



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MUM5....



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
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 Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	17
fr	Français	30
it	Italiano	45
nl	Nederlands	59
da	Dansk	73
no	Norsk	86
sv	Svenska	99
fi	Suomi	112
es	Español	125
pt	Português	141
el	Ελληνικά	156
tr	Türkçe	172
pl	Polski	189
uk	Українська	204
ru	Русский	219
ar	العربية	252



Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів (→ «Приклади для використання» див. стор. 214).

Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв.

Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього. Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!

- Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Переконайтеся, що монтаж системи заземлення електромережі вашої оселі виконано належним чином.
- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.

- Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем.
- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода.
- Не переставляйте поворотний важіль, поки прилад увімкнений.
- Використовувати насадки дозволяється тільки у тому випадку, якщо встановлено чашу, кришку приладу та захисну кришку привода! При застосуванні приладдя залежно від інструкції встановіть чашу, кришку приладу та захисну кришку привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток. Не вводіть в чашу чи в приймальний лоток жодних предметів (напр., кухонну ложку). Руки, волосся, одяг та інші інструменти чи приладдя слід тримати подалі від частин приладу, що обертаються.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цих, так і доданих інструкцій з експлуатації.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні.
- Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
- Не торкатися ножів блендера оголеними руками.
- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.

- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

⚠ Небезпека задущення!

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

⚠ Увага!

Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад вхолосту.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати (→ «Очищення і догляд» див. стор. 213).

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Обертові ножі.



Обережно! Обертові насадки.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Широ вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.

Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Використання за призначенням.....	204
Правила техніки безпеки	204
Системи безпеки	207
Короткий огляд	207
Робочі положення.....	208
Управління	209
Очищення і догляд	213
Зберігання	213
Допомога при неполадках	213
Приклади для використання	214
Утилізація	216
Умови гарантії	216
Спеціальні приладдя.....	217

Системи безпеки

Блокування проти ввімкнення

Див. таблицю «Робочі положення».

Прилад вмикається в пол. 1 і 3 лише тоді:

- коли чаша (11) вставлена і повернута в зафіксоване положення.

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 самостійного вимкнення двигуна під час експлуатації, захист від перевантаження активований. Це може бути спричинене одночасною переробкою занадто великої кількості продуктів.

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

Прилад не потребує технічного догляду.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок :

Основний блок

- 1 Кнопка розблокування**
- 2 Поворотний важіль**
Функція «Easy Armlift» для підтримання руху важеля доверху (дивіться «Робочі положення»).

- 3 Поворотний перемикач**
Після вимкнення (положення **0/off**) прилад автоматично приходить в оптимальне положення для зміни насадок.

MUM52..:

0/off = стоп

M = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.

Ступені **1-4**, робоча швидкість:

1 = низьке число оборотів – повільно,

4 = високе число оборотів – швидко.

MUM54../MUM55../MUM56..:

0/off = стоп

M = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.

Ступені **1-7**, робоча швидкість:

1 = низьке число оборотів – повільно,

7 = високе число оборотів – швидко.

- 4 Індикаторне табло**

(MUM54../55../56..)

Світиться під час роботи (перемикач на **M** або **1-7**). Блімає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, дивіться розділ «Допомога при неполадках».

- 5 Захисна кришка приводу**

Щоб зняти, натисніть на захисну кришку приводу ззаду і зніміть.

- 6 Привід для**

– багатофункціональної нарізки і – преса для цитрусових (Спеціальні приладдя*).

При невикористанні закрити привід захисною кришкою.

- 7 Привід для насадок** (віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для змішування) і **м'ясорубки**

(Спеціальні приладдя*)

- 8 Захисна кришка приводу блендера**

- 9 Привід для блендера** (Спеціальні приладдя*)

При невикористанні закрити привід блендера захисною кришкою.

10 Відсік для зберігання кабелю**MUM52../MUM54..:**

Розмістіть кабель у відсіку для кабелю

MUM55../MUM56..:

Автоматичне змотування кабелю

Чаша з приладдям**11 Чаша з нержавіючої сталі****12 Кришка****Насадки****13 Віничок-мішалка****14 Віничок-збивалка****15 Гачок для замішування з відхилювачем тіста****16 Сумка для приладдя**

Для зберігання насадок і ріжучих дисків.

Багатофункціональна нарізка**17 Штовхач****18 Кришка з прийомним бункером****19 Диски для подрібнення****a** Двосторонній диск для нарізання – на товсті / тонкі скибки**b** Двостороння шатківниця – крупно / дрібно**c** Диск-тертка – середньо**20 Тримач дисків****21 Корпус з випускним отвором****Блендер*****22 Келих блендера****23 Кришка****24 Воронка**

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна замовити у торгівлі та службі сервісу.

Робочі положення**Малюнок B:****Увага!**

Прилад слід експлуатувати тільки, якщо приладдя/насадки встановлені до правильного приводу та у правильному положенні у відповідності з цією таблицею та знаходяться у робочому положенні. Поворотний важіль повинен бути зафіксованим в пазу в кожному робочому положенні.

Вказівка

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

Установка робочого положення:

- Натиснути кнопку розблокування та повернути поворотний важіль. Підтримувати рух однією рукою.
- Повернути поворотний важіль в бажане положення до фіксації.

Положення	Привід	MUM52..	MUM 54/55/56..	
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2		*	–	–
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4			3-4	5-7
			3-4	5-7

* Установка / знімання віничка-збивалки, віничка-мішалки и гачка для замішування; додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління

⚠ Небезпека травмування!

Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом.

Увага!

Прилад слід експлуатувати тільки з приладам/насадками в робочому положенні. Не експлуатувати прилад порожнім. Тримати прилад та приладдя подалі від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».

Важлива вказівка

Рекомендовані в цій інструкції з використання орієнтовні значення робочої швидкості зазначені для приладів з 7-ступінчастим поворотним перемикачем. Значення для приладів з 4-ступінчастим поворотним перемикачем 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 G).

Підготовка

- Встановити основний блок на рівній та чистій поверхні.
- Витягнути кабель (малюнок D).

MUM52../MUM54..

Відсік для кабелю:

Витягнути кабель до бажаної довжини.

MUM55../MUM56..

Автоматичне змотування кабелю:

Витягнути кабель одним рухом до бажаної довжини (макс. 100 см) та відпустити повільно; кабель зупиниться на місці.



Скорочення робочої довжини кабелю: Потягнути злегка за кабель, а потім змотати його до бажаної довжини. Потім знову злегка потягнути за кабель та відпустити повільно; кабель зупиниться на місці.

Увага!

Не перекручувати 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.

- Вставити штепсельну вилку в розетку.

Чаша і приладдя

⚠ Небезпека поранення обертovими насадками

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Працювати лише зі встановленою кришкою (12)!

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок. Важіль рухати лише після повної зупинки насадки.

Приводи, що не використовуються, завжди закривайте захисними кришками.

Увага!

Чашу можна використовувати лише для роботи з цим приладом.

Віничок-мішалка (13)

для перемішування тіста, напр., здобного тіста



Віничок-збивалка (14)

для збивання яєчних білків, верхків та легких видів тіста, напр., бісквітного тіста



Гачок для замішування (15)

для замішування важкого тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр.: родзинок, шоколадних пластивців)



Робота з чашею та насадками

Малюнок 1:

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 2.
- Установка чаші:
встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно, повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- В залежності від мети переробки вставити у привід вінчик-мішалку, вінчик-збивалку чи гачок для замішування до фіксації.



Вказівка:

Поверніть відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг ввійти в паз (малюнок 1-4b).

- Завантажити продукти для переробки до чаші.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 1.
- Встановити кришку.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.



Наша рекомендація:

- **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 вмішувати на ступені 1 (1), вимішувати на ступені 3 (2)

Довантаження інгредієнтів

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
 - додавати інгредієнти через отвір для завантажування в кришці.
- або
- Зняти кришку.
 - Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 2.
 - Завантажити інгредієнти.



Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Зняти кришку.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення 2.
- Вийняти насадку з приводу.
- Вийняти чашу.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».



Багатофункціональна нарізка

⚠ Небезпека травмування

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!

Багатофункціональну нарізку можна вставляти/знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки. Не встромляти рук до прийомного бункеру.

Увага!

Багатофункціональну нарізку використовувати тільки в повністю зібраному стані. Багатофункціональну нарізку ніколи не збирати на основному блоці. Багатофункціональну нарізку використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Захист від перевантаження

Малюнок 1:

Щоб попередити значні пошкодження приладу в разі перевантаження багатофункціональної нарізки, на приводному валу багатофункціональної нарізки зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження привідний вал зламується в цьому місці. Новий вал для дисків з привідним валом можна придбати в службі сервісу.

Двосторонній диск для нарізання – на товсті / тонкі скибки



для нарізання фруктів та овочів.

Переробка на ступіні 5 (3).

Позначення на двосторонньому диску для нарізання:

«1» – сторона для нарізання товстими скибками

«3» – сторона для нарізання тонкими скибками

Увага!

Двосторонній диск для нарізання не придатний для нарізання 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., «Пармезану»).

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 шаткувати лише на стороні для крупного шаткування на ступені 7 (4).

Диск-тертка – середньо



для натірання сирої картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану»), охолодженого шоколаду та горіхів.



Переробка на ступені 7 (4).

Увага!

Диск-тертка не придатний для натірання м'якого і нарізного сиру.

Робота з багатофункціональною нарізкою

Малюнок 6:

- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **2**. 
- Установка чаші: встановити чашу нахиленою вперед та поставити рівно, повернути проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натиснути на кнопку розблокування та перевести поворотний важіль в положення **3**. 
- Зніміть захисну кришку з приводу багатофункціональної нарізки (**малюнок 6-5a**).

- Тримати міцно тримач дисків за нижній кінець, при цьому обидва виступи повинні вказувати вгору.
- Бажаний диск для нарізання або шаткування покладіть обережно на зубці вала для дисків (**малюнок 6-6a**). При використанні двосторонніх дисків, стежити за тим, щоб бажана сторона вказувала вгору.
- Візьміть вал для дисків за нижній кінець і вставте в корпус (**малюнок 6-6b**).
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну нарізку на привід так, як зображено на **малюнку 6-8**, і поверніть її за годинною стрілкою до упору.
- Встановити поворотний перемикач на рекомендований ступінь.
- Завантажити продукти для переробки в прийомний бункер та підштовхувати штовхачем.

Увага!

Уникати накопичування нарізаних продуктів у випускному отворі.

Порада: Для рівномірних результатів тонкі продукти переробляти пучками.

Вказівка: У разі затиснення продуктів переробки в багатофункціональній нарізці кухонний комбайн слід виключити, вийняти вилку з розетки, зачекати зупинки приводу, зняти з багатофункціональної нарізки кришку і спустошити прийомний бункер.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Повернути багатофункціональну нарізку проти годинникової стрілки і зняти.
- Повернути кришку проти годинникової стрілки і зняти.
- Вийняти тримач дисків разом із диском. Для цього натиснути пальцем знизу на привідний вал (**малюнок 8**).
- Почистити деталі.

Блендер

⚠ Небезпека поранення гострими ножами / обертотним приводом!

Ніколи не встромляти рук до встановленого блендеру! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу! Блендер можна використовувати тільки у зібраному стані та зі встановленою кришкою.

⚠ Небезпека отримання опіків!


Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляти швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не експлуатувати блендер порожнім.

Робота з блендером

Малюнок 8:

- Натисніть на кнопку розблокування і установіть поворотний важіль в положенні **4**. 
- Зняти захисну кришку приводу блендера.
- Встановити келих блендера (позначка на ручці навпроти позначки на основному блоці) і повернути проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажити інгредієнти.
Максимальна кількість, рідина = 1,25 літр
Максимальна кількість пінистих або гарячих рідин 0,5 літра;
оптимальна кількість для переробки, тверді продукти = 50-100 грам;
- Встановити кришку і повернути її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка повинна бути зафіксованою в пазові.
- Встановити поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів

Малюнок 8-8:

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зняти кришку і заповнити інгредієнти або
- вийняти воронку і заповнювати тверді інгредієнти поступово через завантажувальний отвір або
- залити рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Повернути блендер за годинниковою стрілкою та зняти.

Порада: Блендер найкраще почистити відразу ж після використання.

Очищення і догляд

Увага!

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Ні в якому разі не занурювати основний блок в воду та не тримати під проточною водою. Не користуватися пароочищувачем.

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Протерти основний блок та захисну кришку приводу вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.

Очищення чаші та насадок

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

Чищення багатофункціональної нарізки

Всі деталі багатофункціональної нарізки можна мити в посудомийній машині.

Порада: Для усунення червоного нальоту після переробки, напр., моркви, налити трохи харчової олії на тканину і протерти нею багатофункціональну нарізку (за винятком дисків для подрібнення). Після цього багатофункціональну нарізку сполоснути.

Очищення блендера

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися ножів блендера оголеними руками

Келих блендера, кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.

Порада: Для очищення блендера після переробки рідин часто необов'язково знімати його з приладу. Для цього налити трохи води з миючим засобом до встановленого блендера. Ввімкнути блендер на декілька секунд (ступінь **M**). Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

Важлива вказівка

Сумку для приладдя почистіть за потреби. Дотримуйтеся рекомендацій з догляду в сумці.

Зберігання

⚠ Небезпека травмування!

При невикористанні приладу вийняти штепсельну вилку з розетки.

Малюнок 14:

- Покладіть насадки і диски для подрібнення до сумки для приладдя.
- Зберігайте підставку для приладдя в чаші.
- Щодо зберігання в оригінальній упаковці дивіться **Малюнок 14**.

Допомога при неполадках

⚠ Небезпека травмування!

Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

Важлива вказівка для MUM54../MUM55../MUM56..

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

Поворотним 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

- Перевірити подачу струму.
- Перевірити штепсельну вилку.
- Проконтролюйте важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксований в пазу?
- Блендер чи чашу поверніть до упору.
- Встановіть кришку блендеру та закрутіть до упору.
- Закрити захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Захист від повторного ввімкнення активований. Перемикнути прилад на **0/off**, а потім назад на бажану ступінь.

Неполадка

Прилад вимикається під час використання. Захист від перевантаження активований. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.


Усунення неполадки

- Вимкніть прилад.
- Зменшити 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

- Встановити поворотний перемикач на **0/off**.
- Поворотний важіль приведіть в положення 1. 
- Ввімкнути прилад (ступінь 1).
- Прилад знову вимкнути.

Насадка залишається в положенні для зміни насадок.

Неполадка

Блендер не починає працювати або зупиняється під час роботи, привід «гудить». Ніж заблокований.

Усунення неполадки

- Вимкнути прилад та вийняти вилку з розетки.
- Зняти блендер та усунути перешкоду.
- Знову вставити блендер.
- Ввімкнути прилад.

Важлива вказівка

Якщо Ви не можете усунути неполадку таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу.

Приклади для використання

Збиті вершки

100 г-600 г

- Вершки переробляти вінчизомзбивалкою 1½-4 хвилини на ступені 7 (4) (в залежності від кількості та властивостей вершків).



Яєчний білок

від 1 до 8 білків

- Білки переробляти вінчизомзбивалкою 4-6 хвилин на ступені 7 (4).



Бісквітне тісто

Основний рецепт

2 яйця

2-3 ст. л. гарячої води

100 г цукру

1 пакунок ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю

можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 4-6 хвилин збивати в піну вінчизомзбивалкою на ступені 7 (4).
- Поворотний перемикач встановити на ступінь 1 (1) і додавати по ложці пересіяне борошно і крохмаль протягом прибл. ½-1 хвилини.



Максимальна кількість: 2 x основних рецепта

Здобне тісто

Основний рецепт

3-4 яйця

200-250 г цукру

1 пучка солі

1 пакунок ванільного цукру

або шкірка ½ лимону

200-250 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)

500 г борошна

1 пакунок розпушувача тіста

125 мл молока

- Усі інгредієнти перемішувати вінчиком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені 1 (1), а потім прибл. 3-4 хвилини на ступені 7 (4).

Максимальна кількість: 1,5 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 пакетик сухих дріжджів

шкірка ½ лимону

1 пучка солі

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені 1, потім прибл. 3-6 хвилин на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 1,5 x основних рецепта



Пісочне тісто

Основний рецепт

125 г вершкового масла (кімнатної температури)

100-125 г цукру

1 яйце

1 пучка солі

трохи шкірки лимону або ванільного цукру

250 г борошна

можна розпушувач тіста

- Усі інгредієнти переробляти вінчиком-мішалкою прибл. ½ хвилини на ступені 1 (1), потім приблизно 2-3 хвилини на ступені 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 3 (2).

Максимальна кількість: 2 x основних рецепта



Тісто для макаронних виробів

Основний рецепт

300 г борошна

3 яйця

за 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 x основних рецепта



Тісто для хліба

Основний рецепт

750 г борошна

2 пакетика сухих дріжджів

2 ч. л. солі

450-500 мл теплої води

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені 1, потім прибл. 4-5 хвилин на ступені 3 (2).



Майонез

2 яйця

2 ч. л. гірчиці

¼ л олії

2 ст. л. лимонного соку або оцту

1 пучка солі

1 пучка цукру

Інгредієнти повинні мати однакову температуру.

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

Майонез використати якнайшвидше, не зберігати його.



Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.






Можливі зміни.

Утилізація




Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

Спеціальні приладдя

	<p>MUZ5ZP1 Прес для цитрусових</p>	<p>Для вичавлювання соку з апельсинів, лимонів і грейпфрутів.</p>
	<p>MUZ5CC1 Насадка для нарізання кубиками</p>	<p>Для нарізання фруктів та овочів кубиками рівномірної величини</p>
	<p>MUZ5FW1 М'ясорубка</p>	<p>Для подрібнення свіжого м'яса для фаршу тартар або страв з рубленого м'яса.</p>
	<p>MUZ45LS1 Комплект решіткових дисків дрібно (3 мм), крупно (6 мм)</p>	<p>Для мясорубки MUZ5FW1. 3 малими отворами для паштетів та бутербродних мас, з великими отворами для жарених ковбас і сала.</p>
	<p>MUZ45SV1 Насадка для печива</p>	<p>Для мясорубки MUZ5FW1. 3 металевим шаблоном для 4 різних форм печива.</p>
	<p>MUZ45RV1 Насадка-тертка</p>	<p>Для мясорубки MUZ5FW1. Для натирання горіхів, мигдалю, шоколаду і сухих булок.</p>
	<p>MUZ45FV1 Насадка-прес для фруктів</p>	<p>Для мясорубки MUZ5FW1. Для приготування мусу із плодів, крім малини, помідорів і шипшини. Автоматично видаляє водночас черешки і кісточки плодів, напр., смородини.</p>
	<p>MUZ45PS1 Диск для нарізання картоплі фрі</p>	<p>Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для нарізання сирі картоплі для картоплі фрі.</p>

	<p>MUZ45AG1 Диск для овочів для азійських страв</p>	<p>Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Ріже фрукти і овочі тонкими смужками для овочевих страв азійської кухні.</p>
	<p>MUZ45RS1 Диск-тертка, крупно</p>	<p>Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирі картоплі, напр., для дерунів чи книдлів.</p>
	<p>MUZ45KP1 Диск для картопляних оладок</p>	<p>Для багатофункціональної нарізки MUZ5DS1. Для натирання сирі картоплі для дерунів і картопляних оладок, для нарізання фруктів і овочів товстими скибками.</p>
	<p>MUZ5ER2 Чаша з нержавіючої сталі</p>	<p>В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 750 г.</p>
	<p>MUZ5KR1 Чаша з пластмаси</p>	<p>В чаші можна переробляти борошно і інгредієнти вагою до 750 г.</p>
	<p>MUZ5MX1 Насадка-блендер з пластмаси</p>	<p>Для приготування напоїв, пюре з фруктів і овочів, майонезу, для подрібнення фруктів і горіхів, для наколювання льоду.</p>
	<p>MUZ5MM1 Мультиблендер</p>	<p>Для подрібнення зелені, овочів, яблук і м'яса, для шаткування моркви, редьки і сиру, для натирання горіхів і охолодженого шоколаду.</p>

Приладдя, які не входять до комплекту поставки, можна придбати у торгівлі або в службі сервісу.

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

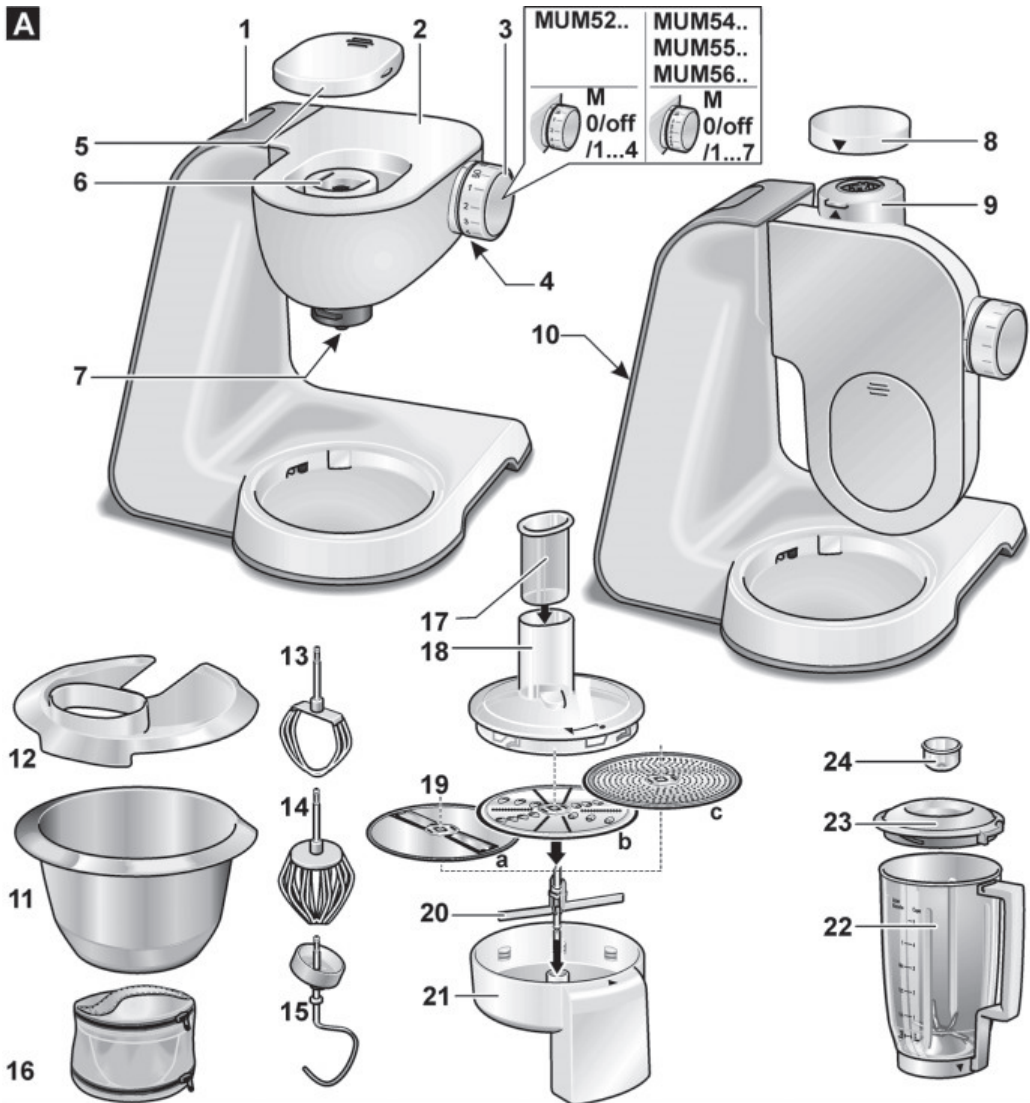
81739 München, GERMANY

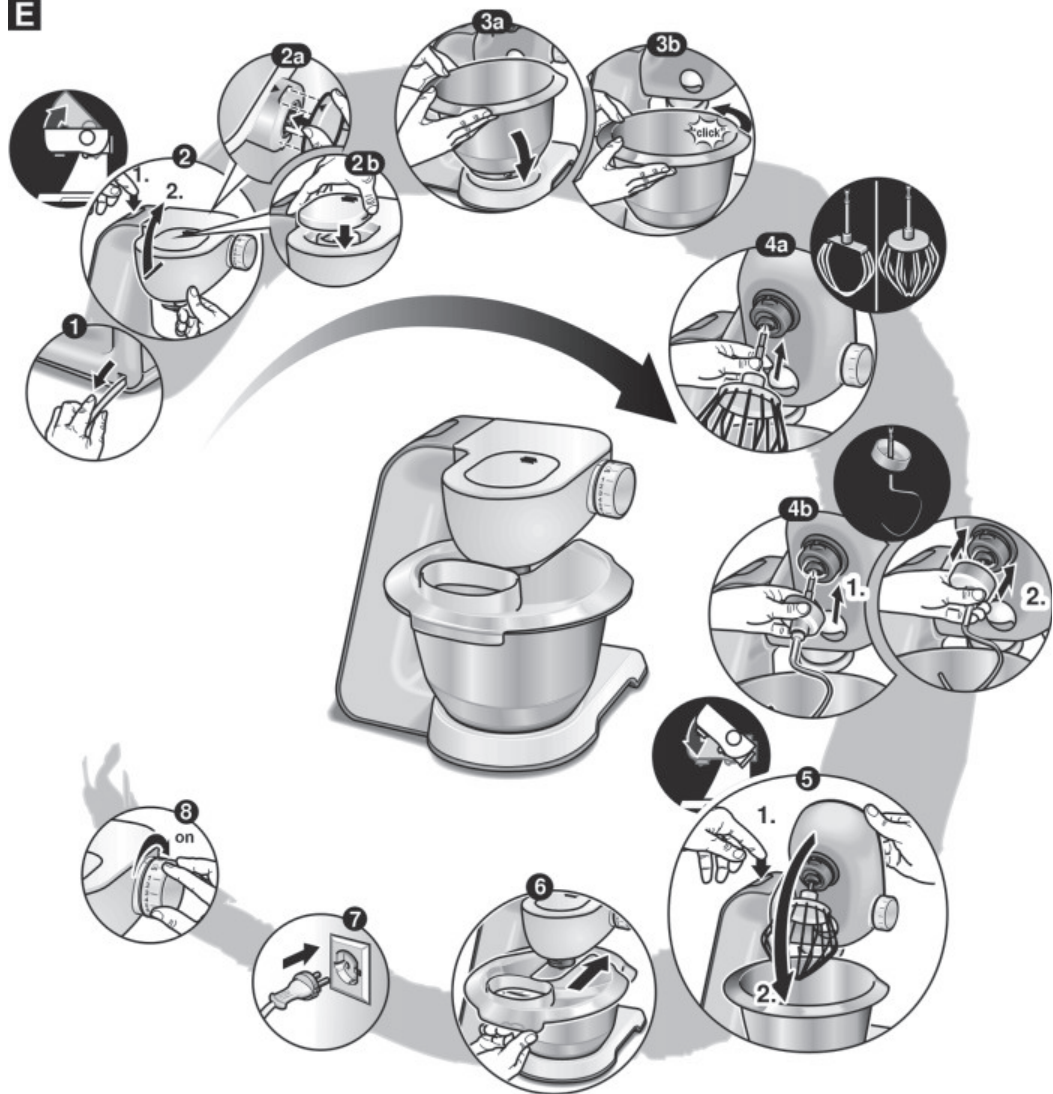
www.bosch-home.com

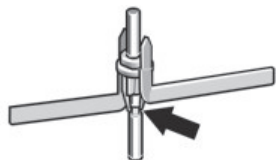
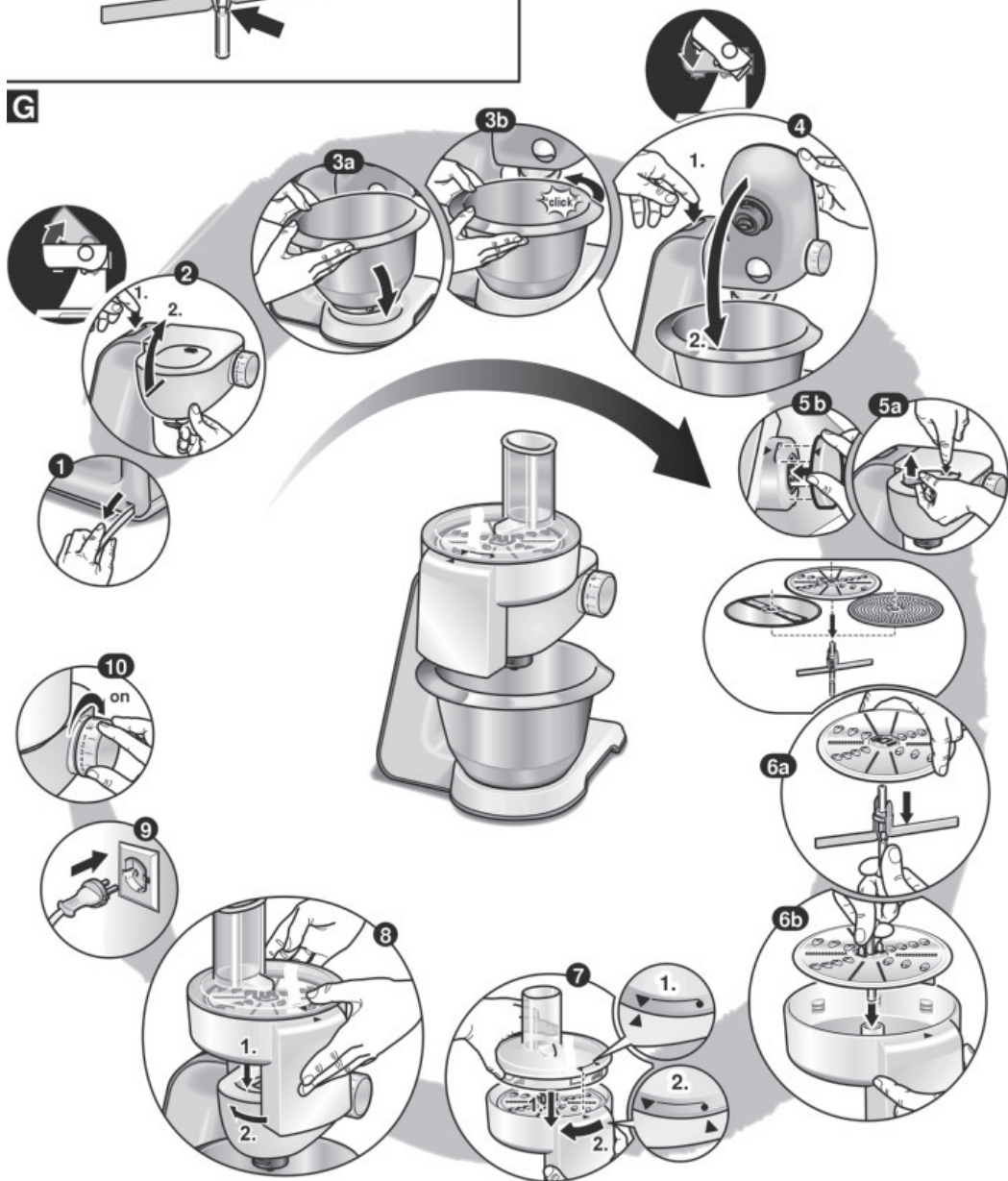


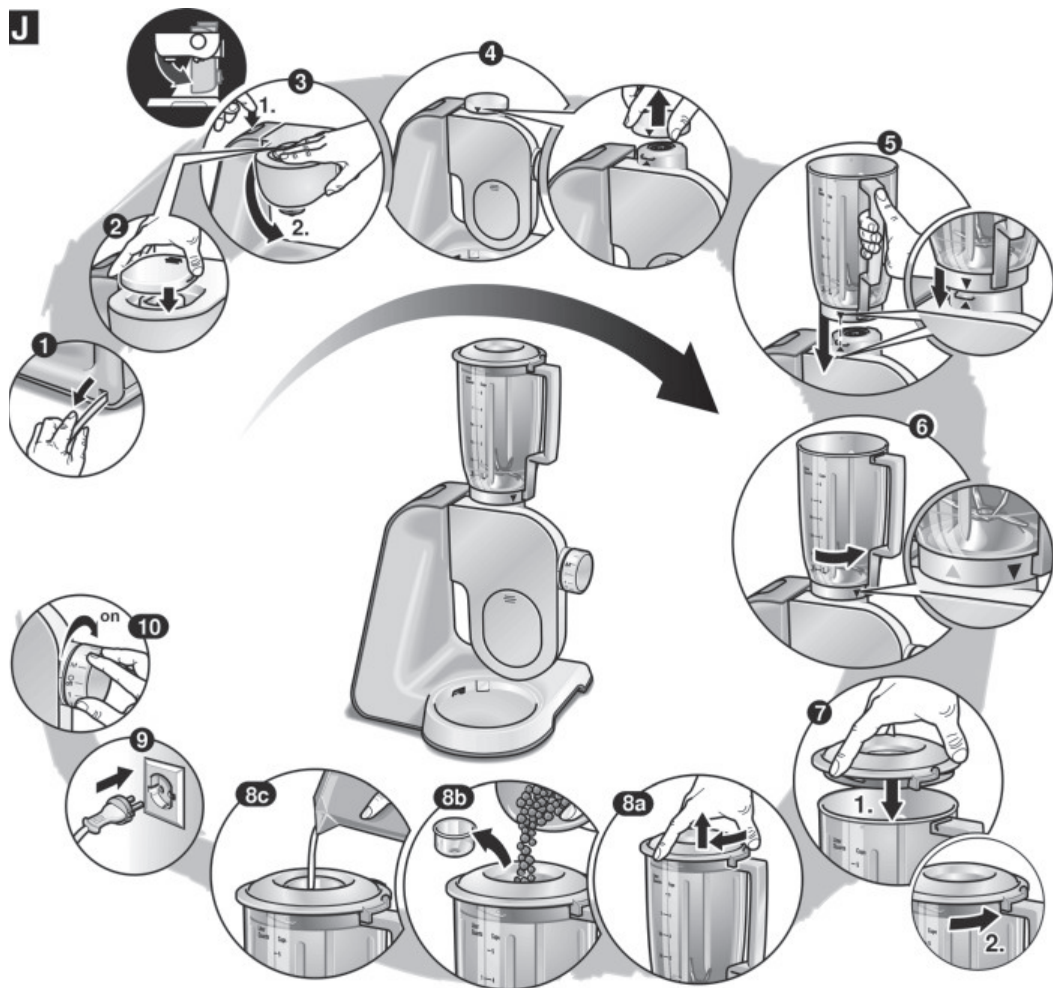
8001044784

960708

A**B****C****D**

E

F**G****H**

J**K****L**