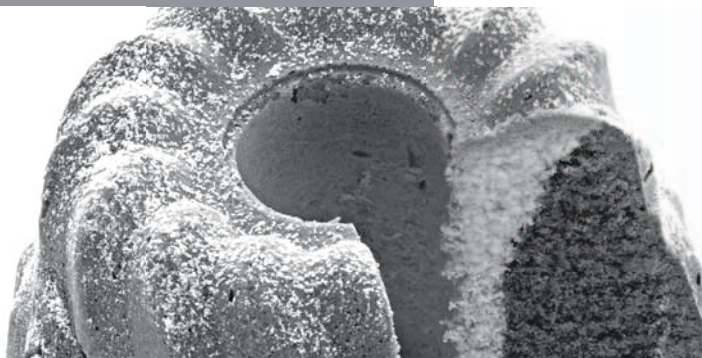




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MUM57...GB**  
Professional



**BOSCH**

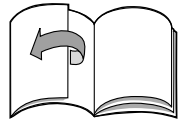
**ms** Arahan pengendalian

**zh** 使用说明书

**en** Operating instruction

**ar** تعليمات الاستخدام

ms	Bahasa Melayu .....	3
zh	中国的 .....	16
en	English .....	27
ar	عربي .....	54



***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 .....	3
Gambaran Keseluruhan .....	6
Pengendalian .....	7
Pembersihan dan servis .....	11
Penyimpanan .....	11
Penyelesaian masalah .....	11
Contoh penggunaan .....	12
Pelupusan .....	14
Jaminan .....	14
Aksesori pilihan .....	14

## 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 membaiki 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 membaiki 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/mati**, kemudian hidupkan.

### **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 (**Raj. M**). Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan.

## Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi. Rajah 

### 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 **O/mati**), perkakas bergerak secara automatik ke kedudukan optimum untuk menukar alat.  
**O/mati** = 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 citrus (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 berterusan

- 17 Penolak
- 18 Penutup dengan corong isian
- 19 Cakera pemotong
  - 19a Cakera boleh terbalik Supercut profesional – kasar/halus
  - 19b Cakera mayang boleh terbalik – kasar/halus
  - 19c Cakera parut – sederhana-halus
  - 19d Cakera parut – kasar \*
  - 19e 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

#### 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	7		1–5
			1–7
			1–3
2	7	*	–
3	6		3–7
			3–5
4	9		5–7
	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, bersihkan-nya 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 9**).
- 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 1

Pemukul seharusnya hampir-hampir menyentuh dasar mangkuk untuk memastikan bahan-bahan diadunkan 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 1**

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan **2**. 
- Masukkan mangkuk:
  - Sendangkan 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 pemegang doh sehingga cangkuk uli dapat dikunci pada kedudukannya (**Rajah 1-4b**).

- 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

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 sayur-sayuran. 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 berkilin 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 sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia. Proses pada pengesetan 5.

### Bekerja dengan pemayang suapan berterusan

- 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 11-5a**).
- 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 11-6a**). 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 11-6b**).
- 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 11-8**.
- 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 11**).
- 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 13**

- 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 pemprosesan 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 3-8)

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
  - Buka tudung dan tambah bahan.
- atau
- tanggalkan corong dan secara beransur-ansur 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 dicuci serta-merta selepas digunakan.

## Pembersihan dan servis

### Perhatian!

*JANGAN gunakan agen pembersih yang meelas. Permukaan mungkin rosak.*

## Membersihkan unit asas



### **Risiko kejutan elektrik!**

*Jangan sekali-kali merendam unit asas dalam air atau meletakkannya di bawah air yang 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 pemayang suapan berterusan

Semua bahagian pemayang suapan berterusan adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

Jangan menghimpit bahagian-bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk, kerana ia boleh berubah bentuk secara kekal semasa proses cucian!

**Petua:** Untuk menghilangkan sapat merah selepas memproses misalnya lobak merah, tuangkan sedikit minyak masak pada kain dan gosok sapat daripada pemayang suapan berterusan (bukan cakera pemotong). Kemudian bilas pemayang 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 3

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

## Penyelesaian masalah



### **Risiko kecederaan!**

*Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.*



### **Perhatian:**

Penunjuk Kendalian berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul atau fius 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/mati 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/mati**.
- 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 buang 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 vanilla

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 ½ 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 ½ 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 ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–4 minit pada pengesetan 5.

**Kuantiti maksimum:** 1.5 x resipi asas



## Pastrri rapuh

### Resipi asas

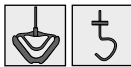
- 125 g mentega (suhu bilik)
- 100–125 g gula
- 1 biji telur
- Secubit garam
- Sedikit kulit lemon atau gula vanila
- 250 g tepung gandum
- Serbuk penaik jika diperlukan

- Campurkan semua bahan dengan pengacau selama lebih kurang ½ 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 ½ 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 ½ biji lemon
- Secubit garam

- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–6 minit pada pengesetan 3.



**Kuantiti maksimum:** 1.5 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

- 750 g tepung gandum
- 2 paket yis kering
- 2 sudu kecil garam
- 450–500 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.**

## Lepa roti madu

- 30 g mentega (dari peti sejuk, 7 °C)
- 190 g madu (dari peti sejuk, 7 °C)

- Potong mentega kecil-kecil dan dimasukkan ke dalam pengadun.
- Tambah madu dan adun selama 15 saat pada pengesetan 7.



## Pelupusan



Perkakas ini telah dikenal pasti selaras dengan arahan Eropah 2012/19/EG bagi Sisa Kelengkapan Elektrik dan Elektronik (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Arahan ini membuka jalan bagi penarikan balik dan penggunaan seluruh EU yang berkesan untuk peralatan sisa.

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

## Jaminan

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.

## Aksesori pilihan



**MUZ5ZP1**  
Penekan sitrus

Untuk memerah oren, lemon dan limau gedang.



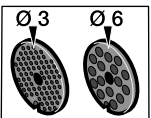
**MUZ5CC1**  
Pemotong dadu

Untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kiub yang sama saiz.



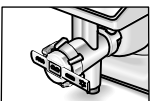
**MUZ5FW1**  
Pengisar

Untuk memotong daging segar menjadi tartare stik atau lof daging.



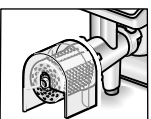
**MUZ45LS1**  
Set cakera berlubang halus (3 mm), kasar (6 mm)

Untuk pengisar MUZ5FW1. Cakera halus untuk pastrri dan lepa, cakera kasar untuk sosej dan bakon.



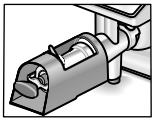
**MUZ45SV1**  
Alat tambah puser Vienna

Untuk pengisar MUZ5FW1. Dengan templat logam untuk 4 acuan pastrri yang berlainan.



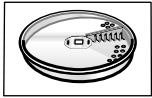
**MUZ45RV1**  
Alat tambah pamarut

Untuk pengisar MUZ5FW1. Untuk memarut kekacang, badam, coklat dan rol roti kering.



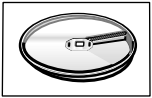
**MUZ45FV1**  
Alat tambah pemerah

Untuk pengisar MUZ5FW1.  
Untuk memerah buah-buahan lembut, kecuali rasperi, tomato dan buah mawar, menjadi pulpa.  
Pada masa yang sama misalnya, buah kismis secara automatik dibuang tangkai dan biji.



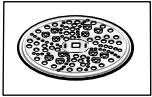
**MUZ45PS1**  
Cakera kerepek

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1.  
Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.



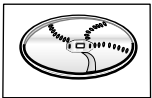
**MUZ45AG1**  
Cakera sayur-sayuran Asia

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1.  
Menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia.



**MUZ45RS1**  
Cakera parut kasar

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1.  
Untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu.



**MUZ45KP1**  
Cakera kentang goreng

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1.  
Untuk memarut kentang mentah menjadi rostis dan kentang goreng, untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan tebal.



**MUZ5ER2**  
Mangkuk kacau keluli tahan karat

Sehingga 750 g tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.



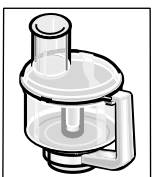
**MUZ5KR1**  
Mangkuk adun plastik

Sehingga 750 g tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.



**MUZ5MX1**  
Alat tambah pengadun plastik

Untuk mengadun minuman, untuk memurikan buah-buahan dan sayur-sayuran, untuk menyediakan mayonis, untuk memotong buah-buahan dan kekacang, untuk menghancurkan kiub ais.



**MUZ5MM1**  
Pembancuh berbilang

Untuk mencincang herba, sayur-sayuran, epal dan daging, memayang lobak merah, lobak putih dan keju, untuk memarut kacang dan coklat sejuk.

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

Tertakluk pada pindaan.

**恭喜您购买了博世家用系列的新产品，您已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

为了您的安全 .....	16
商品概览 .....	18
操作方法 .....	19
清洗和护理 .....	22
存放 .....	22
故障处理 .....	23
使用范例 .....	23
作废机器的处理 .....	24
保修 .....	24
特配附件 .....	25

## 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

请翻开网页。

图 IV

### 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。
 不使用时请盖上驱动器保护盖。
- 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 搅拌器驱动器保护盖

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

19a “Profi Supercut”(专业超级切削) 转向盘

- 粗 / 细

19b 转向磨削盘 一粗 / 细

19c 磨削盘 - 中等细

19d 粗型磨碎圆盘 \*

19e 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 9

**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。

**i** 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:

- 按压去解锁键, 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 10)。
- 如何缩短电源线工作长度: 稍微拉住电源线, 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拌的配料 (例如: 葡萄干、巧克力片等)。



## 使用打蛋器的重要说明



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。
- 按压去解锁键, 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
- 按压去解锁键, 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



- 按压去解锁键, 将转动臂调整到位置 2。
- 放入搅拌碗:
  - 放上前倾斜的搅拌杯,
  - 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 13-4b)。

- 将要加工的配料注入碗中。
- 按压去解锁键, 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。
- 按压去解锁键, 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。
- 按压去解锁键, 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“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



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。

如果需要带驱动器轴的新圆盘托架，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”用于粗的切削面，“细”代表薄的切削面。

### 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 - 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 11-6b）。
- 盖上盖子（注意标记）并将其按顺时针方向旋转到底。
- 如同图 11-8 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 11）。
- 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。

### 注意！

否则搅拌机可能会损坏。不要加工冷冻配料（冰块除外）。在没有加搅拌物情况下，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。

### 清洗搅拌机



**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机。

搅拌杯、杯盖和漏斗可在洗碗机中洗。

**提示：**每次加工液体后，通常不用将搅拌机从主机拿下就可以清洗。

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



**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 4

- 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

机器不启动

#### 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。

### 故障

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”）！

### 故障

正在使用本机时，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。



### 故障

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

- 关机并拔出电源插头。
- 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

### 糕饼面粉

#### 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：**1,5 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：**1,5 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

750 克面粉

2 小包酵母粉

2 小匙盐

450–500 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 汤匙柠檬汁或醋

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。**

## 蜂蜜面包涂抹酱

30 克黄油（刚从冰箱中取出的，7 °C）

190 克蜂蜜（刚从冰箱中取出的，7 °C）

- 将黄油切成小块并放入搅拌器中。
- 添加蜂蜜并在档位 7 搅拌 15 秒钟。



## 作废机器的处理



本设备是依据欧洲 2012/19/EG 中关于电子电气设备法令而认证的。

该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。关于最新的作废机器的处理途径请您咨询

专门的经销商或者您当地的政府机关。

## 保修

由我方相关的国家代理商公布的针对此设备的保修条款有效。您随时可以通过您购买本设备的专业销售商或者直接到我们的代理商那里要求获得保修条款。在小册子的背面您能找到针对德国的保修条款和地址。

除此之外，各项保修条款也能通过英特网上的网址找到。要获得保修服务的话必须出示购买凭证。



## 特配附件



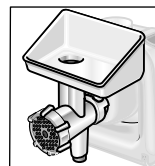
**MUZ5ZP1**  
柑橘压榨器

用于将橘子、柠檬和葡萄柚榨汁。



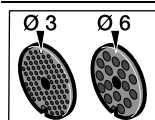
**MUZ5CC1**  
切丁器

用于将水果和蔬菜切成大小均匀的小方块。



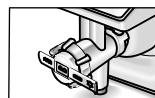
**MUZ5FW1**  
绞肉机

用于绞碎新鲜的肉，以制作鞣鞣生食调味肉或者烤肉泥团子。



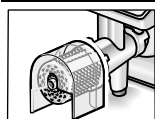
**MUZ45LS1**  
穿孔圆盘组，精细 (3 毫米)、粗大 (6 毫米)

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。



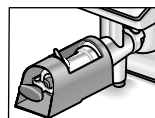
**MUZ45SV1**  
喷注式烘烤附件

适用于绞肉机 MUZ5FW1。  
带金属模具，可做出 4 种烘烤花样。



**MUZ45RV1**  
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。



**MUZ45FV1**  
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蔗子的梗和籽自动分离出来。



**MUZ45PS1**  
制作薯片切削圆盘

适用于连续切削器 MUZ5DS1。  
用于削制炸薯片的生土豆。



**MUZ45AG1**  
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。

*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 . . . . .	27
Overview . . . . .	30
Operating the appliance . . . . .	31
Cleaning and servicing . . . . .	34
Storage . . . . .	35
Troubleshooting . . . . .	35
Application examples . . . . .	36
Disposal . . . . .	37
Warranty conditions . . . . .	37
Optional accessories . . . . .	38

## 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. Non-industrial 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**

#### **Risk of electric shock!**

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 **pos. 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. III). The appliance requires no maintenance.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. IV

### 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
    - 19a Professional Supercut reversible disc – coarse/fine
    - 19b Reversible shredding disc – coarse/fine
    - 19c Grating disc – medium-fine
    - 19d Grating disc – coarse \*
    - 19e 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

Fig. 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**

**Fig. 13**

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 anti-clockwise using open-ended wrench (size 8).



### **Working with the bowl and the tools**

**Fig. 14**

- 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. 13-4b**).

- 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

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

### Fig. 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.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 3.
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. 4-5a).
- 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. 4-6a). 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. 4-6b).
- 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. 13-8**.
- 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. 13**).
- 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

**Fig. 13**



- 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 (Fig. 13-8)

- 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.*

### **Fig. 14**

- 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.
- 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:** 1.5 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:** 1.5 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*

750 g flour

2 packets of dry yeast

2 tsp. salt

450–500 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.**

## Honey bread spread

30 g butter (from refrigerator, 7 °C)

190 g honey (from refrigerator, 7 °C)

- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 15 seconds at setting 7.

## Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

## Warranty conditions

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.



## Optional accessories



**MUZ5ZP1**  
Citrus press

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.



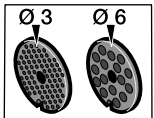
**MUZ5CC1**  
Dicer

For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes



**MUZ5FW1**  
Mincer

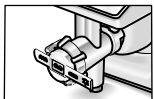
For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.



**MUZ45LS1**  
Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)

For the mincer MUZ5FW1.

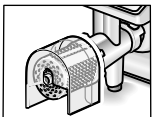
Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.



**MUZ45SV1**  
Viennese whirl attachment

For the mincer MUZ5FW1.

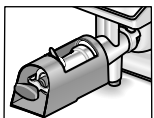
With metal template for 4 different pastry moulds.



**MUZ45RV1**  
Grater attachment

For the mincer MUZ5FW1.

For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.



**MUZ45FV1**  
Juicer attachment

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.



**MUZ45PS1**  
Chipper disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.







For slicing raw potatoes for chips.



**MUZ45AG1**  
Asian vegetable disc

For the continuous-feed shredder MUZ5DS1.

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

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

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

Subject to change without notice.

للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الآسيوية.	<b>MUZ45AG 1</b> فرص لتقطيع خضروات للوجبات الآسيوية	
للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة. على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كيبية البطاطا (البطاطس).	<b>MUZ45RS 1</b> فرص بشر خشن	
للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية. ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.	<b>MUZ45KP 1</b> فرص بشر للبطاطا (البطاطس)	
في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.	<b>MUZ5ER2</b> وعاء تقلاب من فولاذ لا يصدأ	
في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.	<b>MUZ5KR2</b> وعاء تقلاب من فولاذ لا يصدأ	
تخلط المشروبات. ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات. ولإعداد مايونيز لتقطيع فواكه ومكسرات. ولجروش مكعبات ثلج.	<b>MUZ5MX 1</b> خلاط بلاستيكي - جهاز إضافية	
لتخريط الأعشاب. الخضروات. التفاح واللحم. ولبشر الجزر. الفجل والجبن. ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.	<b>MUZ5MM 1</b> خلاط متعدد الاستخدام	

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.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

## ملحقات تكميلية خاصة

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).	<b>MUZ5ZP1</b> عصرة موالح	
تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.	<b>MUZ5CC1</b> جهازية تقطيع المكعب	
لفرم اللحم الطازج النيئ 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 للنفانق (السجق) المعدة للقلي أو الشهي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	<b>MUZ45LS1</b> طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملمتر) خشن (6 ملمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.	<b>MUZ45SV1</b> قمع لتشكيل عجين الحلويات - جهازية إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات. اللون الشيكولاتة والخبز الجاف.	<b>MUZ45RV1</b> مبشرة - جهازية إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي. الطماطم (البندورة). والزعرور (الكرديه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال	<b>MUZ45FV1</b> عصرة فواكه - جهازية إضافية	
للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.	<b>MUZ45PS1</b> قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)	

## تجهيزات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE)  
وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

### الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبيّنة عن طريق مثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.



## عجين الكرونة

المقادير الأساسية  
300 غرام طحين  
3 بيضات

حسب الحاجة 2-1 ملعقة طعام ( 20-10 غرام) ماء بارد  
• يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينا.  
أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية



## عجين الخبز

المقادير الأساسية

750 غرام طحين

2 كيس خميرة مجففة

2 ملعقة كبيرة ملح

حوالي 450 إلى 500 مليلتر ماء دافئ

يتم إعداد المكونات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1. ثم لمدة 4 إلى 5 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الجلزوني.



## المايونيز

بيضتان

2 ملعقة كبيرة مستردة

¼ 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 لبضع 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.



## مستحضر غسل للطلاء على شرائح خبز

30 غرام زبد (من الثلاجة (البراد). 7 درجات مئوية)

190 غرام زبد (من الثلاجة (البراد). 7 درجات مئوية)

• يتم تقطيع الزبد لقطع صغيرة ويتم وضعها في الخلاط.

• يتم إضافة العسل إلى الزبد ويتم خلطهما لمدة 15 ثانية على الدرجة 7.

## بعض الوصفات

### خفق القشدة

من 100 إلى 600 غرام

- 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 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشأ يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشأ) 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 المغريل والنشأ ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى

خلال مدة لا تزيد عن ½ إلى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.



### العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

200-250 غرام زبد أو دهن نباتي (بدرجة حرارة الغرفة)

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة

من 200 إلى 250 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

500 غرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

1/8 لتر لبن

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية



### عجين الخبزوات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1. ثم لمدة حوالي 3-2 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني.

اعتباراً من 500 غرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1. ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية



### عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

500 غرام طحين

بيضة واحدة

80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 غرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة الجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتنشغيل

الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1. ثم ينشغل على

الدرجة 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½ مرة من كمية الوصفة الأساسية

## 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 معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

### الخلل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين 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 (أنظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!

### الخلل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك 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 off/0 (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.
- 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.

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا 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 وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.



- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج المرغوب فيها.
- **إضافة المكونات (الصورة 8-1)**

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

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

- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

#### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- **تلميح مفيد:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

#### التنظيف والعناية بالجهاز

##### ⚠ انتبه!

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

#### 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 إي جهاز تنظيف بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفة.
- عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم جفاف الجهاز جيدا بقطعة قماش.

#### تنظيف الوعاء وأداة العمل

- الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

- يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أن ذلك يمكن أن يؤدي إلى حدوث تغيرات مستديمة في شكل الأجزاء أثناء عملية

#### الشطف!

#### تنظيف الخلاطة التمريرية الفورية

- جميع أجزاء الخلاطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

- **تلميح مفيد:** لإزالة الخلفات 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 الخلاطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخلاطة التمريرية الفورية بالماء.

#### تنظيف الخلاط

#### خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين



#### الحادة!

- يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

- إبريق الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

- **تلميح مفيد:** بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخراجها 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.



#### تنبيه هام

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

#### الحفاظ على الجهاز



#### خطر حدوث إصابات!

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

#### الصورة 1

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

- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة 5a).
- يتم تنظيف الأجزاء.



- يتم ضغط زر فك جهيضة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.

- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (الصورة 5a-5)

### الخطا



#### 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 مركبا 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 يحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

### تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة. ولا تقم بتشغيل الخلاط إذا كان خاويا.

### الصورة K

### العمل بالخطا



- يتم ضغط زر فك جهيضة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخطا.
- 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 غرام.
- 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 ضغط زر فك جهيضة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية. (الصورة 5a-5)

- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القممتان مشيرتان إلى أعلى.

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

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

- 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 دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرج 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 حدث 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 العمل

- 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.

## الخراطة التمريرية الفورية

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين -  
خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجين باستثناء أنواع الجين الصلبة (على سبيل المثال جين البارميزان). الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 3 أو 4.

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

انتبه!

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



## قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطا (البطاطس) النيئة.

أنواع الجين الصلبة (على سبيل المثال جين البارميزان). الشيكولاتة الباردة والمكسرات (البندق، اللوز الخ).

الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7.

انتبه!

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



## قرص بشر خشن

لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).

الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 7.



## قرص لتقطيع خضروات اللوجيات الآسيوية

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.

الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5.

## الصورة H

## العمل بالخراطة التمريرية الفورية

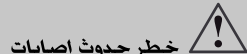
• يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.

• يتم تركيب الوعاء:

- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساله في الوضع الصحيح.

- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة

الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



## 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 الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

انتبه!

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

## الصورة G

## التأمين ضد التخميل الزائد

للحلول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تخميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تخميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.



## قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين

## "Profi Supercut" - خشن/ناعم

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجرائه على الدرجة 5.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص تقطيع ذو الوجهين الوظيفيين:

«خشن» لوجه التقطيع الخشن

«ناعم» لوجه التقطيع الناعم

انتبه!

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

تنبيه:

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



- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.

ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليل الحلزوني «Profi Flexi»:
- يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1-2، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 3-5
- «المضرب «Profi»:
- الدرجة 7، اخطط على الدرجة 1
- كلاب العجين:
- يتم أولاً إجراء التقليل 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 الموجود في الغطاء.
- أو
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق
- ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إضافة المكونات.

بعد الانتهاء من العمل



- 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 المتراوح على الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

**الصورة E** تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب  
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.
- 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**

- 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 إرساله 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 الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

## التشغيل

فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي يجب عدم دفع السلك باليد إلى الداخل. في حالة انحناس سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتفت ذاتيا.

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

## الوعاء وأدوات العمل

## خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل الدائرة



يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركبا في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة 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 حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5, 8).

## ⚠ انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.



## ذراع التقليل الحلزوني "Profi Flexi"

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



## المضرب "Profi"

يستخدم لخمق زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقليل العجين الخفيف. على سبيل المثال عجينة البسكويت.



## كباب العجين

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



## 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).

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



## تنبيه هام

في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقا مدونا عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونحن نوصي بأن يتم إلصاق هذا الملصق على الجهاز (الصورة C).

## 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 ليتم لفه 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.

## الصورة

## أوضاع التشغيل

⚠ 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.

## وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع تقليب حلزوني «Profi Flexi»

14 مضرب «Profi»

15 كلاب عجين بطراد عجين

16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريرية فورية

17 اسطوانة دفع

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص تقطيع

19a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين

«Profi Supercut» - خشن/ناعم

19b قرص بشري بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

19c قرص بشري - متوسط النعومة

19d قرص بشري خشن \*

\* 19e قرص لتقطيع خضروات للوجبات الآسيوية

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

المخاط \*

22 إبريق خلط

23 غطاء

24 قمع

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

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

\* 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.

## أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

**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".**

أنظر جدول «أوضاع التشغيل».  
الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله في الوضعية 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 off/0 (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل من جديد.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (الصورة [15]). الجهاز ليس في حاجة إلى أية أعمال صيانة.

### نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور الصورة [16]

### الجهاز الأساسي

1 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق

2 ذراع متراوح

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

3 مفتاح دوار

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

off/0 = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة. الدرجات 1-7، سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء

الدرجة 7 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

4 ميين ضوئي حالة التشغيل  
يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع M أو 7-1). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز. وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز. أنظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

5 غطاء واقى لوحدة الإدارة

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

6 وحدة إدارة

- للخراطة التميرية الفورية

- ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص\*).

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل (ذراع التقلب الحلزوني، المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص\*)

8 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

### خطر حدوث حروق من خلال سوائيل ساخنة!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركبا في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة 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 حاليا مغطاة بالغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5, 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 وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطارات 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 مركبا 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 السوائيل الساخنة أو المكونة للرجوة.

### 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 أطفال يقل عمرهم عن 8 سنوات، إلا أن الجهاز يمكن استخدامه من قبل الأطفال الأكبر سناً مع لزوم الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك. 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 وأو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم 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. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

## ▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### خطر حدوث إصابات

#### خطر حدوث صدمات 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 بالبخار.

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.

## المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-6	التشغيل
ar-10	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-10	الحفاظ على الجهاز
	إرشادات المساعدة عند حدوث خلل
ar-11	أثناء التشغيل
ar-12	بعض الوصفات
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-13	من الأجهزة المستهلكة
ar-13	الضمان
ar-14	ملحقات تكميلية خاصة

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. وجُدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا 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 للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وحقق مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية 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.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## 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.  
Gradačačka 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, البحرين مملكة**

Khalaifat Company  
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.: 902 245 255  
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 23%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 23%)

**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.: 0844 892 8979\*

\*Calls from a BT landline will be charged at  
up to 3 pence per minute. A call set-up fee  
of up to 6 pence may apply.

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakos 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, Skyward 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.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 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

**IL Israel, ישראל**

C/S/B Home Appliance Ltd.  
Ulief 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 Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road, Andheri East  
Mumbai 400093

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

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

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

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

**LU Luxembourg**

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

**LV Latvija, Latvia**

General Serviss Limited  
Bullu street 70c  
1067 Riga  
Tel.: 07 42 41 37  
mailto:bt@olimpeks.lv  
Elkor Serviss  
Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Шугева 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:gorenece@yahoo.com

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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

**NL Nederland, Netherlands**

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

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

**NO Norge, Norway**

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

**NZ New Zealand**

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

**PL Polska, Poland**

BSP 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.: 707 500 545\*  
Fax: 214 250 701  
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@  
bshg.com  
www.bosch-home.pt

\*PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

**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  
BSH Home Appliances  
Saudi Arabia L.L.C.  
Bin Hamran Commercial Centr.  
6th Floor 603B  
Jeddah 21481  
Tel.: 800 124 1247  
mailto:service.ksa@bshg.com  
www.bosch-home.com/sa

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

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

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

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

**Bosch Home Appliance Group**

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich

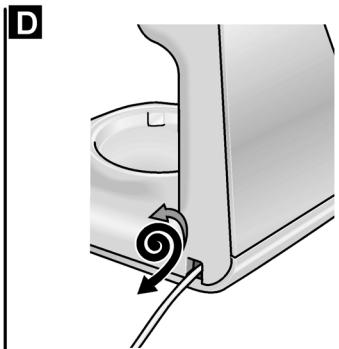
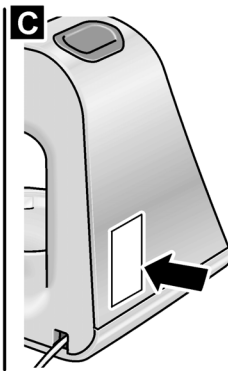
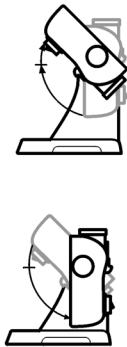
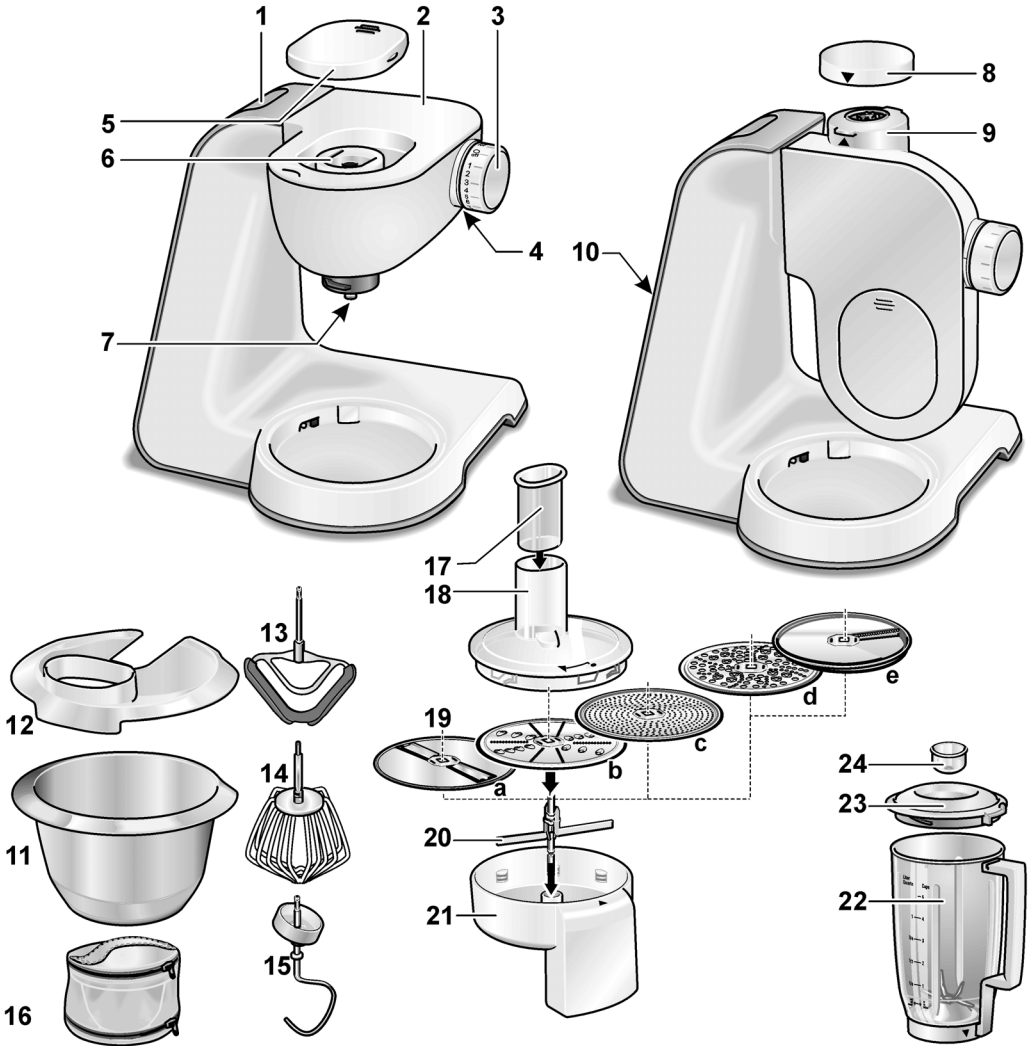
Germany

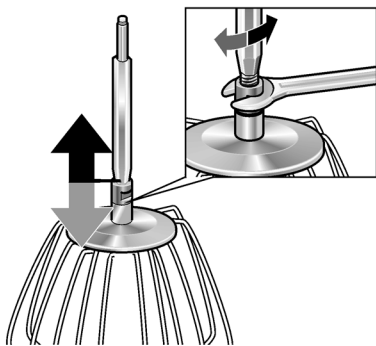
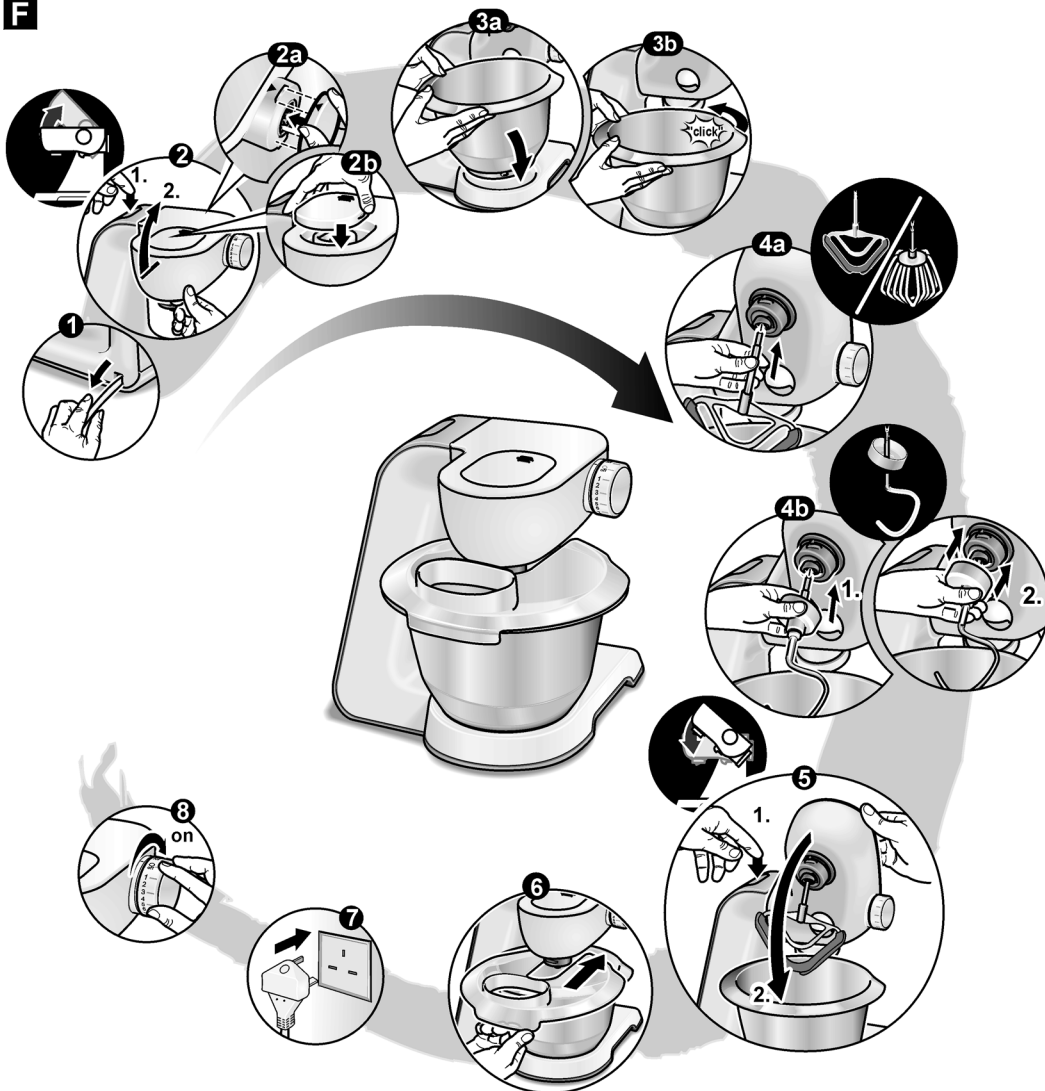
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



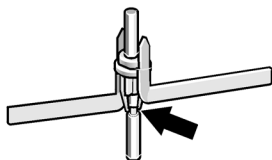
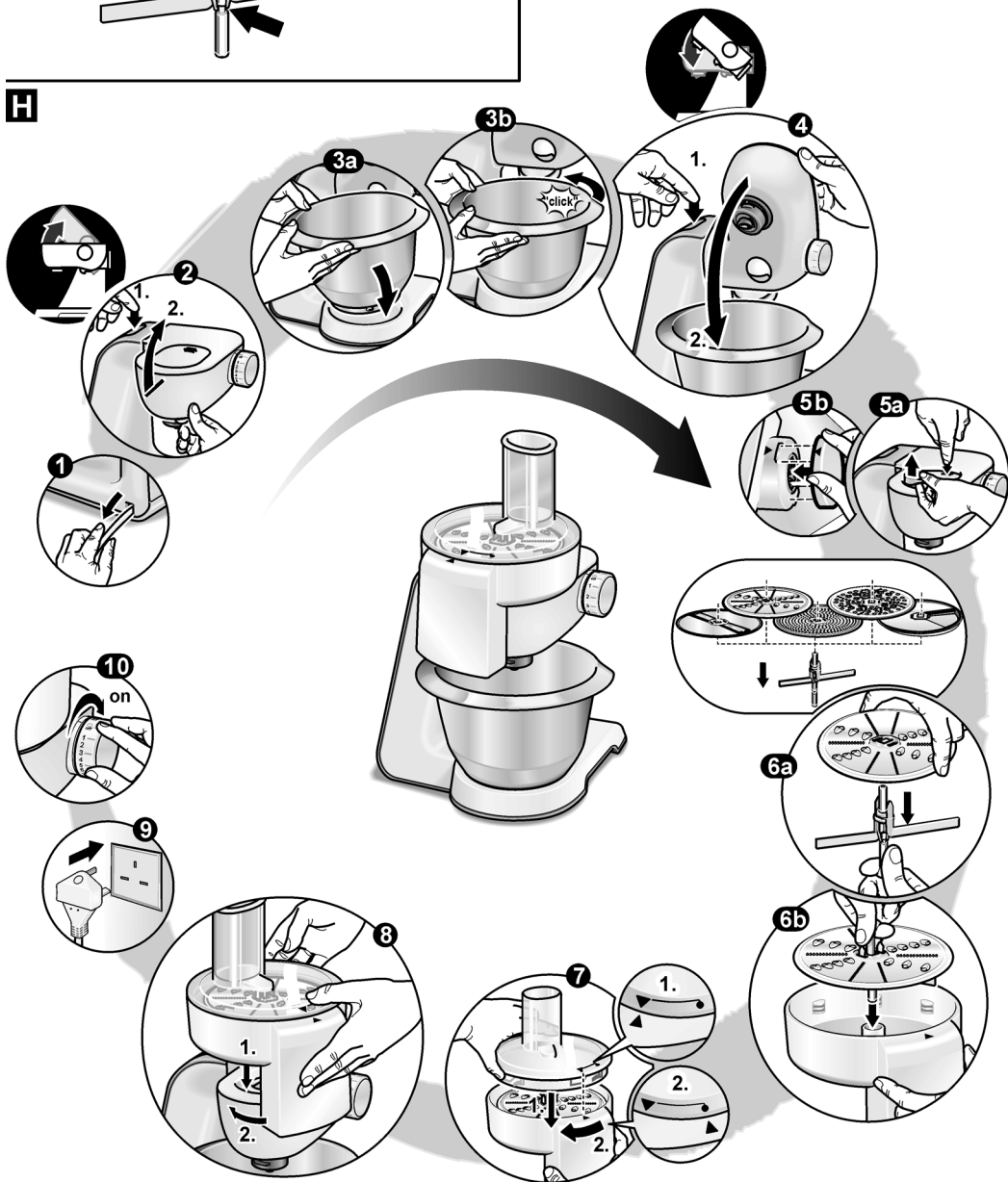
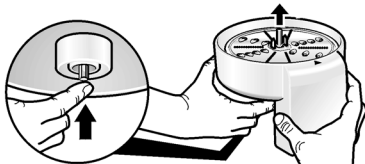
8001002196 (9404)

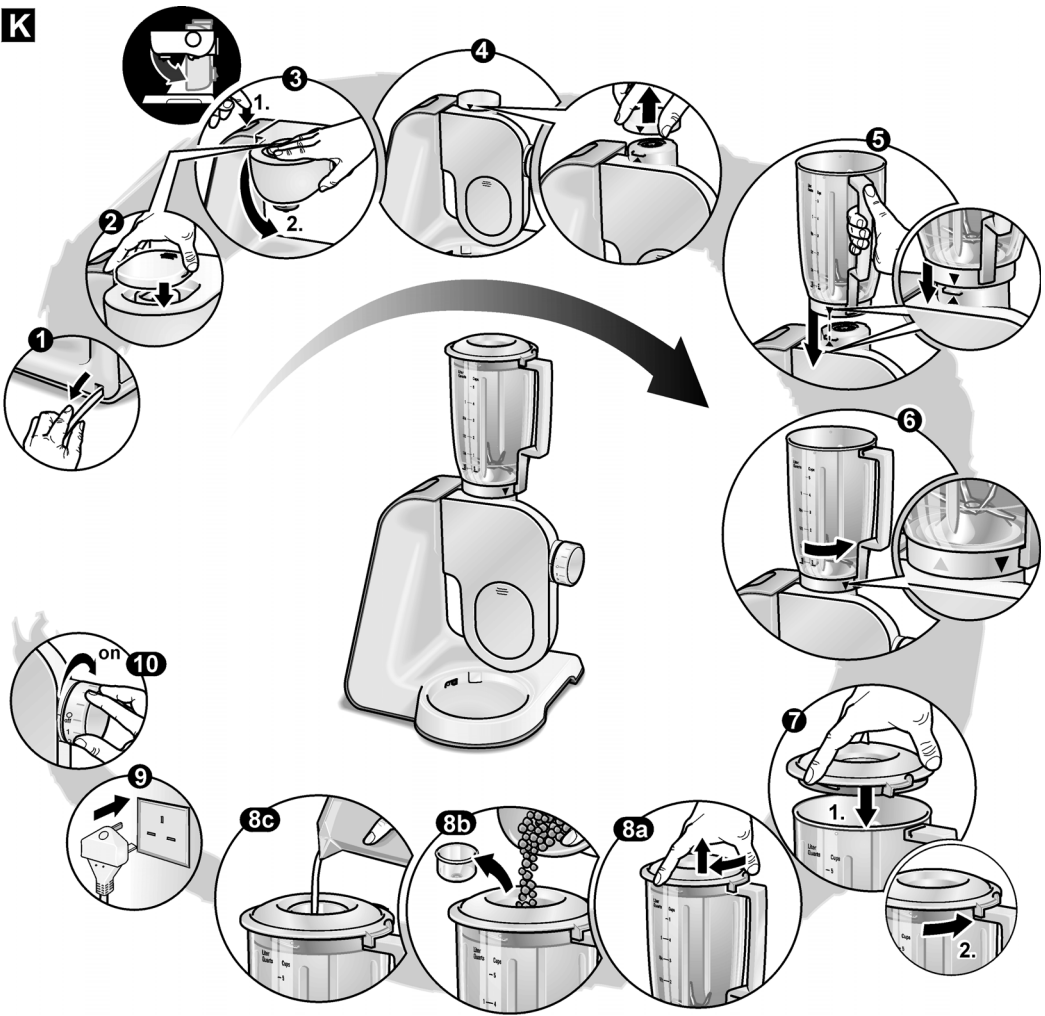
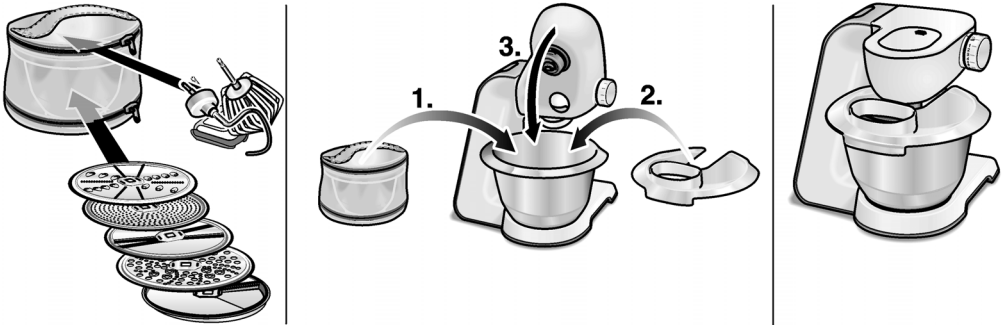
ms, zh, en, ar

**A**

**E****F**



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

**K****L**

**M****MUM 57830GB****MUM 57830GB**