



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



MUZ5FW1RU



BOSCH

- de** Gebrauchsanleitung
- ru** Инструкция по эксплуатации
- uk** Інструкція з експлуатації

de	Deutsch	3
ru	Русский	6
uk	Українська	9



Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für die Küchenmaschine MUM5... bestimmt. Gebrauchsanleitung der Küchenmaschine MUM5... beachten. Dieses Zubehör ist zum Zerkleinern und Vermengen von rohem und gekochtem Fleisch, Speck, Geflügel und Fisch geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen Zubehörteile sind weitere Anwendungen möglich.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Nicht in den Einfüllschacht greifen, zum Nachschieben immer den Stopfer verwenden.

Fleischwolf nur bei Stillstand des Antriebs aufsetzen / abnehmen.

⚠ **Wichtig!**

Fleischwolf nur in der aufgeführten Arbeitsposition verwenden.

Fleischwolf nur im komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Fleischwolf-Vorsatz nie am Grundgerät zusammenbauen.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A:

- 1 Fleischwolf-Vorsatz**
 - a Schraubring
 - b Lochscheibe
(Lochdurchmesser 4,5 mm)
 - c Messer
 - d Schnecke mit Mitnehmer
 - e Arretierungshebel
 - f Dichtung

2 Einfüllschale

3 Stopfer

Sonderzubehör

4 Fruchtpressen-Vorsatz

5 Spritzgebäck-Vorsatz

6 Reibe-Vorsatz

7 Lochscheiben

(Lochdurchmesser 3 mm und 6 mm)

Bild B: Arbeitsposition

Schutz vor Überlastung

Um bei einer Überlastung des Fleischwolfs größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt der Mitnehmer über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht der Mitnehmer an dieser Stelle. Der Mitnehmer kann jedoch leicht ersetzt werden.

Ein neuer Mitnehmer ist beim Kundendienst erhältlich.

- Befestigungsschraube an der Schnecke abschrauben.
- Mitnehmer austauschen.
- Befestigungsschraube fest schrauben.

Bedienen

Fleischwolf vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Wichtiger Hinweis

In dieser Gebrauchsanleitung empfohlene Richtwerte für die Arbeitsgeschwindigkeit beziehen sich auf die Geräte mit 7-stufigem Drehschalter. Für Geräte mit 4-stufigem Drehschalter finden Sie die Werte in Klammern jeweils dahinter.

- Fleischwolf-Vorsatz in der gezeigten Reihenfolge zusammensetzen (**Bild A**).
- Schraubring nicht ganz fest schrauben.
- Dichtung einlegen. Lage beachten (**Bild C**)!

Bild D:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **4** bringen. 
- Fleischwolf auf den Antrieb stecken. **Lage des Mitnehmers zum Antrieb beachten.** Bei Bedarf den Mitnehmer etwas drehen. Dazu darf der Schraubring nicht fest geschraubt sein!
- Fleischwolf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Arretierungshebel herunterdrücken.
- Jetzt den Schraubring fest schrauben.
- Einfüllschale aufsetzen.
- Schüssel oder Teller unter die Auslassöffnung stellen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf Stufe 7 (4) stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.

Achtung!

Keine Knochen verarbeiten.

Tipp: Tartar zweimal durchlassen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Arretierungshebel hochklappen.
- Fleischwolf im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Fleischwolf reinigen.

Reinigen und Pflegen

⚠ Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden. Fleischwolf und Einzelteile sind nicht spülmaschinenfest.

- Schraubring lösen und Vorsatz auseinander nehmen.
- Einzelteile von Hand spülen und sofort abtrocknen.

Sonderzubehör

(im Fachhandel erhältlich)

Achtung!

Die Zubehöerteile immer ohne Messer und Lochscheibe zusammenbauen. Alle zuvor genannten Hinweise betreffend „Zu Ihrer Sicherheit“, „Nach der Arbeit“ bzw. „Reinigen und Pflegen“ beachten.

Fruchtpressen-Vorsatz

zum Auspressen von z. B. Beeren, Tomaten, Äpfeln, Birnen, Hagebutten (Hagebutten vor dem Pressen 1 Stunde lang kochen). Gewonnenes Fruchtmus eignet sich besonders gut zur Herstellung von Marmelade.

Bild E:

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Fruchtpressen-Vorsatzes beachten.
- Zuerst die Befestigungsschraube soweit öffnen, dass der Trester noch feucht abfließen kann.
- Dann die Befestigungsschraube so einstellen, dass der Trester mit der gewünschten Feuchtigkeit austritt.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter auf Stufe 7 (4) stellen.

Spritzgebäck-Vorsatz

zum Formen von Plätzchenteig oder Mürbeteig.

Bild :

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Spritzgebäck-Vorsatzes beachten.
- Zu verarbeitenden Teig in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter je nach Teigkonsistenz auf Stufe 4 (2) oder 5 (3) stellen.
- Austretenden, geformten Teig mit einem Küchenbrett abnehmen. Dabei die Küchenmaschine kurz ausschalten, wenn der Teig zu schnell austritt.

Reibe-Vorsatz

zum Reiben von Mandeln, Nüssen und getrocknetem Brot oder Brötchen.

Achtung!

Nüsse und Mandeln nur trocken und in kleinen Mengen verarbeiten!

Bild :

- Vorbereiten wie beim Fleischwolf-Vorsatz beschrieben. Notwendige Einzelteile und Reihenfolge beim Zusammensetzen des Reibvorsatzes beachten.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in die Einfüllschale geben. Zum Nachschieben Stopfer verwenden.
- Drehschalter je nach Härte des Lebensmittels auf Stufe 3 (2) oder 4 (3) stellen.

Änderungen vorbehalten.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM5.... Выполняйте указания, приведенные в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна MUM5...

Данная принадлежность предназначена для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы. Не использовать для переработки других предметов или веществ. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Указания по технике безопасности для данного прибора

⚠ Не исключена опасность травмирования!

Не опускать руки в загрузочный ствол, для подталкивания всегда использовать толкатель.

Мясорубку можно устанавливать или снимать только после остановки привода.

⚠ Важно!

Мясорубку можно использовать только в указанном рабочем положении. Мясорубку можно использовать только в полностью собранном виде. Ни в коем случае не собирать приставку-мясорубку на основном блоке.

Обзор

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок 1:

- 1 **Насадка-мясорубка**
 - a Кольцо с резьбой
 - b Формовочный диск (диаметр отверстия 4,5 мм)
 - c Нож
 - d Шнек с захватом
 - e Фиксирующий рычаг
 - f Уплотнитель
- 2 **Загрузочный лоток**
- 3 **Толкатель**

Специальные принадлежности

- 4 **Насадка-пресс для отжима сока**
- 5 **Насадка-шаблон для выпечки**
- 6 **Насадка-терка**
- 7 **Формовочные диски**
(диаметр отверстия 3 мм и 6 мм)

Рисунок 2: Рабочее положение

Защита от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки мясорубки, захват снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Захват, однако, можно легко заменить. Новый захват можно приобрести в сервисной службе.

- Отвинтите крепежный винт на шнеке.
- Замените захват.
- Завинтите до отказа крепежный винт.

Эксплуатация

Перед первым использованием мясорубку следует тщательно почистить, см. «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.

- Собирайте насадку-мясорубку в указанной последовательности (**рисунок А**).
- Не затягивайте кольцо с резьбой слишком туго.
- Вставьте уплотнитель. Обратите внимание на правильное расположение (**рисунок Б**)!

Рисунок Д:

- Нажмите на кнопку разблокировки и переведите поворотный кронштейн в положение 4. 
- Установите мясорубку на приводе. **Обратить внимание на правильное расположение захвата по отношению к приводу.** При необходимости немного поверните захват. Для этого кольцо с резьбой не должно быть затянуто туго!
- Поверните мясорубку против часовой стрелки.
- Нажмите вниз фиксирующий рычаг.
- Теперь затяните туго кольцо с резьбой.
- Установите загрузочный лоток.
- Подставьте под выпускное отверстие миску или тарелку.
- Вставить вилку в розетку.
- Переведите поворотный переключатель на ступень 7 (4).
- Положите предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.

Внимание!

Не перерабатывать кости.

Рекомендация: Тартар пропустить через мясорубку дважды.

По окончании работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Поднимите вверх фиксирующий рычаг.
- Поверните мясорубку по часовой стрелке и снимите ее.
- Почистите мясорубку.

Чистка и уход

⚠ Внимание!

Не пользуйтесь абразивными чистящими средствами. Поверхность электроприбора может быть повреждена. Мясорубку и отдельные детали нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Отвинтите кольцо с резьбой и разберите насадку.
- Помойте отдельные детали вручную и вытрите их сразу же насухо.

Специальные принадлежности

(имеются в специализированных магазинах)

Внимание!

Собирайте принадлежности всегда без ножа и формовочного диска. Соблюдайте все вышеприведенные указания в разделах «Для вашей безопасности», «После работы» и «Чистка и уход».

Насадка-пресс для отжима сока

предназначена для отжима сока, например, из ягод, томатов, яблок, груш, плодов шиповника (перед отжимом сока из плодов шиповника их следует поварить в течение 1 часа). Полученный фруктовый мусс особенно хорошо подходит для приготовления повидла.

Рисунок 13

- Подготовка к работе проводится так же, как описано для насадки-мясорубки. При сборке насадки-пресса для отжима сока обратите внимание на необходимые отдельные детали и на последовательность сборки.
- Сначала крепежный винт следует выкрутить настолько, чтобы выжимки могли стекать еще влажными.
- Затем крепежный винт следует установить таким образом, чтобы содержание влаги в получаемых выжимках отвечало Вашим требованиям.
- Положите предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.
- Переведите поворотный переключатель на ступень 7 (4).

Насадка-шаблон для выпечки

предназначена для формования теста для печенья или песочного теста.

Рисунок 14

- Подготовка к работе проводится так же, как описано для насадки-мясорубки. При сборке насадки-шаблона для выпечки обратите внимание на необходимые отдельные детали и на последовательность сборки.
- Положите предназначенное для переработки тесто в загрузочный лоток. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.
- Установите поворотный переключатель в зависимости от консистенции теста на 4-ю (2) или 5-ю (3) ступень.
- Выкладывайте выходящее сформованное тесто на кухонную доску. Если тесто выходит слишком быстро, то кухонный комбайн следует на некоторое время выключить.

Насадка-терка

предназначена для измельчения миндаля, орехов, сухого хлеба или булочек.

Внимание!

За один раз можно перерабатывать лишь небольшое количество миндаля или орехов и только в сухом виде!

Рисунок 15

- Подготовка к работе проводится так же, как описано для насадки-мясорубки. При сборке насадки-терки обратите внимание на необходимые отдельные детали и на последовательность сборки.
- Положите предназначенные для переработки продукты в загрузочный лоток. Для подталкивания продуктов пользуйтесь толкателем.
- Установите поворотный переключатель в зависимости от степени твердости продукта на 3-ю (2) или 4-ю (3) ступень.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Для вашої безпеки

Це приладдя призначене для кухонного комбайну MUM5...
Дотримуйтесь інструкції з експлуатації кухонного комбайну MUM5...

Це приладдя придатне для подрібнення та перемішування сирого та відвареного м'яса, сала, птиці і риби. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також інші види застосування.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

⚠ Небезпека травмування!

Не опускати руки до завантажувальної горловини, для підштовхування завжди використовувати штовхач.

М'ясорубку можна встановлювати/знімати тільки після зупинки приводу.

⚠ Важливо!

М'ясорубку можна використовувати тільки в зазначеному робочому положенні.

М'ясорубку можна використовувати тільки в повністю зібраному стані. Насадку-м'ясорубку заборонено збирати на основному блоці.

Стислий огляд

Розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **A**:

1 Насадка-м'ясорубка

- a Нарізне кільце
- b Перфорований диск
(діаметр отворів 4,5 мм)
- c Ніж
- d Шнек із захоплювачем
- e Стопорний важіль
- f Ущільнювач

2 Завантажувальна чаша

3 Штовхач

Спеціальне приладдя

4 Насадка-прес для фруктів

5 Насадка для шприцьованого печива

6 Насадка-тертка

7 Перфоровані диски

(діаметр отворів 3 та 6 мм)

Малюнок **B**: робоче положення

Захист від

перевантаження

Щоб попередити значні пошкодження вашого приладу в разі перевантаження м'ясорубки, на захоплювачі зроблена насічка (місце заданого злому). У випадку перевантаження захоплювач ламається в цьому місці. Однак захоплювач можна легко замінити.

Новий захоплювач можна придбати в службі сервісу.

- Відкрутити кріпильний гвинт на шнеці.
- Замінити захоплювач.
- Міцно закрутити кріпильний гвинт.

Управління

Перед першим використанням м'ясорубку 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.

- Зібрати насадку-м'ясорубку в показаному порядку (**малюнок А**).
- Не затягувати нарізне кільце до упору.
- Вставити ущільнювач. Звернути увагу на правильне розташування (**малюнок Б**)!

Малюнок Д:

- Натиснути кнопку розблокування та перевести поворотний важіль у положення 4. 
- Встановити м'ясорубку на привід. **Звернути увагу на правильне розташування захоплювача відносно приводу.** За потреби трохи повернути захоплювач. Для цього нарізне кільце не повинно бути туго затягнуте!
- Повернути м'ясорубку проти годинникової стрілки.
- Опустити стопорний важіль.
- Тепер туго затягнути нарізне кільце.
- Встановити завантажувальну чашу.
- Поставити під випускний отвір миску чи тарілку.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Повернути поворотний перемикач у положення 7 (4).
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші. Для підштовхування використовуйте штовхач.

Увага!

Не переробляти кістки.

Порада: фарш тартар пропускати двічі.

Після роботи

- Вимкнути прилад за допомогою поворотного перемикача.
- Підняти стопорний важіль.
- Повернути м'ясорубку за годинниковою стрілкою та зняти її.
- Очистити м'ясорубку.

Чищення та догляд

⚠ Увага!

Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження. М'ясорубку та окремі деталі не можна мити в посудомийній машині.

- Відкрутити нарізне кільце та розібрати насадку.
- Окремі деталі промити вручну та одразу ж витерти насухо.

Спеціальне приладдя

(можна придбати у спеціалізованих магазинах)

Увага!

Приладдя завжди збирати без ножа і перфорованого диска. Дотримуватися всіх вказівок, наведених вище в розділах «Для вашої безпеки», «Після роботи» або «Очищення і догляд».

Насадка-прес для фруктів

Для вичавлювання, наприклад, ягід, томатів, яблук, груш, шипшини (плоди шипшини перед вичавлюванням проварити впродовж 1 години). Отриманий фруктовий мус особливо добре підходить для приготування варення.

Малюнок 13:

- Підготовка така сама, як описано для насадки-м'ясорубки. Звернути увагу на необхідні окремі деталі і порядок складання насадки-преса для фруктів.
- Спочатку відкрутити кріпильний гвинт настільки, щоб вичавки могли витікати ще вологими.
- Потім відрегулювати кріпильний гвинт так, щоб вичавки могли витікати з бажаним ступенем вологості.
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші. Для підштовхування використовуйте штовхач.
- Повернути поворотний перемикач у положення 7 (4).

Насадка для шприцьованого печива

Для формування тіста для печива або пісочного тіста.

Малюнок 14:

- Підготовка така сама, як описано для насадки-м'ясорубки. Звернути увагу на необхідні окремі деталі і порядок складання насадки для шприцьованого печива.
- Завантажити тісто для переробки до завантажувальної чаші. Для підштовхування використовуйте штовхач.
- Встановити поворотний перемикач залежно від консистенції тіста в положення 4 (2) або 5 (3).
- Сформоване тісто, що виходить із приладу, викладати на кухонній дошці. Якщо тісто виходить занадто швидко, ненадовго вимикати прилад.

Насадка-тертка

Для натирання мигдалю, горіхів, сухого хліба та булочок.

Увага!

Горіхи та мигдаль переробляти лише в сухому вигляді і в невеликій кількості!

Малюнок 15:

- Підготовка така сама, як описано для насадки-м'ясорубки. Звернути увагу на необхідні окремі деталі і порядок складання насадки-тертки.
- Завантажити продукти для переробки до завантажувальної чаші. Для підштовхування використовуйте штовхач.
- Встановити поворотний перемикач залежно від твердості продукту в положення 3 (2) або 4 (3).

Ми залишаємо за собою право на внесення змін.

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 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

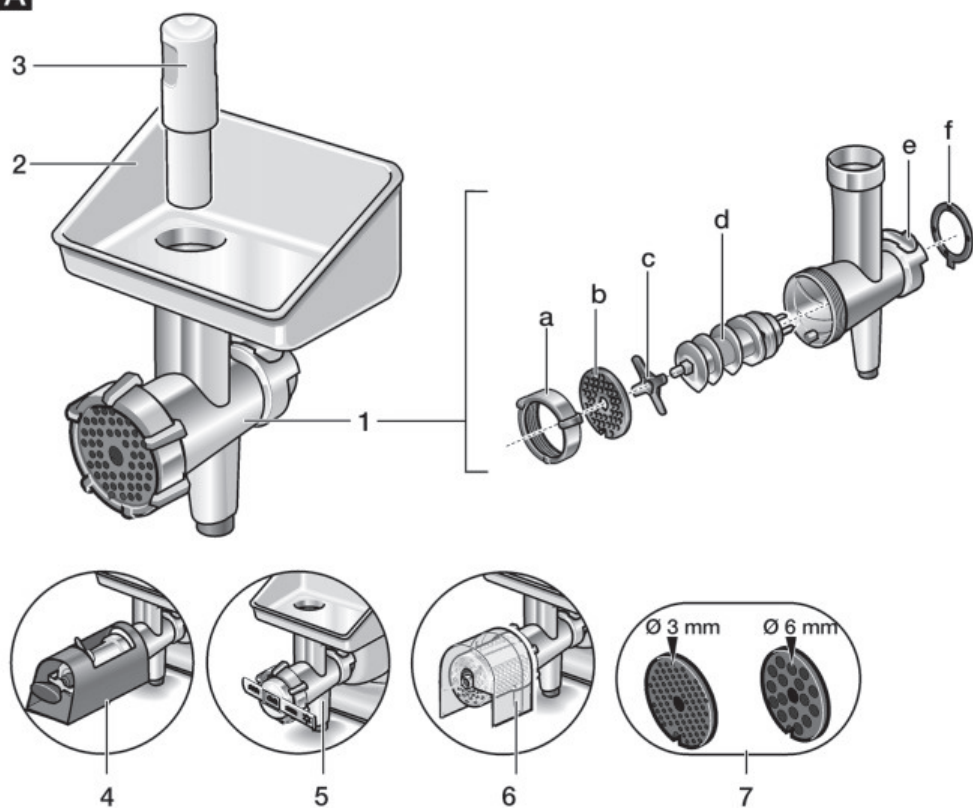
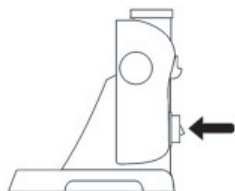
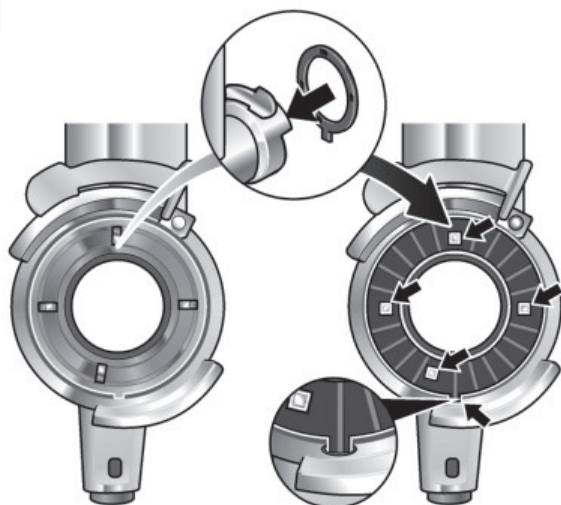
81739 München, GERMANY

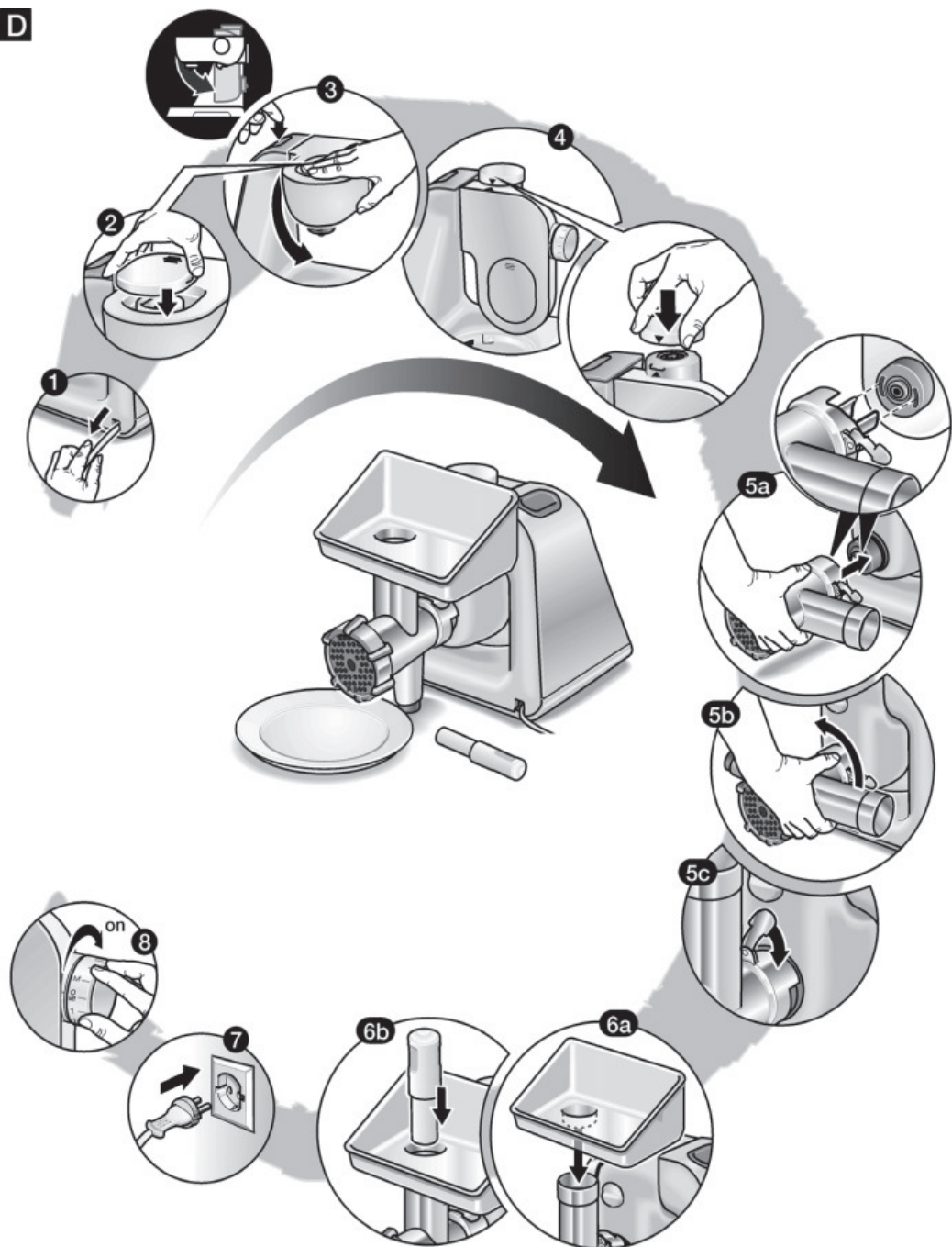
www.bosch-home.com

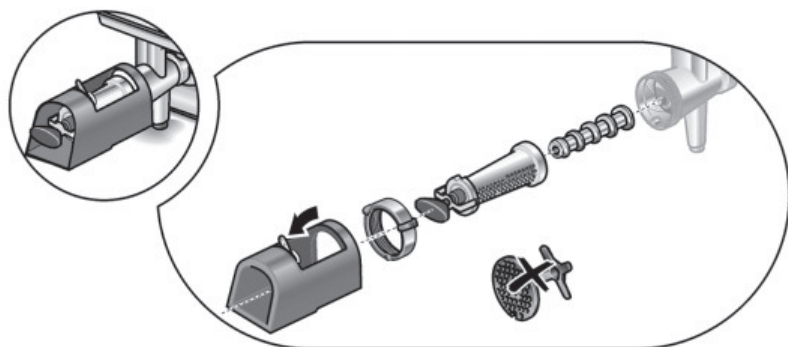
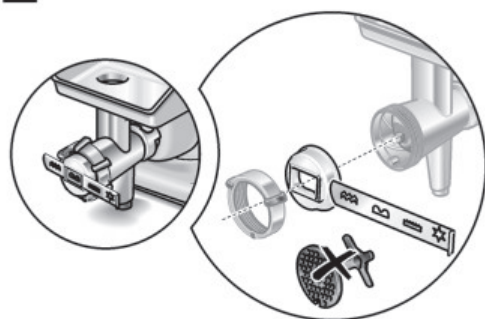


8001012181

950312

A**B****C**

D

E**F****G**