



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MUM59...GB**



**BOSCH**

- en** Instruction manual
- ms** Arahan pengendalian
- ar** إرشادات الاستخدام
- zf** 使用說明書
- zh** 使用说明书

<b>en</b>	English	3
<b>ms</b>	Bahasa Melayu	16
<b>ar</b>	العربية	46
<b>zf</b>	繁體中文	47
<b>zh</b>	简体中文	58



Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.

You can find further information about our products on our web page.

## Contents

For your safety .....	3
Safety systems .....	5
Overview .....	6
Operation .....	7
Bowl and tools .....	7
Cleaning and servicing .....	11
Storage .....	11
Troubleshooting .....	11
Application examples .....	12
Disposal .....	13
Guarantee .....	13
Optional accessories .....	14

## For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Nonindustrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

This appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. It must not be used for processing other objects or substances.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

## General safety instructions

### Electric shock risk

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance

in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Do not leave the running appliance unattended.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and / or appliance are damaged. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

## **Safety instructions for this appliance**

### **⚠ Risk of injury**

#### **⚠ Electric shock risk**

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water. Do not use a steam cleaner. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill. Do not change tool / accessory until the drive is at a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. When the appliance is not in use, pull out the mains plug. Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

#### **⚠ Risk of injury from the rotating tools!**

Keep hands clear of rotating parts. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill. For reasons of safety the appliance cannot be operated unless unused drives are covered with drive guards (5, 8). Before attaching / removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

#### **⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Do not touch blender blades with bare hands.

### **⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!**

Never place fingers in the attached blender! Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

### **⚠ Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

### **⚠ Important!**

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Use only one tool or accessory at any one time.

### **⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory**



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.  
Do not place fingers in the feed tube

---

## **Safety systems**

### **Start lock-out**

See "Operating positions" table.

The appliance can be switched on in position **1** and **3** only:

- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place and
- the blender drive cover has been attached (8).

### **Restart lock-out**

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored. To switch the appliance on again, turn the rotary switch to **0/off**, then switch on.

### **Overload protection**

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time.

If a safety system is activated, see "Troubleshooting".

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. M). The appliance requires no maintenance.

## Overview

Please fold out the illustrated pages. Fig. A

### Base unit

#### 1 Release button

#### 2 Swivel arm

“Easy Armlift” function to support the upward movement of the arm (see “Work positions”).

#### 3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (position **0/off**), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools.

**0/off** = Stop

**M** = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings 1-7, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

#### 4 Operating indicator

Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or 1-7). Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

#### 5 Drive cover

To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover.

#### 6 Drive for

– continuous-feed shredder and  
– citrus press (optional accessory\*).  
When not in use, attach the drive cover.

#### 7 Drive for tools

(stirrer, whisk, kneading hook) and mincer (optional accessory\*)

#### 8 Blender drive cover

#### 9 Drive for blender

(optional accessory\*)

When not in use, attach the blender drive cover.

#### 10 Automatic cord winder

### Bowl with accessories

#### 11 Stainless steel stirring bowl

#### 12 Lid

### Tools

#### 13 Professional flexi stirring whisk

#### 14 Professional beating whisk

#### 15 Kneading hook with dough deflector

#### 16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

### Continuous-feed shredder

#### 17 Pusher

#### 18 Cover with filling shaft

#### 19 Cutting discs

a) Professional Supercut reversible disc – coarse / fine

b) Reversible shredding disc – coarse / fine

c) Grating disc – medium-fine

d) Grating disc – coarse\*

e) Asian vegetable disc\*

#### 20 Disc holder

#### 21 Housing with outlet opening

### Blender\*

#### 22 Blender jug

#### 23 Lid

#### 24 Funnel

\* If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or customer service.

## Operating positions

### Figure B:

#### Attention:

Before operating the appliance, attach the tool / accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table.

















The swivel arm must be engaged in every operating position.

#### Note:

The swivel arm features an “Easy Armlift” function which supports the upwards movement of the swivel arm.

### Selecting the operating position:

- Press the Release button and move the swivel arm. Support movement with your hand.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Position	Drive	Tool / Accessory	Operating speed
1 	7 		1-5
			1-7
			1-3
2 	7 	*	–
3 	6 		3-7
			3-5
4 	9 		5-7
	7 		5-7

\* Insert / remove whisk, stirrer or kneading hook. Add large quantities of ingredients

## Operation

### Risk of injury!

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.

### Attention!

Do not operate the appliance without an accessory / tool in the operating position. Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

### Important information

These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories. We recommend attaching this sticker to the appliance (**Fig. C**).

### Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked (**Fig. D**).
- Reducing the cord length: Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.

### Warning!

Do not twist the cord when inserting it. If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

- Insert the mains plug.

## Bowl and tools

### Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill. For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (5, 8).

### Attention!

Use bowl with this appliance only.

**Professional flexi stirring whisk (13)**

for stirring dough, e.g. cake mixture



**Professional beating whisk (14)**

for whisking egg whites, cream and light dough, e.g. sponge mixture



**Kneading hook (15)**




for kneading heavy dough and mixing in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips)



**Important information concerning the use of the whisk**


**Figure 3:**

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If not, adjust the height of the whisk as follows:

- Remove mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (size 8).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
  - Turn clockwise: Raise
  - Turn anti-clockwise: Lower
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Hold whisk in place and tighten nut anticlockwise using open-ended wrench (size 8).


**Working with the bowl and the tools**

**Figure 4:**

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert the bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.

**Note:**

If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (**Fig. 3-4b**).

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.


**Our recommendation:**

- Professional flexi stirring whisk: First mix at setting 1-2, then setting 3-5 as required
- Professional beating whisk: setting 7, mix in at setting 1
- Kneading hook: first stir in at setting 1, knead at setting 3

**Adding more ingredients**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.

or

- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Add ingredients.



### After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".



### Continuous-feed shredder

#### Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Before attaching / removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

#### Warning!

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit. Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

#### Predetermined breaking point

##### Figure

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced.

A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

### Professional Supercut reversible disc – coarse / fine

for slicing fruit and vegetables.  
Process at setting 5.

Designation on the reversible slicing disc:  
"Grob" for the coarse cutting side  
"Fein" for the fine cutting side



### Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

### Reversible shredding disc – coarse / fine



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).  
Process at setting 3 or 4.

Designation on the reversible shredding disc:  
"2" for the coarse shredding side  
"4" for the fine shredding side

#### Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 7.

### Grating disc – medium-fine



for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.  
Process at setting 7.

#### Warning!

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

### Grating disc – coarse



for grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.  
Process at setting 7.

### Asian vegetable disc




Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.  
Process at setting 5.

### Working with the continuous-feed shredder

#### Figure

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.



- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**. 
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (**Fig. 11-5a**).
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (**Fig. 11-6a**). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (**Fig. 11-6b**).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in **Fig. 11-8**.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

**⚠ Warning!**

Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

**Tip:** To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.

**Note:** If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

**After using the appliance**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (**Fig. 11**).
- Clean parts.

**Blender**

**⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!**

Never place fingers in the attached blender! Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

**⚠ Risk of scalding!**


If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

**Warning!**

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

**Working with the blender**

**Figure 11-8:**

- Press the release button and move the swivel arm to position **4**. 
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.  
Maximum capacity – liquid = 1.25 litres; maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.5 litres; optimal processing capacity – solids = 50-100 g;
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

**Adding more ingredients**

**Figure 11-8:**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the lid and add ingredients.
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening.
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.

**After using the appliance**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

**Tip:** It is recommended to clean the blender immediately after use.

---

## Cleaning and servicing

**Attention!**

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

**Cleaning the base unit****⚠ Risk of electric shock!**

Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit and drive cover with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

**Cleaning the bowl and tools**

The bowl and tools are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

**Cleaning the continuous-feed shredder**

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.

**Tip:** To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

**Cleaning the blender****⚠ Risk of injury from sharp blades!**

Do not touch blender blades with bare hands.

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

**Tip:** After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on the blender for several seconds (setting **M**). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

**Important information**

If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

---

## Storage

**⚠ Risk of injury!**

When the appliance is not in use, pull out the mains plug.

**Figure 1:**

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.

---

## Troubleshooting

**⚠ Risk of injury!**

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

**Note:**

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

**The swivel arm must be engaged in every operating position.**

Initially try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

**Troubleshooting**

Appliance does not start.

**Remedial action**

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check swivel arm. Correct position? Engaged?
- Screw on blender or bowl as far as possible.
- Attach the blender cover and screw on as far as possible.

## en Application examples

- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to **0/off** and then back to the required setting.

### Troubleshooting

Appliance switches off during use. The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.


### Remedial action

- Switch off the appliance.
- Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see “Application examples”).

### Troubleshooting

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

### Remedial action

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Move swivel arm to position 1. 
- Switch on appliance (setting 1).
- Switch off appliance again.  
Tool stops in tool change position.

### Troubleshooting

Blender does not start working or stops during use, the drive is “humming”. Blade is blocked.

### Remedial action

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.


### Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

---

## Application examples

### Whipped cream

100 g-600 g 

- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 – depending on the quantity and properties of the cream.


### Egg white

1 to 8 egg whites 

- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting 7.

### Sponge mixture

#### Basic recipe


2 eggs   
2-3 tbs. hot water  
100 g sugar  
1 packet of vanilla sugar  
70 g flour  
70 g cornflour  
Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4-6 minutes at setting 7 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Cake mixture

#### Basic recipe



3-4 eggs   
200-250 g sugar  
1 pinch of salt  
1 packet of vanilla sugar  
or peel from ½ lemon  
200-250 g butter or margarine  
(room temperature)  
500 g flour  
1 packet of baking powder  
125 ml milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 5.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Short pastry

#### Basic recipe

125 g butter (room temperature)    
100-125 g sugar  
1 egg  
1 pinch of salt  
A little lemon peel or vanilla sugar  
250 g flour  
Baking powder if required

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2-3 minutes at setting 3.

From 500 g flour:

- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 3.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Yeast dough

### Basic recipe

500 g flour  
1 egg  
80 g fat (room temperature)  
80 g sugar  
200-250 ml lukewarm milk  
25 g fresh yeast  
or 1 packet of dried yeast  
Peel of ½ lemon  
1 pinch of salt

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Pasta dough

### Basic recipe

300 g flour  
3 eggs  
1-2 tbs. (10-20 g) cold water as required

- Process all ingredients for approx. 3-5 minutes at setting 3 until a dough forms.

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

## Bread dough

### Basic recipe

1000 g flour  
3 packets of dry yeast  
2 tsp. salt  
660 ml warm water

Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 3.

## Mayonnaise

2 eggs  
2 tsp. mustard  
¼ l oil  
2 tbs. lemon juice or vinegar  
1 pinch of salt  
1 pinch of sugar

Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 3 or 4.
- Switch the blender to setting 7 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

**Eat the mayonnaise immediately, do not store.**

## Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.










## Guarantee







The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.



## Optional accessories

	<p><b>MUZ5ZP1</b> Citrus press</p>	<p>For squeezing oranges, lemons and grapefruits.</p>
	<p><b>MUZ5CC1</b> Dicer</p>	<p>For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes</p>
	<p><b>MUZ5FW1</b> Mincer</p>	<p>For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.</p>
	<p><b>MUZ45LS1</b> Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.</p>
	<p><b>MUZ45SV1</b> Viennese whirl attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.</p>
	<p><b>MUZ45RV1</b> Grater attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.</p>
	<p><b>MUZ45FV1</b> Juicer attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.</p>
	<p><b>MUZ45PS1</b> Chipper disc</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.</p>
	<p><b>MUZ45AG1</b> Asian vegetable disc</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.</p>

	<p><b>MUZ45RS1</b> Grating disc coarse</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.</p>
	<p><b>MUZ45KP1</b> Potato fritter disc</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.</p>
	<p><b>MUZ5ER2</b> Stainless steel stirring bowl</p>	<p>Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.</p>
	<p><b>MUZ5KR1</b> Plastic mixing bowl</p>	<p>Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.</p>
	<p><b>MUZ5MX1</b> Plastic blender attachment</p>	<p>For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.</p>
	<p><b>MUZ5MM1</b> Multi-mixer</p>	<p>For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.</p>

If an accessory is not included in the product package, it can be purchased via the trade or from customer service.

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda.

Dengan ini, anda telah memilih perkakas domestik yang moden dan bermutu tinggi. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

---

## Kandungan

Untuk keselamatan anda .....	16
Sistem keselamatan.....	19
Gambaran Keseluruhan.....	19
Pengendalian .....	21
Mangkuk dan alat.....	21
Pembersihan dan servis .....	25
Penyimpanan .....	25
Penyelesaian masalah.....	26
Contoh penggunaan .....	26
Arahan tentang pelupusan.....	28
Syarat-syarat waranti.....	28
Aksesori pilihan .....	29

---

## Untuk keselamatan anda

Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian perkakas ini.

Jika arahan bagi penggunaan perkakas yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan. Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah umpamanya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Jangan melebihi kuantiti maksimum yang dibenarkan (lihat “Contoh aplikasi”).

Perkakas ini sesuai untuk mengadun, menguli dan memukul makanan. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Penggunaan lain boleh dilakukan jika aksesori yang diluluskan oleh pengeluar digunakan. Gunakan perkakas dengan aksesori asal sahaja. Apabila menggunakan aksesori, ikuti arahan pengendalian yang dilampirkan. Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.



## **Arahan keselamatan am**

### **⚠ Risiko kejutan elektrik**

Perkakas tidak harus digunakan oleh kanak-kanak.

Perkakas dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Perkakas boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat.

Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas.

Jangan tinggalkan perkakas bergerak tanpa dijaga.

Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Gunakan di dalam bangunan sahaja.

Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan / atau perkakas telah rosak.

Sebelum menggantikan aksesori atau alat ganti tambahan, yang bergerak semasa operasi, matikan perkakas dan putuskan sambungan bekalan kuasa. Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya.

Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh memperbaiki perkakas.

## **Arahan keselamatan untuk perkakas ini**

### **⚠ Risiko kecederaan**

### **⚠ Risiko kejutan elektrik!**

Jangan memasukkan palam sesalur sehingga semua persiapan untuk bekerja dengan perkakas telah lengkap. Jangan sekali-kali merendam unit asas dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir. Jangan gunakan pembersih stim. Jangan melaraskan lengan pemutar ayun semasa perkakas sedang hidup. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya. Jangan menukar alat / aksesori sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila perkakas dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak. Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas. Apabila perkakas ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur. Sebelum memperbaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

**⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!**

Jauhi tangan dari bahagian berputar. Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Pasang penutup (12) sebelum mengendalikan perkakas! Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila perkakas dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak dan berhenti di kedudukan pertukaran alat. Jangan menggerakkan lengan pengayun putar sehingga alat telah berhenti sepenuhnya. Atas sebab-sebab keselamatan, perkakas tidak boleh dikendalikan kecuali pemacu yang tidak digunakan ditutup dengan adang pemacu (5, 8). Sebelum memasang / menanggalkan pemayang suapan berterusan, tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya dan cabut palam sesalur. Jangan mencapai tangan ke dalam tiub suapan.

**⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!**

Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja. Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.

**⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!**

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang! Jangan menanggalkan / memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya! Kendalikan pengadun yang terpasang sahaja dan dengan tudung terkepil.

**⚠ Risiko melecur!**

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0,5 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

**⚠ Penting!**

Gunakan perkakas dengan aksesori asal sahaja. Apabila menggunakan aksesori, ikuti arahan pengendalian yang dilampirkan. Gunakan hanya satu alat atau aksesori pada satu-satu masa.

**⚠ Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori**



Ikuti arahan dalam arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



Peringatan! Alat berputar.  
Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan.

## Sistem keselamatan

### Mulakan lock-out

Lihat jadual “Kedudukan pengendalian”. Perkakas boleh dihidupkan ked. 1 dan 3 sahaja:

- apabila mangkuk (11) telah dimasukkan dan dipusingkan sehingga ia terkunci pada kedudukannya dan
- penutup pemacu pengadun telah dipasang (8).

### Mulakan semula kunci sekat

Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas masih hidup tetapi motor tidak mula bergerak semula apabila kuasa dipulihkan. Untuk menghidupkan perkakas sekali lagi, putar suis putar kepada **0/off**, kemudian hiduskan.

### Perlindungan beban lampau

Jika motor mati dengan sendiri semasa perkakas sedang digunakan, ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan. Kemungkinan punca adalah terlalu banyak makanan diproses pada satu-satu masa.

Jika sistem keselamatan diaktifkan, lihat “Penyelesaian Masalah”.

Arahan pengendalian menerangkan beberapa model, lihat juga gambaran keseluruhan model (**Rajah IV**). Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan.

## Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi. **Rajah A**

### Unit asas

#### 1 Butang pelepas

#### 2 Lengan pemutar ayun

Fungsi “Easy Armlift” untuk menyokong pergerakan menaik lengan (lihat “Kedudukan kerja”).

#### 3 Suis putar

Apabila perkakas dimatikan (kedudukan **0/off**), perkakas bergerak secara automatik ke kedudukan optimum untuk menukar alat.

**0/off** = Henti

**M** = Penukaran seketika pada kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh adunan yang dikehendaki.

Pengesetan 1-7, Kelajuan pengendalian:

1 = kelajuan rendah – perlahan,

7 = kelajuan tinggi – laju.

#### 4 Penunjuk kendalian

Menyala semasa perkakas sedang dikendalikan (suis putar pada **M** atau 1-7). Berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul, fius elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak – lihat bahagian “Penyelesaian Masalah”.

#### 5 Penutup pemacu

Untuk menanggalkan penutup pemacu, tekan pada bahagian belakang dan tanggalkan penutup.

#### 6 Pemacu untuk

– pemayang suapan berterusan dan – penekan sitrus (aksesori pilihan\*).

Apabila tidak digunakan, sarungkan penutup pemacu.

#### 7 Pemacu untuk alat

(pengacau, pemukul, cangkuk uli) dan pengisar (aksesori pilihan\*)

#### 8 Penutup pemacu pengadun

#### 9 Pemacu untuk pengadun

(aksesori pilihan\*)

Apabila tidak digunakan, sarungkan penutup pengadun.

#### 10 Penggulung kord automatik

**Mangkuk dengan aksesori**

**11 Mangkuk kacau keluli tahan karat**

**12 Tudung**

**Alat**

**13 Pemukul aduk lentur profesional**

**14 Pemukul profesional**

**15 Cangkuk uli dengan pemesong doh**

**16 Beg aksesori**

Untuk penyimpanan alat dan cakera pemotong.

**Pemayang suapan berterus**

**17 Penolak**

**18 Penutup dengan corong isian**

**19 Cakera pemotong**

a) Cakera boleh terbalik Supercut profesional – kasar / halus

b) Cakera mayang boleh terbalik – kasar / halus

c) Cakera parut – sederhana-halus

d) Cakera parut – kasar \*

e) Cakera sayur-sayuran Asia \*

**20 Pemegang cakera**

**21 Selongsong dengan saluran keluar**

**Pengadun\***

**22 Jag pengadun**

**23 Tudung**

**24 Corong**

\* Jika aksesori tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dibeli melalui perkhidmatan perdagangan atau pelanggan.

**Kedudukan pengendalian**

**Rajah 13:**

**Perhatian!**













Sebelum mengendalikan perkakas, pasang alat / aksesori kepada pemacu yang betul dan dalam kedudukan dan tempat yang betul dalam kedudukan pengendalian mengikut jadual ini. Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.

**Perhatian:**

Lengan pengayun menampilkan fungsi “Easy Armlift” untuk menyokong pergerakan menaik lengan pengayun.

**Memilih kedudukan pengendalian:**

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar. Sokong pergerakan dengan tangan anda.
- Gerakkan lengan pengayun putar sehingga ia berada pada kedudukan yang dikehendaki.

Kedudukan	Pemacu	Alat / aksesori	Kelajuan pengendalian
1			1-5
			1-7
			1-3
2			*
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

\* Masukkan / tanggalkan pemukul, pengacau atau cangkuk uli. Tambah kuantiti bahan yang besar.

## Pengendalian

### ⚠ Risiko kecederaan!

Jangan memasukkan palam sesalur sehingga semua persiapan untuk bekerja dengan perkakas telah lengkap.

### ⚠ Perhatian!

Jangan mengendalikan perkakas tanpa aksesori / alat berada pada kedudukan pengendaliannya. Jangan mengendalikan perkakas yang kosong. Jangan mendedahkan perkakas atau aksesori kepada punca haba. Bahagian-bahagiannya tidak sesuai untuk gelombang mikro.

- Sebelum mengendalikan perkakas dan aksesori untuk kali pertama, bersihkannya dengan teliti, lihat “Pembersihan dan servis”.

### Maklumat penting

Arahan kendalian ini mengandungi pelekat dengan nilai rujukan bagi kelajuan kendalian perkakas apabila menggunakan alat atau aksesori. Kami mengesyorkan pelekat ini dilekatkan pada perkakas (**Rajah 9**).

### Persediaan

- Letakkan unit asas pada permukaan yang rata dan bersih.
- Tarik kord sekali gus kepada panjang yang diperlukan (maks. 100 cm) dan lepaskan perlahan-lahan; kord dikunci (**Rajah 10**).
- Mengurangkan panjang kord: Tarik kord perlahan-lahan dan biarkannya menggulung panjang yang dikehendaki. Kemudian perlahan-lahan tarik kord sekali lagi dan lepaskan perlahan-lahan; kabel dikunci.

### Amaran!

Jangan pulas kord semasa memasukkannya. Jika perkakas mempunyai penggulung kord automatik, jangan memasukkan kord secara manual. Jika kord tersangkut, tarik keluar kord sepenuhnya dan kemudian biarkannya menggulung.

- Masukkan palam sesalur.

## Mangkuk dan alat

### ⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Pasang penutup (12) sebelum mengendalikan perkakas! Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila perkakas dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak dan berhenti di kedudukan pertukaran alat. Jangan menggerakkan lengan pengayun putar sehingga alat telah berhenti sepenuhnya. Atas sebab-sebab keselamatan, perkakas hanya boleh dikendalikan apabila pemacu yang tidak digunakan telah ditutup dengan pengadang pemacu (5, 8).

### Perhatian!

Gunakan mangkuk dengan perkakas ini sahaja.

### Pemukul aduk lentur profesional (13)

untuk mengacau doh, contohnya adunan kek



### Pemukul profesional (14)

untuk memukul putih telur, krim dan doh ringan, contohnya campuran span



### Cangkuk uli (15)

untuk menguli doh berat dan mengadun bahan yang tidak perlu dipotong (contohnya kismis dan cip coklat)





## Maklumat penting mengenai penggunaan pemukul

### Rajah 11:

Pemukul seharusnya hampir-hampir menyentuh dasar mangkuk untuk memastikan bahan-bahan diadun secara optimum. Jika tidak, melaraskan ketinggian pemukul seperti berikut:


- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
- Masukkan pemukul ke dalam pemacu sehingga pemukul terkunci pada kedudukannya.



- Pegang pemukul di tempatnya dan longgarkan nat mengikut arah jam menggunakan perengkuh hujung terbuka (saiz 8).
- Setkan pemukul kepada ketinggian optimum dengan memutar pemukul:
  - Putar mengikut arah jam: Naikkan
  - Putar mengikut arah lawan jam: Turunkan
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 1. 
- Periksa ketinggian pemukul dan jika perlu, betulkan.
- Apabila ketinggian telah disetkan dengan betul, tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun ke kedudukan 2. 
- Pegang pemukul di tempatnya dan ketatkan nat mengikut arah lawan jam menggunakan perengkuh hujung terbuka (saiz 8).


## Bekerja dengan mangkuk dan alat

### Rajah 14:

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2. 
- Masukkan mangkuk:
  - Sendengkan mangkuk ke hadapan dan kemudian tetapkannya ke bawah.
  - Pusing dalam arah lawan jam sehingga ia terkunci pada kedudukannya.
- Bergantung pada tugas pemprosesan, masukkan pengacau, pemukul atau cangkuk uli sehingga ia terkunci pada kedudukannya.

### Perhatian:


Jika menggunakan cangkuk uli, putar pemesong doh sehingga cangkuk uli dapat dikunci pada kedudukannya (**Rajah 14-4b**).

- Letakkan bahan-bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 1. 
- Pasang penutup.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.


### Cadangan kami:

- Pemukul aduk lentur profesional: Mula-mula adunkan pada pengesetan 1-2, kemudian pengesetan 3-5 seperti yang diperlukan
- Pemukul profesional: pengesetan 7, campurkan dalam pada pengesetan 1
- Cangkuk uli: mula-mula kacau pada pengesetan 1, uli pada pengesetan 3

### Menambah lebih banyak bahan

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Tambah lebih banyak bahan melalui tiub suapan pada penutup. atau
  - Tanggalkan tudung.
  - Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2. 
  - Tambah bahan.

### Selepas menggunakan perkakas

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan tudung.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2. 
- Keluarkan alat dari pemacu.
- Tanggalkan mangkuk.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

## Pemayang suapan berterusan

### ⚠ Risiko kecederaan

Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja. Sebelum memasang / menanggalkan pemayang suapan berterusan, tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya dan cabut palam sesalur. Jangan mencapai tangan ke dalam tiub suapan.

**Amaran!**

Pemayang suapan berterusan mestilah dipasang dengan sebelum digunakan. Jangan sekali-kali memasang pemayang suapan berterusan pada unit asas. Kendalikan pemayang suapan berterusan dalam kedudukan pengendalian yang ditunjukkan sahaja.

**Takat putus pratentu****Rajah 6:**

Takat putus pratentu terbina dalam melindungi pemacu perkakas. Jika berlaku beban lampau, aci pacu pemayang suapan berterusan patah. Walau bagaimanapun, aci pacu ini boleh diganti dengan mudah.

Pemegang cakera baru dengan aci pacu boleh didapati daripada perkhidmatan pelanggan.

### Cakera boleh terbalik Supercut profesional – kasar / halus



Untuk menghiris buah-buahan dan sayursayuran. Proses pada pengesetan 5. Penentuan pada cakera hiris boleh terbalik: “Grob” untuk sisi potong kasar “Fein” untuk sisi potong halus

**Amaran!**

Cakera hiris boleh terbalik tidak sesuai untuk menghiris keju keras, roti, rol atau coklat. Hiris kentang rebus yang berliin hanya apabila ia telah sejuk.

### Cakera mayang boleh terbalik – kasar / halus



untuk memayang sayur-sayuran, buah-buahan, keju, kecuali keju keras (misalnya Parmesan). Proses pada pengesetan 3 atau 4. Penentuan pada cakera mayaang boleh terbalik: “2” untuk sisi mayang kasar “4” untuk sisi mayang halus

**Amaran!**

Cakera mayang boleh terbalik tidak sesuai untuk memayang kekacang. Mayang keju lembut dengan sisi kasar hanya pada pengesetan 7.

### Cakera parut – sederhana-halus



untuk memarut kentang mentah, keju keras (misalnya Parmesan), coklat sejuk dan kekacang. Proses pada pengesetan 7.

**Amaran!**

Cakera parut tidak sesuai untuk memarut keju lembut dan hirisan keju.

### Cakera parut – kasar



untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu. Proses pada pengesetan 7.

### Cakera sayur-sayuran Asia



Menghiris buah-buahan dan sayursayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia. Proses pada pengesetan 5.

### Bekerja dengan pemayang suapan berterusan

**Rajah 7:**

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
- Masukkan mangkuk:
  - Sendengkan mangkuk ke hadapan dan kemudian tetapkannya ke bawah.
  - Pusing dalam arah lawan jam sehingga ia terkunci pada kedudukannya.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 3.
- Tanggalkan penutup pemacu dari pemacu pemayang suapan berterusan (**Rajah 7-5a**).
- Pegang pemegang cakera pada hujung bahagian bawah, pastikan kedua-dua hujung menghadap ke atas.



- Dengan teliti letakkan cakera hiris atau cakera mayang yang dikehendaki ke atas hujung pemegang cakera (**Rajah 4-6a**). Dalam hal cakera boleh terbalik, pastikan sisi yang dikehendaki menghadap ke atas.
- Genggam pemegang cakera pada hujung bahagian atas dan masukkan ke dalam selongsong (**Rajah 4-6b**).
- Pasang penutup (perhatikan tanda) dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah pusingan jam.
- Tempatkan pemayang suapan berterusan pada pemacu dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah pusingan jam, seperti yang digambarkan dalam **Rajah 4-8**.
- Putar suis putar kepada pengesetan yang disyorkan.
- Letak makanan yang hendak diproses dalam tiub suapan dan tolak ke bawah dengan penolak.

#### **⚠️ Amaran!**

Elakkan bahan yang dipotong daripada terkumpul dalam bukaan saluran keluar.

**Petua:** Untuk memastikan hasil potongan yang sama rata, proses bahan yang nipis seikat-seikat.

**Perhatian:** Jika makanan yang diproses melekat dalam pemayang suapan berterusan, matikan pemproses makanan, cabut palam sesalur, tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya, tanggalkan penutup dari pemayang suapan berterusan dan kosongkan tiub suapan.

#### **Selepas menggunakan perkakas**

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Putar pemayang suapan berterusan dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Tanggalkan pemegang cakera dengan cakera. Untuk melakukan ini, tekan jari pada aci pacu dari bawah (**Rajah 4**).
- Bersihkan bahagian.

## **Pengadun**

### **⚠️ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!**

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang! Jangan menanggalkan / memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya! Kendalikan pengadun yang terpasang sahaja dan dengan tudung terkepil.

### **⚠️ Risiko melecur!**


Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0.5 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

### **Amaran!**

Pengadun boleh rosak. Jangan memproses bahan sejuk beku lampau (kecuali kiub ais). Jangan mengendalikan pengadun yang kosong.

## **Bekerja dengan pengadun**

### **Rajah 4:**

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 4. 
- Tanggalkan penutup pemacu pengadun.
- Pasang jag pengadun (tanda pada pemegang di atas tanda pada unit asas) dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah lawan jam.
- Tambah bahan.  
Kapasiti maksimum – cecair = 1.25 liter; kapasiti maksimum cecair menggelegak atau panas maks. 0.5 liter; kapasiti pemrosesan optimum – pepejal = 50-100 g;
- Pasang penutup dan putar sepenuhnya mengikut arah lawan jam ke dalam pemegang pengadun. Penutup mestilah dikunci pada kedudukannya.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.



**Menambah lebih banyak bahan****Rajah 8-8:**

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
  - Buka tudung dan tambah bahan.
- atau
- tanggalkan corong dan secara beransuransur tambah bahan pepejal melalui bukaan isi semula

atau

- tuangkan bahan cecair melalui corong.

**Selepas menggunakan perkakas**

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Putar pengadun dalam arah jam dan tanggalkannya.

**Petua:** Adalah disyorkan supaya pengadun ducuci serta-merta selepas digunakan.

---

**Pembersihan dan servis****Perhatian!**

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

**Membersihkan unit asas****⚠ Risiko kejutan elektrik!**

Jangan sekali-kali merendam unit asas dalam air atau meletakkannya di bawah airyang mengalir. Jangan gunakan pembersih stim.

- Cabut palam sesalur.
- Lapkan unit asas dan penutup pemacu dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian keringkan unit asas.

**Membersihkan mangkuk dan alat**

Mangkuk dan alat adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk. Jangan menghimpit bahagian-bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk, kerana ia boleh berubah bentuk secara kekal semasa proses cucian!

**Membersihkan pelayang suapan berterusan**

Semua bahagian pelayang suapan berterusan adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

**Petua:** Untuk menghilangkan saput merah selepas memproses misalnya lobak merah, tuangkan sedikit minyak masak pada kain dan gosok saput daripada pelayang suapan berterusan (bukan cakera pemotong). Kemudian bilas pelayang suapan berterusan.

**Membersihkan pengadun****⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!**

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.

Jag pengadun, tudung dan corong adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

**Petua:** Selepas memproses cecair, biasanya adalah memadai untuk membersihkan pengadun tanpa menanggalkannya dari perkakas. Tuang sedikit air dan cecair pencuci ke dalam pengadun yang terpasang. Hidupkan pengadun selama beberapa saat (pengesetan **M**). Tuangkan air keluar dan bilas pengadun dengan air bersih.

**Maklumat penting**

Jika perlu, bersihkan beg aksesori. Ikuti arahan penjagaan dalam beg ini.

---

**Penyimpanan****⚠ Risiko kecederaan!**

Apabila perkakas ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur.

**Rajah 8-9:**

- Simpan alat dan cakera pemotong dalam beg aksesori.
- Simpan beg aksesori dalam mangkuk.

---

## Penyelesaian masalah

### Risiko kecederaan!

Sebelum memperbaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

### Perhatian:

Penunjuk Kendalian berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul atau fuis elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak.

### Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.

Pada mulanya cuba selesaikan masalah yang telah berlaku dengan bantuan maklumat yang berikut.

### Penyelesaian masalah

Perkakas tidak boleh dihidupkan.

### Tindakan pemulihan

- Periksa bekalan kuasa.
- Periksa palam sesalur.
- Periksa lengan pengayun. Kedudukan betul? Terkancing?
- Skrukan pengadun atau mangkuk setakat mana yang boleh.
- Pasang penutup pengadun dan skrukan setakat mana yang boleh.
- Pasang penutup pemacu kepada pemacu yang tidak digunakan.
- Kunci keselamatan adalah aktif. Matikan perkakas kepada **0/off** dan kemudian kembali kepada pengesetan yang dikehendaki.

### Penyelesaian masalah

Perkakas dimatikan semasa penggunaan. Ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan. Terlalu banyak makanan diproses pada satu-satu masa.

### Tindakan pemulihan

- Matikan peralatan.
- Kurangkan kuantiti pemprosesan. Jangan melebihi kuantiti maksimum yang dibenarkan (lihat “Contoh aplikasi”).

### Penyelesaian masalah

Semasa pemacu sedang bergerak, butang pelepas ditekan secara tidak sengaja. Lengan pengayun bergerak ke atas. Pemacu dimatikan tetapi tidak berhenti pada kedudukan pertukaran alat.

### Tindakan pemulihan

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Gerakkan lengan pengayun ke kedudukan **1**.
- Hidupkan perkakas (pengesetan 1).
- Hidupkan perkakas semula. Alat berhenti pada kedudukan pertukaran alat.



### Penyelesaian masalah

Pengadun tidak mula berfungsi atau berhenti semasa digunakan, pemacu “berdengung”. Bilah tersangkut.

### Tindakan pemulihan

- Matikan perkakas dan tarik keluar palam sesalur.
- Tanggalkan pengisar dan buangkan halangan.
- Pasang balik pengadun.
- Pasangkan peralatan.

### Maklumat penting

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

---

## Contoh penggunaan

### Krim putar

100 g-600 g

- Pukul krim dengan pemukul selama 1½ hingga 4 minit pada pengesetan 7 – bergantung pada kuantiti dan sifat krim.



### Putih telur

1 hingga 8 putih telur

- Pukul putih telur dengan pemukul selama 4 hingga 6 minit pada pengesetan 7.



## Campuran span

### Resipi asas

2 biji telur  
2-3 sudu besar air panas  
100 g gula  
1 paket gula vanila  
70 g tepung gandum  
70 g tepung jagung  
Serbuk penaik jika diperlukan

- Pukul bahan-bahan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) dengan pemukul selama lebih kurang 4-6 minit pada pengesetan 7 sehingga berbuih.
- Putar suis kepada pengesetan 1 dan masukkan tepung gandum dan tepung jagung yang telah diayak dengan senduk dalam masa lebih kurang  $\frac{1}{2}$  hingga 1 minit.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Adunan kek

### Resipi asas

3-4 biji telur  
200-250 g gula  
Secubit garam  
1 paket gula vanila atau kulit daripada  $\frac{1}{2}$  biji lemon  
200-250 g mentega atau marjerin (suhu bilik)  
500 g tepung gandum  
1 paket serbuk penaik  
125 ml susu

- Campurkan semua bahan dengan pengacau selama lebih kurang  $\frac{1}{2}$  minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada pengesetan 5.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas



## Pastrri rapuh

### Resipi asas

125 g mentega (suhu bilik)  
100-125 g gula  
1 biji telur  
Secubit garam  
Sedikit kulit lemon atau gula vanila  
250 g tepung gandum  
Serbuk penaik jika diperlukan

- Campurkan semua bahan dengan pengacau selama lebih kurang  $\frac{1}{2}$  minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 2-3 minit pada pengesetan 3.

Daripada 500 g tepung:

- Uli bahan-bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang  $\frac{1}{2}$  minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada pengesetan 3.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Doh yis

### Resipi asas

500 g tepung gandum  
1 biji telur  
80 g lemak (suhu bilik)  
80 g gula  
200-250 ml susu suam  
25 g yis segar atau 1 paket yis kering  
Kulit daripada  $\frac{1}{2}$  biji lemon  
Secubit garam

- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang  $\frac{1}{2}$  minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3-6 minit pada pengesetan 3.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Doh pasta

### Resipi asas

300 g tepung gandum  
3 biji telur  
1-2 sudu besar (10-20 g) air sejuk mengikut keperluan

- Proses semua bahan selama lebih kurang 3-5 minit pada pengesetan 3 sehingga doh terbentuk.

**Kuantiti maksimum:** 1.5 x resipi asas



## Doh roti

### Resipi asas

1000 g tepung gandum  
3 paket yis kering  
2 sudu kecil garam  
660 ml air panas

Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 4-5 minit pada pengesetan 3.

## Mayonis

2 biji telur  
2 sudu kecil biji sawi  
¼ l minyak  
2 s. besar jus limau atau cuka  
Secubit garam  
Secubit gula

Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya.

- Proses bahan (kecuali minyak) dalam pengadun selama beberapa saat pada pengesetan 3 atau 4.
- Tukar pengadun kepada pengesetan 7 dan perlahan-lahan tuangkan minyak melalui corong dan campurkan sehingga mayonis mengemulsi.

**Makan mayonis dengan segera, jangan simpan.**



---

## Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

---

## Syarat-syarat waranti



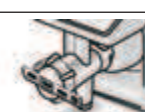

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.

Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.

Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

## Aksesori pilihan

	<b>MUZ5ZP1</b> Penekan citrus	Untuk memerah oren, lemon dan limau gedang.
	<b>MUZ5CC1</b> Pemotong dadu	Untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kiub yang sama saiz.
	<b>MUZ5FW1</b> Pengisar	Untuk memotong daging segar menjadi tartare stik atau lof daging.
	<b>MUZ45LS1</b> Set cakera berlubang halus (3 mm), kasar (6 mm)	Untuk pengisar MUZ5FW1. Cakera halus untuk pastri dan lepa, cakera kasar untuk sosej dan bakon.
	<b>MUZ45SV1</b> Alat tambah pusat Vienna	Untuk pengisar MUZ5FW1. Dengan templat logam untuk 4 acuan pastri yang berlainan.
	<b>MUZ45RV1</b> Alat tambah pamarut	Untuk pengisar MUZ5FW1. Untuk memarut kekacang, badam, coklat dan rol roti kering.
	<b>MUZ45FV1</b> Alat tambah pemerah	Untuk pengisar MUZ5FW1. Untuk memerah buah-buahan lembut, kecuali raspberi, tomato dan buah mawar, menjadi pulpa. Pada masa yang sama misalnya, buah kismis secara automatik dibuang tangkai dan biji.
	<b>MUZ45PS1</b> Cakera kerepek	Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1. Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.
	<b>MUZ45AG1</b> Cakera sayur-sayuran Asia	Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1. Menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia.

	<p><b>MUZ45RS1</b> Cakera parut kasar</p>	<p>Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1. Untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu.</p>
	<p><b>MUZ45KP1</b> Cakera kentang goreng</p>	<p>Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1. Untuk memarut kentang mentah menjadi rostis dan kentang goreng, untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan tebal.</p>
	<p><b>MUZ5ER2</b> Mangkuk kacau keluli tahan karat</p>	<p>Sehingga 750 g tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.</p>
	<p><b>MUZ5KR1</b> Mangkuk adun plastik</p>	<p>Sehingga 750 g tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.</p>
	<p><b>MUZ5MX1</b> Alat tambah pengadun plastik</p>	<p>Untuk mengadun minuman, untuk memurikan buahbuahan dan sayur-sayuran, untuk menyediakan mayonis, untuk memotong buah-buahan dan kekacang, untuk menghancurkan kiub ais.</p>
	<p><b>MUZ5MM1</b> Pembancuh berbilang</p>	<p>Untuk mencincang herba, sayur-sayuran, epal dan daging, memayang lobak merah, lobak putih dan keju, untuk memarut kacang dan coklat sejuk.</p>

Jika aksesori tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dibeli melalui perniagaan atau daripada perkhidmatan pelanggan.

<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لنقطة الفواكه والخضروات لشرايح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.</p>	<p><b>MUZ45AG1</b> قرص لنقطة خضروات للوجبات الأسيوية</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).</p>	<p><b>MUZ45RS1</b> قرص بشر خشن</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المشورة المقلية، ولنقطة فواكه وخضروات لشرايح سميكة.</p>	<p><b>MUZ45KP1</b> قرص بشر للبطاطا (البطاطس)</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p><b>MUZ5ER2</b> وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p><b>MUZ5KR1</b> وعاء خلط من البلاستيك</p>	
<p>لخلط المشروبات، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، وإعداد مايونيز، لنقطة فواكه ومكسرات، ولجروش مكعبات ثلج.</p>	<p><b>MUZ5MX1</b> خلاط بلاستيكي - تجهيزة إضافية</p>	
<p>لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.</p>	<p><b>MUZ5MM1</b> خلاط متعدد الاستخدام</p>	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المراكز أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).	<b>MUZ5ZP1</b> عصارة موالح	
تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.	<b>MUZ5CC1</b> تجهيزة تقطيع المكعبات	
لفرم اللحم الطازج النيء لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.	<b>MUZ5FW1</b> مفرمة لحم	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفظائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	<b>MUZ45LS1</b> طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.	<b>MUZ45SV1</b> قمع لتشكيل عجينة الحلويات - تجهيزة إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.	<b>MUZ45RV1</b> مبشرة - تجهيزة إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرندية) بحيث يصبح ليها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم حجزه وإخراج بذره تلقائياً.	<b>MUZ45FV1</b> عصارة فواكه - تجهيزة إضافية	
للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصبع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.	<b>MUZ45PS1</b> قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)	



## عجينة بالخميرة

## المقادير الأساسية

500 جرام طحين

بيضة واحدة

80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 جرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

25 جرام خميرة

أو 1 كيس من الخميرة المجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 مرة من كمية الوصفة الأساسية

## عجينة المكرونة

## المقادير الأساسية

300 جرام طحين

3 بيضات

حسب الحاجة 1-2 ملعقة طعام (10-20 جرام) ماء بارد

- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبغ عجينا.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

## عجين الخبز

## المقادير الأساسية

1000 جرام طحين

3 كميس خميرة مجففة

2 ملعقة كبيرة ملح

حوالي 600 إلى 660 ملي لتر ماء دافئ

- يتم إعداد المكونات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 4 إلى 5 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

## المايونيز

بيضتان

2 ملعقة كبيرة مستردة

1/4 لتر زيت

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل

قليل من الملح

قليل من السكر

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة.

- يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثواني على الدرجة 3 أو الدرجة 4.
- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

يجب استهلاك المايونيز في غضون وقت قصير،

ويجب عدم الاحتفاظ بها لفترة من الوقت.

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

## شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.



## العجين الخالي من الخميرة المقادير الأساسية

- من 3 إلى 4 بيضات
- من 200 إلى 250 جرام سكر
- قليل من الملح
- كيس فانيليا
- أو قشرة نصف ليمونة
- من 200 إلى 250 جرام زبد أو دهن نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)
- 500 جرام طحين
- كيس خميرة بيكنج بودر
- 125 مل لبن
- يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 مرة من كمية الوصفة الأساسية



## عجين المخبوزات سهلة التفتت

- المقادير الأساسية
- 125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
- من 100 إلى 125 جرام سكر
- بيضة واحدة
- قليل من الملح
- قليل من قشر الليمون أو الفانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 2 إلى 3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- اعتبارا من 500 جرام طحين:
- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

- يتم إعادة تركيب الخلاط على وحدة الإدارة.
- يتم تشغيل الجهاز.

## تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

## بعض الصفات

### خفق القشدة



- من 100 إلى 600 جرام
- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 7 (طبقاً لكمية ونوع القشدة).

### خفق زلال البيض



- من 1 إلى 8 زلال بيض
- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 7.

### الكعكة الإسفنجية



- المقادير الأساسية
- بيضتان
- من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جرام سكر
- 1 كيس فانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 إلى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.

## الحفظ على الجهاز

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

### الصورة 12:

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.

## إرشادات المساعدة عند

### حدوث خلل أثناء التشغيل

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

### تنبيه هام:

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقراً في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

### الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

### إزالة الخلل

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم مراجعة وضع الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟
- هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.

- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدة الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

### الخلل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين التامين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

### إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!)

### الخلل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زركم تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

### إزالة الخلل

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off** (صفر إيقاف التشغيل).



- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.

- يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).

- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.

أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

### الخلل

الخلاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحشر.

### إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحشار.

## تنظيف الوعاء وأداة العمل

## إضافة المكونات

### الصورة 8-K:

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني، حيث أن ذلك يؤدي إلى حدوث تغييرات مستديمة في شكل الأجزاء أثناء عملية الشطف!

■ يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.  
■ يتم إخراج الغطاء وإضافة المكونات.

أو  
■ يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية للغسل في ماكينة غسل الأواني.

■ يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

## تنظيف الخراطة التمريرية الفورية

**تلميح مفيد:** لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيداً. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

## بعد الانتهاء من الاستخدام

■ يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.  
■ يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه.

**تلميح مفيد:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

## تنظيف الخلاط

## التنظيف والعناية بالجهاز

### انتبه!

**⚠ خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!**  
يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.  
إبريق الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.  
استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

**تلميح مفيد:** بعد استخدام الخلاط في إعداد سائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخرجه من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط وهو مركب على وحدة الإدارة. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوان (مع الضبط على درجة (M)). يتم إفراغ ماء الشطف ثم يتم شطف الخلاط بماء صافي.

## تنظيف الجهاز الأساسي

### ⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقى لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفاً. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم تجفيف الجهاز جيداً بقطعة قماش.

### تنبيه هام

عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

**⚠ خطر حدوث حروق!**

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0.5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

**تنبيه!**

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاوياً.

**العمل بالخلط****الصورة K:**

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط ضغط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تعبئة المكونات.
- الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر؛ الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للزغوة أو ساخنة = 0.5 لتر؛ كمية الإعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 جرام.

■ يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

■ يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

**⚠ انتبه!**

يجب مراعاة تجنب حدوث تكسرت ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

**تلميح مفيد:** لتحقيق نتائج تقطيع منتظمة يتم إدخال المواد الغذائية الرفيعة المطلوب إعدادها على هيئة حزم.

**تنبيه:** في حالة ما إذا حدثت وانحسرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام، وبعد ذلك يتم إخراج غطاء الخراطة التمريرية الفورية ويتم تفريغ منفذ التعبئة.

**بعد الانتهاء من الاستخدام**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخراطة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة L).
- يتم تنظيف الأجزاء.

**الخلط****⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين****الحادة/وحدة الإدارة الدائرية!**

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.



## قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسبوعية

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسبوعية.  
الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5.

## العمل بالخراطة التمريرية الفورية الصورة 5-1:



■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق  
ويتم ضبط الذراع المتراوح على  
الوضع 2.  
■ يتم تركيب الوعاء:

– يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم  
إرساؤه في الوضع الصحيح،  
– يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب  
الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في  
موضعه النهائي بثبات.



■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق  
ويتم ضبط الذراع المتراوح على  
الوضع 3.

■ يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة  
بعضارة الموالح (الصورة 5a-5a).  
■ يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي  
مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان  
إلى أعلى.

■ يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع  
أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين  
الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة 6a-6a).  
■ عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين  
يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً  
إلى أعلى.

■ يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف  
العُلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء  
(الصورة 6b-6b).

■ يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم  
إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة  
ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

■ يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية في وحدة  
الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة كما  
هو موضح في الصورة 8-8.

انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح  
لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة  
والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا  
(البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب  
عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



## قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع  
الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).  
الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 3 أو 4.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر  
ذي الوجهين الوظيفيين:  
«2» لوجه البشر الخشن  
«4» لوجه البشر الناعم

انتبه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر  
المكسرات (البندق، اللوز، الخ). أنواع الجبن اللينة  
يجب عدم بشرها إلا بالوجه الخشن على الدرجة 7.



## قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة، أنواع  
الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)،  
الشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق، اللوز، الخ).  
الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 7.

انتبه!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة  
وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.



## قرص بشر - خشن

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل  
المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو  
كببية البطاطا (البطاطس).  
الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 7.

**تنبيه:**

- يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

**الخرطة التمريرية الفورية****⚠ خطر حدوث إصابات**

- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط. يجب عدم تركيب/إخراج الخرطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء. يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

**انتبه!**

- يجب عدم استخدام الخرطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخرطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخرطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

**التأمين ضد التحميل الزائد****الصورة G:**

- موضع الانكسار المحدد مسبقاً والمركب بالجهاز يحمي وحدة الإدارة للجهاز. عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران للخرطة التمريرية الفورية ينكسر عند هذا الموضع. إلا أن عمود الدوران يمكن استبداله بسهولة تامة.

- يمكن الحصول على حامل قرص جديد مع عمود الدوران لدى أحد مراكز الخدمة.

**قرص التقطيع ذو الوجهين****الوظيفيين «Profi Supercut»****- خشن/ناعم**

- لتقطيع الفواكه والخضروات.
- الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5.
- يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين:
- «Grob» لوجه التقطيع الخشن
- «Fein» لوجه التقطيع الناعم

- عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة 4b-IE).

- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المترأوح على الوضع 1.



- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.

**ونحن ننصح بالتالي:**

- ذراع التقلب الحزوني «Profi Flexi»: يتم أولاً إجراء التقلب الأولي على الدرجة 1-2، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 3-5
- المضرب «Profi»: على الدرجة 7، الخلط على الدرجة 1
- كلاب العجين: يتم أولاً إجراء التقلب الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3

**إضافة المكونات**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.

أو



- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المترأوح على الوضع 2.
- يتم إضافة المكونات.

**بعد الانتهاء من الاستخدام**

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المترأوح على الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.



- يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم فك الصامولة من خلال إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستخدام مفتاح صامولة مفتوح الطرف (مقاس 8).
- يتم ضبط ارتفاع المضرب من خلال إدارته إلى الارتفاع الأمثل:
- الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة: رفع
- الإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة: خفض



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.

- يتم مراجعة ارتفاع المضرب والتأكد من صحته، وعند اللزوم يتم تصحيح الارتفاع.



- بعد أن يكون الارتفاع قد تم ضبطه على الوجه الصحيح يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.

- يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم ربط الصامولة من خلال إدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستخدام مفتاح صامولة مفتوح الطرف (مقاس 8).

## العمل بالوعاء وأدوات العمل

### الصورة A:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.

- يتم تركيب الوعاء:

- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساؤه في الوضع الصحيح،
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليل الحزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليًا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدات الإدارة (5 و 8).

### انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.



## ذراع التقليل الحزوني «Profi Flexi» (13)

يستخدم لتقليل العجين، على سبيل المثال أنواع العجين التي يتم إعدادها بالتقليل وليس بالعجن.



## المضرب (14) «Profi»

يستخدم لخفق زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقليل العجين الخفيف، على سبيل المثال عجين البسكويت.



## كلاب العجين (15)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة).

## تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب

### الصورة B:

ينبغي عند استخدام مضرب مراعاة وصوله أثناء التشغيل إلى قاع الوعاء لدرجة تكاد تصل إلى التلامس وذلك لخلط المكونات على أفضل صورة مثالية. وإذا لم يتسنى الوصول إلى هذا الوضع فينبغي إعادة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.





- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً قبل الاستخدام لأول مرة. انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

#### تنبيه هام

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقاً مدوناً عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونحن نوصي بأن يتم إصاق هذا الملصق على الجهاز (الصورة G).

#### الإعداد للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً (الصورة D).
- تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي المطلوب للعمل: يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يتم تركه بتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

#### انتبه!

يجب الحرص على عدم التواء سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف الخاص به. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي يجب عدم دفع السلك باليد إلى الداخل. في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف ذاتياً.








- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

#### الوعاء وأدوات العمل

##### ⚠ خطر حدوث إصابات من خلال أدوات

##### العمل الدائرية

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركباً في موضعه! يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة

الوضع	وحدة الإدارة	أداة العمل/ الملحقة	سرعة العمل
			5-1
1	7		7-1
			3-1
2	7	*	-
3	6		7-3
			5-3
	9		7-5
4	7		7-5

\* تركيب/إخراج المضرب، ذراع التقليل الحلزوني، كلاب العجين. لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

#### التشغيل

##### ⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.

##### ⚠ انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ. يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر).

## 6 وحدة إدارة

– للخراطة التمريضية الفورية  
– ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص\*.)  
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

## 7 وحدة إدارة لأدوات العمل

(ذراع التقليل الحلزوني، المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص\*)  
غطاء واقى لوحدة إدارة الخلاط

## 9 وحدة إدارة للخلاط

(ملحق تكميلي خاص\*)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

## 10 تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

## 13 ذراع التقليل الحزوني «Profi Flexi»

14 مضرب «Profi»

15 كلاب عجين بطراد عجين

16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريضية فورية

17 اسطوانة دفع

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص تقطيع

a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين

«Profi Supercut» - خشن/ناعم

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص بشر - متوسط النعومة

d قرص بشر - خشن \*

e قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية \*

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

## \* الخلاط

22 إبريق خلط

23 غطاء

24 قمع

\* في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير موجودة ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

## أوضاع التشغيل

### الصورة B:

#### انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/ الملحق التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

#### تنبيه:

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة)، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

## ضبط وضع التشغيل:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

## أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل».

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

■ عندما يكون الوعاء (11) مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي

■ وعندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة الخلاط (8) مركباً في موضعه على الوجه الصحيح.

### التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي وعودته مرة أخرى فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل من جديد.

### التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز وتوقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام التأمين ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

للإطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

يحتوي دليل الاستخدام على وصف لطرزات مختلفة، يرجى الرجوع إلى نظرة عامة على الطرازات (الصورة A). الجهاز ليس في حاجة إلى أي أعمال صيانة.

### نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور. الصورة A

#### الجهاز الأساسي

#### 1 زر فك تجهيزه إبحام الإغلاق

#### 2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة) لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (انظر «أوضاع التشغيل»).

#### 3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (وضع **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل)) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكياً إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

**0/off** = إيقاف التشغيل

**M** = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى،

المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخط المطلوبة.

الدرجات 1-7، سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء،

الدرجة 7 - عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

#### 4 مبین ضوني لحالة التشغيل

يضىء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في **M** أو 1-7). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

#### 5 غطاء واقى لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير الأداة. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح حتى تكون الأداة قد أصبحت في وضع السكون التام. لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حاليًا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5 و 8). يجب عدم تركيب/إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء. يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

#### ⚠ خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط. يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

#### ⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة/وحدة الإدارة الدائرة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبًا عليه.

#### ⚠ خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0.5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

#### ⚠ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

#### ⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.  
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



## تنبيهات سلامة عمومية

### ⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية

يحظر تشغيل الجهاز من قبل الأطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب عدم ترك الجهاز بدون مراقبة في حالة تشغيله.

لا تقم بتوصيل وتشغيل الجهاز إلا طبقاً للمعلومات المدونة على لوحة الصنع. للاستخدام المنزلي بالداخل فقط. لا تستخدم الجهاز إذا كانت هناك أضرار لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الكهرباء. افصل دائماً الجهاز من مصدر الكهرباء عند تركه بدون مراقبة، وكذلك قبل تجميعه أو تفكيكه أو تنظيفه.

لا تضع سلك الكهرباء على حواف حادة أو أسطح ساخنة. لمنع حدوث إصابات يجب استبدال سلك الكهرباء المتضرر من قبل المصنع أو خدمة العملاء التابعة له أو شخص ذي تأهيل مناسب. يجب تصليح الجهاز من قبل خدمة العملاء لدينا فقط.

### تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### ⚠️ خطر حدوث إصابات

#### ⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل. الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف البخار. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام. يجب عدم تغيير أداة العمل/الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره. عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

#### ⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال الأجزاء الدوّارة!

أبق يديك بعيداً عن الأجزاء الدوّارة. أثناء تشغيل الجهاز لا تضع أصابعك في وعاء التقلّيب. ضع الغطاء (12) قبل تشغيل الجهاز! يجب عدم تغيير الأجزاء إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل

## المحتوى

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	أنظمة الأمان والسلامة
ar-4	نظرة عامة
ar-6	التشغيل
ar-6	الوعاء وأدوات العمل
ar-11	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-12	الحفاظ على الجهاز
	إرشادات المساعدة عند
ar-12	حدوث خلل أثناء التشغيل
ar-13	بعض الوصفات
ar-14	التخلص من الجهاز
ar-14	شروط الضمان
ar-15	ملحقات إضافية

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلو على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهياً فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي أو الكميات المشابهة في التطبيقات غير الصناعية. الاستخدام المنزلي يشمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى، وكذلك استخدامه من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه. ولذا ينبغي استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة من الطعام في الاستخدام المنزلي. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»). هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

感謝您購買新的 Bosch 電器  
這表示您選擇了一款既現代又高品質的電器。  
您可以在我們的網頁上找到與我們的產品有關的進一步資訊。

## 目錄

為了您的安全起見 .....	47
安全系統 .....	49
總覽 .....	49
操作 .....	50
碗和工具 .....	50
清潔和保養 .....	53
存放 .....	53
故障排除 .....	53
應用範例 .....	54
棄置 .....	55
保固 .....	55
選用配件 .....	56

## 為了您的安全起見

使用前，請詳細閱讀這些說明，以熟悉本電器的重要安全和操作說明。如果未閱讀正確使用本電器的說明，製造商概不擔負因此而損壞的任何責任。

本電器是針對處理家中的正常家用或非工業應用的類似量而設計。非工業應用包括在商店、辦公室、農業和其他商業的員工廚房中使用、以及寄宿家庭、小飯店和類似居所的訪客所使用。使用本電器處理家中的正常食物量。不可超過允許的最大量（請參閱「應用範例」）。

本電器適用於混合、揉捏和拍打食物。不可用於處理其他物體或物質。其他應用僅限使用製造商許可的配件。

僅限使用原廠配件搭配本電器。使用配件時，請遵照隨附的操作說明。請將操作說明放置在安全位置。如果將本電器交給第三方，務必要附上操作說明。

### 一般安全指示

#### ⚠ 觸電風險

不可讓兒童使用本電器。必須將本電器和其電源線放在遠離兒童的位置。

生理、感覺或心理能力衰退或經驗和知識不足的人員在被提供以安全方式使用本電器的相關監督或指示並理解相關危險的情況下，仍可以使用本電器。不應讓兒童玩耍本電器。不可讓運轉中的本電器處於無人看管的情況下。

僅限依照銘牌上的規格連接和操作本電器。限室內使用。電源線和/或本電器損壞時，不可使用本電器。更換配件或其他零件之前，在運轉時若要移動，應關閉本電器的電源並中斷供電。在無人看管時和組裝、拆解或清潔前，務必中斷本電器的供電。不可將電源線放在尖銳邊緣或高溫表面上。為了避免受傷，必須由製造商或其客戶中心或類似的合格人員更換損壞的電源線。僅限由我們的客戶中心修復本電器。

## 使用本電器的安全說明

### △ 受傷的風險

#### △ 觸電風險

未完成本電器的所有準備事項時，不可插入主電源插頭。絕不可將底座浸入水中或放在流水下。不可使用蒸汽洗淨機。本電器電源開啟時，不可調整旋轉臂。等到傳動器靜止為止。傳動器未靜止前，不可更換工具/配件。本電器電源關閉時，傳動器可持續運轉片刻。僅限使用旋轉開關開啟或關閉本電器的電源。本電器不在使用中時，拉出主電源插頭。排除故障前，請拉出主電源插頭。

#### △ 旋轉工具有導致受傷的風險!

保持手遠離旋轉零件。本電器運轉時，絕不可將手指放入混合碗中。操作本電器前，裝上蓋子 (12)。傳動器未靜止前，不可更換工具。本電器電源關閉時，傳動器可持續運轉片刻，並停在工具更換位置。不可移動旋轉臂，直到工具靜止為止。為了安全起見，僅可在以傳動器護板 (5, 8) 蓋住未使用的傳送器時，才可以操作本電器。請等到傳動器靜止後，才裝上/取下連續進料切泥器，然後拉出主電源插頭。不可將手指放入送入管中。

#### △ 銳利刀片有導致受傷的風險!

不可握住切割盤的銳利刀片或邊緣。僅握住切割盤的邊緣。不可用裸手觸碰攪拌器刀片。

#### △ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

切勿將手指放在裝上的攪拌器中!傳動器未靜止之前，不可卸下/裝上攪拌器。僅限操作已組合好並裝有蓋子的攪拌器。

#### △ 有燙傷的風險!

處理熱液體時，蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。加入最多 0.5 公升的高溫或冒泡的液體。

#### △ 重要!

僅限使用原廠配件搭配本電器。使用配件時，請遵照隨附的操作說明。無論任何時候，一次僅能使用一個工具或配件。

### △ 本電器或配件上的符號說明



請遵照操作說明上的指示。



小心! 旋轉刀片。



小心! 旋轉工具。  
不可將手指放入送入管中



## 安全系統

### 開始上鎖

請參閱「操作位置」表。

本電器僅可在位置 **1** 和 **3** 時開啟電源：

- 在碗 (11) 已插入並轉動直到鎖定在定位且
- 攪拌器傳送器蓋已裝上 (8) 為止。

### 重新開始上鎖

如果電源中斷，本電器電源仍保持開啟，但馬達在電源恢復時不會再重新開始運轉。若要重新開啟本電器的電源，請將旋轉開關轉到 **0/關**，然後開啟電源。

### 過載保護

如果馬達在使用本電器時將自身電源關閉，表示過載保護功能已啟動。可能原因是一次處理太多食物。

如果已啟動安全系統，請參閱「故障排除」。

操作說明描述數個型號，另請參閱型號的總覽 (圖 A)。本電器不需要維護。

## 總覽

請摺起圖解說明頁。圖 A

### 底座

- 1 釋放鈕**
- 2 旋轉臂**  
「輕鬆抬臂」功能支撐旋轉臂的向上移動 (請參閱「工作位置」)。
- 3 旋轉開關**  
當本電器電源關閉時 (位置 **0/關**)，本電器會自動運轉到更換工具的最佳位置。  
**0/關** = 停止  
**M** = 在最快速度時立即切換，在所需攪拌期間按住開關。  
設定 1-7，運轉速度：  
1 = 低速 - 慢，  
7 = 高速 - 快。
- 4 操作指示燈**  
在本電器運轉時亮起 (旋轉開關開啟 **M** 或 1-7)。本電器操作錯誤時閃爍，電子保險絲跳電或本電器有瑕疵 - 請參閱「故障排除」一節。
- 5 傳動器蓋**  
若要取下傳動器蓋，請壓下後側區域，然後取下蓋子。

### 6 傳動

- 連續進料切泥器和
- 柑橘座 (選用配件\*)。
- 不使用時，裝上傳動器蓋。

### 7 傳動工具

(攪拌棒、攪拌器、揉捏鉤) 和搗碎器 (選用配件\*)

### 8 攪拌器傳動器蓋

### 9 傳動攪拌器

(選用配件\*)

不使用時，請裝上攪拌器傳動器蓋。

### 10 自動捲線器

### 配件的碗

### 11 不鏽鋼攪拌碗

### 12 蓋子

### 工具

### 13 專業柔性攪拌器

### 14 專業擊打攪拌器

### 15 附麵團拌打器的揉捏鉤

### 16 配件袋

用於存放工具和切割盤。

### 連續進料切泥器

### 17 推料器

### 18 附裝填軸的蓋子

### 19 切割盤

- a) 專業超級切割雙向盤 - 粗/細
- b) 雙向切泥盤 - 粗/細
- c) 切碎盤 - 中到細
- d) 切碎盤 - 粗\*
- e) 亞洲蔬菜盤\*

### 20 盤固定裝置

### 21 有排出口的外殼

### 攪拌器\*

### 22 攪拌壺

### 23 蓋子

### 24 漏斗

\* 如果產品包裝中不含配件，可從商務或客戶中心購買。

## 操作位置

### 圖 B:








### 注意:

操作本電器前，將工具/配件裝到正確傳動器的正確位置上，然後根據此表放入運轉位置中。旋轉臂必須卡入每個操作位置中。

**註:**  
旋轉臂有支撐旋轉臂向上移動的「輕鬆抬臂」功能。

## 選擇操作位置

- 按下釋放鈕,然後移動旋轉臂。由您的手支撐移動。
- 移動旋轉臂,直到卡入所需要的位置為止。

位置	傳動器	工具/配件	操作速度
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

\* 插入/取出攪拌器、攪拌棒或揉捏鉤。加入大量食材

## 操作

### ⚠ 有導致受傷的風險!

未完成本電器的所有準備事項時,不可插入主電源插頭。

### ⚠ 注意!

操作位置中沒有配件/工具時,不可操作本電器。不可在本電器內空無一物時操作本電器。不可將本電器或配件暴露在熱源下。不可用微波爐清潔零件。

- 第一次操作本電器和配件前應徹底清潔。請參閱「清潔和保養」。

## 重要資訊

這些操作說明包括有本電器使用工具或配件時的運轉速度的參考值的貼紙。建議將此貼紙貼在本電器上(圖 10)。

## 準備

- 將底座放在平坦、乾淨的表面上。
- 拉出電源線到所要的長度(最長 100 cm),然後慢慢放開,電源線被鎖定(圖 10)。
- 縮短電纜線的長度:  
輕輕拉電纜線,然後讓它捲動到所需長度。然後再次輕輕拉出電源線後慢慢放開。電源線被鎖定。

### 警告!

插入電源線時,不可使電源線絞纏。本電器有自動捲線器時,不可手動插入電纜線。如果電源線卡住,將電源線全部拉出,然後讓它捲回。

- 插入主電源插頭。

## 碗和工具

### ⚠ 旋轉工具有導致受傷的風險

本電器運轉時,絕不可將手指放入混合碗中。操作本電器前,裝上蓋子(12)。傳動器未靜止前,不可更換工具。本電器電源關閉時,傳動器可持續運轉片刻,並停在工具更換位置。不可移動旋轉臂,直到工具靜止為止。為了安全起見,僅可在以傳動器護板(5, 8)蓋住未使用的傳送器時,才可以操作本電器。

### 注意!

僅限使用本電器隨附的碗。

### 專業柔性攪拌器 (13)

,可用於攪拌麵團,例如蛋糕配料



### 專業擊打攪拌器 (14)

,可用於攪拌蛋白、奶油和輕麵團,例如海綿蛋糕配料



### 揉捏鉤 (15)

,可用於揉捏大麵團與混合不應切割的食料(例如葡萄乾和巧克力條)



## 使用攪拌器相關重要資訊

### 圖 10:

攪拌器應幾乎觸碰到碗的底部,以確保能最佳的混合食材。如果未觸碰到,請如下所示調整攪拌器的高度。

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 2。



- 將攪拌器插入傳動器中,直到攪拌器鎖入定位為止。
- 將攪拌器固定在定位,然後使用開口扳手(尺寸 8)朝順時鐘方向鬆開螺帽。
- 旋轉攪拌器將攪拌器設定到最佳高度:
  - 順時鐘方向旋轉:升高
  - 逆時鐘方向旋轉:降低
- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 1。
- 視需要檢查攪拌器的高度。
- 高度設定正確時,按下釋放鈕並將旋轉臂移動到位置 2。
- 將攪拌器固定在定位,然後使用開口扳手(尺寸 8)朝逆時鐘方向鎖緊螺帽。



## 搭配碗和工具一起使用

### 圖 3:

- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 2。
- 插入碗:
  - 將碗傾斜,然後朝下放置。
  - 朝逆時鐘方向旋轉,直到鎖定在定位為止。
- 視處理工作而定,插入攪拌棒、攪拌器或揉捏鉤,直到鎖定在定位為止。



### 註:

如果使用揉捏鉤,請旋轉麵團拌打器,直到揉捏鉤可以鎖定在定位為止(圖 3-4b)。

- 將要處理的食材放入碗中。
- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 1。
- 裝上蓋子。
- 將旋轉開關設定為所要的設定。



### 我們的建議:

- 專業柔性攪拌器:
  - 第一次混合在設定 1-2,然後視需要再設定 3-5
- 專業擊打攪拌器:
  - 設定 7,在設定 1 混合
- 揉捏鉤:
  - 第一次攪拌在設定 1,在設定 3 揉捏

### 加入更多食材

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
- 透過蓋子中的送入管加入更多食材。或
- 取下蓋子。
- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 2。
- 加入食材。



### 使用本電器後

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
- 取下主電源插頭。
- 取下蓋子。
- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 2。
- 將工具取出傳動器外。
- 取下碗。
- 請參閱「清潔和保養」清潔所有零件。



### 連續進料切泥器

#### ⚠ 受傷的風險

不可握住切割盤的銳利刀片或邊緣。僅握住切割盤的邊緣。請等到傳動器靜止後,才裝上/取下連續進料切泥器,然後拉出主電源插頭。不可將手指放入送入管中。

#### 警告!

使用前必須完全組裝好連續進料切泥器。切勿將連續進料切泥器組合在底座上。僅限指示的操作位置操作連續進料切泥器。

### 預先決定的中斷點

#### 圖 4:

內建的預先決定中斷點保護本電器的傳動器。如果發生過載的情況,連續進料切泥器的傳動軸會斷裂。但更換傳動軸的方法很簡單。

從客服中心可取得附有傳動軸的新盤固定裝置。

### 專業超級切割雙向盤 - 粗/細

用於將水果和蔬菜切片。  
在設定 5 處理。

關於雙向切片盤的設計:

“Grob”是粗切側

“Fein”是細切側

#### 警告!

雙向切片盤不適用於將硬起士、麵包、麵包捲或巧克力切片。僅限在煮熟、蠟質的馬鈴薯冷卻時將其切片。

### 雙向切泥盤 - 粗/細

用於將蔬菜、水果和起士切泥,但硬起士除外(例如帕瑪森起士)。  
在設定 3 或 4 處理。

關於雙向切泥盤的設計:

“2”是粗切泥側

“4”是細切泥側



**警告!**

雙向切泥盤不適用於將堅果切泥。僅限在設定 7 用粗側將軟起土切泥。

**切碎盤 - 中到細**

用於將生馬鈴薯、硬起土(例如帕瑪森起土)、冷卻的巧克力和堅果切碎。在設定 7 處理。



**警告!**

切碎盤不適用於將軟起土和起土片切碎。

**切碎盤 - 粗**

用於將生馬鈴薯切碎,例如使用在馬鈴薯煎餅或水餃中。在設定 7 處理。



**亞洲蔬菜盤**

將水果和蔬菜切成亞洲蔬菜菜色所需的細條。在設定 5 處理。



**使用連續進料切泥器**

圖 1:

- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 2。
- 插入碗:
  - 將碗傾斜,然後朝下放置。
  - 朝逆時鐘方向旋轉,直到鎖定在定位為止。
- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 3。
- 從連續進料切泥器的傳動器上取下傳動器蓋(圖 1-5a)。
- 握住盤固定裝置的下端,確保兩側尖端朝上。
- 小心將所需的切片或切泥盤放置到盤固定裝置的尖端(圖 1-6a)。如果使用雙向盤,請確保所需的那一側朝上。
- 握住盤固定裝置的上端,然後插入外殼中(圖 1-6b)。
- 裝上蓋子(注意標記),然後朝順時鐘方向轉到底。
- 將連續進料切泥器放置在傳動器上,然後朝順時鐘方向轉到底,如圖 1-8 所示。
- 將旋轉開關轉到建議的設定。
- 將要處理的食物放入送入管中,然後用推料器壓下。



**警告!**

防止切過的食材堆積在出口中。

**要訣:**若要確保切割結果平均,請成群處理食材。

**註:**如果要處理的食物黏在連續進料切泥器中,請等到傳動器靜止,然後從連續進料切泥器取下蓋子並清空送入管。

**使用本電器後**

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
- 朝逆時針方向旋轉連續進料切泥器,然後將其取下。
- 朝逆時針方向旋轉蓋子,然後將其取下。
- 取下附盤子的盤固定裝置。要這樣做,從以下靠著傳動軸的位置壓下手指(圖 1)。
- 清潔零件。

**攪拌器**

**警告!** 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

切勿將手指放在裝上的攪拌器中!傳動器未靜止之前,不可卸下/裝上攪拌器。僅限操作已組合好並裝有蓋子的攪拌器。

**警告!** 有燙傷的風險!

處理熱液體時,蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。加入最多 0.5 公升的高溫或冒泡的液體。

**警告!**

攪拌器可能損壞。不可處理冰凍的食材(冰塊除外)。不可在攪拌器內空無一物時操作攪拌器。

**使用攪拌器**

圖 2:

- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂移動到位置 4。
- 取下攪拌器傳動器蓋。
- 裝上攪拌壺(標示在底座的標記上的把手上),然後朝逆時鐘方向轉到底。
- 加入食材。
  - 最大容量 - 液體 = 1.25 公升;
  - 最大冒泡或熱液體容量
  - 最大 0.5 公升;最佳處理容量 - 固體 = 50-100 g;
- 裝上蓋子,然後朝逆時鐘方向轉入攪拌器把手中。蓋子必須鎖定在定位。
- 將旋轉開關設定為所要的設定。



## 加入更多食材

### 圖 8-8:

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
  - 取下蓋子並加入食材。
- 或
- 取下漏斗，然後透過重新裝填口加入固體食材。
- 或
- 透過漏斗倒入液體食材。

### 使用本電器後

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
- 朝順時針方向旋轉攪拌器，然後將其取下。

**要訣:**建議在使用後立刻清潔攪拌器。

## 清潔和保養

### 注意!

不可使用具研磨性的清潔劑。表面可能損壞。

### 清潔底座

#### ⚠ 有觸電的風險!

絕不可將底座浸入水中或放在流水下。不可使用蒸汽洗淨機。

- 取下主電源插頭。
- 用濕布擦拭底座和傳動器蓋。必要時使用些許洗滌劑。
- 然後將底座晾乾。

### 清潔碗和工具

可用洗碗機清潔碗和工具。不可將塑膠零件放入洗碗機中，因為在清洗過程期間可能永久變形!

### 清潔連續進料切泥器

連續進料切泥器的所有零件可用洗碗機清洗。

**要訣:**若要在處理例如紅蘿蔔後取出紅色薄片，請倒一點食用油在布上，然後搓揉連續進料切泥器(非切割盤)。用清水沖洗連續進料切泥器

### 清潔攪拌器

#### ⚠ 銳利刀片有導致受傷的風險!

不可用裸手觸碰攪拌器刀片。

攪拌壺、蓋子和漏斗可用洗碗機清洗。

**要訣:**處理液體後，通常可以在不用將攪拌器從本電器取下的情況下清潔攪拌器。倒一點水和清洗液到裝上的攪拌器內。開啟攪拌器的電源數秒(設定 **M**)。將水倒出，然後用清水沖洗攪拌器。

## 重要資訊

必要時清潔配件袋。遵照袋中的保養說明。

## 存放

### ⚠ 有導致受傷的風險!

本電器不在使用中時，拉出主電源插頭。

### 圖 8:

- 將工具和切割盤存放在配件袋中。
- 將配件袋保存在碗中。

## 故障排除

### ⚠ 有導致受傷的風險!

排除故障前，請拉出主電源插頭。

### 註:

如果本電器的操作錯誤，或電子保險絲跳電或本電器有瑕疵，操作指示燈會閃爍。

### 旋轉臂必須卡入每個操作位置中。

先在下列資料的協助下嘗試解決問題。

### 故障排除

本電器不啟動。

### 補救措施

- 檢查電源供應。
- 檢查主電源插頭。
- 檢查旋轉臂。正確位置？已卡入？
- 用螺絲盡可能鎖緊攪拌器或碗。
- 盡可能裝上攪拌器蓋和螺絲。
- 將傳動器蓋裝上未使用的傳動器上。
- 安全鎖已啟用。將本電器切換到 **0/關**，然後返回所需的設定。

### 故障排除

使用期間本電器電源關閉。過載保護功能已啟動。一次處理太多食物。

### 補救措施

- 關閉本電器的電源。
- 減少處理量 不可超過允許的最大量(請參閱「應用範例」)。

### 故障排除

傳動器運轉時，意外按下釋放鈕。旋轉臂向上移動。傳動器電源關閉，但未停在工具更換位置。

### 補救措施

- 將旋轉開關設定為 **0/關**。
- 將旋轉臂移動到位置 **1**。
- 開啟本電器電源(設定 1)。
- 再次關閉本電器電源。  
工具停止在工具更換位置。



### 故障排除

攪拌器不開始運作或在使用期間停止,傳動器發出「嗡嗡聲」。刀片卡住。

### 補救措施

- 關閉本電器的電源,然後拉出主電源插頭。
- 卸下攪拌器並取下阻礙物。
- 重新裝上攪拌器。
- 開啟本電器的電源。

### 重要資訊

如果無法排除故障,請聯絡客戶中心。

## 應用範例

### 已打發的鮮奶油

100 g-600 g

- 在設定 7 用攪拌器打發鮮奶油 1½ 到 4 分鐘 – 視奶油的數量和性質而定。



### 蛋白

1 到 8 個蛋白

- 在設定 7 用攪拌器打蛋白 4 到 6 分鐘。



### 海綿蛋糕配料

#### 基本食譜

2 個蛋

2-3 湯匙熱水

100 g 糖

1 包香草糖

70 g 麵粉

70 g 玉米粉

視需要使用烘焙粉

- 在設定 7 用攪拌器打食材(麵粉和玉米粉除外)約 4-6 分鐘,直到冒泡為止。
- 將開關旋轉到設定 1,然後在約 ½ 到 1 分鐘內舀一湯匙篩過的麵粉和玉米粉。

**最大量:** 2 x 基本食譜



### 蛋糕配料

#### 基本食譜

3-4 個蛋

200-250 g 糖

1 撮鹽

1 包香草糖

或將 ½ 個檸檬剝皮

200-250 g 奶油或人造奶油(室溫)

500 g 麵粉

1 包烘焙粉

125 ml 牛奶

- 在設定 1 用攪拌棒混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 5 約 3-4 分鐘。

**最大量:** 2 x 基本食譜



### 餅皮

#### 基本食譜

125 g 奶油(室溫)

100-125 g 糖

1 個蛋

1 撮鹽

一點檸檬皮或香草糖

250 g 麵粉

視需要使用烘焙粉

- 在設定 1 用攪拌棒混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 3 約 2-3 分鐘。

從 500 g 麵粉:

- 在設定 1 用揉捏鉤揉捏食材約 ½ 分鐘,然後在設定 3 約 3-4 分鐘。

**最大量:** 2 x 基本食譜



### 酵母生麵糰

#### 基本食譜

500 g 麵粉

1 個蛋

80 g 油脂(室溫)

80 g 糖

200-250 ml 微溫牛奶

25 g 新鮮酵母

或 1 包乾酵母

½ 個檸檬皮

1 撮鹽

- 在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 3 約 3-6 分鐘。

**最大量:** 2 x 基本食譜



## 麵團

### 基本食譜

300 g 麵粉

3 個蛋

1-2 湯匙 視需要使用 (10-20 g) 冷水

- 在設定 3 處理所有食材約 3-5 分鐘,直到麵團成形為止。

最大量: 1.5 x 基本食譜

## 麵包麵團

### 基本食譜

100 g 麵粉

3 包乾酵母

2 茶匙鹽

660 ml 溫水

在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 3 約 4-5 分鐘。

## 美乃滋

2 個蛋

2 茶匙芥末

¼ 公升油

2 湯匙檸檬汁或醋

1 撮鹽

1 撮糖

食材的溫度必須相同。

- 在設定 3 或 4 處理攪拌器中的食材(油除外)數秒鐘。
- 將攪捲器切換到設定 7,然後透過漏斗將油枝慢倒入漏斗中並混合,直到美乃滋乳化為止。

立刻食用美乃滋,不要存放。



## 棄置



本設備說明是根據歐洲電子及電氣舊設備準則2012/19/EU (廢棄電子及電氣設備WEEE)。

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

## 保固

由我方相關的國家代理商針對此機器公佈的保固條款是有效的。您隨時可以透過您購買本機器的專業銷售商或者直接到我們的代理商那裡要求獲得保固條款。在小冊子的背面您可以找到針對德國的保固條款及地址。除此之外,各項保固條款也能透過網路上的網址找到,要獲得保固服務時必須出示購買憑證。

保留資料隨時更改的權利。



## 選用配件

	<p><b>MUZ5ZP1</b> 柑橘座</p>	<p>用於將柳橙、檸檬和葡萄榨汁。</p>
	<p><b>MUZ5CC1</b> 切丁器</p>	<p>用於將水果和蔬菜切成同樣大小的丁狀</p>
	<p><b>MUZ5FW1</b> 搗碎器</p>	<p>用於切韃靼牛排或牛肉條的新鮮肉。</p>
	<p><b>MUZ45LS1</b> 細多孔盤組 (3 mm), 粗多孔盤組 (6 mm)</p>	<p>用於搗碎器 MUZ5FW1。 細盤用於餅皮和果醬, 粗盤用於香腸和鹹豬肉。</p>
	<p><b>MUZ45SV1</b> 維也納旋轉附件</p>	<p>用於搗碎器 MUZ5FW1。 有可用於 4 種不同餅皮模的金屬盤。</p>
	<p><b>MUZ45RV1</b> 切片器附件</p>	<p>用於搗碎器 MUZ5FW1。 用於將堅果、杏仁果、巧克力和乾麵包捲切碎。</p>
	<p><b>MUZ45FV1</b> 榨汁器附件</p>	<p>用於搗碎器 MUZ5FW1。 用於將軟水果壓成果肉, 漿果、蕃茄和玫瑰果除外。同時自動去除莖和籽, 例如黑莓。</p>
	<p><b>MUZ45PS1</b> 削片盤</p>	<p>用於連續進料切泥器 MUZ5DS1。 用於將生馬鈴薯切成條狀。</p>
	<p><b>MUZ45AG1</b> 亞洲蔬菜盤</p>	<p>用於連續進料切泥器 MUZ5DS1。 將水果和蔬菜切成亞洲蔬菜菜色所需的細條。</p>



	<b>MUZ45RS1</b> 粗切碎盤	用於連續進料切泥器 MUZ5DS1。 用於將生馬鈴薯切碎,例如使用在馬鈴薯煎餅或水餃中。
	<b>MUZ45KP1</b> 馬鈴薯多孔盤	用於連續進料切泥器 MUZ5DS1。 將生馬鈴薯切成方條和炸馬鈴薯,將水果和蔬菜切成厚片。
	<b>MUZ5ER2</b> 不鏽鋼攪拌碗	此碗可以處理最多 750 公克麵粉加食材。
	<b>MUZ5KR1</b> 塑膠混合碗	此碗可以處理最多 750 公克麵粉加食材。
	<b>MUZ5MX1</b> 塑膠攪拌器 配件	攪拌飲料,將水果和蔬菜打成泥,調配美乃滋、切水果、堅果、 將冰塊打碎。
	<b>MUZ5MM1</b> 多功能混合器	切藥草、蔬菜、蘋果和肉,將紅蘿蔔、小蘿蔔和起士打成泥,將 堅果和冷卻的巧克力打碎。

如果產品包裝中不含配件,可從商務或客戶中心購買。

恭喜您购买了博世家用系列的新产品,您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。  
关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

## 内容

安全须知	58
安全装置	60
产品概览	60
操作方法	61
搅拌杯和工具	62
清洗和护理	64
存放	65
故障处理	65
使用范例	66
处置	67
保修	67
特配附件	68

## 安全须知

在使用之前,请仔细阅读说明书,以便了解重要的安全说明和操作说明。若不遵守本机器正确使用的规程,生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房,以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。请勿超过最大加工量(参阅“使用范例”!)

该设备适用于食品的搅拌、揉捏、起泡。不得将其用于处理其他物体或物质。当使用制造商允许的配件时,该设备还可以用于其他用途。使用本机器只能用原始配件。使用配件时,请注意所附的使用说明。请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

### 一般安全提示

#### ⚠ 触电危险

禁止儿童使用本设备。

让儿童远离本设备和其连接线。

在有人监督的情况下,或进行了安全使用培训,以及了解了相关风险后,身体、感官或心智能力较低的人员,以及缺乏经验和知识的人员才可以使用该设备。

严禁儿童将该设备用于玩耍。

只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。只是当馈电线和机器完好无损时方可使用。

在无人看管,组装、拆分以及清洗设备前,都必须使设备与电网分离。不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏,必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉,以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

## 使用本设备的安全须知

### △ 受伤风险

#### △ 触电危险!

在所有准备工作做好后,才能将电插头插入插座。  
 不要将机体浸入到液体中,也不要将其放到流水下面。  
 不要使用蒸汽清洗机。  
 在设备通电启动后不要去调整转向臂,请等到驱动器完全停止运转。  
 只能在驱动器完全停止的状态下才能更换工具或者配件——因断电后驱动器还会短时转动。  
 只能用旋转开关开机或者关机。  
 不使用本机器时,请拔出电源插头。  
 解除故障前应拔出电源线。

#### △ 因旋转中的工具而导致的受伤风险!

设备运转时,不能将手伸到碗中。请务必将杯盖(12)盖好才可使用本机器!  
 只能在本机器已经停止运转时,才可更换工具。在关机之后,驱动器会短暂继续转动再停留在更换工具的位置。只能在工具静止后才可以移动转向臂。  
 出于安全考虑,不要用的驱动器必须用保护盖(5,8)盖起来后,才能使用本设备。  
 只能在驱动器完全静止且插头已经拔出的情况下才能装上或者取下连续切削器。请勿把手伸入加料管中。

#### △ 利刀可能会造成人体损伤!

不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。只能用手抓住切削盘的边缘!  
 不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。

#### △ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

切勿把手部伸到装上的搅拌器中!只能在搅拌器已经停止运转时,才可取下/装上驱动器!只有在完整组装并盖子盖好的情况下才得使用搅拌器。

#### △ 烫伤危险!

在加工热的搅拌物时,盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入0.5升的热液体或起泡沫的液体。

#### △ 重要!

使用本机器只能用原始配件。使用配件时,请注意所附的使用说明。  
 只能同时使用一种工具或配件。

## △ 机器和配件上符号的说明



切实遵守使用说明的各项内容。



注意! 旋转的刀具。



注意! 工具转动中。  
请勿把手伸入加料管中。

## 安全装置

### 启动安全装置

请参见“工作位置”列表。

在**1**号和**3**号位置本机器只能在下列情况下启动:

- 当搅拌杯 (11) 装上并转动到啮合好为止时以及搅
- 拌器驱动保护盖 (8) 已装上好时。

### 重新启动安全装置

断电时,本机器将仍处于开机状态,但恢复电源后马达不会自动启动。要重新开机时,请把旋转开关转到**0/off** (关机) 的位置,再重新开机。

### 过载保护

如果在使用的过程中马达自动关机,就是因为过载保护被激活而发挥作用。可能的原因是同时加工太大量食品。

安全装置激活时要如何解决,请参阅“故障处理”章节的说明。

使用说明描述着不同机型,请参考型号概览(图IV)。本机器无需保养。

## 产品概览

请翻开图页。图 A

### 机体

#### 1 去联锁键

#### 2 转向臂

“轻便手臂提升”功能 („Easy Armlift“) 可帮助转向臂向上的动作(参阅“工作位置”的说明)。

#### 3 旋转开关

关机后 (**0/off**, 即关机的位置), 本机器会自动继续运转直到更换工具的最佳位置为止。

**0/off** = 关机

**M** = 最高转速的暂动功能, 请把开关一直按下不放, 依所需混合时间再放开。

档位1-7 工作速度:

- 1 = 低转速 慢,
- 7 = 高转速 快。

#### 4 工作显示灯

机器运转时会发亮(旋转开关在**M** 或1-7 的位置)。

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况下会闪烁, 请参阅“故障处理”章节的说明。

#### 5 驱动器保护盖

要拿下驱动器保护盖时, 请按压后部以拿下保护盖。

#### 6 用于

- 连续切碎器和
- 柑橘压榨器(特别配件\*) 的驱动器。

#### 7 用于工具(钢丝搅拌器、打蛋器、搅面钩)和绞肉机(特别配件\*) 的驱动器。

#### 8 搅拌机驱动器保护盖

9 用于搅拌器的驱动器(特别配件 \*)  
不需要使用时请盖上搅拌器驱动器的保护盖。

10 自动卷线器

带配件的搅拌杯

11 不锈钢搅拌碗

12 盖子

工具

13 “Profi Flexi”(专业柔性) 钢丝搅拌器

14 “Profi”(专业) 打蛋器

15 带面团转向器的搅面钩

16 配件袋

用于存放各项工具和切碎圆盘。

连续切削配件

17 推料棒

18 带进料筒的盖子

19 切削圆盘

a) “Profi Supercut”(专业超级切削)

转向盘 - 粗/ 细

b) 转向磨削盘 - 粗/ 细

c) 磨削盘 - 中等细

d) 粗型磨碎圆盘 \*

e) 亚洲蔬菜切削圆盘 \*

20 圆盘托架

21 带排出口的外壳

搅拌器 \*

22 搅拌杯

23 盖子

24 漏斗

\* 如果供货范围不包括某配件,可通过销售商或者客服购得。

工作位置

图 3

注意!

只有将各项工具或配件按此表格以正确的位置装在合适的驱动器上并处于工作状态时,才能使用本设备。

在任何工作位置下,转向臂必须是嵌合在上面的。

提示

转向臂配有“轻便手臂提升”(„Easy Armlift“)功能,可帮助转向臂向上的动作。

工作位置的调整:

- 按压去联锁键,摆动转向臂。用一只手支持该动作。
- 将转向臂摆动到想要的位置并让其嵌合稳。

位置	驱动器	工具/ 配件	工作转速
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

\* 打蛋器、搅拌器和搅面钩的安装和取下添加较多的加工量。

操作方法

⚠ 受伤风险!

在所有准备工作做好后,才能将电插头插入插座。

⚠ 注意!

只有使配件或工具处于工作状态才能启动设备。

不能让设备空转。

不能将设备和各个零件暴露于热源。各零件不能用于微波炉。

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件,参看“清洁和护理”。

**重要注意事项**

本使用说明包括一张贴纸,该贴纸上注明关于使用工具或配件时的工作转速参考值。我们建议把该贴纸粘贴在机器上(图 9)。

**准备工作**

- 将主机放在光滑而干净的底面上。
- 把电源线一下子拉出来直到所需长度为止(最长100厘米),再慢慢放开,此时电源线已固定好(图 9)。
- 如何缩短电源线工作长度:  
轻微拉住电源线,使其卷起到所需长度,再重新轻微拉住并慢慢放开,此时电源线已固定好。

**注意!**

推入时,不要扭转电源线。

备有自动卷线器的机器请勿把电源线手动推入。如果电源线夹住,把线拉出到底并重新收起。

- 插上电源插头。

**搅拌杯和工具****⚠ 因旋转中的工具而导致的受伤风险**

设备运转时,不能将手伸到碗中。请务必将盖子(12)盖好才可使用本机器!

只能在本机器已经停止运转时,才可更换工具。在关机之后,驱动器会短暂继续转动再停留在更换工具的位置。只能在工具静止后才可以移动转向臂。

出于安全考虑,不要用的驱动器必须用保护盖(5, 8)盖起来后,才能使用本设备。

**注意!**

搅拌杯只能用于本机器。

**“Profi Flexi”(专业柔性)****钢丝搅拌器 (13)**

用于搅拌面粉团,比如蛋糕搅拌面团。

**打蛋器 (14)**

用于搅拌面粉团,比如蛋糕搅拌面团。

**搅面钩 (15)**

用于揉捏浓稠面团或拌和一些不要搅碎的配料(例如:葡萄干、巧克力片等)。

**使用打蛋器的重要说明****图 9**

打蛋器硬差一点接触到搅拌杯的底部以达到最佳拌和的效果。如果需要,可以依下列步骤调整打蛋器的高度:

- 拔下电插头。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 将打蛋器插入到驱动器直到其啮合为止。
- 抓住打蛋器并用开口扳手(SW 8)顺时针方向松开。
- 转动打蛋器以调整到所需高度:
  - 顺时针方向转动: 调高
  - 逆时针方向转动: 调低
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置1。
- 检查打蛋器的高度,如果需要再校正。
- 当高度调整后,按下解锁按钮,将转动臂调整到位置2。
- 抓住打蛋器并用开口扳手(SW 8)逆时针方向拧紧。

**使用搅拌杯和工具****图 10**

- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 放入搅拌碗:
  - 放上向前倾斜的搅拌杯,
  - 再逆时针方向转动直到啮合为止。
- 根据加工需要,将搅拌器、打蛋器或搅面钩插入驱动器中并嵌合好。

**说明:**

要旋转搅面钩的面团转向器以便搅面钩能嵌合好(图 9-4b)。

- 将要加工的配料注入碗中。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置1。
- 放上盖子。
- 将旋转开关调整到想要的档位。

**我们建议:**

- “Profi Flexi”(专业柔性) 钢丝搅拌器:  
先用档位1-2,再根据需要用档位3-5 拌和
- “Profi”(专业) 打蛋器:  
档位7,拌和用档位1
- 搅面钩:  
用档位1 拌和,用档位3 揉捏

**续加配料**

- 用旋转开关关停设备。
- 通过盖子里的加料口添加配料。  
或者
- 取下盖子。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 加入配料。



**加工完成后**

- 用旋转开关关停设备。
- 拔下电插头。
- 取下盖子。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 从驱动器上取下工具。
- 取下搅拌碗。
- 清洗每一个部件,参看ü“清洁和护理”。



**连续切削配件**

**⚠ 受伤风险**

不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。只能用手抓住切削盘的边缘!只能在驱动器完全静止且插头已经拔出的情况下才能装上或者取下连续切削器。请勿把手伸入加料管中。

**注意!**

只能在全部组合好的状态下才能使用连续切削器。不要在主机上组合连续切削器。仅在所展示的工作位置开动连续切削器。

**防超负荷保护**

**图 6**

为了避免连续切削器超负荷工作而造成对您机器的较大损害,切削器的传动轴具有凹痕(裂解槽)。在超负荷的情况下传动轴会在裂解槽处断裂。如果需要带驱动轴的新圆盘托架,可以向售后服务部门购买。

**“Profi Supercut”  
(专业超级切削) 转向  
盘 - 粗/ 细**



切削水果和蔬菜用档位5 加工。  
转向切削盘上的指示:  
“粗”用于粗的切剖面  
“细”代表薄的切剖面。

**注意!**

转向切削盘不能用于切削硬质奶酪、面包、小面包和巧克力。整个煮过的土豆只能等冷却后才能切削。

**转向磨削盘一粗/ 细**



用于磨碎蔬菜、水果和奶酪,硬质奶酪除外(比如帕马森干酪),用档位3 或者4 加工。

转向切削盘上的指示:

“2”代表粗的磨削面,  
“4”代表细的磨削面。

**注意!**

该转向磨碎盘不能用来磨碎坚果。磨碎软奶酪时只能用档位7 粗面。

**磨削盘 - 中等细**



用于擦碎生土豆、硬奶酪(例如帕马森干酪)、冰巧克力和坚果。用档位7 加工。

**注意!**

该磨削盘不能用于磨削软奶酪和切片干酪。

**粗型磨碎圆盘**



用于磨细生土豆,以制作土豆煎饼或者丸子。用档位7 加工。

**亚洲蔬菜切削圆盘**



可将水果和蔬菜切削成精细的条状,以制作亚洲菜式。用档位5 加工。

**连续切削器的使用**

**图 11**

- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 放入搅拌碗:  
- 放上向前倾斜的搅拌杯,  
- 再逆时针方向转动直到啮合为止。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置3。
- 取下连续切削器上的驱动器保护盖(图 11-5a)。
- 抓住下部的圆盘托架,两个尖端须朝上。
- 把所需要的切削盘或切碎盘小心放在圆盘托架的尖端上(图 11-6a)。在使用转向盘时,要注意,将想要使用的面朝上放置。



- 抓住圆盘托架的上端并放入机壳中 (图 4-6b)。
- 盖上盖子(注意标记)并将其按顺时针方向旋转到底。
- 如同图 4-8 所示,将连续切削器放在驱动器上并顺时针方向转动直到止动位置。
- 将旋转开关转到推荐的档位上,
- 将要加工的食物放入进料筒中并用填塞器推进去。

### ⚠ 注意!

要避免排出口里的切削物堵塞。

**提示:** 为了达到尽量均匀的切削效果,加工比较细长的切削物时,请加工一束一束的切削物。

**说明:** 若待加工的食物卡在连续切削器中,请将机器关机,拔下电插头,等待驱动器完全静止,取下切削器的盖子,将进料筒清空。

### 加工完成后

- 用旋转开关关停设备。
- 将连续切削器按逆时针方向旋转并取下来。
- 将盖子按逆时针方向旋转并取下来。
- 取下带圆盘的圆盘托架。此时要用手指从下方朝上按压传动轴 (图 4)。
- 清洁各部件。

## 搅拌机

### ⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

切勿把手部伸到装上的搅拌机中! 只能在搅拌机已经停止运转时,才可取下/ 装上驱动器! 只有在完整组装并盖子盖好的情况下才得使用搅拌机。

### ⚠ 烫伤危险!

在加工热的搅拌机时,盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入0.5 升的热液体或起泡沫的液体。

### 注意!

否则搅拌机可能会被损坏。不要加工冷冻配料(冰块出外)。在没有加搅拌机物情况下,请勿使用搅拌机。

## 使用搅拌机

### 图 4

- 按下解锁按钮并将转向臂转到4 号位置。
- 拿下搅拌机驱动器保护盖。
- 置放搅拌杯(搅拌杯手柄上的标记对准机器上的标记),再顺时针转动直到止动位置。
- 加入配料。  
液体最大加工量 = 1.25 公升;起泡沫或热液体最大加工量 = 0.5 公升;固体最佳加工量 = 50 至100 克;
- 把盖子盖上并逆时针方向转入搅拌机把手中直到止动位置。盖子必须已啮合。
- 将旋转开关调整到想要的档位。



### 续加配料

### 图 4-8

- 用旋转开关关停设备。
- 取下盖子并加入配料  
或者
- 取出料斗并慢慢地将配料倒入加料管中  
或者
- 通过漏斗倒入液体状配料。

### 加工完成后

- 用旋转开关关停设备。
- 将搅拌机顺时针方向转动并拿下。

**提示:** 使用完搅拌机后,最好要马上清理。

---

## 清洗和护理

### 注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

### 清洁主机。

### ⚠ 触电危险!

不能将主机浸入水中或者在流水中清洗。  
不要使用蒸汽清洗机。

- 拔下电插头。
- 用湿布擦拭主机和驱动器保护盖。有需要的情况下使用适量洗碗精。
- 随后将设备擦干。

### 清洗搅拌杯和工具

盆子和工具可用洗碗机清洗。  
塑料部件不要在洗碗机中夹住,否则在洗涤过程中可能会导致无法回复的变形!



## 清洗连续切碎器

连续切削器上的每一个部件都可用洗碗机洗。

**建议:** 要祛除加工物如胡萝卜留下的红色印迹, 可以将一些食用油弄到一块布上, 再用布将连续切削器上(非切削圆盘)印迹抹掉。

## 清洗搅拌器

### ⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。

搅拌杯、杯盖和漏斗可在洗碗机中洗。

**提示:** 每次加工液体后, 通常不用将搅拌器从主机拿下就可以清洗。

为此, 请在装在主机上的搅拌器倒入少量水和洗碗精。启动搅拌器几秒钟(档位M)。将洗涤用水倒掉再用清水冲洗搅拌器。

### 重要注意事项

需要时, 可清理配件袋。请注意配件袋里面的护理说明。

---

## 存放

### ⚠ 受伤风险!

不使用本机器时, 请拔出电源插头。

### 图 14

- 工具和切碎圆盘可在收在配件袋中。
- 配件袋可存放在搅拌杯中。

---

## 故障处理

### ⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

### 提示

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况由工作显示灯指示。

**在任何工作位置下, 转向臂必须是嵌合在上面的。**

请首先依下列步骤尝试解除故障。

### 故障

机器不起动

### 解决办法

- 检查供电。
- 检查电源插头。
- 检查转向臂。位置正确吗? 啮合好了吗?

- 将搅拌器或搅拌杯转紧直到止动位置。
- 装上搅拌器盖并转紧直到止动位置。
- 将驱动器保护盖装在没有在使用的驱动器上。
- 重新启动安全装置已被激活。将机器调节到**0/off**的位置, 再调回所需要的档位。

### 提示

机器在使用中自行停止。过载保护被激活。同时处理了过量食物。

### 解决办法

- 关机。
- 减少处理量。请勿超过最大加工量(参阅“使用范例”)!

### 提示

正在使用本机器时, 无意操作了解锁按钮。转向臂向上移动。驱动器停止了, 但不会停留在更换工具的位置。

### 解决办法

- 把旋转开关调到**0/关**。
  - 将转向臂转到**1**号位置。
  - 开机(档位1)。
  - 再关机。
- 工具会停留在更换工具的位置。



### 提示

搅拌器不启动或在使用中突然停止, 驱动器发出“哼哼声”。刀具卡死。

### 解决办法

- 关机并拔下电源插头。
- 拿下搅拌器并移除障碍物。
- 重新装上搅拌器。
- 开机。

### 重要注意事项

如果无法按上述步骤解除故障, 请与售后服务部门联系。

## 使用范例

### 搅打奶油

100–600 克

- 用打蛋器加工奶油时,调整到档位7,用时1分半到4分钟(根据奶油的量和特性来定)。



### 蛋白

1 到8 个蛋清

- 用打蛋器打蛋清时,调整到档位4,用时4 到6 分钟。



### 制海绵蛋糕面团

#### 基本食谱

2 个鸡蛋  
2–3 勺热水  
100 克糖  
1 包香草糖末  
70 克面粉  
70 克淀粉  
也可加少许发酵粉

- 用钢丝搅拌器在档位7 搅打配料(除面粉和淀粉外)约4 至6 分钟使搅拌物起泡。
- 将旋转开关调整到档位1,将塞选过的面粉和淀粉用勺子在半分钟到1 分钟内轻轻地掺和好。

**最大量:** 2 x 基本食谱



### 糕饼面糊

#### 基本食谱

3–4 个鸡蛋  
200–250 克糖  
1 撮盐  
1 包香草糖末或者1/2 只柠檬的皮  
200–250 克黄油或者人造黄油(室温)  
500 克面粉  
1 包发酵粉  
125 克牛奶

- 所有配料用搅拌器在档位1 搅拌半分钟,然后在档位3 搅拌约3–4 分钟。

**最大量:** 2 x 基本食谱



### 做脆饼面团

#### 基本食谱

125 克黄油(室温)  
100–125 克糖  
1 个鸡蛋  
1 撮盐  
一些柠檬皮或者香草糖末  
250 克面粉  
也可加少许发酵粉

- 用钢丝搅拌器在等级1 的转速将所有各种配料搅拌约半分钟,接着在等级3 的转速搅拌约2 至3 分钟。

500 克面粉

- 用搅面钩在档位1 将所有各种配料搅拌约半分钟,接着在档位3 搅拌约3 至4 分钟。

**最大量:** 2 x 基本食谱



### 酵母面团

#### 基本食谱

500 克面粉  
1 个鸡蛋  
80 克脂肪(室温)  
80 克糖  
200–250 毫升微热的牛奶  
25 克活酵母或1 包酵母粉  
半粒柠檬的皮  
1 撮盐

- 所有配料先用档位1 加工半分钟,然后在档位3 用搅面钩加工约3–6 分钟。

**最大量:** 2 x 基本食谱



### 面条面团

#### 基本食谱

300 克面粉  
3 个鸡蛋  
依需要添加1 至2 汤匙(10–20 毫升) 冷水。

- 在档位3 搅打所有配料约三至五分钟,打成面团状。

**最大量:** 1,5 x 基本食谱



## 面包面团

### 基本食谱

1000 克面粉  
3 小包酵母粉  
2 小匙盐  
660 毫升温水

所有配料先用档位1 加工半分钟,然后在档位3 用搅面钩加工约4-5 分钟。

### 蛋黄酱

2 个鸡蛋  
2 小匙芥末酱  
250 毫升食用油  
2 食匙柠檬汁或醋  
1 撮盐  
1 撮糖

所有配料的温度须一致。

- 除了油以外将所有配料在搅拌器档位3 或 4 加工数秒钟。
- 将搅拌器调到档位7 并经过漏斗将油慢慢注入,再持续搅拌直到乳化成蛋黄酱。

**蛋黄酱应尽快用完,请勿保存。**

5



## 处置



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU

(waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

请咨询专业零售商,了解可用的处置方式。

## 保修

该设备的保修条款将由售出国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。

当根据保修条款进行任何索赔时,必须出具销售凭证或收据。

我们保留对保修条款作出修订的权利。

## 特配附件

	<b>MUZ5ZP1</b> 柑橘压榨器	用于将橘子、柠檬和葡萄柚榨汁。
	<b>MUZ5CC1</b> 切丁器	用于将水果和蔬菜切成大小均匀的小方块。
	<b>MUZ5FW1</b> 绞肉机	用于绞碎新鲜的肉,以制作鞑靼生食调味肉或者烤肉泥团子。
	<b>MUZ45LS1</b> 穿孔圆盘组,精细(3毫米)、粗大(6毫米)	适用于绞肉机MUZ5FW1。 精细用于制作肉酱和面包涂层,粗大用于制作烤肠和肥肉片。
	<b>MUZ45SV1</b> 喷注式烘烤附件	适用于绞肉机MUZ5FW1。 带金属模子,可做出4种烘烤花样。
	<b>MUZ45RV1</b> 擦碎附件	适用于绞肉机MUZ5FW1。 用于擦碎坚果、杏仁、巧克力和面包干。
	<b>MUZ45FV1</b> 水果压榨附件	适用于绞肉机MUZ5FW1。 用于将莓果类覆盆子除外、西红柿和野蔷薇果压制成糊状。在加工时能同时将茶藨子的梗和籽自动分离出来。
	<b>MUZ45PS1</b> 制作薯片切削圆盘	适用于连续切削器MUZ5DS1。 用于削制作薯片的生土豆。
	<b>MUZ45AG1</b> 亚洲蔬菜切削圆盘	适用于连续切削器MUZ5DS1。 可将水果和蔬菜切削成精细的条状,以制作亚洲菜式。

	<b>MUZ45RS1</b> 粗型磨碎圆盘	适用于连续切削器MUZ5DS1。 用于磨细生土豆,以制作土豆煎饼或者丸子。
	<b>MUZ45KP1</b> 制土豆煎饼切削圆盘	适用于连续切削器MUZ5DS1。 用于磨细生土豆,以制作土豆煎饼,用于将水果和蔬菜切削成厚片。
	<b>MUZ5ER2</b> 不锈钢搅拌碗	搅拌杯中可最多加工750 克面粉再加其他配料。
	<b>MUZ5KR1</b> 塑料制品搅拌碗	搅拌杯中可最多加工750 克面粉再加其他配料。
	<b>MUZ5MX1</b> 塑料制拌和器套件	用于搅拌饮料,制作水果泥和蔬菜泥,配制蛋黄酱,切碎水果和坚果,捣碎冰块。
	<b>MUZ5MM1</b> 多功能拌和器	用于剁细调味草、蔬菜、苹果和肉,将胡萝卜、萝卜和奶酪擦成屑或者丝,磨碎坚果和冷藏的巧克力。

若供货范围不包某配件,可通过专卖店或客户服务部门购买。

## 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](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
mailto:cp-servicecenter@  
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](http://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](http://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](http://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](http://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  
[www.bosch.home.bg](http://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  
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](http://www.bosch-home.com)

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaanouri 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](http://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  
[www.bosch-home.dk](http://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](http://www.bosch-home.es)

### **FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
mailto:Bosch-Service-  
FI@bshg.com  
[www.bosch-home.fi](http://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, Ελλάδα**

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:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@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 4111  
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**

Tehehi, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeideh 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
mailto:Info@Tehehi-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:gore nec@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@  
lintel.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  
Grensevingen 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 Gospodarstwa  
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 1 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.  
Litostrajska 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  
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep  
telefonlarından ise kullanımların 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<sup>a</sup>  
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





 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**

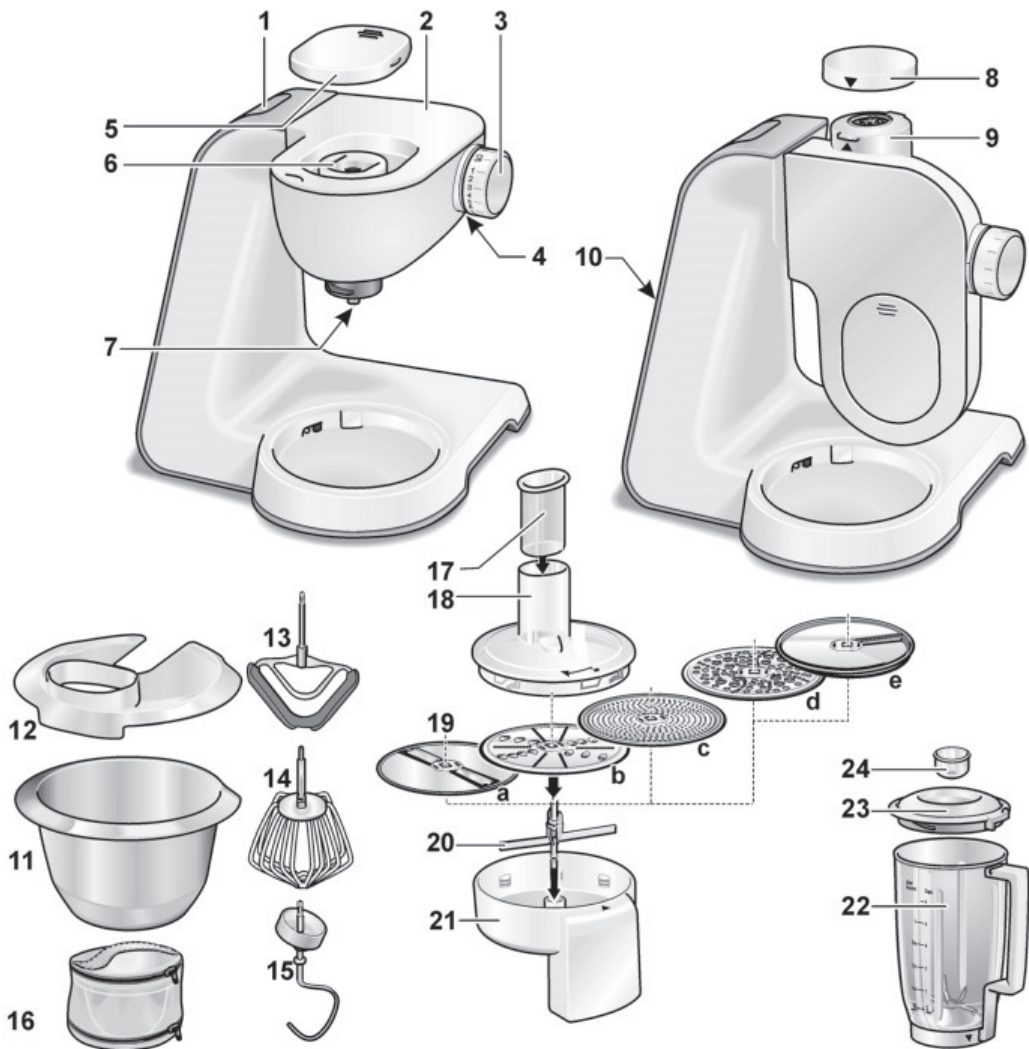
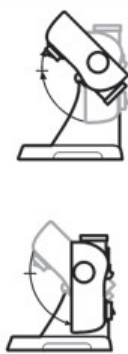
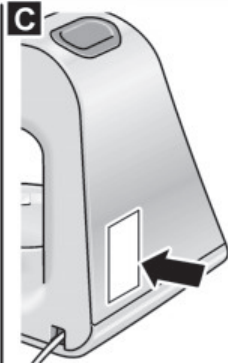
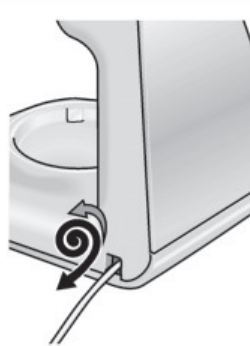
**81739 München, GERMANY**

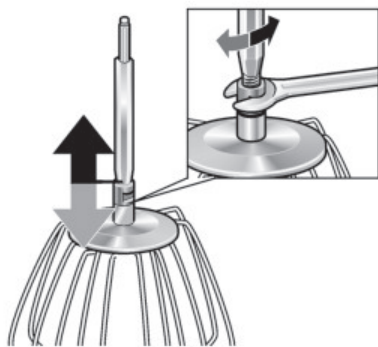
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

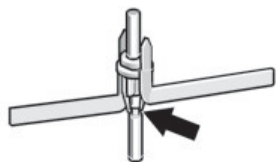
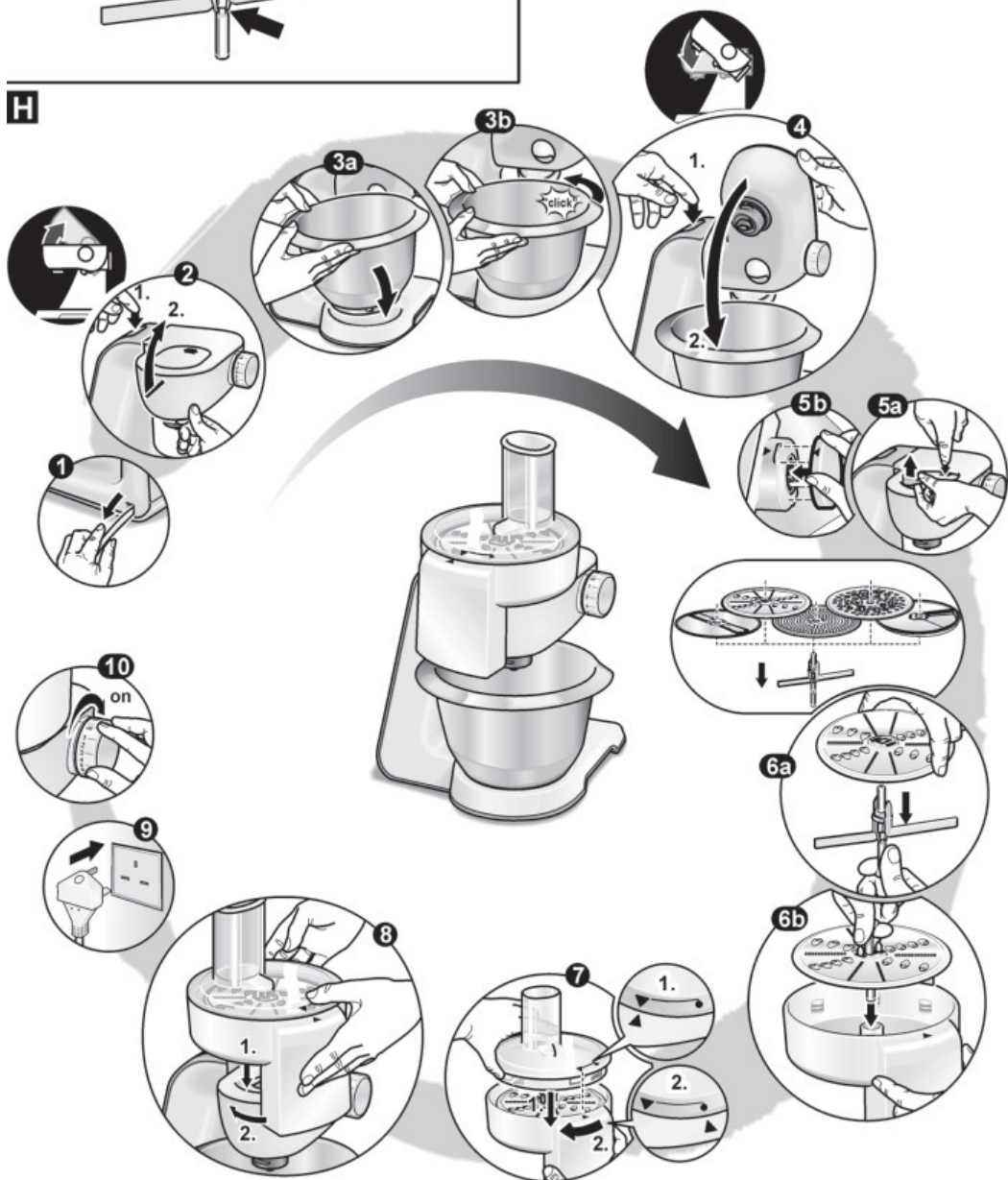


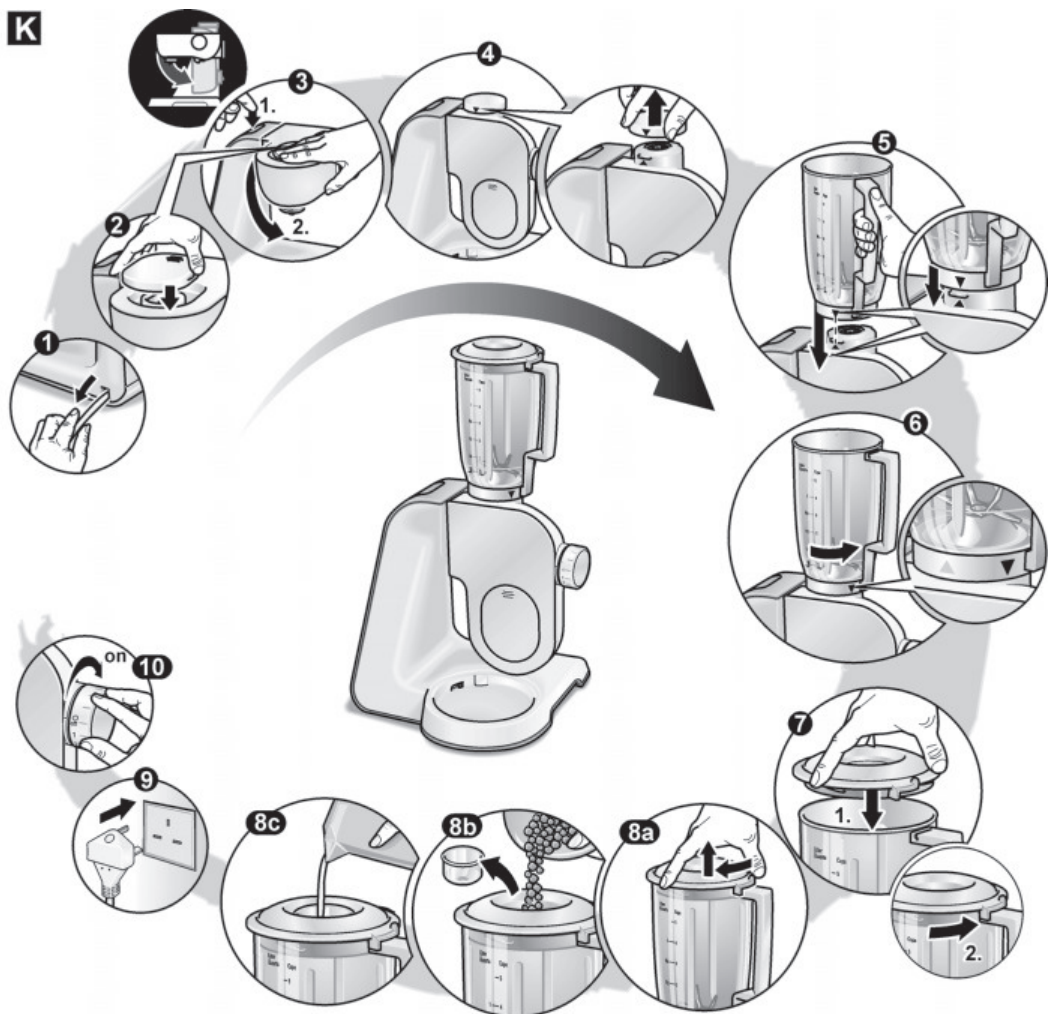
**8001012169**

950220

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

**E****F**

**G****H****J**

**K****L**