



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



MUM58252RU



BOSCH

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

de	Deutsch	3
ru	Русский	17
uk	Українська	37



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit.....	3
Sicherheitssysteme.....	6
Auf einen Blick	6
Arbeitspositionen.....	7
Bedienen	7
Reinigen und Pflegen.....	11
Aufbewahrung.....	12
Hilfe bei Störungen	12
Anwendungsbeispiele	13
Entsorgung.....	14
Garantiebedingungen	14
Sonderzubehör	15

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten! Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehör sind weitere Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Generelle Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen.

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr

⚠ Stromschlag-Gefahr!

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

Grundgerät niemals in Flüssigkeit tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

Schwenkarm nicht verstellen, während das Gerät eingeschaltet ist. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten. Werkzeug / Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach.

Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen. Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Nicht in rotierende Teile greifen. Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen. Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät kann aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind. Durchlaufschneider nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen / abnehmen. Nicht in den Einfüllschacht greifen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen! Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen / aufsetzen! Den Mixer nur im zusammengesetzten Zustand und mit aufgesetztem Deckel betreiben.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

⚠ Wichtig!

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen. Bei Gebrauch des Zubehörs die beigelegten Gebrauchsanleitungen beachten. Nur ein Werkzeug bzw. Zubehör gleichzeitig benutzen.

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör



Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.



Vorsicht! Rotierende Messer.



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Siehe Tabelle „Arbeitspositionen“.

Das Gerät lässt sich in Position **1** und **3** nur einschalten:

- wenn die Schüssel (11) eingesetzt und bis zum Einrasten gedreht wurde

und

- der Mixerantriebsschutzdeckel (8) aufgesetzt ist.

Wiedereinschaltsicherung

eingeschaltet, aber der Motor läuft danach nicht wieder an. Zum Wiedereinschalten Drehschalter auf **0/off** drehen, dann einschalten.

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Eine mögliche Ursache kann die gleichzeitige Verarbeitung zu großer Mengen an Lebensmitteln sein.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild VII**). Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A:

Grundgerät

- 1 Entriegelungstaste**
- 2 Schwenkarm**
„Easy ArmLift“-Funktion zur Unterstützung der Bewegung des Armes nach oben (siehe „Arbeitspositionen“).
- 3 Drehschalter**
Nach dem Ausschalten (Stellung **0/off**) läuft das Gerät automatisch in die optimale Position zum Wechseln der Werkzeuge.
MUM52..:
0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe **1-4**, Arbeitsgeschwindigkeit:

- 1** = niedrige Drehzahl – langsam,
- 4** = hohe Drehzahl – schnell.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe **1-7**, Arbeitsgeschwindigkeit:

- 1** = niedrige Drehzahl – langsam,
- 7** = hohe Drehzahl – schnell.

4 Betriebsanzeige

(**MUM54../55../56../58..**)

Leuchtet während des Betriebes

(Drehschalter auf **M** oder **1-7**). Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

5 Antriebsschutzdeckel

Zum Abnehmen des Antriebsschutzdeckels auf den hinteren Bereich drücken und Deckel abnehmen.

6 Antrieb für

– **Durchlaufschnitzler** und

– **Zitruspresse** (Sonderzubehör *).

Bei Nichtgebrauch Antriebsschutzdeckel aufsetzen.

7 Antrieb für Werkzeuge

(**Rührbesen, Schlagbesen, Knethaken**) und **Fleischwolf** (Sonderzubehör *)

8 Mixerantriebsschutzdeckel

9 Antrieb für Mixer (Sonderzubehör *)

Bei Nichtgebrauch Mixerantriebsschutzdeckel aufsetzen.

10 Kabelaufbewahrung

MUM52../MUM54../MUM58..:

Kabel im Kabelfach verstauen

MUM55../MUM56..:

Kabelaufrollautomatik

Schüssel mit Zubehör

11 Edelstahl-Rührschüssel

12 Deckel

Werkzeuge**13 Rührbesen****14 Schlagbesen****15 Knethaken mit Teigabweiser****16 Zubehörtasche**

Zur Aufbewahrung der Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.

Durchlaufschneider**17 Stopfer****18 Deckel mit Einfüllschacht****19 Zerkleinerungsscheiben**

- a Wende-Schneidscheibe – dick / dünn
- b Wende-Raspelscheibe – grob / fein
- c Reibscheibe – mittelfein

20 Scheibenträger**21 Gehäuse mit Auslassöffnung****Mixer *****22 Mixbecher****23 Deckel****24 Trichter**

* Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel und den Kundendienst erworben werden.

Arbeitspositionen

Bild :** Achtung!**

Gerät nur betreiben, wenn Werkzeug / Zubehör nach dieser Tabelle am richtigen Antrieb und in der richtigen Position angebracht und in Arbeitsstellung ist. Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Hinweis

Der Schwenkarm ist mit der „Easy Armlift“-Funktion ausgestattet, welche die Bewegung des Schwenkarmes nach oben unterstützt.

Einstellen der Arbeitsposition:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm bewegen. Bewegung mit einer Hand unterstützen.

- Schwenkarm bis zum Einrasten auf die gewünschte Position bewegen.

Position	Antrieb	MUM52.. MUM 54/55/ 56/58..		
1		7		
				1-4
				1-4
				1-2
2		7		*
				—
3		6		
				2-4
				2-3
4		9		
				3-4
		7		
				3-4

* Einsetzen / Abnehmen von Schlag-, Rührbesen und Knethaken; Zugeben großer Verarbeitungsmengen.

Bedienen

** Verletzungsgefahr!**

Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind.

** Achtung!**

Gerät nur mit Zubehör / Werkzeug in Arbeitsstellung betreiben. Gerät nicht leer betreiben. Gerät und Zubehörteile keinen Hitzequellen aussetzen. Teile sind nicht mikrowellengeeignet.

- Gerät und Zubehör 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.

In dieser Gebrauchsanleitung befindet sich ein Aufkleber mit Richtwerten für die Arbeitsgeschwindigkeit des Gerätes bei Verwendung der Werkzeuge bzw. des Zubehörs.

Wir empfehlen, diesen Aufkleber am Gerät anzubringen (**Bild 9**).

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel herausziehen (**Bild 10**).

MUM52../MUM54../MUM58..

Kabelstaufach:

Kabel auf die gewünschte Länge herausziehen.



MUM55../MUM56..

Kabelaufrollautomatik:

Kabel in einem Zug bis zur gewünschten Länge (max. 100 cm) herausziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.



Kabel-Arbeitslänge vermindern:
Leicht am Kabel ziehen und bis zur gewünschten Länge aufrollen lassen.
Dann erneut leicht am Kabel ziehen und langsam loslassen; das Kabel ist arretiert.

Achtung!

Kabel beim Einschieben nicht verdrehen. Bei Geräten mit Kabelaufroll-Automatik Kabel nicht von Hand einschieben. Wenn sich das Kabel verklemmt, Kabel ganz herausziehen und dann aufrollen lassen.

- Netzstecker einstecken.

Schüssel und Werkzeuge

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Nur mit aufgesetztem Deckel (12) arbeiten!

Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln – nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach und bleibt in der Werkzeugwechselposition stehen.

Schwenkarm erst nach Stillstand des Werkzeugs bewegen.

Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nur betrieben werden, wenn nicht genutzte Antriebe mit Antriebsschutzdeckeln (5, 8) bedeckt sind.

⚠ Achtung!

Schüssel nur für Arbeiten mit diesem Gerät verwenden.

Rührbesen (13)

zum Rühren von Teigen, z. B. Rührteig



Schlagbesen (14)

zum Schlagen von Eischnee, Sahne und zum Schlagen von leichten Teigen, z. B. Biskuitteig



Kneithaken (15)

zum Kneten von schweren Teigen und zum Unterheben von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen)



Arbeiten mit der Schüssel und den Werkzeugen

Bild 11:

- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten drehen.
- Je nach Verarbeitungsaufgabe Rührbesen, Schlagbesen oder Kneithaken bis zum Einrasten in den Antrieb einstecken.



Hinweis:

Beim Knethaken Teigabweiser drehen, bis der Knethaken einrasten kann (**Bild 3-4b**).

- Die zu verarbeitenden Zutaten in die Schüssel einfüllen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **1** bringen.
- Deckel aufsetzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

**Unsere Empfehlung:**

- **Rührbesen:**
zuerst einrühren bei Stufe 1 (1), dann Stufe 7 (4) wählen
- **Schlagbesen:**
Stufe 7 (4), unterrühren auf Stufe 1 (1)
- **Knethaken:**
zuerst einrühren bei Stufe 1 (1), kneten bei Stufe 3 (2)

Zutaten nachfüllen

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel nachfüllen.

oder

- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Zutaten einfüllen.

**Nach der Arbeit**

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel abnehmen.
- Entriegelungstaste drücken und Schwenkarm in Position **2** bringen.
- Werkzeug aus dem Antrieb nehmen.
- Schüssel entnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

**Durchlaufschnitzler****⚠ Verletzungssgefahr**

Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen.

Zerkleinerungsscheiben nur am Rand anfassen!

Durchlaufschnitzler nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen / abnehmen.

Nicht in den Einfüllschacht greifen.

Achtung!

Durchlaufschnitzler nur in komplett zusammengesetztem Zustand verwenden. Durchlaufschnitzler nie am Grundgerät zusammenbauen. Durchlaufschnitzler nur in der aufgeführten Betriebsposition betreiben.

Schutz vor Überlastung**Bild 3:**

Um bei einer Überlastung des Durchlaufschnitzlers größere Schäden an Ihrem Gerät zu verhindern, verfügt die Antriebswelle des Durchlaufschnitzlers über eine Einkerbung (Sollbruchstelle). Bei Überlastung bricht die Antriebswelle an dieser Stelle.

Ein neuer Scheibenenträger mit Antriebswelle ist beim Kundendienst erhältlich.

Wende-Schneidscheibe – dick / dünn

zum Schneiden von Obst und Gemüse.
Verarbeitung auf Stufe 5 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Schneidscheibe:

„1“ für die dicke Schneidseite

„3“ für die dünne Schneidseite

Achtung!

Die Wende-Schneidscheibe ist nicht geeignet zum Schneiden von Hartkäse, Brot, Brötchen und Schokolade. Gekochte, festkochende Kartoffeln nur kalt schneiden.

Wende-Raspelscheibe – grob / fein



zum Raspeln von Gemüse, Obst und Käse,
außer Hartkäse (z. B. Parmesan).

Verarbeitung auf Stufe 3 (2) oder 4 (3).

Bezeichnung auf der Wende-Raspelscheibe:

„2“ für die grobe Raspelseite

„4“ für die feine Raspelseite

Achtung!

Die Wende-Raspelscheibe ist nicht geeignet
zum Raspeln von Nüssen. Weichkäse nur
mit der groben Seite auf Stufe 7 (4) raspeln.

Reibscheibe – mittelfein



zum Reiben von rohen Kartoffeln,
Hartkäse (z. B. Parmesan), gekühlter Scho-
kolade und Nüssen.

Verarbeitung auf Stufe 7 (4).

Achtung!

Die Reibscheibe ist nicht geeignet zum
Reiben von Weich- und Schnittkäse.

Arbeiten mit dem Durchlaufschnitzler

Bild G:

- Entriegelungstaste drücken und
Schwenkarm in Position 2
bringen. 
- Schüssel einsetzen:
 - Nach vorne geneigte Schüssel
aufsetzen und dann abstellen,
 - gegen den Uhrzeigersinn bis zum
Einrasten drehen.
- Entriegelungstaste drücken und
Schwenkarm in Position 3
bringen. 
- Antriebsschutzdeckel vom Antrieb des
Durchlaufschnitzlers abnehmen (**Bild
G-5a**).
- Scheibenträger am unteren Ende fest-
halten, dabei müssen die beiden Spitzen
nach oben zeigen.
- Gewünschte Schneid- oder Raspel-
scheibe vorsichtig auf die Spitzen des
Scheibenträgers auflegen (**Bild G-6a**).
Bei Wende-Scheiben darauf achten,
dass die gewünschte Seite nach oben
zeigt.

- Scheibenträger am oberen Ende
ergreifen und in das Gehäuse einsetzen
(**Bild G-6b**).
- Deckel aufsetzen (Markierung beachten)
und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag
drehen.
- Durchlaufschnitzler wie in **Bild G-8**
gezeigt auf den Antrieb setzen und im
Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Drehschalter auf empfohlene Stufe
stellen.
- Zu verarbeitende Lebensmittel in den
Einfüllschacht geben und mit dem
Stopfer nachschieben.

Achtung!

Einen Rückstau des Schneidgutes in der
Auslassöffnung vermeiden.

Tipp: Für gleichmäßige Schneidergebnisse
dünnes Schnittgut bundweise verarbeiten.

Hinweis: Sollten zu verarbeitende Lebens-
mittel im Durchlaufschnitzler festkleb-
men, Küchenmaschine ausschalten, Netzstecker
ziehen, Stillstand des Antriebes abwarten,
Deckel des Durchlaufschnitzlers abnehmen
und Einfüllschacht entleeren.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Durchlaufschnitzler gegen den Uhrzei-
gersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen
und abnehmen.
- Scheibenträger mit Scheibe entnehmen.
Dazu mit dem Finger von unten gegen
die Antriebswelle drücken (**Bild G**).
- Teile reinigen.

Mixer

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer
nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen /
aufsetzen! Den Mixer nur im zusamen-
gesetzten Zustand und mit aufgesetztem
Deckel betreiben.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden. Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

Arbeiten mit dem Mixer**Bild :**

- Entriegelungsknopf drücken und Schwenkarm in Position **4** bringen.
- Mixerantriebsschutzdeckel abnehmen.
- Mixbecher aufsetzen (Markierung am Griff auf Markierung am Grundgerät) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
Maximalmenge flüssig = 1,25 Liter;
Maximalmenge schäumende oder heiße Flüssigkeiten = 0,5 Liter;
optimale Verarbeitungsmenge,
fest = 50 bis 100 Gramm;
- Deckel aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in den Mixergriff drehen. Der Deckel muss eingerastet sein.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

Zutaten nachfüllen**Bild -8:**

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
 - Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen oder
 - Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen
- oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Gerät am Drehschalter ausschalten.
- Mixer im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen.

Reinigen und Pflegen**⚠ Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Grundgerät reinigen**⚠ Stromschlag-Gefahr!**

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und unter fließendes Wasser halten. Keinen Dampfreiniger verwenden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät und Antriebsschutzdeckel feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

Schüssel und Werkzeug reinigen

Schüssel und Werkzeuge sind spülmaschinenfest.
Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da bleibende Verformungen während des Spülvorgangs möglich sind!

Durchlaufschnitzler reinigen

Alle Teile des Durchlaufschnitzlers sind spülmaschinenfest.

Tipp: Zum Entfernen von rotem Belag nach der Verarbeitung von z. B. Karotten etwas Speiseöl auf ein Tuch geben und den Durchlaufschnitzler (nicht die Zerkleinerungsscheiben) damit abreiben. Durchlaufschnitzler dann spülen.

Mixer reinigen**⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

Mixerbecher, Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.

Tipp: Nach der Verarbeitung von Flüssigkeiten reicht es oft, den Mixer zu reinigen, ohne ihn vom Gerät abzunehmen. Dazu etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden den Mixer einschalten (Stufe **M**). Spülwasser ausschütten und Mixer mit klarem Wasser ausspülen.

Wichtiger Hinweis

Zubehörtasche bei Bedarf reinigen. Pflegehinweise in der Tasche beachten.

Aufbewahrung

⚠ Verletzungsgefahr!

Bei Nichtbenutzung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Bild :

- Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben in der Zubehörtasche verstauen.
- Zubehörtasche in der Schüssel aufbewahren.
- Zur Aufbewahrung in der Originalverpackung siehe Bild .

Hilfe bei Störungen

⚠ Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis für MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Der Schwenkarm muss in jeder Arbeitsposition eingerastet sein.

Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

Störung

Gerät läuft nicht an.

Abhilfe

- Stromversorgung überprüfen.
- Netzstecker überprüfen.
- Schwenkarm kontrollieren.
Richtige Position? Eingerastet?
- Mixer bzw. Schüssel bis zum Anschlag festdrehen.
- Mixerdeckel aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Antriebsschutzdeckel an nicht genutzten Antrieben anbringen.

- Die Wiedereinschaltssicherung ist aktiv. Gerät auf **0/off** stellen und dann zurück auf gewünschte Stufe stellen.

Störung

Gerät schaltet während der Benutzung ab. Die Überlastsicherung ist aktiviert. Es wurden zu viele Lebensmittel gleichzeitig verarbeitet.

Abhilfe

- Gerät abschalten.
- Verarbeitungsmenge reduzieren.
- Zulässige Höchstmengen (siehe „Anwendungsbeispiele“) nicht überschreiten!

Störung

Bei laufendem Antrieb wurde versehentlich die Entriegelungstaste betätigt. Der Schwenkarm bewegt sich nach oben. Der Antrieb schaltet ab, bleibt aber nicht in der Werkzeugwechselposition stehen.

Abhilfe

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schwenkarm in Position **1** bringen.
- Gerät einschalten (Stufe 1).
- Gerät wieder ausschalten.



Werkzeug bleibt in Werkzeugwechselposition stehen.

Störung

Mixer beginnt nicht zu arbeiten oder bleibt während der Benutzung stehen, der Antrieb „brummt“. Das Messer ist blockiert.

Abhilfe

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Mixer abnehmen und das Hindernis entfernen.
- Mixer wieder aufsetzen.
- Gerät einschalten.

Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Anwendungsbeispiele

Schlagsahne

100 g-600 g

- Sahne 1½ bis 4 Minuten auf Stufe 7 (4) - je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Eiweiß

1 bis 8 Eiweiß

- Eiweiß 4 bis 6 Minuten auf Stufe 7 (4) mit dem Schlagbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

2 Eier

2-3 EL heißes Wasser

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

70 g Mehl

70 g Stärkemehl

evtl. Backpulver

- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 4-6 Minuten auf Stufe 7 (4) mit dem Schlagbesen schaumig schlagen.
- Drehschalter auf Stufe 1 (1) stellen und das gesiebte Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

6 Eier

500 g Zucker

1 Prise Salz

2 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone

500 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)

1000 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 ml Milch

- Eier, Zucker, Salz und Vanillezucker bzw. Zitronenschale ca. 10 Sekunden auf Stufe 1 (1) mit dem Rührbesen verrühren.
- Auf Stufe 5 (3) stellen und ca. 120 Sekunden verarbeiten.



- Butter hinzufügen und ca. 60 Sekunden auf Stufe 3 (2) verarbeiten.
- Mehl und Backpulver hinzufügen und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 (1) verarbeiten.
- Auf Stufe 3 (2) stellen und innerhalb 2 Minuten die Milch nach und nach hinzufügen.

Höchstmenge: 1 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

125 g Butter

(Raumtemperatur)

100-125 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

etwas Zitronenschale oder Vanillezucker

250 g Mehl

evtl. Backpulver

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1 (1), dann ca. 2-3 Minuten auf Stufe 6 (3) mit dem Rührbesen verarbeiten.

Ab 500 g Mehl:

- Zutaten mit dem Knethaken ca. ½ Minute auf Stufe 1 (1), dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 3 (2) kneten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefeteig

Grundrezept

500 g Mehl

1 Ei

80 g Fett (Raumtemperatur)

80 g Zucker

200-250 ml lauwarme Milch

25 g frische Hefe oder 1 Päckchen

Trockenhefe

Schale von ½ Zitrone

1 Prise Salz

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-6 Minuten auf Stufe 3 (2) mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept



Nudelteig

Grundrezept

300 g Mehl

3 Eier

nach Bedarf 1-2 EL (10-20 g) kaltes Wasser

- Alle Zutaten ca. 3 bis 5 Minuten auf Stufe 3 (2) zu einem Teig verarbeiten.

Höchstmenge: 1,5 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

1000 g Mehl

3 Päckchen Trockenhefe

2 TL Salz

660 ml warmes Wasser

- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 4-5 Minuten auf Stufe 3 (2) mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise

2 Eier

2 TL Senf

¼ l Öl

2 EL Zitronensaft oder Essig

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben.

- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 3 (2) oder 4 (3) im Mixer verarbeiten.
- Mixer auf Stufe 7 (4) schalten und das Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange weiter mischen, bis die Mayonnaise emulgiert.

Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.



Entsorgung



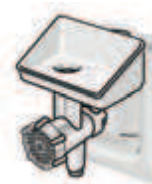
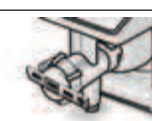
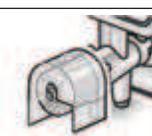
Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

Sonderzubehör

	MUZ5ZP1 Zitruspresse	Zum Auspressen von Orangen, Zitronen und Grapefruit.
	MUZ5CC1 Würfelschneider	Zum Schneiden von Obst und Gemüse in gleichmäßig große Würfel
	MUZ5FW1 Fleischwolf	Zum Zerkleinern von frischem Fleisch für Tartar oder Hackbraten.
	MUZ45LS1 Lochscheiben- satz fein (3 mm), grob (6 mm)	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Fein für Pasteten und Aufstriche, grob für Bratwürste und Speck.
	MUZ45SV1 Spritzgebäck- vorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Mit Metallschablone für 4 verschiedene Gebäckformen.
	MUZ45RV1 Reibevorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Reiben von Nüssen, Mandeln, Schokolade und getrockneten Brötchen.
	MUZ45FV1 Fruchtpressen- vorsatz	Für den Fleischwolf MUZ5FW1. Zum Pressen von Beerenobst außer Himbeeren, Tomaten und Hagebutten zu Mus. Gleichzeitig werden z. B. Johannisbeeren automatisch entstielt und entkernt.
	MUZ45PS1 Pommes frites-Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Schneiden roher Kartoffeln für Pommes frites.
	MUZ45AG1 Asiagemüse- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Schneidet Obst und Gemüse in feine Streifen für asiatische Gemüsegerichte.

	MUZ45RS1 Reiberscheibe grob	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln z. B. für Reibekuchen oder Klöße.
	MUZ45KP1 Kartoffelpuffer- Scheibe	Für den Durchlaufschnitzler MUZ5DS1. Zum Reiben roher Kartoffeln für Rösti und Kartoffelpuffer, zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Scheiben.
	MUZ5ER2 Edelstahl- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5KR1 Kunststoff- Rührschüssel	In der Schüssel können bis zu 750 g Mehl plus Zutaten verarbeitet werden.
	MUZ5MX1 Mixer-Aufsatz Kunststoff	Zum Mixen von Getränken, zum Pürieren von Obst und Gemüse, zur Zubereitung von Mayonnaise, zum Zerkleinern von Obst und Nüssen, zum Crushen von Eiswürfeln.
	MUZ5MM1 Multimixer	Zum Hacken von Kräutern, Gemüse, Äpfeln und Fleisch, zum Raspeln von Karotten, Rettich und Käse, zum Reiben von Nüssen und gekühlter Schokolade.

Wenn ein Zubehörteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es über den Handel oder den Kundendienst erworben werden.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Вы приобрели современный, высоко-качественный бытовой прибор. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	17
Системы безопасности	20
Комплектный обзор.....	20
Рабочие положения	21
Эксплуатация.....	22
Чистка и уход	26
Хранение.....	27
Помощь при устранении неисправностей	27
Примеры использования	28
Утилизация	30
Условия гарантийного обслуживания	30
Специальные принадлежности	31

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора.

возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора. Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионов, небольших отелей и подобных заведений. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»)!

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания и взбивания продуктов. Не использовать для переработки других предметов или веществ. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения. Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки. Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Общие указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям. Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Не оставлять работающий прибор без присмотра.

Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.

Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

Указания по технике безопасности для данного прибора

⚠ Опасность травмирования

⚠ Опасность поражения электрическим током!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

Основной блок ни в коем случае не погружать в жидкость и не держать под проточной водой.

Не использовать пароочиститель. Не изменять положение поворотного кронштейна пока прибор включен. Дождаться полной остановки привода. Насадки / принадлежности можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения.

Включать и выключать прибор можно исключительно с помощью поворотного переключателя. При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки. Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

⚠ Опасность травмирования вращающимися насадками!

Не прикасаться к вращающимся деталям. Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)! Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок. Изменять положение поворотного кронштейна можно только после остановки насадки.

Из соображений безопасности прибор можно использовать только тогда, когда неиспользуемые приводы накрыты защитными крышками (5, 8). Универсальную резку можно устанавливать/снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей.

Диски-измельчители брать только за края!

Не трогать ножи блендера голыми руками.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать / устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

⚠ Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопнящейся жидкости.

⚠ Важно!

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями. При использовании принадлежностей руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации, входящими в комплект поставки.

Одновременно можно использовать только одну насадку или принадлежность.

Разъяснение символов на приборе или принадлежностях



Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.



Осторожно! Вращающиеся ножи.



Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

Системы безопасности

Блокировка включения

См. таблицу «Рабочие положения». Прибор включается в пол. **1** и **3** только в том случае:

- если смесительная чаша (11) вставлена и повернута до фиксации
- и
- защитная крышка привода блендера (8) установлена.

Блокировка повторного включения

При перерыве в электроснабжении прибор остается включенным, но двигатель после этого не запускается снова. Для повторного включения повернуть поворотный переключатель на «0/off», а затем включить.

Защита от перегрузки

Если двигатель во время использования самостоятельно выключается, то это значит, что активировалось устройство защиты от перегрузки. Возможными причинами этого могут быть одновременная переработка слишком большого количества продуктов.

О правильном поведении при срабатывании одной из систем безопасности, см. «Помощь при устранении неисправностей».

В данной инструкции по эксплуатации описываются приборы различных исполнений, см. также обзор моделей (**рисунок III**). Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок A:

Основной блок

1 Кнопка разблокировки

2 Поворотный кронштейн

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

3 Поворотный переключатель

После выключения (положение «0/off») прибор автоматически останавливается в оптимальном положении для смены насадок.

MUM52...:

«0/off» = остановка

«М» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

Ступени **1-4**, рабочая скорость:

«1» = низкое число оборотов – медленно,

«4» = высокое число оборотов – быстро.

- MUM54../MUM55../MUM56../MUM58...:**
«0/off» = остановка
«М» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.
 Ступени **1-7**, рабочая скорость:
«1» = низкое число оборотов – медленно,
«7» = высокое число оборотов – быстро.
- 4 Индикатор рабочего состояния (MUM54../55../56../58..)**
 Светится во время работы (поворотный переключатель на **«М»** или **1-7**). Мигает в случае ошибок управления прибором, при срабатывании электронного предохранителя или при неисправности прибора, см. раздел «Помощь при устранении неисправностей».
 - 5 Защитная крышка для привода**
 Для снятия защитной крышки с привода нажать на заднюю часть и снять крышку.
 - 6 Привод для**
 – универсальной резки и
 – пресса для цитрусовых (специальные принадлежности *).
 При неиспользовании установить защитную крышку на привод.
 - 7 Привод для насадок (венчик для перемешивания, венчик для взбивания, месильная насадка) и мясорубки** (специальные принадлежности *).
 - 8 Защитная крышка для привода блендера**
 - 9 Привод для блендера** (специальные принадлежности *)
 При неиспользовании установить защитную крышку на привод блендера.
 - 10 Отсек для хранения кабеля MUM52../MUM54../MUM58...:**
MUM55../MUM56...:
 Автоматическое сматывание кабеля

Смесительная чаша с принадлежностями

- 11 Смесительная чаша из нержавеющей стали**
- 12 Крышка**
- Насадки**
- 13 Венчик для перемешивания**
- 14 Венчик для взбивания**
- 15 Месильная насадка с отклонителем теста**
- 16 Сумка для принадлежностей**
 Для хранения насадок и дисков-измельчителей.

Универсальная резка

- 17 Толкатель**
- 18 Крышка с загрузочным стволom**
- 19 Диски-измельчители**
 - a** Двусторонний диск-резка – толстые / тонкие ломтики
 - b** Двусторонний диск-шинковка – крупно / мелко
 - c** Диск-терка – средне
- 20 Держатель для дисков**
- 21 Корпус с выпускным отверстием**

Блендер *

- 22 стакан блендера**
- 23 Крышка**
- 24 Воронка**

* Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле и в сервисной службе.

Рабочие положения

Рисунок B:

Внимание!

Прибор можно использовать только в том случае, если насадка/принадлежность была установлена на правильном приводе и находится в рабочем положении, в соответствии с данной таблицей.

Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Примечание

Поворотный кронштейн оснащен функцией «Easy ArmLift», которая поддерживает движение поворотного кронштейна вверх.

Установка рабочего положения:

- Нажать на кнопку разблокировки и изменить положение поворотного кронштейна. Поддерживать движение одной рукой.
- Поворотный кронштейн перевести в желаемое положение до фиксации.

Полжение Привод		MUM52.. MUM 54/55/ 56/58..		
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 / снятие венчиков для перемешивания и взбивания и месильной насадки; добавление большого количества перерабатываемых продуктов.

Эксплуатация

⚠ Опасность травмирования!

Штепсельную вилку можно вставлять в розетку только после полного окончания подготовки к работе с прибором.

⚠ Внимание!

Прибор можно использовать только если принадлежность/насадка находится в рабочем положении. Не включать пустой прибор. Прибор и принадлежности не подвергать воздействию источников тепла. Детали не предназначены для использования в микроволновой печи.

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».

Важное примечание

Рекомендованные в данной инструкции значения рабочей скорости указаны для приборов с 7-ступенчатым поворотным переключателем. Для приборов с 4-ступенчатым поворотным переключателем значения приведены за ними в скобках.

В данной инструкции по использованию содержится наклейка с ориентировочными значениями для рабочей скорости прибора при использовании насадок или принадлежностей.

Мы рекомендуем приклеить эту наклейку на прибор (рисунок 9).

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую и чистую поверхность.
- Вытянуть кабель (рисунок D).

MUM52../MUM54../MUM58..

Отсек для хранения кабеля: вытянуть кабель на желаемую длину.



MUM55../MUM56..

Автоматическое сматывание кабеля:

вытянуть кабель за один раз на желаемую длину (макс. 100 см) и медленно отпустить; кабель зафиксируется. Уменьшение рабочей длины кабеля: Слегка потянуть за кабель и дать ему смотаться до желаемой длины. Затем снова слегка потянуть за кабель и медленно отпустить; кабель зафиксируется.



Внимание!

Не перекручивать кабель при его заправке. В приборах с автоматическим сматыванием кабеля кабель нельзя заправлять вручную. Если кабель заклинило, следует вытянуть его полностью и затем дать ему смотаться.

- Вставить штепсельную вилку в розетку.

Смесительная чаша и насадки

⚠ Опасность травмирования о вращающиеся насадки

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Работать только с установленной крышкой (12)!

Насадку можно заменять только после остановки привода – привод движется еще некоторое время после выключения и останавливается в положении для смены насадок. Изменять положение поворотного кронштейна можно только после остановки насадки.

Из соображений безопасности прибор можно использовать только тогда, когда неиспользуемые приводы закрыты защитными крышками (5, 8).

⚠ Внимание!

Смесительную чашу использовать только для работы с данным прибором.

Венчик для перемешивания (13)

для перемешивания теста, напр., сдобного теста



Венчик для взбивания (14)

для взбивания яичных белков, сливок и для взбивания легкого теста, напр., бисквитного



Месильная насадка (15)

для замешивания тяжелого теста и для подмешивания ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок)



Работа со смесительной чашей и насадками

Рисунок E:

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Установка смесительной чаши:
 - наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- В зависимости от вида перерабатываемых продуктов вставить в привод до фиксации венчик для перемешивания, венчик для взбивания или месильную насадку.



Примечание:

При установке месильной насадки отклонитель теста повернуть, так чтобы месильная насадка смогла зафиксироваться (рисунок E-4b).

- Загрузить в смесительную чашу предназначенные для переработки ингредиенты.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 1.
- Установить крышку.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.



Наша рекомендация:

- **Венчик для перемешивания:**
сначала вмешивать на ступени «1» («1»), затем переключить на ступень «7» («4»)
- **Венчик для взбивания:**
ступень «7» («4»), подмешивание на ступени «1» («1»)
- **Месильная насадка:**
сначала вмешивать на ступени «1» («1»), затем замешивать на ступени «3» («2»)

Добавление ингредиентов

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- добавить ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.

или

- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Загрузить ингредиенты.



После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Извлечь насадку из привода.
- Извлечь смесительную чашу.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».



Универсальная резка

⚠ Опасность травмирования

Не трогать острые ножи и выступы дисков-измельчителей. Диски-измельчители брать только за края!
Универсальную резку можно устанавливать / снимать только после остановки привода и извлечения вилки из розетки. Не опускать руки в загрузочный ствол.

Внимание!

Универсальную резку использовать только в полностью собранном виде. Никогда не собирать универсальную резку на основном блоке. Универсальную резку можно использовать только в указанном рабочем положении.

Защита от перегрузки

Рисунок 1:

Чтобы предотвратить значительные повреждения Вашего прибора во время перегрузки универсальной резки, приводной вал универсальной резки снабжен насечкой (заданное место слома). В случае перегрузки приводной вал ломается в этом месте. Новый держатель для дисков с приводным валом можно приобрести в сервисной службе.

Двусторонний диск-резка – толстые / тонкие ломтики



для нарезки фруктов и овощей.

Переработка на ступени «5» («3»).

Обозначения на двустороннем диске-резке:

«1» – сторона для нарезки на толстые ломтики

«3» – сторона для нарезки на тонкие ломтики

Внимание!

Двусторонний диск-резка не пригоден для нарезки твердого сыра, хлеба, булочек и шоколада. Вареный, неразваривающийся картофель нарезать только после охлаждения.

Двусторонний диск-шинковка – крупно / мелко



для шинковки овощей, фруктов и сыра, кроме твердого сыра (напр., «Пармезана»).

Переработка на ступени «3» («2») или «4» («3»).

Обозначения на двустороннем диске-шинковке:

«2» – сторона для крупной шинковки

«4» – сторона для мелкой шинковки

Внимание!

Двусторонний диск-шинковка не пригоден для шинковки орехов. Мягкий сыр можно шинковать только на стороне для крупной шинковки на ступени «7» («4»).

Диск-терка – средние

для натирания сырого картофеля, твердого сыра (напр., «Пармезана»), охлажденного шоколада и орехов.

Переработка на ступени «7» («4»).

Внимание!

Диск-терка не пригоден для натирания мягкого и нарезного сыра.

Работа с универсальной резкой

Рисунок 6:

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 2.
- Установка смесительной чаши:
 - наклоненную вперед чашу установить и затем опустить,
 - повернуть ее против часовой стрелки до фиксации.
- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 3.
- Снять защитную крышку с привода универсальной резки (рисунок 6-5a).
- Удерживать держатель для дисков за нижний конец, при этом оба выступа должны указывать вверх.
- Желаемый диск-резку или диск-шинковку осторожно положить на выступы держателя для дисков (рисунок 6-6a). При использовании двусторонних дисков, следить за тем, чтобы желаемая сторона указывала вверх.
- Взять держатель для дисков за верхний конец и вставить в корпус (рисунок 6-6b).
- Установить крышку (обратить внимание на маркировку) и повернуть по часовой стрелке до упора.
- Установите универсальную резку на приводе так, как изображено на рисунке 6-8, и поверните ее по ходу часовой стрелки до упора.



- Установить поворотный переключатель на рекомендуемую ступень.
- Загрузить продукты для переработки в загрузочный ствол и подталкивать толкателем.

Внимание!

Избегать скопления нарезанных продуктов в выпускном отверстии.

Рекомендация: Для получения равномерных результатов тонкие продукты для нарезки перерабатывать пучками.

Примечание: В случае заклинивания перерабатываемых продуктов в универсальной резке следует выключить кухонный комбайн, извлечь штепсельную вилку из розетки, дождаться остановки привода, снять крышку с универсальной резки и опустошить загрузочный ствол.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть универсальную резку против часовой стрелки и снять.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечь держатель для дисков вместе с диском. Для этого нажать на приводной вал снизу пальцем (рисунок 6).
- Провести чистку деталей.

Блендера

⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода! Блендер можно использовать только в собранном виде и с установленной крышкой.

⚠ Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Блендер можно повредить. Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Не включать пустой блендер.

Работа с блендером**Рисунок 1:**

- Нажать на кнопку разблокировки и перевести поворотный кронштейн в положение 4. 
- Снять с привода блендера защитную крышку.
- Установить стакан блендера (маркировка на ручке напротив маркировки на основном блоке) и повернуть против часовой стрелки до упора.
- Загрузить ингредиенты.
Максимальное количество жидкости = 1,25 литра;
максимальное количество сильнопенающихся или горячих жидкостей = 0,5 литра;
оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 100 грамм;
- Установить крышку и завернуть ее против часовой стрелки до упора в ручку блендера. Крышка должна зафиксироваться.
- Установить поворотный переключатель на желаемую ступень.

Дозагрузка ингредиентов**рисунок 1-8:**

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты или
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие
- или
- залить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы

- Выключить прибор с помощью поворотного переключателя.
- Повернуть блендер по часовой стрелке и снять.

Рекомендация: Блендер лучше всего почистить сразу после использования.

Чистка и уход**⚠ Внимание!**

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

Чистка основного блока**⚠ Опасность поражения электрическим током!**

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и не держать под проточной водой. Не использовать пароочиститель.

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Протереть основной блок и защитные крышки приводов влажной тканью. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

Чистка смесительной чаши и насадок

Смесительную чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине. Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине, так как в процессе мытья возможна их постоянная деформация!

Чистка универсальной резки

Все детали универсальной резки можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: Для устранения красного налета после переработки, напр., моркови, налить немного растительного масла на тряпку и протереть ею универсальную резку (не диски-измельчители). После этого промыть универсальную резку.

Чистка блендера

Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Стакан блендера, крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Рекомендация: После переработки жидкостей зачастую достаточно почистить блендер, не снимая его с прибора. Для этого залить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд (ступень «М»). Вылить мыльную воду и промыть блендер чистой водой.

Важное примечание

Сумку для принадлежностей чистить при необходимости. Следовать указаниям по уходу в сумке.

Хранение

Опасность травмирования!

При неиспользовании прибора извлечь штепсельную вилку из розетки.

Рисунок

- Уложить насадки и диски-измельчители в сумку для принадлежностей.
- Сумку для принадлежностей хранить в смесительной чаше.
- Для хранения в оригинальной упаковке см. рисунок .

Помощь при устранении неисправностей

Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

Важное примечание для MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

На ошибку в управлении прибором, срабатывание электронных предохранителей или неисправность прибора указывает мигающий индикатор рабочего состояния.

Поворотный кронштейн должен быть зафиксирован в каждом рабочем положении.

Попытайтесь сначала устранить возникшую проблему с помощью следующих указаний.

Неисправность

Прибор не включается.

Устранение

- Проверить наличие электроснабжения.
- Проверить штепсельную вилку.
- Проверить поворотный кронштейн. В правильном положении? Зафиксирован?
- Прикрутить блендер или смесительную чашу до упора.
- Установить крышку блендера и прикрутить до упора.
- Накрыть защитными крышками для приводов неиспользуемые приводы.
- Активирована блокировка повторного включения. Перключить прибор в положение «0/off» и затем назад на желаемую ступень.

Неисправность

Прибор выключается во время использования. Активирована защита от перегрузки. Одновременно перерабатывалось слишком большое количество продуктов.

Устранение

- Отключить прибор.
- Сократить количество перерабатываемых продуктов.
- Не превышать максимально допустимого количества продуктов (см. «Примеры использования»!)

Неисправность

Во время работы привода случайно была нажата кнопка разблокировки.

Поворотный кронштейн передвигается вверх.

Привод отключается, но не останавливается в положении для смены насадок.

Устранение

- Перевести поворотный переключатель в положение «0/off».
 - Перевести поворотный кронштейн в положение 1.
 - Включить прибор (ступень «1»).
 - Снова выключить прибор.
- Насадка останавливается в положении для смены насадок.



Неисправность

Блендер не начинает работать или останавливается во время использования, привод «гудит». Нож заблокирован.

Устранение

- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять блендер и удалить препятствие.
- Снова установить блендер.
- Включить прибор.

Важное примечание

Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу.

Примеры использования

Взбитые сливки

100 г-600 г

- Перерабатывать сливки от 1½ до 4 минут на ступени «7» («4») – в зависимости от количества и свойств сливок, с помощью венчика для взбивания.



Яичный белок

От 1 до 8 яичных белков

- Перерабатывать белки от 4 до 6 минут на ступени «7» («4») с помощью венчика для взбивания.



Бисквитное тесто

Основной рецепт

2 яйца
2-3 ст. л. горячей воды
100 г сахара
1 пакетика ванильного сахара
70 г муки
70 г крахмала
при необх. немного химического разрыхлителя



- Взбивать ингредиенты (кроме муки и крахмала) в течение примерно 4-6 минут на ступени «7» («4») с помощью венчика для взбивания до образования пены.
- Перевести поворотный переключатель на ступень «1» («1») и в течение примерно ½-1 минуты по столовой ложке подмешивать просеянную муку и крахмал.

Максимальное количество: 2 x основной рецепт

Сдобное тесто

Основной рецепт

6 яиц
500 г сахара
1 щепотка соли
2 пакетика ванильного сахара или цедра с ½ лимона
500 г сливочного масла или маргарина (комнатной температуры)
1000 г муки
1 пакетик пекарского порошка
250 мл молока



- Яйца, сахар, соль и ванильный сахар или цедру лимона смешать взбивалкой в течение прибл. 10 секунд в режиме 1 (1).
- Установить на режим 5 (3) и перерабатывать в течение прибл. 120 секунд.
- Добавить сливочное масло и перерабатывать в течение прибл. 60 секунд в режиме 3 (2).
- Добавить муку и пекарский порошок и перерабатывать в течение прибл. 2 минут в режиме 1 (1).

- Установить на режим 3 (2) и в течение 2 минут постепенно добавлять молоко.

Максимальное количество: 1 х основной рецепт

Песочное тесто

Основной рецепт

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



- Все ингредиенты перемешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 2-3 минут на ступени «6» («3») с помощью венчика для перемешивания.

При использовании более 500 г муки:

- Все ингредиенты замешивать в течение примерно ½ минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 3-4 минут на ступени «3» («2») с помощью месильной насадки.

Максимальное количество: 2 х основной рецепт

Дрожжевое тесто

Основной рецепт

500 г муки
1 яйцо
80 г жира (комнатной температуры)
80 г сахара
200-250 мл теплого молока
25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей
цедра с ½ лимона
1 щепотка соли



- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 3-6 минут на ступени «3» («2») с помощью месильной насадки..

Максимальное количество: 2 х основной рецепт

Тесто для макарон

Основной рецепт

300 г муки
3 яйца
при необх. 1-2 ст. л. (10-20 г) холодной воды



- Все ингредиенты перерабатывать примерно от 3 до 5 минут на ступени «3» («2») до получения теста.

Максимальное количество: 1,5 х основной рецепт

Тесто для хлеба

Основной рецепт

1000 г муки
3 пакетика сухих дрожжей
2 ч. л. соли
660 мл теплой воды



- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно ½ минуты на ступени «1» («1»), а затем в течение примерно 4-5 минут на ступени «3» («2») с помощью месильной насадки.

Майонез

2 яйца
2 ч. л. горчицы
¼ л растительного масла
2 ст. л. лимонного сока или уксуса
1 щепотка соли
1 щепотка сахара
Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.



- Ингредиенты (кроме растительного масла) перерабатывать в течение нескольких секунд на ступени «3» («2») или «4» («3») в блендере.
- Переключить блендер на ступень «7» («4»), медленно вливать масло через воронку и продолжать перемешивать до тех пор, пока майонез не эмульгируется.

Майонез следует употребить в сжатые сроки, не хранить его.

Утилизация



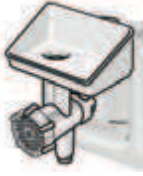
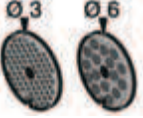
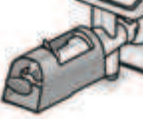
Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Специальные принадлежности

	MUZ5ZP1 Соковыжималка для цитрусовых	Для отжима сока из апельсинов, лимонов и грейпфрутов.
	MUZ5CC1 Насадка для нарезки кубиками	Для нарезки фруктов и овощей на равномерные кубики
	MUZ5FW1 Мясорубка	Для измельчения свежего мяса для тартара или рулета из рубленого мяса.
	MUZ45LS1 Комплект формовочных дисков, мелко, (3 мм), крупно (6 мм)	Для мясорубки MUZ5FW1. Мелко для паштетов и бутербродных масс, крупно для жареных колбасок и сала.
	MUZ45SV1 Насадка-шаблон для выпечки	Для мясорубки MUZ5FW1. С металлическим шаблоном для 4 различных форм выпечки.
	MUZ45RV1 Насадка-терка	Для мясорубки MUZ5FW1. Для натирания орехов, миндаля, шоколада и сухих булочек.
	MUZ45FV1 Насадка-пресс для отжима сока	Для мясорубки MUZ5FW1. Для отжима мусса из ягод, кроме малины, помидоров и шиповника. Одновременно автоматически отделяются веточки и зернышки, напр., от смородины.
	MUZ45PS1 Диск для картофеля фри	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для нарезки сырого картофеля для картофеля фри.

	MUZ45AG1 Диск для нарезки овощей для блюд азиатской кухни	Для универсальной резки MUZ5DS1. Нарезает фрукты и овощи тонкими полосками для овощных блюд азиатской кухни.
	MUZ45RS1 Диск-терка, крупно	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля, напр., для драников или клецок.
	MUZ45KP1 Диск для картофельных оладий	Для универсальной резки MUZ5DS1. Для натирания сырого картофеля для драников и картофельных оладий, для нарезки фруктов и овощей толстыми ломтиками.
	MUZ5ER2 Смесительная чаша из нержавеющей стали	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	MUZ5KR1 Смесительная чаша из пластмассы	В смесительной чаше можно перерабатывать до 750 г муки плюс ингредиенты.
	MUZ5MX1 Насадка-блендер из пластмассы	Для смешивания напитков, для пюрирования фруктов и овощей, для приготовления майонеза, для измельчения фруктов и орехов, для измельчения кубиков льда.
	MUZ5MM1 Многофункциональный блендер	Для рубки зелени, овощей, яблок и мяса, для шинковки моркови, редиса и сыра, для натирания орехов и охлажденного шоколада.

Принадлежности, которые не входят в комплект поставки, можно приобрести в торговле или в сервисной службе.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Издание _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

2. Модель _____

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, грили, фены, распылители для волос, электробритвы, соковыжималки, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы и аналогичные им изделия.



4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерäte GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верри Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москве:

в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961
☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-home.com.ru/> в разделе Сервис.

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: www.bosch-home.com.ru/store. С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте.

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обесцениванию прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственности за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц и грубых воздействий иных природных факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительное просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных магазинов, пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовления изделия маркируется GT ITMM, где IT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число IT.



BOSCH

Разработано для жизни

Информация о бытовой технике, произведенной* под контролем концерна
БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия
в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г.
№ 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании
и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки, кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители

Товарный знак:
Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организаций, выполняющих функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БХВ Бытовая техника», Москва, 190701, ул. Малая Капужская, д.15, телефон: (495) 737-7377, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника»: 190701, Москва, ул. Малая Каляуская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Таможенного союза в соответствии с действующими Техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 17418, Нахимовский просп., 11, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерате GmbH Карл-Вер-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов Таможенного союза, является БСХ Хаусгерäte ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°C и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в сопроводительной документации.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.



Продукция, которая была выпущена уполномоченными таможенными органами в свободное обращение на территории Таможенного союза до 15.03.2015 и соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза, может быть маркирована знаком соответствия.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств – членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства – члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-bt.ru>.

* 09.02.2015 БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия, переименована в компанию БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES25A0	CNCJ.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES25C0	CNCJ.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES25G0	CNCJ.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES3500	CNCJ.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES4000	CNCJ.J04	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES4010	CNCJ.J05	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
Разки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFO4080	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFO36480	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFO36440	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFO36460	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFO36GOLD	CNHR27	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MMB1001	CNSM03ST	C-DE.AЯ46.B.66627	21.11.14	20.11.19	Турция
MMB2001	CNSM03EV	C-DE.AЯ46.B.66627	21.11.14	20.11.19	Турция
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.AЯ46.B.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.AЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.AЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.AЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.AЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.AЯ46.B.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.AЯ46.B.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM6B400	CNHR12	C-DE.AЯ46.B.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
Кухонные комбайны					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUMSST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUMSST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4657	CNUMSST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUMSST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUMSST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4880	CNUMSST	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56S40	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.AЯ46.B.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
Кофемолки					
KMK6003	KM13	C-DE.AЯ46.B.62081	14.02.14	13.02.19	Словения
KMK6000	KM13	C-DE.AЯ46.B.62081	14.02.14	13.02.19	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.AЯ46.B.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.AЯ46.B.59504	16.08.13	15.08.18	Китай

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки	37
Системи безпеки	40
Короткий огляд	40
Робочі положення	41
Управління	42
Очищення і догляд	46
Зберігання	47
Допомога при неполадках	47
Приклади для використання	48
Утилізація	49
Умови гарантії	49
Спеціальні приладдя	50

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Прилад можна використовувати лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу. Не перевищуйте допустимої максимальної кількості продуктів (дивіться «Приклади для використання»)! Цей прилад придатний для перемішування, замішування і збивання продуктів. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин. За умови використання дозволеного виробником приладдя можливі також інші види застосування.

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

Загальні вказівки з техніки безпеки

⚠ **Небезпека враження електричним током**

Дітям забороняється користуватися цим приладом. Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу.

Дітям заборонено гратися з приладом. Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Лише для використання в закритих приміщеннях. Використовувати тільки у тому випадку, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні. Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків. Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

⚠ **Небезпека поранення**

⚠ **Небезпека враження електричним током!**

Вмикати штепсельну вилку до розетки тільки після закінчення усіх підготовок до роботи з приладом. Ні в якому разі не занурювати основний блок приладу у рідину та не тримати під проточною водою. Не користуватися пароочишувачем.

Не переставляти поворотний важіль, поки прилад ввімкнений. Зачекатися повної зупинки приводу. Насадки/приладдя можна міняти тільки після зупинки приводу – привід продовжує рухатися ще деякий час після вимкнення.

Прилад вмикати та вимикати виключно поворотним перемикачем. При невикористанні приладу вийняти штепсельну вилку з розетки. Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим, як приступати до усунення неполадки.

⚠ Небезпека поранення обертовими насадками!

Не торкатися обертових деталей. 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.

З міркувань безпеки прилад можна експлуатувати лише, якщо приводи, які не використовуються, закриті захисними кришками для приводів (5, 8). Багатофункціональну нарізку можна вставляти / знімати тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки. Не встромляти рук до прийомного бункеру.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

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

⚠ Небезпека поранення гострими ножами/обертовим 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 ошпарювання!

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

⚠ Важливо!

Прилад можна використовувати лише з оригінальним приладдям. При використанні приладдя слід дотримуватися доданих інструкцій з використання. Одночасно можна користуватися тільки однією насадкою або одним приладдям.

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді



Дотримуватися вказівок інструкції з використання.



Обережно! Оберткові ножі.



Обережно! Оберткові насадки.
Не встромляти рук до завантажувального отвору.

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

та

- захисна кришка приводу блендера (8) закрыта.

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».

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (малюнок **М**). Прилад не потребує технічного догляду.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок **Д**:

Основний блок

1 Кнопка розблокування

2 Поворотний важіль

Функція «Easy Arm lift» 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

«**М**» = 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../MUM58..:

«**0/off**» = стоп

«**М**» = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки. Ступені **1-7**, робоча швидкість:

Ступені **1-7**, робоча швидкість:

«**1**» = низьке число оборотів – повільно,

«**7**» = високе число оборотів – швидко.

- 4 Індикаторне табло (MUM54../55../56../58..)**
Світиться під час роботи (перемикач на **М** або **1-7**). Блимає 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 замішування) 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../MUM58...:**
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 :

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/ 56/58..		
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/зняття віничка-збивалки, віничка-мішалки и гачка для замішування; додавання великої кількості продуктів для переробки.

Управління

⚠ Небезпека поранення!

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

⚠ Увага!

Прилад слід експлуатувати тільки з приладдям/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 ).

Підготовка

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

MUM52../MUM54../MUM58..

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 кладайте кабель від руки в приладах з автоматичним змотуванням. Якщо кабель застопориться, його слід повністю виїняти, 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.

Експлуатація приладу допускається лише за умови дотримання вимог безпеки, згідно яких приводи, що не використовуються, повинні бути закритими захисними кришками (5, 8).

⚠ 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, вершків 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 13:**

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

**Вказівка:**

Поверніть відхилювач тіста на гачку для замішування так, щоб гачок міг увійти в паз (**малюнок 13-4b**).

- 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:**

- **Віничок-мішалка:** спочатку перемішувати на ступені 1 (1), потім ввімкнути ступінь 7 (4)п
- **Віничок-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 поранення**

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

Багатофункціональну нарізку можна вставляти/зняти тільки після зупинки приводу і після виймання вилки з розетки.

Не втручати рук до прийомного бункера.

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 сирого картоплі, твердого сиру (напр., «Пармезану»), охолодженого шоколаду та горіхів.

Переробка на ступіні «7» («4»).

Увага!

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

Робота з багатофункціональною нарізкою**Малюнок 2:**

- 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 G-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 G-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 G-6b**).
- Встановити кришку (звернути увагу на позначку) і повернути за годинниковою стрілкою до упору.
- Установіть багатофункціональну нарізку на привід так, як зображено на **малюнку G-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 H**).
- Почистіть деталі.

Блендер

⚠ **Небезпека поранення гострими ножами / обертовим 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 опарювання!**

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 I:

- 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 П-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 враження електричним током!

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

- 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. Вимкнути блендер на декілька секунд (ступінь «М»). Вилити полоскальну воду та промити блендер чистою водою.

Важлива вказівка

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

Зберігання

⚠ Небезпека поранення!

При невикористанні приладу вийняти штепсельну вилку з розетки.

Малюнок 1:

- Покладіть насадки і диски для подрібнення до сумки для приладдя.
- Зберігайте підставку для приладдя в чаші.
- Щодо зберігання в оригінальній упаковці дивіться **малюнок 1**.

Допомога при неспрацюванні

⚠ Небезпека поранення!

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

Важлива вказівка для MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

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

Поворотний 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. Перемкнути 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 вінчиком-збивалкою 1½-4 хвилини на ступені «7» (4) (в залежності від кількості та властивостей вершків).



Яєчний білок

від 1 до 8 білків

- Білки переробляти вінчиком-збивалкою 4-6 хвилин на ступені «7» (4).



Бісквітне тісто

Основний рецепт

2 яйця

2-3 ст. л. гарячої води

100 г цукру

1 пакунок ванільного цукру

70 г борошна

70 г крохмалю

можна розпушувач тіста

- Інгредієнти (крім борошна і крохмалю) прибл. 4-6 хвилин збивати в піну вінчиком-збивалкою 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

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 вінчиком-мішалкою на ступені 1 (1) протягом 10 секунд.
- Встановіть на ступінь 5 (3) та змішуйте протягом 120 секунд.
- Додайте масла та перемішуйте протягом 60 секунд на ступені 3 (2).
- Додайте борошна та розпушувача тіста і перемішуйте протягом прибл. 2 хвилин на ступені 1 (1).
- Встановіть на ступінь 3 (2) і протягом 2 хвилин поступово додавайте молока.

Максимальна кількість: 1 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

- 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:

- Вимішуйте 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

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 ступіні «1», потім прибл. 3-6 хвилин на ступіні «3» (2).

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 прибл. 3-5 хвилин на ступені 3 (2).

Максимальна кількість: 1,5 х основних рецепта

Тісто для хліба

Основний рецепт

1000 г борошна
3 пакетика сухих дріжджів
2 ч. л. солі
660 мл теплої води
450-500 мл теплої води

- Всі інгредієнти перемішувати прибл. ½ хвилини гачком для замішування на ступіні «1», потім прибл. 4-5 хвилин на ступіні «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.

Утилізація



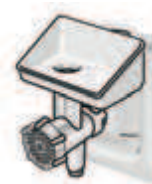
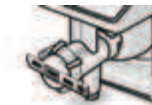
Цей прилад марковано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації 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.

Спеціальні приладдя

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

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

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
<mailto:g.volina@aertech.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
<mailto:delicnanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
<mailto:BSH-Service.dk@bshg.com>
bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ullei Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg.
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 Zi Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenecc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarswa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullandığın tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehöerteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten:**

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

 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

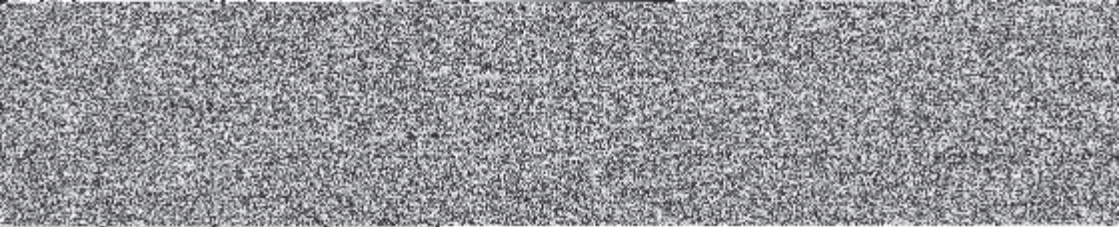
81739 München, GERMANY

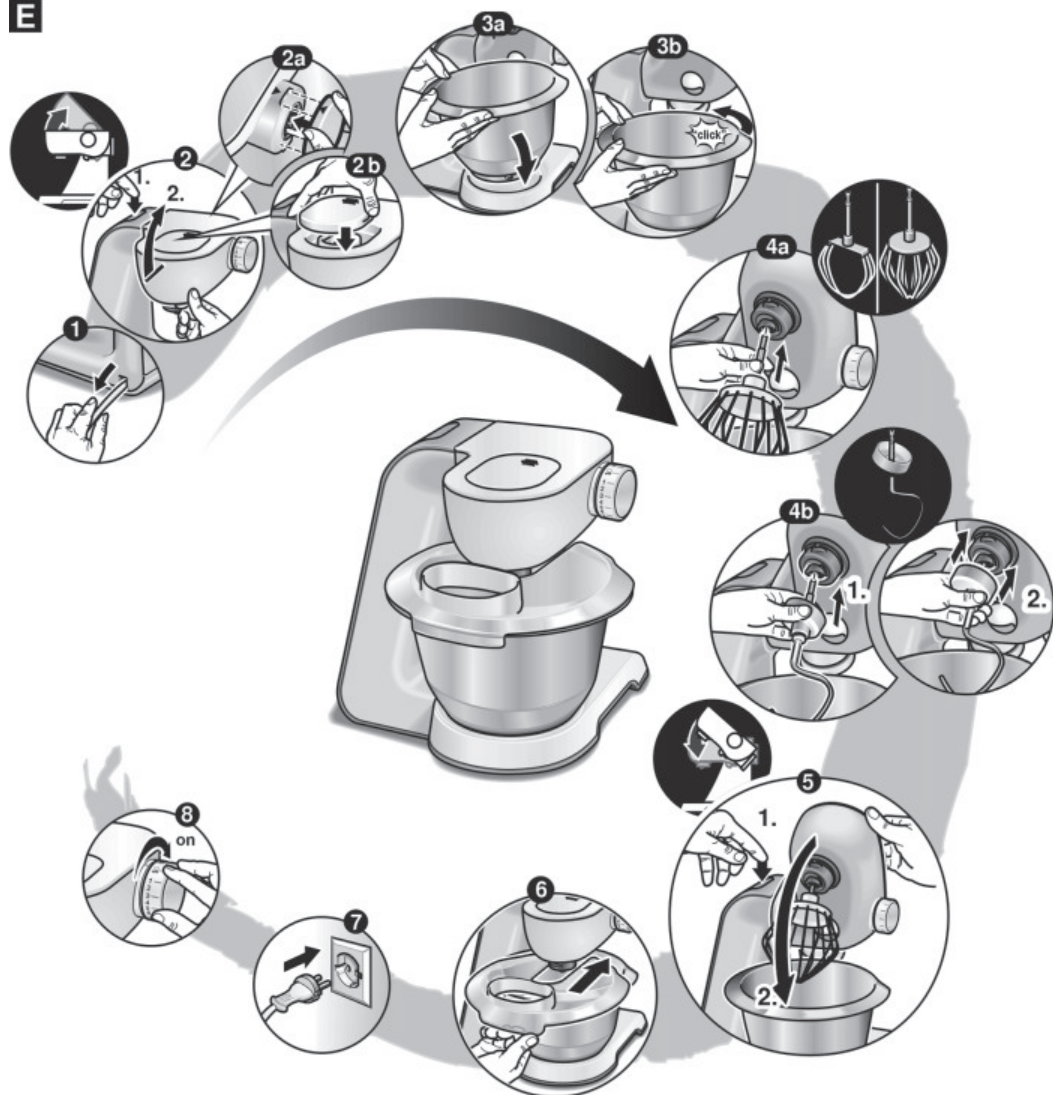
www.bosch-home.com

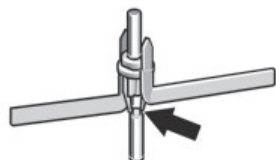
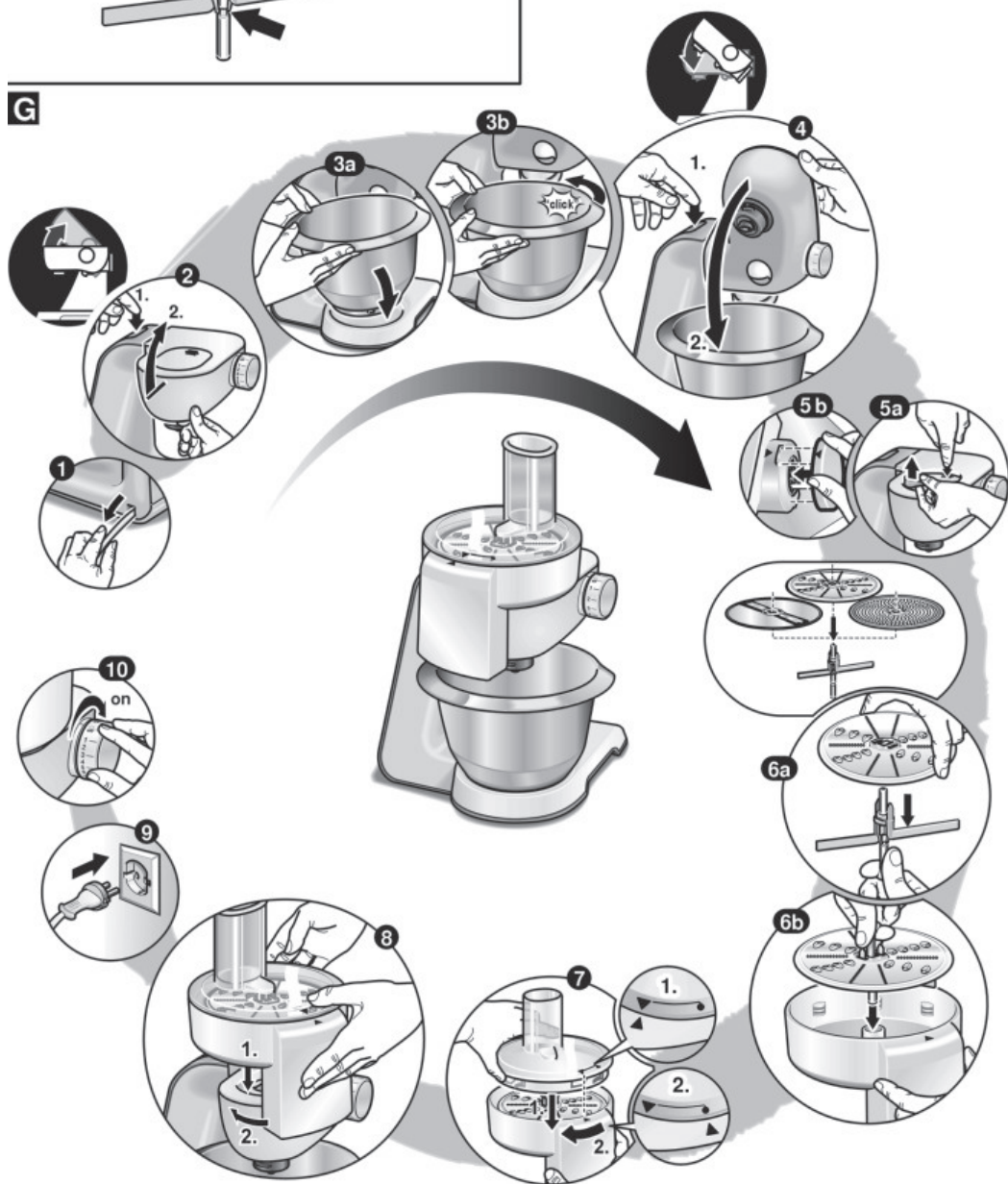


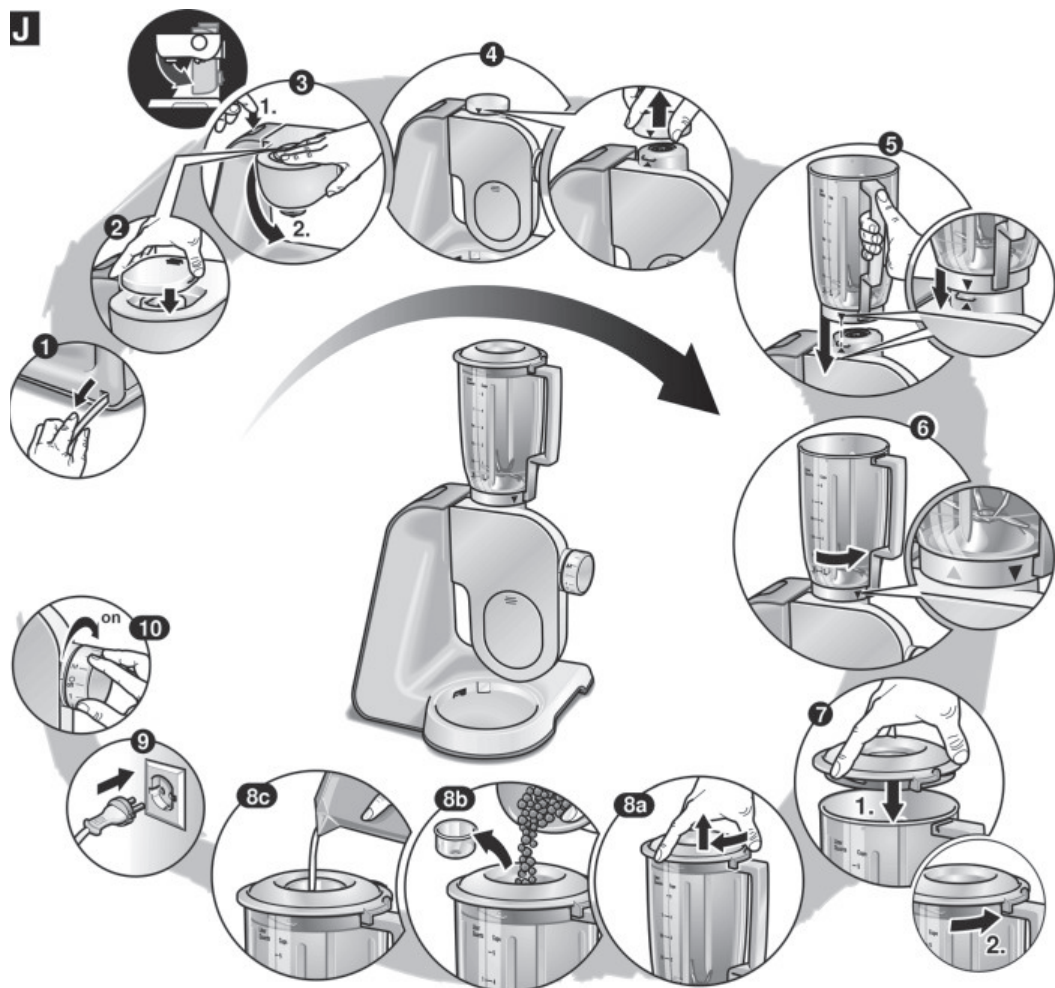
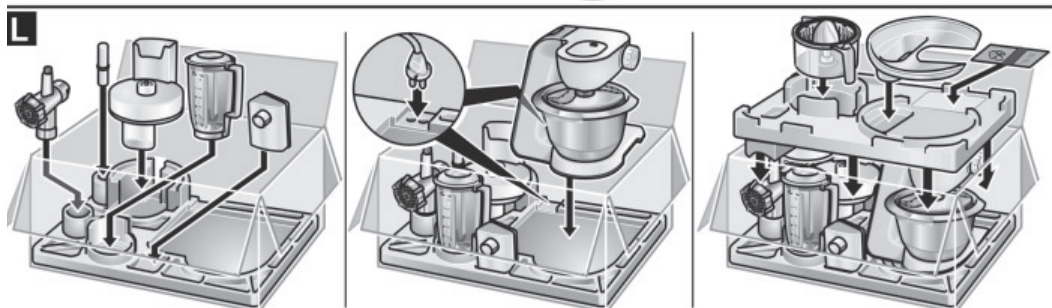
8001016844

950527



E

F**G****H**

J**K****L**

M	 M/1...4	 M/1...7					
MUM58252RU		✓	✓		✓	✓	

							
MUM58252RU	✓		✓	✓			