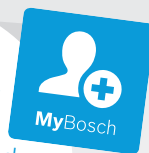




BOSCH

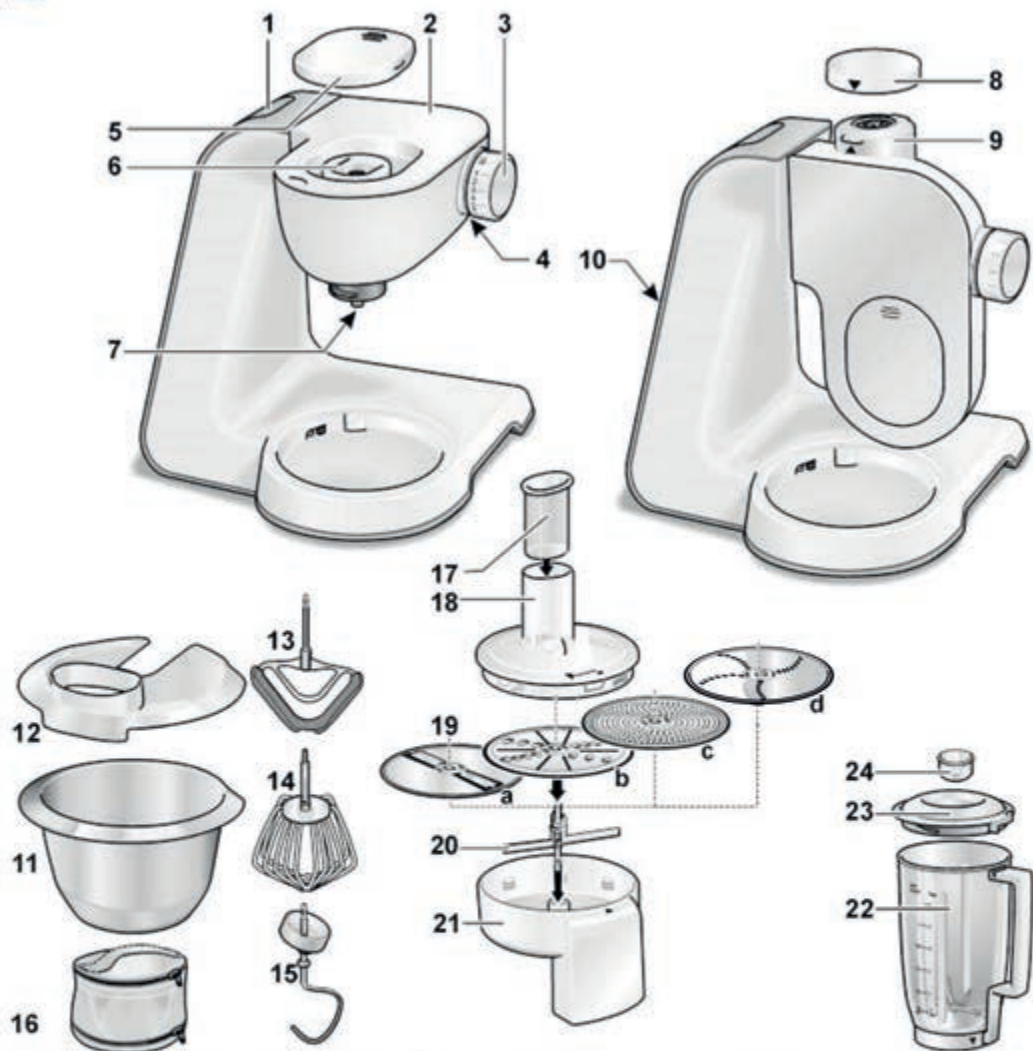
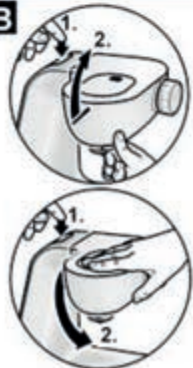
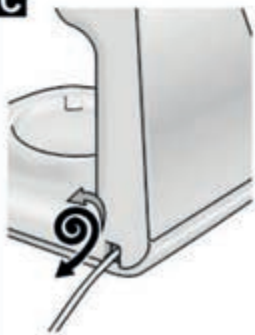
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

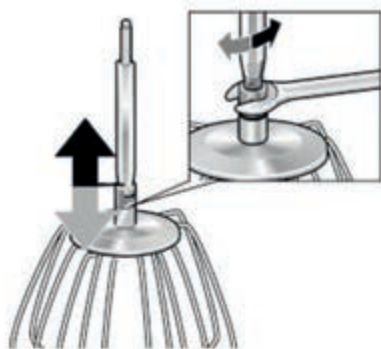
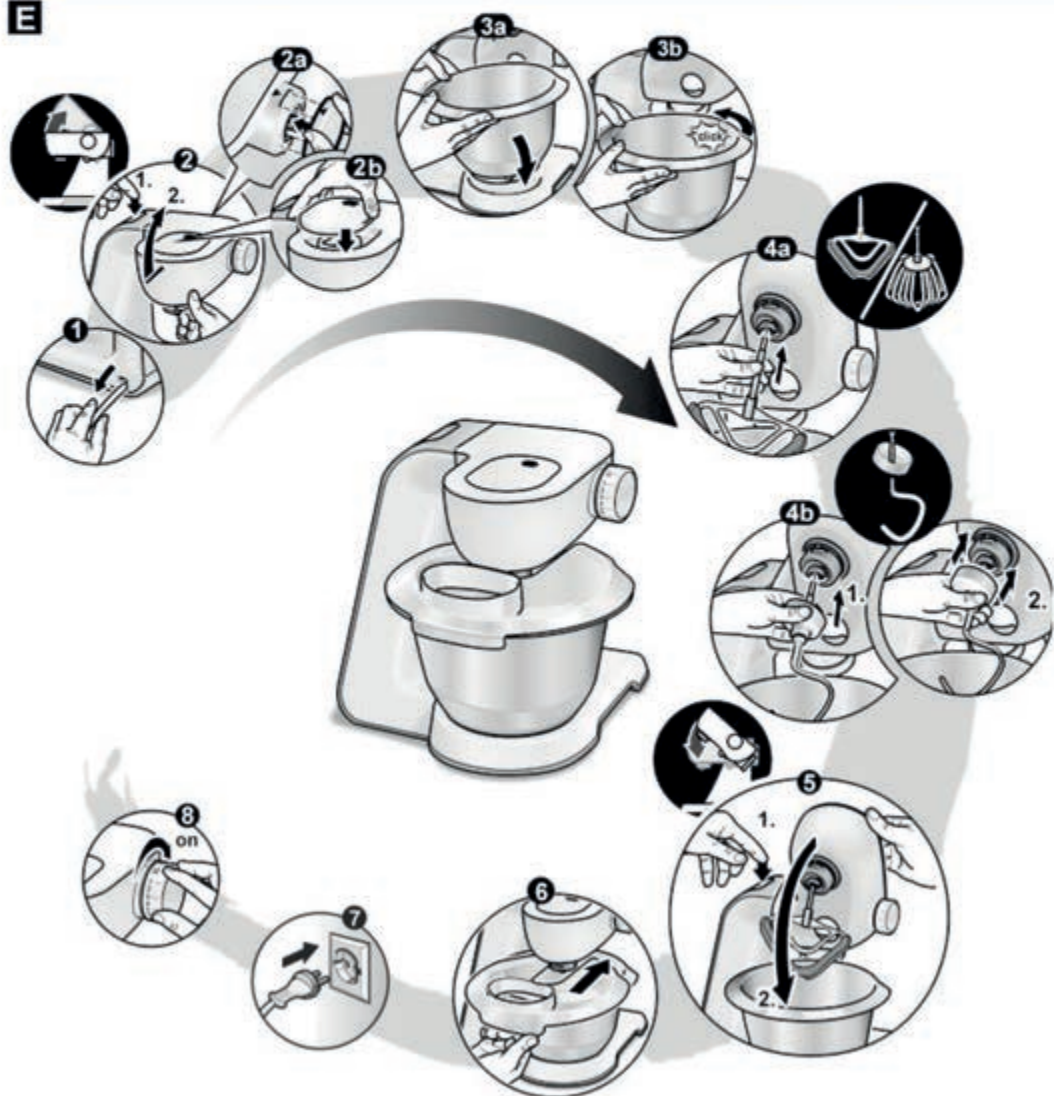


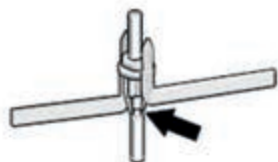
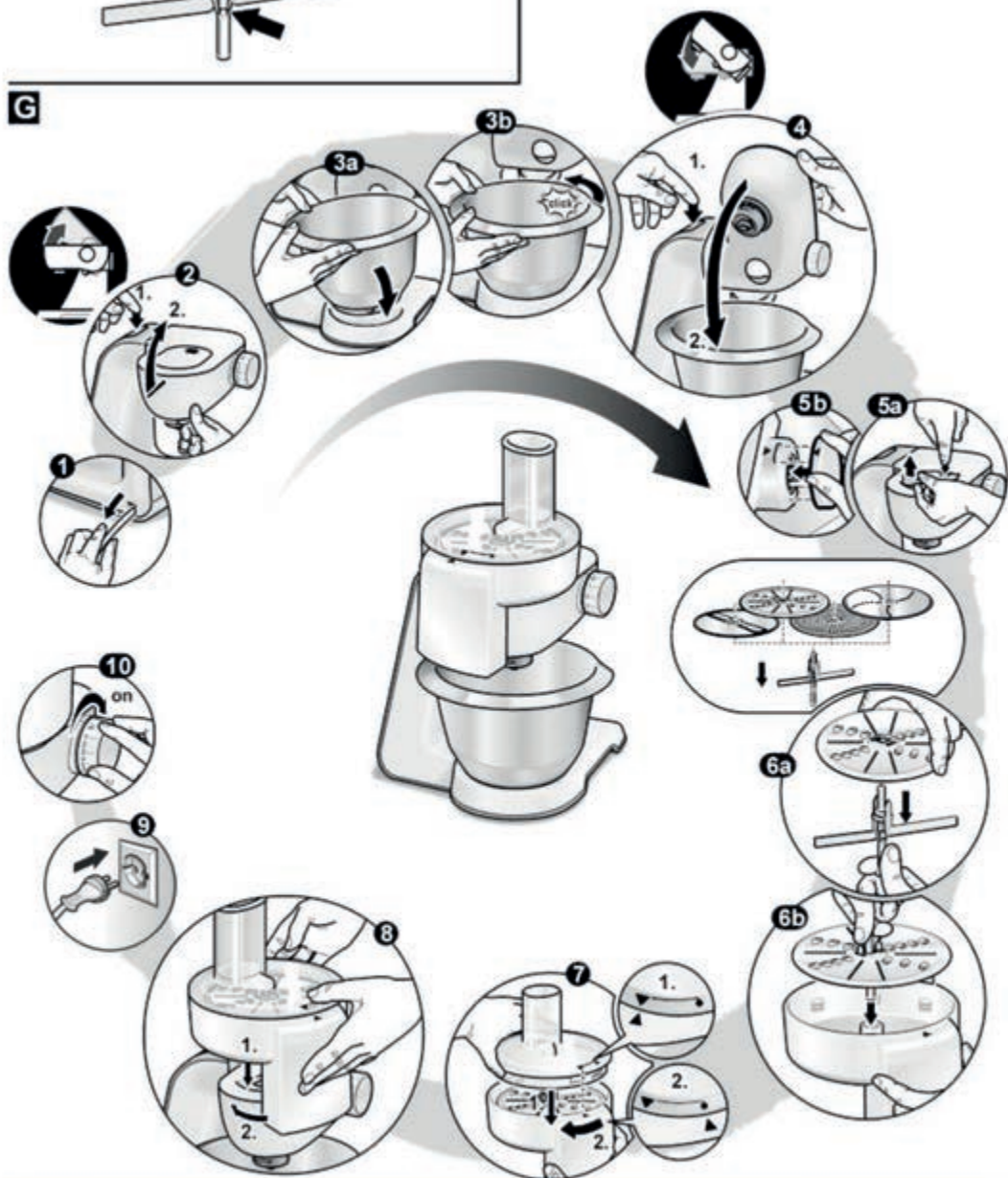
Universal kitchen machine

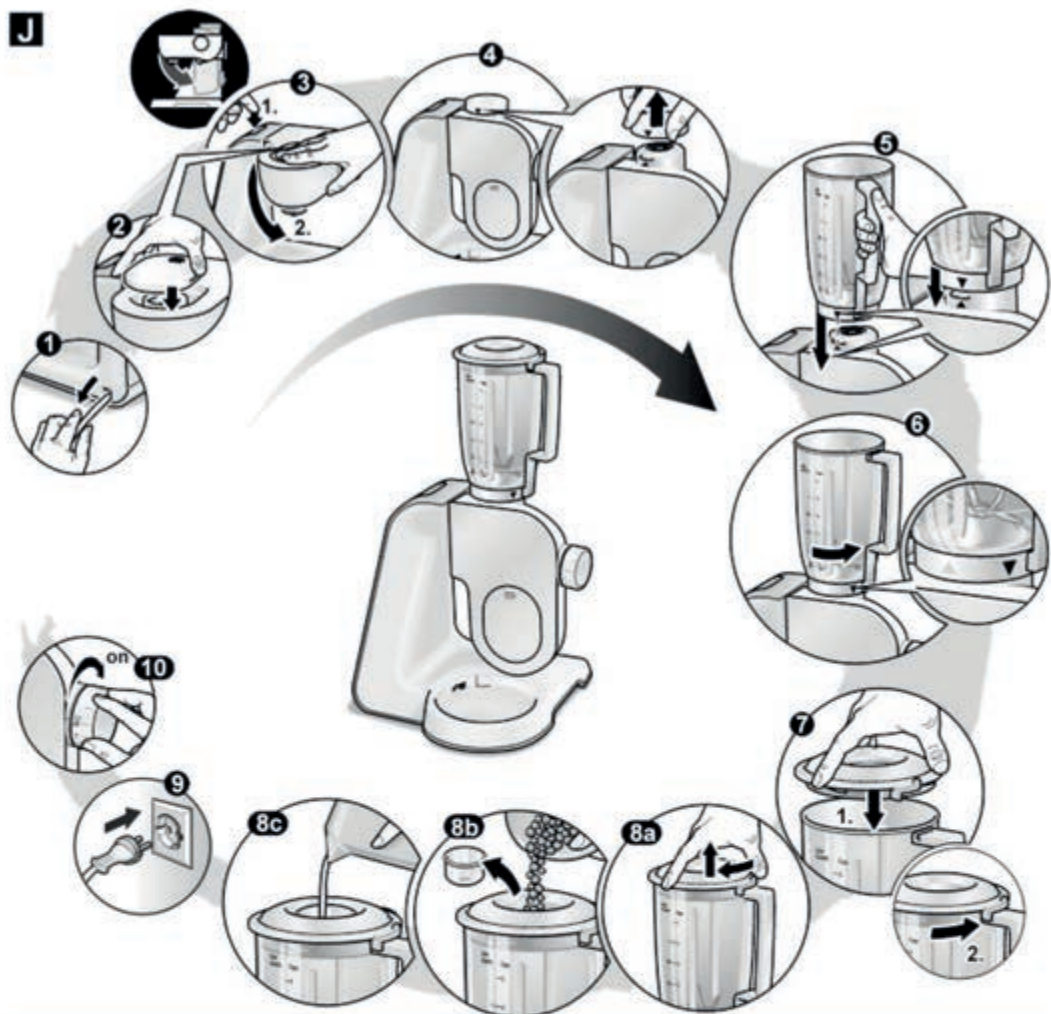
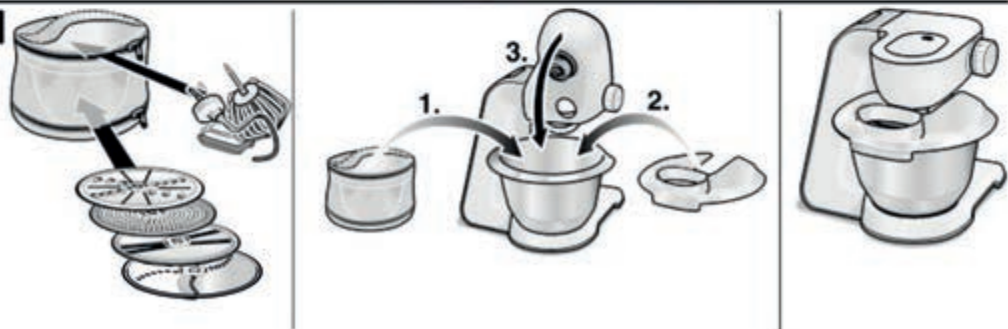
MUM59...










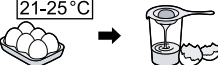





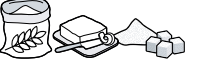










[de]	Gebrauchsanleitung	Universal-Küchenmaschine	10
[en]	Instruction manual	Universal kitchen machine	22
[fr]	Mode d'emploi	Robot ménager universel	33
[it]	Istruzioni per l'uso	Robot da cucina universale	46
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Universele keukenmachine	58
[da]	Bruksanvisning	Universalkøkkenmaskine	70
[no]	Bruksanvisning	Universal kjøkkenmaskin	81
[sv]	Bruksanvisning	Universalköksmaskin	92
[fi]	Käyttöohje	Yleiskone	103
[es]	Instrucciones de uso	Robot de cocina universal	115
[pt]	Instruções de serviço	Máquina de cozinha universal	128
[el]	Οδηγίες χρήσης	Κουζίνομηχανή	141
[tr]	Kullanım kılavuzu	Üniversal mutfak robotu	155
[pl]	Instrukcja obsługi	Uniwersalny robot kuchenny	170
[uk]	Інструкція з експлуатації	Універсальний кухонний комбайн	184
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Универсальная кухонная машина	197
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة المطبخ ذات الاستخدام المتنوع	225

A**B****C**



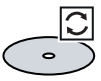


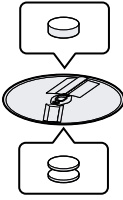



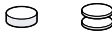

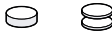


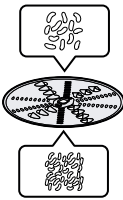

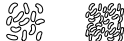



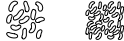

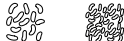





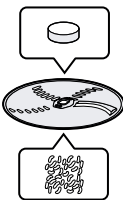

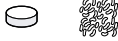



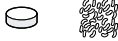


D**E**

F**G****H**

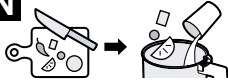








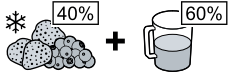

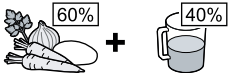



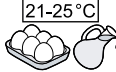






J**K**

			 MIN-MAX	1. ↓ 2.	 1-7 / M	 00:00
	4-8 °C 		100-600 ml		7	1-6 min
	21-25 °C 		1-8 x 		7	4-6 min
			Σ 550-2700 g	↓	1 5	30 s 4-6 min
			Σ 350-550 g	↓	1 3	30 s 3-6 min
			Σ 560-1100 g	↓	1 3	30 s 5-6 min
			 350-1000 g	↓	1 3	30 s 6-7 min
			 350-1000 g	↓	1 3	30 s 4-5 min






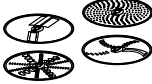

M

			 MAX	 1-7/ M
			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			1000 g	5

N

		 MIN-MAX	 1-7 / M	 00:00
		300-1000 g	7	45-120 s
		300-1000 g	7	45-120 s
		300-1250 g	7	45-120 s
		300-1250 g	7	45-120 s
		300-750 g	7	45-120 s
		1 x 	7	150 s
		350-1000 g	7	45-90 s
		5-10 x 10 g	M	2-4 x 2 s

0

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

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.

Цей прилад придатний для перемішування, змішування і збивання харчових продуктів. Не використовуйте прилад для переробки інших речовин чи предметів. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування. Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв. Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

Правила техніки безпеки

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

⚠ Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!

- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.
- Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем.
- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!

- Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

- 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 інструкцій встановіть чашу, кришку приладу та захисну кришку привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або приймальний лоток. Не вводіть в чашу чи в приймальний лоток жодних предметів (напр., кухонну ложку). Руки, волосся, одяг та інші інструменти чи приладдя слід тримати подалі від частин приладу, що обертаються.
- Не використовуйте одночасно насадки та приладдя або 2 різних приладдя. Під час використання приладдя дотримуйтеся як цих, так і доданих інструкцій з експлуатації.
- Приладдя використовуйте тільки у повністю зібраному стані. Приладдя ніколи не збирайте на основному блоці. Використовуйте приладдя тільки в передбаченому для цього робочому положенні.
- Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї!
- Не торкатися ножів блендера оголеними руками.
- Не встромляйте руки до встановленого блендера! Не використовуйте блендер без встановленої кришки.
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара.

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 та догляд» див. стор. 192).

Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Оберткові ножі.



Обережно! Оберткові насадки.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

Зміст

Використання за призначенням.....	184
Правила техніки безпеки	184
Системи безпеки	186
Стислий огляд	187
Робочі положення	188
Управління.....	188
Очищення та догляд.....	192
Зберігання	193
Усунення несправностей.....	193
Приклади використання	194
Спеціальне приладдя.....	196
Утилізація	196
Умови гарантії	196

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Див. таблицю «Робочі положення».

У положеннях **1** і **3** прилад вмикається, лише:

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

Блокування повторного увімкнення

У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим, але двигун після цього не запускається.

Для повторного увімкнення спочатку поверніть перемикач у положення **0/off**, а потім увімкніть прилад.

Захист від перевантаження

Самостійне вимкнення двигуна під час використання означає, що спрацював захист від перевантаження. Це може бути спричинене одночасною переробкою занадто великої кількості продуктів.

Інформацію про поведінку в разі спрацювання системи безпеки див. у розділі «Усунення несправностей».
Прилад не потребує технічного обслуговування.

Стислий огляд

Малюнок 1:

Основний блок приладу

- 1 Кнопка розблокування**
- 2 Поворотний важіль**
Функція Easy Armlift для підтримання руху важеля вгору (див. «Робочі положення»).
- 3 Поворотний перемикач**
Після вимкнення (положення **0/off**) прилад автоматично переходить у оптимальне положення для зміни насадок.
0/off = зупинка
M = моментальне ввімкнення з найвищим числом обертів; утримуйте перемикач протягом часу, потрібного для переробки.
Ступінь **1-7**, робоча швидкість:
1 = мале число обертів - низька швидкість,
7 = велике число обертів - висока швидкість.
- 4 Індикатор робочого стану**
Світиться під час роботи (поворотний перемикач у положенні **M** або **1-7**). Блимає в разі неполадок під час управління приладом, спрацювання електронного запобіжника або дефекту приладу, див. розділ «Усунення несправностей».
- 5 Захисна кришка привода**
Щоб зняти захисну кришку привода, спершу натисніть на її задню частину.
- 6 Привод**
– **наскрізної шатківниці** та – **преса для цитрусових** (спеціальне приладдя*).
Якщо привод не використовується, закрийте його захисною кришкою.

- 7 Привод насадок**
(віничок-мішалка, віничок-збивалка, гачок для замішування) та **м'ясорубки** (спеціальне приладдя*)
- 8 Захисна кришка привода блендера**
- 9 Привод блендера (спеціальне приладдя*)**
Якщо привод для блендера не використовується, закрийте його захисною кришкою.
- 10 Система автоматичного змотування кабелю**

Чаша з приладдям

- 11 Чаша з нержавіючої сталі**
- 12 Кришка**

Насадки

- 13 Віничок-мішалка Profi Flexi**
- 14 Віничок-збивалка Profi**
- 15 Гачок для замішування з відхилювачем тіста**
- 16 Сумка для приладдя**
Для зберігання насадок і ріжучих дисків.

Наскрізна шатківниця

- 17 Штовхач**
- 18 Кришка з приймальним бункером**
- 19 Диски для подрібнення**
 - a** Двобічний диск Profi Supercut – товсті/тонкі скибки
 - b** Двобічний шаткувальний диск – грубий/дрібний
 - c** Диск-тертка – дрібна
 - d** Двобічний різально-шаткувальний диск*

20 Тримач дисків

21 Корпус із випускним отвором

Блендер*

22 Чаша блендера

23 Кришка

24 Воронка

* Деталі, які не входять до комплекту поставки, можна придбати в магазинах або сервісній службі.

Робочі положення

Малюнок 8:

Увага!






Прилад можна експлуатувати, лише якщо приладдя/насадки правильно встановлені на правильний привод відповідно до цієї таблиці та знаходяться в робочому положенні. Поворотний важіль у кожному робочому положенні має бути зафіксований у пазі.

Вказівка

Поворотний важіль має функцію «Easy Armlift», яка підтримує його рух угору.

Регулювання робочого положення

- Натисніть на кнопку розблокування та поверніть поворотний важіль. Підтримуйте рух однією рукою.
- Поверніть поворотний важіль у бажане положення до фіксації.

Положення	Привод	Насадка/приладдя	Робоча швидкість
1	7		1-7
			1-5
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5

Положення	Привод	Насадка/приладдя	Робоча швидкість
4	9		5-7
	7		5-7

* Установлення/зняття віничка-зби-валки, віничка-мішалки й гачка для замішування.

Управління

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Вставляйте штепсельну вилку в розетку, лише якщо виконано всі операції з підготовки приладу до роботи.

Увага!

Прилад можна експлуатувати тільки з приладдям/насадками в робочому положенні. Не експлуатуйте прилад порожнім. Бережіть прилад і приладдя від джерел тепла. Деталі не можна використовувати в мікрохвильовій печі.

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

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній і чистій поверхні.
- Одним рухом витягніть кабель до бажаної довжини (макс. 100 см) і повільно відпустіть; кабель зафіксується (**мал. 9**).
- Щоб зменшити робочу довжину кабелю, злегка потягніть за нього та дайте йому змотатися до бажаної довжини. Потім знову злегка потягніть за кабель і повільно відпустіть; кабель зафіксується.

Увага!

Якщо кабель застрягне, його слід повністю витягнути, а потім дати йому змотатися.

- Вставте штепсельну вилку в розетку.

Чаша та насадки

Див. приклади застосування в таблиці. 

Небезпека поранення обертовими насадками!

Під час роботи ніколи не встромляйте руки до чаші. Працюйте лише з установленою кришкою (12)!

Насадки можна міняти тільки після зупинки привода - привод продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення та зупиняється в положенні для зміни насадок.

Рухайте поворотний важіль лише після повної зупинки насадки.

Приводи, що не використовуються, завжди закривайте захисними кришками.

Увага!

Чашу можна використовувати тільки для роботи з цим приладом.

Віничок-мішалка Profi Flexi (13)

для замішування тіста, наприклад на пироги, тістечка з фруктами тощо, а також для підмішування інгредієнтів, таких як родзинки й шоколадні крихти



Віничок-збивалка Profi (14)

для збивання яєчних білків і вершків (жирність не менша за 30 %), а також для замішування бісквітного тіста



Гачок для замішування (15)

для замішування тіста, наприклад дріжджового, хлібного, на піцу й макарони, на випічку, а також для підмішування в тісто інгредієнтів, як-от зерна



Важлива вказівка щодо застосування віничка-збивалки (мал.)

Для оптимального перемішування інгредієнтів віничок-збивалка має майже торкатися дна чаші. Якщо це не так, відрегулюйте висоту віничка-збивалки, як описано нижче.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 2.



- Вставте віничок-збивалку у привод до фіксації.
- Міцно втримуйте віничок-збивалку та відпустіть гайку за годинниковою стрілкою гайковим ключем (розмір 8).
- Повертайте віничок-збивалку, щоб відрегулювати оптимальну висоту. Повертання за годинниковою стрілкою: підйом. Повертання проти годинникової стрілки: опускання.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 1.
- Перевірте висоту віничка-збивалки, за потреби відрегулюйте.
- Якщо висоту відрегульовано правильно, натисніть на кнопку розблокування та переведіть поворотний важіль у положення 2.
- Міцно втримуючи віничок-збивалку, затягніть гайку проти годинникової стрілки гайковим ключем (розмір 8).




Робота з чашею та насадками (мал.)

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 2.
- Установка чаші: установіть чашу, нахиливши її вперед, а потім поставте рівно; поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Залежно від мети переробки вставте у привод до фіксації віничок-мішалку, віничок-збивалку чи гачок для замішування.



Вказівка

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

- Завантажте інгредієнти для переробки до чаші.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 1.
- Установіть кришку.



- Установіть поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Додайте інгредієнти через отвір для довантаження в кришці.

або

- Зніміть кришку.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**.
- Завантажте інгредієнти.



Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть кришку.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**.
- Вийміть насадку з привода.
- Зніміть чашу.
- Очистьте всі деталі, див. «Очищення та догляд».



Наскрізна шатківниця

Див. приклади застосування в таблиці.

⚠ Небезпека травмування!

Не торкайтеся гострих ножів і ріжучих крайок дисків для подрібнення. Диски для подрібнення можна брати тільки за краї! Наскрізну шатківницю можна вставляти/знімати лише після зупинки привода і після виймання вилки з розетки. Не встромляйте руки до приймального бункера.

Увага!

Наскрізну шатківницю можна використовувати тільки в повністю зібраному стані. Категорично заборонено збирати наскрізну шатківницю на основному блоці. Наскрізну шатківницю можна використовувати лише в зазначеному робочому положенні.

Захист від перевантаження

Малюнок

Щоб запобігти значним пошкодженням приладу в разі перевантаження наскрізної шатківниці, на приводному валу багатофункціональної нарізки зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження приводний вал ламається в цьому місці. Придбати новий тримач дисків із приводним валом можна в сервісній службі.

Двобічний диск Profi Supercut - товсті/тонкі скибки



для нарізання товстими або тонкими скибками таких продуктів, як овочі й фрукти

Маркування:

- Grob = товсті скибки
- Fein = тонкі скибки

Вказівка: не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад.

Порада: варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.

Двобічний шаткувальний диск – грубий/дрібний



для шаткування грубими або тонкими шматками таких продуктів, як фрукти, овочі або сир, наприклад гауда або едам.

Маркування:

- 2 = грубий бік
- 4 = дрібний бік

Вказівка: не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир, наприклад пармезан.

Порада: м'який сир шаткуйте боком з великими отворами.

Диск-тертка – дрібна



для тонкого шаткування продуктів, наприклад горіхів і твердого сиру, як-от пармезану.

Вказівка: не підходить, щоб обробляти м'який і нарізний сир.

Двобічний різально-шаткувальний диск








для натирання сирової картоплі або для нарізання її скибками.

Вказівка: не підходить, щоб обробляти волокнисті продукти, наприклад порей або манго.

Робота з наскрізною шатківницею

Малюнок :

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **2**. 
- Установка чаші: установіть чашу, нахиливши її вперед, а потім поставте рівно; поверніть проти годинникової стрілки до фіксації.
- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення **3**. 
- Зніміть захисну кришку з привода наскрізної шатківниці (**мал. -5a**).
- Міцно тримайте тримач дисків за нижній кінець; під час цього обидва виступи повинні вказувати вгору.
- Обережно покладіть бажаний диск для нарізання або натирання на виступи тримача дисків (**мал. -6a**). Якщо йдеться про двобічний диск, потрібний бік має вказувати вгору.
- Візьміть тримач дисків за верхній кінець і вставте в корпус (**мал. -6b**).
- Установіть кришку (див. позначку) та поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну шатківницю на привод, як показано на **мал. -8**, і поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Поверніть поворотний перемикач у рекомендоване положення.
- Завантажте продукти для переробки у приймальний бункер, підштовхуючи їх штовхачем.


Увага!

Не допускайте накопичення нарізаних продуктів у випускному отворі.

Порада: для рівномірного нарізання тонкі продукти слід складати в стоси.

Вказівка: у разі затиснення перероблюваних продуктів у наскрізній шатківниці слід вимкнути кухонний комбайн, вийняти вилку з розетки, дочекатися зупинки привода, зняти з наскрізної шатківниці кришку та спустошити приймальний бункер.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть наскрізну шатківницю проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Вийміть тримач дисків разом із диском. Для цього натисніть пальцем знизу на приводний вал (**мал. -5b**).
- Очистьте деталі.

Блендер

Див. приклади застосування в таблиці. 

Небезпека поранення гострими ножами/приводом, що обертається!


Ніколи не встромляйте руки до встановленого блендера! Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки привода! Блендер можна використовувати тільки в зібраному стані та з установленою кришкою. Не експлуатуйте блендер порожнім.

Існує небезпека опіку!

Під час переробки гарячих продуктів у блендері з воронки в кришці виходить пара.

Робота з блендером

Малюнок :

- Натисніть на кнопку розблокування і переведіть поворотний важіль у положення **4**. 
- Зніміть захисну кришку привода блендера.
- Установіть чашу блендера (позначка на ручці має бути навпроти позначки на основному блоці) і поверніть проти годинникової стрілки до упору.
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість: рідина = 1,25 л; пінисті або гарячі рідини = 0,75 л.

- Установіть кришку і вкрутіть її проти годинникової стрілки до упору в ручку блендера. Кришка має бути зафіксованою.
- Установіть поворотний перемикач на бажаний ступінь.

Довантаження інгредієнтів

Малюнок 8:

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Зніміть кришку й завантажте інгредієнти

або

- вийміть воронку й поступово засипайте тверді інгредієнти через завантажувальний отвір

або

- залийте рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Вимкніть прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Поверніть блендер за годинниковою стрілкою та зніміть його.

Порада: блендер бажано чистити одразу після використання.

⚠ Увага!

Непридатні інгредієнти можуть пошкодити прилад.

- Не обробляйте в блендері продукти з температурою понад 70 °С.
- Не обробляйте заморожені продукти, за винятком кубиків льоду в достатній кількості рідини.
- Не обробляйте продукти, що містять тверді складники. Перед обробкою насінневих і кісточкових плодів (яблук, персиків тощо) насіння й кісточки слід вийняти.

Вказівки

Обмеження обробки:

- Не подрібнюйте такі інгредієнти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- У цьому блендері не можна готувати пасти для намазування, як-от арахісову, кокосову або горіхову.
- Тверді інгредієнти потрібно змішувати з достатньою кількістю рідини.

- Порошкові інгредієнти потрібно змішувати з достатньою кількістю рідини або повністю розчиняти в рідині. До порошкових інгредієнтів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.

Очищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

→ Таблиця 9

Увага!

Не застосовуйте абразивні засоби для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

Очищення основного блоку

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

У жодному разі не занурюйте основний блок в воду та не тримайте його під проточною водою. Не користуйтеся парочисником.

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок і захисну кришку привода вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.
- Після цього протріть прилад насухо.

Очищення чаші та насадок

Чашу та насадки можна мити в посудомийній машині. Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині; це може призвести до їх безповоротної деформації під час миття!

Очищення наскрізної шатківниці

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкатися гострих ножів і кантів дисків для подрібнення. Для очищення користуватися щіткою.

Усі деталі наскрізної шатківниці можна мити в посудомийній машині.

Порада: для видалення червоного нальоту після переробки моркви або інших подібних продуктів слід налити трохи олії на ганчірку та протерти нею наскрізну шатківницю (за винятком дисків для подрібнення). Після цього промийте наскрізну шатківницю.

Очищення блендера

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножів блендера голими руками.

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

Порада: після обробки рідини часто достатньо просто помити блендер, не знімаючи з приладу.

Для цього налейте 700 мл води в чашу з краплею мийного засобу в установлений блендер. Увімкніть блендер приблизно на 1 хвилину (швидкість 7). Вилийте воду після миття та промийте блендер чистою водою.

Важлива вказівка

Сумку для приладдя слід очищати в разі потреби. Дотримуйтеся вказівок із догляду, розташованих у сумці.

Зберігання

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Якщо прилад не використовується, вийміть штепсельну вилку з розетки.

Малюнок К:

- Покладіть насадки та диски для подрібнення до сумки для приладдя.
- Зберігайте сумку для приладдя в чаші.

Усунення несправностей

⚠ Увага! Існує небезпека травмування!

Вийміть штепсельну вилку з розетки, перш ніж починати усунення несправності.

Важлива вказівка

У разі неполадки під час управління приладом, спрацювання електронного запобіжника або дефекту приладу блимає індикатор робочого стану.

Поворотний важіль у кожному робочому положенні має бути зафіксований у пазі.

Спочатку спробуйте усунути проблему, що виникла, за допомогою наступних вказівок.

Несправність

Прилад не запускається.

Усунення

- Перевірте електричне живлення.
- Перевірте штепсельну вилку.
- Перевірте поворотний важіль. Чи правильне положення? Чи зафіксовано цей елемент?
- Поверніть блендер або чашу до упору.
- Установіть кришку блендера та закрутіть до упору.
- Закрийте захисними кришками приводи, які не використовуються.
- Активоване блокування повторного ввімкнення. Поверніть перемикач приладу в положення **0/off**, а потім назад на бажаний ступінь.

Несправність

Прилад вимикається під час використання. Спрацьовує захист від перевантаження. Занадто багато продуктів перероблялися одночасно.

Усунення

- Вимкніть прилад.
- Зменште кількість перероблюваних продуктів.

Несправність

Під час роботи привода була випадково натиснута кнопка розблокування. Поворотний важіль рухається вгору. Привод вимикається, однак не зупиняється в положенні для зміни насадок.

Усунення

- Установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Переведіть поворотний важіль у положення 1.
- Увімкніть прилад (ступінь 1).
- Знову вимкніть прилад.



Насадка зупиняється в положенні для зміни насадок.

Несправність

Блендер не починає працювати або зупиняється під час використання, привод гуде. Ніж заблокований.




Усунення

- Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Зніміть міксер і усуньте перешкоду.
- Знову встановіть блендер.
- Увімкніть прилад.

Важлива вказівка

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Приклади використання

Див. загальні рекомендації в таблицях ,  і .

Не можна перевищувати максимально допустиму кількість продуктів.

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



Максимальна кількість: 2 х основних рецепта

Здобне тісто

Основний рецепт

- 6 яєць
- 500 г цукру
- 1 пучка солі
- 2 пакетики ванільного цукру або шкірка ½ лимону
- 500 г вершкового масла або маргарину (кімнатної температури)
- 1000 г борошна
- 1 пакетик розпушувача тіста
- 250 мл молока
- Яйця, цукор, сіль і ванільний цукор або шкірку лимону змішуйте віничком-мішалкою на ступені 1 протягом 10 секунд.
- Встановіть на ступінь 5 та змішуйте протягом 120 секунд.
- Додайте масла та перемішайте протягом 60 секунд на ступені 3.
- Додайте борошна та розпушувача тіста і перемішайте протягом припл. 2 хвилин на ступені 1.
- Встановіть на ступінь 3 і протягом 2 хвилин поступово додавайте молока.



Максимальна кількість: 1 основний рецепт

Ситний фруктовий пиріг

Основний рецепт

- 3 яйця
- 135 г цукру
- 135 г маргарину
- 255 г борошна
- 10 г розпушувача
- 150 г дрібних родзинок
- 150 г суміші сухофруктів
- Вставте віничок-мішалку.
- Додайте всі інградієнти, окрім сухофруктів.
- Обробляйте 30 секунд на швидкості 1.
- Потім обробляйте 3—5 хвилин на швидкості 5.
- Установіть на швидкість 2.
- Упродовж 30—60 с додайте сухофрукти.



Максимальна кількість: 2 х основний рецепт

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
- Обробляйте всі інгредієнти ½ хвилини на швидкості 1, потім — приблизно 3—6 хвилин на швидкості 3 за допомогою **віничка-мішалки**.

Починаючи від 250 г борошна:

- Вимішайте гачком для вимішування інгредієнти прибіл. ½ хвилини на ступені 1, а потім прибіл. 5-6 хвилини на 3.

Максимальна кількість: 2 х 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 прибіл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені 1, потім прибіл. 3-6 хвилин на ступені 3.

Максимальна кількість: 2 х 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 прибіл. 3-5 хвилин на ступені 3.

Максимальна кількість: 1,5 х основних рецепта

Тісто для хліба**Основний рецепт**

- 1000 г борошна
- 2 пакетики сухих дріжджів
- 2 ч. л. солі
- 600-650 мл теплої води
- Всі інгредієнти перемішувати прибіл. ½ хвилини гачком для замішування на ступені 1, потім прибіл. 6-7 хвилин на ступені 3.

Майонез

- 1 яйце
- 1 ч. л. гірчиці
- ¼ л олії
- 1 с. л. лимонного соку або оцту
- 1 пучка солі
- 1 пучка цукру

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. Готувати майонез можна тільки з цілих яєць.

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

Майонез використати якнайшвидше, не зберігати його.



Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованих магазинах або через Інтернет. Використовуйте тільки оригінальне приладдя, бо воно точно припасоване до приладу. Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне позначення (E-Nr.) свого приладу.

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому каталозі, інтернет-магазині або сервісній службі.

www.bosch-home.com

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.

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.