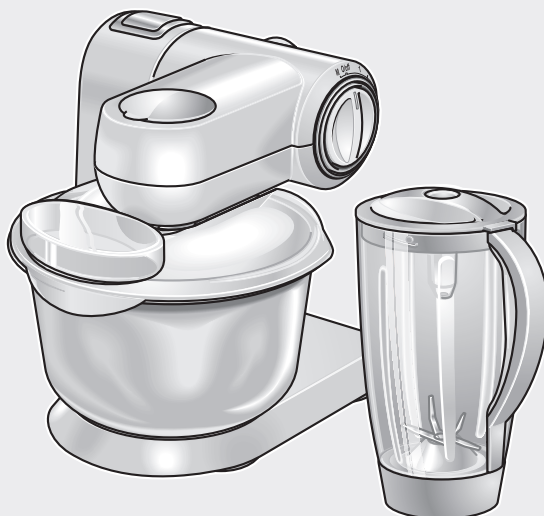




MUM8...



BOSCH

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

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

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

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur bestimmungsgemäß und für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Vorgeschriebene Höchstmengen nicht überschreiten. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben. Das Gerät ist wartungsfrei. Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen.

Sicherheitshinweise



Stromschlag-Gefahr!

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Kinder vom Gerät fern halten. Personen (auch Kinder) mit verminderter körperlicher Sinneswahrnehmung oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Stecker ziehen nach jedem Gebrauch, vor dem Reinigen, vor dem Verlassen des Raumes oder im Fehlerfall. Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Nicht in rotierende Teile greifen.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.

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

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

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

Lieferumfang

Siehe Tabelle

Bild 16

Auf einen Blick

Bild 1, 2

Bitte Bildseiten ausklappen.

- 1 Entriegelungstaste
- 2 Antriebe für Zubehör/Werkzeuge
- 3 Drehschalter
- 4 Deckel
- 5 Nachfüllöffnung mit kleinem Deckel
- 6 Edelstahl-Rührschüssel
- 7 Rührbesen
- 8 Schlagbesen
- 9 Knethaken mit Teigabweiser
- 10 Mixer
- 11 Werkzeugantriebsschutzdeckel
- 12 Antriebsschutzdeckel
- 13 Mixerantriebsschutzdeckel

Antriebe für Zubehör/Werkzeuge

Antriebe

Bild 2

- 2a** Antrieb für Mixer und Multimixer
- 2b** Antrieb für Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken; heruntergeklappt für Fleischwolf
- 2c** Antrieb für Getreidemühle (Stahl), Durchlaufschnitzler und Zitruspresse

Arbeitspositionen

⚠ Achtung!

Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug/Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Position	Antrieb		
1	2b		  
2	2c		 
3	2a		 
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Einsetzen/Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken – Zugeben großer Verarbeitungsmengen

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Betriebspositionen“

Das Gerät lässt sich in **Pos. 1–4** nur einschalten:

- wenn die Schüssel eingesetzt und bis zum Anschlag gedreht wurde oder
- der Werkzeugantriebsschutzdeckel (11) aufgesetzt ist.

In **Pos. 5** lässt sich das Gerät nur einschalten, wenn der Fleischwolf mit Adapter richtig angebracht ist (siehe Gebrauchsanleitung zu Fleischwolf).

In **Pos. 6** lässt sich das Gerät nicht einschalten, wenn ein Werkzeug eingesetzt ist.

Wiedereinschaltsicherung

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbstständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen:

- sehr große Verarbeitungsmengen,
- zu lange Nutzungsdauer.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Bedienen

⚠ Achtung!

Gerät nur mit Zubehör/Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen.

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

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (**Bild 3**).
Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik:
 - Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 110 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
 - Kabel-Arbeitslänge vermindern: Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen. Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.
- Netzstecker einstecken.

⚠ Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen.

Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

Einstellen der Arbeitsposition Bild 4



Achtung!

Unbedingt den Schwenkarm mit einer Hand festhalten, wenn Sie die Entriegelungstaste drücken.

- Entriegelungstaste (1) drücken und Schwenkarm bewegen. Dabei den Schwenkarm mit einer Hand festhalten.
- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Einstellen der Arbeitsstufe Bild 5

- Drehschalter (3) auf gewünschte Stufe drehen.
 0/Off = Stopp/Aus
 M = Momentschaltung
 Drehschalter festhalten.
 Der Antrieb arbeitet mit höchster Drehzahl.
 Stufen = Arbeitsgeschwindigkeit
 1–4 (1 = langsam, 4 = schnell)
 Zwischenstufen sind gekennzeichnet.

Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken

Rührbesen (7)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig

Schlagbesen (8)

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

Knethaken (9)

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. Nur mit aufgesetztem Deckel (4) arbeiten!

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.

Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen. Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebschutzdeckeln (11, 12, 13) bedeckt sind.

Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild 6

- Entriegelungstaste (1) drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.

- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Knethaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.

Hinweis:

Beim Knethaken erst Teigabweiser, dann den Knethaken einsetzen (Bild 10).

Form und Lage der Teile beachten.

- Schüssel einsetzen:
 - nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen

Hinweis:

Aussparung der Schüssel muss in Formteil des Grundgerätes stecken (Bild 6a).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste (1) drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Unsere Empfehlung:

- Rührbesen:
 - zuerst einrühren bei Stufe 1, dann Stufe 3 oder 4
- Schlagbesen:
 - Stufe 4, unterrühren auf Stufe 1
- Knethaken:
 - zuerst einrühren bei Stufe 1, kneten bei Stufe 2

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Zutaten einfüllen oder
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.

Tipp: Dazu Entriegelungstaste (1) gedrückt halten und Deckel abnehmen.

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Wichtiger Hinweis zur Verwendung des Schlagbesens **Bild 9**

Der Schlagbesen sollte den Schlüsselboden beinahe berühren, um die Zutaten optimal zu vermischen. Bei kleinen Verarbeitungsmengen soll der Schlagbesen den Boden **leicht** berühren. Wenn nicht, die Höheneinstellung des Schlagbesens folgendermaßen anpassen:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schlagbesen bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel lösen (Schlüssel am Boden).
- Höhe des Schlagbesens durch Drehen des Besens auf optimale Höhe einstellen:
 - nach links drehen: Anheben
 - nach rechts drehen: Absenken
- Entriegelungstaste (1) drücken und Schwenkarm in Position 1 bringen. Höhe des Schlagbesens überprüfen, wenn erforderlich korrigieren.
- Wenn die Höhe korrekt eingestellt ist, Entriegelungstaste (1) drücken und Schwenkarm in Position 6 bringen.
- Schlagbesen festhalten und Mutter mit beiliegendem Schlüssel festziehen.

Mixer

Wenn der Mixer nicht zum Lieferumfang Ihres Gerätes gehört, können Sie ihn als Sonderzubehör nachkaufen.



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen!

Mixer niemals leer betreiben.

Mixer arbeitet nur mit aufgesetztem und verriegeltem Deckel.



Verbrühungsgefahr

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

Arbeiten mit dem Mixer **Bild 7**

- Entriegelungstaste (1) drücken und Schwenkarm in Position 3 bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Antriebsschutzdeckel (11 und 12) müssen angebracht sein. Auf richtige Lage achten (**Bild 2a**)!
- Mixer aufsetzen (Markierung am Gerät und am Mixer beachten) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
 - Maximalmenge an flüssigen Zutaten = 1,25 Liter;
 - Maximalmenge an schäumenden oder heißen Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
 - Optimale Verarbeitungsmenge an festen Zutaten = 150 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Die Nase am Mixerdeckel muss bis zum Anschlag im Schlitz am Mixergriff sitzen!
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.



Wichtiger Hinweis

Ohne den aufgesetzten Werkzeugantriebsschutzdeckel (11) und aufgesetzten und verriegelten Mixerdeckel schaltet das Gerät nicht ein. Mixerdeckel beim Arbeiten am Rand festhalten.

Zutaten nachfüllen **Bild 8**

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

Nach der Arbeit

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

Typ: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen

Grundgerät reinigen



Stromschlag-Gefahr

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



Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Mixer reinigen



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.



Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Mixer nicht in der Spülmaschine reinigen. Mixer nicht im Wasser liegen lassen. Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).

- Deckel des Mixers in der Spülmaschine reinigen.
- Mixer unter fließendem Wasser reinigen.

Tipp: Wasser mit etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben (ca. halb voll). Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (**Stufe M**). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Hilfe bei Störungen



Verletzungsgefahr

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der Hinweise aus folgender Tabelle zu beseitigen.

Störung	Abhilfe
Werkzeug bleibt nicht in Werkzeugwechselposition stehen.	• Gerät auf 0/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.
Gerät läuft nicht an/Wiedereinschaltssicherung ist aktiv.	• Stromversorgung überprüfen. • Netzstecker überprüfen. • Gerät auf 0/off stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen. • Schwenkarm kontrollieren. Richtige Position? Eingerastet? • Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen. • Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen. • Antriebsschutzdeckel an
Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt“.	Das Mixermesser ist durch eine der Zutaten blockiert. • Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. • Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen. • Mixer wieder aufsetzen. • Gerät einschalten.

Störung	Abhilfe
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	Die Überlastsicherung ist aktiviert. ● Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. ● Gerät ca. 15 Minuten abkühlen lassen, um den Überlastungsschutz zu deaktivieren. ● Gerät wieder einschalten. Sollte der Motor dann nicht starten, das Gerät längere Zeit (mindestens 1 Stunde) abkühlen lassen.

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

200 g–1500 g

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



Eiweiß

2 bis 12 Eiweiß

- Eiweiß 2 bis 6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

3 Eier

3–4 EL heißes Wasser

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4–6 Minuten auf Stufe 4 mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 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 oder Margarine (Raumtemperatur)

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 4 mit dem Rührbesen verrühren.

Höchstmenge: 2½ 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 auf Stufe 3 mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3–4 Minuten auf Stufe 2 kneten.

Höchstmenge: 4 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: 3 x Grundrezept



Nudelteig

Grundrezept

500 g Mehl

250 g Eier (ca. 5 Stück)

nach Bedarf 2–3 EL (20–30 g) kaltes Wasser

- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 2 zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Vollkorn-Weizenmischbrot

Grundrezept

325 g frisch gemahlenes Weizen-Vollkornmehl

325 g weißes Mehl Type 405

100 g Roggenmehl Type 630

75 g flüssiger Natursauerteig

½ EL Kümmel

½ EL Brotgewürz

½ EL Salz

1½ Päckchen Trockenhefe

450–500 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 kneten, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 2 zu einem Teig verarbeiten.
- Teig bis zur Verdoppelung der Menge gehen lassen und nochmal ca. 1 Minute auf Stufe 2 kneten.
- Teig in eine gefettete Kastenform füllen und erneut gehen lassen, dann backen.

Tipp: Statt frisch gemahlenem Weizen-Vollkornmehl kann auch frisch gemahlenes Dinkelmehl genommen werden.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Honig-Brotaufstrich

50 g Butter (aus dem Kühlschrank)

450 g Honig (aus dem Kühlschrank)

- Butter in kleine Stücke zerteilen und in den Mixer geben.
- Honig dazugeben und 15 Sekunden auf Stufe 4 mixen.

Zubehör/Sonderzubehör

Weiteres Sonderzubehör kann auch einzeln nachgekauft werden. Das Zubehör ist für MUM81 und MUM82 verwendbar.

Bild 11

Durchlaufschnitzler mit 3 Scheiben; zusätzlich erhältlich grobe Reibscheibe, feine Reibscheibe, Pommes frites-Scheibe, Asia-Gemüse-Scheibe, Kartoffelpuffer-Scheibe

Bild 12

Zitruspresse

Bild 13



Fleischwolf (zur Befestigung am Gerät wird ein Adapter benötigt); zusätzlich erhältlich Fruchtpressen-Vorsatz (a), Reibe-Vorsatz (b) und Spritzgebäck-Vorsatz (c); Lochscheiben Ø 3 und 6 mm; Wurststopfer

Bild 14

Getreidemühle mit Stahlmahlwerk

Bild 15

Multi-Mixer

Erhältliches Sonderzubehör ist auch auf der Verpackung abgebildet.

Entsorgung



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

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

Garantiebedingungen

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

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

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

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

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed the stipulated maximum quantities. Please read the operating instructions carefully and keep them in a safe place. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

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

The appliance is maintenance-free.

The operating instructions refer to several models.

Safety Information



Risk of electric shock!

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

Do not use if the cord or appliance is damaged. Keep children away from the appliance.

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

Always pull out the mains plug after using the appliance, before cleaning the appliance, before leaving the room or if a fault occurs.

Do not leave the running appliance unattended. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Keep hands clear of rotating parts.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).

Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

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

Use the appliance with original accessories only.

When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Included in standard delivery

See table

Fig. 16

Overview

Figs. 1, 2

Please fold out the illustrated pages.

- 1 Release button
- 2 Drives for accessories/tools
- 3 Rotary switch
- 4 Lid
- 5 Feed tube with small cover
- 6 Stainless steel stirring bowl
- 7 Stirrer
- 8 Whisk
- 9 Kneading hook with dough deflector
- 10 Blender
- 11 Tool drive cover
- 12 Drive cover
- 13 Blender drive cover

Drives for accessories/tools

Drives

Fig. 2

- 2a Drive for blender and multi-blender
- 2b Drive for stirrer, whisk, kneading hook; folded down for mincer
- 2c Drive for mill (steel), continuous-feed shredder and citrus press

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.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13). The swivel arm must be engaged in every operating position.

Position	Drive		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook – Add large quantities of ingredients

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table

The appliance can be switched on in **pos. 1–4** only:

- when the bowl has been inserted and rotated as far as possible or
- the tool drive cover (11) has been attached.

In **pos. 5** the appliance cannot be switched on unless the mincer and adapter have been attached correctly (see mincer operating instructions).

In **pos. 6** the appliance cannot be switched on if a tool has been inserted.

Restart lock-out

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored.

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. Possible causes:

- very large amounts of ingredients,
- appliance operated too long.

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

Operating the appliance

⚠ Attention!

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

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).

Do not operate the appliance empty.

Do not expose appliance or accessories to heat sources.

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface
- Pull out the power cord (**Fig. 3**).
If the appliance features an automatic cord winder:
 - Pull out the cord in one go to the required length (max. 110 cm) and slowly release; the cord is locked.
 - Reducing the cord length: Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.
- Insert the mains plug.

⚠ Attention!

Do not twist the cord when inserting it.

If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually.

If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

Setting the operating position **Fig. 4**

⚠ Attention!

Always grip the swivel arm with one hand when pressing the release button.

- Press the Release button (1) and move the swivel arm. In doing so, grip the swivel arm with one hand.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Selecting the setting

Fig. 5

- Rotate the switch (3) to the required setting.
 - 0/off = Stop/Off
 - M = Pulse switch
 - Hold rotary switch.
 - The drive operates at maximum speed.
- Settings = Operating speed
 - 1–4 (1 = slow, 4 = fast)
 - Intermediate settings are indicated.

Stirrer, whisk, kneading hook

Stirrer (7)

for stirring dough, e.g. cake mixture

Whisk (8)

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

Kneading hook (9)

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



Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Attach the cover (4) before operating the appliance!

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (11, 12, 13).

Working with the bowl and the tools

Fig. 6

- Press the Release button (1) and move the swivel arm to position 6.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.

Note:

When using the kneading hook, first insert dough deflector, then the kneading hook (Fig. 10).

Note shape and position of the parts.

- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Rotate the bowl as far as possible in an anti-clockwise direction.

Note:

The recess in the bowl must fit into the moulded part on the base unit (Fig. 6a).

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button (1) and move the swivel arm to position 1.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Our recommendation:

- Stirrer: first stir in at setting 1, then setting 3 or 4
- Whisk: setting 4, mix in at setting 1
- Kneading hook: first stir in at setting 1, knead at setting 2

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- 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.
- Pull out the mains plug.
- Remove the cover.

Tip: To do this, hold down the release button (1) and remove the cover.

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

Important information concerning the use of the whisk

Fig. 9

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If small amounts of ingredients are to be processed, the whisk should **lightly** touch the bottom of the bowl.

If not, adjust the height of the whisk as follows:

- Pull out the mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold the whisk and loosen the nut with the enclosed wrench (wrench on base).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
 - rotate to left: raise
 - rotate to right: lower
- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm to position 1. Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button **(1)** and move the swivel arm to position 6.
- Hold the whisk and tighten the nut with the enclosed wrench.

Blender

If the blender is not included with your appliance, you can purchase one as an optional accessory.



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!

Never operate an empty blender.

Blender will not work unless the cover has been attached and locked.



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.

Working with the blender

Fig. 7

- Press the Release button **(1)** and move the swivel arm to position 3.
- Remove the blender drive cover.
- Drive covers **(11 and 12)** must be attached. Ensure that they are attached properly **(Fig. 2a)**!
- Attach the blender (note mark on the appliance and on the blender) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.

- Maximum amount of liquid ingredients = 1.25 litres;
- Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
- Optimum processing amount of solid ingredients = 150 grams.
- Attach the cover and as far as possible in a clockwise direction.
The lug on the blender cover must be fully located in the slot in the blender handle!
- Set the rotary switch to the desired setting.



Important information

The appliance will not switch on unless the tool drive cover **(11)** is attached and the blender cover is attached and locked.

When working, hold the blender cover by the edge.

Adding more ingredients

Fig. 8

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the cover and add ingredients or
- take out the funnel on the blender cover and gradually add solid ingredients via the feed tube
or
- pour liquid through the funnel.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Pull out the 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

Cleaning the base unit



Risk of electric shock

Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.



Attention!

Do NOT use abrasive cleaning agents.

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

Cleaning the bowl and tools

The bowl and tools are dishwasher-safe.
Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Attention!

*Do NOT use abrasive cleaning agents.
Do not clean the blender in the dishwasher.
Do not leave the blender in water.*

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e. g. by essential oils in herbs).

- Clean the blender cover in the dishwasher.
- Clean the blender under running water.

Tip: Pour water with a little washing-up liquid into the attached blender (approx. half full). Switch on the blender for several seconds (**setting M**). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

Troubleshooting



Risk of injury

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

First try to eliminate the problem with the aid of the information in the following table.

Fault	Remedial action
Tool does not stop in the tool change position.	● Switch appliance to 0/off and then back to the required setting.
Appliance does not start/restart lock-out is active.	● Check the power supply. ● Check the mains plug. ● Switch appliance to 0/off and then back to the required setting. ● Check swivel arm. Correct position? Engaged?

Appliance does not start/restart lock-out is active.	● Screw on blender or bowl as far as possible. ● Attach the blender cover and screw on as far as possible. ● Attach drive cover to unused drives.
Blender does not start working or stops during use, the drive is "humming".	The blender blade is blocked by one of the ingredients. ● Switch off the appliance and pull out the mains plug. ● Detach the blender and remove the obstruction. ● Re-attach the blender. ● Switch on the appliance.
Appliance switches off during use.	The overload protection feature has been activated. ● Switch off the appliance and pull out the mains plug. ● Leave the appliance to cool down for approx. 15 minutes in order to deactivate the overload protection. ● Switch on the appliance again. If the motor still does not start, leave the appliance to cool down for a longer period (at least 1 hour).

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Application examples

Whipped cream

200 g–1,500 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

2 to 12 egg whites

- Beat egg white with the whisk for 2 to 6 minutes at setting 4.



Sponge mixture

Basic recipe

- 3 eggs
- 3–4 tbs. hot water
- 150 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 150 g flour



50 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 1 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 or margarine (room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

150 ml milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 4.

Maximum quantity: 2½ 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

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

From 500 g flour:

- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 2.

Maximum quantity: 4 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: 3 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

500 g flour

250 g eggs (approx. 5x)

2–3 tbs. (20–30 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3–5 minutes at setting 2 until a dough forms.

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Honey bread spread

50 g butter (from refrigerator)

450 g honey (from refrigerator)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 4.

Standard/optional accessories

Other optional accessories can also be purchased individually. The accessories can be used for MUM81 and MUM82.

Fig. 11

Continuous-feed shredder with 3 discs; also available rough grating disc, fine grating disc, chipper disc, Asiatic vegetable disc, potato fritter disc

Fig. 12

Citrus press

Fig. 13

Mincer (an adapter is required for attachment to the appliance); also available fruit press attachment (a), grater attachment (b) and Viennese whirl attachment (c); perforated discs Ø 3 and 6 mm

Fig. 14

Mill with steel grinding unit

Fig. 15

Multi-blender

Optional accessories are also illustrated on the package.



Disposal



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

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

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

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

Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité.

Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

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

Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Ne dépassez pas les quantités maximales prescrites. Veuillez lire la notice d'utilisation attentivement et conservez-la soigneusement.

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

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

L'appareil ne demande pas d'entretien.

La notice d'instructions décrit différentes versions.

Consignes de sécurité



Risque d'électrocution !

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés.

Ne l'utilisez que si le cordon d'alimentation et l'appareil ne présentent aucun dégât.

Éloignez les enfants de l'appareil.

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

Subject to alterations.

Débranchez la fiche mâle de la prise de courant après chaque utilisation, avant chaque nettoyage, lorsque vous quittez la pièce et en cas de panne. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.

Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes. Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente. Ne touchez pas les pièces en rotation.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (11, 12, 13) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Ne déplacez pas le bras pivotant lorsque l'appareil est allumé. Attendez jusqu'à l'arrêt complet de l'entraînement.

Ne changez les accessoires qu'une fois l'entraînement à l'arrêt – une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner quelques secondes. Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau ou ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet. N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine. Lorsque vous utilisez les accessoires, respectez les notices d'utilisation ci-jointes.

Étendue des fournitures

Voir le tableau

Figure 16

Vue d'ensemble

Figure 1, 2

Veillez déplier les volets illustrés.

- 1 Touche de déverrouillage
- 2 Entraînements des accessoires
- 3 Interrupteur rotatif
- 4 Coiffe
- 5 Ouverture pour ajout d'ingrédients, avec petit couvercle
- 6 Bol mélangeur en acier inoxydable
- 7 Fouet mixeur
- 8 Fouet batteur
- 9 Crochet pétrisseur avec déflecteur de pâte
- 10 Mixeur
- 11 Couvercle protégeant l'entraînement des accessoires
- 12 Couvercle protégeant le mécanisme d'entraînement
- 13 Couvercle protégeant l'entraînement du mixeur

Entraînements des accessoires

Entraînements

Figure 2

- 2a Entraînement pour mixeur et multimixeur
- 2b Entraînement pour fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur ; en position rabattue : pour hachoir à viande
- 2c Entraînement pour moulin à céréales (acier), accessoire râpeur/éminceur et presse-agrumes

Positions de travail



Attention !

Ne faites fonctionner l'appareil qu'uniquement si les accessoires selon ce tableau se trouvent sur l'entraînement correct, sur la position correcte et en position de travail.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (11, 12, 13) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Le bras pivotant doit enclencher dans chaque position de travail.

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

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

Voir le tableau « Positions de service »

L'appareil se met en marche sur les positions 1 à 4 uniquement :

- après avoir mis le bol en place et l'avoir tourné jusqu'à la butée ou

- après avoir monté le couvercle (11) protégeant l'entraînement des accessoires.

L'appareil se met en marche en **position 5** uniquement lorsque le hachoir à viande avec adaptateur est correctement placé (voir la notice d'utilisation du hachoir à viande).

L'appareil refuse de s'allumer en **position 6** lorsqu'un accessoire se trouve en place.

Sécurité anti-réenclenchement

En cas de coupure de courant, l'appareil reste en position allumée mais le moteur ne redémarre pas une fois le courant revenu.

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée. Causes possibles :

- Trop fortes quantités d'aliments,
- Trop longue durée d'utilisation.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Dérangements et remèdes »

Utilisation

Attention !

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

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (11, 12, 13) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide. N'exposez pas l'appareil et ses accessoires à des sources de chaleur.

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

Préparatifs

- Posez l'appareil de base sur une surface lisse et propre.

- Sortez le cordon de son rangement

(Figure 3).

Sur les modèles à enrouleur automatique :

- Tirez continuellement le cordon jusqu'à sortir la longueur voulue (1,10 mètres maxi.) puis relâchez-le lentement. Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.
- Pour réduire la longueur du cordon : Tirez légèrement sur le cordon puis laissez-le s'enrouler sur la longueur voulue.

Ensuite, tirez à nouveau légèrement sur le cordon, puis relâchez-le lentement.

Le cordon s'immobilise sur la longueur voulue.

- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

Attention !

Ne tordez pas le cordon, lorsque vous le rentrez.

Sur les modèles à enrouleur automatique, ne rentrez pas le cordon à la main. Si le cordon se coince en route, sortez-en la longueur maximum puis laissez-le à nouveau s'enrouler.

Réglage de la position de travail

Figure 4

Attention !

D'une main, retenez impérativement le bras pivotant lorsque vous appuyez sur la touche de déverrouillage.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage (1), puis faites tourner le bras pivotant. Ce faisant, retenez le bras pivotant d'une main.
- Amenez le bras pivotant sur la position voulue jusqu'à ce qu'il encrante.

Réglage des vitesses de travail

Figure 5

- Amenez l'interrupteur rotatif (3) sur la position voulue.

0/off	=	Stop/Arrêt
M	=	Marche momentanée
		Retenez l'interrupteur rotatif.
		L'entraînement tourne à la vitesse la plus élevée.
Positions	=	vitesse de travail
1–4		(1 = lente, 4 = rapide)
		Les positions intermédiaires sont marquées.

Fouet mixeur, fouet batteur, crochet malaxeur

Fouet mixeur (7)

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

Fouet batteur (8)

Pour monter les œufs en neige, battre la crème et les pâtes liquides, par exemple la pâte à biscuits.

Crochet malaxeur (9)

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



Risque de blessure avec les pièces en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Utilisez-le uniquement avec le couvercle (4) en place !

Changez les accessoires uniquement lorsque l'appareil est au repos – une fois l'appareil éteint, le mécanisme d'entraînement continue de tourner un certain temps puis s'immobilise sur la position de changement des accessoires. Tournez le bras pivotant seulement après que l'appareil s'est immobilisé.

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne pourra être utilisé que si les couvercles de protection (11, 12, 13) recouvrent les entraînements qui ne servent pas.

Travailler avec le bol et les outils

Figure 6

- Appuyez sur la touche de déverrouillage (1) et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Suivant besoins, enfoncez le fouet mixeur, le fouet batteur ou le crochet malaxeur jusqu'à ce qu'il enclenche dans l'entraînement.

Remarque :

Avec le crochet malaxeur, mettez d'abord en place le déviateur de pâte et ensuite le crochet à pétrir (figure 10).

Tenez compte de la forme et de la position des pièces.

- Mis en place du bol :
 - Présentez le bol incliné vers l'avant puis posez-le.
 - Tournez le bol en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.

Remarque :

L'évidement du bol doit pénétrer dans la pièce moulée de l'appareil de base (Figure 6a).

- Versez les ingrédients à préparer dans le bol.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage (1) et amenez le bras pivotant sur la position 1.
- Mettez le couvercle en place.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

Un conseil :

- Fouet mixeur :
mélangez d'abord à la vitesse 1, puis à la vitesse 3 ou 4
- Fouet batteur :
vitesse 4, incorporation d'ingrédients à la vitesse 1
- Crochet malaxeur :
commencez par incorporer les ingrédients à la vitesse 1, puis malaxez à la vitesse 2

Rajouter des ingrédients

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Versez les ingrédients ou
- Rajoutez les ingrédients par l'ouverture pour ajout ménagée dans le couvercle.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le couvercle.

Conseil : pour cela, maintenez la touche de déverrouillage enfoncée (1) et retirez le couvercle.

- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Détachez l'accessoire de l'entraînement.
- Retirez le bol.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Information importante sur l'utilisation du fouet batteur

Figure 9

Le fouet batteur devrait presque toucher le fond du bol afin que les ingrédients soient parfaitement mélangés. En présence de petites quantités, le fouet batteur doit **légèrement** toucher le fond. Si ce n'est pas le cas, réglez la hauteur du fouet batteur de la manière suivante :

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur la touche de déverrouillage et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Enfoncez le fouet batteur jusqu'à ce qu'il enclenche dans l'entraînement.
- Tenez fermement le fouet batteur et desserrez l'écrou avec la clé ci-jointe (Clé contre le fond).

- Réglez la hauteur du fouet batteur en tournant ce dernier jusqu'à parvenir sur une hauteur optimale.
 - Pour abaisser le fouet : tournez à droite
 - Pour hausser le fouet : tournez à gauche
- Appuyez sur la touche de déverrouillage (1) et amenez le bras pivotant sur la position 1. Vérifiez la hauteur du fouet batteur et corrigez-la si nécessaire.
- Une fois la hauteur correctement réglée, appuyez sur la touche de déverrouillage (1) et amenez le bras pivotant sur la position 6.
- Tenez fermement le fouet batteur et ajustez l'écrou avec la clé ci-jointe.

Mixeur

Si le mixeur n'a pas été livré d'origine avec votre appareil, vous pouvez l'acheter comme accessoire en option.



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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Ne retirez/posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement ! Ne faites pas tourner le mixeur à vide. Le mixeur ne fonctionne qu'une fois son couvercle en place et verrouillé !



Risque de vous ébouillanter !

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

Utilisation du mixeur

Figure 7

- Appuyez sur la touche de déverrouillage (1) et amenez le bras pivotant sur la position 3.
- Retirez le couvercle protégeant l'entraînement du mixeur.
- Mettez en place les couvercles protégeant le mécanisme d'entraînement (11 et 12). Vérifiez si la position est correcte (Figure 2a) !
- Mettez le mixeur en place (tenez compte du repère sur l'appareil et sur le mixeur) et faites-le tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.

- Quantité maximum d'ingrédients liquides = 1,25 litre ;
- Quantité maximum de liquides chauds ou moussants = 0,5 litre ;
- Quantité optimale préparable d'ingrédients fermes = 150 grammes.
- Posez le couvercle et tournez-le jusqu'à la butée dans le sens des aiguilles d'une montre.
La saillie du couvercle doit pénétrer jusqu'à la butée dans la fente que présente la poignée du mixeur !
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.



Remarque importante

L'appareil ne démarre qu'une fois le couvercle de protection de l'entraînement des accessoires (11) mis en place et qu'une fois le couvercle du mixeur en place et verrouillé. Pendant le travail, tenez le couvercle du mixeur par le bord.

Rajouter des ingrédients Figure 8

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients ou bien
- Enlevez l'entonnoir du couvercle du mixeur et versez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture pour ajout ou
- Versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Éteignez l'appareil par l'interrupteur rotatif.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Tournez le mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
Un conseil : il est préférable de nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'appareil de base



Risque d'électrocution

*Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !
Ne le nettoyez jamais avec un nettoyeur à vapeur.*

⚠ Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif.

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base et les couvercles de protection du mécanisme d'entraînement avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.

Nettoyage du bol mélangeur et des accessoires

Le bol mélangeur et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle.

Ne coincez pas les pièces en matière plastique dans le lave-vaisselle car elles risqueraient de se déformer de façon irréversible pendant le lavage !

Nettoyer le mixeur**Risque de blessure avec les lames tranchantes !**

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

⚠ Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif.

Ne lavez pas le mixeur au lave-vaisselle.

Ne laissez pas le mixeur tremper dans l'eau.

Nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par ex. par les huiles essentielles présentes dans les épices).

- Nettoyez le couvercle du mixeur au lave-vaisselle.
- Nettoyez le mixeur sous l'eau du robinet.

Un conseil : versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle dans le mixeur en place (approx. rempli à moitié). Faites fonctionner le mixeur pendant quelques secondes (**position M**). Jetez l'eau de nettoyage puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Dérangements et remèdes**Risque de blessure !**

Avant de supprimer tout dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise à courant.

Le bras pivotant doit encranter dans chaque position de travail.

Essayez d'abord de supprimer le dérangement à l'aide des remarques qui se trouvent dans le tableau suivant.

Dérangement	Remède
Les accessoires ne restent pas en position de changement.	● Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée.
L'appareil ne démarre pas/ La sécurité anti-réencenchement s'est activée.	● Vérifiez l'alimentation électrique. ● Vérifiez la fiche mâle. ● Amenez l'appareil sur la position 0/off et puis ramenez-le sur la position souhaitée. ● Contrôlez le bras pivotant. Position correcte ? Encranté ? ● Faites tourner le mixeur ou le bol jusqu'à la butée. ● Mettez le couvercle en place et faites-le tourner jusqu'à la butée. ● Posez les couvercles de protection sur les entraînements non utilisés.
Le mixeur ne démarre pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le moteur « bourdonne ».	L'un des ingrédients bloque la lame du mixeur. ● Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant. ● Enlevez le mixeur et retirez l'obstacle. ● Remettez le mixeur en place. ● Allumez l'appareil.

Dérangement	Remède
L'appareil s'éteint pendant son utilisation.	La protection anti-surcharge est activée. ● Éteignez l'appareil et débranchez la fiche mâle de la prise de courant. ● Laissez l'appareil refroidir environ 15 minutes pour que la protection anti-surcharge se désactive à nouveau. ● Rallumez ensuite l'appareil. Si ensuite le moteur devait ne pas redémarrer, laissez-le refroidir plus longtemps (environ 1 heure).

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Exemples d'utilisation

Crème Chantilly

200 g à 1500 g

- Travaillez la crème avec le fouet batteur pendant 1 ½ à 4 minutes (suivant la quantité et les propriétés de la crème) sur la position 4.



Blanc d'œuf

2 à 12 blancs d'œufs

- Travaillez les blancs d'œufs avec le fouet batteur pendant 2 à 6 minutes sur la position 4.



Pâte à biscuits

Recette de base

3 œufs

3–4 c. à soupe d'eau très chaude

150 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

150 g de farine

50 g de fécule

éventuellement de la levure chimique

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



Quantité maximale : 2 fois la recette de base

Pâte levée

Recette de base

3 à 4 œufs

200 à 250 g de sucre

1 pincée de sel

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

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

500 g de farine

1 sachet de levure chimique

150 ml de lait

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

Quantité maximale : 2,5 fois la recette de base.



Pâte Brisée

Recette de base

125 g de beurre

(à la température ambiante)

100 à 125 g de sucre

1 œuf

1 pincée de sel

un peu de zeste de citron ou du sucre vanillé

250 g de farine

éventuellement de la levure chimique

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

A partir de 500 g de farine :

- Pétrissez les ingrédients avec le crochet malaxeur pendant env. ½ minute sur la position 1, puis env. 3 à 4 minutes sur la position 2.

Quantité maximale : 4 fois la recette de base

Pâte à la levure de boulanger

Recette de base

500 g de farine

1 œuf

80 g de matière grasse (à la température ambiante)

80 g de sucre

200 à 250 ml de lait tiède

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

Le zeste d'un demi-citron

1 pincée de sel



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

Quantité maximale : 3 fois la recette de base

Pâte à pâtes

Recette de base

500 g de farine

250 g d'œufs (5 œufs environ)

2 à 3 cuillères à soupe (20 à 30 g) d'eau froide, selon le besoin

- Travaillez tous les ingrédients pendant 3 à 5 minutes environ sur la position 2 jusqu'à obtention d'une pâte.

Quantité maximale : 1,5 fois la recette de base

Pâte tartinable au miel

50 g de beurre (sorti du réfrigérateur)

450 g de miel (sorti du réfrigérateur)

- Coupez le beurre en petits morceaux et versez-les dans le mixeur.
- Rajoutez le miel et mélangez pendant 15 secondes sur la position 4.

Accessoires d'origine/Accessoires en option

Vous pouvez également vous procurer les accessoires en option individuellement. Ces accessoires s'utilisent sur les modèles MUM81 et MUM82.

Figure 11

Accessoire râpeur/éminceur avec 3 disques.

Accessoires en option disque à râper/concasser épais, disque à râper/concasser très fin, disque à pommes frites, disque pour légumes « asiatiques », disque à râpées de pommes de terre

Figure 12

Presse-agrumes

Figure 13

Kit hachoir à viande (sa fixation sur l'appareil nécessite un adaptateur) ; Accessoires supplémentaires disponibles : kit pour coulis de fruits et légumes (a), embout à râper (b) et embout à gâteaux secs (c) ; disques ajourés de Ø 3 et 6 mm ; accessoire pour remplir les saucisses.

Figure 14

Moulin à céréales, avec meules en acier

Figure 15

Multimixeur

Les accessoires en option proposés sont également illustrés sur l'emballage.

Mise au rebut



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

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

Garantie

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

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

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

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

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

Usare l'apparecchio solo per l'impiego previsto e per quantità di alimenti e tempi usuali per la famiglia. Non superare le quantità massime prescritte. Leggere con attenzione interamente e conservare con cura queste istruzioni per l'uso! L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

L'apparecchio non richiede manutenzione. Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni.

Istruzioni di sicurezza



Pericolo di scossa elettrica!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

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

Dopo ogni uso, prima della pulizia, prima di allontanarsi dall'apparecchio oppure in caso di guasto, estrarre la spina di alimentazione. Sorvegliare l'apparecchio durante l'uso.

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

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

Non toccare parti in rotazione.

Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (11, 12, 13).

Non spostare il braccio oscillante quando l'apparecchio è in funzione. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.

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

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

Usare l'apparecchio solo con accessori originali. Per l'uso degli accessori osservare le accluse istruzioni.

Fornitura

Vedi tabella

Figura 16

Guida rapida

Figura 1, 2

Aprire le pagine con le figure.

- 1** Pulsante di sblocco
- 2** Ingranaggi per accessori/utensili
- 3** Interruttore rotante
- 4** Coperchio
- 5** Apertura di aggiunga ingredienti con coperchio piccolo
- 6** Ciotola impastatrice di acciaio inox
- 7** Frusta
- 8** Sbattitore
- 9** Braccio impastatore con spatola
- 10** Frullatore
- 11** Coperchio di sicurezza ingranaggio utensile
- 12** Coperchio di sicurezza ingranaggio
- 13** Coperchio di sicurezza ingranaggio frullatore

Ingranaggi per accessori/utensili

Ingranaggi Figura 2

- 2a** Ingranaggio per frullatore e multimixer
2b Ingranaggio per frusta, sbattitore, braccio impastatore; abbassato, per tritacarne
2c Ingranaggio per la macina per cereali (acciaio), lo sminuzzatore continuo e lo spremiagrumi.

Posizioni di lavoro

Attenzione!

Usare l'apparecchio solo se l'utensile/accessorio secondo la seguente tabella è applicato all'ingranaggio indicato nella posizione corretta ed è in posizione di lavoro.

Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (11, 12, 13).

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Posi- zione	Ingra- naggio		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Montare/smontare lo sbattitore, le fruste ed il braccio impastatore – Aggiungere grandi quantità di alimenti

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Vedi tabella «Posizioni di funzionamento»

L'apparecchio può essere acceso nelle

pos. 1–4 solo:

- se la ciotola impastatrice è stata applicata e ruotata fino all'arresto oppure
- il coperchio di sicurezza ingranaggio utensile (11) è applicato.

Nella **pos. 5** l'apparecchio può essere acceso solo se il tritacarne con l'adattatore è stato applicato correttamente (vedi istruzioni per l'uso del tritacarne).

Nella **pos. 6** l'apparecchio non può essere acceso se è montato un utensile.

Blocco di riaccensione

In caso d'interruzione dell'energia elettrica, l'apparecchio resta inserito, ma il motore dopo l'interruzione non si riavvia.

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Cause possibili:

- quantità di alimenti eccessive,
- durata d'uso troppo lunga.

Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi «Rimedio in caso di guasto».

Uso

Attenzione!

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

Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (11, 12, 13).

Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.

Non esporre apparecchio ed accessori a fonti di calore.

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

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia e pulita.
- Estrarre il cavo (figura 3).
Per gli apparecchi con avvolgicavo automatico:
 - Estrarre il cavo con un solo movimento continuo fino alla lunghezza desiderata (max. 110 cm) e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.
 - Ridurre la lunghezza di lavoro del cavo: Tirare leggermente il cavo e lasciarlo riavvolgere fino alla lunghezza desiderata. Tirare poi di nuovo un poco il cavo e rilasciarlo lentamente; il cavo si arresta.
- Inserire la spina di alimentazione.

⚠ Attenzione!

Non torcere il cavo durante il riavvolgimento.
Negli apparecchi con avvolgicavo automatico non introdurre il cavo con la mano.
Se il cavo si blocca, estrarlo completamente e poi lasciarlo riavvolgere.

Regolazione della posizione di lavoro**Figura 4****⚠ Attenzione!**

Trattenere assolutamente il braccio oscillante con una mano quando si preme il pulsante di sblocco.

- Premere il tasto di sblocco (1) e muovere il braccio oscillante. Ciò facendo trattenere il braccio oscillante con una mano.
- Muovere il braccio oscillante fino all'arresto nella posizione desiderata.

Regolazione del grado di lavoro**Figura 5**

- Disporre l'interruttore rotante (3) sul grado desiderato.

0/off	=	arresto/OFF
M	=	commutazione istantanea mantenere in posizione l'interruttore rotante. L'ingranaggio lavora alla velocità massima.
Velocità 1-4	=	velocità di lavoro (1 = lenta, 4 = veloce) I gradi intermedi sono indicati.

Frusta, sbattitore, braccio impastatore Frusta (7)

Per mescolare paste, per es. pasta fluida miscelata.

Sbattitore (8)

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

Braccio impastatore (9)

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

**Pericolo di ferite da utensili in rotazione**

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola. Lavorare solo con il coperchio (4) applicato!

**Pericolo di ferite da utensili in rotazione**

*Sostituire l'utensile solo quando l'ingranaggio è fermo – dopo lo spegnimento l'ingranaggio gira ancora un poco per inerzia e si ferma nella posizione di sostituzione utensile.
Muovere il braccio oscillante solo quando l'utensile si è fermato.
Per motivi di sicurezza l'uso dell'apparecchio è consentito solo se gli ingranaggi non utilizzati sono coperti con i coperti di sicurezza ingranaggi (11, 12, 13).*

Lavoro con la ciotola e gli utensili**Figura 6**

- Premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- A seconda del compito di lavorazione, inserire fino all'arresto nell'ingranaggio la frusta, lo sbattitore o il braccio impastatore.

Avvertenza:

Per impastare applicare prima i fermapasta, dopo i bracci impastatori (**figura 10**).

Rispettare la forma e la posizione dei pezzi.

- Applicare la ciotola impastatrice:
 - sovrapporre la ciotola impastatrice inclinata verso avanti e poi abbassarla
 - ruotarla in senso antiorario fino all'arresto.

Avvertenza:

La nicchia della ciotola deve entrare nel pezzo sagomato dell'apparecchio base (**figura 6a**).

- Introdurre nella ciotola gli ingredienti da lavorare.
- Premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 1.
- Applicare il coperchio.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

Il nostro consiglio:

- Frusta: mescolare prima al grado 1, poi grado 3 o 4
- Sbattitore: grado 4, aggiungere e mescolare al grado 1
- Braccio impastatore: mescolare prima al grado 1, impastare al grado 2.

Aggiungere ingredienti

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Togliere il coperchio.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Aggiungere gli ingredienti oppure
- aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.

Dopo il lavoro

- Spegner l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Togliere il coperchio.

Consiglio: a tal fine mantenere premuto il pulsante di sblocco (1) e rimuovere il coperchio.

- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Estrarre l'utensile dall'ingranaggio.
- Rimuovere la ciotola impastatrice.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Avvertenza importante per l'impiego dello sbattitore Figura 9

Per mescolare nel modo migliore gli ingredienti, lo sbattitore deve essere quasi a contatto con il fondo della ciotola impastatrice. Nella lavorazione di piccole quantità, lo sbattitore deve toccare **leggermente** il fondo. In caso contrario adattare la regolazione in altezza come segue:

- Estrarre la spina di alimentazione.
- Premere il pulsante di sblocco e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Inserire lo sbattitore nell'ingranaggio fino all'arresto.
- Mantenere fermo lo sbattitore ed allentare il dado con la chiave a corredo (chiave sul fondo).
- Regolare l'altezza ottimale mediante rotazione dello sbattitore:
 - rotazione verso sinistra: sollevare
 - rotazione verso destra: abbassare
- Premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 1. Controllare l'altezza dello sbattitore, se necessario correggerla.
- Quando l'altezza è correttamente regolata, premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 6.
- Mantenere fermo lo sbattitore e stringere il dado con la chiave a corredo.

Frullatore

Se il frullatore non è compreso nella fornitura dell'apparecchio, può essere acquistato come accessorio speciale.



Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione

*Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato! Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo!
Non fare mai girare a vuoto il frullatore.
Il mixer funziona solo con il coperchio applicato e bloccato.*



Pericolo scottature

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

Lavorare con il frullatore Figura 7

- Premere il pulsante di sblocco (1) e portare il braccio oscillante nella posizione 3.
- Rimuovere il coperchio di sicurezza dell'ingranaggio frullatore.
- I coperchi di sicurezza ingranaggi (11 e 12) devono essere applicati.
Attenzione alla posizione corretta (figura 2a)!
- Applicare il frullatore (osservare il riferimento sull'apparecchio e sul frullatore) e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
 - Quantità massima di ingredienti liquidi = 1,25 litri;
 - Quantità massima di ingredienti che formano schiuma o bollenti = 0,5 litri
 - Quantità ottimale di lavorazione per ingredienti solidi = 150 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario fino all'arresto.
Il nasello sul coperchio del frullatore deve raggiungere l'arresto nella fessura del manico del frullatore.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.



Avvertenza importante

L'apparecchio non si accende se il coperchio di sicurezza utensile (11) non è applicato ed il coperchio del frullatore non è applicato e bloccato. Durante il funzionamento mantenere fermo sul bordo il coperchio del frullatore.

Aggiungere ingredienti Figura 8

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti oppure
- estrarre il bicchierino dosatore dal coperchio del frullatore e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta oppure
- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo il lavoro

- Spegnere l'apparecchio con l'interruttore rotante.
- Estrarre 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

Pulire l'apparecchio base



Pericolo di scossa elettrica

*Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.
Non usare pulitrici a getto di vapore.*



Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

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

Pulire la ciotola impastatrice e l'utensile

Ciotola impastatrice ed utensili sono lavabili in lavastoviglie.

Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo durante il lavaggio potrebbe causare deformazioni permanenti!

Pulire il frullatore



Pericolo ferite da lame taglienti

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.



Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi.

Non lavare il frullatore in lavastoviglie.

Non lasciare il frullatore in acqua.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (p. es. da oli eterici contenuti nelle spezie).

- Lavare il coperchio del frullatore in lavastoviglie.
- Lavare il frullatore sotto acqua corrente.

Consiglio: Riempire il frullatore con acqua e un po' di detersivo (fino a ca. metà), mantenendolo in posizione verticale.

Accendere il frullatore per qualche secondo (**grado M**). Versare l'acqua di lavaggio e sciacquare il frullatore con acqua pulita.

Rimedio in caso di guasti



Pericolo ferite

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

Il braccio oscillante deve essere arrestato in ogni posizione.

Cercare innanzi tutto di eliminare il guasto seguendo le istruzioni della tabella seguente:

Guasto	Rimedio
L'utensile non si ferma nella posizione di cambio utensile.	● Disporre l'interruttore su 0/off e poi indietro sul grado desiderato.

Guasto	Rimedio
L'apparecchio non si avvia/è attivo il blocco di riaccensione.	● Controllare l'alimentazione elettrica. ● Controllare la spina di alimentazione. ● Disporre l'interruttore su 0/off e poi indietro sul grado desiderato. ● Controllare il braccio oscillante. Posizione corretta. Braccio in arresto. ● Ruotare il frullatore o la ciotola impastatrice fino all'arresto. ● Applicare il coperchio del frullatore e ruotarlo fino all'arresto. ● Applicare il coperchio di sicurezza ingranaggio sugli ingranaggi non utilizzati.
Il frullatore comincia a non funzionare o si ferma durante l'uso, l'ingragnaggio «ronza».	La lama del frullatore è bloccata da uno degli ingredienti. ● Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione. ● Rimuovere il frullatore e togliere l'ostacolo. ● Applicare di nuovo il frullatore. ● Accendere l'apparecchio.
L'apparecchio si spegne durante l'uso.	La sicurezza di sovraccarico si è attivata. ● Spegner l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione. ● Per disattivare la sicurezza di sovraccarico, lasciare raffreddare l'apparecchio per 15 minuti. ● Accendere di nuovo l'apparecchio. Se il motore non si accende, lasciare raffreddare l'apparecchio per un tempo più lungo (almeno 1 ora).

Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Esempi d'impiego

Panna montata

200 g–1.500 g

- Lavorare la panna con lo sbattitore da 1½ a 4 minuti al grado 4 (a seconda della quantità e delle proprietà della panna).



Albume

da 2 a 12 albumi

- Lavorare gli albumi con lo sbattitore da 2 a 6 minuti alla velocità 4.



Pasta biscotto

Ricetta base

3 uova

3–4 cucchiaini acqua calda

150 g zucchero

1 bustina zucchero vanigliato

150 g farina

50 g fecola

eventualmente lievito in polvere

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



Quantità massima: 2 volte la ricetta base

Pasta fluida miscelata

Ricetta base

3–4 uova

200–250 g zucchero

1 pizzico sale

1 bustina zucchero vanigliato o buccia di ½ limone

200–250 g di burro o margarina (a temperatura ambiente)

500 g farina

1 bustina lievito in polvere

150 ml latte

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



Quantità massima: 2½ volte la ricetta base

Pasta frolla

Ricetta base

125 g burro (a temperatura ambiente)
100–125 g zucchero
1 uovo
1 pizzico sale
un poco di buccia di limone o zucchero vanigliato
250 g farina
eventualmente lievito in polvere

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 2–3 minuti al grado 3.

Da 500 g di farina:

- Mescolare tutti gli ingredienti con la frusta per ca. ½ minuto al grado 1, poi ca. 3–4 minuti al grado 2.

Quantità massima: 4 volte la ricetta base

Pasta con lievito per dolce:

Ricetta base

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

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

Quantità massima: 3 volte la ricetta base

Pasta

Ricetta base

500 g farina
250 g uova (ca. 5 pezzi)
secondo necessità 2–3 cucchiaini (20–30 g) di acqua fredda

- lavorare tutti gli ingredienti da 3 a 5 minuti circa al grado 2 in una pasta.

Quantità massima: 1,5 volte la ricetta base

Companatico al miele spalmabile

50 g burro (dal frigorifero)
450 g miele (dal frigorifero)

- Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel frullatore.
- Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi al grado 4.



Accessori/accessori speciali

Altri accessori speciali possono essere anche acquistati in seguito, singolarmente.

Gli accessori possono essere impiegati con MUM81 e MUM82.

Figura 11

Sminuzzatore continuo con 3 dischi; disponibili in aggiunta disco grattugia grosso, disco grattugia fine, disco patatine fritte, disco verdura Asia, disco frittelle di patate

Figura 12

Spremiagrumi

Figura 13

Tritacarne (per il fissaggio all'apparecchio è necessario un adattatore); sono disponibili in aggiunta: adattatore spremifrutta (a), adattatore grattugia (b) e adattatore per pasticcini di pasta miscelata iniettata (c); dischi forati Ø 3 e 6 mm

Figura 14

Macina per cereali con sistema di macina in acciaio

Figura 15

Multimixer

Gli accessori speciali disponibili sono raffigurati anche sulla confezione.

Smaltimento



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

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

Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito.

Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifiche.

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

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

Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. De voorgeschreven maximumhoeveelheden niet overschrijden. Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig en bewaar deze goed. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

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

Het apparaat is onderhoudsvrij.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen.

Veiligheidsvoorschriften



Gevaar van een elektrische schok!

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

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

Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.

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

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

Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.

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

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

Niet in draaiende onderdelen grijpen.

Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdeksels (11, 12, 13).

De draaiarm niet verstellen wanneer het apparaat is ingeschakeld. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat.

Hulpstukken alleen wisselen wanneer de aandrijving stilstaat – na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na.

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

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren. Bij gebruik van het toebehoren de bijgevoegde gebruiksaanwijzingen in acht nemen.

Leveringsomvang

Zie tabel

Afb. 16

In één oogopslag

Afb. 1, 2

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

- 1 Ontgrendelknop
- 2 Aandrijvingen voor toebehoren/hulpstukken
- 3 Draaischakelaar
- 4 Deksel
- 5 Vulopening met klein deksel
- 6 Roestvrijstalen kom
- 7 Roergarde
- 8 Kloggarde
- 9 Kneedhaak met deegvange
- 10 Mixer
- 11 Aandrijvingsbeschermdeksel hulpstukken
- 12 Aandrijvingsbeschermdeksel
- 13 Aandrijvingsbeschermdeksel mixer

Aandrijvingen voor toebehoren/hulpstukken

Aandrijvingen

Afb. 2

- 2a** Aandrijving voor mixer en multimixer
2b Aandrijving voor roergarde, klopgarde, kneedhaak; neergeklapt voor vleesmolen
2c Aandrijving voor graanmolen (staal), doorloopsnijder en citruspers

Bedrijfsposities

⚠ **Attentie!**

Het apparaat alleen gebruiken wanneer het hulpstuk/toebehoren volgens deze tabel is aangebracht op de juiste aandrijving en in de juiste positie, en op de bedrijfsstand staat. Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdoksels (11, 12, 13). De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

Bedrijfs-stand	Aan-drijving		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Aanbrengen/verwijderen van de (roer) garde en de kneedhaak – Toevoegen van grote verwerkingshoeveelheden

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

Zie tabel „Bedrijfsposities”

Het apparaat kan in **pos. 1–4** alleen worden ingeschakeld:

- wanneer de kom is aangebracht en tot aan de aanslag is gedraaid of
- het aandrijvingsbeschermdoksels voor hulpstukken (**11**) is aangebracht.

In **pos. 5** kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de vleesmolen met adapter correct is aangebracht (zie de gebruiksaanwijzing van de vleesmolen).

In **pos. 6** kan het apparaat niet worden ingeschakeld wanneer een hulpstuk is aangebracht.

Beveiliging tegen opnieuw inschakelen

Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld, maar na de stroomstoring gaat de motor niet opnieuw lopen.

Overbelastingsbeveiliging

Als de motor zichzelf tijdens het gebruik uitschakelt, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd. Mogelijke oorzaken:

- zeer grote verwerkingshoeveelheden,
- te lange gebruiksduur.

Wat u moet doen indien een veiligheids-systeem wordt geactiveerd, zie „Hulp bij storingen”.

Bedienen

⚠ **Attentie!**

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

Om veiligheidsredenen mag het apparaat uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met aandrijvingsbeschermdoksels (11, 12, 13).

Het apparaat niet zonder ingrediënten gebruiken. Apparaat en toebehoren niet blootstellen aan warmtebronnen.

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

Vorbereiden

- Het basisapparaat op een vlakke en schone ondergrond zetten.
- Het snoer afwikkelen (**afb. 3**).
 Bij apparaten met een automatische snoeropwikkeling:
 - Het snoer in één keer tot de gewenste lengte uittrekken (max. 110 cm) en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.
 - Werk lengte van het snoer korter maken: Lichtjes aan het snoer trekken en laten opwickelen tot de gewenste lengte. Dan opnieuw kort aan het snoer trekken en langzaam loslaten; het snoer is gearreëerd.
- De stekker in het stopcontact steken.

 Attentie!

Het snoer niet draaien bij het opwickelen.
 Bij apparaten met een automatische snoerop-
 wikkeling het snoer niet met de hand inschuiven.
 Wanneer het snoer klemzit: het snoer geheel
 afwikkelen en dan laten opwickelen.

Instellen van de bedrijfspositie Afb. 4 **Attentie!**

De draaiarm beslist met één hand vasthouden
 wanneer u de ontgrendelknop indrukt.

- Ontgrendelknop (1) indrukken en de draai-
arm draaien. Daarbij de draaiarm met één
hand vasthouden.
- De draaiarm op de gewenste positie zetten
en laten vastklikken.

Instellen van de bedrijfsstand Afb. 5

- Draaischakelaar (3) op de gewenste stand
draaien.
 0/off = stop/uit
 M = momentschakeling
 Draaischakelaar
 vasthouden.
 De aandrijving werkt op het
 hoogste toerental.
 Standen = werksnelheid
 1–4 (1 = langzaam, 4 = snel)
 tussengeschakelde standen
 zijn gemarkeerd.

Roergarde, klopgarde, kneedhaak**Roergarde (7)**

voor het roeren van deeg, bijv. roerdeeg

Klopgarde (8)

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

Kneedhaak (9)

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

**Verwondingsgevaar door
roterende hulpstukken**

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grij-
 pen. Altijd werken met aangebracht deksel (4)!

Hulpstukken alleen vervangen bij stilstaande
 aandrijving – na het uitschakelen loopt de
 aandrijving nog even na en blijft dan staan
 op de hulpstukwisselpositie. De draaiarm
 pas bewegen wanneer het hulpstuk stilstaat.

**Verwondingsgevaar door
roterende hulpstukken**

Om veiligheidsredenen mag het apparaat
 uitsluitend worden gebruikt wanneer niet-
 gebruikte aandrijvingen zijn afgedekt met
 aandrijvingsbeschermdeksels (11, 12, 13).

**Werken met de kom
en de hulpstukken****Afb. 6**

- Ontgrendelknop (1) indrukken en de
draaiarm op positie 6 zetten.
- Afhankelijk van de uit te voeren taak de
roergarde, slaggarde of kneedhaak in de
aandrijving steken tot deze vastklikt.

Opmerking:

Bij de kneedhaak eerst de deegvanger en
 dan de kneedhaak aanbrengen (afb. 10).

**De vorm en positie van de onderdelen
in acht nemen.**

- Kom aanbrengen:
 - de kom schuin naar voren houden
en aanbrengen
 - tegen de klok in tot aan de aanslag
draaien

Opmerking:

De uitsparing in de kom moet in het
 uitstekende deel van het basisapparaat
 steken (afb. 6a).

- De ingrediënten in de kom doen.
- Ontgrendelknop (1) indrukken en de
draaiarm op positie 1 zetten.
- Deksel aanbrengen.
- Draaischakelaar op de gewenste stand
zetten.

Ons advies:

- Roergarde:
eerst roeren op stand 1, daarna op stand
3 of 4
- Klopgarde:
stand 4, doorroeren op stand 1
- Kneedhaak:
eerst roeren op stand 1, kneden op stand 2

Ingrediënten toevoegen

- Apparaat uitschakelen met de draai-
schakelaar.
- Deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm
op positie 6 zetten.
- Ingrediënten toevoegen
of
- ingrediënten toevoegen via de vulopening
in het deksel.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
 - Stekker uit het stopcontact trekken.
 - Deksel verwijderen.
- Tip:** Daartoe ontgrendelknop (1) ingedrukt houden en het deksel verwijderen.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
 - Hulpstuk uit de aandrijving trekken.
 - Kom verwijderen.
 - Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Belangrijke aanwijzing over het gebruik van de klopgarde **Afb. 9**

Om de ingrediënten optimaal te mengen, dient de klopgarde de bodem van de kom bijna te raken. Bij kleine hoeveelheden dient de klopgarde de bodem **licht** te raken. Als dit niet het geval is, past u de hoogte-instelling van de klopgarde als volgt aan:

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Ontgrendelknop indrukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Klopgarde in de aandrijving steken tot deze vastklikt.
- Klopgarde vasthouden en de moer losdraaien met de bijgevoegde sleutel (sleutel op de bodem).
- De optimale hoogte van de klopgarde instellen door de garde te draaien:
 - naar links draaien: hoger instellen
 - naar rechts draaien: lager instellen
- Ontgrendelknop (1) indrukken en de draaiarm op positie 1 zetten. De hoogte van de klopgarde testen en indien nodig corrigeren.
- Wanneer de hoogte goed is ingesteld, op de ontgrendelknop (1) drukken en de draaiarm op positie 6 zetten.
- Klopgarde vasthouden en de moer vastdraaien met de bijgevoegde sleutel.

Mixer

Als de mixer niet bij uw apparaat is geleverd, kunt u deze als extra toebehoren aanschaffen.



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

*Niet in de aangebrachte mixer grijpen!
De mixer alleen verwijderen of aanbrengen
wanneer de aandrijving stilstaat!*



Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

*De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken.
De mixer werkt alleen wanneer het deksel
is aangebracht en vergrendeld.*



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.*

Werken met de mixer

Afb. 7

- Ontgrendelknop (1) indrukken en de draaiarm op positie 3 zetten.
- Het beschermdeksel van de mixeraandrijving verwijderen.
- Aandrijvingsbeschermdeksels (11 en 12) moeten zijn aangebracht.
Op de juiste positie letten (**afb. 2a**)!
- Mixer aanbrengen (markeringen op het apparaat en op de mixer in acht nemen) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien.
- De ingrediënten toevoegen.
 - maximumhoeveelheid vloeibare ingrediënten = 1,25 liter;
 - maximumhoeveelheid schuimende of hete vloeistoffen = 0,5 liter;
 - optimale verwerkingshoeveelheid van vaste ingrediënten = 150 gram.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
De uitstulping van het mixerdeksel moet tot aan de aanslag in de opening van de mixerhandgreep steken!
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.



Attentie!

Zonder aangebracht beschermdeksel van de hulpstukaandrijving (11) en aangebracht en vergrendeld mixerdeksel schakelt het apparaat niet in. Houd het mixerdeksel aan de rand vast tijdens het mixen.

Ingrediënten toevoegen

Afb. 8

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen of
- de trechter in het mixerdeksel verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje in de vulopening doen of
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Apparaat uitschakelen met de draaischakelaar.
 - Stekker uit het stopcontact trekken.
 - Mixer met de klok mee draaien en verwijderen.
- Tip:** U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen.

Reinigen en onderhoud

Basisapparaat reinigen



Gevaar van een elektrische schok

*Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.
Geen stoomreiniger gebruiken.*



Attentie!

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Basisapparaat en aandrijvingsbeschermdeksel afvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

Kom en hulpstukken reinigen

De kom en de hulpstukken kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken!

Mixer reinigen



Verwondingsgevaar door scherpe messen

Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.



Attentie!

*Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
De mixer niet reinigen in de afwasautomaat.
De mixer niet in het water laten liggen!*

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aancoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).

- Het deksel van de mixer kan wel in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Reinig de mixer onder stromend water.

Tip: Doe een afwassopje in de aangebrachte mixer (ca. half vol). Schakel de mixer enkele seconden in (**stand M**). Afwassopje weggieten en de mixer uitspoelen met schoon water.

Hulp bij storingen



Verwondingsgevaar

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

De draaiarm moet in elke bedrijfspositie zijn vastgeklikt.

Probeer eerst het probleem te verhelpen aan de hand van de aanwijzingen in de onderstaande tabel.

Storing	Oplossing
Hulpstuk blijft niet in de hulpstukwisselpositie staan.	● Apparaat op 0/off zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten.
Apparaat start niet/beveiliging tegen herinschakeling is actief.	● Stroomvoorziening controleren. ● Netstekker controleren. ● Apparaat op 0/off zetten en dan opnieuw op de gewenste stand zetten. ● Draaiarm controleren. Juiste positie? Vastgeklikt? ● Mixer/kom tot aan de aanslag vastdraaien. ● Mixerdeksel aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien. ● Beschermdeksels aanbrengen op niet-gebruikte aandrijvingen.

Storing	Oplossing
Mixer werkt niet of blijft tijdens het gebruik stilstaan, de aandrijving „bromt“.	Het mixermes is geblokkeerd door de ingrediënten. ● Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. ● Mixer van het apparaat nemen en de hindernis verwijderen. ● Mixer weer aanbrengen. ● Apparaat inschakelen.
Het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.	De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd. ● Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. ● Apparaat ca. 15 minuten laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren. ● Apparaat weer inschakelen. Als de motor dan niet start, dient u het apparaat langer (minstens een uur) te laten afkoelen.

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Toepassingsvoorbeelden

Slagroom

200 g–1.500 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 2 tot 12 eieren

- Eiwit 2 tot 6 minuten op stand 4 kloppen met de garde.



Biscuitdeeg

Basisrecept

3 eieren

3–4 eetlepels heet water

150 g suiker

1 pakje vanillesuiker

150 g meel

50 g aardappelmeel

eventueel bakpoeder



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

Maximumhoeveelheid: 2 x basisrecept

Roerdeeg

Basisrecept

3–4 eieren

200–250 g suiker

snufje zout

1 pakje vanillesuiker of de schil van ½ citroen

200–250 g boter of margarine (kamertemperatuur)

500 g meel

1 pakje bakpoeder

150 ml melk

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

Maximumhoeveelheid: 2½ x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept

125 g boter (kamertemperatuur)

100–125 g suiker

1 ei

snufje zout

stukje citroenschil of vanillesuiker

250 g meel

eventueel bakpoeder

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

Bij meer dan 500 g meel:

- De ingrediënten ca. ½ minuut kneden met de kneedhaak op stand 1, daarna ca. 3–4 minuten op stand 2.

Maximumhoeveelheid: 4 x basisrecept

Gistdeeg

Basisrecept

500 g meel

1 ei

80 g vet (kamertemperatuur)

80 g suiker

200–250 ml lauwe melk

25 g verse gist of 1 pakje gedroogde gist

schil van ½ citroen

snufje zout



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

Maximumhoeveelheid: 3 x basisrecept

Pastadeeg

Basisrecept

500 g meel

250 g eieren (ca. 5 stuks)

naar wens 2–3 eetlepels (20–30 g) koud water

- Alle ingrediënten ca. 3 tot 5 minuten op stand 2 tot deeg kneden.

Maximumhoeveelheid: 1,5 x basisrecept

Honingboter

50 g boter (uit de koelkast)

450 g honing (uit de koelkast)

- Boter in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.
- Honing toevoegen en 15 seconden mixen op stand 4.

Toebehoren/extra toebehoren

Ander extra toebehoren is afzonderlijk verkrijgbaar. Het toebehoren is geschikt voor MUM81 en MUM82.

Afb. 11

doorloopsnijder met 3 schijven;

verkrijgbaar extra toebehoren: grove maalschijf, fijne maalschijf, patates-fritesschijf, Asia-groenteschijf, aardappelkoekjesschijf

Afb. 12

citruspers

Afb. 13

vleesmolen (voor bevestiging op het apparaat is een adapter nodig); afzonderlijk verkrijgbaar fruitpers-hulpstuk (a), maalhulpstuk (b) en sprithulpstuk (c); ponsschijven Ø 3 en 6 mm; worstvuller

Afb. 14

graanmolen met stalen maalwerk

Afb. 15

Multimixer

verkrijgbaar extra toebehoren is afgebeeld op de verpakking.

Afvoer van het oude apparaat



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

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

Garantie

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

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.

Dermed har du valgt et moderne, førsteklases husholdningsapparat.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen eller husholdningslignende indretninger. Det må ikke bruges til erhvervsmæssig brug. Ved husholdningslignende indretninger forstås f. eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssig og anden erhvervsmæssig drift samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv.

Benyt kun apparatet til de fastlagte formål og til de mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen. Overskrid ikke de foreskrevne max. mængder. Læs venligst brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar den et sikkert sted til senere brug. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer. Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Brugsanvisningen beskriver forskellige modeller.

Sikkerhedsanvisninger

Fare for elektrisk stød!

Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet. Det må kun bruges i lukkede rum. Apparatet må ikke tilsluttes lysnettet, hvis ledningen eller apparatet er behæftet med fejl. Hold børn væk fra maskinen.

Personer (også børn) med reduceret fysisk registreringsevne eller psykisk evne eller med manglende erfaring og viden må ikke betjene maskinen, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af maskinen af en person, der er ansvarlig for din sikkerhed.

Apparatet er udstyret med et EU-Schuko-stik (sikkerhedsstik). For at sikre korrekt jordforbindelse i stikkontakter i Danmark skal apparatet tilsluttes med en egnet stik-adapter. Denne adapter (tilladt til maks. 13 ampere) kan bestilles via kundeservice (reservedel nr. 616581).

Efter brugen, før rengøring, før rummet forlades eller ved fejl tages stikket ud af stikkontakten. Apparatet må kun bruges under opsyn.

Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader. Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, fabrikantens serviceværksted eller lignende, kvalificeret person for at undgå fare. Apparatet må kun repareres af fabrikantens servicepersonale.

Stik ikke fingrene ind i roterende dele.

Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (11, 12, 13).

Forsøg ikke at indstille svingarmen, mens apparatet er tændt. Vent til drevudtaget står helt stille. Udskift kun redskab, når apparatet står stille – apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb).

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

Maskinen må kun bruges med originalt tilbehør. Tilbehør skal bruges iht. bestemmelserne i vedlagte brugsanvisninger.

Leveringen omfatter

Se tabel

Billede 16

Overblik

Billede 1, 2

Fold billedsiderne ud.

- 1 Sikkerhedsknap
- 2 Drevudtag til tilbehør/redskab
- 3 Drejekontakt
- 4 Låg
- 5 Påfyldningsåbning med lille låg
- 6 Røreskål af stål
- 7 Røreri
- 8 Piskeri
- 9 Dejkroge med dejskraber
- 10 Blender
- 11 Låg til drevudtag til redskab
- 12 Låg til drevudtag
- 13 Låg til drevudtag til blender

Drevudtag til tilbehør/redskab

Drevudtag

Billede 2

- 2a Drevudtag til blender og multiblender
- 2b Drevudtag til røreris, piskeri og æltekrog; klappet ned til kødhakker
- 2c Drevudtag til kornmølle (stål), hurtigsnitter og citruspresse

Arbejdspositioner

⚠ OBS!

Apparatet må kun bruges, hvis redskab/tilbehør er anbragt rigtigt efter denne tabel og befinder sig i arbejdsposition.

Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (11, 12, 13). Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Position	Drev		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Isætning/udtagning af rørreris, piskeris og dejkroge – Tilsætning af store mængder

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Se tabel "Arbejdspositioner"

Apparatet kan kun tændes i **pos. 1–4**:

- hvis skålen er sat rigtigt i og drejet helt i hak eller
- låg til drevudtag til redskab (**11**) er sat på.

I **Pos. 5** kan apparatet kun tændes, hvis kødhakkeren er anbragt rigtigt med adapter (se brugsanvisning til kødhakker).

I **Pos. 6** kan apparatet ikke tændes, hvis der er sat et redskab i.

Indkoblingssikring

Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt, men motoren kører ikke videre, når strømmen vender tilbage.

Overbelastningssikring

Slukker motoren automatisk, mens den er i brug, er overbelastningssikringen slået fra. Mulige årsager:

- meget store mængder,
- for lang tid i brug.

Værd at vide hvis sikkerhedssystemet aktiveres (se „Hjælp i tilfælde af fejl“).

Betjening

⚠ OBS!

Apparatet må kun bruges, når tilbehør/redskab befinder sig i arbejdsposition.

Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (11, 12, 13).

Tænd ikke for apparatet, hvis det er tomt.

Udsæt ikke maskine og tilbehørsdele for varmekilder.

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

Forberedelse

- Stil grundmodellen på en glat, ren flade.

- Træk ledningen ud (**Billede 3**).

Ved modeller med automatisk ledningsoprul:

- Træk ledningen i et træk ud i den ønskede længde (max. 110 cm) og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.
- Ledningens arbejds længde reduceres: Træk let i ledningen og rul den op, til den ønskede længde nås. Træk igen let i ledningen og slip den langsomt; ledningen er fastlåst.
- Sæt stikket i.

⚠ OBS!

Ledningen må ikke drejes, når den skubbes ind på plads.

Ledningen må ikke skubbes manuelt ind på plads, hvis apparatet er udstyret med automatisk ledningsoprul. Hvis ledningen kommer til at sidde i klemme, trækkes ledningen ud, før den rulles op igen.

Indstilling af arbejdsposition

Billede 4



OBS!

Hold altid fast i svingarmen med den ene hånd, når du trykker på sikkerhedsknappen.

- Tryk på sikkerhedsknappen **(1)** og bevæg svingarmen. Hold i denne forbindelse fast i svingarmen med den ene hånd.
- Bevæg svingarmen, til den falder i hak i den ønskede position.

Indstilling af arbejdsstrin

Billede 5

- Drej grebet **(3)** hen på det ønskede trin.
0/off = stop/slukket
M = momentfunktion
drej grebet hen på M og slip
når apparatet skal stoppe.
Drevudtaget arbejder med
højeste hastighed.
- Trin = arbejds hastighed
1–4 (1 = langsom, 4 = hurtig)
mellemtrin er markeret.

Røreris, piskeris, æltekrog

Røreris (7)

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

Piskeris (8)

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

Æltekrog (9)

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



Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber

Stik aldrig hånden ned i skålen, når maskinen er i gang. Arbejd altid med påsat låg (4)!

Udskift kun redskab, når apparatet står stille - apparatet kører kort efter, at det er slukket (efterløb) og bliver stående i den position, hvor redskabet skiftes. Bevæg først svingarmen, når redskabet står stille.

Apparatet må af sikkerhedsmæssige grunde kun bruges, hvis ikke brugte drevudtag er beskyttet med beskyttelseslåg (11, 12, 13).

Arbejde med skål og redskaber

Billede 6

- Tryk på sikkerhedsknappen **(1)** og stil svingarmen i position 6.
- Isæt det ønskede redskab (røreris, piskeris eller æltekrog).

Bemærk:

Dejkrog: Sæt først dejskraberen i og herefter dejkroge **(Billede 10)**.

Vær opmærksom på delenes form og position.

- Sæt skålen på plads:
 - vip skålen fremad og sæt den på plads
 - drej den mod venstre indtil stop.

Bemærk:

Skålens udskæring skal sidde fast i grundmodellens udskæring **(Billede 6a)**.

- Kom ingredienserne i skålen.
- Tryk på sikkerhedsknappen **(1)** og stil svingarmen i position 1.
- Sæt låget på.
- Stil grebet på det ønskede trin.

Anbefaling:

- Røreris: Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1, herefter trin 3 eller 4
- Piskeris: Trin 4, ingredienserne røres sammen på trin 1
- Æltekrog: Ingredienserne røres forsigtigt sammen på trin 1, herefter æltes på trin 2

Påfyldning af flere ingredienser

- Sluk for maskinen med grebet.
- Tag låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Påfyld ingredienserne eller
- påfyld ingredienserne gennem åbning i låget.

Efter arbejdet

- Sluk for maskinen med grebet.
- Træk stikket ud.
- Tag låget af.
- **Tip:** Dette gøres ved at holde sikkerhedsknappen **(1)** trykket ned og tage låget af.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Tag redskabet ud.
- Tag skålen af.
- Vask de enkelte dele af, se „Rengøring og pleje“.

Vigtig henvisning mht. brug af piskeris Billede 9

Piskeriset skal næsten berøre skålens bund, for at ingredienserne blandes godt. Ved små mængder skal piskeriset berøre bunden **let**. Hvis dette ikke er tilfældet, indstilles piskeriset i højden på følgende måde:

- Træk stikket ud.
- Tryk på sikkerhedsknappen og stil svingarmen i position 6.
- Sæt piskeriset rigtigt fast i drevudtaget.
- Hold fast i piskeriset og løsne møtrikken med vedlagte nøgle (nøgle ved bund).
- Indstil piskeriset i den optimale højde ved at dreje riset:
 - venstredrejning: løftning
 - højredrejning: sænkning
- Tryk på sikkerhedsknappen (1) og stil svingarmen i position 1. Kontrollér piskerisets højde og korriger den efter behov.
- Når højden er indstillet rigtigt, trykkes på sikkerhedsknappen (1) og svingarmen stilles i position 6.
- Hold fast i piskeriset og spænd møtrikken med vedlagte nøgle.

Blender

Følger blenderen ikke med apparatet, kan den købes som tilbehør.



Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen skal være sat rigtigt på og låget være strammet helt fast, når der arbejdes med blenderen.

Benyt ikke blenderen i tomgang.

Blenderen arbejder kun med påsat og fastdrejet låg.



Fare for forbrænding

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

Arbejde med blenderen Billede 7

- Tryk på sikkerhedsknappen (1) og stil svingarmen i position 3.
- Tag låg til drevudtag til blender af.

- Lågene (11 og 12) skal være sat på. Kontrollér, at alle delene sidder rigtigt (**Billede 2a**)!
- Sæt blenderen på (overhold markeringen på apparatet og blenderen) og drej den helt mod venstre.
- Påfyld ingredienserne.
 - Max. mængde flydende konsistens = 1,25 liter;
 - Max. mængde skummende eller varm væske = 0,5 liter;
 - Optimal mængden fast konsistens = 150 gr.
- Sæt låget på og drej det helt mod højre. Næsen på blenderlåget skal sidde i fordybningen på blendergrebet!
- Stil grebet på det ønskede trin.



Vigtige råd

Apparatet tænder kun, hvis låget (11) og det påsatte og fastdrejede blenderlåg er sat på. Hold fast i blenderlåget, når blenderen er fyldt helt op.

Påfyldning af flere ingredienser Billede 8

- Sluk for maskinen med grebet.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne eller fjern tragt fra blenderlåget og påfyld ingredienserne lidt ad gangen eller
- Påfyld flydende ingredienser gennem tragt.

Efter arbejdet

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

Rengøring og pleje

Rengøring af grundmodel



Fare for elektrisk stød

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

Brug ikke nogen damprenser.

**OBS!**

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

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

Rengøring af skål og redskab

Skål og redskaber kan sættes i opvaske-maskinen.

Plastdele må ikke klemmes fast i opvaske-maskinen, da de kan blive deformeret under opvasken!

Rengøring af blender**Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive**

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

**OBS!**

Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Blenderen må ikke sættes i opvaske-maskinen.

Blenderen må ikke lægges i blød i vand.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Derved undgås, at noget klæber sig fast og at plastmaterialet angribes (f.eks. æteriske olier i krydderier).

- Sæt blenderlåget i opvaske-maskinen.
- Rengør blenderen under rindende vand.

Tip: Fyld den påsatte blender med vand tilsat en smule opvaskemiddel (ca. halv fuld). Tænd for blenderen og lad den køre i et par sekunder (**trin M**). Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Hjælp i tilfælde af fejl**Kvæstelsesfare**

Træk altid stikket ud forinden.

Svingarmen skal være faldet i hak i enhver arbejdsposition.

Forsøg altid først at afhjælpe det opståede problem ved hjælp af efterfølgende tabel.

Fejl	Afhjælpning
Redskab bliver ikke stående i den position, hvor redskabet skiftes.	● Stil først apparatet på 0/off og herefter tilbage på det ønskede trin.

Apparatet starter ikke/ Genindkoblingssikring er aktiveret.

- Kontrollér strømtilførslen.
- Kontrollér netstikket.
- Stil først apparatet på 0/off og herefter tilbage på det ønskede trin.
- Kontrollér svingarmen. Rigtig position? Faldet i hak?
- Drej blenderen eller skålen helt fast.
- Sæt blenderlåget på og drej det fast indtil stop.
- Sæt låg på de drevudtag, der ikke er i brug.

Blenderen starter ikke eller bliver stående under brug, drevudtaget „brummer“.

- Blenderkniven er blokeret af en af ingredienserne.
- Sluk for apparatet og træk stikket ud.
 - Tag blenderen af og fjern det, som generer.
 - Sæt blenderen på igen.
 - Tænd for apparatet.

Apparatet slukker under brug.

- Overbelastningssikringen er aktiveret.
- Sluk for apparatet og træk stikket ud.
 - Lad apparatet afkøle i ca. 15 minutter, så overbelastningssikringen kan afkøle.
 - Tænd for apparatet igen. Starter motoren ikke alligevel, skal apparatet afkøle i længere tid (mindst 1 time).

Kan fejlen ikke afhjælpes, kontaktes Bosch' serviceafdeling på telefon 44 89 88 10.

Opskrifter/ingredienser/forarbejdning**Flødeskum**

200 g–1500 g

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

**Æggehvider**

2 til 12 æggehvider

- Pisk æggehviderne i 2 til 6 minutter på trin 4 med – med piskeriset.



Lagkagebund

Grundopskrift

3 æg

3–4 spsk varmt vand

150 g sukker

1 lille pakke vanillesukker

150 g mel

50 g maizenamel

evt. bagepulver

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

Max. mængde: 2 x grunddej

Rørdej

Grundopskrift

3–4 æg

200–250 g sukker

1 knivspids salt

1 lille pakke vanillesukker eller skal af en ½ citron

200–250 g smør eller margarine

(rumtemperatur)

500 g mel

1 lille pakke bagepulver

150 ml mælk

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

Max. mængde: 2½ x grunddej

Mørdej

Grundopskrift

125 g smør (stuetemperatur)

100–125 g sukker

1 æg

1 knivspids salt

En smule citronskaal eller vanillesukker

250 g mel

evt. bagepulver

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

Fra 500 g mel:

- Rør alle ingredienserne i ca. et halvt minut på trin 1 med æltekrogen, herefter dejen æltes i ca. 3–4 minutter på trin 2.

Max. mængde: 4 x grunddej

Gærdej

Grundopskrift

500 g mel



1 æg

80 g fedt (stuetemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken mælk

25 g frisk gær eller 1 pakke tørgær

Skal af ½ citron

1 knivspids salt

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

Max. mængde: 3 x grunddej

Nudeldej

Grundopskrift

500 g mel

250 g æg (ca. 5 stk.)

Efter behov 2–3 spsk. (20–30 g) koldt vand

- Alle ingredienser røres til en dej i ca. 3 til 5 minutter på trin 2.

Max. mængde: 1,5 x grunddej

Honning til at smøre på brød

50 g smør (fra køleskabet)

450 g honning (fra køleskabet)

- Skær smørret i små stykker og kom det i blenderen.
- Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder på trin 4.

Tilbehør

Yderligere tilbehør kan også købes særskilt.

Tilbehøret kan bruges til modellerne MUM81 og MUM82. PS: Det er ikke sikkert, at tilbehør kan købes i Danmark, da brugsanvisning gælder for flere lande.

Billede 11

Hurtigsnitter med 3 skiver;

desuden kan der købes en grov riveskive, en fin riveskive, en pommefrites-skive, en wok/julieneskive og en kartoffelrøsti-skive

Billede 12

Citruspresse

Billede 13

Kødhakker (den fastgøres til maskinen med en adapter); desuden fås frugtpresse (a), kornkværn (b) og småkageformsæt (c); hulskiver Ø 3 og 6 mm; pølsehorn-sæt

Billede 14

Kormølle med maleværk af stål

Billede 15

Multiblender

Specialtilbehør, der kan købes, er illustreret på emballagen.



Bortskaffelse



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

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

Garanti

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

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

Ændringer forbeholdes.

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

Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen og ikke for industrielt bruk. Rom med husholdningspreget bruk kan være f. eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter.

Maskinen må kun brukes forskriftsmessig og for å bearbeide vanlige husholdningsmengder innen vanlige bearbeidelsestider. Den foreskrevne høyeste mengden må ikke overskrides. Vennligst les oppmerksomt igjennom bruksanvisningen og oppbevar denne omhyggelig. 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.

Dersom du gir maskinen videre til andre, bør bruksanvisningen leveres med.

Maskinen er vedlikeholdsfri.

Denne bruksanvisningen beskriver flere modeller.

Sikkerhetshenvisninger



Fare for elektrisk støt!

Maskinen må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Apparatet må kun brukes i lukkede rom.

Den må kun brukes når strømkabelen og maskinen selv ikke viser tegn på ytre skader. Hold barn borte fra apparatet.

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

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

Maskinen må kun brukes under oppsyn.

Ikke trekk strømkabelen over skarpe ting eller varme flater. Dersom strømkabelen på denne maskinen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, vår kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.

Reparasjoner på maskinen må kun foretas av vår kundeservice.

Ikke ta på roterende deler.

Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (11, 12, 13).

Svingarmen må ikke innstilles når maskinen er i gang. Vent til maskinen er helt stoppet.

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

Basismaskinen må ikke dyppes ned eller rengjøres under rennende vann.

Maskinen må kun brukes med originalt tilbehør. Under bruken av tilbehøret, må den vedlagte bruksanvisningen følges.

Leveringsomfang

Se tabell

Bilde 16

Et overblikk

Bilde 1, 2

Klaff ut siden med billedtekster.

- 1 Utløsningstast
- 2 Drev for tilbehør/verktøy
- 3 Dreiebryter
- 4 Lökk
- 5 Etterfyllingsåpning med lite lokk
- 6 Rustfri eltebolle i stål
- 7 Rørepinne
- 8 Visp
- 9 Eltekrok med deigskrape
- 10 Mikser
- 11 Beskyttelsesdeksel for verktøysdrev
- 12 Beskyttelsesdeksel for drevene
- 13 Beskyttelsesdeksel for mikserdrevet

Drev for tilbehør/verktøy

Drev

Bilde 2

- 2a** Drev for mikser og multimikser
- 2b** Drev for rørepinn, visp, eltekrok; nedklaffet for kjøttkvern
- 2c** Drev for kornmølle (metall), stort snitte-/skjæresett og sitruspresse

Arbeidsposisjoner



Obs!

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

Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (11, 12, 13).

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Posisjon	Drev		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Innsetting/uttaking av visp/rørepinn og eltekrok – Påfylling av større arbeidsmengder

Sikkerhetssystemer

Innkoplingsikring

Se tabell "Driftsposisjoner"

Maskinen kan kun slås på i **pos. 1–4**:

- når nøkkelen er satt inn og er blitt dreiet rundt inntil anslag eller
- dersom dekselet for beskyttelse av verktøysdrevet (**11**) er satt på.

I **pos. 5** kan maskinen kun slås på når kjøttkvernen med adapteren er riktig påsatt (se bruksanvisningen til kjøttkvernen).

I **pos. 6** kan maskinen ikke slås på når et verktøy er satt på.

Sikring mot gjeninnkopling

Ved strømbrydd forblir maskinen innkoplet, men blir ikke automatisk startet når strømmen kommer igjen.

Overbelastningssikring

Slås motoren av under bruken av seg selv, er overbelastningsvernet aktivert. Mulig årsak:

- meget store arbeidsmengder,
- for lang driftstid.

Hvordan du går fram dersom et av sikkerhetssystemene er aktivert, se "Hjelp ved feil".

Betjening



Obs!

Maskinen må kun drives med tilbehør/verktøy i arbeidsstilling.

Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (11, 12, 13).

Maskinen må ikke settes i gang når den er tom. Apparatet og tilbehøret må ikke utsettes for varmekilder.

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

Forberedning

- Sett motorenheten på et glatt og rent underlag.
- Trekk ut kabelen (**bilde 3**).
Ved maskiner med kabelopprullings-automatikk:
 - Trekk ut kabelen med ett trekk inntil ønsket lengde (maks 110 cm) og slipp den langsomt igjen. Kabelen er nå sikret.
 - Når kabelen skal ha mindre arbeidslengde: Trekk lett i kabelen og la den rulle opp til ønsket lengde. Deretter trekker du lett i kabelen igjen og slipper den langsomt. Dermed er kabelen sikret fast.
- Stikk inn støpselet.



Obs!

Kabelen må ikke fordreies når den skyves inn. Ved maskiner med kabelopprullingsautomatikk må kabelen ikke skyves inn med hånd. Dersom kabelen klemmer fast, må den trekkes helt ut og så ruller opp igjen.

Innstilling av arbeidsposisjonen

Bilde 4



Obs!

Hold absolutt svingarmen fast med den ene hånden når du trykker på utløsningstasten.

- Trykk utløsningstasten (1) og flyt på svingarmen. Hold svingarmen fast med en hånd.
- Flytt svingarmen inntil den smekke i ønsket posisjon.

Innstilling av arbeidstrinn

Bilde 5

- Skru dreiebryteren (3) på ønsket trinn.

0/off	= stopp/av
M	= Momentkopling
	Hold dreiebryteren.
	Drevet arbeider med høyeste turtall.
Trinn	= Arbeidshastighet
1–4	(1 = langsomt, 4 = hurtig)
	mellomtrinnene er kjennetegnet.

Rørepinn, visp, eltekrok

Rørepinn (7)

For røring av deig, f. eks. kakedeig

Visp (8)

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

Eltekrok (9)

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



Fare på grunn av roterende verktøy

Mens arbeidet pågår må du aldri gripe ned i bollen. Du må kun arbeide med påsatt lokk (4)!

Verktøyet må kun skiftes når motoren står stille – etter at den er slått av, går maskinen etter i kort tid og blir stående i posisjonen for skift av verktøy. Svingarmen må først beveges etter at verktøyet står stille.

Av sikkerhetsgrunner må apparatet kun brukes dersom de drev som ikke brukes er dekket til med beskyttelser (11, 12, 13).

Arbeider med bollen og verktøy

Bilde 6

- Trykk utløsningstasten (1) og sett svingarmen i posisjon 6.
- Alt etter oppgave stikker du inn rørepinnen, vispen eller eltekroken i drevet inntil de smekker i.

Henvvisning:

Når eltekroken skal settes inn, må først deigavstrykeren settes på, deretter kan eltekroken settes på plass (**bilde 10**).

Ta hensyn til formen og stillingen på delene.

- Sett inn bollen:
 - sett inn bollen som er bøyet framover og plasser den
 - dreid den imot klokken retning inntil anslag

Henvising:

Kjerven på bollen må passe inn i formdelen på motorenheten (**bilde 6a**).

- Fyll på tilsetningene som skal bearbeides i bollen.
- Trykk utløsningstasten **(1)** og sett svingarmen i posisjon 1.
- Sett lokket på.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

Vår anbefaling:

- Rørepinne: rør først inn på trinn 1, deretter trinn 3 eller 4
- Visp: trinn 4, blanding på trinn 1
- Eltekrok: først innrøring på trinn 1, deretter elting på trinn 2

Påfylling av tilsetninger

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
- Fyll på tilsetninger eller
- Fyll på tilsetninger igjennom fyllåpningen i lokket.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
 - Trekk i støpselet.
 - Ta av lokket.
- Tips:** Hold frigjøringstasten **(1)** trykket og ta av lokket.
- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
 - Ta verktøyet av drevet.
 - Ta av bollen.
 - Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

Viktig henvising om bruk av vispen

Bilde 9

Vispene bør nesten berøre bunnen på bollen, for å blande ingrediensene best mulig. Ved små arbeidsmengder bør vispen berøre bunnen **lett**. Dersom ikke, kan høydeinnstillingen til vispen innstilles som følger:

- Trekk i støpselet.

- Trykk utløsningstasten og sett svingarmen i posisjon 6.
- Sett inn vispen inntil den smekker i drevet.
- Hold i vispen og løs opp mutteren med vedlagte nøkkel (Nøkkelen på bunnen).
- Høyden på vispen kan så innstilles ved å dreie på vispen inntil optimal høyde:
 - dreid til venstre: vispen løftes
 - dreid til høyre: vispen senkes
- Trykk utløsningstasten **(1)** og sett svingarmen i posisjon 1. Kontroller høyden på vispen, om nødvendig må du korrigere den.
- Når høyden er riktig innstilt, trykkes utløsningstasten **(1)** og svingarmen settes i posisjon 6.
- Hold vispen fast og skru mutteren fast med vedlagte nøkkel.

Mikser

Dersom mikseren ikke blir levert med maskinen, kan du kjøpe denne som ekstra tilbehør i handelen.



Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev

Ta aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille! Mikseren må aldri settes i gang når den er tom. Mikserenarbeider kun med påsatt og fastlåst lokk.



Fare for skolding

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

Arbeide med mikseren

Bilde 7

- Trykk utløsningstasten **(1)** og sett svingarmen i posisjon 3.
- Ta av vernedekselet på mikserdrevet.
- Vernedekslene for de andre drevene **(11 og 12)** må være påsatt. Pass på at de er skikkelig satt på (**bilde 2a**)!
- Sett mikseren på (ta hensyn til markeringen på maskinen og på mikseren) og dreid den imot klokken retning til anslag.

- Fyll på ingrediensene.
 - maksimal mengde av flytende tilsetninger = 1,25 liter;
 - maksimal mengde av skummende eller varme væsker = 0,5 liter;
 - optimal mengde for bearbeiding av faste tilsetninger = 150 gram
- Sett på lokket og dreid det i klokkenes retning inntil anslag.
Nesen på lokket må dreies til anslag ved kjernen på mikserhåndtaket!
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.



Viktig henvisning

Uten påsatt beskyttelsesdeksel for verktøydrevene (**11**) og påsatt og låst mikserlokk, går maskinen ikke. Under arbeidet holdes mikseren fast ved kanten.

Påfylling av tilsetninger

Bilde 8

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
- Ta lokket av og fyll på tilsetninger eller
- ta ut trakten på mikserlokket og fyll på faste tilsetninger litt etter litt i åpningen.
- eller
- fyll flytende væske ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Slå maskinen av med dreiebryteren.
 - Trekk i støpselet.
 - Drei mikseren i klokkenes retning og ta den av.
- Tips:** Rengjør mikseren helst straks etter bruken.

Rengjøring og pleie

Rengjøring av basismaskinen.



Fare for elektrisk støt

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



Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler

- Trekk i støpselet.
- Tørk av maskinen og vernedekslene for drevene med en fuktig klut. Om nødvendig kan det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

Rengjøring av røreballen og verktøy

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i maskinen, de kan bli deformert under vaskingen!

Rengjøring av mikseren



Fare for skade på grunn av skarpe mikserkniver

Mikserkniven må ikke berøres med hendene. For rengjøring bør det brukes en børste.



Obs!

Ikke bruk skurende rengjøringsmidler. Mikseren må ikke vaskes i oppvaskmaskin. Mikseren må ikke bli liggende i vannet. Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruken. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f. eks. ved eteriske oljer i krydder).

- Lokket på mikseren kan vaskes i oppvaskmaskin.
 - Mikseren rengjøres under rennende vann.
- Tips:** Fyll litt vann med oppvaskmiddel i mikseren (ca. halv full). Slå mikseren på i noen få sekunder (**trinn M**). Hell vaskevannet av og skyll mikseren deretter med rent vann.

Hjelp ved feil



Fare for skade

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Svingarmen må være riktig smekket i ved hver av arbeidsposisjonene.

Forsøk først om du kan utbedre feilene ved hjelp av henvisningene i den følgende tabellen

Feil	Utbedring:
Verktøyet blir ikke stående i verktøyets skifteposisjon.	• Sett maskinen på 0/off og sett den så tilbake til det ønskede trinnet.
Maskinen går ikke/gjeninnkoplingsperren er aktiv.	• Kontroller strømforsyningen • Kontroller støpselet. • Sett maskinen på 0/off og sett den så tilbake til det ønskede trinnet.

Feil	Utbedring:
Maskinen går ikke/gjeninnkoplings-sperren er aktiv.	● Kontroller svingarmen. Er den i riktig posisjon? Er den smekket i? ● Skru mikseren hhv. bollen fast til anslag. ● Sett på mikserlokket og skru fast inntil anslag. ● Sett beskyttelses-dekselet på de drev som ikke brukes.
Mikseren begynner ikke å arbeide eller blir stående under bruken, drevet "brummer".	Mikserkniven er blokkert av ingredienser. ● Slå av maskinen og trekk ut støpselet. ● Ta av mikseren og fjern hindringen. ● Sett mikseren på igjen. ● Slå på maskinen igjen.
Maskinen slås av under driften.	Sikringen for overbelastning er utløst. ● Slå av maskinen og trekk ut støpselet. ● La maskinen avkjøle i ca. 15 minutter for å deaktivere overbelastningsvernet. ● Slå maskinen på igjen. Dersom motoren ennå ikke starter, må maskinen avkjøle i lengre tid (minst 1 time).

Dersom feilen ikke lar seg utbedre, må du henvende deg til vår kundeservice.

Eksempler på bruken.

Vispet kremfløte

200–1500 g

- Fløten vispes i 1½ til 4 minutter på trinn 4 med vispen (alt etter mengde og egenskapen til fløten).



Stiv eggehvite

2 til 12 eggehviter

- Eggehviten vispes 2 til 6 minutter på trinn 4 med vispen.



Biskuitdeig

Grunnopskrift

3 egg

3–4 ss varmt vann

150 g sukker



1 pk. vaniljesukker

150 g mel

50 g potetmel

evt. bakepulver

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

Største mengde: 2 ganger grunnopskriften.

Rørt formkake-deig

Grunnopskrift

3–4 egg

200–250 g sukker

1 knivsodd salt

1 pk. vaniljesukker eller skall av ½ sitron

200–250 g smør eller margarin

(med romtemperatur)

500 g mel

1 pk. bakepulver

150 ml melk

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

Største mengde: 2½ ganger grunnopskriften.

Mørdeig

Grunnopskrift

125 g smør (romtemperatur)

100–125 g sukker

1 egg

1 knivsodd salt

litt skall av sitron eller vaniljesukker

250 g mel

evt. bakepulver

- Rør først alle ingrediensene i ½ minutt på trinn 1, deretter på trinn 3 i 2–3 min. med rørepinnen.

Fra og med 500 mel:

- Eit alle ingrediensene med eltekroken ca. ½ min. på trinn 1, deretter 3–4 min. på trinn 2.

Største mengde: 4 ganger grunnopskriften.

Gjærdeig

Grunnopskrift

500 g mel

1 egg

80 g fett (romtemperatur)

80 g sukker

200–250 ml lunken melk



25 g gjær eller 1 pakke gjærpulver

Skall av ½ sitron

1 knivsodd salt

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

Største mengde: 3 ganger grunnoppskriften.

Pastadeig

Grunnoppskrift

500 g mel

250 g egg (ca. 5 egg)

etter behov 2–3 ss (20–30 g) kaldt vann

- Alle ingrediensene bearbeides i ca. 3 til 5 minutter på trinn 2 til det dannes en deig.

Største mengde: 1,5 ganger grunnoppskriften.

Honning pålegg

50 g smør (fra kjøleskapet)

450 g honning (fra kjøleskapet)

- Smøret skjæres i små stykker og helles ned i mikseren.
- Fyll på honning og mikse alt i 15 sek. på trinn 4.

Ekstra tilbehør

Ekstra tilbehør kan kjøpes i handelen.

Tilbehøret kan brukes til MUM81 og MUM82.

Bilde 11

Påsatt kutter med 3 skiver;

I tillegg fåes grov riveskive, fin riveskive, pommes frites skive, Asia grønnsakskive, skive for riving av poteter for potetpannekake

Bilde 12

Sitruspresse

Bilde 13

Kjøttkvern (for feste på maskinen trenges det en adapter), i tillegg kan Fruktpresse-forsats (a), Raspe-forsats (b), og forsats for sprøytebakst (c); hullskiver Ø 3 og 6 mm; pølsehorn bestilles.

Bilde 14

Korrmølle med stål maleverk

Bilde 15

Hurtigmikser

Det ekstra tilbehøret som finnes er avbildet på emballasjen.

Henvisning om avskaffing



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

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

Garanti

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

Endringer forbeholdes.

***Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en produkt från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.***

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

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

Överskrid inte maxmängden.

Läs noggrant bruksanvisningen och spara den. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår när produkten inte används i enlighet med bruksanvisningen.

Låt bruksanvisningen följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Köksmaskinen är underhållsfri.

Bruksanvisningen gäller för flera varianter av köksmaskinen.

Säkerhetsanvisningar



Risk för elektriska stötar!

Kontrollera att nätspänningen hemma hos dig är densamma som anges på produktens typskylt. Får endast användas i slutna rum.

Produkten får inte användas om den eller sladden är skadad.

Låt inte barn ensamma använda produkten.

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

Låt inte heller barn leka med den eller röra reglage och flyttbara/rörliga delar.

Håll alltid köksmaskinen under uppsikt när den används.

Låt inte sladden ligga över vassa kanter eller komma i kontakt med heta kokplattor/kokzoner. Om sladden skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, service eller annan fackkunnig person. Detta för att undvika skador.

Reparationer på produkten får endast utföras av service.

Stoppa aldrig ned handen i något tillbehör som roterar!

Av säkerhetsskäl får köksmaskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (11, 12, 13).

Rör inte den ställbara funktionsarmen när köksmaskinen är igång. Vänta tills motorn står helt stilla.

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

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

Diska aldrig motorstativet och skölj det aldrig under rinnande vatten utan torka det rent med fuktig duk.

Köksmaskinen får endast användas tillsammans med originaltillbehör. Följ de anvisningar som följer med respektive extra tillbehör.

Utrustning som ingår

Se tabellen

Bild 16

Översiktstillbilderna

Bild 1, 2

Vik först ut uppslaget med bilder.

- 1 Låsknapp för den ställbara funktionsarmen
- 2 Drivuttagen för tillbehör och verktyg
- 3 Strömvred
- 4 Lock
- 5 Påfyllningsöppning med lock
- 6 Blandarskål i rostfritt stål
- 7 Grovisp
- 8 Ballongvisp
- 9 Degkrok med degavisare
- 10 Mixern
- 11 Skyddslock till drivuttaget för vispar och degkrok
- 12 Skyddslock till drivuttag
- 13 Skyddslock till drivuttaget för mixern

Drivuttagen för tillbehör och verktyg

Drivuttagen

Bild 2

2a Drivuttag för mixer och matberedartillsats

2b Drivuttag för grovisp, ballongvisp, degkrok; för köttkvarnen när funktionsarmen är i nedfällt läge

2c Drivuttag för sådeskvarn (med metallkvarnverk), grönsaksskärare och citruspress

Arbetslägen för funktionsarmen

Var försiktig!

Köksmaskinen får startas först när verktyg resp. tillbehör sitter fast i rätt drivuttag och funktionsarmen står i rätt läge. Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen.

Av säkerhetsskäl får köksmaskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (11, 12, 13).

Den ställbara funktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

Läge	Driv- uttag		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		- När ballongvisp, grovisp och degkrok ska sättas fast/tas bort - När mycket stora mängder ska fyllas på i blandarskålen

Säkerhetssystem

Säkerhetsspärr

Se tabellen över olika arbetslägen för funktionsarmen

I läge 1–4 går köksmaskinen endast att starta när:

- blandarskålen sitter på plats och vridits fast till stoppet eller

- skyddslocket till drivuttaget för vispar och degkrok (**11**) sitter på plats.

I **läge 5** går köksmaskinen endast att starta när köttkvarnen med adaptorn sitter fast på rätt sätt (se bruksanvisningen till köttkvarnen).

I **läge 6** går köksmaskinen inte att starta om ett verktyg monterats.

Säkerhetsspärr vid strömavbrott

Vid strömavbrott är köksmaskinen fortfarande påkopplad men motorn startar inte automatiskt igen när strömmen är tillbaka.

Säkerhetsspärr vid överbelastning

Om motorn stängs av när du använder stavmixern innebär det att överbelastnings-skyddet aktiverats. Möjliga orsaker:

- för stora mängder bearbetas,
- köksmaskinen har varit igång för lång tid.

Se avsnittet "Råd vid fel" hur du ska göra om något av säkerhetssystemen aktiverats.

Montering och start

Var försiktig!

Starta aldrig köksmaskinen förrän ett verktyg/ tillbehör sitter på plats.

Av säkerhetsskäl får köksmaskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (11, 12, 13).

Starta inte köksmaskinen utan att det finns livsmedel i den. Ställ aldrig grundmaskinen eller olika tillbehör på heta ytor.

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

Förberedelser

- Ställ köksmaskinen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut sladden (**bild 3**).
På köksmaskiner med automatisk sladdvinda:
 - Dra ut sladden till önskad längd (max. 110 cm) med ett enda drag och släpp den sedan långsamt; sladden stannar då i det läget.
 - Om du drog ut sladden för långt: Dra lätt i sladden och låt den rullas tillbaka till önskad längd. Dra därefter på nytt lätt i sladden och släpp den sedan långsamt så att den stannar.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.

⚠ Var försiktig!

Vik inte sladden i skarpt veck.

Skjut inte in sladden för hand i köksmaskiner med automatisk sladdvinda. Om sladden skulle fastna, dra då ut den i sin helhet och låt den sedan rulla in av sig själv.

Ställ in funktionsarmens läge Bild 4**⚠ Var försiktig!**

Det är viktigt att du håller i den ställbara drivarmen med ena handen när du trycker på låsknappen.

- Tryck på låsknappen (1) och vrid funktionsarmen. Håll i drivarmen med ena handen.
- Vrid funktionsarmen till önskat läge och kontrollera att den sitter fast i det läget.

Ställ in hastighet Bild 5

- Vrid strömvredet (3) till önskad hastighet.
 0/off = Stop/Från
 M = Momentläge
 Vrid strömvredet.
 Så länge du håller vredet i det läget arbetar maskinen på högsta hastighet.
 Lägen = Hastigheter
 1–4 (1 = långsam hastighet, 4 = snabb) mellanlägena är markerade.

Grovvispen, ballongvispen, degkroken Grovvisp (7)

för att blanda pajdeg och saftig, tung sockerkaka

Ballongvisp (8)

för att vispa grädde, äggvita och sockerkakssmet.

Degkrok (9)

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

**Var försiktig så att du inte skadar dig på verktyg som roterar**

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när maskinen är igång. Ha alltid locket (4) på! Stäng alltid av maskinen när du vill byta verktyg – drivuttaget och verktygen/tillbehören fortsätter rotera en kort stund sedan köksmaskinen stängts av. Sväng inte upp funktionsarmen förrän köksmaskinen står helt stilla. Av säkerhetsskäl får köksmaskinen endast startas när drivuttag som inte används är täckta av skyddslock (11, 12, 13).

Så sätts verktygen och blandarskålen fast**Bild 6**

- Tryck på låsknappen (1) och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Beroende på vad som ska bearbetas, sätt i grovvispen, ballongvispen eller degkroken i drivuttaget och kontrollera att den fastnar.

Obs:

För degkroken gäller att du först sätter fast degskrapan och först därefter degkroken (bild 10).

Observera detaljernas lägen.

- Sätt fast blandarskålen genom att:
 - luta den nedåt mot dig och ställa den på plattan
 - vrid sedan fast den moturs till stoppet

Obs:

Skålens botten ska sitta fast i plattan på motorstativet (bild 6a).

- Håll ingredienserna i blandarskålen.
- Tryck på låsknappen (1) och sväng upp funktionsarmen till läge 1.
- Sätt locket på blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.

Vi rekommenderar:

- Grovvisp: Börja blanda på hastighet 1, öka därefter till 3 eller 4
- Ballongvisp: Använd hastighet 4, blanda ner ingredienser på hastighet 1
- Degkrok: Börja blanda på hastighet 1, knåda på hastighet 2

Så här fyller du på med mera ingredienser

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
- Ta bort locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Fyll på med mera ingredienser eller
- Fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen i locket.

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
 - Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Ta bort locket.
- Tips:** Håll låsknappen (1) nedtryckt och ta av locket.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.

- Lossa verktyget från drivuttaget.
- Ta bort blandarskålen.
- Rengör alla delar, se avsnittet "Rengöring och skötsel".

Viktigt att veta om hur ballongvispen ska användas Bild 9

Ballongvispen bör nästan vidröra blandarskålens botten för att ingredienserna ska blandas optimalt. Om de mängder som ska bearbetas är små bör ballongvispen nudda skålens botten **lätt**. Om den inte gör det kan höjden på ballongvispen justeras på följande sätt:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknappen och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Sätt fast ballongvispen i drivuttaget och kontrollera att den fastnar.
- Håll fast ballongvispen och lossa muttern med den bifogade skiftnyckeln (skiftnyckeln finns på maskinens undersida).
- Vrid vispen tills höjden blir den rätta:
 - vrid vispen moturs och vispen höjs
 - vrid medurs och vispen sänks
- Tryck på låsknappen (1) och sväng upp funktionsarmen till läge 1. Kontrollera ballongvispens läge och justera höjden om det behövs.
- När höjden är den rätta, tryck på låsknappen (1) och sväng upp funktionsarmen till läge 6.
- Håll fast ballongvispen och dra åt muttern med skiftnyckeln.

Mixern

Om mixern inte följer med köksmaskinen finns den att köpa som extra tillbehör.



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

Stoppa aldrig ned fingrarna i mixern sedan den satts fast i motorstativet. Köksmaskinen ska vara avstängd när mixern placeras på resp. lossas från drivuttaget.

Låt inte mixern gå utan att det finns livsmedel i den

Mixern går inte att starta förrän locket till den sitter fast på rätt.



Risk för skållskador

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

Så här använder du mixern Bild 7

- Tryck på låsknappen (1) och sväng upp funktionsarmen till läge 3.
- Ta bort skyddslocket från det drivuttag som är avsett för mixern.
- De övriga skyddslocken (11 och 12) måste sitta på sina drivuttag. Var noga med att skyddslocken sitter fast på rätt sätt (**bild 2a**)!
- Sätt i mixern på drivuttaget (observera markeringarna på motorstativ och bägare) och vrid moturs till stoppet.
- Håll ingredienserna i bägaren.
 - Max. mängd vätska = 1,25 liter;
 - Max. mängd skummande eller het vätska = 0,5 liter
 - Max. mängd torra ingredienser = 150 gram.
- Sätt locket på bägaren och vrid fast det medurs till stoppet. Kilen i locket ska vridas in i öppningen på mixerns handtag!
- Vrid strömvredet till önskad hastighet.



Viktigt

Köksmaskinen går inte att starta förrän skyddslocket (11) sitter på sitt drivuttag och locket till mixern sitter fast på rätt sätt. Håll fast locket i kanten under arbetet.

Om du behöver fyll på med mera ingredienser Bild 8

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

Efter arbetet

- Stäng av köksmaskinen med strömvredet.
 - Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Vrid mixern medurs och ta av den.
- Tips:** Rengör helst mixern genast efter användning.

Rengöring och skötsel

Motorstativet



Risk för elektriska stötar

Diska aldrig motorstativet och skölj det heller inte under rinnande vatten. Använd aldrig professionell ångrensgörare som rengör med ångtryck.



Var försiktig!

Använd inga starka rengöringsmedel.

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

Rengöra blandarskålen och verktygen

Blandarskålen och verktygen kan rengöras i diskmaskin.

Ställ plastdetaljer på sådant sätt i diskmaskinen att de inte kan deformeras under diskningen. Kläm inte fast dem!

Rengöra mixern



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

Ta aldrig i knivarna med händerna. Använd en borste för att rengöra dem.



Var försiktig!

Använd inga starka rengöringsmedel. Använd inga starka rengöringsmedel. Låt inte mixern ligga i blöt.

Rengör mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angräpnad (t.ex. av eteriska oljor i kryddor som kardemumma och anis).

- Locket till mixern kan rengöras i diskmaskin.
- Mixerbägaren rengörs under rinnande varmt vatten och handdiskmedel.

Tips: Håll ca 2 dl vatten och ett par droppar diskmedel i mixerbägaren medan den sitter på köksmaskinen. Fäst locket och låt maskinen gå på (**hastighet M**) under några sekunder. Håll sedan bort vattnet och skölj ur med rent vatten.

Råd vid fel



Var försiktig så att du inte skadar dig

Dra alltid först ut sladden ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Den ställbara fuktionsarmen måste sitta stadigt i respektive arbetsläge före start.

Försök alltid först åtgärda felet med hjälp av anvisningarna i följande tabell.

Fel	Gör så här
Verktyget stannar i ett sådant läge att det inte går att lossa det.	● Stäng av köksmaskinen och starta den därefter igen på önskad hastighet.
Köksmaskinen startar inte/ Säkerhetsspärren har aktiverats.	● Kontrollera att det finns el i vägguttaget. ● Kontrollera att stickkontakten sitter fast på rätt sätt i vägguttaget. ● Stäng av köksmaskinen och starta den därefter igen på önskad hastighet. ● Kontrollera fuktionsarmen. Har du ställt den i rätt läge? Sitter den ordentligt fast i det läget? ● Kontrollera att mixern resp. blandarskålen sitter fast ordentligt. ● Sätt locket på mixern och vrid fast det till stoppet. ● Sätt skyddslock på de drivuttag som inte används.
Mixern startar inte eller stannar under i någon ingrediens. arbetet, motorn "brummar".	● Stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. ● Ta bort mixerbägaren och avlägsna det som fastnat i knivarna. ● Sätt tillbaka mixern. ● Starta maskinen.

Fel	Gör så här
Köksmaskinen stänger av sig under arbetet.	Överbelastningsskyddet har aktiverats. ● Stäng av köksmaskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget. ● Låt maskinen stå och svalna ca. 15 minuter för att deaktivera överbelastningsskyddet. ● Starta motorn. Om motorn ändå inte startar, låt köksmaskinen svalna under ännu längre tid (minst 1 timme).

Vänd dig till service om felet inte går att åtgärda.

Exempel på vad du kan göra med köksmaskinen

Vispa grädde

200 g–1 500 g (1 dl–6 dl)

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



Vispa äggvita

2–12 äggvitor

- Vispa äggvitorna 2–6 min på hastighet 4. Använd ballongvispen.



Sockerkaka/tårtbotten

Grundrecept

3 ägg

3–4 msk hett vatten

150 g socker

1 tsk vaniljsocker

150 g vetemjöl

50 g potatismjöl (¾ dl)

1 tsk bakpulver

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

Max mängd: 2 ggr grundreceptet

Saftig sockerkaka

Grundrecept

3–4 ägg

200–250 g socker

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

200–250 g smör eller margarin (rumsvarmt)



500 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

150 ml mjölk

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

Max mängd: 2½ ggr grundreceptet

Mördeg

Grundrecept

125 g smör (rumsvarmt)

100–125 g socker

1 ägg

1 krm salt

1 tsk vaniljsocker

250 g vetemjöl

1 tsk bakpulver

- Använd grovvispen. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–4 min på hastighet 3.

Om receptet innehåller 500 g vetemjöl (maxmängden):

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–4 min på hastighet 2. Bakas ut till mördegkakor. Gräddas i 200 grader varm ugn ca 10 minuter.

Max mängd: 4 ggr grundreceptet

Deg

Grundrecept

500 g vetemjöl

1 ägg

80 g fett (rumsvarmt)

80 g socker

2–2¼ dl fingervarm mjölk (37 °C för färsk jäst; ca 40 °C för torrjäst, se förpackningen)

25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst

Skalet från en halv citron

1 krm salt

- Använd degkroken. Mät upp alla ingredienser och blanda dem ca ½ min på hastighet 1, fortsätt därefter ytterligare ca 3–6 min på hastighet 2.

Max mängd: 3 ggr grundreceptet

Nudeldeg

Grundrecept

500 g vetemjöl

250 g ägg (ca 5 st)

efter behov 2–3 msk (20–30 g) kallt vatten

- Bearbeta alla ingredienser ca 3–5 minuter på hastighet 2 till en deg.

Max mängd: 1,5 ggr grundreceptet



Honungspålägg

50 g smör (kylskåpskallt)

450 g honung (kylskåpskallt)

- Använd mixern.
- Blanda valnötterna med de syltade apelsinskalen och finfördela ca. 15 sekunder på högsta hastighet. Stanna motorn. Tillsätt honung och citronsaft och mixa därefter 10 sekunder.



Den gamla maskinen



Denna produkt uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2002/96/EG om elektriska och elektroniska hushållsprodukter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla produkter inom EU.

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

Konsumentbestämmelser

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

Extra tillbehör

De tillbehör, som inte ingår i köksmaskinsmodellens grundutrustning, kan köpas separat. För köksmaskinsmodellerna MUM81 och MUM82.

Bild 11

Grönsaksskärare med 3 skär- och rivskivor; dessutom finns stor rivskiva, fin rivskiva, pommes frites-skiva, asiatiska grönsaker-skiva, raggmunkskiva

Bild 12

Citruspress

Bild 13

Köttkvarn (en adapter krävs för att den ska kunna sättas fast i maskinen); extra tillbehör är passertillsats (**a**), rivtillsats (**b**) och kakspritsmunstycke (**c**); hålskivor diam. 3 och 6 mm; påmatare

Bild 14

Sådeskvarn med metallkvarnverk

Bild 15

Matberedartillsats

Extra tillbehör, som finns att köpa, finns även avbildade på förpackningen.

**Onneksi olkoon valintasi on BOSCH.
Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone.**

Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

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

Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammattilisten yritysten henkilökunnan keittiötiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa. Käytä laitetta vain määräysten mukaisesti ja noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja. Älä ylitä ilmoitettuja maksimimääriä. Lue käyttöohje tarkkaan ja säilytä se huolellisesti. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Laite on huoltovapaa.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille.

Turvallisuusohjeita



Sähköiskun vaara!

Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien ohjeiden mukaiseen sähköverkkoon. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

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

Pidä laite poissa pienten lasten ulottuvilta.

Henkilöt (myös lapset), jotka ovat ruumiillisesti tai henkisesti rajoitteisia tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa, eivät saa käyttää laitetta, paitsi jos he käyttävät sitä valvonnan alaisena tai ovat saaneet opastusta laitteen käyttöön henkilöltä, joka on vastuussa heidän turvallisuudesta.

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

Älä käytä koskaan laitetta ilman valvontaa.

Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa. Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Varo koskettamasta pyöriin osiin.

Laitetta saa turvallisuussyistä käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (11, 12, 13).

Älä muuta varren asentoa virran ollessa kytkettynä koneeseen. Odota, että moottori on pysähtynyt.

Vaihda työväline vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa. Kun käytät varusteita, noudata oheisia käyttöohjeita.

Toimituksen sisältö

Katso taulukko

Kuva 16

Laitteen osat

Kuva 1, 2

Käännä esiin kuvasivut.

- 1 Avaamispainike
- 2 Varusteiden/työvälineiden käyttöliitännät
- 3 Valitsin
- 4 Kansi
- 5 Kansi, jossa on täyttöaukko
- 6 Teräskulho
- 7 Vispilä
- 8 Pallovispilä
- 9 Taikinakoukku, jossa on taikinanohjain
- 10 Tehosekoitin
- 11 Työvälineen käyttöliitännän suojakansi
- 12 Käyttöliitännän suojakansi
- 13 Tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi

Varusteiden/työvälineiden käyttöliitännät

Käyttöliitännät

Kuva 2

- 2a Käyttöliitännä tehosekoittimelle ja teholeikkurille
- 2b Käyttöliitännä vispilälle, pallovispilälle, taikinakoukulle; alaskäännettynä lihamyllylle
- 2c Käyttöliitännä viljamyllylle (teräs), vihannesleikkurille ja sitruspusertimelle

Käyttöasennot

⚠️ **Huom.!**

Käytä konetta vain, kun varuste/työväline on kiinnitetty seuraavan taulukon mukaisesti oikeaan käyttöliitântään ja paikkaan ja se on oikeassa käyttöasennossaan.

Laitetta saa turvallisuuksista käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (11, 12, 13).

Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Asento	Käyttöliitântä		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Vispilän, pallovispilän ja taikinakoukun kiinnitys/irrotus – Suurempien määrien lisääminen

Turvajärjestelmät

Käynnistysuoja

Katso taulukko »Käyttöasennot«

Koneen voi käynnistää vain **asennoissa 1–4:**

- kun kulho on paikallaan ja käännetty vasteeseen asti **tai**
- työvälineen käyttöliitännän suojakansi (**11**) on asetettu paikalleen.

Asennossa 5 koneen voi käynnistää vain, kun lihamylly ja adapteri ovat oikein paikoillaan (katso lihamyllyn käyttöohje).

Asennossa 6 konetta ei voi käynnistää, jos työväline on kiinnitettynä.

Uudelleenkäynnistymissuoja

Sähkökatkon sattuessa kone jää päälle, mutta moottori ei käynnisty, kun sähköt taas kytkeytyvät päälle.

Ylikuormitussuoja

Jos moottori kytkeytyy käytön aikana itsestään pois päältä, on ylikuormitussuoja aktivoitunut. Mahdollisia syitä:

- liian suuret täyttömäärät,
- liian pitkä käyttöaika.

Katso kappaleesta »Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle« miten on toimittava, jos turvajärjestelmä aktivoituu.

Käyttö

⚠️ **Huom.!**

Käytä konetta vain, kun varuste/työväline on käyttöasennossaan.

Laitetta saa turvallisuuksista käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (11, 12, 13).

Älä käynnistä konetta ilman työvälinettä.

Älä altista konetta ja varusteita lämmönlähteille.

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

Alkuvalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä liitântäjohto ulos (**kuva 3**). Koneet, joissa on automaattinen johdonkelaus:
 - Vedä yhdellä vedolla liitântäjohtoa ulos haluamasi määrä (max. 110 cm) ja päästä johto hitaasti irti; johto lukittuu.
 - Kun johto on liian pitkä: Vedä kevyesti johdosta ja anna sen kelautua sopivan mittaiseksi. Vedä sitten uudelleen johdosta ja päästä hitaasti irti; johto lukittuu.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

⚠️ **Huom.!**

Varo, ettei johto kierry sisäännyönnettäessä.

Kun koneessa on automaattinen johdonkelaus, älä työnä johtoa sisään käsin. Jos johto juuttuu kiinni, vedä se kokonaan ulos ja anna sen sitten kelautua paikalleen.

Käyttöasennon säätö

Kuva 4

⚠️ **Huom.!**

Pidä ehdottomasti kiinni varresta toisella kädellä, kun painat avaamispainiketta.

- Paina avaamispainiketta (**1**) ja vaihda varren asento. Pidä samalla kiinni varresta toisella kädellä.
- Siirrä varsi haluamaasi asentoon niin, että se napsahtaa kiinni.

Käyttönopeuden säätö

Kuva 5

- Aseta valitsin (3) haluamasi asennon kohdalle.
0/off = seis/pois päältä
M = pitoasento
Pidä valitsin painettuna.
Kone toimii maksimi kierrosnopeudella.
Nopeus- = käyttönopeudet
alueet 1–4 (1 = hidas, 4 = nopea)
Väliasennot on merkitty.

Vispilä, pallovispilä, taikinakoukku

Vispilä (7)

sekoittaa taikinat, esim. kakkutaikinan

Pallovispilä (8)

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

Taikinakoukku (9)

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



Varo pyöriviä työvälineitä - loukkaantumisvaara

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Työskentele vain kannen (4) ollessa paikallaan. Vaihda työväline vain, kun moottori on pysähtynyt – kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen ja pysähtyy työvälineiden vaihtoasentoon. Siirrä varsi toiseen asentoon vasta sitten, kun työväline on pysähtynyt. Laitetta saa turvallisuuksista käyttää vain, kun käyttämättömät käyttöliitännät on peitetty suojakansilla (11, 12, 13).

Kulhon ja työvälineiden käyttö Kuva 6

- Paina avaamispainiketta (1) ja käännä varsi asentoon 6.
- Kiinnitä sopiva työväline – vispilä, pallovispilä tai taikinakoukku – niin että se lukittuu käyttöliitântään.

Ohje:

Kun käytät taikinakoukkuja, kiinnitä ensin taikinanohjain ja sitten vasta taikinakoukku (kuva 10).

Huomioi osien muoto ja asento.

- Kiinnitä kulho:
 - kallista kulhoa itseesi päin, aseta paikalleen ja laske alas
 - käännä kulhoa vastapäivään vasteeseen asti

Ohje:

Peruskoneessa olevan kiinnikkeen tulee kiinnittyä kulhon reunassa olevaan loveen. (kuva 6a).

- Täytä ainekset kulhoon.
- Paina avaamispainiketta (1) ja käännä varsi asentoon 1.
- Laita kansi paikalleen.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.

Suositus:

- Vispilä: sekoita ensin nopeudella 1, sitten nopeudella 3 tai 4
- Pallovispilä: nopeus 4, ainesten sekoittaminen nopeudella 1
- Taikinakoukku: sekoita ensin nopeudella 1, vaivaa nopeudella 2

Ainesten lisääminen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Poista kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Lisää ainekset kulhoon tai
- lisää ainekset kannessa olevan täyttöaukon kautta.

Käytön jälkeen

- Pysäytä kone valitsimesta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Poista kansi.
- Ohje: Pidä avaamispainiketta (1) painettuna ja poista kansi.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.
- Irrota työväline käyttöliitännästä.
- Poista kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Tärkeä pallovispilän käyttöön liittyvä ohje

Kuva 9

Pallovispilän on lähes kosketettava kulhon pohjaa, jotta ainekset sekoittuvat optimaalisesti. Jos aineksia on vähän, pallovispilän pitää koskettaa **kevyesti** kulhon pohjaa. Jollei, niin säädä pallovispilän korkeus seuraavasti:

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainiketta ja käännä varsi asentoon 6.

- Napsauta pallovispilä kiinni käyttöliitännään.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja avaa mutteri oheisella avaimella (avain pohjassa).
- Säädä pallovispilän korkeus sopivaksi kääntämällä vispilää:
 - vasemmalle: korkeammalle
 - oikealle: matalammalle
- Paina avaamispainiketta (1) ja käännä varsi asentoon 1. Tarkista pallovispilän korkeus, korjaa tarvittaessa.
- Kun korkeus on säädetty oikein, paina avaamispainiketta (1) ja käännä varsi asentoon 6.
- Pidä kiinni pallovispilästä ja kiristä mutteri oheisella avaimella.

Tehosekoitin

Voit tilata tehosekoittimen lisävarusteena, jolle se kuulu koneen vakiovarusteisiin.



Varo teräviä teriä/pyöriviä käyttöakselia – loukkaantumisvaara

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen! Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen.



Palovamman vaara

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

Tehosekoittimen käyttö

Kuva 7

- Paina avaamispainiketta (1) ja käännä varsi asentoon 3.
- Poista tehosekoittimen käyttöliitännän suojakansi.
- Suojakansien (11 ja 12) on oltava kiinnitettyinä.
- Varmista, että ne ovat oikein paikoillaan (kuva 2a)!
- Aseta tehosekoitin koneen päälle (huomioi koneen ja jalustan merkit) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti).
- Täytä ainekset.
 - Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa;
 - Maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä = 0,5 litraa;
 - Suositeltava käsittelymäärä kiinteitä aineksia = 150 grammaa.

- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti. Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoon vasteeseen asti!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.



Tärkeä ohje

Kone käynnistyy vain, kun työvälineiden käyttöliitännän suojakansi (11) on paikallaan ja tehosekoittimen kansi kunnolla kiinni.

Pidä käytön aikana kiinni tehosekoittimen reunasta.

Ainesten lisääminen

Kuva 8

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

Käytön jälkeen

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

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen.

Puhdistus

Peruskoneen puhdistus



Sähköiskun vaara

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



Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.

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

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Kulho ja työvälineet ovat konepesun kestäviä. Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus



Varo teräviä teriä – loukkaantumiswaara

Älä koske tehosekoittimen terään
paljain käsin. Käytä puhdistamiseen
harjaa.



Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusmenetelmiä.
Älä pese tehosekoitinta astianpesukoneessa.
Älä jätä tehosekoitinta likoamaan veteen.
Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Silloin
jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä
muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien
eteeristen öljyjen takia).

- Pese tehosekoittimen kansi astianpesu-
koneessa.
- Pese tehosekoitin juoksevan veden alla.
Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn
tehosekoittimeen (noin puolilleen) vettä,
johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua
astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin
muutamaksi sekunniksi (**nopeudella M**).
Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee
tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Ohjeita käyttöhäiriöiden varalle



Loukkaantumiswaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen
häiriön poistamista.

Kääntyvän varren tulee napsahtaa aina kiinni käyttöasentoon.

Yritä korjata vika ensin itse taulukossa
annettujen ohjeiden avulla.

Häiriö	Toimenpide
Työväline ei pysy työvälineiden vaihtoasennossa	• Aseta valitsin asentoon 0/off ja sitten takaisin haluamaasi asentoon.
Kone ei käynnisty/ Uudelleenkäynnist ymissuoja on aktivoitunut	• Tarkista virransaanti. • Tarkista pistotulppa. • Aseta valitsin asentoon 0/off ja sitten takaisin haluamaasi asentoon. • Tarkista, onko varsi oikeassa asennossa ja lukittunut paikalleen.

Häiriö	Toimenpide
Kone ei käynnisty/ Uudelleenkäynnist ymissuoja on aktivoitunut	• Käännä tehosekoitin tai kulho vasteeseen asti. • Aseta tehosekoittimen kansi paikalleen ja käännä vasteeseen asti. • Kiinnitä suojakansi käyttä- mättömien käyttöliitän- tojen päälle.
Tehosekoitin ei toimi tai pysähty käytön aikana, moottori »hurisee«	Ainekset estävät tehose- koittimen terää pyörimästä. • Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. • Irrota tehosekoitin ja poista este. • Aseta tehosekoitin takaisin paikalleen. • Käynnistä kone.
Kone kytkeytyy käytön aikana pois päältä	Ylikuormitussuoja on aktivoitunut. • Katkaise virta koneesta ja irrota pistotulppa pistorasiasta. • Anna koneen jäähtyä 15 minuuttia, jotta ylikuor- mitussuoja lakkaa vaikuttamasta. • Käynnistä taas kone. Jos moottori ei vielä kään- ny, anna koneen jäähtyä lisää (vähintään tunnin).

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla,
käännä valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käyttöohjeita

Kermavaahto

200 g–1 500 g

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



Valkuaisvaahto

2–12 kananmunan valkuaisista

- Vatkaa valkuaiset vaahdoksi
pallovispilällä 2–6 minuutin ajan
nopeudella 4.



Sokerikakkutaikina

Perusohje

3 munaa

3–4 rkl kuumaa vettä

150 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

150 g jauhoja

50 g perunajauhoja

mahd. leivinjauhetta

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

Maksimimäärä: 2 x perusohje

Kakkutaikina

Perusohje

3–4 munaa

200–250 g sokeria

riipaus suolaa

1 tl vaniljasokeria tai ½ sitruunan raastettu kuori

200–250 g voita tai margariinia
(huoneenlämpöistä)

500 g jauhoja

1 tl leivinjauhetta

1,5 dl maitoa

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

Maksimimäärä: 2½ x perusohje

Murotaikina

Perusohje

125 g voita (huoneenlämpöistä)

100–125 g sokeria

1 muna

riipaus suolaa

hieman sitruunankuorta tai vaniljasokeria

250 g jauhoja

mahd. leivinjauhetta

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

500 g jauhoja tai enemmän:

- Vaivaa aineksia taikinakoukulla noin ½ minuuttia nopeudella 1, sitten noin 3–4 minuuttia nopeudella 2.

Maksimimäärä: 4 x perusohje



Hiivataikina

Perusohje

500 g jauhoja

1 muna

80 g rasvaa (huoneenlämpöistä)

80 g sokeria

200–250 ml haaleaa maitoa

25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa

½ sitruunan kuori

riipaus suolaa

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

Maksimimäärä: 3 x perusohje

Pastataikina

Perusohje

500 g jauhoja

250 g munaa (n. 5 kpl)

tarpeen mukaan 2–3 rkl (20–30 g) kylmää vettä

- Vaivaa kaikki ainekset taikinaksi noin 3–5 minuutin ajan nopeudella 2.

Maksimimäärä: 1,5 x perusohje

Hunajalevite

50 g voita (jääkaapista)

450 g hunajaa (jääkaapista)

- Paloittele voi pieniksi paloiksi ja laita voipalat tehosekoittimeen.
- Lisää hunajaa ja sekoita 15 sekuntia nopeudella 4.

Varusteet/lisävarusteet

Muita lisävarusteita voi ostaa myös jälkikäteen. Varusteita voidaan käyttää mallissa MUM81 ja MUM82.

Kuva 11

Vihannesleikkuri ja 3 terää; lisäksi saatavissa karkea raastinterä, hieno raastinterä, ranskanperunaterä, wokkivihannesterä, röstiperunaterä

Kuva 12

Sitruspuserrin

Kuva 13

Lihamyly (kiinnitetään koneeseen adapterin avulla); lisäksi saatavissa sousepuserrin (a), mantelimyly (b) ja kakkupursotin (c); reikälevyt Ø 3 ja 6 mm; makkaroiden syöttöpainin

Kuva 14

Viljamyly, terästä

Kuva 15

Tehosekoitin

Saatavista lisävarusteista on kuva myös pakkauksessa.



Kierrätysohjeita



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

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

Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.
Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

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

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

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

El aparato no requiere un mantenimiento específico.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato.

Advertencias generales de seguridad



¡Peligro de descarga eléctrica!

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

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

Mantener el aparato siempre bajo vigilancia durante su funcionamiento.

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

Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

No introducir nunca las manos en el recipiente durante el funcionamiento del aparato.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (11, 12, 13).

No modificar la posición el brazo giratorio estando el aparato en funcionamiento. Aguardar para ello siempre a que el aparato (es decir, el accionamiento utilizado) esté parado.

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

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua!

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

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante. En caso de usar los accesorios específicos, deberán tenerse en cuenta las instrucciones de uso específicas de los mismos.

Volumen de suministro

Véase la tabla

Fig. 16

Vista general del aparato

Fig. 1, 2

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

- 1 Tecla de desbloqueo
- 2 Accionamientos de los diferentes accesorios

- 3 Mando giratorio
- 4 Tapa
- 5 Abertura para incorporar alimentos, con tapa pequeña
- 6 Recipiente de mezcla, de acero inoxidable
- 7 Varilla mezcladora
- 8 Varilla batidora
- 9 Garfio amasador con separador de masa
- 10 Batidora
- 11 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios pequeños (por ej. varillas, etc.)
- 12 Tapa protectora del accionamiento de los accesorios más grandes
- 13 Tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora

Accionamientos de los diferentes accesorios

Accionamientos

Fig. 2

- 2a Accionamiento para la jarra batidora y el miniprocador
- 2b Accionamiento para la varilla mezcladora, la varilla batidora, el gancho amasador; en posición abatida para el picador de carne
- 2c Accionamiento para del molino de cereales (muelas de acero), del cortador-rallador y del exprimidor.

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.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (11, 12, 13).

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Posición	Accionamiento		
1	2b		
2	2c		
3	2a		

Posición	Accionamiento		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Montar/Desmontar la varilla batidora, la varilla mezcladora o el garfio amasador – Agregar grandes cantidades de alimentos

Sistemas de seguridad

Seguro de conexión

Véase la tabla «Posiciones de trabajo»

El aparato sólo se puede conectar en las posiciones 1–4 sólo si:

- se ha colocado el recipiente de mezcla en su sitio, girándolo hasta el tope 
- la tapa protectora del accionamiento para los accesorios pequeños (11) está colocada en el accionamiento correspondiente.

En la **posición 5**, el aparato sólo se puede conectar si se ha colocado previamente el picador en el adaptador correspondiente (véanse al respecto las instrucciones de uso del picador de carne).

En la **posición 6**, el aparato no se puede conectar en caso de encontrarse montado un accesorio en el mismo.

Protección contra puesta en marcha fortuita

En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado, aunque el motor no se pone en marcha.

Seguro contra sobrecarga

En caso de desconectarse el motor automáticamente durante el trabajo con el aparato, ello es debido a la activación de la protección contra sobrecarga. Esto puede tener diversas causas:

- a que se han agregado unas cantidades de alimentos excesivas,
- a un funcionamiento excesivamente prolongado del aparato.

Para conocer los detalles sobre el comportamiento del aparato en caso de activarse uno de los sistemas de seguridad, deberá consultarse el capítulo «Localización de averías».

Manejo del aparato

⚠ ¡Atención!

Usar el aparato sólo con los accesorios en posición de trabajo.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (11, 12, 13).

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. No exponer el aparato y sus accesorios a la acción de fuentes de calor.

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

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión del compartimiento (Fig. 3).

En los modelos equipados con recogecables automático:

- Tirar del cable, una sola vez, hasta alcanzar la longitud deseada (máxima longitud 110 cm).
- Reducir la longitud del cable de conexión. Tirar ligeramente del cable y desenrollarlo hasta alcanzar la longitud de trabajo deseada. Volver a tirar ligeramente del cable y soltarlo lentamente: el cable queda retenido en esta posición.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

⚠ ¡Atención!

No torcer el cable al introducirlo en su alojamiento.

En los modelos equipados con recogecable automático, no tratar de introducirlo manualmente en su alojamiento, de lo contrario no se podrá extraer completamente más adelante. En caso de estar el cable agarrotado, extraerlo completamente de su alojamiento y enrollarlo.

Ajustar la posición de trabajo del brazo giratorio

Fig. 4

⚠ ¡Atención!

Sujetar el brazo giratorio con una mano al accionar la tecla de desbloqueo.

- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y mover el brazo giratorio. Sujetar el brazo giratorio con una mano.
- Desplazar el brazo giratorio hasta hacerlo enclavar en la posición de trabajo deseada.

Ajustar las posiciones de trabajo de la máquina **Fig. 5**

- Colocar el mando giratorio (3) en la posición de trabajo apropiada.
O/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo hay que mantenerlo accionado con la mano. permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano.
- Posiciones = la velocidad de trabajo
1–4 (1 = mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta, 4 = máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida.)
Las posiciones de trabajo intermedias están marcadas.

Varilla mezcladora, varilla batidora, garfio amasador

Varilla mezcladora (7)

para preparar masas, por ejemplo masa batida de bizcocho

Varilla batidora (8)

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

Garfio amasador (9)

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



Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorio

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

¡Trabajar sólo con la tapa (4) colocada!

Cambiar los accesorios sólo con el motor parado – El aparato continúa funcionando durante unos instantes tras desconectarlo, quedando parado en la posición para cambiar el accesorio.



Peligro de lesiones a causa de la rotación de los accesorio

Mover el brazo giratorio sólo una vez que se ha parado el accesorio usado.

Por razones de seguridad, el aparato deberá usarse sólo estando los accionamientos no utilizados cubiertos con las tapas protectoras correspondientes (11, 12, 13).

Trabajar con el recipiente de mezcla y los accesorios **Fig. 6**

- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Montar el accesorio que vaya a utilizarse, varilla mezcladora, varilla batidora o garfio amasador, haciéndolo encajar hasta el tope en el accionamiento.

Advertencia:

Para amasar con el garfio, montar primero el separador de la masa y a continuación el garfio (**Fig. 10**).

Prestar atención a la forma y la posición de las piezas.

- Colocar el recipiente:
 - inclinar el recipiente hacia adelante; colocarlo sobre en la base motriz y asentarlo en la misma
 - girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope

Advertencia:

La base del recipiente tiene que encajar en la correspondiente entalladura de la base motriz (**Fig. 6a**).

- Incorporar los ingredientes en el recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «1».
- Colocar la tapa sobre el recipiente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.

Nuestra sugerencia:

- Varilla mezcladora: Mezclar primero los ingredientes en la posición de trabajo «1» y a continuación, en la posición «3» ó «4».
- Varilla batidora: Posición «4»; mezclar los ingredientes en la posición «1»
- Garfio amasador: Mezclar primero los ingredientes en la posición «1» y amasarlos a continuación en la posición «2»

Agregar o reponer ingredientes

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Retirar la tapa del recipiente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Incorporar los ingredientes o
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura de la tapa.

Tras concluir el trabajo

- Desconectar el aparato a través del mando giratorio.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la tapa del recipiente.

Consejo práctico: Para ello, mantener pulsada la tecla de desbloqueo (1) y 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. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Advertencia importante para la utilización de la varilla batidora

Fig. 9

La varilla batidora deberá estar casi en contacto con el fondo del recipiente a fin de mezclar óptimamente todos los ingredientes. En caso de elaborar pequeñas cantidades de alimentos, la varilla batidora deberá estar **ligeramente en contacto** con el fondo del recipiente, de lo contrario habrá que modificar el ajuste de altura de la varilla batidora del modo siguiente:

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar la tecla de desbloqueo y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Encajar la varilla batidora en el accionamiento correspondiente, haciéndola enclavar en el mismo.
- Sujetar la varilla batidora y aflojar la tuerca con la llave suministrada con el aparato (la llave se encuentra en el fondo del recipiente).
- Ajustar la altura correcta de la varilla girando ésta hasta alcanzar la altura óptima:
 - girar la varilla hacia la izquierda: elevar la varilla
 - girar la varilla hacia la derecha: bajar la varilla

- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «1». Verificar la altura de la varilla ajustada; corregirla en caso necesario.
- En caso de que el ajuste de la altura de la varilla fuera correcto, pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «6».
- Sujetar la varilla batidora y apretar la tuerca con la llave suministrada con el aparato.

Batidora

En caso de no estar incluida la jarra batidora en el equipo de su aparato, ésta está disponible como accesorio opcional en el comercio especializado.



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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada! Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.

¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío! ¡Trabajar siempre con la tapa colocada y bloqueada!



¡Peligro de quemadura!

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

Trabajar con la jarra batidora Fig. 7

- Pulsar la tecla de desbloqueo (1) y colocar el brazo giratorio en la posición «3».
- Retirar la tapa protectora del accionamiento de la jarra batidora.
- Las tapas protectoras (11 y 12) de los accionamientos deben estar colocadas sobre éstos.
Prestar atención a la posición correcta de éstas (Fig. 2a)!
- Montar la jarra en la máquina (prestar atención a las marcas en la base motriz y la jarra batidora) y fijarla a la misma girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope.

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
 - Máxima cantidad admisible de ingredientes líquidos = 1,25 litros;
 - Máxima cantidad admisible de líquidos calientes o con propensión a formar espuma = 0,5 litros
 - Óptima cantidad de ingredientes sólidos = 150 gramos.
- Montar la tapa en la jarra y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta el tope.
El saliente de la tapa de la jarra batidora tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa de la batidora.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.



Advertencia importante

El aparato no se conecta en caso de no estar la tapa protectora de accionamiento (11) colocada sobre éste y la tapa de la jarra batidora colocada y bloqueada sobre ésta. Sujetar la tapa en el borde durante el trabajo de la máquina.

Agregar o reponer ingredientes

Fig. 8

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

Tras concluir el trabajo

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

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

Cuidados y limpieza

Limpiar la base motriz



¡Peligro de descarga eléctrica!

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



¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz (bloque motor) y las tapas protectoras sólo con un paño húmedo. En caso necesario se puede agregar un poco de agente lavavajillas (para lavado a mano).
- Secar la base motriz.

Limpiar el recipiente y los accesorios pequeños

El recipiente y los accesorios pequeños se pueden lavar en el lavavajillas.

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

Limpiar la jarra batidora



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

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.



¡Atención!

No usar agentes frotadores para su limpieza.

¡No lavar nunca la jarra batidora en el lavavajillas!

¡No dejarla ni sumergirla nunca en el agua!

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.

- Lavar la tapa de la jarra batidora en el lavavajillas.

- Limpiar la jarra batidora siempre bajo el chorro de agua del grifo.
Consejo práctico: Poner un poco de agua con muy poco agente lavavajillas (para lavado a mano) en la jarra montada en la base motriz. Activar durante unos instantes la función «M». Verter el agua al desagüe y enjuagar la jarra con agua limpia.

Localización de averías



¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

El brazo giratorio tiene que estar siempre enclavado, con independencia de la posición de trabajo que ocupe.

Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial, deberá tratar de subsanar la avería con ayuda de la siguiente tabla.

Avería	Forma de subsanarla
El accesorio no permanece en la posición para cambio de accesorio.	● Colocar el aparato en la posición «0/off» y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada.
El aparato no se pone en marcha/ El seguro contra puesta en marcha fortuita está activado.	● Verificar la alimentación de corriente. ● Verificar el enchufe del cable de conexión del aparato. ● Colocar el aparato en la posición «0/off» y a continuación ajustar la posición de trabajo deseada. ● Verificar el brazo giratorio. Se encuentra en la posición correcta? Está enclavado en su posición? ● Apretar la jarra batidora o el recipiente hasta el tope. ● Montar la tapa de la jarra batidora y apretarla hasta el tope.

Avería	Forma de subsanarla
El aparato no se pone en marcha/ El seguro contra puesta en marcha fortuita está activado.	● Colocar las tapas protectoras de los accionamientos sobre los accionamientos que no se estén usando.
La batidora no se pone en marcha o se para de repente. El motor produce un «murmullo» sordo.	● La cuchilla está bloqueada por alguno de los ingredientes. ● Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. ● Retirar la jarra batidora de la base motriz y eliminar el ingrediente responsable del bloqueo de la cuchilla. ● Colocar la jarra batidora sobre la base motriz. ● Conectar el aparato.
El aparato se desconecta durante la marcha.	● La protección contra sobrecarga se ha activado. ● Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente. ● Dejar enfriar el aparato durante aprox. 15 minutos para desactivar el seguro contra sobrecarga. ● Conectar nuevamente el aparato. En caso no ponerse en marcha el motor, dejar enfriar el aparato durante un tiempo más prolongado (como mínimo 1 hora).

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Ejemplos prácticos

Nata montada

200–1500 gramos

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



Clarar de huevo a punto de nieve

2–12 claras de huevo

- Batir las claras de huevo con la varilla batidora durante 2–6 minutos en la posición de trabajo «4».



Masa de bizcocho

Receta básica

3 huevos

3–4 cucharadas soperas de agua caliente

150 gramos de azúcar

1 sobrecito de azúcar de vainilla

150 gramos de harina

50 gramos de fécula de maíz (maicena)

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 1 y agregar y mezclar la harina y la fécula de maíz (previamente tamizadas) durante aprox. ½–1 minuto, agregándolas a cucharadas.



Máxima cantidad admisible: 2 veces

la receta básica

Masa batida

Receta básica

3–4 huevos

200–250 gramos de azúcar

1 pizca de sal

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

200–250 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)

500 gramos de harina

1 paquetito de levadura en polvo

150 ml de leche

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



Máxima cantidad admisible 2,5 veces

la receta básica

Masa quebrada (pastaflores)

Receta básica

125 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

100–125 gramos de azúcar

1 huevo

1 pizca de sal



unas cáscaras de limón o un poco de azúcar de vainilla

250 gramos de harina

levadura en polvo

- Elaborar los ingredientes con la varilla mezcladora durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación durante 2–3 minutos en la posición 3.

A partir de 500 gramos de harina:

- Amasar los ingredientes con el garfio de amasador durante aprox. ½ minuto en la posición 1 y a continuación, durante 3–4 minutos, en la posición 2.

Máxima cantidad admisible: 4 veces

la receta básica

Masa de levadura

Receta básica

500 gramos de harina

1 huevo

80 gramos de mantequilla (temperatura ambiente)

80 gramos de azúcar

200–250 ml de leche tibia

25 gramos de levadura o 1 paquetito de levadura seca

Cáscara de ½ limón

1 pizca de sal

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

Máxima cantidad admisible: 3 veces

la receta básica

Masa para pasta

Receta básica

500 gramos de harina

5 huevos

2–3 cucharadas soperas (20–30 gramos) de agua fría

- Batir todos los ingredientes durante 3 a 5 minutos en la posición de trabajo «2», hasta formar una masa.

Máxima cantidad admisible: 1,5 veces

la receta básica

Crema de miel para untar en el pan

50 gramos de mantequilla (del frigorífico)

450 gramos de miel (del frigorífico)

- Cortar la mantequilla en trozos pequeños; ponerlos en la jarra batidora.
- Agregar la miel y batir la masa durante 15 segundos en la posición 4.



Accesorios/Accesorios opcionales

Existe la posibilidad de adquirir más accesorios opcionales individualmente. Estos accesorios son compatibles con los robots de cocina MUM81 y MUM82.

Figura 11

Cortador-rallador para grandes cantidades con tres discos, adicionalmente hay disponible un disco rallador grueso, un disco rallador fino, un disco para cortar patatas fritas, un disco para cortar verduras orientales y un disco para preparar patatas a la suiza

Figura 12

Exprimidor

Figura 13

Picador de carne (para fijarlo al aparato se requiere un adaptador); adicionalmente hay disponibles un accesorio tamizador (a), accesorio para rallar (b) y accesorio para repostería (c): set de discos con diámetros de 3 y 6 mm, accesorio para embutir.

Figura 14

Molino de cereales, con muelas de acero

Figura 15

Miniprocesador

Los accesorios disponibles también se muestran en el embalaje del aparato.

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



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

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

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE

BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación,

siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

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

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

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

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

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

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

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

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

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

Utilizar o aparelho apenas de acordo com as determinações e para as quantidades e tempos de preparação normais para o sector doméstico. Não ultrapassar as quantidades máximas indicadas. Por favor, leia completa e atentamente as instruções de serviço e guarde-as em lugar seguro.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

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

As instruções de serviço aplicam-se a vários modelos.

Indicações de segurança



Perigo de choque eléctrico!

Ligar e utilizar o aparelho somente de acordo com as indicações constantes da placa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores.

Utilizar só, se o cabo de alimentação e o aparelho não apresentarem quaisquer danos. Manter as crianças afastadas do aparelho. Não permitir que o aparelho seja utilizado por pessoas (e também crianças) com limitações sensoriais, físicas ou mentais ou, ainda, sem experiência e sem conhecimentos sobre o aparelho, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido informações sobre a utilização do mesmo, por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. Desligar a ficha da tomada, após cada utilização, antes da limpeza, antes de abandonar a cozinha ou em caso de avaria.

Não utilizar o aparelho sem vigilância.

Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos. Não tocar nas peças em rotação.

Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (11, 12, 13).

Não alterar a posição do braço móvel, enquanto o aparelho estiver ligado. Aguardar que o accionamento esteja completamente parado.

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

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

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais. Na utilização dos acessórios, respeitar as instruções de serviço anexas.

Amplitude do fornecimento

Ver tabela

Fig. 16

Panorâmica do aparelho Fig. 1, 2

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

- 1 Tecla de desbloqueamento
- 2 Accionamentos para acessórios e ferramentas
- 3 Interruptor rotativo
- 4 Tampa
- 5 Abertura de enchimento com tampa pequena
- 6 Tigela em inox
- 7 Vara para massas leves
- 8 Vara para bater claras em castelo
- 9 Varas para massas pesadas com protecção para as massas
- 10 Misturador
- 11 Tampa de protecção do accionamento de ferramentas
- 12 Tampa de protecção do accionamento
- 13 Tampa de protecção do accionamento do copo misturador

Accionamentos para acessórios e ferramentas

Accionamentos

Fig. 2

- 2a** Accionamento para copo misturador normal e multimisturador
- 2b** Accionamento para vara de massas leves, vara para bater claras em castelo, vara para massas pesadas; rebatido para baixo, para picador de carne
- 2c** Accionamento para moinho de cereais (mós de aço), dispositivo rotativo de corte e espremedor de citrinos

Posições de trabalho



Atenção!

Utilizar somente o aparelho, se ferramentas/ acessórios, de acordo com esta tabela, estiverem colocados no accionamento correcto e na posição correcta e se estiver na posição de funcionamento.

Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (11, 12, 13).

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Posição	Accionamento		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		- Montar/desmontar as varas para massas leves, bater claras em castelo e massas pesadas - Adicionar grande quantidade de alimentos

Sistemas de segurança

Protecção de ligação

Ver tabela «Posições de funcionamento»

O aparelho só pode ser ligado na **Pos. 1–4**:

- se tiver sido montada a tigela e tiver sido rodada até ao batente ou
- se tiver sido colocada a tampa de protecção do accionamento de ferramentas (**11**).

Na **pos. 5**, o aparelho só pode ser ligado, se o picador de carne com adaptador estiver bem montado (Ver instruções de serviço do picador de carne).

Na **pos. 6**, não é possível ligar o aparelho, se nele tiver montada uma ferramenta.

Protecção contra ligação indevida

Numa falha de corrente, o aparelho continua ligado, mas, depois disto, o motor não volta a arrancar.

Protecção contra sobrecarga

Se, durante a utilização, o motor se desligar sozinho, isso significa que foi activada a protecção contra sobrecarga.

Causas possíveis:

- grande quantidade de alimentos para processar,
- tempo de funcionamento demasiado longo.

Como proceder na activação dum sistema de segurança, ver «Ajuda em caso de anomalias».

Utilização



Atenção!

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

Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção (11, 12, 13).

Não colocar o aparelho vazio em funcionamento. Não expor o aparelho nem os acessórios a qualquer fonte de calor.

- 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.
- Puxar o cabo para fora (**Fig. 3**). Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo:
 - Puxar o cabo para fora, até ao comprimento pretendido (máx. 110 cm) e, depois, libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.
 - Reduzir o comprimento de serviço do cabo: Puxar suavemente o cabo e deixá-lo enrolar até ao comprimento desejado. Depois, puxar novamente o cabo e libertá-lo lentamente; o cabo fica bloqueado.
- Ligar a ficha à tomada.

Atenção!

Ao recolher o cabo, este não deve ser torcido. Nos aparelhos com enrolamento automático do cabo, este não deve ser recolhido manualmente. Se o cabo prender, puxá-lo totalmente para fora e, depois, deixá-lo enrolar até ao fim.

Ajuste da posição de trabalho **Fig. 4**

¡Atenção!

É indispensável segurar o braço oscilante com uma mão, quando premir a tecla de desbloqueamento.

- Accionar a tecla de desbloqueamento **(1)** e deslocar o braço móvel. Neste caso, segurar o braço oscilante com uma mão.
- Movimentar o braço móvel até este encaixar na posição de trabalho pretendida.

Ajuste da fase de trabalho **Fig. 5**

- Rodar o selector **(3)** para a fase pretendida.

0/off	= Stop/Desligado
M	= Ligação momentânea
	Fixar o selector.
	O accionamento trabalha com a rotação máxima.
- Fases = Velocidade de trabalho (1 = lenta, 4 = rápida)
1–4 Estão assinaladas as fases intermédias.

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

Vara para massas leves **(7)**

Para bater massas, p. ex. massas leves

Vara para bater claras em castelo **(8)**

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

Vara para massas pesadas **(9)**

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



Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação

*Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Trabalhar sempre com a tampa colocada **(4)**!*

Trocar as ferramentas só com o accionamento completamente imobilizado – depois de desligado, o accionamento ainda se movimenta por breves instantes e fica imobilizado na posição de substituição de ferramentas. Movimentar o braço móvel só depois da ferramenta completamente imobilizada.

*Por razões de segurança, o aparelho só deve funcionar, se os accionamentos não utilizados estiverem cobertos com as respectivas tampas de protecção **(11, 12, 13)**.*

Trabalhar com a tigela e as ferramentas

Fig. 6

- Premir a tecla de desbloqueamento **(1)** e deslocar o braço móvel para a posição **6**.
- Em função do trabalho a realizar, introduzir a vara para massas leves, a vara para bater claras em castelo ou a vara para massas pesadas até ela ficar bem fixa no accionamento.

Indicação:

No caso da vara para massas pesadas, aplicar, primeiro, o dispositivo de protecção e, só depois, a vara para massas pesadas (**Fig. 10**).

Dar atenção à forma e à posição das peças.

- Colocação da tigela:
 - Assentar a tigela com esta ligeiramente inclinada para a frente
 - Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até prender

Indicação:

O entalhe da tigela deve encaixar na ranhura do aparelho base (**Fig. 6a**).

- Colocar os ingredientes a serem trabalhados dentro da tigela.
- Premir a tecla de desbloqueamento **(1)** e deslocar o braço móvel para a posição **1**.
- Colocar a tampa.
- Regular o selector para a fase pretendida.

A nossa sugestão:

- Vara para massas leves: iniciar a mistura na fase 1 e, depois, passar para a fase 3 ou 4.
- Vara para bater claras em castelo: Fase 4, envolver os ingredientes na fase 1.
- Vara para massas pesadas: Primeiro, iniciar a mistura dos ingredientes na fase 1 e amassar na fase 2.

Adicionar ingredientes

- Desligar o aparelho através do selector.
- Retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
- Adicionar os ingredientes ou
- Introduzir os ingredientes através da abertura na tampa

Depois do trabalho

- Desligar o aparelho através do selector.
 - Desligar a ficha da tomada.
 - Retirar a tampa.
- Sugestão:** Para isso, manter premida a tecla de desbloqueio (1) e retirar a tampa.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
 - Retirar a ferramenta do accionamento.
 - Desmontar a tigela.
 - Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Indicações importantes sobre a utilização da vara para bater claras em castelo

Fig. 9

A vara quase deve tocar o fundo da taça, para otimizar a mistura dos ingredientes. Se as quantidades dos ingredientes forem pequenas, a vara deve tocar **suavemente** o fundo da taça. Se tal não acontecer, adaptar da seguinte forma o ajuste em altura da vara para bater claras em castelo:

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir a tecla de desbloqueamento e colocar o braço móvel na posição 6.
- Introduzir a vara para bater claras em castelo no accionamento até ao encaixe.
- Prender a vara para claras em castelo e desapertar a porca com a chave anexa (Chave na base).

- Ajustar a altura da vara rodando-a até atingir a altura ideal:
 - Rodar para a esquerda: Levantar
 - Rodar para a direita: Baixar
- Premir a tecla de desbloqueamento (1) e deslocar o braço móvel para a posição 1. Controlar a altura da vara e, se necessário, corrigir.
- Se a altura estiver correctamente ajustada, premir a tecla de desbloqueamento (1) e deslocar o braço móvel para a posição 6.
- Prender a vara de bater em castelo e apertar a porca com a chave anexa.

Misturador

Se o copo misturador não fizer parte do fornecimento do seu aparelho, ele pode ser comprado como acessório especial.



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/accionamento em rotação

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado.

Nunca trabalhar com o misturador vazio. O copo misturador só deve funcionar com a tampa colocada e bloqueada.



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.

Trabalhar com o copo misturador

Fig. 7

- Premir a tecla de desbloqueamento (1) e deslocar o braço móvel para a posição 3.
- Retirar a tampa de protecção do accionamento do misturador.
- As tampas de protecção dos accionamentos (11 e 12) têm que estar colocadas. Verificar se a posição está correcta (**Fig. 2a**)!
- Montar o copo misturador (ter em atenção as marcações no aparelho e no copo misturador) e rodá-lo em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até prender.

- Introduzir os ingredientes.
 - Quantidade máxima de ingredientes líquidos = 1,25 litros;
 - Quantidade máxima de líquidos que desenvolvam muita espuma ou quentes = 0,5 litros;
 - Quantidade ideal a processar com ingredientes sólidos = 150 gramas.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até prender. A saliência na tampa do copo misturador, tem que assentar, até prender, na ranhura da pega do copo misturador!
- Regular o selector para a fase pretendida.



Indicação importante

Sem a tampa de protecção do accionamento das ferramentas (11) colocada, e a tampa do copo misturador, o aparelho não liga. Segurar a tampa do copo misturador pelo bordo, durante o trabalho.

Adicionar os ingredientes **Fig. 8**

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

Depois do trabalho

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

Sugestão: Limpar o copo misturador imediatamente após utilização.

Limpeza e manutenção

Limpar o aparelho base



Perigo de choque eléctrico

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor.



Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

- Desligar a ficha da tomada.
- O aparelho base e a tampa de protecção do accionamento devem ser limpos 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 e das ferramentas

A tigela e as ferramentas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Não entalar as peças de plástico dentro da máquina, pois, podem verificar-se ligeiras deformações durante a lavagem.

Limpeza do misturador



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.



Atenção!

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos. Não lavar o copo misturador na máquina de lavar loiça. Não deixar o copo misturador dentro de água.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado.

Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).

- A tampa do copo misturador pode ser lavada na máquina de loiça.
- Limpar o copo misturador sob água corrente

Sugestão: Colocar água com um pouco de detergente para a loiça no copo misturador (até ca. de meio). Ligar o copo misturador durante alguns segundos (**Fase M**). Despejar a água de lavagem e, depois, fazer nova passagem com água limpa.

Ajuda em caso de anomalias



Perigo de ferimentos

Antes de tentar eliminar qualquer anomalia desligue a ficha da tomada.

O braço móvel tem que estar engatado numa posição de trabalho.

Tente, primeiro, eliminar o problema surgido com o auxílio das indicações da tabela seguinte.

Anomalia	Ajuda
A ferramenta não se fixa na posição de troca da ferramenta.	● Colocar o aparelho em 0/off e, depois retornar para a fase desejada.
O aparelho não arranca/A protecção contra ligação Indevida está activa.	● Verificar se há corrente. ● Verificar a ficha. ● Colocar o aparelho em 0/off e, depois retornar para a fase desejada. ● Verificar o braço móvel. Posição correcta? Bem engatado? ● Apertar bem, rodando até ao batente, o copo misturador ou a tigela. ● Colocar a tampa do copo misturador e apertá-la bem, rodando-a até prender. ● Colocar a tampa de protecção dos accionamentos que não estão em utilização.
O copo misturador não arranca ou pára durante o uso, o accionamento provoca «zumbidos».	A lâmina do copo misturador ficou bloqueada por um dos ingredientes. ● Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada. ● Desmontar o copo misturador e eliminar o obstáculo. ● Voltar a montar o copo misturador. ● Ligar o aparelho.
O aparelho desliga durante o funcionamento.	A protecção contra sobrecargas foi activada. ● Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.

Anomalia	Ajuda
O aparelho desliga durante o funcionamento.	● Deixar o aparelho arrefecer durante ca. de 15 minutos, para desactivar a protecção de sobrecarga. ● Voltar a ligar o aparelho. Se o motor não arrancar, deixar o aparelho arrefecer durante mais tempo (pelo menos 1 hora).

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Exemplos de utilização

Natas batidas

200 g–1.500 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

2 a 12 claras

- Bater as claras 2 a 6 minutos na fase 4 com a vara para claras em castelo.



Massa tipo biscoito

Receita base

3 ovos

3–4 colheres de sopa de água quente

150 g de açúcar

1 pacotinho de açúcar baunilhado

150 g de farinha

50 g de fécula

um pouco de fermento em pó

- Bater os ingredientes (excepto a farinha e a fécula) ca. de 4–6 minutos na fase 4 com as varas para massas leves, até formar espuma.
- Rodar o selector para a fase 1 e misturar, colher a colher, a farinha peneirada e a fécula durante ca. de ½ até 1 minuto.

Quantidade máxima: 2 x a receita base

Massas leves

Receita base

3–4 ovos

200–250 g de açúcar

1 pitada de sal

1 pacotinho de açúcar baunilhado ou a casca de ½ limão



200–250 g de manteiga ou margarina
(à temperatura ambiente)

500 g de farinha

1 pacotinho de fermento em pó

150 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: 2½ 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

- Com a vara para massas leves, misturar todos os ingredientes durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, mais 2–3 minutos na fase 3.

A partir de 500 g de farinha:

- Com a vara para massas pesadas, amassar durante ca. de ½ minuto na fase 1 e, depois, 3–4 minutos na fase 2.

Quantidade máxima: 4 x a receita base

Massa levedada

Receita base

500 g de farinha

1 ovo

80 g de gordura (à temperatura ambiente)

80 g de açúcar

200–250 ml de leite morno

25 g de fermento fresco ou um 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 3–6 minutos, na fase 2.

Quantidade máxima: 3 x a receita base

Massa batida

Receita base

500 g de farinha

250 g de ovos (ca. de 5 ovos)

se necessário, juntar 2–3 colheres de sopa
de água fria

- Trabalhar todos os ingredientes ca. de 3 a 5 minutos até formar uma massa

Quantidade máxima: 1,5 x a receita base

Preparado de mel para barrar pão

50 g de manteiga (à temperatura do
frigorífico)

450 g de mel (refrigerado)

- Partir a manteiga em pedaços pequenos e colocá-los no copo misturador.
- Juntar o mel e misturar ambos os ingredientes, durante 15 segundos no copo misturador.

Acessórios/Acessórios especiais

Outros acessórios podem ser posteriormente comprados individualmente. Os acessórios podem ser utilizados nos modelos MUM81 e MUM82.

Fig. 11

Dispositivo para cortar e ralar com 3 discos; Também podem ser adquiridos o disco de ralar grosso, o disco de ralar fino, o disco para batatas fritas, o disco para legumes asiáticos e o disco para puré de batata.

Fig. 12

Espremedor de citrinos

Fig. 13

Picador de carne (para fixação no aparelho é necessário um adaptador); podem, ainda, adquiridos como suplemento espremedor de frutos adaptável (a), ralador adaptável (b) e dispositivo para bolinhos adaptável (c), disco perfurado com furos Ø 3 e 6 mm; calcador de enchidos.

Fig. 14

Moinho de cereais com mós em aço.

Fig. 15

Misturador multi-usos

Os acessórios especiais disponíveis, e que podem ser adquiridos, estão, também, ilustrados na embalagem.



Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2002/96/UE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Εφαρμογές παρόμοιες με νοικοκυριό περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επαγγελματικών επιχειρήσεων καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές πανσιόν, μικρών ξενοδοχείων και παρόμοιων καταλυμάτων.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με την αρμόζουσα χρήση και για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Μην υπερβαίνετε τις προδιαγραφόμενες μέγιστες ποσότητες. Παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε καλά. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση. Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορα μοντέλα.

Υποδείξεις ασφαλείας



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Συνδέετε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που δίνονται στην πινακίδα τύπου αυτής. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.

Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Πρόσωπα (επίσης παιδιά) με σωματικές διαταραχές στις αισθήσεις ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων δεν πρέπει να χειρίζονται τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται ή είχαν κατατοπιστεί σχετικά με τη συσκευή από πρόσωπο, υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Μετά από κάθε χρήση, πριν τον καθαρισμό, όταν εγκαταλείπετε το δωμάτιο ή σε περίπτωση βλάβης, τραβάτε το φως από την πρίζα.

Direitos reservados quanto a alterações.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη. Μη φέρνεται το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλώδιου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, επιτρέπεται να γίνεται μόνον από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Μην πιάνετε τα περιστρεφόμενα μέρη. Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκια προστασίας κίνησης (11, 12, 13).

Μην αλλάξετε τη ρύθμιση του στρεφόμενου βραχίονα, ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Περίμενε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.

Αλλάξετε το εργαλείο μόνον με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά τη θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για κάμποσο χρόνο.

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή μέσα σε νερό ούτε να την καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα. Σε περίπτωση χρήσης των εξαρτημάτων τηρείτε τις επισυναπτόμενες οδηγίες χρήσης.

Μέρη παράδοσης

Βλ. Πίνακας στην

Εικόνα 16

Με μια ματιά

Εικόνα 1, 2

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

- 1 Πλήκτρο απασφάλισης
- 2 Κινήσεις για εξαρτήματα/εργαλεία
- 3 Περιστρεφόμενος διακόπτης
- 4 Καπάκι
- 5 Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών με μικρό καπάκι
- 6 Μπολ από ανοξείδωτο χάλυβα
- 7 Εργαλείο ανάδευσης
- 8 Εργαλείο χτυπήματος
- 9 Εργαλείο ζυμώματος με τεμάχιο απώθησης ζύμης
- 10 Μίξερ

- 11 Προστατευτικό καπάκι κίνησης εργαλείου
- 12 Προστατευτικό καπάκι κίνησης
- 13 Προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ

Κινήσεις για εξαρτήματα/εργαλεία

Κινήσεις

Εικόνα 2

- 2a Κίνηση για μίξερ και πολυμίξερ
- 2b Κίνηση για εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος, κατεβασμένη για την κρεατομηχανή
- 2c Κίνηση για τον μύλο δημητριακών (χάλυβας), κόφτη χωρίς μπολ και τον στύφτη εσπεριδοειδών

Θέσεις εργασίας

⚠ Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον, όταν το εργαλείο/εξάρτημα σύμφωνα με τον πίνακα αυτόν έχει τοποθετηθεί στη σωστή κίνηση και στη σωστή θέση και όταν βρίσκεται στη θέση εργασίας.

Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκια προστασίας κίνησης (11, 12, 13).

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Θέση	Κίνηση		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Τοποθέτηση/Αφαίρεση του εργαλείων χτυπήματος/ανάδευσης ή ζυμώματος – Συμπλήρωση μεγάλων ποσοτήτων επεξεργασίας

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία

Βλ. στον πίνακα "Θέσεις λειτουργίας"

Η συσκευή μπορεί να τεθεί στη θέση 1–4 σε λειτουργία μόνον:

- όταν έχει τοποθετηθεί το μπόλ και έχει γυριστεί μέχρι το τέρμα ή
- όταν έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό καπάκι κίνησης εργαλείου (11).

Στη θέση 5 η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνον, όταν η κρεατομηχανή με προσαρμογέα έχει τοποθετηθεί σωστά (βλ. Οδηγίες χρήσης της κρεατομηχανής). Στη θέση 6 η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία, όταν έχει τοποθετηθεί εργαλείο.

Ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η συσκευή παραμένει μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας σε λειτουργία, αλλά ο κινητήρας δεν ξαναεκκινά.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Σε περίπτωση που ο κινητήρας σταματήσει αυτόματα κατά τη χρήση, τότε έχει ενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. Πιθανές αιτίες:

- πολύ μεγάλες ποσότητες επεξεργασίας,
- πολύ μεγάλη διάρκεια χρήσης.

Σχετικά με την συμπεριφορά σε περίπτωση ενεργοποίησης κάποιου συστήματος ασφαλείας ανατρέξτε στην παράγραφο "Αντιμετώπιση βλαβών".

Χειρισμός

Προσοχή!

Λειτουργείτε τη συσκευή μόνον με το εργαλείο/εξάρτημα στη θέση εργασίας.

Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκια προστασίας κίνησης (11, 12, 13).

Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς φορτίο. Μην εκθέτετε τη συσκευή και τα εξαρτήματα σε πηγές θερμότητας.

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε προς τα έξω το καλώδιο (Εικόνα 3).
Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου:
 - Τραβήξτε το καλώδιο μεμιάς ως το επιθυμητό μήκος (το πολύ 110 cm) προς τα έξω και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει στη θέση αυτή,
 - Μείωση του μήκους εργασίας του καλωδίου: Τραβάτε ελαφρά στο καλώδιο και το αφήνετε να ξετυλιχτεί στο επιθυμητό μήκος. Κατόπιν τραβήξτε εκ νέου ελαφρά το καλώδιο και αφήστε το αργά ελεύθερο, το καλώδιο έχει κλειδώσει.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.

Προσοχή!

Κατά την ώθηση προς τα μέσα προσέξτε να μη στριφτεί το καλώδιο.

Σε συσκευές με αυτόματο σύστημα περιτύλιξης καλωδίου μην ωθείτε το καλώδιο με το χέρι προς τα μέσα.

Αν μαγκωθεί το καλώδιο, τότε τραβήξτε το μέχρι το τέρμα προς τα έξω και αφήστε κατόπιν να ξανατυλιχτεί.

Ρύθμιση της θέσης εργασίας

Εικόνα 4

Προσοχή!

Κρατάτε οπωσδήποτε τον στρεφόμενο βραχίονα με το ένα χέρι, όταν πατήσετε το πλήκτρο απασφάλισης.

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) και κουνήστε τον στρεφόμενο βραχίονα. Κρατάτε ταυτόχρονα τον στρεφόμενο βραχίονα με το ένα χέρι.
- Φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στην επιθυμητή θέση, μέχρι να κουμπώσει.

Ρύθμιση της βαθμίδας εργασίας

Εικόνα 5

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη (3) στην επιθυμητή βαθμίδα.
0/off = Στοιπ/Θέση εκτός λειτουργίας

- M** = Στιγμαία λειτουργία
Κρατάτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
Η κίνηση δουλεύει με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Βαθμίδες 1-4** = Ταχύτητα λειτουργίας
(1 = αργά, 4 = γρήγορα)
Οι ενδιάμεσες βαθμίδες φέρουν σημάδι.

Εργαλείο ανάδευσης, εργαλείο χτυπήματος, εργαλείο ζυμώματος

Εργαλείο ανάδευσης (7)

για το ανακάτεμα ζύμης (π. χ. ζύμη κέικ)

Εργαλείο χτυπήματος (8)

για το χτύπημα μαρέγκας, σαντιγί και για το χτύπημα ελαφριάς ζύμης, π. χ. ζύμη μπισκότου

Εργαλείο ζυμώματος (9)

Για το ζύωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας)



Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Δουλεύετε μόνο με τοποθετημένο το καπάκι (4).

Αλλάζετε το εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένη την κίνηση – μετά την θέση εκτός λειτουργίας η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο και ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου. Κινείτε τον στρεφόμενο βραχίονα, αφού ακινητοποιηθεί πρώτα το εργαλείο.

Η συσκευή επιτρέπεται για λόγους ασφαλείας να λειτουργήσει μόνον, όταν οι μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις είναι καλυμμένες με καπάκι προστασίας κίνησης (11, 12, 13).

Εργασία με το μπολ και τα εργαλεία

Εικόνα 6

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Ανάλογα με την εργασία τοποθετήστε στην κίνηση το εργαλείο ανάδευσης, χτυπήματος ή ζυμώματος έτσι, ώστε να κουμπώσει.

Υπόδειξη:

Στο εργαλείο ζυμώματος τοποθετείτε πρώτα τον απωθητή ζύμης και μετά το άγκιστρο ζυμώματος (**Εικόνα 10**).

Προσέξτε τη μορφή και τη θέση των μερών.

- Τοποθετήστε το μπολ:
 - τοποθετήστε το μπολ με κλίση προς τα εμπρός και κατόπιν αποθέστε το,
 - στρέψτε το αντίστροφα στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.

Υπόδειξη:

Η εγκοπή του μπολ πρέπει να βρίσκεται στο αντίστοιχο μέρος της βασικής συσκευής (**Εικόνα 6a**).

- Βάλτε τα υλικά που πρόκειται να επεξεργαστείτε, μέσα στο μπολ.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1.
- Τοποθετήστε το καπάκι.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

Η σύστασή μας:

- Εργαλείο ανάδευσης:
Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, μετά στη βαθμίδα 3 ή 4
- Εργαλείο χτυπήματος:
Βαθμίδα 4, απαλό ανακάτεμα στη βαθμίδα 1
- Εργαλείο ζυμώματος:
Ανακατέψτε πρώτα στη βαθμίδα 1, ζύωμα στη βαθμίδα 2

Συμπλήρωση υλικών

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Προσθέστε τα υλικά ή
- συμπληρώστε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
 - Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
 - Αφαιρέστε το καπάκι.
- Συμβουλή:** Για τον σκοπό αυτό κρατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) πατημένο και αφαιρέστε το καπάκι.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
 - Αφαιρέστε το εργαλείο από την κίνηση.
 - Αφαιρέστε το μπολ.
 - Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

Σημαντική υπόδειξη για τη χρήση του εργαλείου χτυπήματος Εικόνα 9

Το εργαλείο χτυπήματος θα πρέπει να αγγίζει σχεδόν τον πυθμένα του μπολ, ώστε να αναμιγνύονται καλά τα υλικά. Σε μικρές ποσότητες επεξεργασίας το εργαλείο χτυπήματος θα πρέπει να αγγίζει **ελαφρά** τον πυθμένα. Αν όχι, προσαρμόστε τη ρύθμιση ύψους του εργαλείου χτυπήματος ως εξής:

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στην κίνηση έτσι, ώστε να κουμπώσει.
- Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και λύστε το παξιμάδι με το επισυναπτόμενο κλειδί (μπολ στον πάτο).
- Ρυθμίστε το ύψος του εργαλείου χτυπήματος, στρέφοντας το εργαλείο στο σωστό ύψος:
 - στροφή προς τα αριστερά: ανέβασμα
 - στροφή προς τα δεξιά: κατέβασμα
- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 1. Ελέγξτε το ύψος του εργαλείου, αν χρειάζεται διορθώστε το.
- Όταν το ύψος έχει ρυθμιστεί σωστά, πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 6.
- Κρατήστε το εργαλείο χτυπήματος και σφίξτε το παξιμάδι με το επισυναπτόμενο κλειδί.

Μίξερ

Αν το μίξερ δεν συνοδεύει τη συσκευή, μπορείτε να το προμηθευτείτε ως ειδικό εξάρτημα.



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες/την περιστρεφόμενη κίνηση

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη!

Μη λειτουργείτε ποτέ το μίξερ χωρίς φορτίο.

Το μίξερ δουλεύει μόνο με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.



Κίνδυνος ζεματίσματος

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Εργασία με το μίξερ

Εικόνα 7

- Πατήστε το πλήκτρο απασφάλισης (1) και φέρτε τον στρεφόμενο βραχίονα στη θέση 3.
- Αφαιρέστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης μίξερ.
- Τα προστατευτικά καπάκια των κινήσεων (11 και 12) πρέπει να είναι τοποθετημένα. Προσέξτε τη σωστή θέση (**Εικόνα 2a**)!
- Τοποθετήστε το μίξερ (προσέξτε το σημάδι στη συσκευή και το μίξερ) και στρέψτε το αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα
- Ρίχνετε τα υλικά.
 - Μέγιστη ποσότητα υγρών υλικών = 1,25 λίτρα
 - Μέγιστη ποσότητα αφριζόντων και καυτών υγρών = 0,5 λίτρα
 - Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας στερεών υλικών = 150 γραμμάρια.
- Τοποθετήστε το καπάκι και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
Η μύτη στο καπάκι του μίξερ πρέπει να εφαρμόζει ως το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ!
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.



Σημαντική υπόδειξη

Χωρίς να έχει τοποθετηθεί το προστατευτικό καπάκι κίνησης εργαλείου (11) και χωρίς να έχει τοποθετηθεί και ασφαλιστεί το καπάκι του μίξερ η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία. Κατά την εργασία κρατάτε στην άκρη το καπάκι του μίξερ.

Συμπλήρωση υλικών Εικόνα 8

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά ή
- βγάλτε το χωνί από το καπάκι του μίξερ και συμπληρώστε σταδιακά τα στερεά υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών ή
- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Θέτετε τη συσκευή με τον περιστρεφόμενο διακόπτη εκτός λειτουργίας.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Στρέψτε το μίξερ στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.

Συμβουλή: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση.

Καθαρισμός και φροντίδα

Καθαρισμός της βασικής συσκευής



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.
Μη χρησιμοποιήσετε ατμοκαθαριστή.



Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή και το προστατευτικό καπάκι κίνησης με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.

- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.

Καθαρισμός του μπολ και των εργαλείων

Το μπολ και τα εργαλεία πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί μπορεί να μείνουν μόνιμες παραμορφώσεις κατά τη διαδικασία πλυσίματος!

Καθαρισμός του μίξερ



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.



Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Μην πλένετε το μίξερ στο πλυντήριο πιάτων. Μην αφήνετε το μίξερ μέσα στο νερό.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).

- Το καπάκι του μίξερ πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Καθαρίζετε το μίξερ κάτω από τρεχούμενο νερό.

Συμβουλή: Ρίξτε μέσα στο τοποθετημένο μίξερ νερό με λίγο απορρυπαντικό πιάτων (περ. μισογεμάτο). Θέτετε για μερικά δευτερόλεπτα το μίξερ σε λειτουργία (**βαθμίδα M**). Χύστε το νερό πλυσίματος και ξεπλύντε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αντιμετώπιση βλαβών



Κίνδυνος τραυματισμού

Πριν την αντιμετώπιση βλαβών βγάξτε το φιν από την πρίζα.

Ο στρεφόμενος βραχίονας πρέπει να έχει κουμπώσει σε κάθε θέση εργασίας.

Προσπαθήστε πρώτα να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα βάσει των υποδείξεων στον παρακάτω πίνακα.

Βλάβη	Αντιμετώπιση
Το εργαλείο δεν ακινητοποιείται στη θέση αλλαγής εργαλείου.	• Ρυθμίστε τη συσκευή στο 0/off και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή θέση.
Η συσκευή δεν ξεκινά/η ασφάλεια εκ νέου θέσης σε λειτουργία είναι ενεργή.	• Ελέγξτε την τροφοδοσία με ρεύμα. • Ελέγξτε το φις. • Ρυθμίστε τη συσκευή στο 0/off και κατόπιν πίσω στην επιθυμητή θέση. • Ελέγξτε τον στρεφόμενο βραχίονα. Είναι στη σωστή θέση; Έχει κουμπώσει; • Στρέψτε το μίξερ ή αντίστοιχα το μπολ μέχρι το τέρμα να σφίξει. • Τοποθετήστε το καπάκι του μίξερ και στρέψτε το μέχρι το τέρμα να σφίξει. • Τοποθετήστε το προστατευτικό καπάκι κίνησης στις μη χρησιμοποιούμενες κινήσεις.
Το μίξερ δεν ξεκινά ή ακινητοποιείται κατά τη χρήση, η κίνηση βομβεί.	Το μαχαίρι του μίξερ είναι μπλοκαρισμένο από κάποιο από τα υλικά. • Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φις από την πρίζα. • Αφαιρέστε το μίξερ και απομακρύνετε το εμπόδιο. • Ξανατοποθετήστε το μίξερ. • Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.
Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας.	Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης. • Θέτετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και βγάλετε το φις από την πρίζα.

Βλάβη	Αντιμετώπιση
Η συσκευή τίθεται κατά τη χρήση εκτός λειτουργίας.	• Αφήστε τη συσκευή περ. 15 λεπτά να κρυώσει, ώστε να απενεργοποιηθεί η προστασία υπερφόρτωσης. • Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία. Σε περίπτωση που δεν ξεκινήσει ο κινητήρας, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περισσότερο χρόνο (τουλάχιστον 1 ώρα).

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Παραδείγματα εφαρμογών

Σαντιγί

200 g–1500 g

- Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος 1½ έως 4 λεπτά στη βαθμίδα 4 (ανάλογα με την ποσότητα και τις ιδιότητες της κρέμας) με το εργαλείο χτυπήματος.



Μαρέγκα

2 έως 12 ασπράδια αβγών

- Χτυπάτε τ' ασπράδια 2 έως 6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.



Ζύμη μπισκότου

Βασική συνταγή

3 αβγά

3–4 κουταλιές σούπας (κ.σ.) ζεστό νερό

150 g ζάχαρη

1 φακ. βανίλια

150 g αλεύρι

50 g κορν φλάουρ

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Χτυπήστε τα υλικά (εκτός από το αλεύρι και το κορν φλάουρ), μέχρι να σχηματιστεί πηχτό αφρώδες μίγμα, επί 4–6 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο χτυπήματος.
- Γυρίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη βαθμίδα 1 και αναμειγνύετε το κοσκινισμένο αλεύρι και κορν φλάουρ, προσθέτοντάς το σε ½ έως 1 λεπτό κουταλιά κουταλιά.



Μέγιστη ποσότητα: 2 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη κέικ

Βασική συνταγή

3–4 αβγά

200–250 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 φακ. βανίλια ή το ξύσμα ½ λεμονιού

200–250 g βούτυρο ή μαργαρίνη

(σε θερμοκρασία δωματίου)

500 g αλεύρι

1 φακ. μπέικιν πάουντερ

150 ml γάλα

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά επί περ. ½ λεπτό στη βαθμίδα 1, κατόπιν ανακατέψτε τα επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 4 με το εργαλείο ανάδευσης.

Μέγιστη ποσότητα: 2½ φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή

125 g βούτυρο (σε

θερμοκρασία δωματίου)

100–125 g ζάχαρη

1 αβγό

1 πρέζα αλάτι

λίγο ξύσμα λεμονιού ή λίγη βανίλια

250 g αλεύρι

ενδεχομένως μπέικιν πάουντερ

- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 2–3 λεπτά στη βαθμίδα 3 με το εργαλείο ανάδευσης.

Από 500 g αλεύρι

- Ζυμώστε τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 με το εργαλείο ζυμώματος, ζυμώστε κατόπιν επί περ. 3–4 λεπτά στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 4 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη με μαγιά

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

1 αβγό

80 g λίπος (σε θερμοκρασία δωματίου)

80 g ζάχαρη

200–250 ml χλιαρό γάλα

25 g φρέσκια μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη

Ξύσμα ½ λεμονιού

1 πρέζα αλάτι



- Δουλέψτε όλα τα υλικά επί ½ περίπου λεπτό στη βαθμίδα 1 και κατόπιν επί περ. 3–6 λεπτά στη βαθμίδα 2 με το εργαλείο ζυμώματος.

Μέγιστη ποσότητα: 3 φορές τη βασική συνταγή

Ζύμη για ζυμαρικά

Βασική συνταγή

500 g αλεύρι

250 g αβγά (περ. 5 αβγά)

αν χρειάζεται 2–3 κουτ. σούπας (20–30 g) κρύο νερό

- Ζυμώστε όλα τα υλικά μαζί για περίπου 3 έως 5 λεπτά στη βαθμίδα 2.

Μέγιστη ποσότητα: 1,5 φορές τη βασική συνταγή

Ύλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο

50 g βούτυρο (από το ψυγείο)

450 g μέλι (από το ψυγείο)

- Κόψτε το βούτυρο σε μικρά κομμάτια και βάλτε τα μέσα στο μίξερ.
- Προσθέστε το μέλι και ανακατέψτε επί 15 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 4.



Εξαρτήματα/Ειδικά εξαρτήματα

Περαιτέρω ειδικά εξαρτήματα μπορείτε να προμηθευτείτε επίσης αργότερα ξεχωριστά. Τα εξαρτήματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την MUM81 και την MUM82.

Εικόνα 11

Πολυκόφτης διαρκείας με 3 δίσκους, Επιπλέον διατίθενται δίσκος για χοντρό τρίψιμο, δίσκος για ψιλό τρίψιμο, δίσκος για τηγανητές πατάτες, δίσκος για κόψιμο λαχανικών, δίσκος για πατατοκεφτέδες

Εικόνα 12

Στύφτης εσπεριδοειδών

Εικόνα 13

Κρεατομηχανή (για τη στερέωση στη συσκευή χρειάζεται προσαρμογέας), επιπλέον διατίθεται προσάρτημα εκχυμωτή φρούτων (a), προσάρτημα τριψίματος (b) και προσάρτημα μπισκότων πρέσας (c), διάτρητοι δίσκοι διαμέτρου 3 και 6 mm, προσάρτημα κατασκευής λουκανίκων.

Εικόνα 14

Μύλος δημητριακών με χαλύβδινο μηχανισμό άλεσης

Εικόνα 15

Πολυμίξερ

Τα ειδικά εξαρτήματα που διατίθενται, απεικονίζονται επίσης επάνω στη συσκευασία.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96 Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσας παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή.

Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η εγγύηση παρέχεται για εικοσιτέσσερις (24) μήνες, από την ημερομηνία αγοράς της συσκευής που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς (δελτίο λιανικής πώλησης ή τιμολόγιο).
Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς.
2. Η εταιρία, μέσα στα πιο πάνω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση επαναφοράς σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους, (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, οι λαμπτήρες κ.λπ.) εφόσον αυτή προέρχεται από την κατασκευή και όχι από την κακή χρησιμοποίηση, την λανθασμένη εγκατάσταση, την μη τήρηση των οδηγιών χρήσης, την ακατάλληλη συντήρηση, την επέμβαση μη εξουσιοδοτημένων προσώπων ή εξωγενείς παράγοντες όπως ηλεκτρικές αντιδράσεις κ.λπ. Στην περίπτωση που η εταιρία ειδοποιηθεί για την πλημμελή λειτουργία μετά την πάροδο εξαμήνου από την αγορά της, θεωρείται ότι η συσκευή κατά την παράδοσή της στον τελικό καταναλωτή λειτουργούσε κανονικά και ότι η βλάβη δεν οφείλεται σε ελαττωματικότητα της εκτός αν ο τελικός καταναλωτής αποδείξει το αντίθετο. Κατά τη διάρκεια της εγγύησης παρέχονται δωρεάν το ανταλλακτικά, η εργασία επισκευής και η μεταφορά της συσκευής (αν αυτό κριθεί απαραίτητο) στα συνεργεία της εταιρίας. Οποιαδήποτε άλλη αξίωση αποκλείεται.

3. Η εγγύηση δεν ισχύει σε περίπτωση πραγματοποίησης επισκευών ή γενικά παρεμβάσεων μη εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία προσώπων στη συσκευή.
4. Η κάθε επισκευή ή αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει το χρόνο της εγγύησης.
5. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
6. Η εγγύηση παύει να ισχύει από τη στιγμή που η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αγοραστή.
7. Αλλαγή της συσκευής γίνεται μόνο στην περίπτωση που δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωσή της.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkânların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar.

Cihazı sadece üretildiği amaç için, evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız. İşlediğiniz miktarlarda, öngörülmüş olan azami miktarları aşmayınız.

Kullanma kılavuzunu lütfen itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Cihazı başka birine satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Bu cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Kullanma kılavuzu değişik modelleri tarif etmektedir.

Güvenlik bilgileri

Elektrik çarpmaya tehlikesi!

Cihazı sadece güç kaynağının tip levhası üzerindeki bilgilere göre bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

Cihazı sadece bağlantı kablosunda veya kendisinde herhangi bir arıza yoksa kullanmayınız.

Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

Vücutsal hassaslığı azalmış veya akli dengesi bozuk, tecrübesiz ve yeterince bilgi sahibi olmayan kişilerin (çocuklar dahil), cihazı kullanmasına izin vermeyiniz; bu kişilere ancak sorumluluğu üstlenecek bir kişinin denetimi altında veya cihazın kullanımı hususunda yeterli eğitim gördülerse, kullanma izni veriniz.

Cihaz ile işiniz bittikten sonra, cihazın kurulu olduğu yerden ayrıldığınızda veya her hangi

bir arıza durumunda elektrik fişini daima prizden çıkarınız.

Cihazı kesinlikle denetimsiz çalıştırmayınız. Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.

Dönen parçaları tutmayınız ve dokunmayınız. Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (11, 12, 13) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.

Cihaz çalışma konumundayken, çevirme kolunun ayarında bir değişiklik yapmayınız. Tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.

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.

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altında temizlemeyiniz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız. Aksesuarları kullanırken, ilgili aksesuarlara ait kullanma kılavuzlarına dikkat ediniz.

Teslimat kapsamı

bakınız tablo

Resim 16

Genel bakış

Resim 1, 2

Lütfen resimli sayfaları açınız.

- 1 Kilit sistemini açma tuşu
- 2 Aksesuarlar/Aletler için tahrik sistemleri (motorlar)
- 3 Döner şalter
- 4 Kapak
- 5 Küçük kapaklı malzeme ilave etme deliği
- 6 Paslanmaz çelik karıştırma kabı
- 7 Karıştırma teli
- 8 Çırpma teli
- 9 Yoğurma kancası ve hamur tutmama (sıyırma) düzeni
- 10 Mikser
- 11 Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 12 Tahrik sistemi koruyucu kapağı
- 13 Mikser tahrik sistemi koruyucu kapağı

Aksesuarlar/Aletler için tahrik sistemleri (motorlar)

Tahrik sistemleri (motorlar)

Resim 2

- 2a Mikser ve mülti mikser tahrik sistemi.
- 2b Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası için tahrik sistemi; Et kıyma makinesi için aşağı doğru indirilir.
- 2c Tahıl öğütme ünitesi (çelik), sürekli doğrama ünitesi ve narenciye sıkam ünitesi için kullanılır.

İşletme pozisyonları



Dikkat!

Cihazı sadece ilgili aksesuar/alet aşağıdaki tabloya göre doğru tahrik sistemine ve doğru pozisyona takılmış ve çalışma pozisyonunda ise çalıştırınız.

Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (11, 12, 13) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.

Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Pozisyon	Tahrik - sistemi		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		- Çırpma, karıştırma ve yoğurma uçlarının takılması/çıkarılması - Çok miktarda işlenecek malzeme ilave edilmesi

Güvenlik sistemleri

Devreye sokma emniyeti

"İşletme pozisyonları" tablosuna bakınız

Cihaz **1–4 pozisyonlarında** ancak şu koşullarda devreye sokulabiliyor:

- Karıştırma kabı takılmış ve sonuna kadar çevrilip yerine oturtulmuşsa veya
- Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı (11) takılmış olmalıdır.

Cihaz **5 pozisyonunda** ancak et kıyma makinesi adaptör ile birlikte doğru takılmış (et kıyma makinesinin kullanma kılavuzuna bakınız) ise devreye sokulabiliyor.

Eğer cihaza bir alet takılmışsa, cihaz **6 pozisyonunda** devreye sokulamıyor.

Tekrar devreye sokma emniyeti

Elektrik kesilmesi durumunda cihaz açık kalır, fakat elektrik tekrar gelince motor yine çalışmaya devam etmez.

Aşırı yüklenme emniyeti

Cihazın motoru kullanım esnasında kendiliğinden kapanırsa, aşırı yüklenmeye karşı koruma sistemi aktifleştirilmiştir.

Muhtemel sebepleri:

- İşlenen malzeme miktarının çok fazla olması.
- Kullanma süresinin çok uzun olması.

Bir emniyet sisteminin aktifleşmesi, yani devreye girmesi durumunda yapılacak işlem için "Arıza durumunda yardım" bölümüne bakınız.

Kullanılması



Dikkat!

Cihazı sadece aksesuar/alet takılı durumda ve çalışma pozisyonunda çalıştırınız.

Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (11, 12, 13) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.

Cihazı içi boş çalıştırmayınız.

Cihazı ve aksesuarlarını herhangi bir ısı kaynağına maruz bırakmayınız.

- Cihaz ve aksesuarları ilk kez kullanılmadan önce iyice temizlenmelidir, "Cihazın temizlenmesi ve bakımı" bölümüne bakınız.

Hazırlanması

- Ana cihazı düzgün ve temiz bir yüzeyin üzerine koyunuz.
- Kablo sonunu çekip cihazın içinden çıkarınız (**Resim 3**).
Kablo sarma otomatiği olan cihazlarda:
 - Kabloyu bir seferde, aralıksız olarak istediğiniz uzunluğa (azm. 110 cm) kadar çekip uzatınız ve yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.
 - Kablonun çalışma uzunluğunun azaltılması: Kabloyu hafifçe çekerek, istediğiniz uzunluğa ulaşınca kadar sarılmasını sağlayınız. Kabloyu sonra tekrar hafifçe çekip, yavaş yavaş serbest bırakınız; böylelikle kablo bu uzunlukta kilitlenip kalır.
- Elektrik fişini prize takınız.

Dikkat!

Kabloyu içeri iterken bükmeyiniz. Kablo sarma otomatiği olan cihazlarda kabloyu cihazın içine elden iteleyerek sokmayınız. Kablo sıkışacak olursa, kabloyu tamamen dışarı çekip açınız ve sonra tekrar sarılmasını sağlayınız.

İşletme pozisyonunun ayarlanması Resim 4

Dikkat!

Kilidi çözme tuşuna bastığınız zaman, çevrilebilen kolu bir elinizle kesinlikle sıkı ve sabit tutunuz.

- Kilit sistemini açma tuşuna (1) basınız ve çevirme kolunu hareket ettiriniz. Bu işlem esnasında çevrilebilen kolu bir elinizle sıkı ve sabit tutunuz.
- Çevirme kolunu yerine oturuncaya kadar istediğiniz pozisyona hareket ettiriniz.

Çalışma kademesinin ayarlanması

Resim 5

- Döner şalteri (3) istediğiniz kademeye çeviriniz.
0/off = Stop/Kapalı
M = Moment devresi Döner şalteri sabit tutunuz. Tahrik sistemi azami devir sayısı ile çalışır.
- Kademe = Çalışma hızı
1-4 (1 = yavaş, 4 = hızlı)
Ara kademeler işaretlenmiştir.

Karıştırma teli, çırpma teli, yoğurma kancası

Çırpma/karıştırma teli (7)

Hamur (örn. basit hamur) karıştırmak için kullanılır

Çırpma teli (8)

Krema, kremşanti ve hafif hamur (örn. bisküvi hamuru) hazırlamak için kullanılır.

Yoğurma kancası (9)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.



Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Sadece kapak (4) takılıyken çalışınız! Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz; cihaz kapatıldıktan sonra da, motor belli bir süre dönmeye devam eder ve alet değiştirme pozisyonunda durur. Çevirme kolunu ancak alet durduktan sonra hareket ettiriniz. Cihaz güvenlik açısından sadece kullanılmayan tahrik sistemleri ilgili koruyucu kapaklar (11, 12, 13) ile kapatılmış olarak çalıştırılmalıdır.

Karıştırma kabı ve aletler ile çalışılması

Resim 6

- Kilit sistemini açma tuşuna (1) basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Yapılacak işe göre, karıştırma telini, çırpma telini veya yoğurma kancasını, yerine oturuncaya kadar, tahrik sisteminin içine sokunuz.

Bilgi:

Yoğurma kancasında önce hamur sıyrıcıyı, sonra yoğurma kancasını takınız (**Resim 10**).

Parçalarının şekline ve konumuna dikkat ediniz.

- Kabın takılması:
 - Öne doğru eğdiğiniz kabı yerine takınız ve serbest bırakınız.
 - Saatin çalışma yönünün tersine, sonuna kadar çeviriniz.

Bilgi:

Kabin tabanındaki çentik, ana cihazda öngörölmüş olan kap oturma parçasına oturmaktadır (**Resim 6a**).

- İşlenecek malzemeleri kaba doldurunuz.
- Kilit sistemini açma tuşuna (**1**) basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız.
- Kapağı yerine takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

Bizim önerimiz:

- Karıştırma teli:
Önce kademe 1’de, sonra kademe 3 veya 4’te karıştırınız
- Çırpma teli:
Kademe 4, diğer malzemelere karıştırmak için kademe 1
- Yoğurma kancası:
Önce kademe 1’de karıştırınız, sonra kademe 2’de yoğurunuz

Malzeme ilave edilmesi

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Malzemeleri ilave ediniz veya
- Malzemeleri kapaktaki malzeme ilave etme veya doldurma deliği üzerinden doldurunuz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kapağı açıp alınız.

Yararlı bilgi: Bunun için kilidi açma tuşunu (**1**) basılı tutunuz ve kapağı çıkarınız.

- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Aleti tahrik sisteminden çıkarınız.
- Karıştırma kabını çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

Çırpma telinin kullanılması**için önemli bilgi****Resim 9**

Malzemelerin en iyi şekilde karıştırılması için, çırpma teli karıştırma kabının tabanına hemen hemen temas etmelidir. İşlenecek malzeme miktarı azsa, çırpma teli kabin tabanına hafifçe temas etmelidir.

Temas etmiyorsa, çırpma telinin seviye ayarını şu şekilde ayarlayınız:

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilit sistemini açma tuşuna basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Çırpma telini yerine oturuncaya kadar tahrik sisteminin içine sokunuz.
- Çırpma telini sabit tutunuz ve somunu ektaki anahtar ile çözünüz (anahtar tabandadır).
- Çırpma telinin seviyesini, teli çevirerek en iyi seviyeye ayarlayınız:
 - Sola çevirince: Yukarı çıkar
 - Sağa çevirince: Aşağı iner
- Kilit sistemini açma tuşuna (**1**) basınız ve çevirme kolunu 1 pozisyonuna alınız. Çırpma telinin seviyesini kontrol ediniz ve gerekirse düzeltiniz.
- Seviye doğru ayarlanmışsa, kilit sistemini açma tuşuna (**1**) basınız ve çevirme kolunu 6 pozisyonuna alınız.
- Çırpma telini sabit tutunuz ve somunu ektaki anahtar ile sıkınız.

Mikser

Eğer mikser cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, özel aksesuar olarak sonradan da satın alabilirsiniz.



Keskin bıçaklarından/döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

Mikser cihaza takılıken kesinlikle mikser ekinizi sokmayınız! Mikseri cihazdan çıkaracağınız/CIhaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız. Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlemiş durumda çalışır.

**Haşlanma tehlikesi**

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Mikser ile çalışılması Resim 7

- Kilit sistemini açma tuşuna (1) basınız ve çevirme kolunu 3 pozisyonuna alınız.
- Mikser tahrik sistemi (motor) koruyucu kapağını yerinden çıkarınız.
- Tahrik sistemi koruyucu kapakları (11 ve 12) takılmış olmalıdır. Doğru konumda olmalarına dikkat ediniz (Resim 2a)!
- Mikseri cihaza takınız (cihazdaki ve mikserdeki işaretlere dikkat ediniz) ve saatin çalışma yönünün tersine doğru, sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
 - Azami sıvı malzeme miktarı = 1,25 litre;
 - Azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,5 litre;
 - İşlenebilecek en uygun katı malzeme miktarı = 150 gram.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Mikser kapağındaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.



Önemli not

Alet tahrik sistemi koruyucu kapağı (11) takılmadan ve mikser kapağı takılıp kilitlenmeden cihaz çalışmaz. Cihaz çalışırken mikser kapağını kenarından tutunuz.

Malzeme ilave edilmesi Resim 8

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz veya
- Mikser kapağındaki huniyi dışarı çıkarınız ve katı malzemeleri biraz biraz malzeme ilave etme deliğine doldurunuz veya
- Sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Cihazı döner şalter üzerinden kapatınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikseri saatin çalışma yönünde çeviriniz ve cihazdan çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı Ana cihazın temizlenmesi



Elektrik çarpma tehlikesi

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Temizleme işlemi için buharlı temizleme cihazı kullanmayınız.



Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı ve tahrik sistemi koruyucu kapağını nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

Karıştırma kabının ve aletlerin temizlenmesi

Karıştırma kabı ve aletler bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkışmamalarına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Mikserin temizlenmesi



Mikserin keskin bıçaklarından dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.



Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Mikseri bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Mikseri su içinde bekletmeyiniz.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).

- Mikserin kapağını bulaşık makinesinde yıkayınız.

- Mikseri akan su altında temizleyiniz.
Yararlı bilgi: İçine biraz bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suyu, cihaza takılmış mikserle doldurunuz (mikser yaklaşık yarıya kadar dolu olmalıdır). Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (**kademe M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Arıza durumunda yardım



Yaralanma tehlikesi

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

Çevirme kolu her çalışma pozisyonunda yerine oturmuş olmalıdır.

Söz konusu problemi önce aşağıdaki tabloda verilen bilgilere göre çözmeye çalışınız.

Arıza	Giderilmesi
Alet, alet değiştirme pozisyonunda durmuyor.	• Cihazı 0/off konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız.
Cihaz harekete geçmiyor/Tekrar devreye sokma emniyeti aktif.	• Elektrik akımı beslemesini kontrol ediniz. • Elektrik fişini kontrol ediniz. • Cihazı 0/off konumuna alınız ve sonra istediğiniz kademeye geri alınız. • Çevirme kolunu kontrol ediniz. Pozisyon doğru mu? Yerine oturup kilitlenmiş mi? • Mikseri ya da karıştırma kabını sonuna kadar çevirip sıkınız. • Mikser kapağını takınız ve sonuna kadar çevirip sıkınız. • Tahrik sistemi koruyucu kapaklarını kullanılmayan tahrik sistemlerine takınız.

Arıza	Giderilmesi
Mikser çalışmaya başlamıyor veya kullanım esnasında duruyor, tahrik sistemi "homurduyor".	Mikser bıçağı, malzemelerden biri tarafından bloke ediliyor. • Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. • Mikseri cihazdan çıkarınız ve ilgili engeli gideriniz. • Mikseri tekrar cihaza takınız. • Cihazı devreye sokunuz.
Cihaz kullanım esnasında kapanıyor.	Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş. • Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekip prizden çıkarınız. • Aşırı yüklenme emniyetini deaktifletmek için, cihazın yaklaşık 15 dakika soğumasını bekleyiniz. • Cihazı tekrar devreye sokunuz. Motor yine çalışmazsa, cihazın daha uzun bir süre (en az 1 saat) soğumasını bekleyiniz.

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Kullanım örnekleri

Kremşanti

200 g–1500 g

- Kremayı 1½–4 dakika süreyle 4 kademesinde (kremanın miktarına ve özelliklerine göre) çırpma teli ile işleyiniz.



Yumurta akı

2–12 yumurtanın akı

- Yumurta akını 2–6 dakika süreyle 4 kademesinde çırpma teli ile işleyiniz.



Bisküvi hamuru

Temel tarif

3 yumurta

3–4 çorba kaşığı sıcak su

150 g şeker

1 paket vanilya şekeri

150 g un

50 g nişasta

Gerekirse kabartma tozu



- Malzemeleri (un ve nişasta hariç) yaklaşık 4–6 dakika 4 kademesinde çırpma teli köpüklü bir kıvama gelinceye kadar işleyiniz.
- Döner şalteri 1 kademesine ayarlayınız ve elekten geçirilmiş olan unu ve nişastayı, bu köpük kıvamındaki malzemeye yaklaşık ½–1 dakika içerisinde kaşık kaşık ilave ederek karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 2 misli

Mayasız hamur

Temel tarif
3–4 yumurta
200–250 g şeker
1 tutam tuz
1 paket vanilya şekeri veya ½ limonun kabuğu
200–250 g tereyağı veya margarin (oda sıcaklığında)
500 g un
1 paket kabartma tozu
150 ml süt

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1’de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 4 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 2½ misli

Poğaç hamuru

Temel tarif
125 g tereyağı
(oda sıcaklığında)
100–125 g şeker
1 yumurta
1 tutam tuz
Biraz limon kabuğu veya vanilya şekeri
250 g un

Gerekirse kabartma tozu

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1’de karıştırınız. Sonra yaklaşık 2–3 dakika 3 kademesinde karıştırma teli ile karıştırınız.

500 g undan sonra:

- Malzemeleri önce yoğurma kancası ile yaklaşık ½ dakika kademe 1’de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–4 dakika 2 kademesinde yoğurma kancası ile yoğurunuz.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 4 misli



Mayalı hamur

Temel tarif
500 g un
1 yumurta
80 g katı yağ (oda sıcaklığında)
80 g şeker
200–250 ml ılık süt
25 g taze maya veya 1 paket kuru (toz) maya
½ limonun kabuğu
1 tutam tuz

- Tüm malzemeleri önce yaklaşık ½ dakika kademe 1’de karıştırınız. Sonra yaklaşık 3–6 dakika 2 kademesinde yoğurma kancası ile karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 3 misli

Makarna hamuru

Temel tarif
500 g un
250 g yumurta (yakl. 5 adet)
İhtiyaca göre, 2–3 çorba kaşığı (20–30 g) soğuk su

- Tüm malzemeleri yakl. 3–5 dakika 2. kademe de bir hamur oluşacak şekilde karıştırınız.

İşlenebilecek azami miktar: Temel tarifi 1,5 misli

Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı

50 g tereyağı (buzdolabından)
450 g bal (buzdolabından)

- Tereyağını küçük parçalar şeklinde doğrayınız ve mikse doldurunuz.
- Balı da ilave ediniz ve 15 saniye 4 kademesinde karıştırınız.

Aksesuarlar/Özel aksesuarlar

Daha başka özel aksesuarlar tek tek de satın alınabilir. Aksesuarlar MUM81 ve MUM82 modelleri için kullanılabilir.

Resim 11

3 diskli sürekli doğrama ünitesi; ek olarak kaba rendeleme diski, ince rendeleme diski, kızartmalık patates kesme diski, Asya sebze doğrama diski, patates rendeleme diski

Resim 12

Narenciye sıkma ünitesi



Resim 13

Et kıyma makinesi (cihaza monte edilebilmesi için bir adaptör gereklidir); ek olarak alınabilen meyve suyu sıkma ön takımı (**a**), rendeleme ön takımı (**b**) ve sıkma hamur (tulumba) ön takımı; Ø 3 ve 6 mm çapında delikli diskler, sucuk tıkaçı

Resim 14

Çelikten öğütme üniteli tahlıl öğütme takımı

Resim 15

Multi mikser

Alınabilecek özel aksesuarların resimleri ambalaj üzerinde görünmektedir.

Giderilmesi



Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2002/96/EG numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.

Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Değişiklikler olabilir.



**Bosch çağrı
yönetim merkezi**

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde



BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayi, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayi malının arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicisi teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayi, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığını belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ

Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri

BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinesi	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Test Makinesi	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinesi	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinesi	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tıraş	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Sarıklı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masa Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.boschevaletleri.com adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ
Markası : BOSCH
Modeli :
Bandrol ve Seri No. :
Teslim tarihi ve yeri :
Azami tamir süresi :
Cihaz ömrü :
Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :
Adresi :
Telefonu :
Telefaksı :
Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia firmy BOSCH.
Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego.
Dalsze informacje o naszych produktach można znaleźć na stronie internetowej naszej firmy.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Zastosowania o charakterze podobnym do domowego obejmują np. użytkowanie w pomieszczeniach kuchennych dla pracowników sklepów, biur, zakładów rolniczych, rzemieślniczych i przemysłowych, jak również użytkowanie przez gości pensjonatów, małych hoteli i podobnych pomieszczeń mieszkalnych. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego. Nie przerabiać większej ilości produktów niż podana ilość dopuszczalna. Instrukcję obsługi proszę przeczytać uważnie i starannie ją przechowywać. Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą obsługą. Instrukcję obsługi proszę przekazać wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi. Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji. Instrukcja obsługi opisuje różne modele.

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Urządzenie podłączyć do gniazdka sieciowego i eksploatować zgodnie z danymi zawartymi na tabliczce znamionowej.
 Stosować tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, jeżeli elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
 Urządzenie należy chronić przed dziećmi. Nie dopuszczać do obsługi urządzenia osób (również dzieci) o zmniejszonym postrzeganiu zmysłowym lub zmniejszonych zdolnościach umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one obsługiwać urządzenie pod nadzorem lub zostały

pouczone w obsłudze urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.
 Po każdym użyciu urządzenia, przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym stoi urządzenie, lub w przypadku awarii wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
 Włączono urządzenie nie wolno pozostawiać bez nadzoru.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub specjalście o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia można przeprowadzić tylko w naszym autoryzowanym punkcie serwisowym.

Nie dotykać wirujących elementów urządzenia. Ze względów bezpieczeństwa urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (11, 12, 13). Nie zmieniać położenia wychylnego ramienia urządzenia, jeżeli urządzenie jest włączone. Zaczekać aż napęd całkowicie się zatrzyma. Wyposażenie i narzędzia zmieniać tylko po wyłączeniu urządzenia i po zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę.

Urządzenia podstawowego nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą. Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem. Przy zastosowaniu wyposażenia przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcjach obsługi dołączonych do wyposażenia.

Zakres dostawy

Patrz tabela

Rysunek 16

Opis urządzenia

Rysunek 1, 2

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

- 1 Przycisk zwalniający blokadę
- 2 Napędy wyposażenia/narzędzi
- 3 Przełącznik obrotowy
- 4 Pokrywka
- 5 Otwór do napełniania z małą pokrywką
- 6 Miska do mieszania ze stali szlachetnej
- 7 Końcówka do mieszania
- 8 Końcówka do ubijania
- 9 Hak do zagniatania z odgarniaczem ciasta

- 10 Mikser
- 11 Pokrywa osłaniająca napęd narzędzi
- 12 Pokrywa osłaniająca napęd
- 13 Pokrywa osłaniająca napęd miksera

Napędy wyposażenia/narzędzi

Napędy Rysunek 2

- 2a Napęd dla miksera i multi-miksera
- 2b Napęd dla końcówki do mieszania, końcówki do ubijania i haka do zagniatania ciasta; po opuszczeniu ramienia na dół – napęd dla maszyny do mielenia mięsa
- 2c Napęd dla młynka do mielenia ziaren zbóż (z żarnem stalowym), rozdrabniacza i wyciskarki do owoców cytrusowych.

Pozycje robocze

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko wtedy, jeżeli narzędzie/ wyposażenie zamocowane jest zgodnie z podaną niżej tabelą na odpowiednim napędzie, we właściwej pozycji i znajduje się w pozycji roboczej. Ze względów bezpieczeństwa urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (11, 12, 13). Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Pozycja	Napęd		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Wkładanie/wyjmowanie końcówek do ubijania, mieszania i haka do zagniatania – Dodawanie większej ilości produktów

Systemy zabezpieczające

Blokada włączania

Patrz tabela „Pozycje robocze”

Urządzenie daje się włączać w **pozycjach 1–4** tylko wtedy:

- jeżeli miska jest założona i przekręcona aż do oporu, albo
- założona jest pokrywa osłaniająca napęd narzędzi (11).

W **pozycji 5** urządzenie można włączyć tylko wtedy, jeżeli przystawka do mielenia mięsa z adapterem jest prawidłowo założona (patrz instrukcja obsługi przystawki do mięsa).

W **pozycji 6** urządzenia nie można włączyć, jeżeli założone jest narzędzie.

Zabezpieczenie przed ponownym włączeniem

W przypadku przerwania dopływu prądu, urządzenie pozostaje włączone, lecz nie zaczyna ponownie pracować, gdy dopływ prądu zostanie przywrócony.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Jeżeli podczas pracy urządzenia silnik wyłączy się samoczynnie, oznacza to, że system zabezpieczenia przed przeciążeniem jest aktywny.

Możliwe przyczyny:

- zbyt duża ilość produktów do przerobienia,
- za długi czas nieprzerwanej pracy.

Sposób postępowania w przypadku zadziałania któregoś systemu zabezpieczającego opisany jest w rozdziale „Usuwanie drobnych usterek”.

Obsługa

Uwaga!

Urządzenie włączać tylko z wyposażeniem/narzędziami i w odpowiedniej pozycji roboczej. Ze względów bezpieczeństwa, urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (11, 12, 13).

Nie włączać pustego urządzenia (na biegu jałowym). Urządzenia i części wyposażenia nie poddawać działaniu ciepła.

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postawić na gładkiej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć/odwinąć elektryczny przewód zasilający (rysunek 3).
W modelach z automatycznym związaniem przewodu elektrycznego:
 - Przewód elektryczny wysunąć jednym pociągnięciem na żadaną długość (maks. 110 cm) i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.
 - Zmniejszanie długości wyciągniętego elektrycznego przewodu zasilającego: Przewód elektryczny lekko pociągnąć i zwolnić, aby zwinął się do żądanej długości. Wtedy znowu lekko pociągnąć i powoli puścić; przewód elektryczny jest tym samym zablokowany.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.



Uwaga!

Przewodu elektrycznego nie wolno przekręcać przy wsuwaniu.

Elektrycznego przewodu zasilającego z automatycznym związaniem nie wolno wsuwać ręcznie. Jeżeli przewód elektryczny zablokuje się, należy go całkowicie wysunąć i powoli puszcząć, aby się zwinął.

Nastawianie pozycji roboczej

Rysunek 4



Uwaga!

Naciskając przycisk zwalniający blokadę należy przy tym koniecznie jedną ręką przytrzymać ramię wychylne.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę (1) i przekręcić ramię urządzenia. Przy tym należy jedną ręką przytrzymać ramię wychylne.
- Przekręcić ramię do żądanej pozycji, aż do zatrasku.

Nastawianie zakresu roboczego

Rysunek 5

- Przełącznik obrotowy (3) przekręcić na żądany zakres.
O/off = stop/wyłączone
M = włączanie chwilowe
Przytrzymać przełącznik obrotowy.
Napęd pracuje z największą liczbą obrotów.

Zakresy = prędkości robocze
1–4 (1 = powoli, 4 = szybko)
Zakresy pośrednie są oznaczone.

Końcówka do mieszania, końcówka do ubijania, hak do zagniatania ciasta Końcówka do mieszania (7)

do mieszania ciasta, np. ciasta ucieranego

Końcówka do ubijania (8)

do ubijania piany z białek, śmietany i lekkich ciast, np. ciasta biszkoptowego

Hak do zagniatania (9)

do zagniatania ciężkich ciast i do mieszania dodatków, które nie powinny być rozdrobnione (np. rodzynki, wiórki czekoladowe)



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Pracować tylko z założoną pokrywą (4)!

Narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu i zatrzymaniu się napędu – po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze krótką chwilę i zatrzymuje się w pozycji wymiany narzędzi. Ramię urządzenia przekręcać dopiero po zatrzymaniu się narzędzia.

Ze względów bezpieczeństwa, urządzenie można włączać tylko wtedy, jeżeli nieużywane napędy zasłonięte są pokrywami ochronnymi (11, 12, 13).

Praca z zastosowaniem miski i narzędzi

Rysunek 6

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Zależnie od zadania włożyć na napęd (aż do zatrasku) końcówkę do mieszania, końcówkę do ubijania lub hak do zagniatania ciasta.

Wskazówka:

Przed założeniem haka do zagniatania ciasta należy najpierw założyć odgarniacz ciasta, a dopiero potem hak do zagniatania (rysunek 10).

Zwracać uwagę na kształt i odpowiednie ułożenie elementów.

- Nałożyć miskę:
 - nałożyć miskę nachyloną do przodu, a następnie równo postawić,
 - przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Wskazówka:

Wgłębienie w misce musi się pokrywać z wystającym noskiem urządzenia (rysunek 6a).

- Składniki przeznaczane do przerobienia włożyć do miski.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 1.
- Nałożyć pokrywę.
- Pokręćło przełącznika nastawić na żądany zakres.

Zaleca się:

- Końcówka do mieszania: najpierw zamieszać składniki na zakresie 1, następnie na zakresie 3 lub 4
- Końcówka do ubijania: zakres 4, lekkie domieszanie składników na zakresie 1
- Hak do zagniatania ciasta: najpierw zamieszać składniki na zakresie 1, następnie zagniatć na zakresie 2

Dodawanie składników

- Urządzenie wyłączyć pokrętle przełącznika.
- Zdjąć pokrywę.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Dodać składniki albo
- Dodać składniki przez otwór wyspowy w pokrywie.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętle przełącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć pokrywę.

Wskazówka: W tym celu nacisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk zwalniający blokadę (1) i zdjąć pokrywę.

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Wyjąć narzędzie z napędu.
- Zdjąć miskę.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Ważne wskazówki dotyczące zastosowania końcówki do ubijania**Rysunek 9**

Końcówka do ubijania powinna poruszać się bardzo blisko dna miski, ale jej nie dotykać, aby w ten sposób optymalnie wymieszać składniki. Przy małej ilości składników końcówka do ubijania powinna lekko dotykać dna. Jeżeli tak nie jest, należy dopasować wysokość nastawienia końcówki do ubijania w następujący sposób:

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Końcówkę do ubijania wcisnąć do napędu (aż do zatrzaśku).
- Końcówkę do ubijania przytrzymać i poluzować nakrętkę kluczem należącym do zakresu dostawy (klucz na spodzie).
- Wysokość końcówki do ubijania nastawić optymalnie poprzez obrót trzepaczki:
 - obrót w lewo: podnoszenie
 - obrót w prawo: obniżanie
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 1. Sprawdzić wysokość końcówki do ubijania; w razie potrzeby poprawić nastawienie.
- Jeżeli wysokość nastawiona jest prawidłowo; nacisnąć przycisk zwalniający blokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 6.
- Końcówkę do ubijania przytrzymać i dokręcić nakrętkę kluczem należącym do zakresu dostawy.

Mikser

Jeżeli mikser nie należy do zakresu dostawy urządzenia, można go dokupić jako wyposażenie dodatkowe.



**Niebezpieczeństwo zranienia
ostrymi nożami miksera/
obracającym się napędem**

*Nie wkładać rąk do założonego miksera!
Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy,
jeżeli urządzenie jest wyłączone a napęd
nieruchomy!*

*Nie wolno nigdy włączać pustego miksera.
Mikser można włączać tylko z założoną
i zablokowaną pokrywą.*



Niebezpieczeństwo poparzenia

*Podczas obróbki gorących produktów
przez lejek w pokrywie wydostaje się
para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra
gorących lub pieniących płynów.*

Zastosowanie miksera**Rysunek 7**

- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę (1) i ramię urządzenia odchylić do pozycji 3.
- Zdjąć pokrywę osłaniającą napęd miksera.
- Pokrywy (11 i 12) osłaniające nieużywane napędy muszą być założone. Zwrócić uwagę na właściwe położenie (rysunek 2a)!

- Nałożyć pojemnik miksera (zwracać uwagę na oznaczenie na podstawie miksera i oznaczenie na korpusie urządzenia) i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Włożyć składniki.
 - Maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra;
 - Maksymalna ilość peniących lub gorących płynów = 0,5 litra;
 - Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 150 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
Nosek pokrywy miksera musi być wciśnięty do oporu w szczelinie uchwytu miksera!
- Pokrętko przełącznika nastawić na żądany zakres.



Ważna wskazówka

Jeżeli pokrywa osłaniająca napęd narzędzi (11) nie jest założona a pokrywa miksera nie jest założona i zablokowana, wtedy urządzenie nie włącza się.

Pokrywę miksera przytrzymać za brzeg podczas pracy.

Dodawanie składników Rysunek 8

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem przełącznika.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki albo
- wyjąć lejek z pokrywy miksera i stałe składniki dodawać stopniowo przez otwór wyspowy, albo
- płynne składniki dodawać przez lejek.

Po pracy

- Urządzenie wyłączyć pokrętkiem przełącznika.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Mikser przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser umyć najlepiej zaraz po użyciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Czyszczenie korpusu urządzenia



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno stosować urządzeń czyszczących strumieniem pary.



Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć tylko wilgotną ścierką.
W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.

Czyszczenie miski i wyposażenia

Miskę i narzędzia można myć w zmywarce do naczyń.

Zwrócić uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec trwałej deformacji podczas procesu mycia!

Czyszczenie miksera



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami

Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używać szczotki.



Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Miksera nie myć w zmywarce do naczyń. Nie pozostawiać miksera leżącego w wodzie.

Mikser umyć najlepiej zaraz po użyciu.

Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkadzają tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych).

- Pokrywę miksera umyć w zmywarce do naczyń.
- Pojemnik miksera umyć pod bieżącą wodą.

Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń (do ok. połowy). Włączyć mikser na kilka sekund (**na zakres M**). Następnie wyłączyć wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Usuwanie drobnych usterek



Niebezpieczeństwo zranienia

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy zawsze wyjąć najpierw wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Ramię urządzenia musi zaskoczyć w każdej pozycji roboczej.

Proszę najpierw spróbować usunąć występujący problem w oparciu o wskazówki podane w tej tabeli.

Usterka	Co zrobić?
Narzędzie nie zatrzymało się w pozycji do wymiany narzędzia.	Nastawić urządzenie na 0/off, a następnie ponownie przekręcić na żądany zakres.
Urządzenie nie włącza się/system zabezpieczający włączanie jest aktywny.	- Sprawdzić dopływ prądu. - Sprawdzić wtyczkę. - Nastawić urządzenie na 0/off, a następnie ponownie przekręcić na żądany zakres. - Sprawdzić ramię urządzenia. Ramię we właściwej pozycji? W zatrasku? - Mikser lub miskę przekręcić aż do oporu. - Żałożyć pokrywę miksera i przekręcić aż do oporu. - Pokrywy osłaniające napędy założyć na nieużywane napędy.
Mikser nie zaczyna pracować albo zatrzymuje się podczas pracy, a napęd „brzęczy”.	Nóż miksera został zablokowany jakimś produktem. - Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. - Zdjąć mikser i usunąć przyczynę zablokowania noża. - Ponownie założyć mikser. - Włączyć urządzenie.
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.	System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Usterka	Co zrobić?
Urządzenie wyłącza się podczas pracy.	- Urządzenie pozostawić ok. 15 minut do ostygnięcia, w celu deaktywacji systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem. - Ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli silnik nie zacznie pracować pozostawić urządzenie na dłuższy czas do ochłodzenia (co najmniej 1 godzinę).

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Przykłady zastosowania

Bitą śmietaną

200 g – 1500 g

- Śmietanę ubijać końcówką do ubijania 1,5 do 4 minut na zakresie 4 (zależnie od ilości i właściwości śmietany).



Piana z białek

2 do 12 białek z jaj

- Białka ubijać końcówką do ubijania 2 do 6 minut na zakresie 4.



Ciasto biszkoptowe

Przepis podstawowy

3 jajka

3–4 łyżki gorącej wody

150 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

150 g mąki

50 g mąki ziemniaczanej

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki (oprócz mąki i mąki ziemniaczanej) ubijać ok. 4–6 minut końcówką do ubijania na zakresie 4, aż do mocnego spienienia.
- Przełącznik urządzenia przełączyć na zakres 1 i mieszając dalej ok. 1/2 do 1 minuty dodawać łyżkami przez otwór wyspowy przesianą mąkę i mąkę ziemniaczaną.



Maksymalna ilość: 2 x przepis podstawowy

Ciasto ucierane

Przepis podstawowy

3–4 jajka

200–250 g cukru

1 szczypta soli

1 paczka cukru waniliowego lub otarta skórka z ½ cytryny

200–250 g masła lub margaryny

(o temperaturze pokojowej)

500 g mąki

1 paczka proszku do pieczenia

150 ml mleka

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 4.

Maksymalna ilość: 2,5 x przepis podstawowy



Ciasto na makaron

Przepis podstawowy

500 g mąki

250 g jaj (ok. 5 sztuk)

w razie potrzeby 2–3 łyżki stołowe (20–30 g) zimnej wody

- Wszystkie składniki zagniatą na ciasto ok. 3 do 5 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 1,5 x przepis podstawowy

Masło miodowe

50 g masła (z lodówki)

450 g miodu (z lodówki)

- Masło podzielić na małe kawałki i włożyć do miksera.
- Następnie dodać miód i miksować 15 sekund na zakresie 4.



Ciasto kruche

Przepis podstawowy

125 g masła (o temperaturze pokojowej)

100–125 g cukru

1 jajko

1 szczypta soli

trochę otartej skórki cytrynowej lub cukru waniliowego

250 g mąki

ewentualnie proszek do pieczenia

- Podane składniki mieszać końcówką do mieszania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 2–3 minuty na zakresie 3.

Od 500 g mąki:

- Składniki mieszać hakiem do zagniatania ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–4 minuty na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 4 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 ok. ½ minuty na zakresie 1, następnie ok. 3–6 minut na zakresie 2.

Maksymalna ilość: 3 x przepis podstawowy



Wypożyczenie/wyposażenie dodatkowe

Pozostałe elementy wyposażenie dodatkowego można również nabyć pojedynczo.

Wypożyczenie nadaje się do robotów kuchennych MUM81 i MUM82.

Rysunek 11

Rozdrabniacz z trzema tarczami; dodatkowo można otrzymać grubą tarczę do tarcia, drobną tarczę do tarcia, tarczę do frytek, tarczę do warzyw na potrawy azjatyckie, tarczę do tarcia ziemniaków

Rysunek 12

Wyciskarka do owoców cytrusowych

Rysunek 13

Przystawka do mielenia mięsa (celem przyłączenia do urządzenia konieczny jest dodatkowy adapter); dodatkowo do nabycia przystawka do wyciskania soku z owoców i warzyw (a), przystawka do tarcia (b) i przystawka do wyciskania ciastek (c); sitka z dziurkami o średnicy 3 i 6 mm; przystawka do robienia kielbasy.

Rysunek 14

Młynek do mielenia ziaren zbóż z żarnem stalowym

Rysunek 15

Multi-mikser

Wypożyczenie dodatkowe, które można nabyć do tego urządzenia przedstawione jest również na opakowaniu.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.

Őn egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.

A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartás-szerű mennyiségek feldolgozására készült.

A háztartásokhoz hasonló felhasználásnak minősül például az üzletekben, irodákban, mezőgazdasági és más ipari létesítményekben található munkahelyi konyhákban történő használat, illetve a panziókban, kisebb hotelekben és hasonló lakóépületekben a vendégek általi használat.

A készüléket csak rendeltetésszerűen, és a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja.

Az előírt maximális mennyiségeket ne lépje túl.

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást, és gondosan őrizze meg.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.

Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

A készülék nem igényel karbantartást.

A használati útmutató különböző kivitelek leírását tartalmazza.

Biztonsági útmutató



Áramütés veszélye!

A készüléket csakis a típus táblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. A készülék csak zárt térben használható.

Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Ne engedje, hogy szellemi vagy testi fogyatékosággal élő vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkező személyek (gyerekek) kezeljék a készüléket, hacsak nem valaki felügyel rájuk vagy egy a biztonságért felelős személy által eligazításban részesültek a készülék használatát illetően.

A munka befejezése után, a tisztítás megkezdése előtt, mielőtt elhagyja a helyiséget ill. a készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.

Ne üzemeltesse a készüléket felügyelet nélkül.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

A csatlakozóvezetékét ne húzza végig éles szélen vagy forró felületen. Ha a készülék csatlakozó-vezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében. A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

Ne nyúljon a forgó alkatrészekhez.

Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (11, 12, 13) védőfedéllel vannak lezárva.

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

A szerszámot csak akkor cserélje ki, ha a meghajtómű teljesen leállt (kikapcsolás után a meghajtómű rövid ideig még forog).

Az alapkészüléket soha ne merítse vízbe, és ne tisztítsa folyó víz alatt.

A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja. Tartozékok használata esetén tartsa be használati útmutató előírásait.

A csomagolás tartalma

Lásd táblázat

16. ábra

A készülék részei

1., 2. ábra

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

- 1 Kioldógomb
- 2 Meghajtók a tartozékokhoz/szerszámok
- 3 Forgókapcsoló
- 4 Fedél
- 5 Utántöltő nyílás kis fedéllel
- 6 Nemesacél keverőtál
- 7 Keverőszár
- 8 Habverőszár
- 9 Dagasztószár tészterelővel
- 10 Turmixfeltét
- 11 Szerszám-meghajtás védőfedél
- 12 Meghajtásvédő fedél
- 13 Turmixgép-hajtómű védőfedél

Meghajtók a tartozékokhoz/szerszámok

Meghajtómű

2. ábra

- 2a Meghajtás a mixerhez és a multimixerhez
- 2b Meghajtás a keverőszárhoz, habverőszárhoz, dagasztószárhoz; lehajtva a húsdaráléhoz
- 2c Meghajtás a gabonaőrölőhöz (acél), átmenő üzemű szeletelőhöz és citromcsavaróhoz.

Munkapozíciók

⚠ Figyelem!

A készüléket csak akkor szabad működtetni, ha a szerszám/tartozék a következő táblázat szerinti megfelelő meghajtóművön és megfelelő üzemelési állásban rögzítve lett.

Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (11, 12, 13) védőfedéllel vannak lezárva.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére.

Pozíció	Meghajtás		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		- A habverő-, keverőszár és dagasztószár behelyezése/kivétele - Nagy feldolgozási mennyiség hozzáadása

Biztonsági rendszerek

Bekapcsolásgátló

Lásd: „Üzemelés helyzetei” táblázat

A készülék az **1–4. pozíciókban** csak akkor kapcsolható be:

- ha a tál be van helyezve és ütközésig el lett fordítva nagy
- a szerszám-meghajtás védőfedél (11) a helyén van.

Az **5. pozícióban** a készülék csak akkor kapcsolható be, ha a húsdaráló az adapterrel megfelelően rögzítve van (lásd: húsdaráló használati utasítása).

A **6. pozícióban** a készülék nem indítható be, ha egy szerszám be van helyezve.

Újrabekapcsolás elleni védelem

Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, de a motor az áramsűnet után nem lép újra működésbe.

Túlterhelés elleni védelem

Ha a motor használat közben magától leáll, a túlterhelés elleni védelem aktiválódik.

Lehetséges okok:

- nagyon nagy feldolgozási mennyiségek,
- túl hosszúan tartó használat.

Biztonsági rendszerek bekapcsolása

utáni teendőket lásd: „Segítség üzemzavar esetén”.

A készülék kezelése



Figyelem!

A készüléket csak tartozékkal/szerszámmal felszerelve szabad üzemeltetni.

Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (11, 12, 13) védőfedéllel vannak lezárva.

Ne járassa a készüléket üresen. A készüléket és a tartozékokat ne tegye ki hőforrásnak.

- A készüléket és a tartozékokat első használat előtt alaposan meg kell tisztítani, lásd: „Tisztítás és ápolás”.

Előkészítés

- Az alapkészülék sima és tiszta felületen állítsa fel.
- Húzza ki a kábelt (3. ábra).
Automata kábelfeltekerővel rendelkező készülékeknél:
 - A kábelt egy mozdulattal a kívánt hosszúságra húzza ki (max. 110 cm) és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.
 - A kábel munkahosszának csökkentéséhez: könnyedén húzza meg és hagyja a kívánt hosszúságra feltekerődni. Majd könnyedén ismét húzza meg a kábelt és lassan engedje el; a kábel rögzítődik.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.



Figyelem!

A kábelt visszacsévéelés közben ne csavarja el.

A kábelfeltekerő automatával felszerelt készüléken ne tolja vissza kézzel a kábelt.

Ha a kábel beszorult, húzza ki egészen, és aztán hagyja feltekeredni.

Munkapozíció beállítása

4. ábra



Figyelem!

Egyik kezével feltétlenül tartsa meg a lengőkart, ha megnyomja a kioldógombot.

- A kioldógombot (1) nyomja le, és a lengőkart fordítsa el. Közben tartsa meg a lengőkart az egyik kezével.
- A lengőkart bekattanásig elforgatva állítsa a kívánt helyzetbe.

Munkafokozat beállítása

5. ábra

- Forgókapcsolót (3) fordítsa a kívánt állásba.

0/off	= stop/kikapcsolás
M	= turbókapcsoló

 A forgókapcsolót tartsa. A meghajtás a legmagasabb fordulatszámú üzemen.
- Fokozat = munkasebesség

1–4	(1 = lassú, 4 = gyors)
-----	------------------------

 A közbeni fokozatok meg vannak jelölve.

Keverőszár, habverőszár, dagasztószár

Keverőszár (7)

tészták keveréséhez, pl. kevert tésztákhoz;

Habverőszár (8)

tojásfehérje, tejszín és könnyű tészták felveréséhez, pl. piskótatésztahoz.

Dagasztószár (9)

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



A szerszámok forgása követ- keztében fellépő veszély

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. Csak felhelyezett fedéllel (4) dolgozzon!

A szerszámot csak a meghajtómű leállásakor cserélje – kikapcsolás után a hajtómű rövid ideig fut még és a szerszámcseré kívánt helyzeténél áll le. A lengőkart csak a szerszám leállását követően fordítsa el.

Biztonsági okokból a készülék csak akkor üzemeltethető, ha a nem használt meghajtók (11, 12, 13) védőfedéllel vannak lezárva.

Műveletek a tállal és a szerszámokkal

6. ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot (1), és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- A feldolgozási műveletnek megfelelő keverőszár, habverőszár vagy dagasztószár bekattanásig be kell nyomni a meghajtásba.

Megjegyzés:

A dagasztószár használatakor először a tésztaterelőt, majd a dagasztószár helyezze be (10. ábra).

Ügyeljen az alkatrészek formájára és helyzetére.

- Helyezze be a tálat:
 - az előredöntött tálat helyezze fel, majd állítsa le
 - az óramutató járásával ellentétesen forgassa el ütközésig

Megjegyzés:

A tál hornyának a készülék formázott alaplapjában kell elhelyezkednie (**6a ábra**).

- A feldolgozandó hozzávalókat töltsse a táalba.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot (**1**), és a lengőkart hozza a 1-es pozícióba.
- Helyezze fel a fedelet.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.

Javaslatunk:

- Keverőszár: először 1-es fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 3-as vagy 4-es fokozatra.
- Habverőszár: 4-es fokozattal indítsa, majd 1-es fokozatra kapcsolja vissza.
- Dagasztószár: először 1-es fokozaton használja (bekeverés), azután állítsa 2-es fokozatra

A hozzávalók utántöltése

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- A fedelet vegye le.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- Töltsse be a hozzávalókat.
- vagy
- A hozzávalókat a fedélén lévő adagolónyíláson át lehet utántölteni.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A fedelet vegye le.

Ötlet: Ehhez tartsa lenyomva a reteszelő-gombot (**1**), és vegye le a fedelet.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- A szerszámot vegye ki a meghajtóból.
- Vegye le a tálat.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Fontos útmutatás a habverő használatához

9. ábra

A habverőnek majdnem el kell érnie a tál alját, hogy az összetevők optimális elkeverése megtörténjen. Kis mennyiség feldolgozásánál a habverőnek **enyhén** érintenie kell a tál alját. Ha ez nem így van, akkor a habverő magasságának beállítását a következőképpen végezze el:

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot, és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- Helyezze a habverőszárát a meghajtóba bekattanásig.
- Tartsa a habverőszárát, és a mellékelt kulccsal lazítsa meg az anyát (kulcs az aljzatban).
- A habverő magasságát forgatással állítsa be az optimális szintre:
 - balra forgatva: felemelés
 - jobbra forgatva: süllyesztés
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot (**1**), és a lengőkart hozza a 1-os pozícióba. Ellenőrizze a habverőszár magasságát, és ha szükséges, korrigálja.
- Ha a magasságot megfelelően beállította, nyomja meg a nyitó-nyomógombot (**1**), és a lengőkart hozza a 6-os pozícióba.
- Tartsa a habverőszárát, és a mellékelt kulccsal húzza meg az anyát.

Turmixfeltét

Ha turmixfeltét nem tartozik az Ön készülékének szállítási terjedelméhez, akkor azt külön tartozék-ként megvásárolhatja.



Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe! A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le! A turmixfeltétet soha ne üzemeltesse üresen. A turmixfeltét csak ráhelyezett és reteszelt fedéllel működik.



Leforrázási veszély

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

A turmixfeltét használata

7. ábra

- Nyomja meg a nyitó-nyomógombot (**1**), és a lengőkart hozza a 3-as pozícióba.
- A turmixmeghajtó védőfedelét vegye le.
- A meghajtók védőfedelei (**11** és **12**) legyenek rögzítve.
- Ügyeljen a megfelelő helyzetre. (**2a ábra**)!
- Helyezze fel a turmixfeltétet (a készüléken és a turmixfeltéten levő jelöléseket vegye figyelembe) és az óramutató járásával ellenkező irányban fordítsa el ütközésig.

- Töltse be a hozzávalókat.
 - Maximálisan betölthető mennyiség folyadék hozzávalók esetén = 1,25 liter;
 - Maximálisan betölthető mennyiség habzó vagy forró folyadék hozzávalókból = 0,5 liter;
 - Optimálisan feldolgozható mennyiség szilárd hozzávalók esetén 150 gramm.
- Helyezze fel a fedelet és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el ütközésig. A turmixfeltét fedelén lévő csap kerüljön a turmixfeltét fogóján levő résbe ütközésig!
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.



Fontos tudnivaló

Ha a szerszám-meghajtás védőfedele (11) nincs felhelyezve, és a turmixfeltét fedele nincs ráhelyezve és reteszelve, akkor nem kapcsolható be a készülék. Munka közben a turmixfeltét fedelének peremét fogni kell.

A hozzávalók utántöltése 8. ábra

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat vagy
- vegye ki a turmixfeltét fedelénél található tölcseért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be vagy
- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcseén keresztül.

A munka befejezése után

- A készüléket kapcsolja ki a forgókapcsolóval.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A turmixgépet az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el és vegye le. **Tipp:** A turmixfeltétet használat után azonnal tisztítsa meg.

Tisztítás és ápolás

Az alapgép tisztítása



Áramütés veszélye

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá. Gőzüzemű tisztítót ne használjon.



Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.

- Az alapkészüléket és a meghajtók védőfedelét nedves törülkövvel tisztítsa meg. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.

A tál és a szerszámok tisztítása

A tál és a szerszámok mosogatógépben tisztíthatók.

A műanyag tartozékokat a mosogatógépben ne szorítsa be, mert a mosogatás folyamán ezeknél maradandó alakváltozás is lehetséges!

A turmixfeltét tisztítása



Sérülésveszély az éles kés miatt

A keverőkést ne fogja meg pusztá kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.



Figyelem!

Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához. A turmixfeltétet ne tisztítsa mosogatógépben. Ne hagyja vízben állni a turmixfeltétet. Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok).

- A turmixfeltét fedelét a mosogatógépben tisztítsa.
- A turmixfeltétet folyó vízzel tisztítsa. **Tipp:** Töltsön egykeves mosogatószeres vizet a felhelyezett turmixfeltétbe (kb. félig). Néhány másodpercre kapcsolja be a turmixgépet (**M fokozat**). A mosogatóvizet öntse ki, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Segítség üzemzavar esetén



Sérülésveszély

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozódugót.

A lengőkar reteszelésének minden munkapozícióban be kell kattannia a helyére. A fellépő problémát először a következő táblázatban lévő útmutatások segítségével próbálja meg kiküszöbölni.

Hibajelenség	A hiba elhárítása
A szerszám nem a szerszámcserehez megfelelő helyzetben áll meg.	• A készüléket állítsa 0/off helyzetbe, és azután kapcsolja vissza a kívánt fokozatra.

Hibajelenség	A hiba elhárítása
A készülék nem indul el/Az újrabekapcsolás elleni védelem aktív.	- Ellenőrizze az áramellátást. - Ellenőrizze a hálózati csatlakozódugót. - A készüléket állítsa 0/off helyzetbe, és azután kapcsolja vissza a kívánt fokozatra. - Ellenőrizze a lengőkart. Megfelelő pozícióban van? A helyére kattant? - A turmixfeltétet ill. a tálat fordítsa el ütközésig. - Tegye fel a turmixfeltét fedelét, és csavarja rá ütközésig. - A meghajtómű védőfedeleit a nem használt meghajtókra tegye fel.
A turmixgép nem kezd el működni vagy használat közben leáll, a meghajtómű "zúg".	A keverőkést valami szilárd hozzávaló megállítja. - Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót. - Vegye le a turmixfeltétet és távolítsa el az akadályt. - A turmixfeltétet ismét helyezze vissza. - Kapcsolja be a készüléket.
A készülék használat közben kikapcsol.	A túlterhelés elleni védelem mostantól aktív. - Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozódugót. - A készülékeket kb. 15 percig hagyja hűlni, hogy a túlterhelés elleni védelem deaktiválódjék. - Kapcsolja be ismét a készüléket. Ha utána sem indulna el a motor, akkor hagyjuk a készüléket (legalább 1 óráig) lehűlni.

Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálatához.

Alkalmazási példák

Tejszinhab

200 g – 1500 g

- A tejszint $1\frac{1}{2}$ – 4 percig 4-es fokozaton (a tejszín mennyiségétől és tulajdonságától függően) a habverőszárral verje fel.



Tojásfehérje-hab

2 – 12 tojásfehérje

- A tojásfehérjét 2–6 percig 4-es fokozaton verje fel a habverőszárral.



Piskótatészta

Alaprecept

3 tojás

3–4 evőkanál forró víz

150 g cukor

1 csomag vaníliás cukor

150 g liszt

50 g étkezési keményítő

esetleg sütőpor

- A hozzávalókat (a liszt és az étkezési keményítő kivételével) a habverőszárral kb. 4–6 percig 4-es fokozaton verje habosra.
- Allítsa a forgókapcsolót az 1-es fokozatra és az átszitált lisztet és étkezési keményítőt kb. $\frac{1}{2}$ – 1 perc alatt kanalanként adagolja hozzá.

Maximális mennyiség: 2 x alaprecept

Kevert tészta

Alaprecept

3–4 tojás

200–250 g cukor

1 csipet só

1 csomag vaníliás cukor, vagy $\frac{1}{2}$ citrom héja

200–250 g vaj vagy margarin

(szobahőmérsékletű)

500 g liszt

1 csomag sütőpor

150 ml tej

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. $\frac{1}{2}$ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 4-es fokozaton.

Maximális mennyiség: $2\frac{1}{2}$ x alaprecept

Omlós tészta

Alaprecept

125 g vaj (szobahőmérsékletű)

100–125 g cukor

1 db tojás

1 csipet só

kevés citromhéj vagy vaníliás cukor

250 g liszt

esetleg sütőpor

- A keverőszárral az összes hozzávalót keverje kb. $\frac{1}{2}$ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 2–3 percig a 3-as fokozaton.
- 500 g-nál nagyobb lisztmennyiség esetén:
- A dagasztószárral az összes hozzávalót keverje kb. $\frac{1}{2}$ percig az 1-es fokozaton, azután kb. 3–4 percig a 2-es fokozaton.

Maximális mennyiség: 4 x alaprecept



Kelt tészta

Alaprecept

- 500 g liszt
- 1 db tojás
- 80 g zsír (szobahőmérsékletű)
- 80 g cukor
- 200–250 ml langyos tej
- 25 g friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő
- ½ citrom héja
- 1 csipet só

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

Maximális mennyiség: 3 x alaprecept

Metélt tészta

Alaprecept

- 500 g liszt
- 250 g tojás (kb. 5 darab)
- igény szerint 2–3 evőkanál (20–30 g) hideg víz

- Az összetevőket kb. 3–5 percig 2-es fokozaton gyúrja össze.

Maximális mennyiség: 1,5 x alaprecept

Mézes krém (kenyérre)

- 50 g vaj (a hűtőből)
- 450 g méz (hűtőszekrényből)

- A vajat kis darabokra vágva tegye a turmixfeltétbe.
- Adj hozzá a mézet, és keverje 4-es fokozaton 15 másodpercig.

Tartozékok/megvásárolható tartozékok

További kiegészítő tartozékok külön is megvásárolhatók. Ez a tartozék az MUM81 és MUM82-höz használható fel.

11. ábra

Szeletelő 3 db tárcsával; továbbá kapható durva őrlőtárcsa, finom őrlőtárcsa, hasábburgonya-tárcsa, keleti zöldség-tárcsa, krumpfliángos-tárcsa

12. ábra

Citrus-gyümölcsprés

13. ábra

Húsdaráló (a készülékre való rögzítéshez adapter szükséges); pótlólag kapható gyümölcsprés-előtét (a), reszelő-előtét (b) és kinyomós sütemény-előtét (c); lyuktárcsa 3 és 6 mm, kolbásztöltő

14. ábra

Gabonaőrő acél őrlőművel

15. ábra

Multi-Mixer

A kapható kiegészítő tartozékok ábrái a csomagoláson is láthatók.

Ártalmatlanítás



A készülék a 2002/96/EG, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

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

Garanciális feltételek

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

Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, költsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.

A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet. Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Цей прилад призначений для вжитку в домашньому господарстві, а не для промислового використання. Використовуйте прилад лише за призначенням для переробки продуктів у кількості та протягом часу, які відповідають звичайним для домашнього господарства умовам. Не перевищуйте рекомендованої максимальної кількості. Будь ласка, прочитайте уважно інструкцію з використання та зберігайте її дбайливо. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом. Прилад не потребує технічного догляду. Дана інструкція з використання описує різні моделі.

Вказівки з безпеки

Небезпека удару струмом!

Прилад підключати та експлуатувати лише у відповідності із технічними даними, зазначеними на табличці. Лише для використання в закритих приміщеннях. Користуйтеся приладом лише за умови відсутності пошкоджень електропроводу та приладу.

Тримайте прилад подалі від дітей. Не допускайте експлуатації приладу особами (в т.ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвитими розумовими здібностями, а також із недостатнім рівнем досвіду та знань; експлуатація приладу в таких випадках дозволяється лише під наглядом або після проведення інструктажу з експлуатації особою, яка відповідає за їх безпеку.

Виймайте штепсельну вилку із розетки після кожного користування, а також перед чисткою, при виході із приміщення та у разі виникнення дефекту.

Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.

Не розташовуйте провод біля гострих країв та гарячих поверхонь. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.

Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

Не торкайтеся обертових деталей.

Експлуатація приладу допускається лише за умов дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (11, 12, 13).

Не рухайте важіль, поки прилад ввімкнений. Зачекайте повної зупинки приводу.

Аксесуари міняйте лише після повної зупинки приводу – після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Ніколи не занурюйте головний блок приладу в воду та ніколи не мийте його під проточною водою.

Використовуйте прилад тільки з оригінальними аксесуарами. При використанні аксесуарів дотримуйтеся доданих інструкцій з використання.

Комплект поставки

Дивіться таблицю

Малюнок 16

Короткий огляд Малюнок 1, 2

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

- 1 Кнопка розблокування
- 2 Приводи для аксесуарів/насадок
- 3 Перемикач
- 4 Кришак
- 5 Отвір для завантажування з кришечкою
- 6 Чаша із високоякісної сталі
- 7 Віничок-мішалка
- 8 Віничок-збивалка
- 9 Гачок для вимішування з відхилювачем тіста
- 10 Блендер
- 11 Захисна кришка приводу для аксесуарів
- 12 Захисна кришка приводу
- 13 Захисна кришка приводу блендера

Приводи для аксесуарів/насадок

Приводи Малюнок 2

- 2a Привід для блендера і мульти-блендера
- 2b Привід для віничка-мішалки, віничка-збивалки, гачка для вимішування; відхилений донизу для м'ясорубки
- 2c Привід для зернового млина (сталь), багатофункціональної нарізки та преса для цитрусових

Робочі положення

Увага!

Експлуатуйте прилад лише за умови, що аксесуари/насадки вставлені до правильного приводу та в правильному робочому положенні у відповідності із цією таблицею.

Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (11, 12, 13).

Важіль повинен бути зафіксованим в усіх робочих положеннях.

Положення	Привід		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Установка/Знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки, гачка для вимішування – Додавання великої кількості продуктів для переробки

Системи безпеки

Блокування ввімкнення

Дивіться таблицю «Експлуатаційні положення»

Прилад вмикається в **пол. 1–4** лише тоді:

- коли чаша вставлена та повернута до упору або
- захисна кришка приводу для аксесуарів (11) закрыта.

В **пол. 5** прилад вмикається лише тоді, коли м'ясорубка з адаптером правильно установлена (дивіться інструкцію з використання до м'ясорубки).

В **пол. 6** прилад не вмикається, якщо вставлена насадка.

Блокування повторного ввімкнення

Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим, але двигун не заводиться пізніше при подачі струму.

Захист від перевантаження

В разі активованого захисту від перевантаження, двигун вимикається самостійно під час експлуатації.

Можливі причини:

- занадто велика кількість продуктів для переробки,
- занадто довгий час експлуатації.

Заходи в разі ввімкнення системи безпеки описані в розділі «Допомога при неполадках».

Експлуатація

Увага!

Експлуатуйте прилад лише з аксесуарами/насадками в робочому положенні.

Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (11, 12, 13).

Не експлуатуйте прилад порожнім.

Тримайте прилад та його комплектуючі подалі від джерел тепла.

- Перед першим використанням дбайливо почистіть прилад та аксесуари, дивіться «Чистка і догляд».

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній та чистій поверхні.
- Вийміть кабель (малюнок 3).
Для приладів з автоматичним змотуванням кабелю:
 - Витягніть кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 110 см) та відпустіть повільно; кабель зупиниться на місці.
 - Для зменшення довжини кабелю: Потягніть злегка за кабель та дайте йому змотатися до бажаної довжини. Потім знову злегка потягніть за кабель та відпустіть повільно; кабель зупиниться на місці.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.

Увага!

Не перекручуйте кабель під час його змотування. Не кладайте кабель від руки в приладах з автоматичним змотуванням. Якщо кабель застопориться, його слід повністю вийняти, а потім знову змотати.

Установка робочого положення

Малюнок 4

Увага!

Під час натискання кнопки розблокування обов'язково утримуйте важіль рукою.

- Натисніть кнопку розблокування (1) та поверніть важіль. При цьому утримуйте важіль рукою.
- Поверніть важіль в бажане положення так, щоб він зайшов в паз.

Установка робочого ступеня

Малюнок 5

- Ввімкніть перемикач (3) на бажану ступінь.
 0/off = стоп/вимк.
 М = імпульсний режим
 Тримайте перемикач натиснутим.
 Привід працює з найвищою швидкістю.
 Ступені = робоча швидкість
 1–4 (1 = повільно, 4 = швидко)

Проміжні ступені позначені відповідно.

Віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для вимішування

Віничок-мішалка (7)

для перемішування тіста, напр., здобного тіста

Віничок-збивалка (8)

для збивання яєчних білків, вершків та легких видів тіста, напр., бісквітного тіста

Гачок для вимішування (9)

для вимішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр., родзинок, шоколадних пластівців)



Небезпека поранення обертливими насадками

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Під час роботи кришка (4) повинна бути обов'язково закритою! Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу – після вимкнення приводу ще деякий час продовжує рухатися та зупиняється в положенні для зміни насадок. Важіль рухати лише після повної зупинки насадки. Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (11, 12, 13).

Робота з чашею та насадками

Малюнок 6

- Натисніть кнопку розблокування (1) та поверніть важіль в положення 6.
- В залежності від мети переробки приєднайте до приводу віничок-мішалку, віничок-збивалку чи гачок для вимішування так, щоб насадка чутно зайшла в паз.

Вказівка:

При установці гачка для вимішування спочатку слід вставити відхилювач тіста, і лише після цього-гачок для вимішування (малюнок 10).

Зверніть увагу на форму и правильне розташування деталей.

- Вставте чашу:
 - вставте чашу нахиленою вперед та установіть рівно
 - поверніть до упору проти годинної стрілки

Вказівка:

В виймці чаші повинен розташовуватися виступ головного блоку приладу (Малюнок 6а).

- Завантажте продукти для переробки до чаші.
- Натисніть кнопку розблокування (1) та поверніть важіль в положення 1.
- Закрийте кришку.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Наша порада:

- Віничок-мішалка: спочатку перемішувати на ступені 1, потім на ступені 3 чи 4
- Віничок-збивалка: ступінь 4, підмішувати на ступені 1
- Гачок для вимішування: спочатку перемішувати на ступені 1, вимішувати на ступені 2

Додавання продуктів

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 6.
- Завантажте продукти або
- Завантажте продукти через отвір для завантажування в кришці.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть кришку.
Порада: Тримайте для цього кнопку розблокування (1) натиснутою, зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 6.
- Вийміть насадку із приводу.
- Вийміть чашу.
- Почистіть всі елементи, дивіться «Чистка і догляд».

Важлива вказівка для застосування віничка-збивалки Малюнок 9

Віничок-збивалка повинен майже торкатися дна чаші, щоб перемішати оптимально інгредієнти. Для невеликої кількості продуктів для переробки віничок-збивалка повинен **злегка** торкатися дна. В протилежному випадку висоту віничка-збивалки слід наступним чином привести у відповідність:

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення 6.
- Приєднайте віничок-збивалку до приводу так, щоб він заскочив в паз.
- Викрутіть гайку за допомогою доданого ключа, тримаючи міцно віничок-збивалку (ключ на дні).
- Установіть оптимальну висоту віничка-збивалки, повертаючи його:
 - обертання ліворуч: піднімається
 - обертання праворуч: опускається
- Натисніть кнопку розблокування (1) та поверніть важіль в положення 1. Перевірте висоту віничка-збивалки, за потреби відрегулюйте.
- Якщо висота установлена правильно, тоді натисніть кнопку розблокування (1) та поверніть важіль в положення 6.
- Закрутіть гайку за допомогою доданого ключа, тримаючи міцно віничок-збивалку.

Блендер

Якщо блендер не входить до комплекту поставки Вашого приладу, тоді Ви можете придбати його як спеціальний комплектуючий елемент.



Небезпека поранення гострими ножами/обертотним приводом

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера! Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приводу!

Ніколи не експлуатуйте блендер порожнім.

Блендер працює лише з закритою та заблокованою кришкою.



Небезпека опіків

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Робота з блендером Малюнок 7

- Натисніть кнопку розблокування (1) та поверніть важіль в положення 3.
- Зніміть захисну кришку приводу блендера.

- Захисні кришки приводів (11 та 12) повинні бути закритими. Прослідкуйте за тим, щоб вони були правильно вставлені (**малюнок 2a**)!
- Установіть блендер (зверніть увагу на позначки на приладі і блендері) та поверніть його проти годинної стрілки до упору.
- Завантажте продукти.
 - Максимальна кількість рідких продуктів = 1,25 літр;
 - Максимальна кількість пінистої або гарячої рідини = 0,5 літра;
 - Оптимальна для переробки кількість твердих продуктів = 150 грам
- Вставте кришку та закрутіть за годинною стрілкою до упору. Носик кришки повинен зайти до упору в проріз ручки блендера!
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.



Важлива вказівка

Прилад не вмикається, якщо не вставлена захисна кришка приводу для аксесуарів (11) та не вставлена і не заблокована кришка блендера. Тримайте кришку блендера під час роботи за край.

Додавання продуктів **Малюнок 8**

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Зніміть кришку та завантажте продукти або
- Вийміть воронку із кришки блендера та додавайте тверді продукти поступово через отвір для завантажування або
- Залийте рідкі продукти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Поверніть блендер за годинною стрілкою та зніміть його.

Порада: Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання.

Чистка і догляд

Чистка головного блоку приладу



Небезпека удару струмом

Ніколи не занурюйте головний блок приладу в воду та ніколи не тримайте його під проточною водою. Не застосовуйте ніяких парових машин для чистки.



Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки.

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протріть головний блок приладу вологою ганчіркою. За потреби можна додати невелику кількість миючого засобу.
- Після цього витріть прилад насухо.

Чистка чаші та аксесуарів

Чашу та аксесуари можна мити в удомийній машині. Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх сталого деформування під час миття!

Чистка блендера



Небезпека поранення гострими ножами

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками. Користуйтеся для чистки щіткою.



Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки. Не мийте блендера в посудомийній машині. Не залишайте блендер лежати в воді.

Рекомендується чистити блендер одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах).

- Кришку блендера мити в посудомийній машині.
- Блендер мити під проточною водою.

Порада: Залийте води з невеликою кількістю миючого засобу до вставленого блендера (приблизно до половини). Ввімкніть блендер на декілька секунд (**ступінь M**). Вилийте полоскальну воду та сполосніть блендер чистою водою.

Допомога при неполадках



Небезпека поранення

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Спробуйте спочатку усунути проблему, яка виникла, за допомогою рекомендацій з наступної таблиці.

Неполадка	Усунення неполадки
Насадка не зупиняється в положенні для зміни насадок.	● Переключіть прилад на 0/off, а потім назад на бажану ступінь.
Прилад не запускається/Активоване блокування повторного ввімкнення.	● Перевірте подачу струму. ● Перевірте штепсельну вилку. ● Переключіть прилад на 0/off, а потім назад на бажану ступінь. ● Проконтролюйте важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксований в пазу? ● Блендер чи чашу поверніть до упору. ● Закрийте кришку блендера та поверніть її до упору. ● Закрийте захисними кришками приводи, які не використовуються.
Блендер не починає працювати або зупиняється під час роботи, привід «гудить».	Ніж блендера заблокований продуктами. ● Вимкніть прилад, вийміть штепсельну вилку із розетки. ● Зніміть блендер та усуньте перешкоду. ● Вставте блендер знову. ● Ввімкніть прилад.

Неполадка	Усунення неполадки
Прилад вимикається під час роботи.	Активований захист від перевантаження. ● Вимкніть прилад, вийміть штепсельну вилку із розетки. ● Дайте приладу прибл. 15 хвилин охолонути, щоб захист від перевантаження вимкнувся. ● Ввімкніть прилад знову. Якщо двигун все таки не запускається, дайте приладу охолонути довший час (мінімум 1 годину).

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Приклади застосування

Збиті вершки

200 г–1500 г

- Вершки збивайте вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені 4 (в залежності від кількості та властивостей вершків).



Ячний білок

2–12 білків

- Білки збивайте вінчиком-збивалкою 2–6 хвилин на ступені 4.



Бісквітне тісто

Основний рецепт

3 яйця

3–4 ст. л. гарячої води

150 г цукру

1 пакунок ванільного цукру

150 г борошна

50 г крохмалю

за потреби розпушувача

- Змішуйте вінчиком-збивалкою інгредієнти (крім борошна та крохмалю) прибл. 4–6 хвилин на ступені 4 до утворення піни.
- Ввімкніть перемикач на ступінь 1 та додавайте по ложці просіяне борошно та крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.



Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Здобне тісто

Основний рецепт

3–4 яйця

200–250 г цукру

1 пучка солі

1 пакунок ванільного цукру або цедра $\frac{1}{2}$ лимону

200–250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакунок розпушувача

150 мл молока

- Перемішайте вінчиком-мішалкою всі інгредієнти прибіл. $\frac{1}{2}$ хвилини на ступені 1, а потім прибіл. 3–4 хвилини на ступені 4.

Максимальна кількість: $2\frac{1}{2}$ x основних рецепта

Пісочне тісто

Основний рецепт

125 г вершкового масла (кімнатної температури)

100–125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи цебри лимону або ванільного цукру

250 г борошна

за потреби розпушувача

- Перемішайте вінчиком-мішалкою всі інгредієнти прибіл. $\frac{1}{2}$ хвилини на ступені 1, а потім прибіл. 2–3 хвилини на ступені 3.

Для 500 г борошна і більше:

- Вимішайте гачком для вимішування інгредієнти прибіл. $\frac{1}{2}$ хвилини на ступені 1, а потім прибіл. 3–4 хвилини на ступені 2.

Максимальна кількість: 4 x основних рецепта

Дріжджове тісто

Основний рецепт

500 г борошна

1 яйце

80 г жиру (кімнатної температури)

80 г цукру

200–250 мл теплого молока

25 г свіжих дріжджів або 1 пакунок сухих дріжджів

цебра $\frac{1}{2}$ лимону

1 пучка солі

- Вимішайте гачком для вимішування всі інгредієнти прибіл. $\frac{1}{2}$ хвилини на ступені 1, а потім прибіл. 3–6 хвилини на ступені 2.

Максимальна кількість: 3 x основних рецепта



Тісто для локшини

Основний рецепт

500 г борошна

250 г яєць (прибіл. 5 штук)

в залежності від потреби 2–3 ст. л.

(20–30 г) холодної води

- Замішайте тісто із інгредієнтів прибіл. 3–5 хвилин на ступені 2.

Максимальна кількість: $1\frac{1}{2}$ x основних рецепта

Пшенично-житній хліб із борошна грубого млива

Основний рецепт

325 г свіжо-змеленого пшенично-житнього борошна грубого млива

325 г пшеничного борошна, марка 405

100 г житнього борошна, марка 630

75 г закваски

$\frac{1}{2}$ ст. л. кмину

$\frac{1}{2}$ ст. л. прянощів для хліба

$\frac{1}{2}$ ст. л. солі

$1\frac{1}{2}$ пакунка сухих дріжджів

450–500 мл теплої води

- Вимішайте гачком всі інгредієнти прибіл. $\frac{1}{2}$ хвилини на ступені 1, а потім прибіл. 3 хвилини на ступені 2.
- Дайте тісту піднятися вдвічі, а потім ще раз вимішайте прибіл. 1 хвилину на ступені 2.
- Покладіть тісто в хлібну форму, змащену жиром, та дайте тісту ще раз піднятися, потім випікайте.

Порада: Замість свіжо-змеленого пшенично-житнього борошна грубого млива можна взяти також свіжо-змеленого борошна із полби.

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Медова бутербродна маса

50 г вершкового масла

(із холодильника)

450 г меду (із холодильника)

- Вершкове масло поділіть на маленькі шматочки та покладіть до блендера.
- Додайте мед та збивайте 15 секунд на ступені 4.

Акcesуари/ Спеціальні акcesуари

Додаткові спеціальні акcesуари можна придбати окремо. Акcesуари пристосовані для MUM81 і MUM82.



Малюнок 11

Багатофункціональна нарізка з 3 дисками; додатково пропонуються крупна диск-тертка, мілка диск-тертка, диск для нарізання картоплі фрі, диск для нарізання овочів по-азіатськи, диск для натирання картоплі для дерунів

Малюнок 12

Прес для цитрусових

Малюнок 13

М'ясорубка (для кріплення до приладу потребується адаптер); додатково пропонуються насадка-прес для фруктів (а), тертка-насадка (b) та насадка для відсадного печива (с); решіткові диски Ø 3 і 6 мм; ковбасний шприц

Малюнок 14

Зерновий млин з дробаркою із сталі

Малюнок 15

Мульти-блендер

Спеціальні аксесуари, які можна придбати, зображені також на малюнках на упаковці.

Рекомендації з утилізації



Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантія

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий. Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений. Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.

Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Этот бытовой электроприбор не предназначен для промышленного использования, им можно пользоваться только в домашнем хозяйстве.

Данный электроприбор можно использовать только по назначению и перерабатывать с его помощью только такое количество продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Количество перерабатываемых продуктов не должно превышать максимально допустимого количества, указанного в этой инструкции.

Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации и положите ее на хранение в надежное место. Производитель не несет ответственности за убытки, возникшие в результате несоблюдения рекомендаций по правильному применению бытового прибора.

При передаче этого бытового электроприбора другому владельцу не забудьте отдать ему и эту инструкцию.

Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании. В инструкции по эксплуатации приводится описание различных исполнений бытового прибора.

Указания по безопасности

⚠ Опасность электрического удара!

Электроприбор следует подключать и эксплуатировать только с учетом данных, приведенных в фирменной табличке. Этот электроприбор рассчитан на использование только в закрытых помещениях. Электроприбором можно пользоваться только в случае, если у самого прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.

Не подпускайте детей близко к электроприбору.

Внесения змін не виключається.

Лица (также и дети) с пониженным восприятием органами чувств или душевнобольные, а также лица, не обладающие достаточными опытом и знаниями, ни в коем случае не должны самостоятельно пользоваться бытовым прибором, а только под присмотром или в случае, если они получили подробный инструктаж по правильному использованию бытового прибора от лица, ответственного за их безопасность. Вилку из розетки следует вытаскивать после каждого пользования кухонным комбайном, если Вы покидаете помещение или в случае возникновения неисправности.

Не оставляйте работающий электроприбор без присмотра.

Следите за тем, чтобы не повредить сетевой шнур электроприбора об острые края и горячие поверхности. Если сетевой шнур этого электроприбора поврежден, то, во избежание опасной ситуации, заменять его должны специалисты фирмы-изготовителя или его сервисной службы, или лицо, имеющее такую же квалификацию. Во избежание опасных для пользователя ситуаций, ремонт прибора должен выполняться только специалистами нашей Службы сервиса.

Не прикасайтесь к вращающимся деталям. Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (11, 12, 13). Пока электроприбор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.

Заменять насадки можно только после полной остановки привода – после выключения привод еще некоторое время движется по инерции.

Основной блок электроприбора нельзя погружать в воду или мыть в проточной воде.

Используйте электроприбор только в комплекте с фирменными принадлежностями. При использовании принадлежностей следует руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки этого бытового электроприбора.

Объем поставки

Смотрите таблицу на **Рисунок 16**

Общий вид

Рисунки 1, 2

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

- 1 Кнопка разблокировки
- 2 Приводы для принадлежностей/насадок
- 3 Поворотный выключатель
- 4 Крышка
- 5 Загрузочное отверстие с маленькой крышкой
- 6 Смесительная чаша из нержавеющей стали
- 7 Венчик для перемешивания
- 8 Венчик для взбивания
- 9 Крюк для теста с отделителем
- 10 Миксер
- 11 Защитная крышка для привода насадок
- 12 Защитная крышка для привода
- 13 Защитная крышка для привода миксера

Приводы для принадлежностей/насадок

Приводы

Рисунок 2

- 2a Привод для обычного и универсального миксера
- 2b Привод для венчика для смешивания, венчика для взбивания, месильной насадки; опущенный вниз – для мясорубки
- 2c Привод для мельницы для размола зерна (из стали), резки проходного типа и соковыжималки для цитрусовых.

Рабочие положения

Внимание!

Кухонный комбайн можно включать только после того, как насадки/принадлежности были прикреплены, согласно приведенной ниже таблице, к правильному приводу в правильной позиции и переведены в рабочее положение. Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (11, 12, 13). Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

Поло- жение	При- вод		
1	2b		
2	2c		
3	2a		
4	2c		
5	2b		
6	2b		– Установка/снятие венчиков для смешивания и взбивания и насадок для перемешивания теста – Добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов

Системы безопасности

Блокировка включения

см. таблицу «Рабочие положения»

Кухонный комбайн можно включить в **положениях 1–4** только в случае, если:

- смесительная чаша установлена на место и повернута до упора или
- привод насадок закрыт защитной крышкой (11).

В **положении «5»** кухонный комбайн можно включить только в случае, если мясорубка правильно установлена с помощью переходника (см. инструкцию по эксплуатации мясорубки).

В **положении «6»** электроприбор включить не удастся, если установлена одна из насадок.

Блокировка повторного включения

При подаче тока после отключения кухонный комбайн включается, но двигатель не начинает работать.

Защита от перегрузки

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Возможные причины:

- перерабатывается слишком большое количество продуктов,
- слишком продолжительное использование.

Как себя вести при срабатывании одной из систем безопасности, описано в разделе «Помощь при неполадках».

Эксплуатация

⚠ **Внимание!**

Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.
Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (11, 12, 13). Нельзя включать пустой кухонный комбайн. Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников воспламенения.

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур (рисунок 3). Для комбайнов с приспособлением для автоматической намотки шнура:
 - потянув за шнур, извлеките его за один раз на необходимую Вам длину (макс. 110 см) и затем медленно отпустите: сетевой шнур зафиксирован.
 - Уменьшение рабочей длины электрошнура: Слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой длины. Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: сетевой шнур зафиксирован.
- Вставьте вилку в розетку.

⚠ **Внимание!**

При заправке сетевого шнура его нельзя перекручивать.

У кухонных комбайнов с автоматической намоткой сетевого шнура его нельзя заправлять вручную. Если сетевой шнур заклинило, то извлеките его полностью и затем дайте ему намотаться.

Установка в рабочее положение

Рисунок 4

Внимание!

Во время нажатия кнопки разблокировки обязательно удерживайте поворотный кронштейн рукой.

- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и начните перемещение поворотного кронштейна. При этом удерживайте поворотный кронштейн рукой.
- В необходимом Вам рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Установка рабочей скорости

Рисунок 5

- Установите поворотный выключатель (3) в необходимое Вам положение.
 0/off = остановка/выключение
 M = моментальное включение поворотный выключатель не отпускать.
 Привод работает с наивысшей скоростью вращения.
 Скорости = рабочие скорости
 1–4 (1 = низкая скорость, 4 = высокая скорость), промежуточные положения обозначены соответствующим образом.

Венчики для перемешивания и взбивания, месильная насадка Венчик (7)

используется для перемешивания, например, сдобного теста

Венчик (8)

используется для взбивания яичных белков, сливок и теста легкой консистенции, например, бисквитного.

Месильная насадка (9)

для замешивания теста тяжелой консистенции и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок)



Не исключена опасность травмирования о вращающиеся насадки

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Работайте только с закрытой крышкой (4)!

Заменяйте насадки только после полной остановки привода: после выключения привода еще некоторое время работает по инерции и затем останавливается в положении замены насадок.

Переводить поворотный кронштейн в другое положение можно только после полной остановки насадки.

Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (11, 12, 13).

Выполнение работ с использованием смесительной чаши и инструментов

Рисунок 6

- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.

Указание:

При установке крюка для теста сначала необходимо вставить отделитель, а только после этого – крюк для теста (**рисунок 10**).

Обратите внимание на форму и правильное положение деталей.

- Установка смесительной чаши:
 - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
 - поверните чашу против часовой стрелки до упора.

Указание:

Фигурная деталь, имеющаяся на корпусе основного блока кухонного комбайна, должна войти в отверстие чаши (**рисунок 6а**).

- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «1».
- Закройте чашу крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Наша рекомендация:

- Венчик для перемешивания: сначала перемешивайте продукты на 1-й скорости, затем переходите на 3-ю или 4-ю.
- Венчик для взбивания: 4-я скорость, добавление компонентов на 1-й скорости
- Месильная насадка: сначала замешивание на 1-й скорости, затем вымешивание на 2-й.

Дозагрузка компонентов

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «б».
- Загрузите добавочные компоненты или
- выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите крышку.

Рекомендация: для этого нажмите на кнопку разблокировки (1) и, удерживая ее в нажатом состоянии, снимите крышку.

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «б».
- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Важная информация по использованию венчика для взбивания

Рисунок 9

Чтобы достигался оптимальный результат перемешивания компонентов, венчик для взбивания должен почти касаться дна смесительной чаши.

При переработке небольшого количества продуктов венчик должен **слегка** прикасаться к дну чаши. Если это не так, то положение венчика можно отрегулировать по высоте следующим образом:

- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Вставьте венчик для взбивания в привод до фиксации.
- Надежно удерживая венчик в руках, ослабьте гайку с помощью гаечного ключа, входящего в комплект поставки кухонного комбайна (гаечный ключ прикреплен к дну кухонного комбайна).
- Поворачивая венчик, отрегулируйте его положение по высоте до достижения оптимального результата:
 - поворот влево: поднятие
 - поворот вправо: опускание
- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «1». Проконтролируйте положение венчика для взбивания по высоте, при необходимости повторите корректировку.
- Если положение по высоте отрегулировано правильно, то нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «6».
- Прочно удерживая венчик для взбивания, затяните гайку с помощью входящего в комплект поставки гаечного ключа.

Миксер

Если миксер не входит в комплект поставки Вашего кухонного комбайна, то Вы можете его докупить в качестве специальной принадлежности.



Не исключена опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод

*Никогда не опускайте руку в миксер, установленный на основной блок!
Миксер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода.*

*Никогда не включайте пустой миксер.
Миксер работает только с закрытой и зафиксированной крышкой.*



Не исключена опасность ошпаривания

При переработке в миксере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В миксер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Выполнение работ с использованием миксера

Рисунок 7

- Нажмите на кнопку разблокировки (1) и переведите поворотный кронштейн в положение «3».
- Снимите с привода миксера защитную крышку.
- Защитные крышки привода (11 и 12) должны быть установлены на свои места.
Проследите, чтобы крышки находились в правильном положении (рисунок 2а)!
- Установите миксер (маркировки на основном блоке кухонного комбайна и на миксере должны совпасть) и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Загрузите продукты.
 - максимально допустимое количество жидких компонентов = 1,25 литра,
 - максимально допустимое количество пенящихся или горячих жидкостей = 0,5 литра,
 - количество твердых компонентов для оптимальной переработки = 150 граммов.
- Закройте миксер крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора. Выступ на крышке миксера должен до упора войти в паз на ручке миксера!
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.



Важная информация

Если приод для насадок не закрыт защитной крышкой (11), и крышка миксера не установлена на место и не зафиксирована, то кухонный комбайн не включается.

При работе кухонного комбайна крышку миксера следует придерживать за край.

Дозагрузка компонентов

Рисунок 8

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Снимите крышку и добавьте необходимые компоненты или
- Извлеките из крышки миксера воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через загрузочное отверстие в крышке или
- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Поверните миксер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть миксер сразу после использования.

Чистка и уход

Чистка основного блока



Опасность электрического удара

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде. Нельзя пользоваться пароочистителем.



Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами.

- Извлеките вилку из розетки.
- Протрите основной блок кухонного комбайна и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости добавьте в воду для протирки немного средства для мытья посуды вручную.
- В заключение протрите электроприбор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине.

Пластмассовые детали нельзя зажимать между находящейся в посудомоечной машине посудой, так как они в процессе мытья могут окончательно деформироваться!

Чистка миксера



Не исключена опасность травмирования об острые ножи

За ножи миксера нельзя брать голую руку. Для его чистки следует воспользоваться щеткой.



Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Миксер нельзя мыть в посудомоечной машине. Его также нельзя замачивать в воде.

Лучше всего чистить миксер сразу после использования. Тогда остатки перерабатываемых продуктов не приохнут к нему, и на пластмассу его корпуса не окажут вредного воздействия такие вещества, как, например, эфирные масла, содержащиеся в пряностях.

- Помойте крышку миксера в посудомоечной машине.

- Промойте миксер в проточной воде.

Рекомендация: налейте в установленный на основной блок миксер слабый раствор средства для мытья посуды вручную (примерно до половины). Включите миксер на несколько секунд (ступень «М»). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте миксер в чистой воде.

Помощь при устранении неисправностей



Не исключена опасность травмирования

Перед устранением неисправности извлеките вилку из розетки.

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

Сначала попытайтесь устранить возникшую проблему самостоятельно, руководствуясь указаниями из приведенной ниже таблицы.

Неисправность	Устранение
Насадка не остается в положении замены.	● Переведите выключатель в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость.

Неисправность

Устранение

Кухонный комбайн не включается/
Сработала блокировка повторного включения.

- Проверьте, не отключили ли электро-энергию.
- Проверьте сетевую вилку.
- Переведите выключатель в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость.
- Проверьте поворотный кронштейн: в правильном положении? Зафиксирован?
- Поверните миксер или смесительную чашу до упора.
- Закройте миксер крышкой и поверните ее до упора.
- Закройте защитными крышками неиспользуемые приводы.

Кухонный комбайн выключается во время использования.

- Сработало устройство защиты от перегрузки.
- Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки.
 - Чтобы выключить устройство защиты от перегрузки, дайте кухонному комбайну остыть в течение примерно 15 минут.
 - Снова включите кухонный комбайн. Если двигатель и после этого не запустится, то кухонный комбайн следует охладить в течение более продолжительного времени (минимум один час).

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

200–1500 г

- Взбивайте сливки от 1,5 до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания.



Взбитые белки

От 2 до 12 белков

- Взбивайте белки от 2 до 6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

3 яйца

3–4 ст. л. горячей воды,

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара,

150 г муки,

50 г крахмала,

при необх. немного пекарного порошка.

- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 4-й скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Затем переведите поворотный выключатель на 1-ю скорость и в течение полутора – одной минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянную муку и крахмал.



Максимальное количество теста:

2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное тесто

Основной рецепт

3–4 яйца,

200–250 г сахара

1 щепотка соли

1 пакетик ванильного сахара или цедра с половины лимона,

200–250 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры).

500 г муки,

1 пакетик пекарного порошка,

150 мл молока.

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



Максимальное количество теста:

2,5 количества продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт

125 г сливочного масла (комнатной температуры),

100–125 г сахара

1 яйцо,

1 щепотка соли

немного лимонной цедры или ванильного сахара,

250 г муки,

при необх. немного пекарного порошка.

- Перемешивайте все компоненты в течение примерно полуминуты с помощью венчика для перемешивания на 1-й скорости, а затем в течение 2–3 минут на 3-й скорости.

Начиная с 500 г муки:

- перемешивайте тесто с помощью месильной насадки в течение примерно полуминуты на 1-й скорости, затем в течение примерно 3–4 минут на 2-й скорости.

Максимальное количество теста:

4-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки,

1 яйцо,

80 г жира (комнатной температуры),

80 г сахара

200–250 мл теплого молока

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

1 щепотка соли

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

Максимальное количество теста:

3-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Тесто для лапши

Основной рецепт

500 г муки,

250 г яиц (ок. 5 штук),

по необходимости 2–3 ст. ложки (20–30 г) холодной воды.



- Перемешивайте все ингредиенты от 3 до 5 минут на 2-й скорости до получения однородного теста.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Медовая бутербродная масса

50 г сливочного масла
(из холодильника)

450 г меда (из холодильника)

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки и положите его в миксер.
- Добавьте мед и взбивайте все в течение 15 секунд на 4-й скорости.



Серийные/специальные принадлежности

Дополнительные специальные принадлежности можно также докупить по отдельности. Принадлежности пригодны для использования на кухонных комбайнах MUM81 и MUM82.

Рисунок 11

Шинковка проходного типа с тремя дисками; дополнительно можно приобрести диск-терку для крупного шинкования, диск-терку для мелкого шинкования, диск для нарезания картофеля фри, диск для нарезания овощей по-азиатски, диск для натирания картофеля на draniki

Рисунок 12

Соковыжималка для citrusовых

Рисунок 13

Мясорубка (для крепления к кухонному комбайну необходим переходник); дополнительно можно заказать приставку для получения фруктовой мякоти (a), приставку-терку (b) и приставку для фигурного печенья (c); диски с отверстиями Ø 3 и 6 мм; колбасный шприц

Рисунок 14

Мукомольная мельница со стальным размалывающим механизмом

Рисунок 15

Многофункциональный миксер

Специальные принадлежности, которые можно приобрести, изображены также на упаковке.

Утилизация



Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», а также найти в фирменном гарантийном талоне, выдаваемом при продаже.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____
2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электрокалориферы, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, массажеры, ванны, электрогрелки и аналогичные им изделия.



A946



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что наша продукция сертифицирована на соответствие российским требованиям безопасности согласно Закону РФ «О защите прав потребителей».

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаустерге ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери-Штрассе 34, Германия.

Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе.

По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель представляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт в г. Москве:

☎ (495) 737-2961

Прием заявок на ремонт в г. Санкт-Петербурге:

☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bsh-service.ru>

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: <http://www.bosch-eshop.ru>

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом требований изготовитель просит Вас сохранять документы (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD GTMM, где GT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления.



BOSCH

Разработано для жизни

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)
وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة
المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد
الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث
الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند
أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق مثلنا في بلد
الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد.
عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال
الشراء معها.



معجون العسل للطلاء على شرائح الخبز
50 جم زبد (من التلابة)
450 جرام عسل نحل

- قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم ضعها في الخلاط.
- أضف إليها العسل ثم شغل الخلاط على الدرجة 4
زهاء 15 ثانية.

الملحقات الإضافية/الملحقات الإضافية الخاصة

يمكن لاحقاً شراء المزيد من الملحقات الإضافية الخاصة
أيضاً على حدة.

ويمكن استخدام الملحقات الإضافية مع الطراز MUM81
وكذلك مع الطراز MUM82.

شكل 11

قطاعة الخضراوات المجهزة بثلاثة أقراص. ويمكن الحصول
على ما يلي كملحقات إضافية:
قرص بشر مخصص للقطع الكبيرة. قرص بشر مخصص
للقطع الصغير. قرص تقطيع البطاطس (البطاطا) الحمراء
وقرص مخصص لتقطيع الخضر الأسطوانية. قرص لتقطيع
شرائح البطاطس.

شكل 12

مفرمة اللحوم: (يجب تثبيتها على الجهاز بواسطة وصلة
مهايئة)؛ ويمكن الحصول على ما يلي كملحقات إضافية:
عصارة فواكه (a)، مبشرة (b) وجهاز قمع تشكيلي
لخبائز الحلويات (c)؛ أقراص المفرمة 3 ملم و 6 ملم؛
أسطوانة دافعة للسجق

شكل 13

عصارة موالح

شكل 14

مطحنة حبوب مجهزة بأقراص طاحنة من الفولاذ

شكل 15

خلاط متنوع الاستخدام

يمكن أيضاً الحصول على الملحقات الإضافية الموجودة على
الغلاف.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



عجين خبائز الحلويات الجافة

الوصفة الأساسية

125 جم زبد (درجة حرارة الغرفة)

100–125 جم سكر

بيضة واحدة

حفنة قليلة من الملح

قليل من قشر الليمون أو من الفانيلا

250 جم طحين (دقيق)

ومن الممكن إضافة خميرة البسكويت

• قلب كافة مكونات الخلطة زهاء ½ دقيقة على

الدرجة 1 وبعد ذلك حوالي 2–3 دقائق على الدرجة 3

مستخدماً في ذلك المضرب القلاب.

ابتداء من 500 جم طحين (دقيق):

• اعجن مكونات الخلطة زهاء ½ دقيقة على الدرجة 1

وبعد ذلك حوالي

3–4 دقائق على الدرجة 2 مستخدماً في ذلك

المضرب الكلابي.

أقصى كمية: 4 أضعاف الوصفة الأساسية



العجين الخمر

الوصفة الأساسية

500 جم طحين (دقيق)

بيضة واحدة

80 جم من الشحوم (درجة حرارة الغرفة)

80 جم سكر

200–250 ملي لتر لبن حليب دافئ

25 جم خميرة طازجة أو كيس صغير من الخميرة الجافة

قشرة ½ ليمونة

حفنة قليلة من الملح

• اعجن كافة مكونات الخلطة زهاء ½ دقيقة على

الدرجة 1 وبعد ذلك حوالي 3–6 دقائق على الدرجة 2

مستخدماً في ذلك المضرب الكلابي.

أقصى كمية: 3 أضعاف الوصفة الأساسية



عجين المكرونات

الوصفة الأساسية

500 جم طحين (دقيق)

250 جم بيض (حوالي 5 بيضات)

من 2 إلى 3 معالق ماء بارد (20 إلى 30 جم) عند الحاجة

• اعجن كافة مكونات الخلطة زهاء 3 إلى 5 دقائق على

الدرجة 2.

أقصى كمية: الوصفة الأساسية مرة ونصف.

أمثلة تطبيقية للاستخدام

القشدة/الكريمة

200–1500 جم

• يجري إعداد القشدة/الكريمة باستخدام مضرب

البیض لمدة تتراوح ما بين 1½–4 دقائق على الدرجة 4

(بما يتلاءم مع كمية القشدة/الكريمة ومواصفاتها).



زلال البيض

زلال كمية تتراوح ما بين 2–12 بيضة

• يجري إعداد زلال البيض باستخدام مضرب البيض

لمدة تتراوح ما بين 2–6 دقائق على الدرجة 4.



عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

3 بيضات

3–4 ملاعق طعام من الماء الساخن

150 جم سكر

كيس صغير من الفانيلا

150 جم طحين (دقيق)

50 جم نشا

ومن الممكن إضافة خميرة البسكويت

• اضرب مكونات الخلطة (باستثناء الطحين والنشا)

بمضرب البيض لمدة تتراوح ما بين 4–6 دقائق على

الدرجة 4 لحين أن تتكون رغوة.

• اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ثم قم بإضافة

الطحين المنخول والنشا إلى الخلطة ملعقة تلو

الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين ½–1 دقيقة.

أقصى كمية: ضعف الوصفة الأساسية



عجين التورتة

الوصفة الأساسية

3–4 بيضات

200–250 جم سكر

حفنة قليلة من الملح

كيس صغير من الفانيلا أو قشرة ½ ليمونة

200–250 جم زبد أو سمن (درجة حرارة الغرفة)

500 جم طحين (دقيق)

كيس صغير من خميرة البسكويت

150 مليلتر لبن حليب

• قلب كافة مكونات الخلطة زهاء نصف دقيقة على

الدرجة 1 وبعد ذلك حوالي 3–4 دقائق على الدرجة 4

مستخدماً في ذلك المضرب القلاب.

أقصى كمية: ½2 من الوصفة الأساسية

تنظيف الوعاء والأدوات

الوعاء والأدوات مهيأ للغسيل في غسالة الأواني. انتبه إلى تجنب انحشار أجزاء الجهاز المصنعة من البلاستيك في غسالة الأواني. حيث أن أي تغييرات محتملة ناجمة عن ذلك قد تظل على هذا الوضع بعد الانتهاء من عملية الغسيل!

تنظيف الخلاط

خطر الإصابة بجروح من خلال



السكين الحاد

تجنب حدوث أي تلامس بين يدك وسكين الخلاط إذا لم يكن هنا حائل واقٍ ويُستحسن استخدام فرشاة تنظيف السكين.

⚠ تنبيه!

لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز. الخلاط ليس مهيأ للغسيل في غسالة الأواني. لا تغطس الخلاط في الماء. وإنه لمن الأفضل غسيل الخلاط فور الفراغ من استعماله. ويمكنكم باتباع الآتي تجنب التصاق الرواسب الناجمة عن الاستعمال بالخلاط (وعلى سبيل المثال الزيوت الأثرية المتواجدة في البهارات).

- اغسل غطاء الخلاط في غسالة الأواني.
 - اغسل الخلاط تحت الماء المنساب من الصنبور.
- فكرة مفيدة:** صب قدرًا من الماء في إناء الخلاط المركب على الجهاز (زهاف نصف الإناء) ثم أضف إليه قدرًا قليلاً من أحد المنظفات الصناعية. ثم شغل الخلاط لبضع ثواني (على الدرجة M). افرغ إناء الخلاط من ماء الغسيل ثم اغسله تحت الماء المنساب من الصنبور.

إرشادات مساعدة في حالات الخلل الفني

تأكد من تثبيت الذراع المتراوحة في كافة الأوضاع
حاول في البداية التغلب على أي مشكلةٍ تطرأ بمساعدة الإرشادات المعالجة التي يتضمنها الجدول التالي.

خطر التعرض للإصابة



انزع قابس الجهاز من المقبس قبل الشروع في معالجة أي.

الخلل الفني	الإرشادات المعالجة
تعثر ثبوت إحدى أدوات الجهاز في الوضع المخصص لتغييرها.	• اضبط الجهاز على الوضع off/0. ثم أطفئه بعد مرور بضع ثواني.
الجهاز متعثر عن التشغيل/انطلاق	• تأكد من أن الإمداد بالتيار مستمر.
جهازية إعاقه	• تأكد من توصيل مقبس الجهاز.
مواصلة التشغيل	• اضبط الجهاز على الوضع off/0 ثم عاود ضبطه مجدداً على الوضع المطلوب.
	• تأكد من تواجد الذراع المتراوحة في الوضع الصحيح وكذلك من مدى إحكام تثبيتها.
	• أدر إناء الخلاط أو الوعاء مع إحكام تثبيته.
	• ركب غطاء الخلاط وأدره حتى النهاية لإحكام تثبيته.
	• ركب الأغشية الواقية على مجموعات الإدارة غير المستخدمة.
تعثر تشغيل الخلاط أو توقفه	• سكين الخلاط متعرض لإعاقة ناجمة عن أحد مكونات الخلطة.
عن التشغيل أثناء الاستخدام. يصدر عن المحرك «أزيز».	• افصل الجهاز. ثم انزع مقبسه من المقبس. • افصل الخلاط عن الجهاز وأزل المعوقات. • أعد تركيب الخلاط. • شغل الجهاز.
الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال.	• يشير هذا إلى انطلاق تجهيزة الحماية من الضغط الزائد. • افصل الجهاز. ثم انزع مقبسه من المقبس. • توقف عن استخدام الجهاز حوالي 15 دقيقة حتى يبرد لكي يمكن فصل تجهيزة الحماية من الضغط الزائد. • عاود تشغيل الجهاز. وإذا لم يبدأ المحرك بعد ذلك في الدوران فينبغي هنا التوقف عن استخدام الجهاز لفترة أطول (على الأقل لمدة ساعة) لكي يبرد تماماً.

إذا لم يتسنى إزالة الخلل فينبغي التوجه إلى أحد مراكز خدمة العملاء.

إضافة المزيد من المواد الغذائية الشكل 8

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع الغطاء وأضف المزيد من المواد الغذائية.
- أو
- انزع القمع من غطاء الخلاط ثم قم بإضافة المزيد من المواد الغذائية شيئاً فشيئاً.
- أو
- قم بإضافة المزيد من السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- أدر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بفصله عن الجهاز.
- فكرة مفيدة: يُستحسن القيام بتنظيف الخلاط فور الانتهاء من الاستخدام.

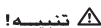
تنظيف الجهاز والعناية به

تنظيف هيكل الجهاز



خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس الجهاز في الماء أو الإمساك به تحت الماء المنساب من الصنبور بُغية تنظيفه. ولا تستخدم في تنظيفه أية أجهزة تنظيف بالبخار.



تنبيه!

لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل المحرك والغطاء الواقي لمجموعة الإدارة بفوطة مبللة. وبمكنك أيضاً استخدام القليل من منظف صناعي سائل إذا كانت هناك ضرورة تستدعي ذلك.
- جفف الجهاز باستخدام فوطة مناسبة.



خطر الإصابة بحروق

يؤدي استخدام الخلاط لإعداد مواد غذائية ساخنة إلى انبعاث بخار من القمع المتواجد في غطاءه. ولذا فيجب الانتباه إلى الالتزام بالحد الأقصى البالغ 0,5 لتر بالنسبة للسوائل الساخنة أو الكونة للبرغوة.

استخدام الخلاط

الشكل 7

- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 3.
- انزع الغطاء الواقي الخاصة بمجموعة إدارة الخلاط.
- أما الغطاءان الواقيان (11 و 12) لمجموعتي الإدارة الأخرى فيجب أن يظلّا مركبين.
- انتبه إلى الوضع الصحيح (الشكل 2a)!
- ركب الخلاط (انتبه إلى العلامات الموضحة على كل من الجهاز والخلاط) ثم قم بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.
- تعبئة المواد الغذائية:
 - الكمية القصوى للمواد الغذائية السائلة = 1,25 لتر؛
 - الكمية القصوى للسوائل الساخنة أو الكونة للبرغوة = 0,5 لتر؛
 - الكمية المثالية التي يمكن إعدادها من المواد الغذائية ذات الطبيعة المتناسكة = 150 جرام.
- ركب الغطاء ثم قم بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.
- يجب الانتباه إلى إدخال الجزء البارز من غطاء الخلاط في الفتحة المخصصة له في مقبض إبريق الخلاط مع إحكام تثبيته فيها!
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.



تنبيه هام

الجهاز يمتنع من تلقاء ذاته عن الاستجابة للتشغيل إذا لم يكن الغطاء الواقي لمجموعة الإدارة (11) مركباً وكذلك غطاء الخلاط مركباً ومحكم الإغلاق. ينبغي الإمساك بغطاء الخلاط من حافته أثناء الاستخدام.

انتبه:

إلى أن التجويف المتواجد أسفل الحافة العلوية للوعاء يجب أن يجري تركيبه جيداً في الجانب المحصص له في هيكل الجهاز (شكل 6a).

- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الوعاء.
 - اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
 - ركب الغطاء.
 - اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- نصيحة مفيدة للاستخدام:**

- المضرب القلاب: يُفضل التشغيل في البداية على الدرجة 1، ثم ضبط الجهاز فيما بعد على الدرجة 3 أو 4.
- مضرب البيض: الدرجة 4، المزج على الدرجة 1.
- المضرب الكلابي: في البداية التقلب على الدرجة 1، ثم ضبط الجهاز فيما بعد على الدرجة 2 لعجن المحتويات.

إضافة المزيد من المواد الغذائية

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع الغطاء.
- اضغط على زر فصل المحرك ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6.
- أضف المزيد من المواد الغذائية.
- أو
- قم بإضافة المزيد من المواد الغذائية من خلال الفتحة المخصصة لذلك في الغطاء.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- انزع الغطاء.
- نصيحة مفيدة للاستخدام: استمر في الضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اخلع الغطاء.
- اضغط على زر فصل المحرك ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6.
- افصل أداة الجهاز التي جرى استخدامها عن المحرك.
- اخرج الوعاء من الجهاز.
- نظف كافة الأجزاء التي جرى استخدامها. انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

تنبيه هام بخصوص استخدام

الشكل 9

مضرب البيض

ينبغي عند استخدام مضرب البيض مراعاة وصوله أثناء التشغيل إلى قاع الوعاء لدرجة تكاد تصل إلى التلامس وذلك من أجل خلط المكونات على أفضل صورة مثالية. وفي حالة إعداد كمية ضئيلة من المواد الغذائية فيفضل هنا أن يحدث تلامس طفيف بين مضرب البيض وأرضية الوعاء. وإذا لم يتسنى الوصول إلى هذا الوضع فينبغي إعادة ضبط ارتفاع مضرب البيض باتباع الآتي.

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- اضغط على زر فصل المحرك ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6.
- ركب مضرب البيض مع مراعاة إحكام تثبيته في المحرك.
- امسك مضرب البيض وقم بفك الصامولة مستخدماً في ذلك المفتاح المرفق بالعبوة. (المفتاح يوجد بقاعدة الجهاز)
- اضبط ارتفاع مضرب البيض من خلال إدارته على الوضع المثالي.
- الإدارة في اتجاه اليمين: دفع المضرب إلى أسفل
- الإدارة في اتجاه اليسار: دفع المضرب إلى أعلى
- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 1.
- اختبر مدى ارتفاع مضرب البيض. وإذا اقتضى الأمر فقم بإجراء تصحيح.
- بعد التأكد من ضبط الارتفاع على النحو الصحيح اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6.
- امسك مضرب البيض ثم عاود تركيب الصامولة وقرطها جيداً مستخدماً في ذلك المفتاح المرفق بالعبوة.

الخلاط

إذا لم يكن الخلاط من ضمن محتويات العبوة فيمكنكم الحصول عليه بشرائه لاحقاً كملحق إضافي.

خطر الإصابة بجروح من خلال السكين

الح/ دوران المحرك



لا تقم البتة بإحكام يدك أو أصابعك في المحيط الداخلي للخلاط!

لا تقم بنزع الخلاط أو تركيبه إلا في حالة التوقف التام للمحرك! لا يمكن تشغيل الخلاط إلا إذا كان غطاءه مركباً ومحكم التثبيت.

المضرب القلاب، مضرب البيض، المضرب الكلابي للعجين

المضرب القلاب (7)

مصمم لتقليب العجين. وعلى سبيل المثال لعجين التوترة.

مضرب البيض (8)

مصمم لضرب البيض، الفشدة وكذلك لضرب العجائن الخفيفة. وعلى سبيل المثال منه عجين البسكويت.

المضرب الكلابي للعجين (9)

مصمم لعجن العجائن الثقيلة ولخلط مكونات ينبغي مزجها دون تقطيعها والمحافظة على صورتها الأصلية (وعلى سبيل المثال الزبيب وشرائح الشيكولاته).

- اجذب سلك التوصيل الكهربائي إلى الخارج دون توقف حين الوصول إلى الحد اللازم (أقصى حد 110 سم) ثم دعه ببطء؛ وعندئذ يثبت سلك التوصيل الكهربائي على هذا الوضع.
- تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي: اجذب سلك التوصيل الكهربائي بخفة ودعه يلتف إلى الداخل حين الوصول إلى الحد اللازم ثم عاود جذبه بخفة ودعه ببطء؛ وعندئذ يثبت سلك التوصيل الكهربائي على هذا الوضع.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.

⚠ تنبيه!

انتبه إلى تجنب التواء سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف المخصص له. وبالنسبة للأجهزة المزودة بتهوية لف التلقائي لسلك التوصيل الكهربائي فينبغي تجنب دفع سلك التوصيل باليد إلى داخل التجويف. وإذا انحشر سلك التوصيل الكهربائي فينبغي في مثل هذه الحالة جذبه بالكامل إلى الخارج ثم معاودة تركه لالتفاف حول نفسه من تلقاء ذاته.

ضبط أوضاع التشغيل الشكل 4

⚠ تنبيه!

عند الضغط على زر تحرير جتهيزة تأمين الإغلاق فإنه يكون من اللازم حتماً أن تقوموا بالإمسك بإحكام بالذراع المتراوحة بإحدى اليدين.

- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم حرك الذراع المتراوحة. عند القيام بذلك يجب الإمساك بإحكام بالذراع المتراوحة بإحدى اليدين.
- حرك الذراع المتراوحة تجاه وضع التشغيل المطلوب ثم ثبتها بإحكام.

ضبط درجات التشغيل الشكل 5

- أدر المفتاح الدوار (3) على الدرجة المطلوبة.
- off/0 = إيقاف التشغيل/فصل
- M = التشغيل اللحظي
- امسك المفتاح الدوار.
- المحرك يعمل بأقصى عدد من الدورات.
- درجات التشغيل = سرعات التشغيل
- 1-4 (1 = بطيء، 4 = سريع)
- الدرجات البينية موضحة على التدرج.

خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية



لا تقحم يدك أو أصابعك على الإطلاق في المحيط الداخلي للوعاء أثناء التشغيل. ولا تستخدم الجهاز إلا إذا كان الغطاء مغلقاً!

ولا تهم بتغيير أدوات الجهاز إلا عند توقف الجهاز عن العمل - انتبه إلى أن المحرك يستمر في الدوران لبرهة من الوقت بعد إيقاف الجهاز عن التشغيل ويظل متوقفاً عند الوضع المحدد لتغيير الأدوات.

ولا تقم بتحريك الذراع المتراوحة إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن الحركة.

ولضمان سلامتك يجب عدم تشغيل الجهاز قبل التأكد من تركيب الغطاء الواقي المخصص لمجموعات إدارة أدوات الجهاز (11، 12، 13).

استخدام الجهاز مع الوعاء والأدوات المختلفة

الشكل 6

- اضغط على زر فصل المحرك (1) ثم اضبط الذراع المتراوحة على الوضع 6.
- استخدم من المضارب الثلاثة المناسب منها لإعداد المواد الغذائية المطلوب القيام بتجهيزها، وانتبه عند تركيبه إلى تثبيته بإحكام.
- تنبيه: فيما يتعلق بقلاب العجين فإنه يجب أن يتم أولاً تركيب طراد العجين. وبعد ذلك يتم تركيب كلاب العجين (الصورة 10).
- يجب مراعاة شكل ووضع الأجزاء.
- تركيب الوعاء:
 - أمل الوعاء قليلاً إلى الأمام لتركيبه في المكان المحدد له
 - ثم قم بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة وتأكد من إحكام تثبيته.

- كان الوعاء مركباً ومثبتاً بإحكام بإدارته حتى النهاية تماماً أو
- كان الغطاء الوافي المخصص لمجموعة إدارة أدوات الجهاز (11) مركباً.

أما في الوضع 5 فإن الجهاز يسمح بتشغيله فقط إذا كانت مفرمة اللحوم مع المهايئ الخاص بها قد تم تركيبها في الجهاز على النحو الصحيح (انظر الجزء الخاص بالمفرمة في دليل الاستخدام).
وبالنسبة للوضع 6 فإن الجهاز يتنعم عن التشغيل إذا جرى تركيب أي أدوات فيه.

جهازية إعاقة مواصلة التشغيل

يظل الجهاز موصلًا في حالة انقطاع التيار الكهربائي. ولكن المحرك لا ينطلق في الدوران من تلقاء ذاته بعد عودة الإمداد بالتيار الكهربائي.

جهازية الحماية من الضغط الزائد

إذا حدث وتوقف المحرك أثناء الاستخدام عن الدوران من تلقاء ذاته فإن هذا يعني انطلاق جهازية الحماية من الضغط الزائد. الأسباب المحتملة لانطلاقها:

- كمية المواد الغذائية الجاري إعدادها كبيرة جداً.
- استخدام الجهاز لفترة زمنية طويلة.

انظر "إرشادات المساعدة في فصل الأعطال الفنية" من أجل التعرف على ما يجب القيام به في حالة انطلاق أحد أنظمة الاستخدام الآمن.

استخدام الجهاز

⚠ تنبيه!

لا تقم بتشغيل الجهاز على الإطلاق إلا إذا كانت الأدوات والملحقات الإضافية مركبة ومضبوطة على وضع التشغيل. ولضمان سلامتك يجب عدم تشغيل الجهاز قبل التأكد من تركيب الغطاء الوافي المخصص لمجموعة إدارة أدوات الجهاز (11، 12، 13).

لا تشغل الجهاز إذا كان خالياً. ينبغي عدم تعريض الجهاز والملحقات الإضافية لمصادر حرارة.

- ينبغي تنظيف الجهاز والملحقات الإضافية الخاصة به جيداً قبل الاستخدام الأول لها. انظر «فصل تنظيف الجهاز والعناية به».

إعداد الجهاز للاستخدام

- ضع هيكل المحرك على أرضية نظيفة ومستوية.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي (شكل 3).
بالنسبة للأجهزة المزودة بتجهيزة لف التلقائي لسلك التوصيل الكهربائي:

مجموعات الإدارة الخاصة بالملحقات الإضافية/الأدوات

مجموعات الإدارة

الشكل 2

- 2a مجموعة إدارة للخلاط وللخلاط متنوع الاستخدام
- 2b مجموعة إدارة مخصصة للمضرب القلاب وللمضرب البيض وللمضرب الكلابي: الوضع المطوى إلى أسفل مهيأ للاستخدام مع مفرمة اللحوم
- 2c مجموعة إدارة مخصصة لمطحنة الحبوب/الغلال (فولاذ). ولقطاع الخضراوات. ولعصارة الموالح

الأوضاع المختلفة للتشغيل

⚠ تنبيه!

لا تقم بتشغيل الجهاز على الإطلاق إلا إذا كانت الأدوات والملحقات الإضافية مركبة في مجموعة الإدارة المخصصة لها ووضع تشغيلها مضبوط على النحو الصحيح. ولضمان سلامتك يجب عدم تشغيل الجهاز قبل التأكد من تركيب الغطاء الوافي المخصص لمجموعات إدارة أدوات الجهاز (11، 12، 13). انتبه إلى إحكام تثبيت الذراع المتراوحة في كل وضع من أوضاع التشغيل المختلفة.

الوضع	مجموعة الإدارة	
1	2b	
2	2c	
3	2a	
4	2c	
5	2b	
6	2b	

- لتركيب/لفك مضرب البيض، المضرب القلاب والمضرب الكلابي لإضافة كمية كبيرة من المواد الغذائية

أنظمة الاستخدام الآمن

جهازية إعاقة التشغيل الخاطئ

أنظر جدول «أوضاع التشغيل»

ليس من الممكن تشغيل الجهاز في الأوضاع 1-4 على الإطلاق إلا إذا:

يجب الانتباه إلى نزع قابس الجهاز من المقبس بعد الانتهاء من كل استخدام وأيضاً قبل الشروع في تنظيف الجهاز أو قبل مغادرة مكان الاستخدام وكذلك في حالة الوقوع في خطأ في الاستخدام. ينبغي الانتباه إلى خاشي جذب سلك التوصيل الكهربائي على حواف حادة أو أسطح ساخنة.

إذا لحق ضرر بسلك التوصيل الخاص بهذا الجهاز فلا يجب استبداله إلا بمعرفة المنتج أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على مؤهلات ماثلة حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. أم القيام بإجراء أي إصلاحات للجهاز فينبغي أن يتم فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

لا تقحم يديك أو أصابعك على الإطلاق في الوسط المحيط بأجزاء الجهاز ذات الحركة الدوارة. ولضمان سلامتك يجب عدم تشغيل الجهاز قبل التأكد من تركيب الغطاء الواقي المخصص لمجموعات إدارة أدوات الجهاز (11، 12، 13).

ولا تقم على الإطلاق بتغيير أدوات الجهاز إلا إذا كان متوقفاً عن الحركة. مع الأخذ في الاعتبار بأن المحرك يستمر في الدوران لبرهة من الوقت بعد وقف تشغيل الجهاز. ولا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك في الماء أو تنظيفه تحت الماء المناسب من الصنبور. لا تستخدم مع الجهاز من الملحقات الإضافية إلا الأصلية منها فقط. وفي حالة استعمال أي من الملحقات الإضافية فينبغي هنا الانتباه إلى التعليمات المشار إليها في دليل الاستخدام.

16 المحتويات العبوة

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

- 1 زر فصل المحرك
- 2 مجموعات إدارة للملحقات الإضافية / أدوات الجهاز 3
- 4 مفتاح دوار
- 4 غطاء
- 5 فتحة لإضافة المزيد من المواد الغذائية مجهزة بغطاء صغير
- 6 وعاء من الفولاذ المقاوم للصدأ مخصص للاستخدام مع المضارب المشار إليه أعلاه
- 7 مضرب قلاب
- 8 مضرب بيض
- 9 كلاب عجين بطراد عجينة
- 10 خلاط
- 11 غطاء واقي لمجموعات إدارة أدوات الجهاز
- 12 غطاء واقي لمجموعات الإدارة
- 13 غطاء واقي لمجموعات إدارة الخلاط

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.

بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. ونجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

إن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي وليس التجاري. انتبه إلى مراعاة استخدام الجهاز فقط على النحو المطابق للتعليمات المشار إليها وكذلك إلى أنه مصمم لاستعماله لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وكذلك لفترات الزمنية المعتادة لهذا النحو من الاستخدام. كما يجب الانتباه إلى عدم تعدي الكمية القصوى المسموح بها. يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام بأكملها بعناية تامة والحفاظ عليها جيداً. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لآية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. وفي حالة استخدام الجهاز من قبل طرف ثالث فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل. هذا الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي عمليات صيانة له. يتضمن دليل الاستخدام إرشادات توضيحية لطرازات مختلفة.

تعليمات الأمان

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز مصمم للاستعمال فقط في الأماكن المغلقة. ويجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. يجب الانتباه إلى إبعاد الجهاز عن متناول الأطفال. كما يجب وضع الأطفال تحت الملاحظة لكي تحولوا دون تلاعبهم بالجهاز.

ينبغي تجنب استعمال الأشخاص والأطفال أيضاً الذين يعانون من مشاكل في القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية قد تحول دون استخدامهم الجهاز على نحو آمن. بدون مساعدة أو رقابة. يجب أن يقوم شخص ملم بتعليمات الاستخدام بمساعدة هؤلاء الأشخاص من أجل الحفاظ على سلامتهم.

يجب فصل التيار الكهربائي عنه بسحب القابس من المقبس في كل مرة بعد الانتهاء من استخدام الجهاز وقبل تنظيفه وقبل مغادرة المكان وفي حالة حدوث أعطال. وينبغي كذلك الانتباه إلى عدم استخدام الجهاز إذا لم يكن استعماله جارياً تحت المراقبة.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

[mailto:cp-servicecenter@](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE

Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

17312 Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

Fax: 04 881 4805

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkskundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 240 260*

Fax: 01 605 75 51 212

[mailto:vie-stoerungsannahme@](mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

Fax: 1300 306 818

valid only in AUS

<mailto:bshau-as@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Odobašina 57

71000 Sarajevo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

EXPO2000-service

Ks. Ljulim, bl.549/B - patrer

1359 Sofia

Tel.: 02 826 0148

Fax: 02 925 0991

<mailto:service@expo2000.bg>

BH Bahrain, البحرين

Khalifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

Fax: 1759 3340

<mailto:info@khalifat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

[mailto:bshconsumidor@](mailto:bshconsumidor@atento.com.br)

[ATENTO.com.br](mailto:atento.com.br)

www.boscheletrodomesticos.com.br

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für

Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

[mailto:ch-info.hausgeraete@](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaanouri III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

Fax: 022 658 128

[mailto:bsh.service.cyprus@](mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy)

cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích

spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Bosch Hvidevareservice

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

[mailto:BSH-Service.dk@](mailto:BSH-Service.dk@bshg.com)

bshg.com

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos

España S.A.

Servicio BSH al Cliente

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 351 352

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy

Itälahdenkatu 18 A, PL 123

00201 Helsinki

Tel.: 0207 510 700

Fax: 0207 510 780

[mailto:Bosch-Service-FI@](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)

bshg.com

www.bosch-home.fi

Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 7 snt/min (alv 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia
Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Tel.: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

Andabaka d.o.o.
Gunduliceva 10
21000 Split
Info-Line: 021 481 403
Info-Fax: 021 481 402
mailto:servis@andabaka.hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.eu.uk

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ulili Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkeyev Ildus A."
B. Momyshev Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
Fax: 01 257 359
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@bshg.com
www.bosch-home.com

LV Latvija, Latvia

Sia Olimpeks Elektroniks Ltd.
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Burg. Stramanweg 122
1101 EN Amsterdam Zuidooost

Storingsmelding:
Tel.: 020 430 3 430
Fax: 020 430 3 445
mailto:contactcenter-nl@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 020 430 3 435
Fax: 020 430 3 400
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi BAY
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr.17-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 0801 000 110
Fax: 021 203 9731
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.com

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
факс: 495 737 2982
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia

Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Çakmak Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th Floor, No.112
Chung Hsiao E. Road, Sec. 1
Taipei ROC 100
Tel.: 02 5556 2556
Fax: 02 5556 1235
www.boschappliance.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Fax: 029 021 434
mailto:gama_mb@yahoo.com

XS Srbija, Serbia

SZR "SPECIJALELEKTRO"
Bulevar Milutina Milankovića 34
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 2147 110
Fax: 011 2139 689
mailto:spec.el@eunet.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 0866 171 780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2 - 6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/ oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z.B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z.B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist - ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

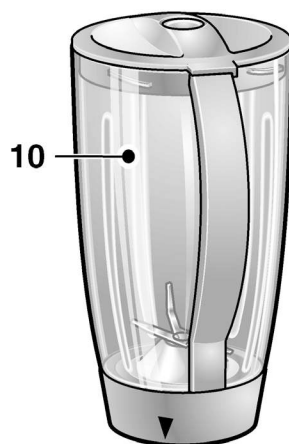
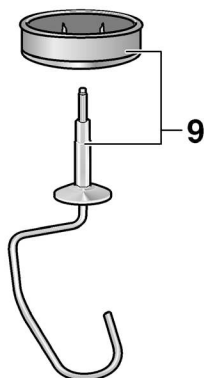
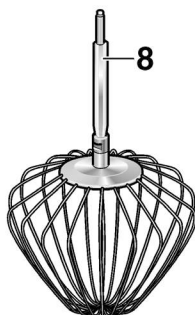
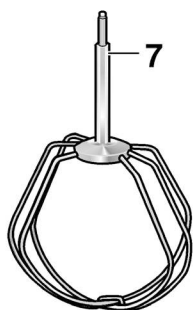
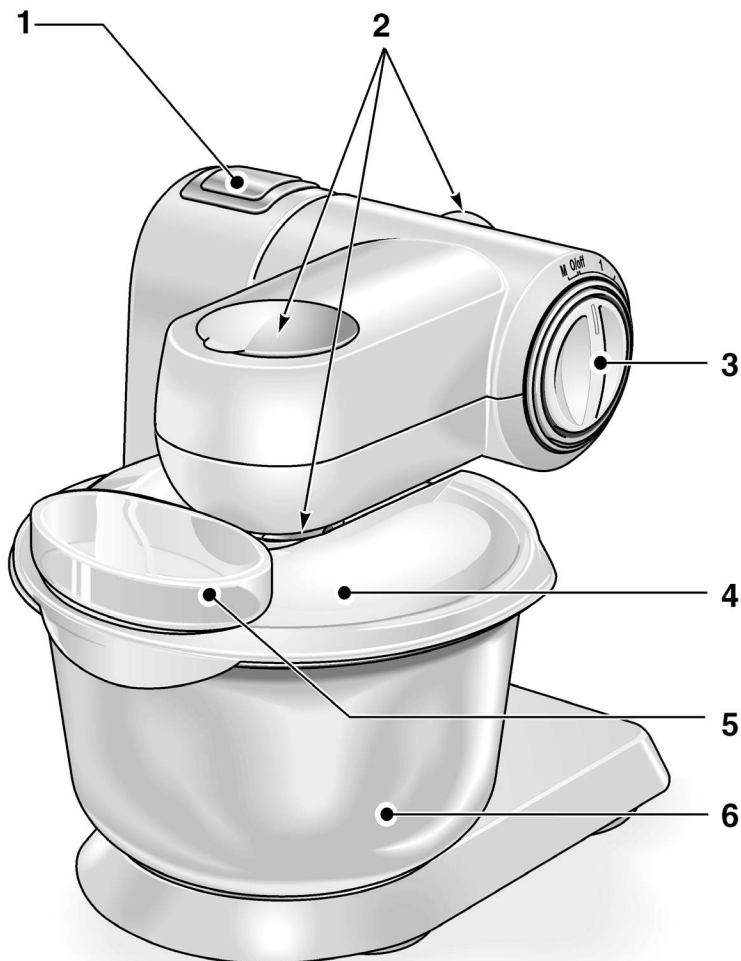
Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

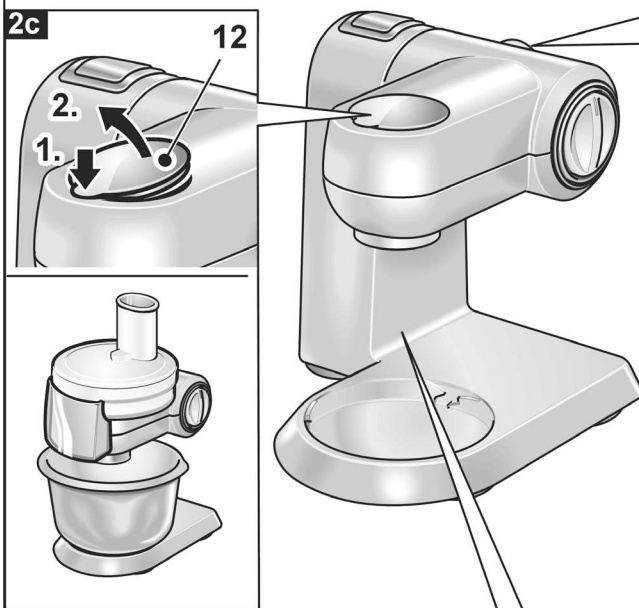
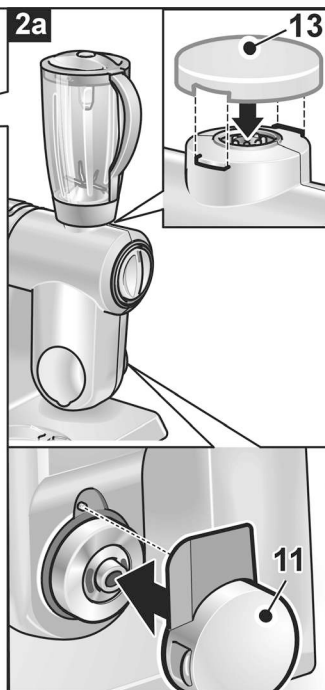
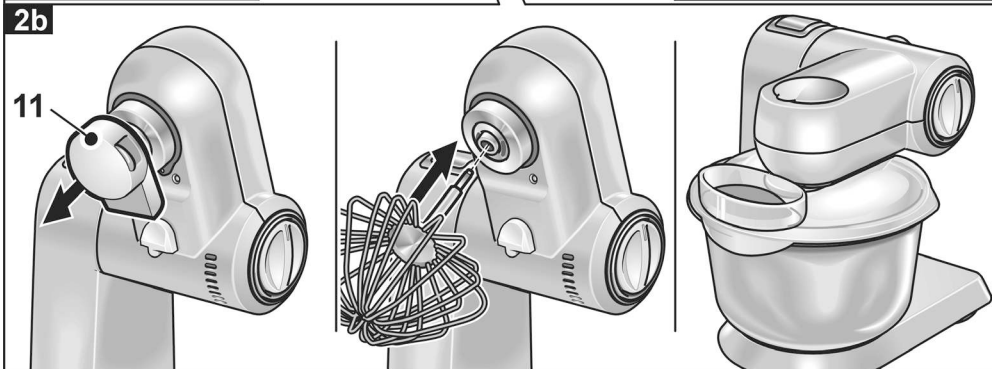
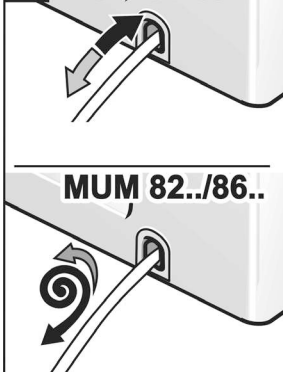
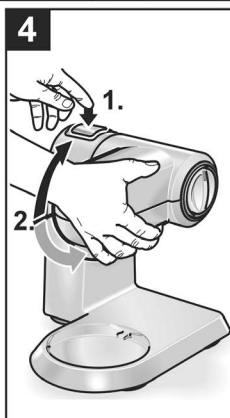
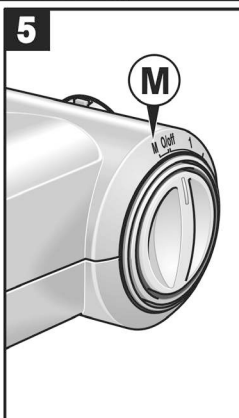
Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

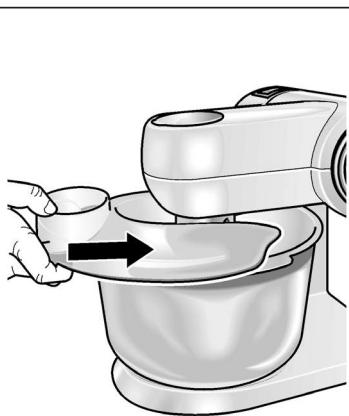
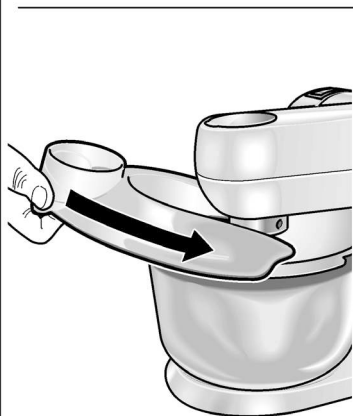
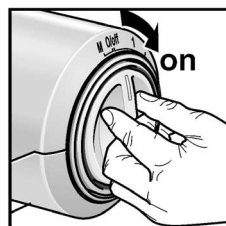
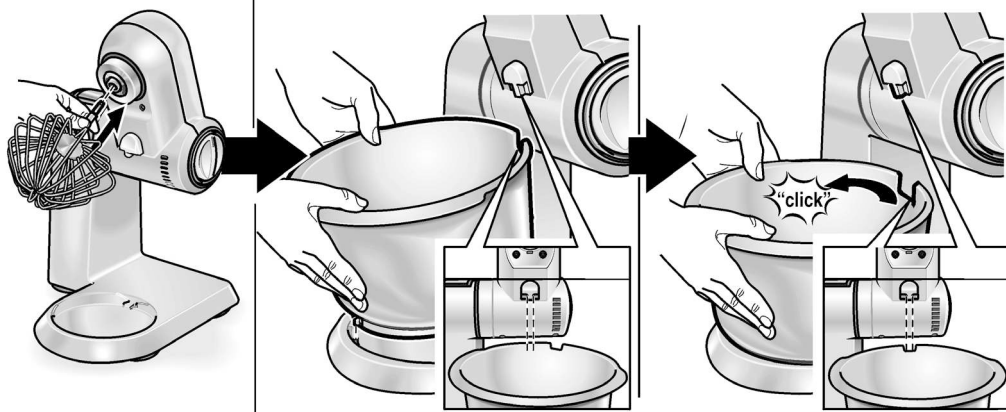
Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

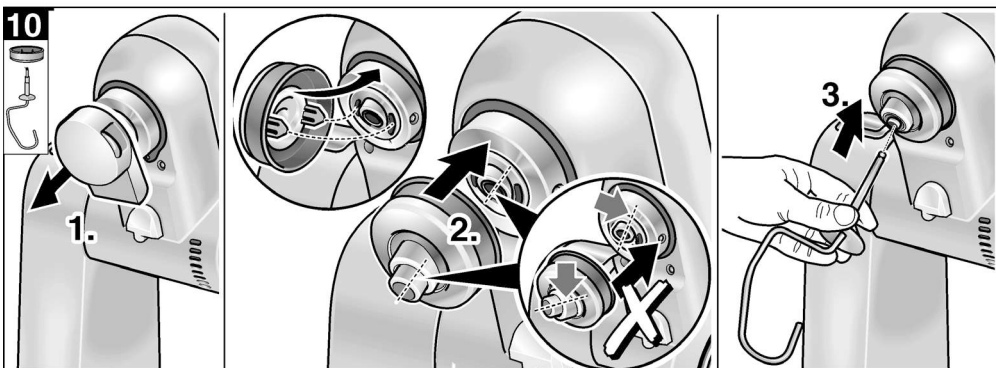
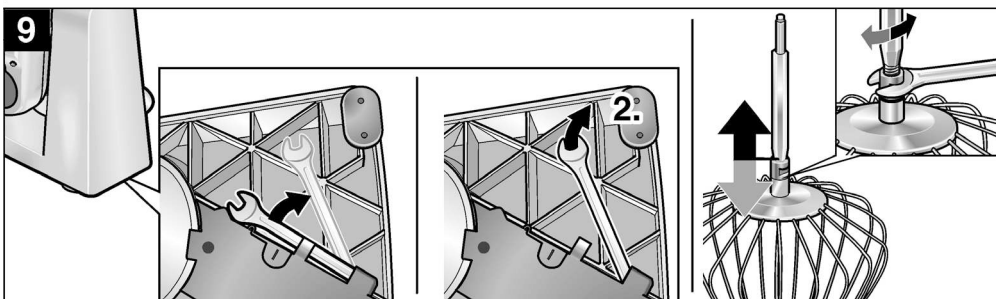
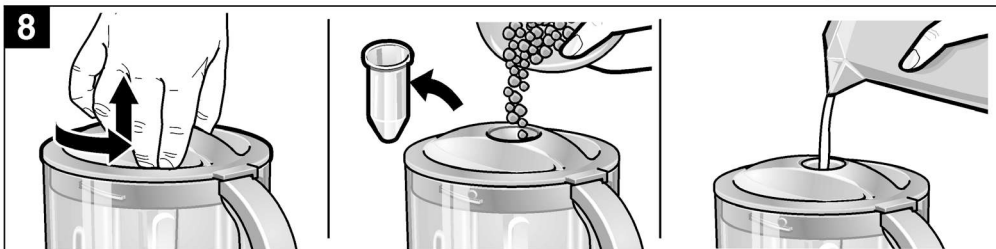
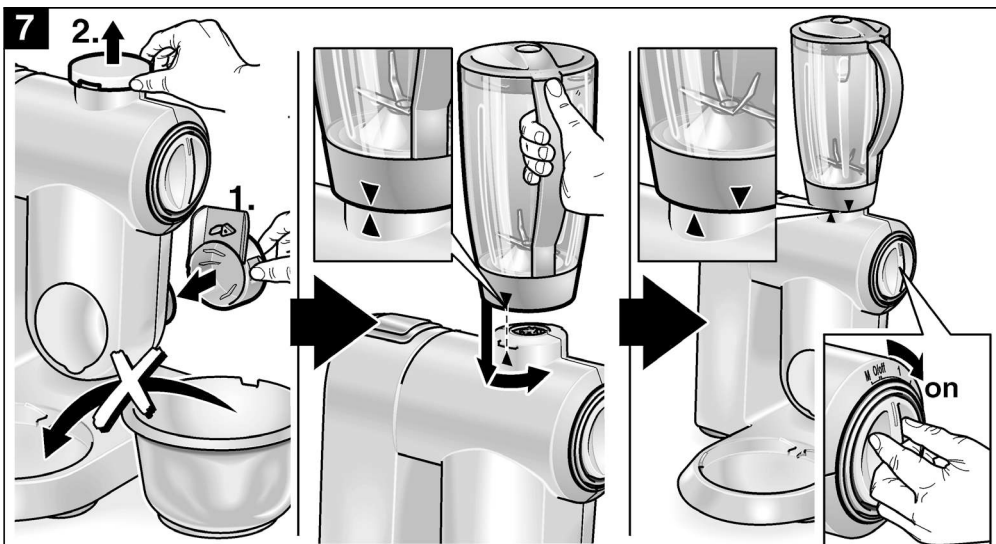
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

1

2**2c****2a****2b****3** MUM 81../84..**4****5**

6

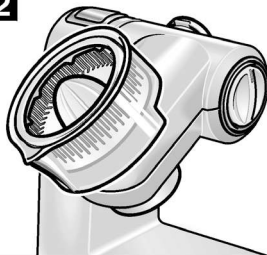




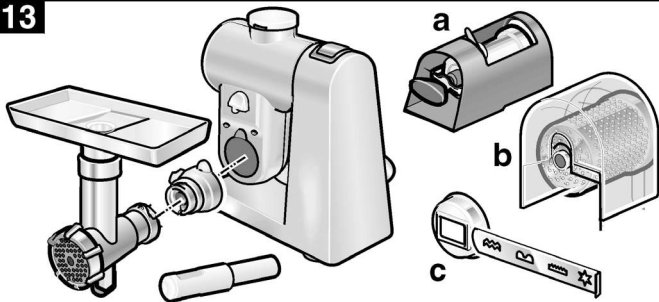
11



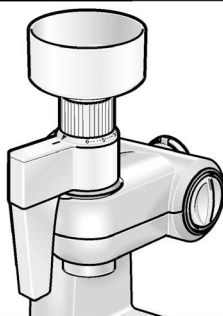
12



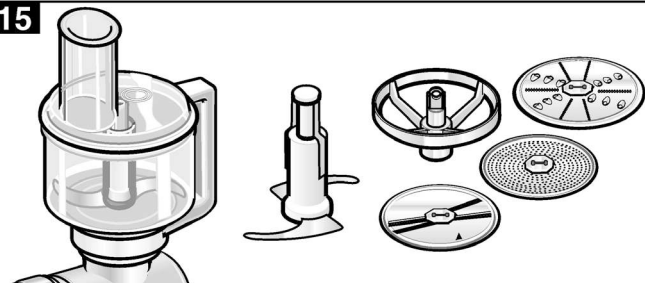
13



14



15



16



MUM 81..



MUM 82..



MUM 84..



MUM 86..

