite tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Kelaä liittämät johto auki tai vedä johto ulos. → Kuva 5
- Liitä pistoke pistorasiaan.

Vispilä, pallovispilä ja taikinakoukku

→ Kuva 6

Vispilä (6a)

Sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan



Pallovispilä (6a)

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




Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain (6b)

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



⚠ Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara


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

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


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

- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Aseta kulho paikoilleen. Kulhon jalustan pitää olla peruskoneen kolossa.
- Kiinnitä käyttötarkoitukseen sopiva varuste – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku – niin, että se lukittuu käyttöliitännään. Käännä taikinakoukun taikinanohjainta, kunnes taikinakoukku pystyy lukkiutumaan.
- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi teho valitsimella.

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
 - Aseta valitsin asentoon  ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.
 - Ota kansi pois.
 - Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 7.
 - Täytä ainekset.
- tai
- Lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Aseta valitsin asentoon  ja pidä kiinni, kunnes moottori pysähtyy.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Ota kansi pois.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Irrota varuste käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat. → "Puhdistus ja hoito" katso sivu 88.

Tehosekoitin

→ Kuva 

⚠ Varo teräviä teriä / pyörivää käyttöliitintää – loukkaantumisvaara!


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

⚠ Palovammojen vaara!

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

Huomio!

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

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

Ainesten lisääminen

→ Kuva -6

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

Käytön jälkeen

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

Vihje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus ja hoito

Huomio!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

Peruslaitteen puhdistus

⚠ Sähköiskun vaara!

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

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi runko puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa laite lopuksi.

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus

⚠ Varo teräviä leikkuuteriä – loukkaantumisvaara!

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

Huomio!

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

Vihje: Nesteiden käsittelyn jälkeen voit usein puhdistaa tehosekoittimen myös irrottamatta sitä laitteesta. Kaada koneeseen kiinnitettyyn sekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi (valitse nopeudeksi **M** koneissa, joissa on pitoasento). Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin**→ Kuva **

- Käännä tehosekoittimen jalustaa myötäpäivään ja irrota kulho.
- Käännä teräosaa siivekkeistä kiinni pitäen vastapäivään. Teräosa irtaava lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrenkas.

Tehosekoittimen kokoaminen**→ Kuva **** Loukkaantumisvaara!**

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettyinä peruslaitteeseen.


- Kiinnitä tiivistysrenkas teräosaan.
- Aseta teräosa alhaalta päin tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa jalustan avulla.
- Kiinnitä tehosekoittimen jalusta kääntämällä sitä vastapäivään.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle


Käännä häiriötapaussessa valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöesimerkkejä


Kermavaahto

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

Valkuaisvaahto


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

Sokerikakkutaikina**Perusohje**

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina**Perusohje**

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

Maksimimäärä: 1,5-2 x perusohje

Murotaikina**Perusohje**

- 125 g voita
(huoneenlämpöistä)
- 100-125 g sokeria
- 1 kananmuna
- 1 ripaus suolaa
- hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria
- 250 g jauhoja
- mahd. leivinjauhetta
- Sekoita kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 2-3 minuuttia vispilällä (teho **3**) tai taikinakoukulla (teho **2**).

Maksimimäärä: 2 x perusohje**Hiivataikina****Perusohje**

- 500 g jauhoja
- 1 kananmuna
- 80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)
- 80 g sokeria
- 200–250 ml haaleaa maitoa
- 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa
- ½ sitruunan kuori
- 1 ripaus suolaa
- Vaivaa taikinakoukulla kaikkia aineksia noin ½ minuuttia teholla **1**, sitten noin 3-6 minuuttia teholla **2**.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje**Majoneesi**

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

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä.

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

Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.**Varusteet / lisävarusteet**

Lisäohjeita pakkauksen mukana olevista varusteista on erillisissä käyttöohjeissa. Toimituksen mukana olevia varusteita / lisävarusteita voi ostaa myös jälkikäteen. Koneen MUM45.. varusteet sopivat myös koneisiin MUM44../46../48..

→ **Kuva** **Muovikulho (MUZ4KR3)**

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

Teräskulho (MUZ4ER2)

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

Tehosekoitin, muovia (MUZ4MX2)

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

Tehosekoitin, lasia (MUZ4MX3)

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

Teholeikkuri (MUZ4MM3)

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

Vihannesleikkuri (MUZ4DS4)

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

Ranskanperunaterä (MUZ45PS1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS4. Viipaloi raa'at perunat ranskanperunoiden valmistamista varten.

Wokkivihannesterä (MUZ45AG1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS4.

Suikaloi hedelmät ja vihannekset aasialaisiin kasvisruokiin.

Raasteterä karkea (MUZ45RS1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS4.

Raastaa raa'at perunat esim. perunaohukaisiin ja knöödeleihin.

Röstiperunaterä (MUZ45KP1)

Vihannesleikkuriin MUZ4DS4.

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

Sitruspuserrin (MUZ4ZP1)

Pusertaa appelsiinit, sitruunat ja greipit.

Lihamyly (MUZ4FW4)

Jauhaa tuoreen lihan tartarpihviä tai lihamurekkeen valmistamista varten.

Reikälevysarja (MUZ45LS1)

Lihamylyyn MUZ4FW4.

Hieno (3 mm) terä pasteijoille ja levitteille, karkea (6 mm) bratwursteille ja silavalle.

Kakkupursotin (MUZ45SV1)

Lihamylyyn MUZ4FW4.

Metallimuotti, 4 erilaista pursotin-/kuviovaihtoehtoa.

Raastinlaite (MUZ45RV1)

Lihamylyyn MUZ4FW4.

Rouhii pähkinät, mantelit, suklaan ja kuivat sämpylät.

Sosepuserrin (MUZ45FV1)

Lihamylyyn MUZ4FW4.

Soseuttaa marjat (paitsi vadelmat), tomaatit ja ruusunmarjat.

Poistaa samalla siemenet ja varret esim. viinimarjoista.

Teline varusteille (MUZ4ZT1)

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

Viljamyly, kartiomaiset**jauhinterät terästä (MUZ4GM3)**

Kaikille viljalajeille (paitsi maissille), sopii myös öljynsiementen, kuivatettujen sienten ja yrttien hienontamiseen.

Jäätelökone (MUZ4EB1)

Valmistaa jäätelön, maksimimäärä 550 g/käyttökerta ja kulho.

Jätehuolto

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

Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme. Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico. ¡No superar las cantidades máximas admisibles (véase «Ejemplos prácticos»)!

El aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar y batir alimentos. El aparato no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.

Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

¡Peligro de electrocución y de incendio!

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

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

¡Peligro de lesiones!

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

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

¡Peligro de quemaduras!

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

¡Peligro de asfixia!

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

¡Atención!

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

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado (→ «Cuidados y limpieza» véase la página 98).

Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorio



¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!



¡Atención! Cuchillas giratorias.



¡Atención! ¡Accesorios giratorios.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

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

Contenido

Usado conforme a lo prescrito.....	92
Indicaciones de seguridad importantes	92
Descripción del aparato.....	95
Posiciones de trabajo	95
Usar el aparato	96
Cuidados y limpieza	98
Localización de averías	99
Ejemplos prácticos	99
Accesorios / Accesorios opcionales	100
Eliminación	101
Servicio de Asistencia Técnica	101

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

Descripción del aparato

→ **Figura A**

Base motriz

- 1 Tecla de desbloqueo**
- 2 Brazo giratorio**
(véase «Posiciones de trabajo»)
- 3 Mando giratorio**
0/off = Parada
⏸ = Conexión de reposo
Sujetar el mando giratorio hasta que se pare el motor de accionamiento; el accesorio se encuentra en posición de giro. En caso de haberse parado el motor de accionamiento, se ha alcanzado la posición de giro.
Posición de trabajo **1-4** = velocidad de trabajo

1 = velocidad baja – lento,

4 = velocidad alta – rápido.

En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente.

- 4 Tapa protectora del accionamiento**
Para retirar la tapa, girarla hasta anular el mecanismo de enclavamiento.
- 5 Accionamiento para**
 - **Cortador-rallador***
 - **Exprimidor de cítricos***
 - **Molino de cereales***
En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora sobre el accionamiento.
- 6 Accionamiento para**
 - **los accesorios (varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador)**
 - **el mecanismo batidor de la heladora***
 - **el abatido o en posición vertical para la picadora***

7 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora

8 Accionamiento para

- **Batidora***
- **Miniprocador***

En caso de no utilizar estos accesorios, colocar siempre la tapa protectora de la batidora sobre el accionamiento.

9 Recogida del cable (Fig. B)

- MUM44.: Enrollar el cable
- MUM46../48.: Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable

Recipiente de mezcla con accesorios

10 Recipiente de mezcla

11 Tapa

Herramientas

12 Varilla mezcladora

13 Varilla batidora

14 Garfio amasador con separador de masa

Batidora*

15 Base

16 Cuchilla

17 Junta

18 Vaso de la batidora

19 Tapa

20 Embudo

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

Posiciones de trabajo

⚠ ¡Atención!

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

Ajustar la posición de trabajo

→ Figura 6

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

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

Usar el aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!

Introducir el enchufe en la toma de corriente solo una vez concluidos todos los preparativos para trabajar con el aparato.

¡Atención!

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

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

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del aparato de su alojamiento o desenrollarlo.
 - Figura 7
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

Varilla mezcladora, varilla batidora y garfio amasador

→ Figura 8

Varilla mezcladora (6a)

para preparar masas como, por ejemplo, masa batida

Varilla batidora (6a)


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

Garfio amasador con separador de masa (6b)

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

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorios!

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

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



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

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

Agregar o reponer ingredientes

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

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Colocar el mando giratorio en la posición **Ⓟ** y mantenerlo en dicha posición, hasta que el accionamiento se detenga.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Retirar la tapa.

- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición **6**.
- Retirar el accesorio del accionamiento.
- Retirar el recipiente del aparato.
- Limpiar todas las piezas. → «Cuidados y limpieza» véase la página 98.

Batidora

→ Figura **Ⓜ**

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

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

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

¡Atención!

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

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

→ Figura **Ⓜ-4/5**

- Introducir los ingredientes. Máxima cantidad de líquido admisible en la jarra de plástico = 1 litro. En caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,5 litros. Cantidad óptima de elaboración para productos sólidos = 50–100 gramos.

- Montar la tapa sobre el vaso y apretarla. Sujetar la tapa siempre con una mano durante el trabajo. ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para añadir ingredientes!
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

Agregar o reponer ingredientes

→ Figura -6

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes

o bien

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

o bien

- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo

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

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

Cuidados y limpieza

¡Atención!

No emplear productos de limpieza abrasivos. Las superficies podrían dañarse.

Limpiar la base motriz

¡Peligro de descarga eléctrica!

No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla bajo el grifo de agua. No utilizar nunca una limpiadora de vapor.

- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas.
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

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

Limpiar la batidora

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

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

¡Atención!

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

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

Desarmar la batidora

→ Figura

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

Armar la batidora

→ Figura

¡Peligro de lesiones!

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

- Montar la junta en la cuchilla.

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

Localización de averías

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

Ejemplos prácticos

Nata montada

- 100 g-600 g
- Batir la nata con la varilla batidora durante 1½-4 minutos en la posición de trabajo **4**, según la cantidad y las propiedades concretas de la nata.



Clara de huevo

- 1 a 8 claras de huevo
- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 4-6 minutos en la posición de trabajo **4**.



Masa de bizcocho

Receta básica

- 2 huevos
- 2-3 cucharadas soperas de agua caliente
- 100 g de azúcar
- 1 sobrecitos de azúcar de vainilla
- 70 g de harina
- 70 gramos de fécula de maíz (maicena)
- o levadura en polvo
- Batir todos los ingredientes (excepto la harina y la maicena) con la varilla batidora durante 4-6 minutos en la posición de trabajo **4**, hasta formar una masa esponjosa consistente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo **2** y agregar y mezclar la harina y la maicena (previamente tamizadas) durante aprox. ½-1 minuto agregándolas a cucharadas.



Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa batida

Receta básica

- 3-4 huevos
- 200-250 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla o la cáscara ½ limón
- 200-250 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 500 g de harina
- 1 sobrecito de levadura en polvo
- 125 ml de leche
- Elaborar todos los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición **1** y a continuación, durante 3-4 minutos, en la posición **3**.



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

Masa quebrada (pastaflores)

Receta básica

- 125 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 100-125 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla
- 250 g de harina
- o levadura en polvo
- Procesar todos los ingredientes durante aprox. ½ minuto en la posición **1**. Amasarlos a continuación durante 2-3 minutos con la varilla mezcladora (posición **3**) o el garfio amasador (posición **2**).



Máxima cantidad: 2 x la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

- 500 g de harina
- 1 huevo
- 80 g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 80 g de azúcar
- 200-250 ml de leche tibia



- 25 g de levadura fresca o 1 paquetito de levadura seca
- Cáscara de ½ limón
- 1 pizca de sal
- Amasar todos los ingredientes con el garfio amasador durante aprox. ½ minuto en la posición de trabajo 1 y, a continuación, entre 3 y 6 minutos en la posición de trabajo 2.

Máxima cantidad: 1,5 x la receta básica

Mayonesa

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



Los ingredientes deberán tener todos la misma temperatura.

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

Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!

Accesorios / Accesorios opcionales

Los restantes accesorios incluidos en el embalaje se describen en las instrucciones de uso correspondientes.

Los accesorios/accesorios opcionales también se pueden adquirir posteriormente. Los accesorios para el robot de cocina MUM45.. también son apropiados para los modelos MUM44../46../48...

→ Figura

Recipiente de mezcla de plástico (MUZ4KR3)

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

Recipiente de mezcla, de acero inoxidable (MUZ4ER2)

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

Jarra batidora de plástico (MUZ4MX2)

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

Vaso de cristal para batidora (MUZ4MX3)

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

Multiprocesador (MUZ4MM3)

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

Cortador-rallador (MUZ4DS4)

Para picar pepinos, coles, colirrábanos, y rábanos; para rallar zanahorias, manzanas y apio, lombardas, queso, nueces, así como queso duro y chocolate.

Disco para cortar patatas crudas (MUZ45PS1)

Para el cortador-rallador MUZ4DS4. Para cortar patatas crudas y preparar patatas fritas.

Disco para cortar verduras orientales (MUZ45AG1)

Para el cortador-rallador MUZ4DS4. Corta la fruta y verdura en tiras finas para preparar platos de verdura asiáticos.

Disco rallador, grueso (MUZ45RS1)

Para el cortador-rallador MUZ4DS4.
Para rallar patatas crudas, para preparar por ejemplo patatas ralladas a la suiza o ñoquis.

Disco para rallar patatas a la suiza (MUZ45KP1)

Para el cortador-rallador MUZ4DS4.
Para rallar patatas crudas para preparar tortillas de patatas a la suiza o cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.

Exprimidor de cítricos (MUZ4ZP1)

Para exprimir naranjas, limones y pomelos.

Picadora de carne (MUZ4FW4)

Para picar carne fresca, preparar tartar o asado de carne picada.

Juego de discos (MUZ45LS1)

Para la picadora de carne MUZ4FW4.
Los discos finos (3 mm) para preparar pasteles y cremas, los gruesos (6 mm) para salchichas y bacón.

Accesorio para repostería (MUZ45SV1)

Para la picadora de carne MUZ4FW4.
Con plantilla metálica para 4 pastas diferentes.

Accesorio para rallar (MUZ45RV1)

Para la picadora de carne MUZ4FW4.
Para rallar nueces, almendras, chocolate y panecillos asentados o secos.

Accesorio tamizador de frutas (MUZ45FV1)

Para la picadora de carne MUZ4FW4.
Para preparar purés de bayas, excepto frambuesas, tomates y escaramujos; elimina automáticamente los tallos y las pepitas de las grosellas, por ejemplo.

Portaaccesorios (MUZ4ZT1)

Para guardar accesorios tales como por ejemplo garfio amasador, varilla batidora,

varilla mezcladora, cuchilla para picar y rallar.

Molino de cereales con muelas de acero inoxidable (MUZ4GM3)

Para todos los tipos de cereales, excepto maíz. También es apropiado para semillas oleaginosas, setas desecadas o hierbas aromáticas.

Heladora (MUZ4EB1)

Para preparar hasta 550 g de hielo por ciclo de trabajo y recipiente.

Eliminación



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

Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.

Não ultrapassar as quantidades máximas permitidas (ver “Exemplos de utilização”).

O aparelho é adequado para mexer, amassar e bater alimentos.

O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos.

Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

⚠ Perigo de choque elétrico e de incêndio!

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

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

Perigo de ferimentos!

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

Perigo de queimaduras!

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

Perigo de asfixia!

Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

Atenção!

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

Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização (→ “*Limpeza e manutenção*” ver página 108).

Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Seguir as indicações das Instruções de serviço.



Cuidado! Lâminas em rotação.



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

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

Índice

Utilização correta.....	102
Indicações de segurança importantes....	102
Panorâmica do aparelho	105
Posições de trabalho.....	105
Utilização do aparelho	106
Limpeza e manutenção	108
Ajuda em caso de anomalia	109
Exemplos de utilização.....	109
Acessórios / Acessórios especiais.....	110
Eliminação do aparelho.....	111
Assistência Técnica.....	111

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

Panorâmica do aparelho

→ Fig. **A**

Aparelho base

- 1 **Botão de desbloqueio**
- 2 **Braço móvel**
(ver “Posições de trabalho”)
- 3 **Seletor rotativo**
0/off = Parar
⌚ = Ligação de parque
Fixar o seletor rotativo até o acionamento estar completamente parado. O acessório está em posição inclinada. Quando o acionamento estiver completamente parado, significa que foi alcançada a posição de inclinação correta.
Fases **1-4**, velocidade de funcionamento
1 = velocidade reduzida – lento,
4 = velocidade elevada – rápido.
No caso de uma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.
- 4 **Tampa de proteção do acionamento**
Para retirar a tampa de proteção do acionamento, rodá-la até o bloqueio deixar de existir.
- 5 **Acionamento para**
 - **Dispositivo para cortar e ralar***
 - **Espremedor de citrinos***
 - **Moinho de cereais***
Em caso de não utilização, aplicar a tampa de proteção do acionamento.
- 6 **Acionamento para**
 - **ferramentas (vara para massas leves e bater claras em castelo, vara para massas pesadas)**
 - **ferramenta misturadora do preparador de gelo***
 - **baixado ou levantado para o picador de carne***
- 7 **Tampa de proteção do acionamento do misturador**

8 **Acionamento para**

- **Misturador***
- **Misturador multi-usos***

Em caso de não utilização, aplicar a tampa de proteção do acionamento do misturador.

9 **Arrumação do cabo (Fig. **B**)**

- MUM44..: Enrolar o cabo
- MUM46../48..: Guardar o cabo no seu compartimento

Tigela com acessórios

10 Tigela

11 Tampa

Ferramentas

12 Vara para massas leves

13 Vara para bater claras em castelo

14 Vara para massas pesadas com proteção para as massas

Misturador*

15 Base

16 Adaptador da lâmina

17 Anel de vedação

18 Copo misturador

19 Tampa

20 Funil

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

Posições de trabalho













⚠ Atenção!

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

Ajuste da posição de trabalho

→ Fig. **C**

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

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

Utilização do aparelho

Perigo de ferimentos!

Só ligar a ficha à tomada quando estiverem concluídos todos os preparativos para o trabalho com o aparelho.

Atenção!

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

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

Preparação

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

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

→ Fig. D

Vara para massas leves (6a)

para bater massas, p. ex. Massas leves

Vara para bater claras em castelo (6a)


para bater claras em castelo, natas e para bater massas muito leves, p. ex. Massa de pão de ló

Vara para massas pesadas com proteção para as massas (6b)

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

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

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

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

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

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



- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no acionamento. No caso de massas pesadas, rodar a proteção das massas até que a vara possa encaixar.
- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **1**.
- Colocar a tampa.
- Regular o seletor para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Colocar o seletor rotativo em **1P** e segurar aí, até o acionamento parar.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **7**.
- Introduzir os ingredientes.

ou

- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Colocar o seletor rotativo em **1P** e segurar aí, até o acionamento parar.
- Retirar a ficha da tomada.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **6**.
- Retirar a ferramenta do acionamento.
- Remover a tigela.
- Limpar todos os componentes.
→ “Limpeza e manutenção” ver página 108.

Misturador

→ Fig. **13**

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos acionamentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois de este estar montado! Desmontar/montar o misturador só com o acionamento completamente parado! O misturador só deve funcionar na situação de completamente montado e com a tampa colocada.

⚠ Perigo de queimaduras!

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

Atenção!

O misturador pode ficar danificado. Não processar ingredientes ultracongelados (exceto cubos de gelo). Não utilizar o misturador vazio.

- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição **3**.
- Retirar a tampa de proteção do acionamento do misturador.
- Colocar o copo misturador (marcação na base com marcação do aparelho base) e rodar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender.
→ Fig. **13-4/5**
- Introduzir os ingredientes.
Quantidade máxima, no caso de misturadores de plástico, líquidos = 1 litro, líquidos quentes ou que formem muita espuma, máximo 0,5 litros, quantidade ideal para sólidos = 50 a 100 gramas.
- Montar a tampa e fixá-la bem. Durante o trabalho, segurar na tampa com uma das mãos, sem tocar na abertura de enchimento!
- Regular o seletor para a fase pretendida.

Adicionar ingredientes

→ Fig. 6-6

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do seletor.
- Retirar a ficha da tomada.
- Rodar o copo misturador no sentido dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.

Dica: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção

Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. As superfícies exteriores podem sofrer danos.

Limpar o aparelho base

⚠ Perigo de choque elétrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água nem lavá-lo sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.

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

Limpeza da tigela com os acessórios

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

Limpeza do misturador

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

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

Atenção!

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

Dica: Depois da preparação de líquidos, é frequentemente suficiente limpar o misturador sem o retirar do aparelho base. Para isso, adicionar um pouco de água com detergente de loiça no misturador montado na máquina. Ligar o misturador durante alguns segundos (no caso de aparelhos com ligação momentânea, ligar para a fase **M**). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Desmontar o misturador

→ Fig. 6-6

- Rodar a base do copo misturador no sentido aos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar o adaptador da lâmina pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Assim, o adaptador da lâmina fica solto.
- Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.

Montar o misturador

→ Fig. 6-6

⚠ Perigo de ferimentos!

Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no adaptador da lâmina.
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.
- Apertar bem o adaptador da lâmina com a ajuda da base.
- Apertar bem a base do copo misturador, rodando-a em sentido contrário dos ponteiros do relógio.

Ajuda em caso de anomalia

Em caso de anomalia, dirija-se aos Serviços Técnicos.

Exemplos de utilização

Natas batidas

- 100 g-600 g
- Bater as natas 1½ a 4 minutos na fase **4**, dependendo da quantidade e das características das natas, com a vara para bater claras em castelo.



Claras

- 1 a 8 claras
- Bater as claras 4 a 6 minutos na fase **4** com a vara para claras em castelo.



Massa de pão de ló

Receita base

- 2 ovos
- 2-3 colheres de sopa de água quente
- 100 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 70 g de farinha
- 70 g de fécula
- Um pouco de fermento em pó
- Bater os ingredientes (exceto a farinha e a fécula) com a vara para bater claras na fase **4**, durante ca. de 4-6 minutos, até formar espuma.
- Rodar o seletor para a fase **2** e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.



Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base

- 3-4 ovos
- 200-250 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 pacotinhos de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão
- 200-250 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 500 g de farinha
- 1 pacote de fermento em pó
- 125 ml de leite



- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase **1**, depois, mais ca. de 3-4 minutos na fase **3**.

Quantidade máxima: 1,5-2 x a receita base

Massa quebrada

Receita base

- 125 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 100-125 g de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Um pouco de casca de limão ou açúcar baunilhado
- 250 g de farinha
- Um pouco de fermento em pó
- Processar todos os ingredientes ca. de ½ minuto na fase **1**, depois ca. 2-3 minutos com a vara para massas leves (fase **3**) ou com a vara para massas pesadas (fase **2**).



Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massa lêveda

Receita base

- 500 g de farinha
- 1 ovo
- 80 g de gordura (à temperatura ambiente)
- 80 g de açúcar
- 200-250 ml de leite morno
- 25 g de fermento fresco ou 1 pacotinho de fermento seco
- Raspa de casca de ½ limão
- 1 pitada de sal
- Amassar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase **1** e, depois, amassar todos os ingredientes com a vara para massas pesadas, durante 3 a 6 minutos, na fase **2**.



Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Maionese

- 2 ovos
- 2 colheres de chá de mostarda
- ¼ l de óleo
- 2 colheres de sopa de sumo de limão ou vinagre
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar



Os condimentos têm que estar todos à mesma temperatura.

- Misturar os ingredientes (exceto o óleo) no misturador, na fase **2**, durante alguns segundos.
- Comutar o misturador para a fase **4** e deitar lentamente o óleo através do funil, continuando a mexer até que a maionese tenha a consistência pretendida.

Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.

Acessórios / Acessórios especiais

Outros acessórios, para além dos que estão incluídos na embalagem, estão descritos nas instruções de serviço dos respetivos aparelhos.

Os acessórios/acessórios especiais anexos, podem ser, posteriormente, adquiridos em separado.

Os acessórios para a máquina MUM45.. são também compatíveis com as máquinas MUM44../46../48...

→ Fig.

Tigela de plástico (MUZ4KR3)

Na tigela podem ser preparados até 1 kg de farinha mais ingredientes.

Tigela em inox (MUZ4ER2)

Na tigela podem ser preparados até 1 kg de farinha mais ingredientes.

Adaptador para o misturador em plástico (MUZ4MX2)

Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.

Adaptador para o misturador em vidro (MUZ4MX3)

Para misturar bebidas, para fazer purés de fruta e de legumes, para a preparação de maioneses, para triturar fruta e nozes e para picar cubos de gelo.

Multimisturador (MUZ4MM3)

Para picar ervas aromáticas, legumes, maçãs e carne, para ralar cenouras, rábanos e queijo, para raspar nozes e chocolate refrigerado.

Dispositivo para cortar e ralar (MUZ4DS4)

Para cortar pepinos, couve, couve-rábano, rábanos; para ralar cenouras, maçãs e aipo, couve roxa, queijo e nozes; para raspar queijo rijo, chocolate e nozes.

Disco para batatas fritas (MUZ45PS1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS4.

Para cortar batatas cruas em palitos para fritar.

Disco para legumes asiáticos (MUZ45AG1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS4.

Corta fruta e legumes em tiras finas para refeições asiáticas de legumes.

Disco de raspar grosso (MUZ45RS1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS4.

Para ralar batatas cruas, para, por exemplo, bolinhos de batata ou almôndegas.

Disco para bolinhos de batata ralada (MUZ45KP1)

Para o dispositivo para cortar e ralar MUZ4DS4.

Para ralar batatas cruas para «rösti» (= batatas assadas no forno) e bolinhos de batata ralada, para cortar fruta e legumes em fatias grossas.

Espremedor de citrinos (MUZ4ZP1)

Para espremer laranjas, limões e toranjas.

Picador de carne (MUZ4FW4)

Para picar carne fresca, para a preparação de bife tártaro ou de rolo de carne picada.

Jogo de discos com furos (MUZ45LS1)

Para o picador de carne MUZ4FW4.

Fino (3 mm) para empadas e acompanhamentos para o pão, grosso (6 mm) para salsichas frescas e toucinho.

Adaptador para faturas (MUZ45SV1)

Para o picador de carne MUZ4FW4.

Com molde metálico para 4 formas diferentes de bolos.

Adaptador para moer (MUZ45RV1)

Para o picador de carne MUZ4FW4.

Para ralar nozes, amêndoas, chocolate e pão seco.

Adaptador para espremedor de fruta (MUZ45FV1)

Para o picador de carne MUZ4FW4.

Para espremer frutos de baga, exceto framboesas, tomates e frutos de roseira brava para fazer mousse. Serão tirados os pés às groselhas, p. ex., e os frutos serão, simultaneamente, descaroçados.

Suporte para acessórios (MUZ4ZT1)

Para guardar os acessórios, como vara para massas pesadas, vara para massas leves, discos de cortar, ralar e raspar.

Moinho de cereais com mecanismo de moer cónico em aço (MUZ4GM3)

Para todos os tipos de cereais exceto milho e para oleaginosas, cogumelos secos e ervas aromáticas.

Preparador de gelados (MUZ4EB1)

Para preparação de até 550 g de gelado por fase de trabalho e recipiente.

Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia. Contactar o revendedor especializado para mais informações.

Assistência Técnica

Podem obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web. Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Μην υπερβείτε τις επιτρεπτές μέγιστες ποσότητες (βλέπε «Παραδείγματα εφαρμογών»).

Η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, το ζύμωμα και το χτύπημα τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτητα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
- Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστερεφόμενο διακόπτη.

- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Κίνδυνος τραυματισμού!

- Βάλτε το φινι στην πρίζα, αφού ολοκληρωθούν πρώτα όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.
- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
- Σε περίπτωση διακοπής της παροχής ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά ξεκινάει ξανά.
- Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενώ η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Λειτουργείτε τα εργαλεία μόνο με τοποθετημένο μπολ, τοποθετημένο καπάκι και τοποθετημένα καπάκια των μηχανισμών κίνησης! Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τοποθετήστε το μπολ, το καπάκι και το καπάκι του μηχανισμού κίνησης σύμφωνα με τις οδηγίες!
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Μη βάλετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ταυτόχρονα εργαλεία και εξαρτήματα ή 2 εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων προσέξτε τόσο αυτές όσο και τις εκάστοτε συνημμένες οδηγίες χρήσης.

- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Μη συναρμολογείτε τα εξαρτήματα ποτέ στη βασική συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο στην προβλεπόμενη γι' αυτό θέση εργασίας.
- Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στην άκρη.
- Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Κίνδυνος ασφυξίας!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Προσοχή!

Συνίσταται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).

Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη (→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 118).

Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.....	112
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας.....	112
Με μια ματιά.....	115
Θέσεις εργασίας.....	116
Χειρισμός.....	116
Καθαρισμός και φροντίδα.....	118
Αντιμετώπιση βλαβών.....	119
Παραδείγματα εφαρμογών.....	119
Εξαρτήματα / ειδικά εξαρτήματα.....	120
Απόσυρση.....	121
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.....	121

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες εκδόσεις. Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

→ **Εικ. A**

Βασική συσκευή

- 1 Πλήκτρο απασφάλισης**
- 2 Περιστρεφόμενος βραχίονας** (βλέπε "Θέσεις εργασίας")
- 3 Περιστρεφόμενος διακόπτης**
0/off = Στάση
Ⓡ = Λειτουργία στάθμευσης
 Κρατήστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σταθερά, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο μηχανισμός κίνησης, το εργαλείο είναι στη θέση περιστροφής. Όταν ο μηχανισμός κίνησης δεν κινείται, έχει ήδη επιτευχθεί η θέση περιστροφής.
Βαθμίδα 1-4 = Ταχύτητα εργασίας
1 = Χαμηλός αριθμός στροφών – αργά,
4 = Υψηλός αριθμός στροφών – γρήγορα.
 Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.

- 4 Καπάκι του μηχανισμού κίνησης**
 Για την αφαίρεση του καπακιού προστασίας του μηχανισμού κίνησης γυρίστε το, μέχρι να απασφαλιστεί.
 - 5 Μηχανισμός κίνησης για**
 - Πολυκόφτης συνεχούς ροής*
 - Λεμονοστύφης*
 - Μύλος δημητριακών*
 Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετείτε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης.
 - 6 Μηχανισμός κίνησης για**
 - Εργαλεία (αναδευτήρας, χτυπητήρι, ζυμωτήρι)
 - Αναδευτήρας της παγωτομηχανής*
 - κατεβασμένος ή ανεβασμένος για την κρεατομηχανή*
 - 7 Καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ**
 - 8 Μηχανισμός κίνησης για**
 - Μίξερ*
 - Πολυμίξερ*
 Όταν δεν χρησιμοποιείται, τοποθετήστε το καπάκι προστασίας του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.
 - 9 Φύλαξη καλωδίου (Εικ. B)**
 - MUM44...: Τύλιγμα καλωδίου
 - MUM46.../48...: Φύλαξη καλωδίου στη θήκη καλωδίου
- Μπολ με εξαρτήματα**
- 10 Μπολ μίξερ**
 - 11 Καπάκι**
 - Εργαλεία**
 - 12 Αναδευτήρας**
 - 13 Χτυπητήρι**
 - 14 Ζυμωτήρι με σπάτουλα**
 - Μίξερ***
 - 15 Βάση**
 - 16 Ένθετο μαχαιριού**
 - 17 Στεγανοποιητικός δακτύλιος**
 - 18 Δοχείο ανάμειξης**
 - 19 Καπάκι**
 - 20 Χοάνη**

* Εάν ένα εξάρτημα δεν συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παραδοσης, μπορείτε να το προμηθευτείτε από το εμπόριο και την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Θέσεις εργασίας

⚠ Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνο, όταν το εργαλείο / εξάρτημα έχει τοποθετηθεί σύμφωνα με αυτό τον πίνακα στο σωστό μηχανισμό κίνησης και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας. Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να είναι ασφαλισμένος σε κάθε θέση εργασίας.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας

→ Εικ. ☐

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και μετακινήστε το στρεφόμενο βραχίονα.
- Μετακινήστε το στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να ασφαλίσει.

Θέση	
1	   
2	   
3	  
4	 
5	 
6	 Τοποθέτηση / αφαίρεση του χτυπητηριού, του αναδευτήρα και του ζυμωτηριού.
7	 Προσθήκη μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας. 

Χειρισμός

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Βάλτε το φιν στην πρίζα. αφού πρώτα έχουν ολοκληρωθεί όλες οι προετοιμασίες για την εργασία με τη συσκευή.

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εξάρτημα/εργαλείο στη θέση εργασίας. Μη λειτουργείτε τη συσκευή άδεια. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας. Τα μέρη δεν είναι κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλέπε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Ξετυλίξτε/τραβήξτε έξω το καλώδιο.
→ Εικ. ☐
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

Αναδευτήρας, χτυπητήρι και ζυμωτήρι

→ Εικ. ☐

Αναδευτήρας (6a)

για το ανακάτεμα ζύμης,
π.χ. απλή ζύμη

Χτυπητήρι (6a)

για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης,
π.χ. ζύμη μπισκότου

Ζυμωτήρι με σπάτουλα ζύμης (6b)

για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να τεμαχιστούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας)

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα περιστρεφόμενα εργαλεία

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης – μετά την απενεργοποίηση ο μηχανισμός κίνησης εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Η συσκευή επιτρέπεται να λειτουργήσει μόνον, όταν είναι καλυμμένοι οι μη χρησιμοποιούμενοι μηχανισμοί κίνησης με τα καπάκια προστασίας των μηχανισμών κίνησης.



- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Ⓟ** και κρατήστε τον σταθερά, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο μηχανισμός κίνησης.

Υπόδειξη: Όταν ο μηχανισμός κίνησης δεν κινείται, έχει ήδη επιτευχθεί η θέση περιστροφής.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **6**.
- Τοποθετήστε το μπολ. Η βάση του μπολ πρέπει να τοποθετηθεί στο άνοιγμα της βασικής συσκευής.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στο μηχανισμό κίνησης τον αναδευτήρα, το χτυπητήρι ή το ζυμωτήρι έτσι, ώστε να ασφαλίσει. Στο ζυμωτήρι στρέψτε τη σπάτουλα της ζύμης, μέχρι να μπορεί να ασφαλίσει το ζυμωτήρι.
- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **1**.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Ⓟ** και κρατήστε τον σταθερά, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο μηχανισμός κίνησης.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **7**.
- Προσθέστε τα υλικά.
ή
- Συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **Ⓟ** και κρατήστε τον σταθερά, μέχρι να ακινητοποιηθεί ο μηχανισμός κίνησης.

- Αποσυνδέστε το φιλ.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **6**.
- Αφαιρέστε το εργαλείο από το μηχανισμό κίνησης.
- Αφαιρέστε το μπολ.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα.
→ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 118.

Μίξερ

→ **Εικ. 13**

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια του μίξερ / τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνο, όταν ο μηχανισμός κίνησης είναι ακινητοποιημένος! Λειτουργείτε το μίξερ μόνον, όταν είναι συναρμολογημένο και με τοποθετημένο το καπάκι.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά αναμειγνυόμενα τρόφιμα, εξέρχεται ατμός από τη χοάνη στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και θέστε το στρεφόμενο βραχίονα στη θέση **3**.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι του μηχανισμού κίνησης του μίξερ.
- Τοποθετήστε το δοχείο ανάμειξης (το σημάδι στη βάση να συμπίπτει με το σημάδι στη βασική συσκευή) και στρέψτε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα.
→ **Εικ. 13-4/5**
- Προσθέστε τα υλικά.
Μέγιστη ποσότητα στο πλαστικό μίξερ, υγρό = 1 λίτρο, αφρίζοντα ή καυτά υγρά το πολύ 0,5 λίτρα, ιδανική ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών, στερεά = 50-100 γραμμάρια.

- Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το δυνατά. Κατά τη διάρκεια της εργασίας κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Ταυτόχρονα μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Συμπλήρωση υλικών

→ **Εικ. I-6**

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε τα υλικά

ή

- αφαιρέστε τη χοάνη και προσθέστε λίγα-λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- προσθέστε τα υγρά υλικά μέσα από τη χοάνη.

Μετά την εργασία

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή στον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Αποσυνδέστε το φις.
- Γυρίστε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά. Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό και μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό. Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.

- Αποσυνδέστε το φις.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε στεγνά τη συσκευή.

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί υπάρχει κίνδυνος παραμόρφωσης.

Καθαρισμός του μίξερ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με γυμνά χέρια. Το μίξερ μπορεί να αποσυναρμολογηθεί για τον καθαρισμό.

Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά. Το ένθετο μαχαριού δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίζετε το ένθετο μαχαριού μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό.

Συμβουλή: Μετά την επεξεργασία υγρών συχνά αρκεί να καθαρίσετε το μίξερ χωρίς να το αφαιρέσετε από τη συσκευή. Για το σκοπό αυτό προσθέστε λίγο νερό με απορρυπαντικό πιάτων μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Ενεργοποιήστε για λίγα δευτερόλεπτα το μίξερ (στις συσκευές με στιγμιαία λειτουργία στη βαθμίδα **M**). Χύστε το νερό πλύσης και ξεπλύνετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ

→ **Εικ. I-7**

- Γυρίστε τη βάση του δοχείου του μίξερ προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Γυρίστε το ένθετο μαχαριού από τα πτερύγια ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Το ένθετο μαχαριού λύνεται.
- Αφαιρέστε το ένθετο μαχαριού και απομακρύνετε το στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ

→ **Εικ. I-8**

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συναρμολογείτε το μίξερ ποτέ πάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετήστε το στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαριού.


- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού από κάτω στο δοχείο του μίξερ.
- Με τη βοήθεια της βάσης βιδώστε σταθερά το ένθετο μαχαιριού.
- Γυρίστε δυνατά τη βάση του δοχείου του μίξερ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Αντιμετώπιση βλαβών


Σε περίπτωση βλάβης απευθυνθείτε παρακαλώ στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί


- 100 γρ.-600 γρ. 
- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα **4**, ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας, με το χτυπητήρι.

Ασπράδια αυγών

- 1 έως 8 ασπράδια αυγών 
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών 4 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα **4** με το χτυπητήρι.

Ζύμη μπισκότου


Βασική συνταγή

- 2 αυγά 
- 2-3 κουταλιές ζεστό νερό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκια βανίλια
- 70 γρ. αλεύρι
- 70 γρ. κορν φλάουρ
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ) για 4-6 λεπτά στη βαθμίδα **4** με το χτυπητήρι μέχρι να αφρίσουν.
- Γυρίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα **2** και ανακατέψτε μέσα το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, περίπου για ½ έως 1 λεπτό, προσθέτοντάς το κουταλιά κουταλιά.

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Απλή ζύμη



Βασική συνταγή

- 3-4 αυγά 
- 200-250 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 φακελάκια βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού
- 200-250 γρ. βούτυρο (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 500 γρ. αλεύρι
- 1 φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 125 ml γάλα
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά ανακατέψτε τα περίπου 3-4 λεπτά στη βαθμίδα **3** με τον αναδευτήρα.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5-2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας


Βασική συνταγή

- 125 γρ. βούτυρο  
- (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 100-125 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- 1 πρέζα αλάτι
- λίγο ξύσμα φλούδας λεμονιού ή λίγη βανίλια
- 250 γρ. αλεύρι
- ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα **1**, μετά περίπου 2-3 λεπτά με τον αναδευτήρα (βαθμίδα **3**) ή με το χτυπητήρι (βαθμίδα **2**).

Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη μαγιάς

Βασική συνταγή

- 500 γρ. αλεύρι 
- 1 αυγό
- 80 γρ. λίπος (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 80 γρ. ζάχαρη
- 200-250 ml χλιαρό γάλα
- 25 γρ. φρέσκια μαγιά ή 1 φακελάκι ξηρή μαγιά
- φλούδα ½ λεμονιού

- 1 πρέζα αλάτι
- Επεξεργαστείτε όλα τα υλικά περίπου ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, μετά περίπου 3-6 λεπτά στη βαθμίδα 2 με το ζυμωτήρι.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Μαγιονέζα

- 2 αυγά
- 2 κουταλάκι μουστάρδα
- ¼ του λίτρου λάδι
- 2 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ζύδι
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη

Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Ανακατέψτε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα με το μίξερ στη βαθμίδα 2.
- Ρυθμίστε το μίξερ στη βαθμίδα 4, προσθέστε το λάδι αργά μέσα από τη χοάνη και ανακατέψτε το μείγμα μέχρι να πήξει η μαγιονέζα.

Καταναλώστε τη μαγιονέζα σύντομα, δεν αποθηκεύεται.



Εξαρτήματα / ειδικά εξαρτήματα

Τα επιπλέον εμπεριεχόμενα στη συσκευασία εξαρτήματα περιγράφονται στις ξεχωριστές οδηγίες χειρισμού.

Τα εμπεριεχόμενα εξαρτήματα / ειδικά εξαρτήματα μπορεί να αγοραστούν (εκ των υστέρων) επίσης και ξεχωριστά.

Τα εξαρτήματα της κουζίνομηχανής MUM45.. είναι επίσης κατάλληλα για την κουζίνομηχανή MUM44../46../48...

→ **Εικ. 14**

Πλαστικό μπολ μίξερ (MUZ4KR3)

Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 1 κιλό αλεύρι συν τα υλικά.

Μπολ μίξερ από ανοξειδωτο χάλυβα (MUZ4ER2)

Στο μπολ μπορείτε να επεξεργαστείτε μέχρι και 1 κιλό αλεύρι συν τα υλικά.

Πλαστικό μπλέντερ (MUZ4MX2)

Για την ανάμιξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

Γυάλινο μπλέντερ (MUZ4MX3)

Για την ανάμιξη ποτών, για την πολτοποίηση φρούτων και λαχανικών, για την παρασκευή μαγιονέζας, για τον τεμαχισμό φρούτων και καρυδιών, για τον θρυμματισμό παγοκύβων.

Πολυμίξερ (MUZ4MM3)

Για την κοπή αρωματικών φυτών, λαχανικών, μήλων και κρέατος, για το ξύσιμο καρότων, ραπτανιού και τυριού, για το τρίψιμο ξηρών καρπών και παγωμένης σοκολάτας.

Πολυκόφτης συνεχούς ροής (MUZ4DS4)

Για την κοπή αγγουριών, λάχανου, λαχανόγουλων, ραπτανιών, για το ξύσιμο καρότων, μήλων και σελιινόριζας, κόκκινου λάχανου, τυριού και ξηρών καρπών, για το τρίψιμο σκληρού τυριού, σοκολάτας και ξηρών καρπών.

Δίσκος για πατάτες τηγανητές (MUZ45PS1)

Για τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ4DS4. Για την κοπή ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες.

Δίσκος λαχανικών για την ασιατική κουζίνα (MUZ45AG1)

Για τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ4DS4. Κόβει φρούτα και λαχανικά σε λεπτές λωρίδες για την ασιατική κουζίνα.

Δίσκος τριψίματος χοντρός (MUZ45RS1)

Για τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ4DS4. Για το τρίψιμο ωμών πατατών π.χ. για πατατοτηγανίτες ή πατατοκεφτέδες.

Δίσκος για τρίψιμο πατάτας (MUZ45KP1)

Για τον πολυκόφτη συνεχούς ροής MUZ4DS4. Για το τρίψιμο ωμής πατάτας για τηγανητές πατάτες Ελβετίας και πατατοτηγανίτες για την κοπή φρούτων και λαχανικών σε χοντρές φέτες.

Λεμονοσύφτης (MUZ4ZP1)

Για το στύψιμο πορτοκαλιών, λεμονιών και γκρέιπφρουτ.

Κρεατομηχανή (MUZ4FW4)

Για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος για τάρταρ και κιμά.

Σετ διάτρητων δίσκων (MUZ45LS1)

Για την κρεατομηχανή MUZ4FW4. Ψιλός (3 mm) για πατέ και επάλειψη, χοντρός (6 mm) για λουκάνικα και λαρδί.

Προσάρτημα για μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ (MUZ45SV1)

Για την κρεατομηχανή MUZ4FW4. Με μεταλλικό χνάρι για 4 διαφορετικά σχήματα μπισκότων.

Προσάρτημα τριψίματος (MUZ45RV1)

Για την κρεατομηχανή MUZ4FW4. Για το τρίψιμο φουντουκιών, καρυδιών, αμυγδάλων, σοκολάτας και ξερού ψωμιού.

Προσάρτημα αποχυμωτή φρούτων (MUZ45FV1)

Για την κρεατομηχανή MUZ4FW4. Για το στύψιμο μούρων εκτός φραμπουάζ, ντοματών και καρπών αγριοτριανταφυλλιάς σε πολτό. Ταυτόχρονα αφαιρούνται, π.χ. από τα φραγκοστάφυλα, το κοτσάνι και οι σπόροι.

Φορείς εξαρτημάτων (MUZ4ZT1)

Για τη φύλαξη των εξαρτημάτων, όπως ζυμωτήρι, χτυπητήρι, αναδευτήρας, δίσκος κοπής, ξυσίματος και δίσκος τριψίματος.

Μύλος δημητριακών με κωνικό μηχανισμό άλεσης από χάλυβα (MUZ4GM3)

Για όλα τα είδη δημητριακών εκτός καλαμπόκι, επίσης για ελαιούχους σπόρους, ξηρά μανιτάρια και αρωματικά φυτά.

Παγωτομηχανή (MUZ4EB1)

Για την παρασκευή μέχρι και 550 γρ. παγωτού ανά κύκλο εργασίας και δοχείο.

Απόσυρση

Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız. İzin verilen azami miktarları aşmayınız (bkz. “Kullanım örnekleri”). Cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması ve çırpılması için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız. Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz. Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!
- Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

- Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

- Elektrik fişini ancak cihaz ile çalışmak için tüm ön hazırlıklar sona erdikten sonra prize takınız.
- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz.
- Elektrik beslemesi kesilmesi halinde cihaz açık kalır ve elektrik beslemesi sağlanınca yine çalışmaya devam eder.
- Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız.
- Aletleri sadece kap yerleştirilmiş, tıpa takılmış ve tahrik koruyucu kapak kapatılmış durumdayken kullanınız! Aksesuar kullanımı için kabı, kapağı ve tahrik koruyucu kapağı talimatlara göre yerleştiriniz!
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Kabın veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız. Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutunuz.
- Aletleri ve aksesuarları veya 2 aksesuarı birden kesinlikle aynı anda kullanmayınız. Aksesuarları kullanırken, bu talimatlar ile birlikte ilgili aksesuarlara ait kullanım kılavuzlarını da dikkate alınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları kesinlikle ana cihaz üzerinde monte etmeyiniz. Aksesuarları sadece kendileri için öngörülen çalışma konumunda kullanınız.
- Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece kenardan tutunuz!
- Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.
- Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız! Mikseri kesinlikle kapağı yokken çalıştırmayınız.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.

⚠️ **Haşlanma tehlikesi var!**

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

⚠️ **Boğulma tehlikesi!**

Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.

⚠️ **Dikkat!**

Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.

⚠️ **Önemli!**

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir (→ “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 127).

⚠️ **Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması**



Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.



Dikkat! Dönen bıçaklar.



Dikkat! Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.

Kullanma kılavuzu değişik modelleri tarif etmektedir. Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel Bakış

→ Resim

Ana cihaz

1 Kilit açma tuşu

2 Çevirme kolu

(bkz. “Çalışma konumları”)

3 Döner şalter

0/off = Durdurma

= Park ayarı

Tahrik sistemi (motor) duruncaya kadar, döner şalteri sabit tutunuz; Kullanılan alet (takım) çevrilme pozisyonundadır.

Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.

Kademe 1-4 = Çalışma hızı

1 = düşük devir – yavaş,

4 = hızlı devir – hızlı.

Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

İçindekiler

Amaca uygun kullanım	122
Önemli güvenlik uyarıları	122
Genel Bakış	124
Çalışma konumları	125
Kullanım	126
Temizlik ve bakım	127
Arıza durumunda yardım	128
Kullanım örnekleri	128
Aksesuarlar / Özel aksesuarlar	129
Elden çıkartılması	131
Müşteri hizmetleri	131

- 4 Tahrik sistemi koruyucu kapağı**
Tahrik sistemi koruyucu kapağını çıkarmak için, kapağı kilit düzeni açılıncaya kadar çeviriniz.
- 5 Aşağıdaki için tahrik sistemi**
- Doğrayıcı*
 - Narenciye sıkma ünitesi*
 - Tahıl öğütücü*
- Cihaz kullanılmadığında tahrik sistemi koruyucu kapağı takılı olmalıdır.
- 6 Aşağıdaki için tahrik sistemi**
- Aletler (Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası)
 - Dondurma hazırlayıcı karıştırma aleti*
 - Et kıyma makinesi için aşağı veya yukarı katlanmış*
- 7 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı**
- 8 Aşağıdaki için tahrik sistemi**
- Mikser*
 - Mülte mikser*
- Kullanılmadığı zaman, mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağı yerine takılmalıdır.
- 9 Kablo muhafaza bölümü (Resim 3)**
- MUM44..: Kabloyu yerine sarınız
 - MUM46../48..: Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz

Kap ve aksesuarlar

10 Karıştırma kabı

11 Kapak

Aletler

12 Karıştırma teli

13 Çırpma teli

14 Yön değiştirmeli yoğurma kancası

Mikser*

15 Taban

16 Bıçak ünitesi

17 Halka conta

18 Karıştırma kabı

19 Kapak

20 Huni

* Teslimat kapsamında yer almayan aksesuar parçalarını ilgili satıcılardan, yetkili servislerden ve müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Çalışma konumları

⚠ Dikkat!

Cihazı sadece, ilgili alet / aksesuar bu tabloya göre doğru tahrik sistemine takılmış ve doğru konuma yerleştirilmiş durumdaysa ve cihaz çalışma konumuna getirilmişse çalıştırınız. Çevirme kolu, her çalışma konumunda yerine oturmuş olmalıdır.

Çalışma konumunun ayarlanması

→ Resim 3

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Pozisyon	
1	
2	
3	
4	
5	
6	 Çırpma telinin, karıştırma telinin ve yoğurma kancasının takılması / çıkarılması.
7	 Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi.

Kullanım

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Elektrik fişini ancak, cihaz ile çalışmak için gerekli olan tüm hazırlıkların tamamlanmış olması halinde takınız.

Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar / alet takılı durumda ve cihaz çalışma konumundaysa çalıştırınız. Cihazı boş olarak çalıştırmayınız. Cihazı ve aksesuar parçalarını ısı kaynaklarına maruz bırakmayınız. Parçalar mikrodalga fırınlar için uygun değildir.

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlik ve bakım".

Hazırlama

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablosunu açınız / çekerek açınız.
→ Resim B
- Elektrik fişini prize takınız.

Karıştırma teli, çırpma teli ve yoğurma kancası

→ Resim D

Karıştırma teli (6a)

hamur karıştırmak için kullanılır, örn. Kek hamuru



Çırpma teli (6a)

Çırpılmış yumurta beyazının, kremanın karıştırılması ve cıvık hamurların yoğrulması için kullanılır, örn. Bisküvi hamuru



Hamur tutmama (sıyırma) düzenli yoğurma kancası (6b)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin hamura karıştırılması için kullanılır (örn.kuru üzüm, çikolata parçacıkları)



⚠ Dönen aletler nedeniyle yaralanma tehlikesi

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının içine kesinlikle sokmayınız. Cihaza takılan alet ve aksesuarları sadece cihazın tahrik sistemi dururken değiştiriniz. Cihaz kapatıldıktan sonra tahrik sistemi, yani motor belli bir süre hareket etmeye devam eder. Cihazı sadece, kullanılmayan tahrik sistemlerinin (motorların) tahrik sistemi koruyucu kapakları kapalıyken çalıştırınız.

- Döner şalteri **7P** konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.


Not: Tahrik sistemi hareket etmeyince, çevrilme pozisyonuna ulaşılmıştır.

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **6** konumuna getiriniz.
- Kabı yerleştiriniz. Kabin tabanı, ana cihazda öngörülmüş olan yuvaya girmelidir.
- Yapılacak işe göre karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz. Yoğurma kancasında, yoğurma kancası yerine oturuncaya kadar hamur tutmama (sıyırma) düzenini döndürünüz.
- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **1** konumuna getiriniz.
- Kapağı takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
 - Döner şalteri **7P** konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.
 - Kapağı çıkartınız.
 - Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **7** konumuna getiriniz.
 - Malzemeleri ilave ediniz.
- veya
- Malzemeleri, kapaktaki malzeme ilave etme ağzından doldurunuz.

Çalışma sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Döner şalteri  konumuna ayarlayınız ve tahrik duruncaya kadar bu konumda tutunuz.
- Elektrik fişini çekiniz.
- Kapağı çıkartınız.
- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **6** konumuna getiriniz.
- Aleti tahrik sisteminden çıkartınız.
- Kabı çıkartınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 127.

Mikser

→ Resim

Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!


Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser ekinizi sokmayınız! Mikseri sadece tahrik sistemi durma halindeyken çıkartınız / takınız! Mikseri daima tamamen monte edilmiş şekilde ve kapağını kapatarak çalıştırınız.

Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzemeler ile çalışılırken kapaktaki huniden sıcak buhar çıkışı olur. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Cihazı derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) için kullanmayınız. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

- Kilit açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu **3** konumuna getiriniz.
 - Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
 - Karıştırma kabını yerine takınız (taban üzerindeki ok işareti ana cihazdaki işarete denk gelmelidir) ve saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz.
- Resim 

- Malzemeleri ilave ediniz. Plastik mikser için azami miktar, sıvı malzeme = 1 litre, Köpüren veya sıcak sıvılar için azami miktar 0,5 litre, İdeal katı madde işleme miktarı = 50-100 gram.
- Kapağı yerine takıp, iyice bastırınız. Cihazı çalıştırırken kapağı daima bir eliniz ile sabit tutunuz. Bu sırada elinizi malzeme ilave etme deliğine sokmayınız!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Malzeme ilave edilmesi

→ Resim

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı çıkartınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- Huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağızı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

Çalışma sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekiniz.
- Mikseri saat dönüş yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkartınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Temizlik ve bakım

Dikkat!

Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Yüzeyler zarar görebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız. Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekiniz.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekiyorsa biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Kabın ve aksesuarların temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Deformasyon söz konusu olabileceği için plastik parçalar makine içinde sıkışık şekilde durmamalıdır.

Mikserin temizlenmesi

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Mikser, temizleme işlemi için tamamen parçalarına ayrılabilir.

Dikkat!

Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız. Bıçak takımı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişli değildir. Bıçak takımını sadece musluktan akan su altında temizleyiniz.

Yararlı bilgi: Sıvı maddeler ile çalıştıktan sonra mikserin cihazdan çıkartılmadan temizlenmesi genellikle yeterlidir. Bunun için, ana cihaza takılı olan miksera biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (moment ayarı olan cihazlarda kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına ayrılması

→ Resim 1

- Mikser kabının tabanını saatin çalışma istikametinde çevirip, kabı çıkarınız.
- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi

→ Resim 2

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Taban yardımıyla bıçak ünitesini vidalayınız.
- Mikser kabının tabanını saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirip sıkınız.

Arıza durumunda yardım

Arıza durumunda lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti

- 100 g-600 g
- Kremayı, çırpma teli ile 1½-4 dakika süreyle kademe **4**'te (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpınız.



Yumurta akı

- 1-8 yumurta akı
- Yumurta akını, çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle kademe **4**'te çırpınız.



Bisküvi hamuru

Temel tarif

- 2 yumurta
- 2-3 yemek kaşığı sıcak su
- 100 g şeker
- 1 paket şekerli vanilin
- 70 g un
- 70 g nişasta
- gerekirse kabartma tozu
- Malzemeleri (un ve nişasta hariç), köpüklü bir kıvama gelinceye kadar çırpma teli ile 4-6 dakika süreyle kademe **4**'te çırpınız.
- Döner şalteri kademe **2**'ye ayarlayınız ve elenmiş unu ve nişastayı yakl. ½-1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.



Azami miktar: 2 x temel tarif

Kek hamuru

Temel tarif

- 3-4 yumurta
- 200-250 g şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
- 200-250 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 500 g un
- 1 paket kabartma tozu
- 125 ml süt



- Tüm malzemeleri yaklaşık ½ dakika süreyle kademe 1'de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3-4 dakika süreyle kademe 3'te karıştırma teli ile karıştırınız.

Azami miktar: 1,5-2 x temel tarif

Tart hamuru

Temel tarif

- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 100-125 g şeker
- 1 yumurta
- 1 tutam tuz
- Biraz limon kabuğu veya şekerli vanilin
- 250 g un
- gerekirse kabartma tozu
- Tüm malzemeleri yakl. ½ dakika süreyle kademe 1'de, sonra yaklaşık 2-3 dakika karıştırma teli ile (kademe 3) veya yoğurma kancasıyla (kademe 2) işleyiniz.

Azami miktar: 2 x temel tarif

Mayalı hamur

Temel tarif

- 500 g un
- 1 yumurta
- 80 g katı yağ (oda sıcaklığında)
- 80 g şeker
- 200-250 ml ılık süt
- 25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya
- ½ limonun kabuğu
- 1 tutam tuz
- Tüm malzemeleri, yoğurma kancası ile yakl. ½ dakika süreyle Kademe 1 ayarında, ardından yakl. 3-6 dakika süreyle Kademe 2 ayarında yoğurunuz.

Azami miktar: 1,5 x temel tarif

Mayonez

- 2 yumurta
- 2 çay kaşığı hardal
- ¼ l sıvı yağ
- 2 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker

Malzemeler aynı sıcaklıkta olmalıdır.

- Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 2'de birkaç saniye mikserde karıştırınız.

- Mikseri kademe 4'e ayarlayınız, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvama gelinceye kadar karıştırınız.

Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.

Aksesuarlar / Özel aksesuarlar

Ambalaja ilave edilmiş olan diğer aksesuarlar, kendilerine ait kullanma kılavuzlarında tarif edilmiştir. Ekteki aksesuarlar/özel aksesuarlar tek tek de (sonradan) satın alınabilir. MUM45.. modeli için olan aksesuarlar, MUM44../46../48.. modelleri için de kullanılabilir.

→ Resim

Plastik karıştırma kabı (MUZ4KR3)

Kabın içinde azami 1 kg un artı ek malzeme işlenebilir.

Paslanmaz çelik karıştırma kabı (MUZ4ER2)

Kabın içinde azami 1 kg un artı ek malzeme işlenebilir.

Plastikten mikser üst parçası (MUZ4MX2)

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelemek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.

Camdan mikser üst parçası (MUZ4MX3)

İçecek karıştırmak, meyve ve sebze pürelemek, mayonez hazırlamak, meyve ve fındık doğramak, küp buz parçalamak için kullanılır.

Çok fonksiyonlu mikser (MUZ4MM3)

Otsu baharatlar, sebze, elma ve et doğramak için, havuç, turp ve peynir raspalamak için, fındık ve soğutulmuş çikolata rendelemek için kullanılır.

Doğrayıcı (MUZ4DS4)

Salatalık, lahana, alabaş, turp kesmek için; havuç, elma, kereviz, kırmızı lahana, peynir ve fındık raspalamak için; sert peynir, çikolata ve fındık rendelemek için kullanılır.

Kızartmalık patates kesme diski (MUZ45PS1)

Doğrayıcı MUZ4DS4 için kullanılır. Patates kızartması yapılacak çiğ patates kesmek için kullanılır.

Asya türü sebze diski (MUZ45AG1)

Doğrayıcı MUZ4DS4 için kullanılır. Asya türü sebze yemekleri için ince şeritler şeklinde meyve ve sebze keser.

Rendeleme diski kaba (MUZ45RS1)

Doğrayıcı MUZ4DS4 için kullanılır. Örn. patatesli tava keki veya gözlemesi ya da patates köftesi yapılacak çiğ patatesi rendelemek için kullanılır.

Patates hamuru diski (MUZ45KP1)

Doğrayıcı MUZ4DS4 için kullanılır. Rendelenmiş patates kızartması veya patates hamuru kızartması yapılacak çiğ patatesi rendelemek, ayrıca meyveleri ve sebzeleri kalın dilimler halinde kesmek için kullanılır.

Narenciye sıkma ünitesi (MUZ4ZP1)

Portakal, limon ve greyfurt suyu sıkmaq için kullanılır.

Et kıyma makinesi (MUZ4FW4)

Çiğ kıyma ile yapılan yemek (tatar) veya kıyma kızartması için taze et kıymak için kullanılır.

Delikli disk seti (MUZ45LS1)

Kıyma makinesi MUZ4FW4 için kullanılır. Pate, etli börek ve ezmeler için ince (3 mm), kızartmalık sucuk ve jambon için kaba (6 mm).

Sıkma hamur ön takımı (MUZ45SV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW4 için kullanılır. 4 farklı kurabiye şekli için metal kalıplı.

Rendeleme takımı (MUZ45RV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW4 için kullanılır. Fındık, badem, çikolata ve kurutulmuş ekmeq veya küçük kahvaltı ekmeđi rendelemek için kullanılır.

Meyve sıkıcı ön takımı (MUZ45FV1)

Kıyma makinesi MUZ4FW4 için kullanılır. Ahududu, domates ve kuşburnu hariç, üzüm sü meyvelerin sıkılıp pürlenmesi için kullanılır. Aynı anda örn. frenk üzümü otomatik olarak sapçıklardan ve çekirdekten arındırılır.

Aksesuar mesnedi (MUZ4ZT1)

Yoğurma kancası, çırpma teli, karıştırma teli, kesme, raspalama ve rendeleme diski gibi aksesuar parçalarının muhafaza edilmesi için.

Çelikten konik öğütme düzenekli tahıl öğütücü (MUZ4GM3)

Bütün tahıl çeşitleri için mısır hariç kullanılabilir; ayrıca yağ ihtiva eden tohumlar, kurutulmuş mantarlar ve şifalı otlar için de kullanılabilir.

Dondurma hazırlayıcı (MUZ4EB1)

İşlem ve kap başına en fazla 550 g dondurma hazırlamak için kullanılır.

Elden çıkartılması



AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kural-larına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalıřmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizininde veya web sitemizde yer almaktadır.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

Nie przekraczać maksymalnie dopuszczalnej ilości produktów (patrz „Przykłady zastosowania”).

Urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania oraz ubijania produktów spożywczych. Urządzenia nie wolno używać

do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia.

Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. W celu wykluczenia zagrożeń zlecać naprawy urządzenia, takie jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Niebezpieczeństwo zranienia!

- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego dopiero wtedy, gdy wszystkie przygotowania do pracy z urządzeniem zostały przeprowadzone.
- Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznowia pracę.
- Nie zmieniać położenia ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Narzędzia użytkować tylko z ustawioną na miejsce miską, umieszczoną pokrywą oraz założoną pokrywą osłaniającą napęd! W przypadku stosowania akcesoriów, miskę, pokrywę i pokrywę osłaniającą napęd instalować zgodnie z instrukcją!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wyspowego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski, ani do otworu wyspowego (np. łyżki). Nie zbliżać do wirujących części rąk, włosów, ubrania oraz innych przyborów osobistego użytku.
- Nie używać równocześnie narzędzia i końcówki z akcesoriów lub 2 końcówek z akcesoriów. Przy stosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, jak również w instrukcjach dołączonych do wyposażenia.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Nie składać przystawki na korpusie urządzenia. Używać przystawki tylko w odpowiedniej pozycji roboczej.

- Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko za brzeg!
- Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Nie używać miksera bez założonej pokrywy.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

Niebezpieczeństwo uduszenia!

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Uwaga!

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.

Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania (→ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 138).

Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.



Uwaga! Obracające się noże.



Uwaga! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wysypowego.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch.

Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	132
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	132
Opis urządzenia.....	135
Pozycje robocze	135
Obsługa	136
Czyszczenie i pielęgnacja	138
Usuwanie usterek	138
Przykłady zastosowania	139
Aksesoria / wyposażenie dodatkowe.....	140
Ekologiczna utylizacja	141
Serwis.....	141

Instrukcja obsługi opisuje różne modele. Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

→ Rysunek 

Korpus urządzenia

1 Przycisk zwalniający

2 Ramię urządzenia

(patrz „Pozycje robocze“)

3 Przełącznik obrotowy

0/off = stop

 = pozycja parkowania

Przytrzymać przełącznik obrotowy, aż napęd się zatrzyma; narzędzie znajduje się w pozycji wychylnej. Jeżeli napęd się zatrzymał, urządzenie osiągnęło pozycję wychylną.

Zakresy 1-4 = prędkość pracy

1 = niska prędkość obrotowa – powoli,

4 = wysoka prędkość obrotowa – szybko.

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

4 Pokrywa osłaniająca napęd

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

5 Napęd dla

– rozdrabniacza*

– wyciskarki do owoców cytrusowych*

– młynka do mielenia ziarna*

Jeżeli napęd nie jest używany, należy nałożyć pokrywę osłaniającą.

6 Napęd dla

– narzędzi (końcówka do mieszania, do ubijania i hak do zagniatania ciasta)

– mieszadła maszynki do lodów*

– opuszczony na dół lub podniesiony do góry na maszynkę do mielenia mięsa*

7 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

8 Napęd dla

– miksera*

– multimiksera*

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

9 Schowek dla elektrycznego przewodu zasilającego (Rysunek)

– MUM44...: Przewód elektryczny nawinąć na uchwycie

– MUM46.../48...: Przewód elektryczny zwinąć w schowku

Miska z wyposażeniem

10 Miska do mieszania

11 Pokrywa

Narzędzia

12 Końcówka do mieszania

13 Końcówka do ubijania

14 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta

Mikser*

15 Podstawa

16 Wkład z nożami

17 Pierścień uszczelniający

18 Pojemnik miksera

19 Pokrywa

20 Lejek

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

Pozycje robocze


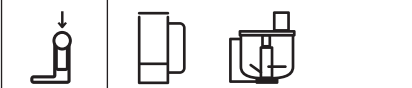




Uwaga!

Urządzenie włączać tylko wtedy, gdy narzędzie/wyposażenie jest zamocowane jak pokazano w tabeli na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i ustawione w położeniu pracy. Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Ustawianie pozycji roboczej

→ Rysunek 

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

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

Obsługa

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

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

Uwaga!

Urządzenia używać tylko z wyposażeniem/narzędziami w odpowiedniej pozycji roboczej. Nie włączać urządzenia na pusto. Nie narażać urządzenia i akcesoriów na działanie źródeł ciepła. Elementy nie są przystosowane do kuchenki mikrofalowej.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej i czystej powierzchni.
- Odwinąć/wyciągnąć elektryczny przewód zasilający. → **Rysunek 3**
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.

Końcówka do mieszania, końcówka do ubijania i hak do zagniatania ciasta

→ **Rysunek 4**

Końcówka do mieszania (6a)

do mieszania ciasta, np. ciasta rzadkiego

Końcówka do ubijania (6a)


do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego

Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta (6b)

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzzynek, wiórek czekoladowych)

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami

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

- Przełącznik obrotowy ustawić na  i przytrzymać, aż do całkowitego zatrzymania się napędu.

Wskazówka: Jeżeli napęd się zatrzymał, urządzenie osiągnęło pozycję wychylną.

- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **6**.
- Włożyć na miejsce miskę. Podstawa miski musi się znajdować w szczelinie urządzenia podstawowego.
- Zależnie od zadania, włożyć w napęd (aż do zatrzaśnięcia) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania. Przy zakładaniu haka do zagniatania, przekręcić odgarniacz ciasta, aby hak mógł zatrzasknąć.
- Włożyć do miski składniki przeznaczone do przetworzenia.
- Nacisnąć przycisk zwalnający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **1**.



- Nałożyć pokrywę.
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

Dodawanie składników

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

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Przełącznik obrotowy ustawić na **Ⓟ** i przytrzymać, aż do całkowitego zatrzymania się napędu.
- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **6**.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części.
→ „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 138.

Mikser

→ **Rysunek**

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy! Mikser można włączać tylko kompletnie zmontowany i z założoną pokrywą.


⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Uwaga!

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

Nie włączać pustego miksera.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ustawić ramię urządzenia w pozycji **3**.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Nałożyć pojemnik miksera (zgrać oznaczenie na podstawie z oznaczeniem na korpusie urządzenia) i przekręcić do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. → **Rysunek **
- Włożyć składniki.
Maksymalna ilość dla miksera z tworzywa sztucznego:
składniki płynne = 1 litr,
maksymalnie 0,5 litra pieniących się lub gorących płynów,
optymalna ilość miksowanych składników stałych = 50-100 gramów.
- Nałożyć pokrywę i mocno przycisnąć. Podczas pracy należy zawsze przytrzymywać pokrywkę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu służącego do dodawania artykułów!
- Przełącznik obrotowy nastawić na żądany zakres.

Dodawanie składników

→ **Rysunek**

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki lub
- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wysypowy
lub
- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

- Wyłączyć urządzenie przełącznikiem obrotowym.
- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Przekręcić mikser w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu.

Czyszczenie korpusu urządzenia

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą. Nie używać myjek parowych.

- Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Na koniec wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Nie należy ścisnąć elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie miksera

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma. Mikser można zdemontować do mycia.

Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Wkład z nożami nie nadaje się do mycia w zmywarce. Wkład z nożami umyć tylko pod bieżącą wodą.

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

Demontaż miksera

→ Rysunek **14**

- Podstawę pojemnika miksera obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Chwycić wkład z nożami za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wkład z nożami zostaje odkręcony.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera

→ Rysunek **15**

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!

Miksera nie wolno nigdy składać na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Włożyć wkład z nożami od spodu do pojemnika miksera.
- Przykręcić wkład z nożami za pomocą podstawy.
- Podstawę pojemnika miksera przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Usuwanie usterek

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

Przykłady zastosowania

Bita śmietana

- 100 g-600 g
- Śmietanę ubijać końcówką do ubijania 1½ do 4 minut na zakresie 4 - zależnie od ilości i rodzaju śmietany.



Piana z białek

- 1 do 8 białek z jaj
- Białka ubijać końcówką do ubijania 4 do 6 minut na zakresie 4.



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

- 2 jajka
- 2-3 łyżki gorącej wody
- 100 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 70 g mąki
- 70 g mąki ziemniaczanej
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać końcówką do ubijania przez ok. 4-6 minut na zakresie 4, aż do mocnego spienienia.
- Ustawić przełącznik obrotowy na zakres 2 i mieszając dalej ok. ½ do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

- 3-4 jaja
- 200-250 g cukru
- 1 szczypta soli
- 1 torebki cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny
- 200-250 g masła (o temperaturze pokojowej)
- 500 g mąki
- 1 torebka proszku do pieczenia
- 125 ml mleka
- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3-4 minuty na zakresie 3.



Maksymalna ilość: 1,5-2 x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy

- 125 g masła (o temperaturze pokojowej)
- 100-125 g cukru
- 1 jajko
- 1 szczypta soli
- trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego
- 250 g mąki
- ewentualnie proszek do pieczenia
- Wszystkie składniki mieszać ok. ½ minuty na zakresie 1, a następnie ok. 2-3 minuty końcówką do mieszania (zakres 3) lub hakiem do zagniatania (zakres 2).



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto drożdżowe

Przepis podstawowy

- 500 g mąki
- 1 jajko
- 80 g tłuszczu (o temperaturze pokojowej)
- 80 g cukru
- 200-250 ml letniego mleka
- 25 g świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych
- otarta skórka z ½ cytryny
- 1 szczypta soli
- Podane składniki mieszać hakiem do zagniatania przez ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie przez ok. 3-6 minuty na zakresie 2.



Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Majonez

- 2 jajka
- 2 łyżeczka musztardy
- ¼ l oliwy
- 2 łyżka soku cytrynowego lub octu
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru



Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

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

Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.

Akcesoria / wyposażenie dodatkowe

Pozostałe elementy wyposażenia należące do zakresu dostawy są opisane w oddzielnych instrukcjach obsługi.

Dołączone akcesoria i wyposażenie dodatkowe można również nabyć pojedynczo.

Akcesoria do robota kuchennego typu MUM45.. nadają się również do robota kuchennego typu MUM44../46../48...

→ Rysunek 

Miska do mieszania z tworzywa sztucznego (MUZ4KR3)

W misce można mieszać do 1 kg mąki plus składniki dodatkowe.

Miska do mieszania ze stali szlachetnej (MUZ4ER2)

W misce można mieszać do 1 kg mąki plus składniki dodatkowe.

Kubek miksujący z tworzywa sztucznego (MUZ4MX2)

Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.

Mikser z dzbankiem ze szkła (MUZ4MX3)

Do miksowania napojów, rozcierania owoców i warzyw, przygotowywania majonezu, do rozdrabniania owoców i orzechów, do kruszenia lodu.

Mikser wielofunkcyjny (MUZ4MM3)

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

Rozdrabniacz (MUZ4DS4)

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

Tarcza do frytek (MUZ45PS1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS4.

Do cięcia surowych ziemniaków na frytki.

Tarcza do cięcia warzyw Azja (MUZ45AG1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS4.

Tnie owoce i warzywa na drobne paski do potraw kuchni azjatyckiej.

Tarcza do tarcia - grubo (MUZ45RS1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS4.

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

Tarcza do tarcia ziemniaków (MUZ45KP1)

Dla rozdrabniacza MUZ4DS4.

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

Wyciskarka do owoców cytrusowych (MUZ4ZP1)

Do wyciskania soku z pomarańczy, cytryn i grejpfrutów.

Przystawka do mielenia mięsa (MUZ4FW4)

Do rozdrabniania świeżego mięsa na tatar lub kotlet mielony.

Zestaw sitek (MUZ45LS1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW4.

Drobno (3 mm) dla pasztetów i past, grubo (6 mm) dla kiełbasy do pieczenia i słoniny.

Przystawka do wyciskania ciastek (MUZ45SV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW4.

Z metalowym szablonem dla 4 różnych kształtów ciastek.

Młynek do orzechów (MUZ45RV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW4.

Do tarcia orzechów, migdałów, czekolady i suchych bułek.

Przystawka do wyciskania owoców (MUZ45FV1)

Dla przystawki do mielenia mięsa MUZ4FW4.

Do wyciskania soku z owoców jagodowych poza malinami, pomidorów i owoców dzikiej róży na przecier/mus. Produkty spożywcze, jak np. porzeczkę, zostają jednocześnie automatycznie wypestkowane oraz pozbawione łodygi.

Podstawa do przechowywania (MUZ4ZT1)

Do przechowywania elementów wyposażenia, jak np. hak do zagniatania, końcówka do ubijania, końcówka do mieszania, tarcze do cięcia na plasterki, do tarcia na wiórki i do tarcia drobnego.

Młynek do mielenia ziaren z żarnem ze stali (MUZ4GM3)

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

Przystawka do lodów (MUZ4EB1)

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

Ekologiczna utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (див. «Приклади застосування»).

Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

⚠ Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!

- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.
- Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем.

- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.
- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання.
- Не переставляйте поворотний важіль, поки прилад увімкнений.
- Використовувати насадки дозволяється тільки у тому випадку, якщо встановлено чашу, кришку приладу та захисну кришку привода! При застосуванні приладдя залежно від інструкцій встановіть чашу, кришку приладу та захисну кришку привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток. Не вводіть в чашу чи в приймальний лоток жодних предметів (напр., кухонну ложку). Руки, волосся, одяг та інші інструменти чи приладдя слід тримати подалі від частин приладу, що обертаються.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цих, так і доданих інструкцій з експлуатації.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні.

- Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
- Не торкатися ножів блендера оголеними руками.
- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.

Небезпека отримання опіків!

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

Небезпека задушення!

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Увага!

Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад вхолосту.

Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати (→ «Очищення та догляд» див. стор. 148).

Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Оберткові ножі.



Обережно! Оберткові насадки.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням.....	142
Правила техніки безпеки	142
Стислий огляд	145
Робочі положення	145
Управління	146
Очищення та догляд	148
Усунення несправностей	149
Приклади застосування.....	149
Приладдя / спеціальні аксесуари	150
Утилізація	151
Сервісні центри	151

У цій інструкції з експлуатації описано різні варіанти виконання. Прилад не потребує технічного обслуговування.

Стислий огляд

→ Малюнок **A**

Основний блок приладу

1 Кнопка розблокування

2 Відкидний кронштейн

(див. «Робочі положення»)

3 Поворотний перемикач

0/off = зупинка

Ⓟ = «паркування»

Утримуйте поворотний перемикач, доки привод не зупиниться; насадка опиниться в положенні відкидання. Якщо привод не рухається, положення відкидання вже досягнуто.

Ступінь **1-4**, робоча швидкість

1 = мале число обертів — низька швидкість,

4 = велике число обертів — висока швидкість.

У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання.

4 Захисна кришка привода

Для зняття захисної кришки привода поверніть її так, щоб вона звільнилася від фіксації.

5 Привод

– наскрізної шатківниці*

– преса для цитрусових*

– млинка*

Якщо привод не використовується, закрийте його захисною кришкою.

6 Привод

– насадки (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування)

– мішалки морозивниці*

– в опущеному або піднятому положенні для м'ясорубки*

7 Захисна кришка привода блендера

8 Привод

– блендера*

– універсального блендера*

Якщо привод для блендера не використовується, закрийте його захисною кришкою.

9 Місце для зберігання кабелю (малюнок **B**)

– MUM44...: намотування кабелю

– MUM46.../48...: зберігання кабелю в спеціальному відсіку

Чаша з приладдям

10 Змішувальна чаша

11 Кришка

Насадки

12 Віничок-мішалка

13 Віничок-збивалка

14 Гачок для замішування з відхилювачем тіста

Блендер*

15 Основа

16 Ножова вставка

17 Ущільнювальне кільце

18 Чаша блендера

19 Кришка

20 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

Робочі положення

A Увага!

Прилад можна експлуатувати, лише якщо приладдя/насадки правильно встановлені на правильний привод відповідно до цієї таблиці та знаходяться в робочому положенні. Відкидний кронштейн

Регулювання робочого положення

→ Малюнок **C**

- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн.
- Перемістіть відкидний кронштейн у бажане положення до фіксації.

Положення		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Установлення / зняття віничка-збивалки, віничка-мішалки та гачка для замішування.
7		Додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління

Небезпека травмування!

Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.

Увага!

Прилад можна експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатуйте прилад порожнім. Бережіть прилад і приладдя від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад і приладдя слід ретельно очистити, див. «Очищення та догляд».

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній і чистій поверхні.
- Розмотайте або витягніть кабель.
→ **Малюнок B**
- Вставте штепсельну вилку в розетку.

Віничок-мішалка, віничок-збивалка та гачок для замішування

→ **Малюнок D**

Віничок-мішалка (6a)

для замішування тіста, такого як здобне тісто

Віничок-збивалка (6a)


для збивання яєчних білків, вершків і легких видів тіста, таких як бісквітне тісто

Замішувальний гачок з відхилювачем тіста (6b)

для замішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не мають подрібнюватися (наприклад, родзинок, плиток шоколаду)

Небезпека поранення обертовими насадками

Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руку в чашу. Насадки можна міняти тільки після зупинки привода — після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Прилад можна використовувати лише тоді, коли приводи, які не використовуються, закрито спеціальними захисними кришками.

- Поверніть перемикач у положення  і втримуйте його в цьому положенні, доки привод не зупиниться.

Вказівка: якщо привод не рухається, положення відкидання вже досягнуто.

- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **6**.
- Установіть чашу. Основа чаші має ввійти у виїмку основного блока приладу.



- Залежно від мети переробки вставте у привод до фіксації віничок-мішалку, віничок-збивалку чи гачок для замішування. Якщо йдеться про гачок для замішування, поверніть відхилювач тіста так, щоб гачок міг зафіксуватися.
- Завантажте інгредієнти для переробки в чашу.
- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **1**.
- Установіть кришку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.

Додавання інгредієнтів

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть перемикач у положення **Ⓡ** і втримуйте його в цьому положенні, доки привод не зупиниться.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **7**.
- Завантажте інгредієнти.
або
- Додайте інгредієнти через отвір для довантаження в кришці.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть перемикач у положення **Ⓡ** і втримуйте його в цьому положенні, доки привод не зупиниться.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **6**.
- Вийміть насадку з привода.
- Зніміть чашу.
- Очистьте всі деталі. → «*Очищення та догляд*» див. стор. 148.

Блендер

→ Малюнок **Ⓔ**

⚠ Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!

Категорично заборонено засовувати руку у встановлений блендер. Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки привода! Блендер можна використовувати тільки в зібраному стані та з установленою кришкою.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Під час переробки гарячих продуктів у блендері з воронки в кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляйте глибоко заморожені інгредієнти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатуйте блендер порожнім.

- Натисніть кнопку розблокування та перемістіть відкидний кронштейн у положення **3**.
- Зніміть захисну кришку привода блендера.
- Установіть чашу блендера (позначка на основі має бути навпроти позначки на основному блоці) і поверніть проти годинникової стрілки до упору.
→ Малюнок **Ⓔ-4/5**
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість для пластмасового блендера: рідина = 1 л, піниста або гаряча рідина – максимум 0,5 л, оптимальна кількість твердих продуктів для переробки = 50-100 г.
- Установіть і міцно притисніть кришку. Завжди втримуйте кришку однією рукою під час роботи. При цьому заборонено тримати руку над завантажувальним отвором!
- Поверніть перемикач у бажане положення.

Додавання інгредієнтів

→ Малюнок 6

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зніміть кришку й завантажте інгредієнти

або

- вийміть воронку й поступово засипайте тверді інгредієнти через завантажувальний отвір

або

- залийте рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Поверніть блендер за годинниковою стрілкою та зніміть його.

Порада: блендер бажано чистити одразу після використання.

Очищення та догляд

Увага!

Не застосовуйте абразивні засоби для чищення. Можливе пошкодження поверхонь.

Очищення основного блока

⚠ **Небезпека враження електричним струмом!**

У жодному разі не занурюйте основний блок в воду та не тримайте його під проточною водою. Не користуйтеся парочисником.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.
- Після цього протріть прилад насухо.

Очищення чаші з приладдям

Усі деталі можна мити в посудомийній машині. Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, оскільки вони можуть деформуватися.

Очищення блендера

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами!**

Не торкайтеся ножів блендера голими руками. Для чищення блендер можна розібрати.

Увага!

Не застосовуйте абразивні засоби для чищення. Ножова вставка не придатна для миття в посудомийній машині.

Ножову вставку можна мити тільки під проточною водою.

Порада: після переробки рідин часто достатньо просто почистити блендер, не знімаючи його з приладу. Для цього налейте трохи води з мийним засобом до встановленого блендера. Увімкніть блендер на декілька секунд (у приладах з моментальним увімкненням поверніть перемикач у положення **М**). Вилийте воду після миття та промийте блендер чистою водою.

Розбирання блендера

→ Малюнок 6

- Поверніть основу блендера за годинниковою стрілкою та зніміть її.
- Поверніть ножову вставку за крильця проти годинникової стрілки. Ножова вставка звільниться від фіксації.
- Вийміть ножову вставку та відділіть від неї ущільнювальне кільце.

Складання блендера

→ Малюнок 6

⚠ **Небезпека травмування!**

Заборонено збирати блендер на основному блоці.

- Розмістіть ущільнювальне кільце на ножовій вставці.
- Вставте ножову вставку знизу в чашу блендера.
- Пригвинтіть ножову вставку за допомогою основи.
- Міцно закрутіть основу чаші блендера проти годинникової стрілки.

Усунення несправностей

У разі виникнення несправностей звертайтеся до сервісної служби.

Приклади застосування

Збиті вершки

- 100-600 г
- Переробляйте вершки віничком-збивалкою 1½-4 хв на ступені **4** (залежно від кількості та властивостей вершків).



Яєчні білки

- 1-8 яєчних білків
- Переробляйте білки віничком-збивалкою 4-6 хв на ступені **4**.



Бісквітне тісто

Основний рецепт

- 2 яйця
- 2-3 ст. л. гарячої води
- 100 г цукру
- 1 пакетик ванільного цукру
- 70 г борошна
- 70 г крохмалю
- За бажанням – розпушувач тіста
- Збивайте інгредієнти (крім борошна та крохмалю) в піну віничком-збивалкою приблизно 4-6 хв на ступені **4**.
- Установіть поворотний перемикач на ступінь **2** і підмішуйте по ложці пересіяне борошно та крохмаль протягом приблизно ½-1 хв.



Максимальна кількість:

2 x основний рецепт

Здобне тісто

Основний рецепт

- 3-4 яйця
- 200-250 г цукру
- 1 пучка солі
- 1 пакетики ванільного цукру або шкірка ½ лимона
- 200-250 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 500 г борошна
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 125 мл молока



- Усі інгредієнти перемішуйте віничком-мішалкою приблизно ½ хвилини на ступені **1**, потім приблизно 3-4 хвилини на ступені **3**.

Максимальна кількість:

1,5-2 x основний рецепт

Пісочне тісто

Основний рецепт

- 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 100-125 г цукру
- 1 яйце
- 1 пучка солі
- Трохи лимонної шкірки або ванільного цукру
- 250 г борошна
- За бажанням – розпушувач тіста
- Усі інгредієнти перемішуйте приблизно ½ хвилини на ступені **1**, а потім приблизно 2-3 хвилини віничком-мішалкою (ступінь **3**) або гачком для замішування (ступінь **2**).



Максимальна кількість:

2 x основний рецепт

Дріжджове тісто

Основний рецепт

- 500 г борошна
- 1 яйце
- 80 г жиру (кімнатної температури)
- 80 г цукру
- 200-250 мл теплого молока
- 25 г свіжих або 1 пакетик сухих дріжджів
- Шкірка ½ лимона
- 1 пучка солі
- Переробляйте всі інгредієнти приблизно ½ хвилини на ступені **1**, потім приблизно 3-6 хвилин на ступені **2** гачком для замішування.



Максимальна кількість:

1,5 x основний рецепт

Майонез

- 2 яйця
- 2 ч. л. гірчиці
- ¼ л олії
- 2 ст. л. лимонного соку або оцту
- 1 пучка солі
- 1 пучка цукру

Температура інгредієнтів має бути однакова.

- Інгредієнти (крім олії) декілька секунд переробляйте в блендері на ступені 2.
- Переключіть блендер на ступінь 4 і повільно заливайте олію через воронку; збивайте, доки внаслідок емульгування не утвориться майонез.

Майонез слід спожити якнайшвидше, зберігати його не можна.



Насадка-блендер зі скла (MUZ4MX3)

Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів і горіхів; для наколювання льоду.

Універсальний блендер (MUZ4MM3)

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

Наскрізна шатківниця (MUZ4DS4)

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

Диск для нарізання картоплі фрі (MUZ45PS1)

Для наскрізної шатківниці MUZ4DS4. Для нарізання сирі картоплі соломкою з метою приготування картоплі фрі.

Диск для нарізання овочів по-азіатському (MUZ45AG1)

Для наскрізної шатківниці MUZ4DS4. Ріже фрукти й овочі тонкими смужками для приготування овочевих страв азійської кухні.

Диск-тертка, груба (MUZ45RS1)

Для наскрізної шатківниці MUZ4DS4. Для натирання сирі картоплі з метою приготування, наприклад, дерунів чи галушок.

Диск для приготування дерунів (MUZ45KP1)

Для наскрізної шатківниці MUZ4DS4. Для натирання сирі картоплі з метою приготування дерунів та інших страв з тертої картоплі, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.

Приладдя / спеціальні аксесуари

Інше приладдя, що входить до комплекту, описується в окремих інструкціях з експлуатації. Додаткове приладдя / спеціальні аксесуари можна також придбати (докупити) окремо. Приладдя до комбайну MUM45.. можна використовувати також для комбайну MUM44../46../48..

→ Малюнок

Чаша з пластмаси (MUZ4KR3)

У чаші можна переробляти до 1 кг борошна та інших інгредієнтів.

Чаша з нержавіючої сталі (MUZ4ER2)

У чаші можна переробляти до 1 кг борошна та інших інгредієнтів.

Насадка-блендер з пластмаси (MUZ4MX2)

Для змішування напоїв, приготування пюре з фруктів і овочів або майонезу; для подрібнення фруктів і горіхів; для наколювання льоду.

Прес для цитрусових (MUZ4ZP1)

Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.

М'ясорубка (MUZ4FW4)

Для подрібнення свіжого м'яса з метою приготування таких страв, як тартар або м'ясний рулет.

Набір перфорованих дисків (MUZ45LS1)

Для м'ясорубки MUZ4FW4. З малими отворами (3 мм) для приготування паштетів і бутербродних мас, з великими отворами (6 мм) для приготування ковбас і сала.

Насадка для печива (MUZ45SV1)

Для м'ясорубки MUZ4FW4. З металевим шаблоном для приготування чотирьох форм печива.

Насадка-тертка (MUZ45RV1)

Для м'ясорубки MUZ4FW4. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду та сухих булочок.

Насадка-прес для фруктів (MUZ45FV1)

Для м'ясорубки MUZ4FW4. Для приготування мусу з ягід, крім малини, помідорів і шипшини. Водночас видаляє черешки й кісточки, наприклад, зі смородини.

Тримач для приладдя (MUZ4ZT1)

Для зберігання приладдя, наприклад гачка для замішування, віничка-збивалки, віничка-мішалки, диска для нарізання, шаткування й натирання.

Зерновий млинок з конічним подрібнювачем зі сталі (MUZ4GM3)

Для всіх видів зерна, крім кукурудзи; також для насіння олійних культур, сухих грибів і трав.

Морозивниця (MUZ4EB1)

Для приготування до 550 г морозива в розрахунку на один цикл і одну посудину.

Утилізація



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувчих у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Виробник: «БСХ Хаузгерете ГмБХ» вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ «БСХ Побутова Техніка» вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додченому довіднику або на нашому сайті.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимое количество продуктов (см. «Примеры использования»).

Прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов. Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

⚠ Опасность поражения током и возгорания!

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

- Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!
- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.
- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождитесь полной остановки привода.
- В случае перебоя в подаче электроэнергии прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии.
- Не изменяйте положение поворотного кронштейна, пока прибор включен.
- Пользуйтесь насадками только при вставленной смесительной чаше, с установленной крышкой и защитными крышками привода! При пользовании насадками установите смесительную чашу, крышку и защитные крышки привода согласно инструкции!
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Не вводите какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Берегите руки, волосы, предметы одежды и другие предметы от контакта с вращающимися деталями.

- Категорически запрещается использовать насадки и принадлежности либо 2 принадлежности одновременно. При использовании принадлежностей руководствуйтесь данной инструкцией по эксплуатации и другими инструкциями, входящими в комплект поставки.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не собирайте принадлежности на основном блоке прибора. Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении.
- Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!
- Не трогать ножи блендера голыми руками.
- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Категорически запрещается пользоваться блендером без установленной крышки.
- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопняющейся жидкости.

Опасность удушья!

Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

Внимание!

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор (→ «Чистка и уход» см. стр. 158).

Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Оглавление


Использование по назначению.....	152
Важные правила техники безопасности.....	152
Комплектный обзор	155
Рабочие положения	156
Эксплуатация	156
Чистка и уход	158
Помощь при устранении неисправностей	159
Примеры использования.....	159
Серийные / специальные принадлежности.....	161
Утилизация.....	162
Сервисная служба	162

В данной инструкции описаны различные исполнения прибора. Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.


Комплектный обзор

→ Рисунок

Основной блок

- 1 Кнопка разблокировки**
- 2 Поворотный кронштейн**
(см. «Рабочие положения»)
- 3 Поворотный переключатель**
0/off = остановка
 = положение ожидания
Удерживать поворотный переключатель, пока привод не остановится; инструмент находится в откинутаом положении. Если привод не вращается, то откинутаое положение уже достигнуто.
Ступени **1-4** = рабочие скорости
1 = низкое число оборотов – медленно,
4 = высокое число оборотов – быстро.

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

- 4 Защитная крышка для привода**
Чтобы снять защитную крышку для привода, ее нужно поворачивать до тех пор, пока она не расфиксируется.
- 5 Привод для**
 - **универсальной резки***
 - **соковыжималки для цитрусовых***
 - **зерновой мельницы***
При неиспользовании установить защитную крышку на привод.
- 6 Привод для**
 - **насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка)**
 - **мешалки мороженицы***
 - **в опущенном или поднятом положении для мясорубки***
- 7 Защитная крышка привода блендера**
- 8 Привод для**
 - **блендера***
 - **многофункционального блендера***
При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.
- 9 Отсек для сетевого шнура (рисунок )**
 - MUM44..: намотать сетевой шнур на держатель
 - MUM46../48..: убрать сетевой шнур в отсек для его хранения
- Смесительная чаша с принадлежностями**
- 10 Смесительная чаша**
- 11 Крышка**
- Насадки**
- 12 Венчик для перемешивания**
- 13 Венчик для взбивания**
- 14 Месильная насадка с отклонителем теста**

Блендер*

15 Подставка

16 Ножевая вставка

17 Уплотнительное кольцо

18 Стакан блендера

19 Крышка

20 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине и в сервисной службе.

Рабочие положения

⚠ Внимание!

Прибор можно использовать только в том случае, если насадка / принадлежность была установлена на надлежащем приводе и находится в рабочем положении согласно данной таблице. Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Установка рабочего положения

→ Рисунок 8

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение поворотного кронштейна.
- Перевести поворотный кронштейн перевести в нужное положение до фиксации.

Положение	
1	
2	
3	
4	

Положение	
5	
6	<p>Установка / снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки.</p>
7	<p>Добавление большого количества перерабатываемых продуктов.</p>

Эксплуатация

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Внимание!

Прибор можно использовать только если принадлежность / насадка находится в рабочем положении. Не включать пустой прибор. Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла. Части не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно очистить прибор и принадлежности, см. раздел «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на ровную и чистую поверхность.
- Размотать / вытянуть сетевой шнур.
- **Рисунок 9**
- Вставить штепсельную вилку в розетку.

Венчики для перемешивания и взбивания и месильная насадка

→ Рисунок D

Венчик для перемешивания (6a)

для перемешивания теста, например, сдобного теста



Венчик для взбивания (6a)

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



Месильная насадка с отклонителем теста (6b)

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



⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками

Во время эксплуатации ни в коем случае не опускать руки в смесительную чашу. Насадки можно заменять только после остановки привода – после выключения привода еще движется некоторое время по инерции. Прибором можно использовать только при условии, что неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками.

- Установить поворотный переключатель на **ℙ** и удерживать, пока привод не остановится.

Указание. Если привод больше не вращается, то откинутое положение уже достигнуто.

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **6**.
- Установить смесительную чашу. Цокль смесительной чаши должен быть вставлен в выемку основного блока.

- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку. При установке месильной насадки отклонитель теста повернуть так, чтобы месильная насадка смогла зафиксироваться.
- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **1**.
- Установить крышку.
- Установить поворотный выключатель на нужную ступень.

Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить поворотный переключатель на **ℙ** и удерживать, пока привод не остановится.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **7**.
- Загрузить ингредиенты.

или

- Добавить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Установить поворотный переключатель на **ℙ** и удерживать, пока привод не остановится.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение **6**.
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Очистить все части прибора.
→ «Чистка и уход» см. стр. 158.

Блендер

→ Рисунок 3

⚠ Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

⚠ Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,5 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

Внимание!

Возможно повреждение блендера.

Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

- Нажать на кнопку разблокирования и перевести поворотный кронштейн в положение 3.
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (метку на цоколе совместить с меткой на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Рисунок 3-4/5
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости для пластмассового блендера = 1 литр; сильнопенящиеся или горячие жидкости максимум 0,5 литра; оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 50-100 граммов.
- Установить крышку и плотно прижать ее. Всегда придерживать крышку рукой во время работы. При этом не держать руку над загрузочным отверстием!
- Установить поворотный выключатель на нужную ступень.

Добавление ингредиентов

→ Рисунок 3-6

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты или
 - извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие или
 - залить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.

Рекомендация: блендер лучше всего чистить сразу после использования.

Чистка и уход

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхность прибора может быть повреждена.

Очистка основного блока

⚠ Опасность поражения током!

- Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
 - Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать небольшое количество средства для мытья посуды.
 - В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и принадлежностей

Все детали можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Чистка блендера

⚠ Опасность травмирования острыми лезвиями ножа!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки блендер можно разобрать.

Внимание!

Не использовать абразивные чистящие средства. Ножевая вставка не предназначена для мойки в посудомоечной машине. Ножевую вставку мыть только под проточной водой.

Рекомендация: после переработки жидкостей зачастую достаточно очистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (на приборах с функцией мгновенного включения на ступень **M**). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Разборка блендера

→ Рисунок **Б**

- Повернуть цоколь стакана блендера по часовой стрелке, и снять его.
- Повернуть ножевую вставку за плоские выступы против часовой стрелки. Ножевая вставка разблокируется.
- Извлечь ножевую вставку и снять уплотнительное кольцо.

Сборка блендера

→ Рисунок **Б**

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Никогда не собирать блендер на основном блоке.

- Надеть уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Ножевую вставку вставить снизу в стакан блендера.
- С помощью цоколя плотно прикрутить ножевую вставку.
- Затянуть цоколь стакана блендера против часовой стрелки.

Помощь при устранении неисправностей

При возникновении неисправностей обратитесь в нашу сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

– 100 г-600 г

- Взбивать сливки в течение 1½-4 минут на ступени **4** – в зависимости от количества и свойств сливок – с помощью венчика для взбивания.



Яичные белки

– От 1 до 8 яичных белков

- Взбивать белки в течение 4-6 минут на ступени **4** с помощью венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

- 2 яйца
- 2-3 ст. л. горячей воды
- 100 г сахара
- 1 пакетика ванильного сахара
- 70 г муки
- 70 г крахмала
- если потребуется, немного пекарского порошка



- Ингредиенты (кроме муки и крахмала) взбивать в течение примерно 4-6 минут на ступени **4** с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Установить поворотный переключатель на ступень **2** и в течение примерно ½-1 минуты подмешивать по столовой ложке просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Сдобное тесто

Основной рецепт

- 3-4 яйца
- 200-250 г сахара
- 1 щепотка соли
- 1 пакетика ванильного сахара или цедра с ½ лимона
- 200-250 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 500 г муки
- 1 пакетик пекарского порошка
- 125 мл молока
- Все ингредиенты перемешивать с помощью венчика для перемешивания в течение примерно ½ минуты на ступени **1**, а затем в течение примерно 3-4 минут на ступени **3**.



Максимальное количество:

1,5-2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто

Основной рецепт

- 125 г сливочного масла (комнатной температуры)
- 100-125 г сахара
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- немного лимонной цедры или ванильного сахара
- 250 г муки
- если потребуется, немного пекарского порошка



- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени **1**, затем в течение примерно 2-3 минут с помощью венчика для перемешивания (ступень **3**) или месильной насадки (ступень **2**).

Максимальное количество: 2-кратное количество продуктов из основного рецепта

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

- 500 г муки
- 1 яйцо
- 80 г жира (комнатной температуры)
- 80 г сахара
- 200–250 мл теплого молока
- 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
- цедра с ½ лимона
- 1 щепотка соли
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени **1**, а затем в течение примерно 3-6 минут на ступени **2** с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта

Майонез

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

Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать несколько секунд в блендере на ступени **2**.
- Переключить блендер на ступень **4**, медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.



Серийные / специальные принадлежности

Дальнейшие имеющиеся в комплекте поставки принадлежности описаны в отдельных инструкциях по эксплуатации. Приложенные серийные/специальные принадлежности могут быть также (до-) куплены отдельно.

Принадлежности к прибору MUM45.. также пригодны для использования на приборах MUM44../46../48...

→ Рисунок 

Смесительная чаша из пластмассы (MUZ4KR3)

В смесительной чаше можно перерабатывать до 1 кг муки плюс ингредиенты.

Смесительная чаша из нержавеющей стали (MUZ4ER2)

В смесительной чаше можно перерабатывать до 1 кг муки плюс ингредиенты.

Насадка-блендер из пластмассы (MUZ4MX2)

Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Насадка-блендер из стекла (MUZ4MX3)

Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.

Многофункциональный блендер (MUZ4MM3)

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

Универсальная резка (MUZ4DS4)

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

Диск для картофеля фри (MUZ45PS1)

Для универсальной резки MUZ4DS4. Для нарезки сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.

Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни (MUZ45AG1)

Для универсальной резки MUZ4DS4. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.

Диск-терка, крупно (MUZ45RS1)

Для универсальной резки MUZ4DS4. Для натирания сырого картофеля, например, для драников или клецок.

Диск для картофельных оладий (MUZ45KP1)

Для универсальной резки MUZ4DS4. Для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.

Пресс для цитрусовых (MUZ4ZP1)

Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.

Мясорубка (MUZ4FW4)

Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.

Комплект формовочных дисков (MUZ45LS1)

Для мясорубки MUZ4FW4. С мелкими отверстиями (3 мм) для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями (6 мм) для жареных колбасок и сала.

Насадка-шаблон для выпечки (MUZ45SV1)

Для мясорубки MUZ4FW4.
С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.

Насадка-терка (MUZ45RV1)

Для мясорубки MUZ4FW4. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булочек.

Насадка-пресс для отжима сока (MUZ45FV1)

Для мясорубки MUZ4FW4. Для отжима мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяются веточки и зернышки, например, от смородины.

Подставка для принадлежностей (MUZ4ZT1)

Для хранения принадлежностей, таких как месильная насадка, венчики для взбивания и перемешивания, диск-резка, диск-шинковка и диск-терка.

Зерновая мельница с коническим размалывающим механизмом из стали (MUZ4GM3)

Для всех сортов зерна кроме кукурузы; также для масличных семян, сушеных грибов и трав.

Мороженица (MUZ4EB1)

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

Утилизация



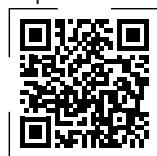
Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код <https://www.bosch-home.ru>



التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

خدمة العملاء

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. نجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

طقم أقراص مثقبة (MUZ45LS1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW4.
ناعم (3 مليمتراً) للفتائر المحشوة باللحم المفروم
وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز،
خشن (6 مليمتراً) للفتاق (السجق) المعدة للقلي أو
الشي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

قمع لتشكيل عجينة الحلويات - ملحقة**(MUZ45SV1)**

لمفرمة اللحم MUZ4FW4.
مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من
الحلويات.

مبشرة - ملحقة (MUZ45RV1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW4.
لبشر المكسرات واللوز والشيكولاتة والخبز الجاف.

عصارة فواكه - ملحقة (MUZ45FV1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW4.
لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، والطماطم
(البندورة)، والزعرور (الكرديبه) بحيث يصبح
لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن
الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة
سيقانه وبزوره.

حامل للملحقات (MUZ4ZT1)

للحفاظ على الملحقات التكميلية مثل كلاب العجين
والمضرب وذراع التقليب الحلزوني وأقراص
التخريط والبشر.

مطحنة جبوب مجهزة بطاحنة مخروطية**من الفولاذ (MUZ4GM3)**

لجميع أنواع الحبوب، ما عدا الذرة، وأيضاً لحبوب
الزيت، ولأنواع الفطر المجفف، وللأعشاب المجففة.

تجهيز إعداد الجيلاتيني (MUZ4EB1)

لإعداد كمية يصل قدرها حتى 550 جرام من
الجيلاتي في كل عملية إعداد واحدة ووعاء واحد.

خراطة تمريرية فورية (MUZ4DS4)

لنقطيع خيار (قتاء)، وكرنب، ولفنت، وفجل،
ولبشر جزر، ونفاح، وكرفس، وكرنب (ملقوف)
أحمر، وجبن، وجوزيات (بندق، لوز، الخ)، ولبشر
أنواع جبن صلبة، وشوكولاتة، وجوزيات (بندق،
لوز، الخ).

قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)**(MUZ45PS1)**

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS4.
لنقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد
البطاطا (البطاطس) المقلية.

قرص لنقطيع خضروات للوجبات الآسيوية**(MUZ45AG1)**

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS4.
لنقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد
الوجبات الآسيوية.

قرص بشر خشن (MUZ45RS1)

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS4.
لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد
أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا
(البطاطس).

قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة**المقلية (MUZ45KP1)**

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS4.
لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا
(البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس)
المبشورة المقلية، ولنقطيع فواكه وخضروات لشرائح
سميكة.

عصارة موالح (MUZ4ZP1)

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب
فروت).

مفرمة لحم (MUZ4FW4)

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

عجين المخبوزات سهلة التفتت



المقادير الأساسية

- 125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
- من 100 إلى 125 جرام سكر
- بيضة واحدة
- قليل من الملح
- قليل من قشر الليمون أو فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- تعجن كافة المكونات بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 2 إلى 3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني أو على الدرجة 2 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

عجينة بالخميرة



المقادير الأساسية

- 500 جرام طحين
- بيضة واحدة
- 80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)
- 80 جرام سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة
- قشرة نصف ليمونة
- قليل من الملح
- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 2 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

المايونيز



- بيضتان
- 2 ملعقة صغيرة مستردة
- 1/4 لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل
- قليل من الملح
- قليل من السكر

- ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.
- يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوان على الدرجة 2.
- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 4 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

الملحقات الأساسية / الملحقات الإضافية

تحتوي دلائل الاستخدام المنفصلة على وصف لمحقات إضافية أخرى ملحقة بالعبوة. يمكن شراء الملحقات/الملحقات الإضافية أيضاً على حدة فيما بعد. الملحقات الخاصة بالماكينة MUM45.. صالحة أيضاً للاستخدام مع الماكينات MUM44.. /46.. /48..

← الصورة [5]

وعاء خلط بلاستيكي (MUZ4KR3)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1 كجم من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

(MUZ4ER2)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1 كجم من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

خلاط بلاستيكي - ملحقة (MUZ4MX2)

لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجرش مكعبات ثلج.

خلاط زجاجي - ملحقة (MUZ4MX3)

لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجرش مكعبات ثلج.

خلاط صغير (MUZ4MM3)

لتحريك الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز النخ) والشيكولاتة المبردة.

فك أجزاء الخلاط من بعضها البعض

← الصورة F

- يتم إدارة قاعدة إبريق الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعها من مكانها.
- يتم إدارة تجهيزة السكين من ريشها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة. وبذلك تتحرر تجهيزة السكين.
- يتم إخراج تجهيزة السكين ثم نزع حلقة منع التسرب.

تركيب أجزاء الخلاط

← الصورة G

⚠ خطر الإصابة بجروح!

- يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخلاط على الجهاز الأساسي.
- يتم تركيب حلقة منع التسرب على تجهيزة السكين.
- يتم تركيب تجهيزة السكين في إبريق الخلاط من الأسفل.
- يتم لف تجهيزة السكين حتى إحكام تثبيتها مستعيناً في ذلك بقاعدة إبريق الخلاط.
- يتم إدارة قاعدة إبريق الخلاط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تثبت بإحكام.

إزالة الأعطال

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أعطال بالجهاز.

بعض الوصفات

خفق القشدة



- 100 جرام حتى 600 جرام
- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 4 (طبقاً لكمية ونوع القشدة).

زلال البيض



- من 1 إلى 8 زلال بيض
- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 4.

الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية



- 2 بيضة
- 2-3 ملعقة طعام ماء ساخن
- 100 جرام سكر
- 1 كيس فانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا ذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 4 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 2 ثم إضافة الطحين المنخول والنشا إلى الخلطة معلقة تلو الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين 1/2 إلى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

عجين الكيك

المقادير الأساسية



- 3-4 بيضات
- 200-250 جرام سكر
- قليل من الملح
- 1 كيس فانيليا صغير
- أو قشر نصف ليمونة
- 200-250 جرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
- 500 جرام طحين
- 1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- 125 لتر حليب
- يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5-2 مرة من المقادير الأساسية

التنظيف والعناية بالجهاز

انتبه!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

تنظيف الجهاز الأساسي

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

■ يتم مسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة خفيفة. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.

■ بعد ذلك يتم تجفيف الجهاز.

تنظيف الوعاء والملحقات

جميع الأجزاء قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، فقد يتشوه شكلها.

تنظيف الخلاط

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل، يمكن فك أجزاء الخلاط لتنظيفها.

تنبيه!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. تجهيزة السكين غير مناسبة للغسل بغسالة الأواني. يجب تنظيف تجهيزة السكين تحت ماء جاري فقط.

نصيحة: بعد استخدام الخلاط في إعداد سائل فإنه يكفي غالبًا تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط. ثم يُشغل

الخلاط لعدة ثوانٍ (في الأجهزة المزودة بخاصية التشغيل السريع، يضبط المفتاح على الدرجة (M)). يتم إفراغ الماء من الخلاط وشطفه بماء صافي.

■ قم بتعبئة المواد الغذائية.
الحد الأقصى لكمية السوائل في الخلاط البلاستيكي = 1 لتر،
الحد الأقصى للسوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = 0.5 لتر

كمية التحضير المثالية - مواد صلبة = 100-50 جرام

■ يتم تركيب الغطاء وإحكام غلقه بالضغط عليه. في أثناء العمل يجب دائمًا الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات!

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

إضافة المكونات الأخرى

← الصورة 6-6

■ يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

■ يتم رفع الغطاء وإضافة المكونات.

أو

■ يتم إخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.

أو

■ يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

■ يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب إبعاد اليد عن وعاء الخلط تمامًا. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا بعد تأمين وحدات الإدارة غير المستخدمة بوضع الأغشية الخاصة بها عليها.

يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع **P** ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.

ملاحظة: إذا لم تتحرك وحدة الإدارة، يكون الوضع القائم هو الوضع المتراوح.

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 6.
- يتم تركيب الوعاء. يجب تثبيت قاعدة وعاء الخلط في تجويف هيكل الجهاز الأساسي.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليل الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات. عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

إضافة المكونات

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع **P** ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- يتم رفع الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 7.
- يتم تعبئة المكونات أو
- يتم إضافة المزيد من المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.

تمت الطباعة على ورق معاد التدوير بنسبة 100%

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع **P** ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم رفع الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 6.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر. «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-6

الخلط

← الصورة E

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة / وحدة الإدارة الدائرية!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

⚠️ خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلط بما يزيد عن نصف لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة.

تنبيه!

- من الممكن أن يتعرض الخلط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلط بدون حمل (وهو فارغ).
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- قم بخلع الغطاء الواقى لمحرك الخلط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (يجب مراعاة تطابق العلامة على قاعدة الإبريق مع العلامة على الجهاز الأساسي) ولفه في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى الثبات (الصورة E-4/5).

أوضاع التشغيل

⚠ انتبه!
















يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/ الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

ضبط وضع التشغيل

← الصورة G

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إكمام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع

				1
				2
				3
				4
				5
				6
				7

التشغيل

⚠ خطر الإصابة بجروح!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصير).

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيدا قبل الاستخدام لأول مرة. انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم إخراج أو سحب سلك التوصيل الكهربائي.

← الصورة B

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

ذراع التقليل الحلزوني، والمضرب،

وكلاب العجين

← الصورة D

ذراع التقليل الحلزوني (6a)

يستخدم لتقليل العجين، على سبيل المثال عجينة الكيك



المضرب (6a)

يستخدم لإعداد الجيلاتية والقشدة والعجين الخفيف، على سبيل المثال العجين الإسفنجي



كلاب العجين مع طراد العجين (6b)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها



(على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة)

- 4 **غطاء وحدة الإدارة**
لإزالة غطاء المحرك، قم بلفه حتى تتحرر
خاصية القفل.
- 5 **وحدة الإدارة الخاصة بالتالي**
- الخراطة التمريرية الفورية*
- عصر الليمون*
- طحن الحبوب*
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة
الإدارة في موضعه.
- 6 **وحدة إدارة خاصة بالتالي:**
- أدوات العمل (ذراع التقلب الحلزوني،
المضرب، كلاب العجين)
- أداة التقلب الخاصة بتجهيز إعداد الجيلاتني*
- مطوية لأسفل أو مطوية لأعلى لمفرمة اللحم*
- 7 **غطاء واقي لوحدة إدارة الخلاط**
- 8 **وحدة إدارة من أجل**
- الخلاط*
- الخلاط متعدد الاستخدام*
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة
إدارة الخلاط في موضعه.
- 9 **حفظ سلك التوصيل الكهربائي (الصورة B)**
..MUM44: لف سلك التوصيل الكهربائي
..48../MUM46: أدخل سلك التوصيل
الكهربائي في التجويف المعد لذلك.
- وعاء مع ملحقات تكميلية
- 10 **وعاء خلط**
- 11 **غطاء**
- أدوات عمل
- 12 **ذرات تقليب حلزوني**
- 13 **مضرب البيض**
- 14 **كلاب عجين بطراد عجين**
الخلاط*
- 15 **الجهاز الأساسي**
- 16 **تجهيز السكين**
- 17 **حلقة منع تسريب**
- 18 **إبريق خلاط**
- 19 **غطاء**
- 20 **قَمع**
* في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير
موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء
الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد
المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز
الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من
المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص
بنا.

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-4	أوضاع التشغيل
ar-4	التشغيل
ar-6	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-7	إزالة الأعطال
ar-7	بعض الوصفات
ar-8	الملحقات الأساسية / الملحقات الإضافية
ar-10	التخلص من الجهاز
ar-10	خدمة العملاء

سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من
الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز.
الجهاز ليس في حاجة إلى أي صيانة.

نظرة عامة

← الصورة A

تجهيز التوصيل البيئية

1 زر فك تجهيز إحكام الإغلاق

2 الذراع المترواح

(انظر «أوضاع التشغيل»)

3 المفتاح الدوار

0/off = إيقاف التشغيل

P = توقف مؤقت

ثبت المفتاح الدوار على ذلك الوضع حتى تتوقف

وحدة الإدارة، وبذلك تصبح أداة التشغيل في

وضع مترواح. إذا لم تتحرك وحدة الإدارة، يكون

الوضع القائم هو الوضع المترواح.

الدرجات 1-4 = سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى سرعة - بطيء

الدرجة 4 = أقصى سرعة - سريع

عند انقطاع التيار الكهربائي، يظل الجهاز على

وضع التشغيل، ويعيد التشغيل مجدداً عند عودة

التيار الكهربائي.

- في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.
- يجب عدم تغيير وضع الذراع المترشح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.
- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدماً والغطاء مركباً وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملاء. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملاء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المَعْنَى في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تترك الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

⚠️ خطر التعرض للحرق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

⚠️ خطر الإختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ تنبيه هام!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام
 ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة (ar-6).

⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.
 يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر بعض الصفات). هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك ميتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- يجب عدم إدخال قايس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001258729

(020517)

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom