

MUM44...
MUM46...
MUM47...

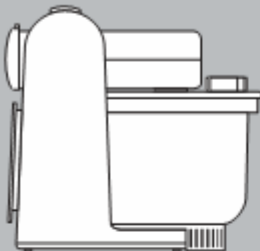
BOSCH

Кухонний комбайн

Інструкція з експлуатації

Сайт: <http://www.bosch-home.com.ua>

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



de Gebrauchsanleitung
en Operating instructions
fr Noticed'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
bg Указания за употреба
ru Инструкция
по эксплуатации
ar تعليمات الاستخدام

Internet:
[http://www.
bosch-hausgeraete.de](http://www.bosch-hausgeraete.de)

BOSCH



Інструкція з експлуатації

Цей кухонний комбайн не призначений для використання в промислових умовах, ним можна користуватися тільки в домашньому господарстві.

За допомогою цього комбайна можна переробляти тільки таку кількість продуктів і протягом такого часу, які характерні для домашнього господарства.

Кухонний комбайн не потребує техобслуговування.

У цій інструкції описуються комбайни різних моделей (дивіться огляд моделей комбайнів в додатку, **малюнок 17**).

Будь ласка, зберігайте інструкцію з експлуатації в надійному місці.

При передачі кухонного комбайна іншому власникові не забудьте віддати йому й цю інструкцію.

При роботі з кухонним комбайном користуйтеся тільки фірмовим приладдям до нього.

Комплектація:

Відкрийте, будь ласка, сторінки з ілюстраціями

Поворотний перемикач Малюнок 1

MUM 44 .. – 46 ..

0/Off	=	вимкнено
P	=	положення очікування Міцно тримайте поворотний перемикач рукою, поки привід не зупиниться; інструмент знаходиться у відкинутому положенні. Якщо привід більше не обертається, то це означає, що положення відкидання вже досягнуто.
Швидкості 1-4	=	робочі швидкості
Швидкість 1	=	найнижче число обертів – повільне обертання
Швидкість 4	=	найвище число обертів – швидке обертання

При збої електропостачання комбайн залишається ввімкненим і після подачі напруги знову починає працювати.

MUM 47 ..

0/Off	=	вимкнено
M	=	моментальне ввімкнення на максимальну швидкість, діє тільки при притримуванні рукою.
Швидкості 1-4	=	робочі швидкості
Швидкість 1	=	найнижче число обертів – повільне обертання
Швидкість 4	=	найвище число обертів – швидке обертання

При збої електропостачання комбайн залишається ввімкненим. Після подачі напруги перемістіть перемикач комбайна спочатку в положення «0/Off» і потім назад на необхідну швидкість. Комбайн оснащений пристроєм блокування повторного ввімкнення при перевантаженні. Перехід у положення очікування здійснюється автоматично. Після вимкнення комбайна (положення 0/Off) він автоматично переходить в положення відкидання.

Привід Малюнок 2

млинки, що використовується для мелення зерна (зі сталі), різки та цитрус-преси. Якщо Ви не користуєтеся цими пристроями, то закривайте привід захисною кришкою.

- a** Захисна кришка для приводу
Для того, щоб зняти кришку, її слід повертати, поки вона не розфіксується.

Привід Малюнок 3

вінчиків для змішування та збивання, насадки для вимішування тіста та мішалки насадки для приготування морозива;
опущений униз – для м'ясорубки
піднятий угору – для млинка (з каменю).

Зберігання електрошнура Малюнок 4

MUM 44 .. Намотування електрошнура.

MUM 46 .. Укладання кабелю в спеціальне відділення.

MUM 47 .. Пристрій для автоматичного намотування електрошнура

Кнопка зняття блокування Малюнок 5

натискається для того, щоб можна було повернути кронштейн.

Привід Малюнок 6

для звичайного та багатофункціонального міксерів
Якщо Ви не користуєтеся міксером, то накрийте привід кришкою.

Контрольні лампочки Малюнок 7

тільки в моделі MUM 47...

a Індикація режиму роботи

b Контрольні лампочки

Вказівки щодо безпеки

Кухонний комбайн слід підключати та експлуатувати тільки з урахуванням даних, наведених у фірмовій табличці. Комбайном можна користуватися, тільки якщо він сам і його мережевий шнур не пошкоджені. Не допускайте дітей до кухонного комбайна.

Вилку від розетки слід від'єднувати після кожного користування кухонним комбайном, перед чищенням, якщо Ви виходите з приміщення або в разі виникнення несправності. Стежте за тим, щоб не пошкодити мережевий шнур об гострі краї чи гарячі поверхні. Щоб уникнути небезпечної ситуації, ремонт кухонного комбайна (наприклад, заміна пошкодженого електрошнура) має виконуватися кваліфікованими фахівцями. Приладдя та насадки слід замінювати тільки після повної зупинки приводу.

Основний блок кухонного комбайна не можна занурювати у воду або мити в проточній воді.

Після вимкнення комбайна привід ще якийсь час продовжує обертатися. При використанні приладдя слід дотримуватися вказівок у правилах користування, що додаються. Після поновлення електропостачання кухонний комбайн знову починає працювати.

Вказівки щодо утилізації

Інформацію про те, як правильно провадити утилізацію, Ви можете отримати в торговій організації, що продала Вам цей кухонний комбайн, або в адміністративних органах за місцем Вашого проживання.

Обслуговування

Вказівки для моделі MUM 47...

Модель MUM 47... оснащена додатковими контрольними лампочками, які показують готовність комбайна до роботи та позиції перемикачів при працюючому приводі.

Індикація готовності до роботи спалахує червоним світлом, коли на кухонний комбайн подається напруга (вилка вставляється в розетку). Коли поворотний вимикач встановлюється на одну зі швидкостей або в проміжне положення, то спалахує відповідна контрольна лампочка. Контрольні лампочки блимають в наступних випадках:

- після збою постачання електроенергії;
- при перевантаженні кухонного комбайна.

Якщо контрольні лампочки блимають, переведіть вимикач комбайна в положення «0/Off». В разі перевантаження дайте комбайну охолонути. Можливо, доведеться зменшити кількість завантажуваних за один раз продуктів або обережно витягувати застрягли в комбайні продукти.

Всі інші функції моделі MUM 47... відповідають приведеному нижче опису.

Увага!

Кухонний комбайн можна вмикати тільки після того, як приладдя/насадки були приведені в робоче положення. В жодному випадку не залишайте комбайн працювати вхолосту.

- Перед першим використанням кухонного комбайна, приладдя та сам комбайн слід ретельно почистити, як описано в розділі «Чищення і догляд».

Підготовка

- Поставте основний блок кухонного комбайна на гладку та чисту поверхню.
- Витягніть електрошнур з відділення для його зберігання або розмотайте його.

Для комбайнів з пристроєм для автоматичного намотування шнура:

- Одним рухом витягніть електрошнур на необхідну довжину (макс. 1 метр) і потім поволі відпустіть його: положення електрошнура тепер зафіксоване.
- Зменшення робочої довжини електрошнура:

Трохи потягніть за шнур і дайте йому намотатися до необхідної довжини. Потім знову трохи потягніть за шнур і поволі відпустіть: положення шнура зафіксується.

Увага!











Електрошнур не можна перекручувати або заштовхувати до відділення вручну, оскільки він не зможе повністю намотатися. Якщо шнур застряг, то його слід повністю витягнути з відділення, а потім дати йому самому намотатися.

- Вставте вилку в розетку.

Робочі положення

Увага!

Кухонним комбайном можна починати користуватися лише після того, як насадки/приладдя було встановлене та приведені в робоче положення, згідно з цією таблицею.

Положення		
1		
2		
3		
4		
5		

6		Встановлення/зняття вінчиків для змішування та збивання й насадки для перемішування тіста
7		 Додавання великої кількості продуктів

Вказівка: Якщо за допомогою м'ясорубки переробляється велика кількість продуктів, то можна вибрати положення «7».

Вінчики для змішування та збивання й насадка для перемішування тіста Малюнок 8

Вінчик для змішування (а)

для перемішування різних сортів тіста, наприклад, недріжджового.

Вінчик для збивання (b)

для збивання яєчних білків, вершків і тіста легкої консистенції, наприклад, тіста для бісквіту.

Насадка для перемішування тіста (с) з розділителем (d)

для вимішування важкого тіста та додавання різних компонентів, які не мають подрібнитися (наприклад, родзинок, шоколадних лусочок).



Існує небезпека травмування насадками, що обертаються!

Під час роботи кухонного комбайна ніколи не засовуйте руку в ємність для змішування.

Заміняйте насадки тільки після повної зупинки двигуна – після вимкнення комбайна привід ще якийсь час працює.

Кухонний комбайн може бути ввімкнений тільки після того, як приводи, що не використовуються в даний момент, будуть закриті захисними кришками.

- У кухонних комбайнів, які можна перемикаєти в положення очікування, встановіть поворотний перемикач на «Р» і не відпускайте його, доки привід не зупиниться. Якщо привід більше не обертається, то це означає, що досягнуто положення відкидання.
- Натисніть на кнопку розблокування і переведіть кронштейн в положення «6».
- Встановіть на місце ємність для змішування. Цоколь ємності має бути вставлений у виїмку основного блоку кухонного комбайна.
- Залежно від обробки продуктів, вставте в привід до фіксації вінчик для змішування, вінчик для збивання або насадку для перемішування тіста. При установці насадки для перемішування тіста повертайте дільник, доки насадка не зафіксується.
- Завантажте в ємність для змішування продукти, призначені до обробки.
- Натисніть на кнопку зняття блокування та переведіть кронштейн в положення «1».
- Накрийте ємність кришкою.
- Встановіть поворотний перемикач на необхідну швидкість.

Додавання компонентів

- Вимкніть комбайн за допомогою поворотного вимикача.
- У кухонних комбайнів, які можна перемикаєти в положення очікування, встановіть поворотний перемикач на «Р» і не відпускайте його, доки привід не зупиниться.
- Зніміть кришку.
- Натисніть на кнопку зняття блокування та переведіть кронштейн у положення «7».
- Завантажте компоненти.


Або:

- Додайте необхідні компоненти через завантажувальний отвір у кришці.

По закінченні роботи

- Вимкніть комбайн за допомогою поворотного вимикача.
- У кухонних комбайнів, які можна перемикає в положення очікування, встановіть поворотний перемикач на «Р» і не відпускайте його, доки привід не зупиниться.
- Зніміть кришку.
- Натисніть на кнопку зняття блокування та переведіть кронштейн у положення «6».
- Витягніть з приводу насадку.
- Зніміть ємність для змішування.
- Проведіть чищення всіх елементів конструкції комбайна, як це описано в розділі «Чищення та догляд».

Блендер

 **Існує небезпека травмування лезом ножа/приводом, що обертається!**
Ніколи не засовуйте руку в блендер, встановлений на кухонний комбайн! Блендер можна знімати та встановлювати на місце лише при вимкненому двигуні! Блендером можна користуватися лише тоді, коли він знаходиться в зібраному вигляді та закритий кришкою.

 **Існує небезпека опарювання!**

При переробці в Блендері гарячих продуктів через отвір в лійці кришки виходить пара. В блендер не можна вливати більше 0,5 літра гарячої або дуже пінної рідини.

Увага!

Змішування рідин у скляній чаші блендера (продаються в спеціалізованих магазинах): проводиться на швидкості не вище 3-ї.

В чашу блендера можна вливати не більше 0,5 літра гарячої або дуже пінної рідини.

- Натисніть на кнопку зняття блокування та переведіть кронштейн у положення «3».
- Зніміть захисну кришку з приводу блендера.
- Встановіть чашу блендера на привід (маркування на цоколі блендера має бути напроти маркування на кухонному комбайні) і поверніть її проти годинникової стрілки до упору (**малюнок 6**).
- Завантажте в блендер продукти.

Максимальна кількість рідини для пластмасової чаші – 1 літр для скляної – 0,75 літра (дуже пінної або гарячої рідини – 0,5 літра). Оптимальна кількість твердих компонентів – 50-100 грамів.

- Накрийте блендера кришкою та натисніть на неї.
- Поворотний перемикач встановіть на необхідну швидкість.

Додайте необхідні компоненти Малюнок 9

- Вимкніть комбайн за допомогою поворотного перемикача.
- Зніміть кришку та додайте необхідні компоненти.

Або:

- Витягніть лійку та завантажте в отвір кришки один за одним тверді компоненти.

Або:

- Влийте рідину в блендер через лійку.

По закінченні роботи

- Вимкніть комбайн за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть чашу блендера за годинниковою стрілкою та зніміть її.

Наша рекомендація: Блендер найкраще чистити негайно після використання.

Чищення та догляд

 **Існує небезпека враження електричним струмом!**

Основний блок кухонного комбайна в жодному випадку не можна занурювати у воду або мити в проточній воді.

Увага!

Не рекомендується користуватися абразивними чистячими засобами.

- Витягніть вилку з розетки.
- Протріть основний блок комбайна вологою ганчіркою. При необхідності додайте у воду для протирання трохи засобу для ручного миття посуду.
- Потім кухонний комбайн слід витерти досуха.

Чищення чаші для змішування та приладдя

Всі деталі кухонного комбайна можна мити в посудомийній машині. Пластмасові деталі не можна затискати між посудом, бо можлива їх деформація.

Чищення блендера



Існує небезпека травмування лезом ножа!

За ножі блендера не можна братися голою рукою.

Для зручності чищення блендер можна розібрати.

Увага!

Не слід користуватися абразивними чистячими засобами.

Ножова вставка не призначена для миття в посудомийній машині. Її слід лише ополоснути в проточній воді.

Наша рекомендація: Після переробки рідини можна помити блендер, не розбираючи його. Для цього у встановлений на комбайн блендер додайте трохи води з засобом для ручного миття посуду. Потім увімкніть його на кілька секунд (для комбайнів з функцією моментального ввімкнення переведіть перемикач у положення «М»). Після цього воду злийте та промийте блендер чистою водою.

Як розібрати блендер Малюнок 10

- Поверніть цоколь чаші блендера проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Ножову вставку поверніть за лопать проти годинникової стрілки: вставка звільниться.
- Витягніть ножову вставку з блендера та зніміть ущільнювальне кільце.

Збірка блендера



Існує небезпека травмування!

У жодному випадку не збирайте блендер на основному блоці кухонного комбайна.

- Надіньте ущільнювальне кільце на ножову вставку.
- Вставте ніж знизу в чашу блендера.
- За допомогою цоколя повністю загвинтіть вставку в чашу блендера.
- За годинниковою стрілкою загвинтіть цоколь чаші блендера.

Допомога при усуненні несправностей

При виникненні несправностей звертайтеся, будь ласка, по допомогу до фахівців нашої Сервісної служби.

Приклади використання

Збиті вершки

100-600 г

- Збивайте вершки півтори – чотири хвилини (залежно від кількості та жирності вершків) на 4-й швидкості за допомогою вінчика.



Збиті білки

Береться 1-8 білків.

- Збивайте білки 4-6 хвилин на 4-й швидкості за допомогою вінчика.



Бісквітне тісто

Основний рецепт

2 яйця

2-3 ст. л. гарячої води

100 г цукрового піску

1 пакетик ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю

трохи пекарського порошку.

- Всі компоненти (крім борошна та крохмалю) збивайте протягом прибіл. 4-6 хвилин на 4-й швидкості за допомогою вінчика, до утворення піни.
- Потім переведіть поворотний перемикач на 2-у швидкість і протягом однієї чи півтори хвилини по столовій ложці додайте в суміш просіяне борошно та крохмаль.

Найбільша кількість тіста:

подвійна кількість продуктів з основного рецепту.



Недріжджове тісто

Основний рецепт

3-4 яйця

300-250 г цукру

1 дрібка солі

1 пакетик ванільного цукру або цедра з половини лимона

200-250 г масла (кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакетик пекарського порошку

1/8 л молока.

- Всі компоненти протягом пів-хвилини перемішуйте за допомогою вінчика для збивання на 1-й швидкості, а потім протягом 3-4 хвилин на 3-й швидкості.

Найбільша кількість тіста: півтори-дві кількості продуктів з основного рецепту.



Здобне пісочне тісто

Основний рецепт

125 г масла (кімнатної температури),

100-125 г цукру

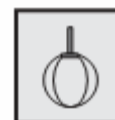
1 яйце

1 дрібка солі

трохи лимонної цедри або ванільного цукру

250 г борошна

трохи пекарського порошку.



- Всі компоненти протягом пів-хвилини перемішуйте за допомогою вінчика для збивання або насадки для перемішування тіста на 1-й швидкості, а потім протягом 2-3 хвилин на 2-й швидкості.

Найбільша кількість тіста:

подвійна кількість продуктів з основного рецепту.

Дріжджове тісто

Основний рецепт

500 г борошна

1 яйце

80 г жиру (кімнатної температури)

80 г цукру

200-250 мл теплого молока

25 г свіжих або 1 пакетик сухих дріжджів

цедра з половини лимона

1 дрібка солі.

- Всі компоненти протягом пів-хвилини перемішуйте за допомогою насадки для перемішування тіста на 1-й швидкості, а потім протягом 3-6 хвилин на 2-й швидкості.

Найбільша кількість тіста:

Півтори кількості продуктів з основного рецепту.



Майонез

2 яйця

2 ст. ложки гірчиці

1/4 л олії

2 ст. ложки лимонного соку або оцту

1 дрібка солі

1 дрібка цукру.

Всі компоненти повинні мати однакову температуру.

- Всі компоненти (крім олії) перемішуйте кілька секунд в міксері на 2-й швидкості.
- Перемкніть міксер на 4-у швидкість і поволі вливайте олію через лійку. Збивайте все разом, доки майонез не загусне.



Серійне/спеціальне приладдя

Не зазначене в цій інструкції, але наявне в комплекті поставки приладдя (дивіться огляд різних моделей кухонних комбайнів) описане в окремих інструкціях з експлуатації. Будь-яке приладдя Ви можете замовити додатково.

Приладдя до кухонного комбайна MUM 45.. придатне для використання на кухонних комбайнах MUM 46.. та MUM 47..

Малюнок 11

Різання прохідного типу з трьома дисками; додатково можна придбати диск-тертушку для картоплі, диск для приготування картоплі фри та диск «Жульєн».

Малюнок 12

М'ясорубка; додатково можна замовити приставку для отримання фруктової м'якоті (а), приставку-тертушку (b) та приставку для фігурного печива (с); диски з отворами 3 та 6 мм.

Малюнок 13

Прес для цитрусових

Малюнок 14

Млинок зі сталевим або жорновим розмелюючим механізмом

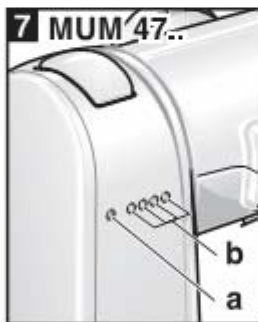
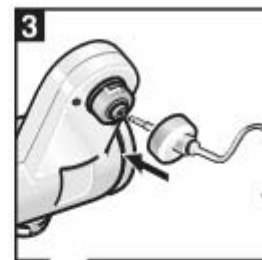
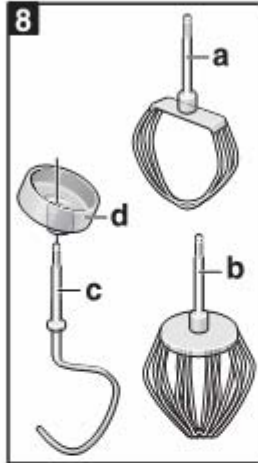
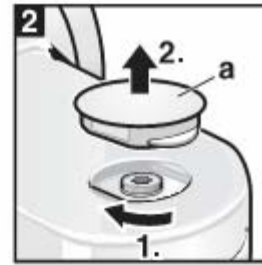
Малюнок 15

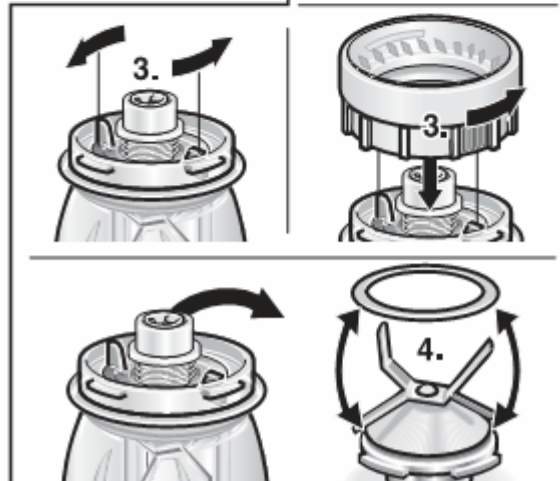
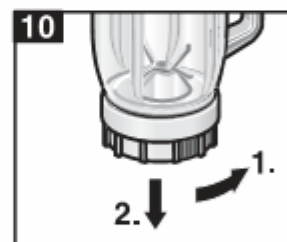
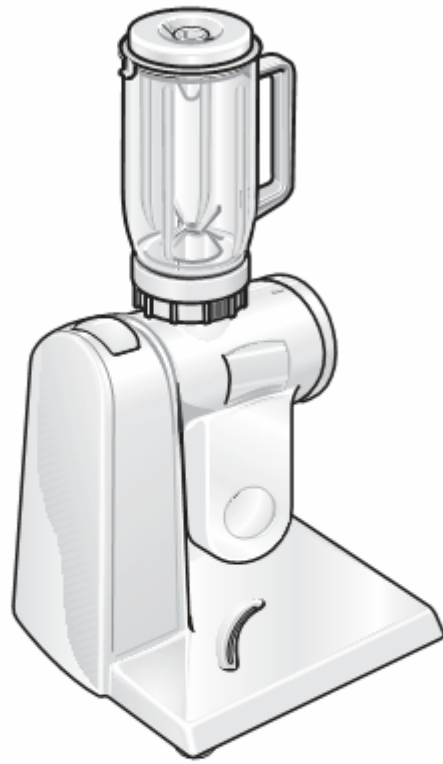
Багатофункціональний блендер

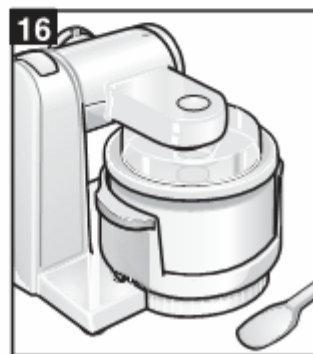
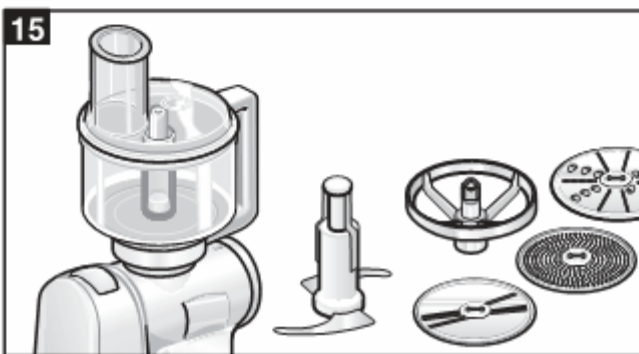
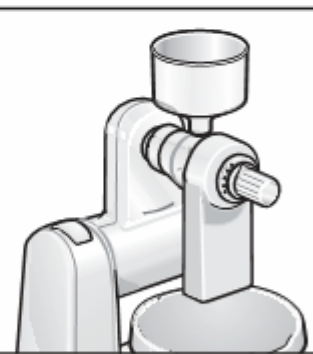
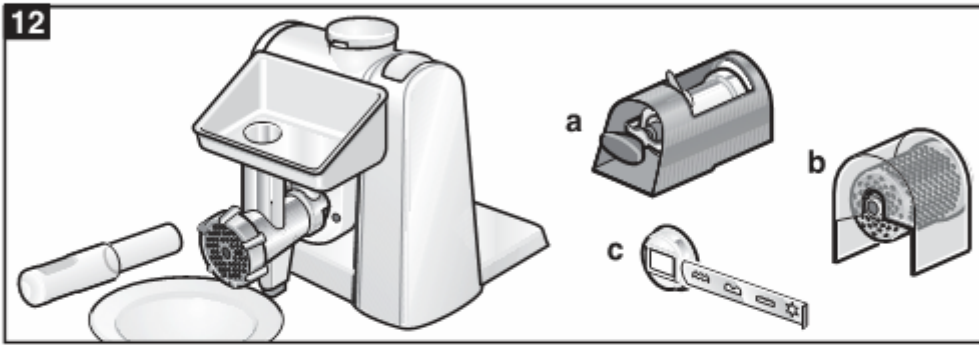
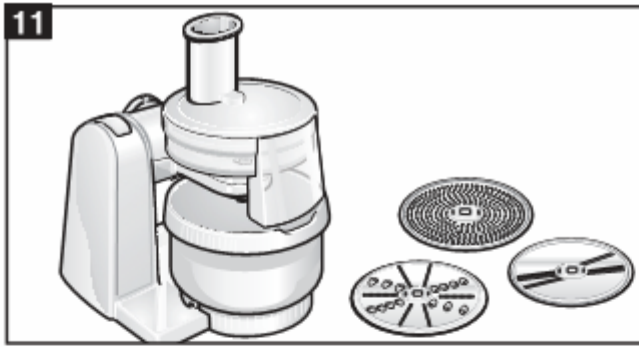
Малюнок 16

Насадка для приготування морозива

Право на внесення змін залишаємо за собою.







Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії BOSCH: www.bosch-home.com.ua або зверніться до Центру обслуговування клієнтів BOSCH у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера BOSCH