



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



MUZ9HA1
 MUZ9FW1



BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning

no Bruksanvisning
sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης

tr Kullanım kılavuzu
uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по эксплуатации
kk Пайдалану нұсқаулығы
ar إرشادات الاستخدام

Использование по назначению

Данная принадлежность предназначена для кухонного комбайна MUM9 (серия «OptiMUM»). Соблюдайте инструкцию по использованию кухонного комбайна.

Категорически запрещается использовать эту принадлежность для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части. Данная принадлежность в зависимости от сборки имеет следующее назначение.

Мясорубка: для измельчения и перемешивания сырого и вареного мяса, сала, птицы и рыбы.

Колбасный шприц: для приготовления колбас и рулетов.

Формовочная насадка для кеббе: для приготовления пирожков с мясом и пельменей.

Формовочная насадка для фигурного печенья: для приготовления фигурного печенья.

Формовочная насадка для макарон: для формовки макарон. Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ. Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки).

Указания по технике безопасности

Не исключена опасность травмирования!

- Не в коем случае не прикасайтесь к вращающимся деталям. Ни в коем случае не просовывайте руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Используйте принадлежность только в предусмотренном рабочем положении. Используйте угловую передачу только на главном приводе черного цвета. Принадлежность можно устанавливать или снимать только после останова привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.

Внимание!

- Следите за тем, чтобы в корпусе или в загрузочном патрубке не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в выпускном отверстии.
- Используйте приставку только с имеющейся в комплекте угловой передачей.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите принадлежность.

→ «Очистка и уход» см. стр. 103

Комплектный обзор

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок **

1 Основная приставка

- a Корпус с загрузочным патрубком
- b Штифт (для ориентации насадок)
- c Опорная стойка
(регулируемая по высоте)
- d Шнек с поводковой втулкой
- e Кольцо с резьбой
- f Загрузочный лоток
- g Крышка толкателя
- h Толкатель с отделением для хранения

2 Детали мясорубки

- a Нож
- b Формовочный диск с мелкими отверстиями (3 мм) *
- c Формовочный диск со средними отверстиями (5 мм) *
- d Формовочный диск с крупными отверстиями (8 мм) *

3 Насадка для кеббе*

- a Конусное кольцо
- b Мундштук для кеббе

4 Детали колбасного шприца*

- a Опорное кольцо
- b Мундштук колбасного шприца

5 Насадка для фигурного печенья (MUZ9SV1) *

- a Опорное кольцо
- b Держатель формовочной планки
- c Формовочная планка
с 4 отверстиями

6 Насадки для макарон с крышками (MUZ9PP2) *

- a Диск для спиралевидных макарон
(например, Fusilli)
- b Диск для гладких полых макарон
(например, Maccheroni)
- c Диск для малых по величине,
витых полых макарон
(например, Cellentani)
- d Диск для средних по величине,
витых полых макарон
(например, Rigati)
- e Диск для больших по величине,
витых полых макарон
(например, Rigatoni)

7 Угловая передача

- a Цветная маркировка (черная)
- b Запирающий рычаг
- c Кнопка разблокирования
- d Привод для приставки

* В зависимости от модели

Дополнительная информация содержится в разделе «Принадлежности» инструкции по эксплуатации вашего кухонного комбайна.

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.

→ Рисунок А

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 103

Цветная маркировка

Приводы основного блока имеют различный цвет (черный, желтый и красный). Эта цветная маркировка нанесена также на принадлежности. Подсоединяйте эту принадлежность только к главному приводу **черного цвета**.

Символы и метки

Все насадки имеют небольшой паз. При сборке он должен быть совмещен со штифтом на корпусе.

Подготовка

Основная приставка в зависимости от используемых насадок имеет следующее назначение:

Мясорубка

Для измельчения сырых или вареных продуктов питания. Используйте соответствующий формовочный диск в зависимости от вида и консистенции перерабатываемых продуктов питания.

→ «Советы» см. стр. 104

Формовочная насадка для кеббе

Для приготовления пирожков с мясом или пельменей.

Колбасный шприц

Для заполнения колбасной массой искусственной и натуральной колбасной оболочки. Для приготовления рулетов.

Формовочная насадка для фигурного печенья

Для формования теста для печенья или песочного теста.

Формовочная насадка для макарон

Для формовки макарон.

Подготовка опорной стойки

Опорная стойка используется для различных моделей основного блока. В зависимости от модели должна быть установлена надлежащая высота.

→ Рисунок В

1. Для регулирования по высоте держите нажатой кнопку и раздвиньте или задвиньте друг в друга части стойки. При этом следите за тем, чтобы произошла фиксация кнопки со щелчком.
2. **Короткая опорная стойка:** для моделей без дисплея.
3. **Длинная опорная стойка:** для моделей с дисплеем.

Подготовка мясорубки

Внимание!

Всегда используйте только один формовочный диск.

→ Рисунок С

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Установите на шнек сначала нож, а потом нужный формовочный диск.

Внимание!

Нож с квадратным выступом должен быть установлен на шнеке спереди!

3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Мясорубка готова к работе.

Подготовка формовочной насадки для кеббе

→ Рисунок 10

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек конусное кольцо, а потом вставьте в корпус мундштук для кеббе.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для кеббе готова к работе.

Подготовка колбасного шприца

→ Рисунок 11

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек опорное кольцо, а потом вставьте в корпус колбасный мундштук.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Колбасный шприц готов к работе.

Подготовка формовочной насадки для фигурного печенья

→ Рисунок 12

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек опорное кольцо, а потом вставьте в корпус держатель формовочной планки.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.
4. Вставьте формовочную планку в держатель и выберите нужную форму выпечки.

Формовочная насадка для фигурного печенья готова к работе.

Подготовка формовочной насадки для макарон

→ Рисунок 13

1. Предварительно вставьте шнек с поводковым патроном в корпус.
2. Вначале установите на шнек нужную насадку для макарон, а потом вставьте в корпус подходящую крышку.
3. Установите на корпус резьбовое кольцо и привинтите его по часовой стрелке, не прилагая усилий.

Формовочная насадка для макарон готова к работе.

Применение

Указание. В зависимости от назначения продукты питания перерабатываются по-разному. → «Подготовка» см. стр. 100

Рекомендации по настройке скорости

1-2	Применение в качестве формовочной насадки для фигурного печенья
1-2	Применение в качестве формовочной насадки для кеббе
3-4	Применение в качестве колбасного шприца
7	Применение в качестве мясорубки или формовочной насадки для макарон
M ↺	Для использования с этой принадлежностью непригодны!

Ниже на примере описано применение основной приставки в качестве мясорубки:

⚠ Не исключена опасность травмирования!

- Не просовывайте руки в загрузочный патрубок.
- Для подталкивания следует пользоваться только толкателем.

Внимание!

- Не перерабатывайте кости, хрящи, жилы и другие твердые компоненты.
- Не перерабатывайте мороженное мясо.
- Не создавайте толкателем большое давление.

→ Ряд рисунков [5]

Важно. Подготовьте основной блок, как описано в инструкции по эксплуатации.

1. Установите угловую передачу с открытым запирающим рычагом, как показано на рисунке, на главный привод черного цвета.

Указание. Угловую передачу можно также установить повернутой на 180°, чтобы работать с левой стороны прибора.

2. Поверните угловую передачу по часовой стрелке, чтобы прочно закрепить ее на главном приводе. Закройте до упора запирающий рычаг для фиксации угловой передачи.
3. Установите подготовленную приставку наклонно на привод угловой передачи.
4. Поверните приставку против часовой стрелки до ее фиксации со щелчком. Кнопка разблокирования должна выступать из угловой передачи.

Внимание!

- Проверьте надлежащую высоту опорной стойки.
 - Приставка больше не должна вращаться.
5. Установите загрузочный лоток.

Внимание!

Ни в коем случае не используйте прибор без загрузочного лотка. В противном случае толкатель блокирует шнек, что приведет к повреждению принадлежности.

6. Подготовьте продукты питания. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без нажатия.
 7. Вставьте вилку в розетку. Установите поворотный переключатель на рекомендуемый режим.
 8. Подставьте под приставку подходящую емкость. Загрузите подготовленные для переработки продукты в загрузочный лоток.
 9. Слегка нажав на толкатель, протолкните продукты в загрузочный патрубок.
 10. После окончания работы установите поворотный переключатель в положение **О**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки.
 11. Снимите загрузочный лоток и толкатель.
 12. Держа нажатой кнопку разблокирования, поверните приставку по часовой стрелке, чтобы она освободилась.
 13. Снимите и разберите приставку.
 14. Откройте запирающий рычаг на угловой передаче, поверните угловую передачу против часовой стрелки и снимите ее.
- Очистите все части сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 103

Очистка и уход

После каждого применения использованные принадлежности должны быть тщательно очищены.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не мойте угловую передачу под проточной водой или в посудомоечной машине.

На **рисунке II** показано, как очистить отдельные части прибора.

Очистка угловой передачи

- Протрите угловую передачу мягкой влажной тканью и затем высушите ее.

Очистка приставок

- Разберите использованные приставки на отдельные части. Последовательность действий при этом должна быть обратной описанию в разделе «Подготовка» для соответствующей приставки.
- Перед очисткой снимите крышку толкателя и, если потребуется, выньте находящиеся внутри принадлежности.
- Очистите все принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью/ губкой или мягкой щеткой.
- Дайте высохнуть всем частям.

Указания.

- Некоторые части можно также мыть в посудомоечной машине.

→ Рисунок II

- Металлические детали сразу вытрите насухо и смажьте тонким слоем растительного масла для защиты от ржавчины.
- При переработке, например, моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Хранение

→ Рисунок III

В толкателе имеется отделение для хранения частей насадки для приготовления колбас и кеббе. Вставьте отдельные части в толкатель, как показано на рисунке, и закройте крышку.

Устройство защиты от перегрузки

Чтобы предотвратить значительные повреждения прибора при перегрузке, поводковая втулка шнека снабжена насечкой (заданное место слома).

В случае перегрузки захват ломается в этом месте. Новую поводковую втулку можно приобрести в сервисной службе (№ 10001090). На запасные части с заданным местом слома наши гарантийные обязательства не распространяются.

Замена поводковой втулки

→ Рисунок IV

1. Ослабьте винт в поводковой втулке подходящей отверткой (PH2) и снимите дефектную поводковую втулку.
2. Вставьте новую поводковую втулку и прочно привинтите ее.

Советы

Мясорубка

Применение формовочных дисков

- **Формовочный диск с мелкими отверстиями:**
отварное куриное, свиное, говяжье мясо, отварная печень, отварная рыба для супов; сырая свинина и говядина для рулета из рубленого мяса; сырая печень, мясо и сало для ливерной колбасы; свинина для сырокопченой колбасы
- **Формовочный диск со средними отверстиями:**
свиное и говяжье мясо для паштета и сервелата
- **Формовочный диск с крупными отверстиями:**
жареное свиное мясо для гуляшевого супа; остатки (например, жаркого, колбасы) для запеканки из остатков.
- Если требуется более мелкая консистенция переработанных продуктов питания, повторите процесс измельчения или используйте последовательно разные формовочные диски (с крупными, средними, мелкими отверстиями).
- Прочие ингредиенты (например, лук, пряности) могут быть добавлены непосредственно в процессе переработки. За счет этого все ингредиенты хорошо перемешиваются.

Колбасный шприц

- Натуральную колбасную оболочку перед переработкой замочить в теплой воде примерно 10 минут.
- Не набивать колбасную оболочку слишком туго, так как иначе сосиски при варке или жарении могут лопнуть.

Рецепты

Кеббе

Фарш для трубочек:

- 500 г баранины, нарезанной полосками
- 500 г крупы из пшеницы булгур, промытой и стекшей
- 1 маленькая луковица, нарубленная
- Загружать в мясорубку попеременно баранину и пшеницу (формовочный диск с мелкими отверстиями).
- Массу хорошо перемешать, добавить лук.
- Еще раз пропустить массу через мясорубку.

Начинка:

- 400 г баранины, нарезанной полосками
- 2 луковицы средней величины, нарубленные
- 1 столовая ложка растительного масла
- 1 столовая ложка муки
- 2 чайных ложки душистого перца
- соль и перец
- Переработать баранину в мясорубке (формовочный диск с мелкими отверстиями).
- Лук обжарить до золотисто-коричневого цвета.
- Добавить баранину и прожарить.
- Добавить остальные ингредиенты.
- Все тушить в течение примерно 1–2 минут.
- Слить лишний жир.
- Начинку охладить.

Приготовление кеббе:

- Переработать смесь в формовочной насадке для кеббе.
- Полукопченую колбаску из фарша нарезать на кусочки длиной 7,5 см.
- Защепить один конец такой трубочки. Немного начинки вложить в отверстие и защепить другой конец трубочки.
- Нагреть масло (примерно 180 °C) и жарить кеббе во фритюре примерно 6 минут до золотисто-коричневого цвета.

Фигурное печенье или макарон

Подготовка бисквитного теста

- Подготовьте бисквитное тесто, как описано в инструкции по эксплуатации кухонного комбайна. → *см. в разделе «Рецепты»*

Подготовка теста для макарон

- 500 г мягкой муки (тип 500)
- 250 г яиц (ок. 5 штук)
- 1 щепотка соли
- Все ингредиенты перерабатывать в течение примерно 6–8 минут в режиме 3 до получения однородного теста.

Приготовление фигурного печенья или макарон

- Подготовьте кухонный комбайн с нужной приставкой.
- Разделите подготовленное тесто на небольшие части.
- Вставьте вилку сетевого кабеля в розетку. Установите поворотный переключатель на режим 1-2 (формовочная насадка для фигурного печенья) или на режим 7 (формовочная насадка для макарон).
- Положите куски теста по отдельности в загрузочный лоток и протолкните вниз толкателем.
- **Фигурное печенье.** Нарезьте сформованное тесто непосредственно у резьбового кольца ножом на нужную длину. Выложите фигурное печенье на обсыпанный мукой или покрытый бумагой для выпечки противень.

Макарон. Снимите сформованное тесто и снова загрузите его в загрузочный лоток – это придаст ему особую пластичность. После второго прохода нарежьте макарон непосредственно у резьбового кольца ножом на нужную длину. Выложите макарон на обсыпанную мукой хлопчатобумажную салфетку или деревянную доску.

Указания.

- Чтобы обеспечить нужную форму, тесто не должно быть слишком мягким.
- Свежие макарон можно сразу высушить для хранения.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

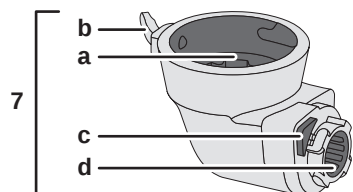
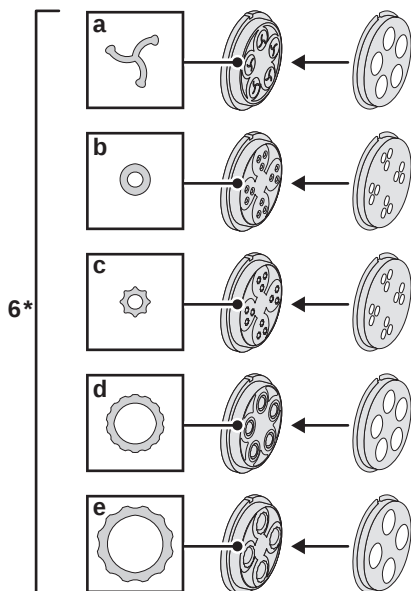
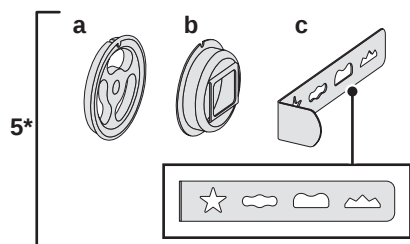
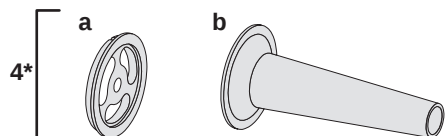
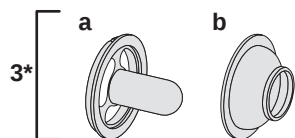
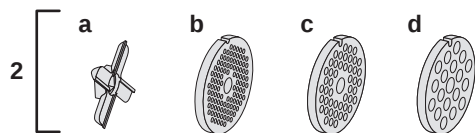
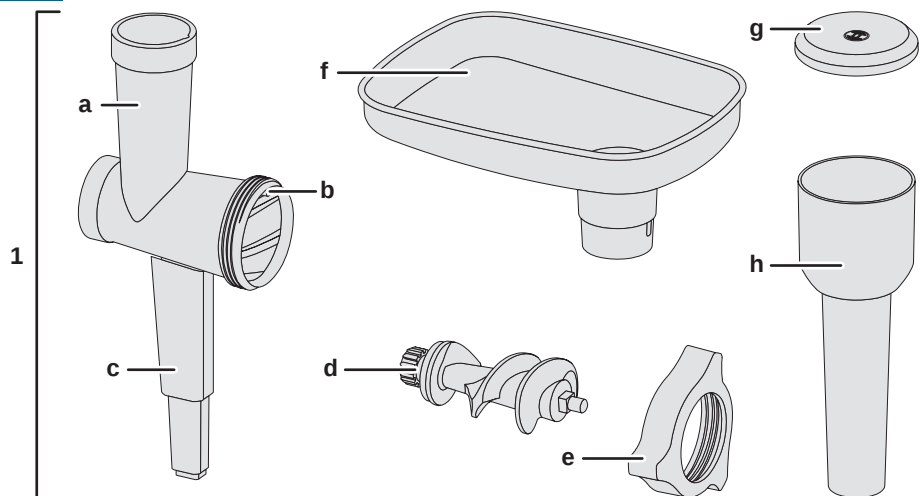
www.bosch-home.com

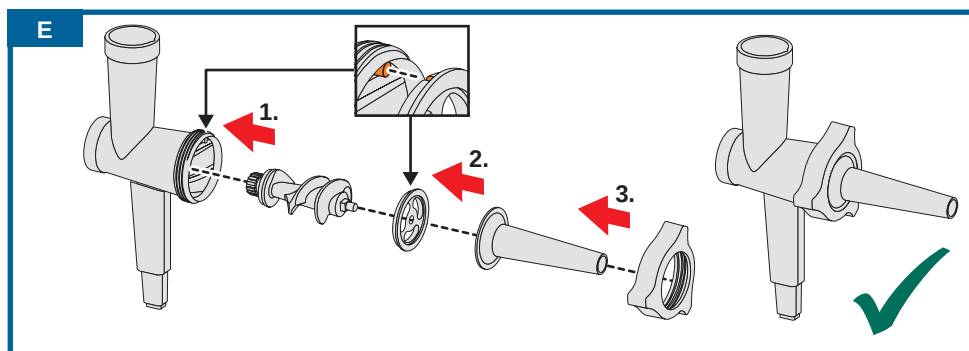
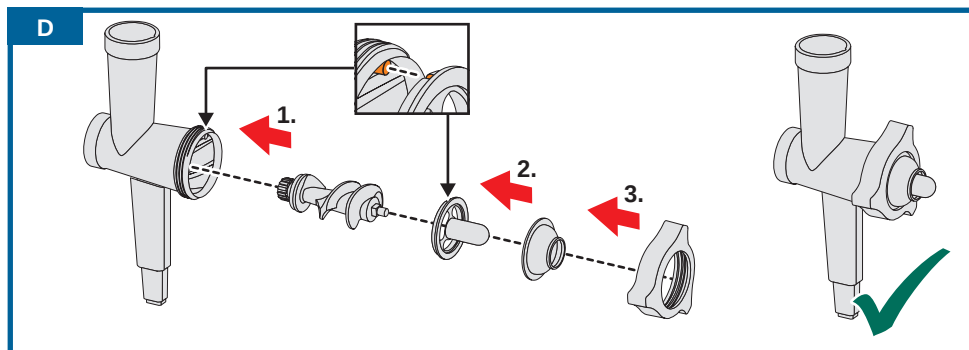
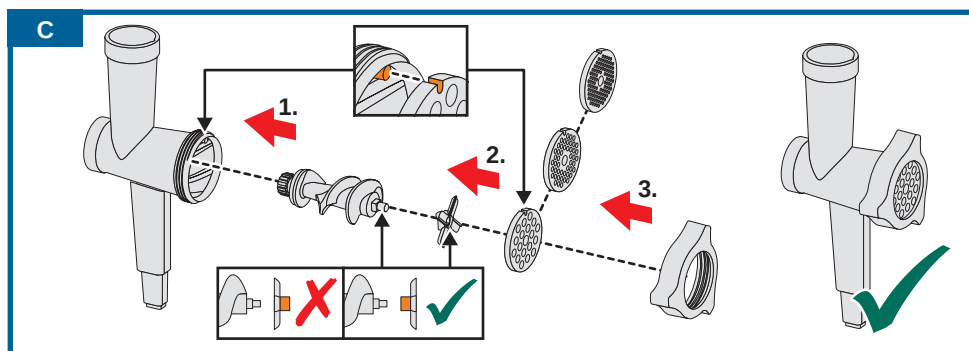
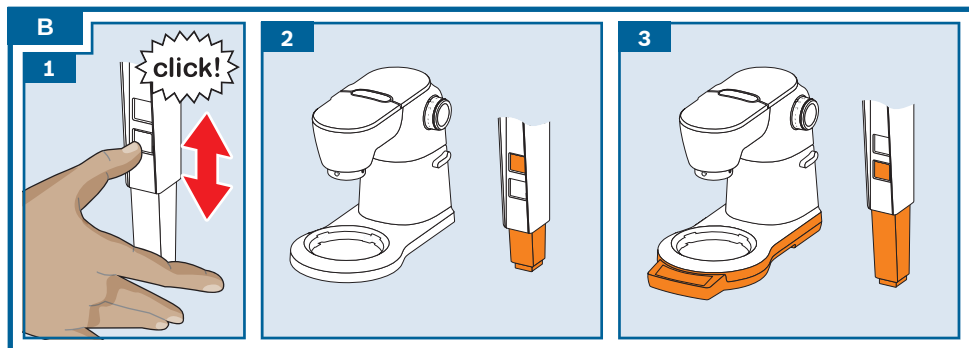


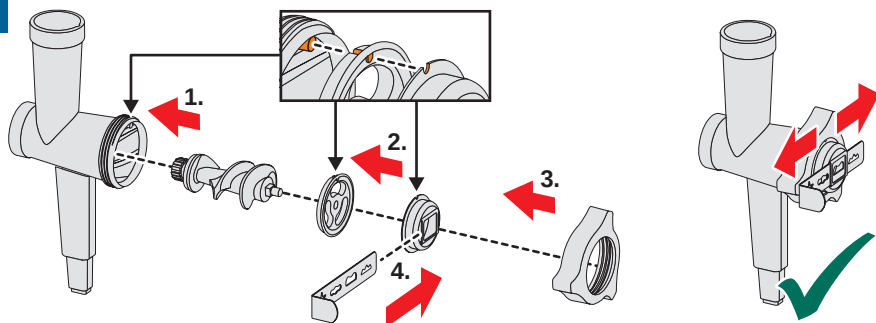
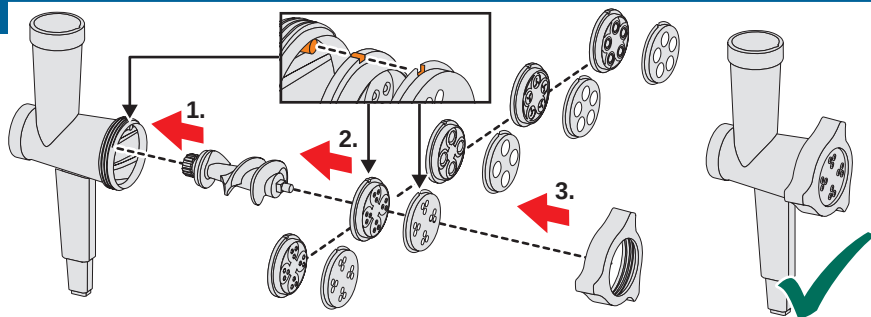
8001060025

970112

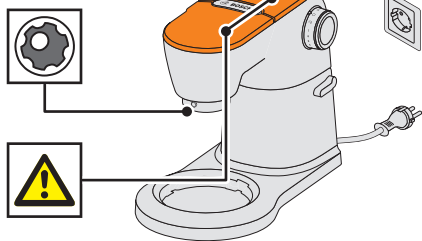
A





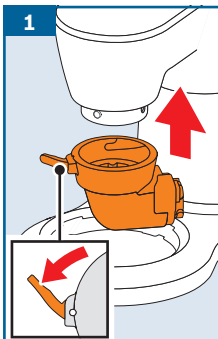
F**G**

H

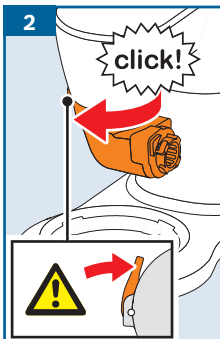


👁️ → 📖 MUM9

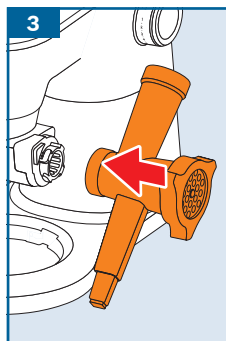
1



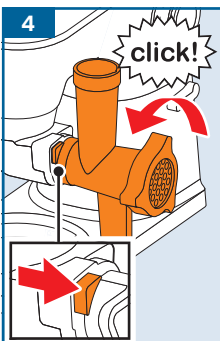
2



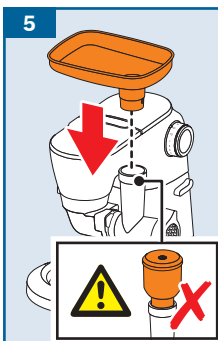
3



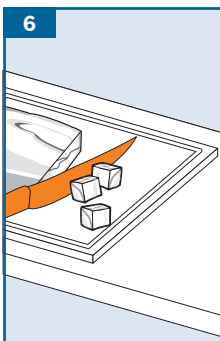
4



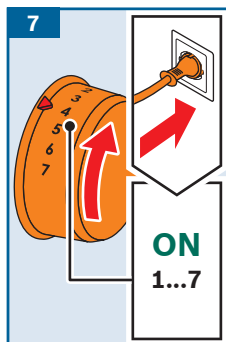
5



6



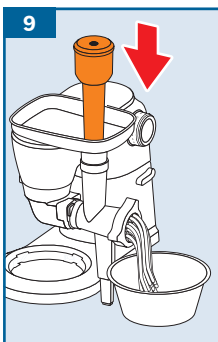
7



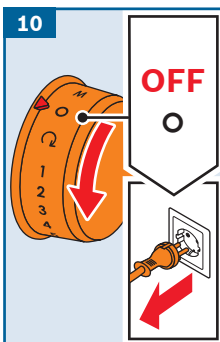
8



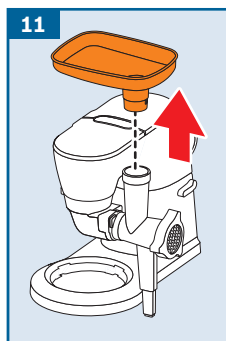
9



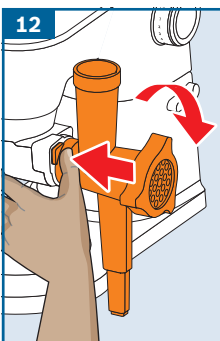
10



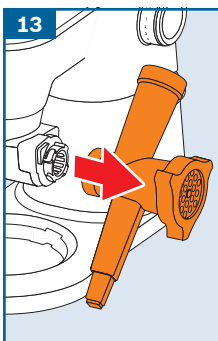
11



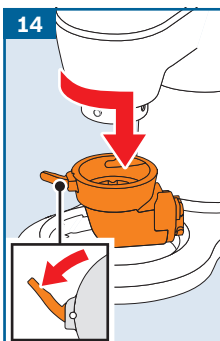
12

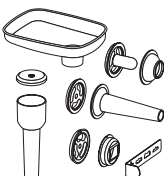
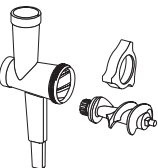
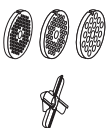
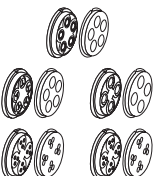


13



14



I					
	✓	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	X	X	✓

