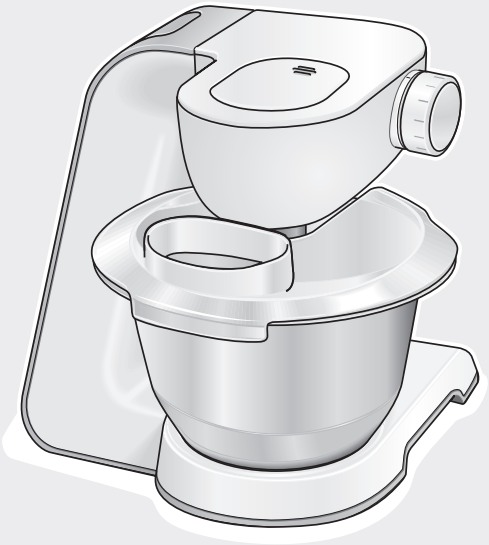
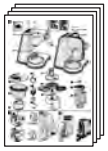


MUM52..
MUM54..
MUM56..

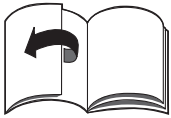
BOSCH

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

de Deutsch 3
en English 13
fr Français 23
it Italiano 34
nl Nederlands 44
da Dansk 54
no Norsk 64
sv Svenska 74
fi Suomi 84
es Español 94
pt Português 106
el Ελληνικά 117
tr Türkçe 129
pl Polski 142
hu Magyar 153
uk Українська 163
ru Русский 174
ar عربي 200



.....



Зміст

Для Вашої безпеки 163
Короткий огляд 164
Використання 166
Чищення та догляд 169
Зберігання 170
Допомога у разі неполадок 170
Приклади для використання 171
Утилізація 172
Гарантійні умови 172
Спеціальні комплектуючі елементи . . 172

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 переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр, використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів.
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.
Дана інструкція з використання описує різні моделі (дивіться також огляд моделей, **малюнок** Ⓜ).
Прилад не потребує технічного догляду.

Для Вашої безпеки

Загальні вказівки з техніки 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 поодаль від дітей.
Не допускайте експлуатації приладу особами (в т. ч. дітьми) із обмеженим фізичним сенсорним сприйняттям, із нерозвиненими 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, перед чисткою, при виході із приміщення та у разі дефекту
Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.
Не тягніть шнур через гострі краї та гарячі поверхні. 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.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Не торкайтеся обертових деталей.
Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (6, 9).
Не рухайте важіль, поки прилад ввімкнений. Зачекайте повної зупинки приводу.
Ніколи не занурюйте головний блок приладу в воду та ніколи не мийте його під проточною водою.

Використовуйте прилад лише з оригінальними комплектуючими елементами.
При використанні аксесуарів дотримуйтеся доданих інструкцій з використання.
Одночасно можна користуватися лише однією насадкою або одним аксесуаром.
Для вмикання та вимикання приладу користуйтеся лише перемикачем.

> **Важлива вказівка**
> Насадки/аксесуари міняти лише після повної зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення.

Системи безпеки

Блокування проти ввімкнення
Дивіться таблицю «Робочі положення».
Прилад вмикається в **пол. 1 та 3** лише тоді:
– коли чаша (11) вставлена і повернута в зафіксоване положення та
– захисна кришка приводу блендера (9) закрита.

Блокування повторного ввімкнення
Під час перерви в подачі струму прилад залишається ввімкненим, але двигун не заводиться пізніше при подачі струму.
Для повторного ввімкнення установіть перемикач на **0/off**, а потім ввімкніть.

Захист від перевантаження
В разі активованого захисту від перевантаження, двигун вимикається самостійно під час експлуатації.
Це може бути спричинене одночасною переробкою занадто великої кількості продуктів.

Заходи в разі ввімкнення системи безпеки описані в розділі «Допомога при неполадках».

Пояснення символів на приладі та аксесуарах

Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.

Обережно! Обертові ножі.

Обережно! Обертові насадки! Не встромляйте ніколи рук до отвору для завантажування під час роботи.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками. Малюнок A

Основний блок приладу

1 Кнопка розблокування

2 Поворотний важіль
Функція «Easy Armlift» для підтримання руху важелю доверху (дивіться «Робочі положення»).

3 Перемикач
Після вимкнення (положення **0/off**) прилад автоматично приходить в оптимальне положення для зміни насадок.
MUM52..:
0/off = стоп
M = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені **1–4**, робоча швидкість:
1 = низька швидкість обертання повільно,
4 = висока швидкість обертання швидко.
MUM54../MUM56..:
0/off = стоп
M = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені **1–7**, робоча швидкість:
1 = низька швидкість обертання повільно,
7 = висока швидкість обертання швидко.

4 Індикаторне табло (MUM54../56..)
Світиться під час роботи (перемикач на **M** або **1–7**).
Блимає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, дивіться розділ «Допомога при неполадках».

5 Привід для
– багатофункціональної нарізки і
– преса для цитрусових (Спеціальні комплектуючі елементи *).
Закрийте привід захисною кришкою, якщо Ви ним не користуєтеся.

6 Захисна кришка приводу
Щоб зняти, натисніть на захисну кришку приводу ззаду і зніміть.
7 Привід для насадок (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для вимішування) і м'ясорубки (Спеціальні комплектуючі елементи *)
8 Привід для блендера (Спеціальні комплектуючі диски *)
Закрийте привід захисною кришкою, якщо Ви ним не користуєтеся.
9 Захисна кришка приводу блендера
10 Відсік для кабелю
MUM52../MUM54..: Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.
MUM56..: Автоматичне змотування кабелю.

Чаша з аксесуарами
11 Чаша із високоякісної сталі
12 Кришка

Насадки
13 Вінчик-мішалка
14 Вінчик-збивалка
15 Гачок для вимішування з відхилювачем тіста
16 Підставка для аксесуарів
Для зберігання насадок і ріжучих дисків.

Багатофункціональна нарізка
17 Штовхач
18 Кришка з трубкою для заповнення інгредієнтів
19 Ріжучі диски
19a двосторонній диск для різання – крупно/дрібно
19b двостороння шатківниця – крупно/дрібно
19c двостороння тертка – середньо
20 Привідний вал з захватом
21 Корпус з випускним отвором

Міксер *
22 Чаша блендера
23 Кришка
24 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити через магазин або службу сервісу.

Робочі положення Малюнок B

⚠ ***Увага!***
Експлуатуйте прилад лише за умови, що аксесуари/насадки вставлені до правильного приводу та в правильному робочому положенні у відповідності із цією таблицею.
Важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Вказівка
Поворотний важіль устаткований функцією «Easy Armlift», яка підтримує рух поворотного важелю доверху.

Установка робочого положення
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль.
  Підтримайте рух рукою.
- Поверніть важіль в бажане положення так, щоб він зайшов в паз.

Положення	Привід		MUM52..	MUM54.. MUM56..
1	7		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7	*	–	–
3	5	 	2–4 2–4	3–7 3–7
4	8 7	 	3–4 3–4	5–7 5–7

* Установка/Знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки, гачка для вимішування. Додавання великої кількості продуктів для переробки.

Використання

Небезпека отримання травм!

Вмикайте вилку до розетки лише після закінчення підготовки приладу до роботи.

Увага!

Експлуатуйте прилад лише з аксесуарами/ насадками в робочому положенні.
Не експлуатуйте прилад порожнім.
Тримайте прилад та його комплектуючі подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, дивіться «Чищення та догляд».

Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з експлуатації установки робочої швидкості зазначені для приладів з перемикачем на 7 швидкостей. Установки для приладів з перемикачем на 4 швидкості наведені поряд в дужках.
Дана інструкція з експлуатації містить наклейку з установками робочої швидкості приладу при використанні насадок та аксесуарів.
Ми рекомендуємо приклеїти цю наклейку на прилад (**Малюнок C**).

Підготовка

- Установіть головний блок приладу на рівній та чистій поверхні.
- Вийміть кабель (**Малюнок D**).

MUM52../MUM54..
Відсік для кабелю:
Витягніть кабель до бажаної довжини.

MUM56..
Автоматичне змотування кабелю:
Витягніть кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 100 см) та відпустіть повільно; кабель зупиниться на місці.

Скорочення робочої довжини кабелю:
Потягніть злегка за кабель, а потім змотайте його до бажаної довжини. Потім знову злегка потягніть за кабель та відпустіть повільно; кабель зупиниться на місці.

Увага!

Не перекручуйте кабель під час його змотування.
Не вкладайте кабель від руки в приладах з автоматичним змотуванням.
Якщо кабель застопориться, його слід повністю вийняти, а потім знову змотати.

- Ввімкніть вилку до розетки.

Чаша і приладдя

Небезпека поранення обертовими насадками

Не встромляйте ніколи рук до чаші під час роботи. Під час роботи кришка (12) повинна бути обов'язково закритою!

Небезпека поранення обертовими насадками

Міняйте насадки лише після повної зупинки приводу – після вимкнення привід 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 (6, 9).

Увага!

Використовуйте чашу лише для роботи з цим приладом.

Вінчик-мішалка (13)
для перемішування тіста, напр, здобного тіста

Вінчик-збивалка (14)
для збивання яєчних білків, вершків та легких видів тіста, напр, бісквітного тіста

Гачок для замішування (15)
для вимішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр, родзинок, шоколадних пластівців)

Робота з чашею та насадками **Малюнок E**

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.
- Вставте чашу:
  – вставте чашу нахиленою вперед та установіть рівно,
  – поверніть проти годинної стрілки до фіксації в пазу.
- В залежності від мети переробки приєднайте до приводу вінчик-мішалку, вінчик-збивалку чи гачок для замішування так, щоб насадка чутно зайшла в паз.
  Вказівка:
  Поверніть відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг ввійти в паз (**Малюнок E–4b**).
- Завантажте продукти для переробки до чаші.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **1**.
- Закрийте кришку.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Наша порада:

– вінчик-мішалка:
  спочатку перемішувати на ступені 1 (1), потім ввімкнути ступінь 7 (4)
– вінчик-збивалка:
  ступінь 7 (4), підмішувати на ступені 1 (1)
– Гачок для замішування:
  спочатку перемішувати на ступені 1 (1), вимішувати на ступені 3 (2)

Додавання продуктів

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Завантажте продукти через отвір для завантажування в кришці.
  або
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.
- Завантажте інгредієнти.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть кришку.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.
- Вийміть насадку із приводу.
- Вийміть чашу.
- Почистіть всі елементи, дивіться «Чищення та догляд».

Багатофункціональна нарізка

Небезпека поранення

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для різання. Брати диски для різання лише за краї!
Вставляйте і знімайте багатофункціональну нарізку лише після повної зупинки приводу, вийнявши попередньо вилку із розетки.
Не встромляйте рук до трубки для заповнення.

Увага!

Багатофункціональну нарізку використовувати лише у повністю зібраному вигляді. Нарізку ніколи не збирати на основному приладі і багатофункціональну нарізку використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Місце заданого злому **Малюнок F**

Вбудоване місце заданого злому захищає привід приладу. В разі перевантаження привідний вал багатофункціональної нарізки ламається. Однак, його можна легко замінити.
Новий привідний вал можна придбати в службі сервісу.

Двосторонній диск для різання – крупно/дрібно

для нарізання фруктів та овочів.
Переробка на ступіні 5 (3).
Позначення на двосторонньому диску для різання:
«1» – сторона для нарізання товстими скибками
«3» – сторона для різання тонкими шарами

Увага!

Двосторонній диск для різання не придатний для різання твердого сиру, хліба, булочок і шоколаду. Варену, тверду картоплю різати лише холодною.

Двостороння шатківниця – крупно/дрібно

для шаткування овочів, фруктів і сиру, крім твердого сиру (напр, пармезан).
Переробка на ступіні 3 (2) або 4 (3).
Позначення на двосторонній шатківниці:
«2» – сторона для крупного шаткування
«4» – сторона для дрібного шаткування

Увага!

Двостороння шатківниця не придатна для шаткування горіхів. М'який сир різати лише на стороні для крупного шаткування на ступіні 7 (4).

Двостороння тертка – середньо

для тертки сирої картоплі, твердого сиру (напр, пармезан), охолодженого шоколаду та горіхів.
Переробка на ступіні 7 (4).

Увага!

Двостороння тертка не придатна для тертки м'якого і скибочного сиру.

Робота з багатофункціональною нарізкою **Малюнок G**

- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **2**.
- Вставте чашу:
  - вставте чашу нахиленою вперед та установіть рівно,
  - поверніть проти годинної стрілки до фіксації в пазу.
- Натисніть кнопку розблокування та поверніть важіль в положення **3**.
- Зніміть захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки.
- Тримайте привідний вал знизу рукою місцем заданого злому донизу.
- Вставте бажаний диск для нарізання чи шаткування. У випадку двосторонніх дисків слідкувати за тим, щоб диск лежав зверху бажаною стороною.
- Вставте привідний вал в корпус, утримуючи його за верхній кінець.
- Закрити кришку (брати до уваги позначку) і повернути її за годинною стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну нарізку на приводі і поверніть за годинною стрілкою до упору.
- Перемикач встановити на рекомендованій ступіні.
- Продукти для переробки закласти в трубку для заповнення інгредієнтів і підштовхнути штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів перед випускним отвором для продуктів.

Порада: Для рівномірного нарізання тонкі продукти опускати в трубку для заповнення інгредієнтів пучками.

Вказівка: У разі затиснення продуктів переробки в нарізці кухонний комбайн слід виключити, штепсельну вилку витягнути із розетки, зачекати зупинки приводу, зняти з нарізкикришку і вийняти продукти із трубки для заповнення інгредієнтів.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Нарізку повернути проти годинної стрілки і зняти.
- Поверніть кришку проти годинної стрілки та зніміть її.
- Вийміть привідний вал з диском. Для цього натисніть пальцем знизу на привідний вал (**Малюнок H**).
- Прочистити деталі.

Міксер

Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!

Не встромляйте ніколи рук до вставленого блендера! Знімати та вставляти блендер можна тільки при повній зупинці приводу! Перед початком роботи блендер слід обов'язково повністю зібрати і закрити 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.

Увага!

Міксер може зіпсуватися.
Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду).
Не вмикайте порожнього блендера.

Робота з блендером Малюнок J

- Натисніть на кнопку розблокування і установіть поворотний важіль в положенні **4**.
- Зніміть захисну кришку приводу блендера.
- Вставте чашу блендера (позначка на ручці повинна сходитися з позначкою на основному блоці) і поверніть проти годинної стрілки до упору.
- Завантажте інгредієнти.
  максимальна кількість рідини = 1,25 літр; максимальна кількість пінистої або гарячої рідини = 0,5 літр; оптимальна кількість твердих продуктів для переробки = 50–100 грам.
- Закрийте кришку і поверніть її проти годинної стрілки до упору в носику кришки блендера.
  Носик повинен ввійти до пазу.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.

Додавання продуктів

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Зняти кришку і додати інгредієнти

або

- Вийняти воронку і додати тверді інгредієнти поступово через отвір для додавання компонентів

або

- Залийте рідкі продукти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад, повернувши перемикач.
- Поверніть блендер за годинною стрілкою та зніміть його.

Порада: Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання.

Чищення та догляд

Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чистки. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Чищення головного блоку приладу

Небезпека враження електричним током!

Ніколи не занурюйте головний блок приладу в воду та ніколи не тримайте його під проточною водою.
Не застосовуйте ніяких парових машин для чистки.

- Вийміть штепсельну вилку із розетки.
- Протріть головний блок приладу вологою ганчіркою. За потреби можна користуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Чищення чаші та аксесуарів

Чашу та аксесуари можна мити в посудомийній машині.
Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, це може призвести до їх сталої деформації під час миття!

Чищення багатофункціональної нарізки

Всі деталі нарізки можна мити в посудомийній машині.
Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки деяких продуктів, напр, моркви, налийте трохи харчової олії на тканину і протріть нею багатофункціональну нарізку (тільки не ріжучі диски). Після цього нарізку сполоснути.

Чищення блендера

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножа блендера оголеними руками.

Келих, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.
Порада: Для чистки блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу.
Для цього налийте трохи води з миючим засобом до установленого на приводі блендера. Ввімкніть блендер на декілька секунд (ступінь M). Вилийте полоскальну воду та сполосніть блендер чистою водою.

Важлива вказівка

Підставку для приладдя почистіть за потреби. Дотримуйтеся рекомендацій з догляду в підставці.

Зберігання

Небезпека отримання травм!

Якщо Ви не користуєтеся приладом, то вийміть вилку із розетки.

Малюнок K

- Покладіть насадки і ріжучі диски до підставки для приладдя.
- Зберігайте підставку для приладдя в чаші.
- Щодо зберігання в оригінальній упаковці дивіться, **малюнок L**.

Допомога при неполадках

Небезпека отримання травм!

Вийміть штепсельну вилку із розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Важлива вказівка для MUM54../MUM56..

В разі неполадки в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу блимає індикаторне табло.

Важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.
Спробуйте спочатку усунути виниклу проблему за допомогою наступних вказівок.

Неполадка
Прилад не вмикається.
Усунення неполадки
- Перевірте подачу струму.
- Перевірте штепсельну вилку.
- 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.
- Захист від повторного ввімкнення активований. Перемкніть прилад на 0/off, а потім назад на бажану ступінь.

Неполадка
Прилад вимикається під час роботи. Ввімкнувся захист від перевантаження. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.
Усунення неполадки
- Вимкніть прилад.
- Зменште кількість перероблюваних продуктів. Не перевищуйте допустимої максимальної кількості продуктів (дивіться «Приклади для використання»)!

Неполадка
Під час роботи приводу мимовільно була натиснута кнопка розблокування. Поворотний важіль піднімається доверху. Привід вимикається, однак, не залишається в положенні для зміни насадок.
Усунення неполадки
- Ввімкніть поворотний перемикач на **0/off**.
- Поворотний важіль приведіть в положення **1**.
- Ввімкніть прилад (ступінь швидкості 1).
- Вимкніть прилад знову.
- Насадка залишається в положенні для зміни насадок.

Неполадка
Блендер не починає працювати або зупиняється під час роботи, привід «гудить». Ніж заблокований.
Усунення неполадки
- Вимкніть прилад та витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Зніміть блендер та усуньте перешкоду.
- Вставте блендер знову.
- Ввімкніть прилад.

Важлива вказівка

Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку.

Приклади для використання

Збиті вершки

100 г–600 г

- Вершки збивайте вінчиком-збивалкою 1½–4 хвилини на ступені 7 (4) (в залежності від кількості та властивостей вершків).

Яєчний білок

1–8 білків

- Білки збивайте вінчиком-збивалкою 4–6 хвилин на ступені 7 (4).

Бісквітне тісто

Основний рецепт
2 яйця
2–3 ст. л. гарячої води
100 г цукру
1 пакетик ванільного цукру
70 г борошна
70 г крохмалю
можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 4–6 хвилин збивати в піну віничком-збивалкою на ступіні 7 (4).
- Перемикач включити на ступінь 1 (1) і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½–1 хвилини.

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Здобне тісто

Основний рецепт
3–4 яйця
200–250 г цукру
1 пучка солі
1 пакетик ванільного цукру або шкірка ½ лимону
200–250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
500 г борошна
1 пакетик розпушувача тіста
125 мл молока

- Перемішайте вінчиком-мішалкою всі інгредієнти прибл. ½–1 хвилини на ступені 1 (1), а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 7 (4).

Максимальна кількість: 1,5 х основний рецепт

Пісочне тісто

Основний рецепт
125 г масла (кімнатної температури)
100–125 г цукру
1 яйце
1 пучка солі
трохи шкірки лимону або ванільного цукру
250 г борошна
можна розпушувач тіста

- Перемішайте за допомогою віничка-мішалки всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступіні 1 (1), а потім прибл. 2–3 хвилини на ступіні 6 (3).

Для 500 г борошна і більше:

- Вимішайте гачком для вимішування інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1 (1), а потім прибл. 3–4 хвилини на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

Дріжджове тісто

Основний рецепт
500 г борошна
1 яйце
80 г жиру (кімнатної температури)
80 г цукру
200–250 мл теплого молока
25 г свіжих дріжджів або 1 пакетик сухих дріжджів
шкірка ½ лимону
1 пучка солі

- Вимішайте гачком для вимішування всі інгредієнти прибл. ½ хвилини на ступені 1, а потім прибл. 3–6 хвилин на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 1,5 х основний рецепт

Тісто для локшини

Основний рецепт
300 г борошна
3 яйця
в залежності від потреби 1–2 ст. л. (10–20 г) холодної води

- Замішайте тісто із інгредієнтів прибл. 3–5 хвилин на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 1,5 х основний рецепт

Майонез

2 яйця
2 ч. л. гірчиці
¼ л олії
2 ст. л. лимонного соку або оцту
1 пучка солі
1 пучка цукру
Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

- Перемішайте інгредієнти (крім олії) декілька секунд на ступіні 3 (2) або 4 (3) в блендері.
- Міксер переключити на ступінь 7 (4) і заливати повільно олію через воронку – збивати до тих пір, поки майонез не емульгує.

Майонез використайте якнайшвидше й не зберігайте його.

Медова бутербродна маса

30 г вершкового масла (із холодильника 7 °C)
190 г меду (із холодильника 7 °C)

- Вершкове масло поділіть на маленькі шматочки та покладіть до блендера.
- Додайте мед та збивайте 15 секунд на ступені 7 (4).

Утилізація

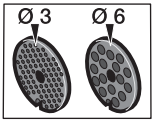
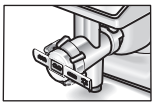
Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2002/96/EG про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.

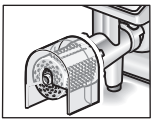
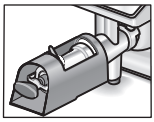
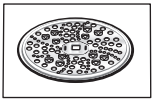
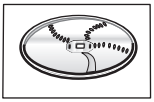
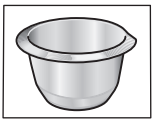
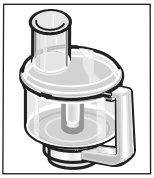
За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

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.

Спеціальні комплектуючі елементи

	MUZ5ZP1 Прес для цитрусових	Для вичавлювання соку із апельсинів, лимонів і грейпфрутів.
	MUZ5FW1 М'ясорубка	Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу або страв із фаршу.
	**MUZ45LS1** Набір решіток з малими отворами (3 мм), з великими отворами (6 мм)	Для м'ясорубки MUZ5FW1. з малими отворами для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами для жарених ковбас і сала.
	**MUZ45SV1** Насадка для печива	Для м'ясорубки MUZ5FW1. З металевим шаблоном для 4 різних форм печива.

	**MUZ45RS1** Насадка-тертка	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.
	**MUZ45FV1** Насадка-прес для фруктів	Для м'ясорубки MUZ5FW1. Для приготування мусу із плодів, крім малини, помідорів і шипшини. Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр, смородини.
	MUZ45PS1 Диск для нарізання картоплі фрі	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для нарізання сирої картоплі для картоплі фрі.
	MUZ45AG1 Диск для нарізання овочів для страв азіатської кухні	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азіатської кухні.
	**MUZ45RS1** Крупна тертка	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі, напр, для дерунів чи книдлів.
	**MUZ45KP1** Диск для дерунів	Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирої картоплі для картопляних млинців чи дерунів, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.
	**MUZ5ER2** Чаша із високо-якісної сталі	В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 750 г.
	MUZ5MX1 Насадка-блендер із пластмаси	Для приготування напоїв, пюре із фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.
	**MUZ5MM1** * Мультіблендер	Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для натирання моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.

* Насадку можна придбати в сервісній службі (Номер для замовлення 572185).

Внесення змін не виключається.

Содержание

Для Вашей безопасности 174
Комплектный обзор 175
Эксплуатация 177
Чистка и уход 181
Хранение 181
Помощь при устранении неисправностей 181
Примеры использования 182
Утилизация 184
Гарантийные условия 184
Специальные принадлежности 184

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 прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в промышленных целях. Применение в бытовых условиях включает приготовление кофе, напр., в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование электроприбора гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений.
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.

В данной инструкции описываются кухонные комбайны различных моделей (смотрите также обзор различных моделей кухонных комбайнов, **Рисунок** Ⓜ). Данный бытовой электроприбор не нуждается в техническом обслуживании.

Для Вашей безопасности

Общие указания по технике безопасности

⚠ ***Опасность поражения электрическим током!***

Подключайте и используйте прибор только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.
Этот электроприбор рассчитан на использование только в закрытых помещениях.
Электроприбором можно пользоваться, только если сетевой шнур и сам электроприбор не имеют повреждений.
Не подпускайте детей близко к электроприбору.
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 извлекать каждый раз после использования прибора, перед чисткой, 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 сервисной службы.

Указания по технике безопасности для данного прибора

Не прикасайтесь к вращающимся деталям.
Из соображений безопасности бытовым прибором можно пользоваться только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (6, 9).
Пока электроприбор включен, поворотный кронштейн нельзя переводить в другое положение. Сначала следует дождаться полной остановки привода.
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.
Одновременно использовать можно только одну насадку или принадлежность.
Выключайте и включайте прибор только с помощью поворотного выключателя.

Важная информация

Насадки/принадлежности менять только после полной остановки привода – привод продолжает двигаться еще некоторое время спустя после выключения.

Системы безопасности

Блокировка включения

см. таблицу «Рабочие положения»
Прибор включается в **пол. 1 и 3** только в том случае:
– если чаша (11) вставлена и повернута в зафиксированное положение и
– защитная крышка привода миксера (9) закрыта.

Блокировка повторного включения

При подаче тока после отключения кухонный комбайн включается, но двигатель не начинает работать.
Перед тем, как снова включить прибор, установите выключатель на **0/off**, и только после этого включайте.

Защита от перегрузки

Если двигатель во время работы автоматически выключается, то это значит, что сработало устройство защиты от перегрузки. Это могло произойти в результате одновременной переработки большого количества продуктов.
Как себя вести при срабатывании одной из систем безопасности, описано в разделе «Помощь при устранении неисправностей».

Разъяснение символов на приборе и принадлежностях

Соблюдайте указания в инструкции по эксплуатации.

Осторожно!
Вращающиеся ножи.

Осторожно!
Вращающиеся насадки!
Не опускайте руку в отверстие для добавления продуктов.

Комплектный обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками. **Рисунок A**

Основной блок

1 Кнопка разблокировки

2 Поворотный кронштейн
Функция «Easy Armlift» для поддержки движения кронштейна вверх (см. «Рабочие положения»).

3 Поворотный выключатель
После выключения (положение **0/off**) прибор автоматически приходит в оптимальное положение для смены насадок.
MUM52..:
0/off = выключено,
M = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.
Положения **1–4** = скорость работы:
1 = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
4 = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

MUM54../MUM56..:
0/off = выключено,
M = моментальное включение на максимальную скорость, выключатель следует держать нажатым в течение всего процесса переработки продуктов.
Положения **1–7** = скорость работы:
1 = самое низкое число оборотов – медленная скорость,
7 = наивысшее число оборотов – быстрая скорость.

4 Индикатор рабочего состояния (MUM54../56..)
Светится во время работы (поворотный выключатель на **M** или **1–7**). Мигает в случае ошибок в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или неисправности прибора, смотрите раздел «Помощь при устранении неисправностей».

5 Привод для
– универсальной резки и
– пресса для цитрусовых (Специальные принадлежности *).
Если Вы не пользуетесь этими приспособлениями, то закрывайте привод защитной крышкой.

6 Защитная крышка для привода
Чтобы снять защитную крышку привода, нажмите на нее сзади и снимите.

7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, крюк для теста) и мясорубки (Специальные принадлежности *)

8 Привод для блендера (Специальные принадлежности *)
Если Вы не пользуетесь блендером, то накройте привод крышкой.

9 Защитная крышка для привода блендера

10 Отсек для сетевого шнура
MUM52../MUM54..: Уберите сетевой шнур в отделение для его хранения
MUM56..: Приспособление для автоматической намотки электрошнура

Смесительная чаша с принадлежностями

11 Смесительная чаша из нержавеющей стали

12 Крышка

Насадки

13 Венчик для перемешивания

14 Венчик для взбивания

15 Крюк для теста с отделителем

16 Подставка для принадлежностей
Для хранения насадок и режущих дисков.

Универсальная резка

17 Толкатель

18 Крышка с загрузочным стволом

19 Диски-измельчители
19a Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики
19b Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями
19c Диск-терка – с отверстиями средней величины

20 Приводной вал с захватом

21 Корпус с выпускным отверстием

Блендер *

22 Стакан блендера

23 Крышка

24 Воронка

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки прибора, можно приобрести в магазине или в сервисной службе.

Рабочие положения **Рисунок B**

⚠ ***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.
Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении.

Указание:
Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy Armlift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

Установка в рабочее положение

- Нажмите на кнопку разблокировки и начните перемещение поворотного кронштейна.
  Поддержите движение рукой.
- В необходимом Вам рабочем положении поворотный кронштейн должен зафиксироваться.

Положение	Привод		Кухонный комбайн MUM52...	MUM54.. MUM56..
1	7		1–4 1–4 1–2	1–7 1–7 1–3
2	7	*	–	–
3	5		2–4	3–7
			2–4	3–7
4	8		3–4	5–7
	7		3–4	5–7

* Установка/снятие венчиков для перемешивания и взбивания и крюка для теста; добавление большого количества предназначенных для переработки продуктов.

Эксплуатация

Опасность травмирования!

Вставьте вилку в розетку только после полного окончания подготовки прибора к работе.

Внимание!

Начинайте пользоваться кухонным комбайном только после перевода принадлежностей/насадок в рабочее положение.

Нельзя включать пустой кухонный комбайн.

Прибор и принадлежности нельзя подвергать воздействию источников тепла.

Детали нельзя использовать в микроволновой печи.

- Перед первым использованием электроприбор и принадлежности к нему следует тщательно почистить, как указано в разделе «Чистка и уход».

Важная информация

Рекомендованные в данной инструкции по эксплуатации установки рабочей скорости указаны для приборов с поворотным выключателем на 7 скоростей. Установки для приборов с поворотным выключателем на 4 скорости приведены рядом в скобках.

Данная инструкция по эксплуатации содержит наклейку с установками рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей. Мы рекомендуем приклеить эту наклейку к поверхности прибора (**рисунок C**).

Подготовка

- Поставьте основной блок кухонного комбайна на гладкую и чистую поверхность.
- Извлеките сетевой шнур (**рисунок D**).

MUM52../MUM54..

Отделение для сетевого шнура:
извлеките сетевой шнур на нужную длину.

MUM56..

Приспособление для автоматической намотки электрошнура:
потянув за шнур, извлеките его за один раз на необходимую Вам длину (макс. 100 см) и затем медленно отпустите: сетевой шнур зафиксируется.
Уменьшение рабочей длины сетевого шнура:
слегка потяните за шнур и дайте ему намотаться до необходимой Вам длины. Затем снова слегка потяните за шнур и медленно отпустите: сетевой шнур зафиксируется.

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.

- Вставьте вилку в розетку.

Смесительная чаша и насадки

Не исключена опасность травмирования о вращающиеся насадки

Во время работы электроприбора никогда не опускайте руку в смесительную чашу. Работайте только с закрытой крышкой (12)!
Заменяйте насадки только после полной остановки привода: после выключения привод 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 (6, 9).

Внимание!

Используйте смесительную чашу только для работы с этим прибором.

Венчик для перемешивания (13)
используется для перемешивания теста, например, сдобного теста

Венчик для взбивания (14)
используется для взбивания яичных белков, сливок и легкого теста, например, бисквитного

Крюк для теста (15)
для замешивания тяжелого теста и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (например, изюма, шоколадных пластинок)

Выполнение работ с использованием смесительной чаши и насадок

Рисунок E

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**2**».
- Установка смесительной чаши:
  - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
  - поверните ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставьте в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или крюк для теста.

  Указание:
  При установке крюка для теста поворачивайте отделитель до тех пор, пока насадка не зафиксируется (**рисунок E–4b**).
- Загрузите в чашу предназначенные для переработки компоненты.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**1**».
- Накройте крышкой.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Наша рекомендация:

- Венчик для перемешивания: сначала замешивание на 1-й (1) скорости, затем перемешивание на 7-й (4) скорости
- Венчик для взбивания: 7-я (4) скорость, добавление компонентов на 1-й (1) скорости
- Крюк для теста: сначала перемешивание на 1-й (1) скорости, затем замешивание на 3-й (2)

Дозагрузка компонентов

- Выключите устройство с помощью поворотного выключателя.
- Выполните дозагрузку компонентов через отверстие в крышке.
  или
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**2**».
- Загрузите продукты.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Извлеките вилку из розетки.
- Снимите крышку.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**2**».

- Извлеките насадку из привода.
- Снимите смесительную чашу.
- Проведите чистку всех деталей, как указано в разделе «Чистка и уход».

Универсальная резка

Не исключена опасность травмирования

Не касайтесь руками острых ножей и краев режущих дисков.
Диски-измельчители можно брать только за края!
Устанавливать/снимать универсальную резку можно только после полной остановки привода и извлечения вилки из розетки.
Не опускайте рук в загрузочный ствол.

Внимание!

Универсальную резку можно использовать только в полностью собранном виде.
Ее нельзя собирать на основном блоке кухонного комбайна.
Используйте универсальную резку только в указанном рабочем положении.

Предусмотренное место слома

Рисунок F

Предусмотренное место слома защищает привод прибора. В случае перегрузки приводной вал универсальной резки ломается. Однако, ее можно легко заменить.
Новый приводной вал с захватом можно приобрести в сервисной службе.

Двусторонний диск-шинковка – для нарезания продуктов на толстые/тонкие ломтики

для нарезания овощей и фруктов.
Переработка продуктов проводится на скорости 5 (3).
Обозначения на двустороннем диске-шинковке:
«1» – сторона для нарезания продуктов на толстые ломтики
«3» – сторона для нарезания продуктов на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не предназначен для нарезания сыра твердых сортов, хлеба, булочек и шоколада.
Вареный нерассыпчатый картофель можно нарезать на ломтики только после охлаждения.

Двусторонний диск-терка – с большими/маленькими отверстиями

для натирания овощей, фруктов и сыра любых сортов, кроме твердого (например, сыра пармезан). Переработка на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.
Обозначения на двустороннем диске-терке:
«2» – сторона с большими отверстиями
«4» – сторона с маленькими отверстиями

Внимание!

Двусторонний диск-терка не предназначен для измельчения орехов.
Мягкий сыр можно натирать (на 7-й (4) скорости) только на стороне с крупными отверстиями.

Диск-терка – с отверстиями средней величины

для натирания сырого картофеля, твердого сыра (например, сыра пармезан), охлажденного шоколада и орехов.
Переработка продуктов проводится на скорости 7 (4).

Внимание!

Диск-терка не предназначен для натирания и ломтевого сыра.

Работа с универсальной резкой

Рисунок G

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**2**».
- Установка смесительной чаши:
  - наклоните смесительную чашу вперед и затем установите ее на комбайн,
  - поверните ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение «**3**».
- Снимите защитную крышку с привода универсальной резки.
- Удерживайте рукой внизу приводной вал с предусмотренным местом слома снизу.
- Установите требуемый диск-терку или диск-шинковку.
  Устанавливая двусторонний диск, обратите внимание на установку диска требуемой стороной кверху.

- Вставьте приводной вал в корпус, удерживая его за верхний конец.
- Закройте крышку (обратите внимание на метку) и поверните по часовой стрелке до упора.
- Установите универсальную резку на приводе и поверните по часовой стрелке до упора.
- Установите поворотный выключатель на рекомендуемую скорость.
- Загрузите продукты для переработки в загрузочный ствол, для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.

Внимание!

Постарайтесь избегать скопления большого количества измельченных продуктов в выходном отверстии.

Рекомендация: Чтобы тонкие и длинные продукты измельчались равномерно, их следует связать в пучок.

Указание: В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке – выключите кухонный комбайн, извлеките вилку из розетки, дождитесь полной остановки привода, снимите крышку с универсальной резки и освободите загрузочный ствол от продуктов.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните универсальную резку против часовой стрелки и снимите.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Снимите приводной вал с диском. Для этого нажмите на приводной вал снизу пальцем (**рисунок H**).
- Проведите чистку деталей.

Блендер

Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод!

Никогда не опускайте руку в блендер, установленный на основной блок! Блендер можно снимать/устанавливать на место только после полной остановки привода. Блендером можно пользоваться только тогда, когда он находится в собранном виде и закрыт крышкой.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку крышки выходит пар. В блендер нельзя заливать более 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Миксер можно повредить.
Нельзя перерабатывать никакие замороженные продукты (за исключением кубиков пищевого льда).
Миксер не должен работать вхолостую.

Работа с блендером **Рисунок J**

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите кронштейн в положение «**4**».
- Снимите с привода блендера защитную крышку.
- Установите стакан блендера (метка на ручке должна совпадать с меткой на основном блоке) и поверните против часовой стрелки до упора.
- Загрузите продукты.
  максимальное количество жидкости = 1,25 литра; максимальное количество пенящейся или горячей жидкости = 0,5 литра;
  оптимальное количество для переработки твердых продуктов = 50–100 грамм.
- Закройте крышку и поверните ее против часовой стрелки до упора в ручке миксера.
  Носик должен войти в паз.
- Установите поворотный выключатель на необходимую скорость.

Дозагрузка компонентов

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

или

- извлеките воронку и постепенно загружайте твердые компоненты через отверстие крышки

или

- залейте жидкость через воронку.

По окончании работы

- Выключите прибор с помощью поворотного выключателя.
- Поверните блендер по часовой стрелке и снимите его.

Рекомендация: лучше всего помыть блендер сразу после использования.

Чистка и уход

Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена.

Чистка основного блока

Опасность поражения электрическим током!

Основной блок электроприбора ни в коем случае нельзя погружать в воду и никогда нельзя мыть в проточной воде. Нельзя пользоваться пароочистителем.

- 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 универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.
Рекомендация: Для устранения красного налета после переработки таких продуктов, как, например, морковь, налейте немного пищевого растительного масла на ткань и протрите ею универсальную резку (только не режущие диски). После этого помойте универсальную резку.

Чистка блендера

Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

За нож блендера нельзя браться голой рукой.

Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.
Рекомендация: Для чистки миксера после переработки жидкостей зачастую его необязательно снимать с прибора. Для этого в установленный на комбайн блендер добавьте немного воды со средством для мытья посуды вручную. Затем включите блендер на несколько секунд (положение M). Затем вылейте раствор моющего средства и промойте блендер в чистой водой.

Важная информация

Почистите подставку для принадлежностей при необходимости.
Обратите внимание на рекомендации по уходу в подставке.

Хранение

Опасность травмирования!

Извлеките вилку из розетки, если Вы не пользуетесь прибором.

Рисунок K

- Уложите насадки и режущие диски в подставку для принадлежностей.
- Храните подставку для принадлежностей в смесительной чаше.
- Для хранения в оригинальной упаковке см. **рисунок L**.

Помощь при устранении неисправностей

Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлеките вилку из розетки.

Важное указание для MUM54../MUM56..

В случае ошибки в управлении прибором, при срабатывании электронного предохранителя или неисправности прибора мигает индикатор рабочего состояния.

Поворотный кронштейн должен фиксироваться в каждом рабочем положении. Попытайтесь сначала устранить возникшую проблему с помощью нижеприведенных указаний.

Неисправность
Электроприбор не включается.
Устранение
- Проверьте, не отключили ли электроэнергию.
- Проверьте сетевую вилку.
- Проверьте поворотный кронштейн: в правильном положении? зафиксирован?
- Поверните блендер или смесительную чашу до упора.
- Закройте блендер крышкой и поверните ее до упора.
- Закройте защитными крышками неиспользуемые приводы.
- Активировано устройство защиты от повторного включения. Переведите выключатель в положение «0/off» и затем назад на необходимую скорость.

Неисправность
Кухонный комбайн выключается во время использования. Сработало устройство защиты от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.
Устранение
- Выключите прибор.
- Сократите количество перерабатываемых продуктов.
  Не превышайте допустимого максимального количества продуктов при переработке (смотрите «Примеры использования»)!

Неисправность
Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки. Поворотный кронштейн поднимается вверх. Привод выключается, однако, не остается в положении для замены насадок.
Устранение
- Установите поворотный выключатель на **0/off**.
- Поворотный кронштейн приведите в положение **1**.
- Включите прибор (скорость 1).
- Выключите прибор снова.
- Насадка остается в положении для замены насадок.

Неисправность
Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.
Устранение
- Выключите кухонный комбайн и извлеките вилку из розетки.
- Снимите блендер и уберите препятствие.
- Снова установите блендер на основной блок.
- Включите прибор.

Важная информация

Если неисправность устранить не удастся, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

100–600 г
- Взбивайте сливки от 1,5 до 4 минут (в зависимости от количества и свойств сливок) на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания.

Взбитые белки

От 1 до 8 яичных белков
- Взбивайте белки от 4 до 6 минут на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания.

Бисквитное тесто

Основной рецепт
2 яйца,
2–3 ст. л. горячей воды,
100 г сахара,
1 пакетик ванильного сахара,
70 г муки,
70 г крахмала,
при необх. немного химического разрыхлителя теста.
- Взбивайте все компоненты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4–6 минут на 7-й (4) скорости с помощью венчика для взбивания до образования пены.

- Затем переведите поворотный выключатель на 1-ю скорость (1) и в течение 0,5–1 минуты по столовой ложке добавляйте в смесь просеянные 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 химического разрыхлителя теста,
125 мл молока.

- Все компоненты в течение полуминуты перемешивайте с помощью венчика для взбивания на 1-й (1) скорости, а затем в течение 3–4 минут на 7-й (4) скорости.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Сдобное песочное тесто

Основной рецепт
125 г сливочного масла (комнатной температуры),
100–125 г сахара,
1 яйцо,
1 щепотка соли,
немного лимонной цедры или ванильного сахара,
250 г муки,
при необх. немного химического разрыхлителя теста.

- Все компоненты перемешивайте с помощью венчика для перемешивания приблизительно полминуты на 1-й (1) скорости, а затем в течение ок. 2–3 минут – на 6-й (3) скорости.

Начиная с 500 г муки:

- перемешивайте тесто с помощью крюка для теста примерно полминуты на 1-й (1) скорости, затем в течение примерно 3–4 минут на 3-й (2) скорости.

Максимальное количество теста:
2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Дрожжевое тесто

Основной рецепт
500 г муки,
1 яйцо,
80 г жира (комнатной температуры),
80 г сахара,
200–250 мл теплого молока ,
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей,
цедра с половины лимона,
1 щепотка соли.

- Все компоненты полминуты перемешивайте с помощью крюка для теста на 1-й скорости, а затем в течение 3–6 минут на 3-й (2) скорости.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Тесто для лапши

Основной рецепт
300 г муки,
3 яйца,
по необходимости 1–2 ст. ложки (10–20 г) холодной воды.

- Перемешивайте все ингредиенты от 3 до 5 минут на 3-й (2) скорости до получения однородного теста.

Максимальное количество теста:
1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта.

Майонез

2 яйца,
2 ч. ложки горчицы,
¼ л растительного масла,
2 ст. ложки лимонного сока или столового уксуса,
1 щепотка соли,
1 щепотка сахара.
Все ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Перемешивайте в блендере компоненты (кроме растительного масла) в течение нескольких секунд на 3-й (2) или 4-й (3) скорости.
- Переключите блендер на 7-ю (4) скорость и медленно вливайте масло через воронку. Взбивайте все вместе до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Приготовленный майонез не следует долго хранить.

Медовая бутербродная масса

30 г сливочного масла (из холодильника, 7 °C)
190 г меда (из холодильника, 7 °C)

- Разрежьте сливочное масло на мелкие кусочки и положите его в блендер.
- Добавьте мед и взбивайте все в течение 15 секунд на 7-й (4) скорости.

Утилизация

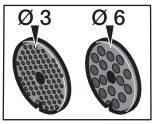
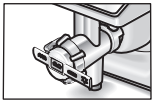
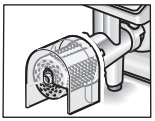
Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2002/96/EG об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE). В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.

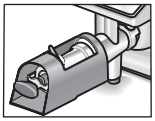
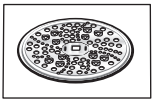
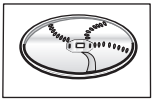
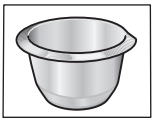
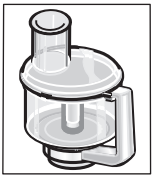
Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Гарантийные условия

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.

Специальные принадлежности

	MUZ5ZP1 Пресс для цитрусовых	Для выжимания сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ5FW1 Мясорубка	Для измельчения свежего мяса для приготовления фарша или блюд из фарша.
	**MUZ45LS1** Комплект формовочных дисков с мелкими отверстиями (3 мм), с крупными отверстиями (6 мм)	Для мясорубки MUZ5FW1. С мелкими отверстиями для паштетов и бутербродных масс, с крупными отверстиями для жареных колбасок и сала.
	**MUZ45SV1** Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ5FW1. С металлическими шаблонами для 4 различных форм печенья.
	**MUZ45RS1** Насадка-терка	Для мясорубки MUZ5FW1. Для измельчения орехов, миндаля, шоколада и сухих булок.

	**MUZ45FV1** Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ5FW1. Для приготовления мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяет веточки и зернышки, напр., смородины.
	MUZ45PS1 Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для нарезания сырого картофеля при приготовлении картофеля фри.
	MUZ45AG1 Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни	Для универсальной резки MUZ5DS1. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.
	**MUZ45RS1** Диск-терка для сырых овощей	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.
	**MUZ45KP1** Диск терка/шинковка	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля для картофельных оладий и драников, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.
	**MUZ5ER2** Смесительная чаша из нержавеющей стали	В чаше можно перерабатывать муку и ингредиенты весом до 750 г.
	MUZ5MX1 Пластиковая насадка-блендер	Для приготовления напитков, пюре из фруктов и овощей, майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.
	**MUZ5MM1** * Мультиблендер	Для измельчения зелени, овощей, яблок и мяса, для натирания моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

* Принадлежность можно приобрести в сервисной службе (No для заказа: 572185).

Право на внесение изменений оставляем за собой.