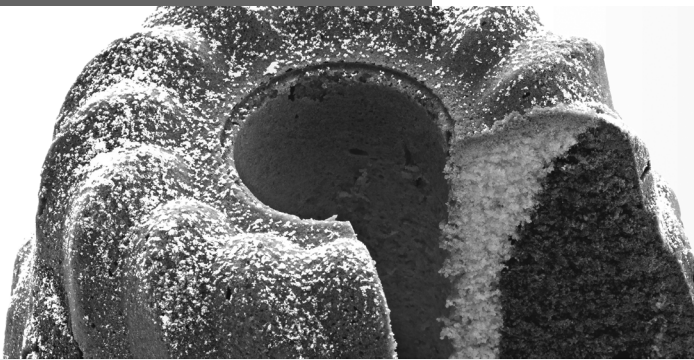


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



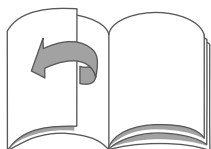
MUMXX...GB
MaxxiMUM



BOSCH

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

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	19
ar	العربية	56
zf	繁體中文	57
zh	简体中文	70



Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

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

Contents

For your safety	3
Safety systems.....	5
Overview	6
Operating positions	6
Operation	7
Bowl and tools.....	7
Cleaning and servicing.....	11
Troubleshooting	12
Application examples.....	13
Disposal.....	16
Guarantee	16
Optional accessories.....	16

For your safety

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

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

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

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating and cutting 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.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and / or appliance are damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

⚠ Electric shock risk

Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete. Never immerse the base unit in liquid or hold under running water. Do not use a steam cleaner.

Do not adjust swivel multi-function 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!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance!

Keep hands clear of rotating parts. 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 / “Easy fill”-position.

Do not move multi-function arm until the tool is at a standstill.

Do not switch on the appliance until the blender has been screwed in all the way and the tool drive cover (7) has been attached.

Cover unused drives with drive covers.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

⚠ **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. 0.75 litres of hot or frothing liquid.

⚠ **Important!**

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions. Attach and use only one tool or accessory.

⚠ **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 "Overview of the operating positions" table.

In position **1** the appliance cannot be switched on. The appliance can be switched on in position **2-4** only:

- when the bowl has been inserted and rotated as far as possible
- or
- the tool drive cover has been attached.

In position **5** the appliance can only be switched on when the tool drive cover has been attached. The blender must be screwed in all the way.

In position **6** the appliance cannot be switched on unless the mincer and adapter have been attached correctly (see mincer operating instructions).

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 restart the appliance, turn the rotary switch (3) to **0/off**, then switch on the required setting.

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated.

Possible causes:

- very large amounts of ingredients,
- appliance operated too long.

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

Overview

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. 1).

Please fold out the illustrated pages.

Figure 1: Base unit

1 Release button

2 Multi-function arm

“Easy Armlift” – supports the simple and effortless operation of the multi-function arm (see “Operating positions”).

3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (0/off position), it automatically runs to the optimum position for changing the tools (tool change position). This position also facilitates filling the bowl with ingredients, as no ingredients can stick to the tools (“Easy fill” position).

0/off = Stop

M/S = **M** stands for the pulse switch at maximum speed, hold down switch for required blending duration.

S stands for automatic SensorControl.

When the SensorControl (4) is activated, the appliance automatically switches off when the optimum result is obtained.

Settings 1-7, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

4 Operating buttons on the automatic SensorControl

See Section “Working with SensorControl”.

5 Drive cover

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

6 Drive for

- continuous-feed shredder *
- citrus press * and
- grain mill *.

When not in use, attach the drive cover.

7 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer *

8 Drive cover

9 Drive for blender

When not in use, attach the blender drive cover.

10 Blender drive cover

11 Cord store

Cord store or automatic cord winder (depending on model)

Bowl with accessories

12 Stainless steel stirring bowl

13 Lid

14 Funnel

Tools

15 “Absolute” stirrer

16 Solid metal whisk

17 Kneading hook “High performance” with dough deflector

Blender *

18 Blender holder with blade

19 Blender jug (glass)

20 Lid with feed tube

21 Funnel

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

Operating positions

Warning!

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 multi-function arm must be engaged in each operating position.

Note:






















The multi-function arm features the “Easy Armlift” function which supports the simple and effortless operation of the multi-function arm.

Setting the operating position

Figure 2:

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

Overview of the operating positions

Position	Drive	Tool / Accessory	Operating speed
1 	–	*	–
2 	6 		1-5
			1-7
			1-3
3 	5 		3-7
			
			
4 	5 		3-5
5 	8 		5-7
			
6 	6 		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.

Warning!

Do not operate the appliance without an accessory / tool in the operating position. 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”.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Prepare cable (Fig. 9).
 - Appliances with cord store:**
Pull out cable to the required length.
 - Appliances with automatic cord winder:**
Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked. 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.

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! Keep hands clear of rotating parts. 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 multi-function arm until the tool is at a standstill. Do not move multi-function arm until the tool is at a standstill.

For safety reasons the appliance cannot be operated in position 2-4 until the bowl has been inserted and turned all the way or the tool drive cover (8) has been attached.

Warning!

Use bowl with this appliance only. Insert tools firmly into the drive until they lock into position.

“Absolute” stirrer (15)

for stirring dough, e.g. sponge mixture or mousse, and for folding in beaten egg whites or cream.



Solid metal whisk (16)

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



Kneading hook „High performance“ with dough deflector (17)

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



Important information concerning the use of the whisk

Figure D:

The whisk should just touch the bottom of the bowl in order to mix the ingredients thoroughly. This is also important to ensure that the automatic SensorControl functions. The whisk can be positioned higher for large quantities.

Adjust the height of the whisk as follows:

- Remove mains plug.
- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using enclosed key (on the base of the appliance).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
 - Turn clockwise: Raise
 - Turn anti-clockwise: Lower
- Press release button and move multi-function arm to position 2.
- Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press the release button and move the multi-function arm to position 1.
- Hold whisk in place and tighten nut anti-clockwise using enclosed key.



Working with the bowl and the tools

Figure E:

- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Cover unused drives with drive covers.
- 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 firmly into the drive until it locks into position.



Note:

If using the kneading hook, first insert dough deflector, then the kneading hook (Fig. E-4b).

Note shape and position of the parts.

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press release button and move multi-function arm to position 2.
- Attach the cover.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Our recommendation:

- **Stirrer:**
First mix at setting 1-2, then setting 3-7 as required
- **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.
- Attach funnel (Fig. E-7).
- Top up ingredients through the funnel.
- or
- Remove lid.
- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Add ingredients.



After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press release button and move multi-function arm to position 1.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".



Working with SensorControl

Your appliance features automatic SensorControl.

When you are making whipped cream and egg whites using the whisk, sensors monitor the beating process and automatically switch the appliance off when a defined consistency is reached. The age, the temperature and the contents of the cream affect the time required and the result.

Note: Before using the automatic SensorControl for the first time, the food processor must have been running for at least two minutes to ensure that the sensors function correctly.

Figure 3:

- Prepare the appliance as described above.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Adjust the whisk until it just touches the bottom of the bowl.
see section "Important information on using the whisk".
- Press release button and move multi-function arm to position 2.
- Attach the cover.
- Attach funnel (Fig. E-3).
- Insert the mains plug.



Note: When the whisk has been inserted, the automatic SensorControl is initialised and the symbols flash.

The appliance is ready to use when all 3 symbols are lit evenly.

- Put cream or egg whites in the bowl.
- Processing quantities:
Whipped cream, 300-1500 ml
Best results are obtained with fresh cream at 6 °C.
Egg whites: 2 to 12 x
- Press the corresponding button on the automatic SensorControl.



Whipped cream, initial quantity
300 to 700 ml



Whipped cream, initial quantity
700 to 1500 ml



Beaten egg white

The symbol of the selected automatic SensorControl is lit, the other symbols go out.

Correction if a wrong button was selected: Press the relevant button.

- Turn rotary switch to setting **M/S** and hold for 2 seconds. When released, the rotary switch stops in this position!

Note: If the rotary switch is not actuated within 30 seconds, the selected SensorControl is deactivated!
All 3 symbols are lit again.

Correction if a wrong button was selected:

- Set rotary switch to **0/off**; in doing so you have to overcome a small resistance.
- Press the relevant button.
- Set rotary knob to setting **M/S**.

The appliance starts operating. As long as the process is running, the buttons on the SensorControl are locked.

Note: While the appliance is running, do not add more ingredients!

When the whipped cream / egg whites have reached the optimum consistency, the drive automatically switches off.

The rotary switch moves to the **0/off** position. The symbols are lit.

Important information:

The automatic SensorControl cannot produce optimum results unless the eggs are fresh or the cream has been cooled (approx. 6 °C).

- Cream which was previously frozen can never be whipped.
- Cream which contains additives or lactose-free cream will not produce ideal results.
- Do not add sugar, flavours or other additives until the automatic sequence is complete. To do this, move the rotary switch to setting 5.
- If the result is not the one required when the appliance has automatically switched off, move the rotary switch to setting 7 until the result is as expected. Do not activate the automatic SensorControl a second time!
- The automatic SensorControl can be interrupted at any time (rotary switch to **0/off**; in doing so you have to overcome a small resistance).
- After a maximum of 6 minutes the drive will always switch off, even if the defined result was not obtained. The symbols flash. See "Troubleshooting".
- The automatic SensorControl has no effect at settings 1-7 or when working with the other drives.
- If a button on the SensorControl is accidentally pressed while working with other accessories, simply press the button again. The symbol goes out.

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! Do not switch on the appliance until the blender has been screwed in all the way and the tool drive cover (7) has been attached.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.75 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Operate the blender in the indicated operating position only. Operate the assembled blender only and with the lid attached. Lid must be locked correctly. Do not operate blender when empty.

Preparation

Figure 4:

Warning!


Never assemble the blender without the seal on the blender holder.

Putting the blender together:

- Insert blender holder with seal into the blender jug, ensuring that the line is under the arrow.
- Attach blender holder by rotating it as far as possible to the right.

Working with the blender

Figure 5:

- Press release button and move multi-function arm to position 5. 
- Cover unused drives with drive covers.
- 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 amount of liquid ingredients = 1.75 litres;

Maximum amount of frothing or hot liquids = 0.75 litres;

Optimum processing amount of solid ingredients = 100 grams.

- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

Figure 8-8:

- 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.

Important information

When processing liquids / liquid ingredients, slowly increase the speed of the appliance in stages to prevent the food from shooting out.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch. Wait until the blade has come to a standstill.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.
- Take the lid off the blender jug. Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

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

Cleaning and servicing

Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

Warning!

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 blender

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Warning!

Do not wash blender holder in the dishwasher or leave it in water.

- Clean blender holder under running water.
- Lid, funnel and blender jug can be washed in the dishwasher.

Note:

Lid can be disassembled for cleaning.

Figure 9:

- Pull funnel upwards out of the lid.
- Press insert downwards out of the lid.

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.

Troubleshooting

Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

The multi-function arm must be engaged in each operating position.

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

Fault

Appliance does not start.

Remedial action

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check multi-function arm.
Correct position? Engaged?
- Screw on bowl all the way.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active.
Switch appliance to **0/off** and then back to the required setting.

Fault

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 and pull out the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for 15 minutes in order to deactivate the overload protection.
- Reduce processing quantity. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").
- Switch on appliance again. If the motor still does not start, leave the appliance to cool down for a longer period (at least 1 hour).

Fault

The symbols on the automatic SensorControl flash.

The automatic SensorControl could not produce the defined result.

The appliance automatically switches off, the rotary switch stops at **0/off**.

Remedial action

- Press any button on the automatic SensorControl. The automatic system is re-initialised. The appliance is ready to use when all 3 symbols are lit evenly.
- Move the rotary switch briefly to setting 7 until the result is as expected. Check beforehand whether the cream meets requirements (quantity, condition, freshness, temperature) and the whisk has been set to the correct height.

Fault

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The multi-function 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 multi-function arm to position **2**.
- Switch on appliance (setting 1).
- Switch off appliance again.



Tool stops in tool change position

Fault

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

200 g-1500 g (whip up to 300 g without SensorControl)



- Follow the instructions in section "Working with SensorControl".
- Follow instructions in the section "Important information for using the whisk" for adjusting the appliance to the amounts to be processed!

Egg white

2 to 12 egg whites



- Follow the instructions in section "Working with SensorControl".
- Follow instructions in the section "Important information for using the whisk" for adjusting the appliance to the amounts to be processed!

Sponge mixture

Basic recipe

3 eggs
3-4 tbs. hot water
150 g sugar
1 packet of vanilla sugar
150 g flour
50 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
150 ml of 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: 2½ 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 5.

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: 4 x basic recipe

Yeast dough

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: 3 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

500 g flour
250 g eggs (approx. 5x)
2-3 tbs. (20-30 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

Important information

When processing this dough with the original accessory for this appliance, use the accessory MUZ8NV1/2/3 only. This dough is not suitable for the accessory MUZ8NS1. Use a special dough for noodle presses.

Wholemeal mixed wheat bread

Basic recipe

325 g freshly ground wholemeal flour
325 g white flour Type 405
100 g rye flour Type 630
75 g liquid fermented dough
½ tbs. caraway
½ tbs. bread seasoning
½ tbs salt
1½ packets of dry yeast
450-500 ml warm water

- Process all ingredients into a dough for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3 minutes at setting 3.
- Leave the dough to prove until it is double the size and knead again for approx. 1 min. at setting 3.



- Place dough in a greased loaf tin and leave to prove again, then bake.

Tip: Instead of freshly ground wholemeal flour, freshly ground spelt flour can be used.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Mayonnaise

Note: Mayonnaise can be prepared in the blender with whole eggs (egg white and egg yolk) only.

Basic recipe

1 egg
1 heaped tsp. mustard
1 tbs. vinegar or lemon juice
1 pinch of salt
1 pinch of sugar
200-250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Mix ingredients (except oil) for several seconds at setting 3.
- Switch the appliance to the highest setting, pour the oil through the funnel and blend until the mayonnaise emulsifies.

Maximum quantity: Double the quantity of the basic recipe.

Hot chocolate

50-75 g cooled cooking chocolate
½ l hot milk
Whipped cream and grated chocolate as required

- Cut cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender on setting 7.
- Switch off appliance and add the milk through the funnel. Mix for approx. 30 seconds at setting 7.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.



Banana ice shake

2-3 bananas
 2-3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream
 2 packet of vanilla sugar
 ½ l milk



- Cut bananas into pieces and chop up in the blender for 5-10 seconds.
- When the appliance has come to standstill, add milk and ingredients and blend for approx. 1 minute until the mixture is frothy.

Fruit sundaes

250 g fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)
 50-100 g sugar
 500 ml cold water
 Ice as required



- Peel fruit and cut into pieces
- Put all ingredients (except ice) in the blender and blend on setting 7 for approx. 1 minute.
- Serve with the ice cream

Sportsman's cocktail

2-3 oranges
 1 lemon
 ½-1 tbs. sugar or honey
 ¼ l apple juice
 ¼ l mineral water and ice cube if required



- Peel oranges and lemon, cut into pieces.
- Blend ingredients (except apple juice and mineral water) for approx. 30 seconds on setting 7.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes

Red fruit pudding

400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black / red currants, strawberries, blackberries)
 100 ml sour cherry juice
 100 ml red wine
 80 g sugar
 1 packet of vanilla sugar
 2 tbs. lemon juice
 1 pinch of cloves (ground)
 1 pinch of cinnamon (ground)
 8 gelatine leaves



- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook
- Blend hot fruit and gelatine on setting 5 for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate

Tip: Red fruit pudding tastes good with whipped cream or vanilla sauce

Sports drink

200 g honey (from refrigerator)
 5 g cinnamon
 200 g milk (from refrigerator)



- Put honey and cinnamon in the blender and blend at setting **M**.
- After 5 seconds add the milk and blend for 3 seconds.

Honey bread spread

50 g butter (from refrigerator)
 200 g honey (from refrigerator)



- Cut butter into small pieces and put into the blender.
- Add honey and blend for 8 seconds at setting **M**.

Disposal



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




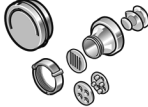




Guarantee

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





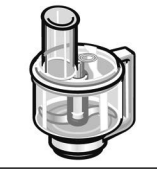
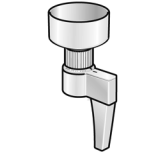
Changes reserved.

Optional accessories

	MUZ8ER3 Stainless steel stirring bowl	Up to 3 kg of yeast dough or 3.5 kg of sponge mixture can be processed in the bowl.
	MUZ8ZP1 Citrus press	For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	MUZ8AD1 Adapter	For attaching the mincer MUZ8FW1 and the pasta attachments MUZ8NV1 / NV2 and NV3.
	MUZ8FW1 Mincer	For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.
	MUZ8LS4 / 5 Perforated disc sets	For the mincer MUZ8FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.
	MUZ8WS2 Sausage attachment	For the mincer MUZ8FW1. For filling artificial or natural casings with sausage meat.

	MUZ8SV1 Viennese whirl attachment	For the mincer MUZ8FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.
	MUZ8RV1 Grater attachment	For the mincer MUZ8FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.
	MUZ8FV1 Juicer attachment	For the mincer MUZ8FW1. 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.
	MUZ8NS1 Noodle attachment	For the mincer MUZ8FW1. For making macaroni, rigatoni, vermicelli, ribbon noodles and dough sheets, e.g. for lasagne or Swabian ravioli.
	MUZ8NV1/2/3 Noodle attachment	For making ribbon noodles and dough sheets, e.g. for lasagne or Swabian ravioli.
	MUZ8MX2 "ThermoSafe" Blender (glass)	For mixing liquid or semi-solid food, for cutting / mincing raw fruit and vegetables and for puréeing food, e.g. hot soups.
	MUZXL... MUZXLVL1 Continuous-feed shredder	For slicing cucumbers, cabbage, kohlrabi, radish; for shredding carrots, apples and celery, red cabbage, cheese and nuts; for grating hard cheese, chocolate and nuts. Set MUZXL... contains Profi Supercut reversible disc – coarse / fine, Asiatic vegetables disc, reversible shredding disc – coarse / fine, grating disc – mediumfine. Set MUZXLVL1 contains reversible slicing disc – coarse / fine, reversible shredding disc – coarse / fine, grating disc – medium-fine, Asiatic vegetables disc, potato pancake disc.
	MUZ8PS1 Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZXLVL1. For slicing raw potatoes for chips.

en Optional accessories

	<p>MUZ8RS1 Grating disc coarse</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZXLVL1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.</p>
	<p>MUZ8KP1 Potato fritter disc</p>	<p>For the continuous-feed shredder MUZXLVL1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.</p>
	<p>MUZ8AG1 Asiatic vegeta- bles disc</p>	<p>Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.</p>
	<p>MUZ8KS1 Grating disc, fine</p>	<p>For grating hard cheese (e.g. Parmesan).</p>
	<p>MUZ8MM1 Multi-mixer</p>	<p>For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.</p>
	<p>MUZ8GM1 Grain mill</p>	<p>For grinding all types of grain (except maize), poppy seeds, linseeds, sesame, buckwheat, etc. Even herbs, spices and coffee can be ground.</p>

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

Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda.

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

Kandungan

Untuk keselamatan anda	19
Sistem keselamatan.....	22
Gambaran keseluruhan	22
Kedudukan pengendalian	23
Pengendalian	24
Mangkuk dan alat.....	24
Pembersihan dan servis	28
Penyelesaian masalah.....	29
Contoh penggunaan	30
Arahan tentang pelupusan.....	33
Syarat-syarat waranti	33
Aksesori pilihan	34

Untuk keselamatan anda

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

Jika arahan bagi penggunaan peralatan yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan.

Peralatan ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah seperti 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. Guna peralatan untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Jangan melebihi kuantiti maksimum yang dibenarkan (lihat "Contoh penggunaan").

Peralatan ini sesuai untuk mengadun, menguli dan memukul makanan. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain. Penggunaan lain boleh dilakukan sekiranya aksesori yang digunakan telah diluluskan oleh pengeluar.

Gunakan peralatan dengan aksesori asal sahaja. Apabila menggunakan aksesori, ikuti arahan pengendalian yang dilampirkan. Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika peralatan diserahkan kepada pihak ketiga, Arahan pengendalian hendaklah sentiasa disertakan.

Arahan keselamatan umum

⚠ Risiko kejutan elektrik

Peralatan tidak harus digunakan oleh kanak-kanak. Peralatan dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Peralatan 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 peralatan dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan peralatan.

Sambung dan kendalikan peralatan hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Gunakan di dalam bangunan sahaja. Jangan gunakan peralatan jika kord kuasa dan/atau peralatan telah rosak.

Sebelum menukar aksesori atau bahagian tambahan, yang bergerak ketika pengendalian, matikan peralatan dan cabut palam daripada bekalan kuasa. Sentiasa cabut palam peralatan daripada bekalan, jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya.

Jangan letakkan 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 peralatan.

Arahan keselamatan untuk peralatan ini

⚠ Risiko kecederaan

⚠ Risiko kejutan elektrik

Jangan memasukkan palam sesalur sehingga semua persiapan untuk bekerja dengan peralatan telah lengkap. Jangan sekali-kali merendam unit asas di dalam cecair atau meletakkannya di bawah air yang mengalir. Jangan gunakan pembersih stim.

Jangan melaraskan lengan pemutar ayun multifungsi semasa peralatan sedang hidup. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Jangan menukar alat / aksesori sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila peralatan dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak.

Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan peralatan.

Apabila peralatan ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur. Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa peralatan sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Sisipkan penutup (12) sebelum mengendalikan peralatan!

Jauhi tangan dari bahagian berputar. Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila peralatan dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak dan berhenti pada kedudukan menukar alat / kedudukan-“Easy fill”.

Jangan menggerakkan lengan multifungsi sehingga alat itu berhenti sepenuhnya.

Jangan menghidupkan peralatan sehingga pengadun telah diskru disemua bahagian dan penutup alat pemacu (7) telah disisipkan.

Tutup pemacu yang tidak digunakan dengan penutup pemacu.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.

Bersihkannya dengan brus.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

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

⚠ Risiko melecur

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0.75 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

⚠ Penting!

Gunakan peralatan dengan aksesori asal sahaja. Apabila menggunakan aksesori, ikuti arahan pengendalian yang dilampirkan. Sisipkan dan gunakan hanya satu alat atau aksesori.

⚠ Penjelasan tentang simbol pada peralatan atau aksesori



Ikuti arahan dalam Arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



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

Sistem keselamatan

Mulakan penguncian

Lihat jadual “Gambaran keseluruhan kedudukan pengendalian”.

Pada kedudukan **1** peralatan tidak boleh dihidupkan. Peralatan hanya boleh dihidupkan pada kedudukan **2-4**:

- apabila mangkuk telah disisipkan dan diputarkan sepenuhnya

atau

- penutup alat pemacu telah dipasang.

Pada kedudukan **5** peralatan hanya boleh dihidupkan apabila penutup alat pemacu telah disisipkan. Pengadun mestilah dipasang dengan sempurna.

Pada kedudukan **6** peralatan tidak dapat dihidupkan kecuali pengisar dan penyesuai telah disisipkan dengan betul (lihat arahan pengendalian pengisar).

Mulakan semula penguncian

Jika bekalan kuasa terganggu, peralatan kekal hidup tetapi motor tidak akan berfungsi semula apabila bekalan pulih. Untuk memulakan semula peralatan, putar suis putar (3) kepada **0/off**, kemudian hidupkan tetapan yang dikehendaki.

Perlindungan beban lampau

Sekiranya motor mati dengan sendiri apabila peralatan sedang digunakan, ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan.

Kemungkinan sebab:

- kuantiti ramuan terlalu banyak
- peralatan telah dikendalikan terlalu lama.

Sekiranya sistem keselamatan telah diaktifkan, lihat “Penyelesaian masalah”.

Gambaran keseluruhan

Arahan pengendalian ini menerangkan beberapa model, lihat juga gambaran keseluruhan model (**Rajah 1**).

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah 1: Unit asas

1 Butang pelepas

2 Lengan multifungsi

“Easy Armlift” – menyokong pengendalian lengan multifungsi dengan mudah dan lancar (lihat “Kedudukan pengendalian”).

3 Suis putar

Apabila peralatan telah dimatikan (kedudukan **0/off**), ia akan kembali secara automatik kepada kedudukan optimum bagi penukaran alat (kedudukan penukaran alat). Kedudukan ini juga memudahkan pengisian mangkuk dengan ramuan, kerana tiada ramuan yang akan melekat pada alat (kedudukan “Easy fill”).

0/off = berhenti

M/S = **M** bermaksud suis denyut pada kelajuan maksimum, tekan suis untuk tempoh adunan yang dikehendaki.

S bermaksud SensorControl automatik.

Apabila SensorControl (4) diaktifkan, peralatan akan mati secara automatik apabila hasil optimum diperolehi.

Tetapan **1-7**, Kelajuan pengendalian:

1 = kelajuan minimum – perlahan,

7 = kelajuan maksimum – cepat.

4 Butang pengendalian pada SensorControl automatik

Lihat Bahagian “Bekerja dengan SensorControl”.

5 Penutup pemacu

Untuk menanggalkan penutup pemacu, tekan dibahagian hadapan dan tanggalkan penutup.

6 Pemacu untuk

- pencancang suapan berterusan *

- pemerah sitrus *

- bijian giling *

Apabila tidak digunakan, sisipkan penutup pemacu.

7 Pemacu untuk alat (pengacau, pemukul, cangkuk uli) dan pengisar*.

- 8 **Penutup pemacu**
- 9 **Pemacu untuk pengadun**
Apabila tidak digunakan, sisipkan penutup pemacu.
- 10 **Penutup pemacu pengadun**
- 11 **Penyimpan kord**
Penyimpan kord atau penggulung kord automatik (bergantung kepada model)

Mangkuk dengan aksesori

- 12 **Mangkuk kacau keluli tahan karat**
- 13 **Tudung**
- 14 **Corong**

Alat

- 15 **Pengacau “Absolute”**
- 16 **Pemukul logam padat**
- 17 **Cangkuk uli “High performance” dengan pemesong doh**

Pengadun *

- 18 **Pemegang pengadun dengan bilah**
- 19 **Jag pengadun (kaca)**
- 20 **tudung dengan tiub suapan**
- 21 **Corong**

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

Kedudukan pengendalian

Amaran!

Sebelum mengendalikan perkakas, pasang alat/aksesori kepada pemacu yang betul dan dalam kedudukan dan tempat yang betul dalam kedudukan pengendalian mengikut jadual ini. Lengan multifungsi mestilah berfungsi pada setiap kedudukan pengendalian.

Perhatian:























Lengan multifungsi mempunyai fungsi “Easy Armlift, yang menyokong pengendalian lengan multifungsi dengan mudah dan lancar.

Menetapkan kedudukan pengendalian

Rajah 3:

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

Gambaran keseluruhan kedudukan pengendalian

Kedudukan Pemacu	Alat / Aksesori	Kelajuan kendalian
1 	-	*
2 	6 	 1-5
		 1-7
		 1-3
3 	5 	 3-7
		 3-7
		 3-5
4 	5 	 3-5
		 5-7
5 	8 	 5-7
		 5-7
6 	6 	 5-7

* Sisipkan / tanggalkan pemukul, pengacau atau cangkuk uli. Tambah kuantiti ramuan yang besar.

Pengendalian

⚠ Risiko kecederaan

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

Amaran!

Jangan mengendalikn peralatan tanpa aksesori / alat berada pada kedudukan pengendaliannya. Jangan mendedahkan peralatan atau aksesori kepada punca haba. Bahagian tidak sesuai untuk gelombang mikro.

- Sebelum mengendalikn peralatan dan aksesori untuk kali pertama, bersihkan dengan teliti, lihat “Pembersihan dan servis”.

Penyediaan

- Letakkan unit asas pada permukaan yang rata dan bersih.
 - Sediakan kabel (Rajah 6).
- a) Peralatan dengan penyimpanan kord:**
Tarik keluar kabel sehingga panjang yang dikehendaki.
- b) Peralatan dengan penggulung kord automatik:**
Tarik keluar kabel sekaligus sehingga panjang yang dikehendaki (maks 100 cm) dan lepaskan dengan perlahan; kord dikunci.
Mengurangkan panjang kord:
Tarik kord dengan berhati-hati dan biarkan ia untuk gulung sehingga panjang yang dikehendaki. Kemudian tarik kord sekali lagi dengan berhati-hati dan lepaskan dengan perlahan; kabel dikunci.

Amaran!

Jangan pulas kord semasa memasukkannya. Sekiranya peralatan mempunyai ciri penggulung automatik, jangan masukkan kord secara manual. Sekiranya kord tersekat, tarik keluar kord sehingga habis dan kemudian biarkannya untuk gulung.

Mangkuk dan alat

⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar

Semasa peralatan sedang dikendalikn, jauhi jari dari mangkuk adun. Sisipkan penutup (12) sebelum mengendalikn peralatan! Jauhi tangan dari bahagian berputar. Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila peralatan dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak dan berhenti pada kedudukan tukar alat.

Jangan menggerakkan lengan multifungsi sehingga alat itu berhenti sepenuhnya. Jangan menggerakkan lengan multifungsi sehingga alat itu berhenti sepenuhnya. Atas sebab keselamatan, peralatan tidak boleh dikendalikn pada kedudukan 2-4 sehingga mangkuk telah disisipkan dan diputarakan sepenuhnya atau penutup pemacu alat (8) telah dipasang.

Amaran!

Gunakan mangkuk yang disertakan dengan peralatan ini sahaja. Masukkan alat dengan perlahan ke dalam pemacu sehingga ia dikunci kedudukannya.

Pengacau “Absolute” (15)

untuk mengacau doh, contohnya campuran span atau mousse, dan untuk lipatan dalam putih telur atau krim yang telah dipukul.



Pemukul logam padu (16)

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



Cangkuk uli “High performance” dengan pemesong doh (17)

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






Maklumat penting berkaitan penggunaan pemukul

Rajah 1:


Pemukul sepatutnya tidak mencecah bahagian bawah mangkuk untuk mencampur ramuan dengan sekata. Ini juga penting bagi menentukan kefungasian SensorControl automatik. Pemukul boleh berada pada kedudukan yang lebih tinggi bagi kuantiti besar.

Ubah ketinggian pemukul seperti berikut.

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 1. 
- Sisipkan pemukul ke dalam pemacu sehingga ia dikunci pada kedudukannya.
- Pegang pemukul pada tempatnya dan longgarkan nat arah jam menggunakan kunci yang disertakan (di dasar peralatan).
- Tetapkan pemukul pada ketinggian optimum dengan memutar pemukul:
 - putar arah jam: Menaikkan
 - putar arah lawan jam: Menurunkan
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 2. 
- Periksa ketinggian pemukul dan sekiranya perlu, betulkan.
- Apabila ketinggian telah ditetapkan dengan betul, tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 1. 
- Pegang pemukul pada tempatnya dan ketatkan nat arah lawan jam dengan menggunakan kunci yang disertakan.

Bekerja dengan mangkuk dan alat

Rajah 2:


- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 1. 
- Tutup pemacu yang tidak digunakan dengan penutup pemacu.

- Sisipkan mangkuk:
 - Sengetkan mangkuk ke hadapan dan kemudian letakkannya di bawah.
 - Putar ke arah lawan jam sehingga ia dikunci pada kedudukannya.
- Bergantung pada tugas pemrosesan, masukkan pengacau, pemukul atau cangkuk uli dengan berhati-hati sehingga ia terkunci pada kedudukannya.

Perhatian:

Sekiranya menggunakan cangkuk uli, masukkan pemesong doh terlebih dahulu, kemudian cangkuk uli (**Rajah 3-4b**).


Perhatikan bentuk dan kedudukan alat.

- Letakkan bahan-bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 2. 
- Pasang penutup.
- Sisipkan palam sesalur.
- Tetapkan suis putar pada tetapan yang dikehendaki.

Pengesyoran kami:

- **Pengacau:**
Mula-mula kacau pada tetapan 1-2, kemudian tetapan 3-7 mengikut keperluan
- **Pemukul:**
tetapan 7, campurkan pada tetapan 1
- **Cangkuk uli:**
mula-mula kacau pada tetapan 1, uli pada tetapan 3

Menambah lebih banyak ramuan

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.
- Sisipkan corong (**Rajah 3-7**).
- Tambah ramuan melalui corong. atau
- Tanggalkan tudung.
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 1. 
- Tambah ramuan.

Selepas menggunakan peralatan

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan tudung.

ms Mangkuk dan alat

- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 1.
- Keluarkan alat dari pemacu.
- Tanggalkan mangkuk.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.



Bekerja dengan SensorControl

Peralatan anda mempunyai ciri SensorControl.

Semasa anda membuat krim putar dan putih telur menggunakan pemukul, sensor akan memantau proses pemukulan dan akan mematikan peralatan secara automatik sekiranya ketekalan tertentu telah dicapai. Jangka hayat, suhu dan kandungan krim memberi kesan terhadap masa yang diperlukan dan hasil.

Nota: Sebelum menggunakan SensorControl buat kali pertama, pemproses makanan mestilah telah dibiarkan hidup selama sekurang-kurangnya 2 minit bagi memastikan sensor berfungsi dengan betul.

Rajah 1:

- Sediakan peralatan seperti yang diterangkan di atas.
- Sisipkan pemukul ke dalam pemacu sehingga ia dikunci pada kedudukannya.
- Laraskan pemukul sehingga ia mencecah dasar mangkuk. lihat bahagian “Maklumat penting ketika menggunakan pemukul”.
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 2.
- Pasang penutup.
- Sisipkan corong (Rajah 1-3).
- Sisipkan palam sesalur.



Nota: Apabila pemukul telah disisipkan, SensorControl akan diaktifkan secara automatik dan simbol akan menyala.

Peralatan sedia digunakan apabila kesemua 3 simbol bercahaya dengan sekata.

- Masukkan krim atau putih telur ke dalam mangkuk.
- Kuantiti pemprosesan:
Krim putar, 300-1500 ml
Hasil terbaik boleh didapati dengan krim segar pada suhu 6 °C.
Putih telur: 2 hingga 12 biji
- Tekan butang yang berkenaan pada SensorControl automatik.



Krim putar, kuantiti awal
300 hingga 700 ml



Krim putar, kuantiti awal
700 hingga 1500 ml



Pukul putih telur

Simbol SensorControl yang telah dipilih akan menyala, simbol lain akan padam.

Pembetulan sekiranya butang yang salah dipilih: Tekan butang yang berkenaan.

- Pusingkan suis putar pada tetapan **M/S** dan kekal selama 2 saat. Sekiranya dilepaskan, suis putar akan berhenti pada kedudukan ini!

Nota: Sekiranya suis putar tidak digerakkan dalam masa 30 saat, SensorControl yang telah dipilih akan dinyahaktifkan! Kesemua 3 simbol akan menyala kembali.

Pembetulan sekiranya butang yang salah telah dipilih:

- Tetapkan suis putar ke **0/off**; untuk melakukan ini anda perlu mengatasi halangan kecil.
- Tekan butang yang berkenaan.
- Tetapkan suis putar pada tetapan **M/S**.

Peralatan mula beroperasi. Selagi proses sedang berjalan, butang pada SensorControl akan dikunci.

Nota: Ketika peralatan sedang berjalan, jangan tambah lebih ramuan!

Apabila krim putar / putih telur telah mencapai ketekalan optimum, pemacu akan berhenti secara automatik. Suis putar akan bergerak ke kedudukan **0/off**. Simbol akan menyala.

Maklumat penting:

SensorControl automatik tidak boleh menghasilkan hasil yang optimum melainkan telur adalah segar dan krim telah disejukkan (lebih kurang 6 °C).

- Krim yang beku sebelumnya tidak akan sekali-kali boleh diputarakan.
- Krim yang mengandungi bahan tambah atau krim bebas laktosa tidak akan menghasilkan hasil yang sempurna.
- Jangan tambah gula, tepung atau bahan tambah lain sehingga urutan automatik telah selesai. Untuk melakukan ini, gerakkan suis putar ke tetapan 5.
- Sekiranya hasil tidak seperti yang diharapkan apabila peralatan telah mati secara automatik, gerakkan suis putar ke tetapan 7 sehingga mendapat hasil yang dikehendaki.
Jangan aktifkan SensorControl automatik untuk kali kedua!
- SensorControl automatik boleh diganggu pada setiap masa (suis putar ke **0/off**; untuk melakukan ini anda perlu mengatasi halangan kecil).
- Selepas maksimum 6 minit pemacu akan selalunya mati, walaupun hasil yang telah ditentukan tidak diperolehi. Simbol akan menyala.
Lihat "Penyelesaian masalah".
- SensorControl tidak mempunyai kesan pada tetapan 1-7 atau apabila bekerja dengan pemacu lain.
- Sekiranya satu butang pada SensorControl telah ditekan secara tidak sengaja semasa bekerja dengan aksesori lain, hanya tekan butang itu sekali lagi. Simbol akan padam.

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

Jangan sekali-kali meletakkan jari di dalam pengadun yang terpasang! Jangan menanggalkan / memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya! Jangan menghidupkan peralatan sehingga pengadun telah diskru disemua bahagian dan penutup alat pemacu (7) telah disisipkan.

⚠ Risiko melecur

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0.75 liter maksimum cecair panas atau menggeleagak.

Amaran!

Kendalikan pengadun pada kedudukan kendalian yang telah ditunjukkan sahaja. Kendalikan hanya pengadun yang telah dipasang dan dengan tudung yang telah disisipkan. Tudung mestilah dikunci dengan betul. Jangan mengendalikan pengadun yang kosong.


Penyediaan**Rajah 1:****Amaran!**

Jangan sesekali memasang pengadun tanpa penutup di atas pemegang pengadun.

Memasang balik pengadun:

- Sisipkan pemegang pengadun dengan penutup ke dalam jag pengadun, bagi memastikan garis berada di bawah anak panah.
- Pasangkan pemegang pengadun dengan memutarkannya seboleh mungkin ke kanan.

Bekerja dengan pengadun**Rajah 2:**

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan 5. 
- Tutup pemacu yang tidak digunakan dengan penutup pemacu.
- Tanggalkan penutup pemacu pengadun.
- Pasang jag pengadun (tanda pada pemegang di atas tanda pada unit asas) dan pusing sepenuhnya ke arah lawan jam.
- Tambah ramuan.

Jumlah maksimum ramuan cecair = 1.75 liter;

Jumlah maksimum cecair mendidih atau panas = 0.75 liter;

Jumlah pemprosesan optimum bagi ramuan pepejal = 100 gram.

- Pasangkan penutup dan pusing arah lawan jam sepenuhnya pada pemegang pengadun. Penutup mestikan dikunci pada kedudukan.
- Tetapkan suis putar pada tetapan yang dikehendaki.

Menambah lebih banyak ramuan

Rajah 8-8:

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.
 - Buka tudung dan tambah ramuan.
- atau
- tanggalkan corong dan secara beransur-ansur tambah ramuan pepejal melalui bukaan isi semula.

atau

- tuangkan ramuan cecair melalui corong.

Maklumat penting

Apabila memproses cecair / ramuan cecair tingkatkan kelajuan peralatan perlahan-lahan secara berperingkat bagi mengelakkan makanan terpercik keluar.

Selepas menggunakan peralatan

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar. Tunggu sehingga pengadun telah berhenti sepenuhnya.
- Cabut palam sesalur.
- Putar pengadun ke arah jam dan tanggalkannya.
- Buka tudung jag pengadun. Putar tudung ke arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Tip: Adalah disyorkan supaya pengadun dicuci serta-merta selepas digunakan.

Pembersihan dan servis

Maklumat penting

Peralatan tidak memerlukan penyelenggaraan! Pembersihan dengan teliti dapat melindungi peralatan daripada kerosakan dan ia akan terus berfungsi.

Amaran!

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Membersihkan unit asas

⚠ Risiko kejutan elektrik!

Jangan sekali-kali merendam unit asas ke 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 selamat dibasuh dengan mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan menyendal bahagian plastik di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk kerana ia boleh merubah bentuk ketika proses pembersihan!

Membersihkan pengadun

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Amaran!

Jangan basuh pemegang pengadun di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk atau biarkannya dalam air.

- Bersihkan pemegang pengadun di bawah air yang mengalir.
- Tudung, corong dan jag pengadun boleh dibasuh di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

Perhatian:

Tudung boleh ditanggalkan untuk pembersihan.

Rajah 11:

- Tarik corong ke atas keluar daripada tudung.
- Tekan sisip ke bawah keluar daripada tudung.

Tip: Selepas memproses cecair, ia adalah mencukupi untuk membersihkan pengadun tanpa menanggalkannya daripada peralatan. Tuang sedikit air dan cecair pencuci ke dalam pengadun yang terpasang. Hidupkan pengadun selama beberapa saat (tetapan **M**). Tuangkan air keluar dan bilas pengadun dengan air bersih.

Penyelesaian masalah

⚠ Risiko kecederaan

Sebelum memperbaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Lengan multifungsi mestilah digunakan pada setiap kedudukan pengendalian.

Mula-mula cuba selesaikan masalah yang telah berlaku dengan maklumat berikut.

Kerosakan

Peralatan tidak boleh dihidupkan.

Tindakan pemulihan

- Periksa bekalan kuasa.
- Periksa palam sesalur.
- Periksa lengan multifungsi. Kedudukan betul? Digunakan?
- Skru pada mangkuk sepenuhnya.
- Pasang penutup pemacu pada pemacu yang tidak digunakan.
- Kunci keselamatan aktif. Tetapkan peralatan pada **0/off** dan kemudiannya kembali pada tetapan yang dikehendaki.

Kerosakan

Peralatan mati semasa pengendalian. Ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan. Telalu banyak makanan yang diproses pada sesuatu masa.

Tindakan pemulihan

- Matikan peralatan dan tanggalkan palam sesalur.
- Biarkan peralatan untuk sejuk selama 15 minit bagi menyahaktifkan peranti perlindungan beban lampau.
- Kurangkan kuantiti pemprosesan. Jangan melebihi kuantiti maksimum yang dibenarkan (lihat “Contoh penggunaan”).
- Hidupkan peralatan sekali lagi. Sekiranya motor tidak hidup, biarkan peralatan sejuk untuk tempoh yang lebih lama (sekurang-kurangnya 1 jam).

Kerosakan

Simbol pada SensorControl automatik akan menyala.

SensorControl automatik tidak dapat menghasilkan hasil yang telah ditetapkan. Peralatan akan dimatikan secara automatik, suis putar akan berhenti pada **0/off**.

Tindakan pemulihan

- Tekan mana-mana butang pada SensorControl automatik. Sistem automatik akan dimulakan semula. Peralatan sedia digunakan apabila kesemua 3 simbol bercahaya dengan sekata.
- Gerakkan suis putar seketika ke tetapan 7 sehingga mendapat hasil yang diharapkan. Sebelum itu, periksa sama ada krim memenuhi keperluan (kuantiti, keadaan, kesegaran, suhu) dan pemukul hendaklah ditetapkan pada ketinggian yang betul.

Kerosakan

Semasa pemacu masih berjalan, butang pelepas telah ditekan dengan tidak sengaja. Gerakkan lengan multifungsi ke atas. Pemacu akan dimatikan, tetapi tidak berhenti pada kedudukan tukar alat.

Tindakan pemulihan

- Tetapkan suis putar kepada **0/off**.
- Gerakkan lengan multifungsi ke kedudukan **2**.
- Hidupkan peralatan (tetapan 1).
- Matikan peralatan semula.



Alat akan berhenti pada kedudukan tukar alat

Kerosakan

Pengadun tidak boleh dihidupkan atau berhenti ketika penggunaan, pemacu "berdengung". Bilah tersekat.

Tindakan pemulihan

- Matikan peralatan dan tanggalkan palam sesalur.
- Tanggalkan pengadun dan buang halangan.
- Pasang kembali pengadun.
- Hidupkan peralatan.

Maklumat penting

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

Contoh penggunaan

Krim putar

200 g-1500 g (putarkan sehingga 300 g tanpa SensorControl)



- Ikut arahan dalam bahagian "Bekerja dengan SensorControl".
- Ikut arahan dalam bahagian "Maklumat penting untuk penggunaan pemukul" bagi melaraskan peralatan kepada jumlah yang hendak diproses!

Putih telur

2 hingga 12 biji putih telur



- Ikut arahan dalam bahagian "Bekerja dengan SensorControl".
- Ikut arahan dalam bahagian "Maklumat penting untuk penggunaan pemukul" bagi melaraskan peralatan kepada jumlah yang hendak diproses!

Campuran span



Resipi asas

3 biji telur
3-4 sudu besar air panas
150 g gula
1 paket gula vanila
150 g tepung
50 g tepung jagung
Serbuk penaik sekiranya perlu

- Pukul ramuan (kecuali tepung dan tepung jagung) dengan pemukul selama lebih kurang 4-6 minit pada tetapan 7 sehingga berbuih.
- Putar suis kepada tetapan 1 dan masukkan tepung 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
1 jepitan garam
1 paket gula vanila
atau kulit daripada ½ lemon
200-250 g mentega atau marjerin (suhu bilik)
500 g tepung
1 paket serbuk penaik
150 ml susu

- Campurkan semua ramuan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2½ x resipi asas

Pastri rapuh**Resipi asas**

125 g mentega (suhu bilik)
 100-125 g gula
 1 biji telur
 1 jepitan garam
 Sedikit kulit lemon atau gula vanila
 250 g tepung
 Serbuk penaik sekiranya perlu



- Campurkan semua ramuan dengan pengcau selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 2-3 minit pada tetapan 5.

Daripada 500 g tepung:

- Ulikan ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 3.

Kuantiti maksimum: 4 x resipi asas

Doh yis

500 g tepung
 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 lemon
 1 jepitan garam



- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-6 minit pada tetapan 3.

Kuantiti maksimum: 3 x resipi asas

Doh pasta**Resipi asas**

500 g tepung
 250 g telur (lebih kurang 5x)
 2-3 sudu besar (20-30 g) air sejuk seperti yang diperlukan



- Proses semua ramuan selama kira-kira 3-5 minit pada tetapan 3 sehingga doh terbentuk.

Kuantiti maksimum: 1,5 x resipi asas

Maklumat penting

Apabila memproses doh dengan aksesori asal bagi peralatan ini, gunakan aksesori MUZ8NV1/2/3 sahaja. Doh ini tidak sesuai bagi aksesori MUZ8NS1. Gunakan doh istimewa bagi penekanan mi.

Roti mil penuh dicampur gandum**Resipi asas**

325 g tepung mil penuh yang baru dikisar
 325 g tepung putih Jenis 405
 100 g tepung rai Jenis 630
 75 g doh yang ditapai dengan cecair
 ½ sudu besar jintan
 ½ sudu besar perasa roti
 ½ sudu besar garam
 1½ paket yis kering
 450-500 ml air panas

- Prose semua ramuan menjadi doh selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3 minit pada tetapan 3.
- Biarkan doh mengembang menjadi dua kali ganda saiznya dan uli sekali lagi selama lebih kurang 1 minit pada tetapan 3.
- Letakkan doh di dalam tin lof yang telah diminyakkan dan biarkan untuk mengembang sekali lagi, kemudian bakar.

Tip: Selain daripada tepung mil penuh yang baru dikisar, tepung spelt yang baru dikisar juga boleh digunakan.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Mayonis

Nota: Mayonis boleh disediakan di dalam pengadun dengan telur penuh (putih dan kuning telur) sahaja.

Resipi asas

1 biji telur
1 timbunan sudu teh biji sawi
1 sudu besar cuka atau jus lemon
1 jepitan garam
1 jepitan gula
200-250 ml minyak
Ramuan hendaklah berada pada suhu yang sama.

- Campurkan ramuan (kecuali minyak) untuk beberapa saat pada tetapan 3.
- Tetapkan peralatan pada tetapan tertinggi, tuangkan minyak melalui corong dan adunkan sehingga mayonis mengemulsi.

Kuantiti Minimum: Gandakan kuantiti resipi asas.

Coklat panas

50-75 g coklat memasak sejuk
½ l susu panas
Krim putar dan coklat parut seperti yang diperlukan

- Potong coklat memasak kepada kepingan (lebih kurang 1 cm) dan cincangkannya di dalam pengadun pada tetapan 7.
- Matikan peralatan dan tambah susu melalui corong. Campurkan selama kira-kira 30 saat pada tetapan 7.
- Tuangkan coklat panas di dalam gelas dan hidangkan dengan krim putar dan coklat parut seperti yang dikehendaki.



Kocak ais pisang

2-3 biji pisang
2-3 timbunan sudu besar aiskrim
vanila atau lemon
2 paket gula vanila
½ l susu

- Potong pisang menjadi kepingan dan cincangkannya di dalam pengadun selama kira-kira 5-10 saat.
- Apabila peralatan berhenti sepenuhnya, tambah susu dan ramuan dan adunkan selama kira-kira 1 minit sehingga campuran berbuih.



Sundae buahan

250 g buah (contohnya strawberi, pisang, oren, epal)
50-100 g gula
500 ml air sejuk
Ais seperti yang diperlukan

- Kopek buahan dan potong menjadi kepingan
- Masukkan semua ramuan (kecuali ais) ke dalam pengadun dan adunkan pada tetapan 7 untuk selama 1 minit.
- Hidangkan dengan aiskrim



Koktel ahli sukan

2-3 biji oren
1 biji lemon
½-1 sudu besar gula atau madu
¼ l jus epal
¼ l air mineral atau ketulan ais sekiranya perlu

- Kopek oren dan lemon, potong menjadi kepingan.
- Adunkan ramuan (kecuali jus epal dan air mineral) selama kira-kira 30 saat pada tetapan 7.
- Tambah jus epal dan air mineral
- Adunkan dalam masa yang singkat sehingga minuman menjadi berbuih.
- Tuangkan koktel ke dalam gelas dan hidangkan sekiranya perlu bersama ketulan ais



Puding buah merah

400 g buah (ceri masam, raspberi, anggur hitam / merah, strawberi, beri hitam tanpa biji)

100 ml jus ceri masam

100 ml wain merah

80 g gula

1 paket gula vanila

2 sudu besar jus lemon

1 jepitan cengkih (kisar)

1 jepitan kayu manis (kisar)

8 daun gelatin

- Rendamkan gelatin ke dalam air sejuk selama kira-kira 10 minit
- Rebuskan kesemua ramuan (kecuali gelatin)
- Keringkan gelatin dan cairkan di dalam ketuhar gelombang mikro, tetapi jangan masak
- Adunkan buah panas dan gelatin pada tetapan 5 selama kira-kira 1 minit.
- Tuangkan puding buah merah ke dalam mangkuk kecil yang telah dibilas dengan air sejuk dan masukkan ke dalam peti sejuk

Tip: Puding buah merah sedap dengan krim putar dan sos vanila

Minuman sukan

200 g madu (dari peti sejuk)

5 g kayu manis

200 g susu (dari peti sejuk)

- Letakkan madu dan kayu manis di dalam pengadun dan adunkan pada tetapan **M**.
- Selepas 5 saat tambahkan susu dan adunkan selama 3 saat.

Sapuan roti bermadu

50 g mentega (dari peti sejuk)

200 g madu (dari peti sejuk)

- Potong mentega menjadi kepingan kecil dan letakkan di dalam pengadun.
- Tambah madu dan adunkan selama 8 saat pada tetapan **M**.



Arahan tentang pelupusan



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

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

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

Syarat-syarat waranti

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

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

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




Tertakluk pada pindaan.

Aksesori pilihan

	<p>MUZ8ER3 Mangku kakau keluli tahan karat</p>	<p>Sehingga 3 kg doh yis atau 3.5 kg campuran span boleh diproses di dalam mangku.</p>
	<p>MUZ8ZP1 Penekan sitrus</p>	<p>Untuk memerah oren, lemon dan buah anggur.</p>
	<p>MUZ8AD1 Penyesuai</p>	<p>Untuk memasang pengisar MUZ8FW1 alat tambah pasta MUZ8NV1 / NV2 dan NV3.</p>
	<p>MUZ8FW1 Pengisar</p>	<p>Untuk memotong daging segar menjadi tartare stik atau lof daging.</p>
	<p>MUZ8LS4 / 5 Set cakera berlubang</p>	<p>Untuk pengisar MUZ8FW1. Cakera halus untuk lekatan dan sapuan, cakera kasar untuk sosej dan bakon.</p>
	<p>MUZ8WS2 Alat tambah sosej</p>	<p>Untuk pengisar MUZ8FW1. Untuk memuatkan selongsong buatan atau semulajad dengan daging sosej.</p>
	<p>MUZ8SV1 Pusar Vienna Alat tambah</p>	<p>Untuk pengisar MUZ8FW1. Dengan templat logam untuk 4 acuan pastri yang berlainan.</p>
	<p>MUZ8RV1 Alat tambah pamarut</p>	<p>Untuk pengisar MUZ8FW1. Untuk memarut kekacang, badam, coklat dan rol roti kering.</p>
	<p>MUZ8FV1 Alat tambah pemerah</p>	<p>Untuk pengisar MUZ8FW1. Untuk memerah buahan lembut, (kecuali raspberi), tomato dan buah mawar, menjadi pulpa. Pada masa yang sama contohnya, buah anggur secara automatik dibuang tangkai dan biji.</p>

	<p>MUZ8NS1 Alat tambah mi</p>	<p>Untuk pengisar MUZ8FW1. Untuk membuat makaroni, rigatoni, vermiseli, mee reben dan kepingan doh, contohnya lasagne atau ravioli Swabian.</p>
	<p>MUZ8NV1/2/3 Alat tambah mi</p>	<p>Untuk membuat mi reben dan kepingan doh, contohnya untuk lasagne atau ravioli Swabian.</p>
	<p>MUZ8MX2 Pengadun "ThermoSafe" (kaca)</p>	<p>Untuk mencampur makanan cair atau separa pepejal, untuk memotong / mencincang buahan dan sayuran dan untuk memurikan makanan, contohnya sup panas.</p>
	<p>MUZXL... MUZXLVL1 Suapan berterusan Pencincang</p>	<p>Untuk menghiris timun, kubis, kolrabi, lobak putih; untuk mencincang lobak merah, epal dan daun saderi, kubis merah, keju dan kekacang; untuk memarut keju keras, coklat dan kekacang. Set MUZXL... mengandungi cakera berbalik Profi Supercut – kasar / halus, cakera sayuran Asia, cakera pencincang berbalik – kasar / halus, cakera pamarut – separa halus. Set MUZXLVL1 mengandungi cakera penghiris berbalik – kasar / halus, cakera pencincang berbalik – kasar / halus, cakera pamarut – separa halus, cakera sayuran Asia, cakera penkek kentang.</p>
	<p>MUZ8PS1 Cakera kerepek</p>	<p>Untuk pencincang suapan berterusan MUZXLVL1. Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.</p>
	<p>MUZ8RS1 Cakera parut kasar</p>	<p>Untuk pencincang suapan berterusan MUZXLVL1. Untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu.</p>
	<p>MUZ8KP1 Cakera kentang goreng</p>	<p>Untuk pencincang suapan berterusan MUZXLVL1. Untuk memarut kentang mentah menjadi rostis dan kentang goreng, untuk memotong buahan dan sayuran menjadi kepingan tebal.</p>
	<p>MUZ8AG1 Cakera sayuran Asia</p>	<p>Menghiris buahan dan sayuran menjadi kepingan halus untuk Asia hidangan sayuran.</p>

ms Aksesori pilihan

	MUZ8KS1 Cakera pamarut, halus	Untuk memarut keju keras (misalnya Parmesan).
	MUZ8MM1 Pencampur multi	Untuk menghancurkan herba, sayuran, epal dan daging, untuk mencincang lobak, lobak putih dan keju, untuk memarut kekacang dan coklat yang telah disejukkan.
	MUZ8GM1 Pengisar bijian	Untuk mengisar semua jenis bijian (kecuali jagung), kaskas, biji rami, bijan, gandum kuda, dsb. Bahkan juga herba, rempah ratus dan kopi boleh dikisar.

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

<p>لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.</p>	<p>MUZ8AG1 قرص لتقطيع خضروات للوجبات الآسيوية</p>	
<p>لبشر أنواع جبن صلبة (على سبيل المثال جبن بارميزان).</p>	<p>MUZ8KS1 قرص بشر، ناعم</p>	
<p>لتخريط الأعشاب، والخضروات، والتفاح، واللحم، ولبشر الجزر، والفجل، والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ) والشيكولاتة المبردة.</p>	<p>MUZ8MM1 خلاط متعدد الاستخدام</p>	
<p>لطحن جميع أنواع الحبوب (ما عدا الذرة)، وبذور الخشخاش، وبذور الكتان، والسوسم، وحبوب الحنطة السوداء وما إلى ذلك. ويمكن أيضًا طحن الأعشاب، والبهارات، وحبوب البن بصورة جيدة.</p>	<p>MUZ8GM1 مطحنة حبوب</p>	

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

<p>لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لإعداد مأكروني، ريجاتوني، مكرونة حساء، مكرونة شريطية، وألواح عجين، على سبيل المثال للزانيا أو أكياس عجين محشوة بنمط شوابيا (شفاين).</p>	<p>MUZ8NS1 تجهيزة أمامية لإعداد مكرونة</p>	
<p>لإعداد مكرونة شريطية، وألواح عجين، على سبيل المثال للزانيا أو أكياس عجين محشوة بنمط شوابيا (شفاين).</p>	<p>3/2/MUZ8NV1 تجهيزة أمامية لإعداد مكرونة</p>	
<p>لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، لتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من أطعمة، على سبيل المثال أحسية ساخنة.</p>	<p>MUZ8MX2 خلط «ThermoSafe» (زجاج)</p>	
<p>لتقطيع خيار (قتاء)، وكرنب، ولفت، وفجل، ولبشر جزر، وتفاح، وكرفس، وكرنب (ملفوف) أحمر، وجبن، وجوزيات (بندق، لوز، إلخ)، ولبشر أنواع جبن صلبة، وشوكولاتة، وجوزيات (بندق، لوز، إلخ). طقم MUZXL... يتضمن قرص Profi Supercut (كفاءة تقطيع احترافية) ذا وجهين وظيفيين - ناعم/خشن، وقرص تقطيع لشرائح طولية لإعداد وجبات أسبوية، وقرص بشر ذا وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، وقرص بشر - متوسط النعومة. طقم MUZXLVL1 يتضمن قرص تقطيع ذا وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، وقرص بشر ذا وجهين وظيفيين - خشن/ناعم، وقرص بشر - متوسط النعومة، وقرص تقطيع لشرائح طولية لإعداد وجبات أسبوية، وقرص بشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد فطائر بطاطا.</p>	<p>...MUZXL MUZXLVL1 خراطة تمريرية فورية</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZXLVL1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.</p>	<p>MUZ8PS1 قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZXLVL1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقرص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كيبية البطاطا (البطاطس).</p>	<p>MUZ8RS1 قرص بشر خشن</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZXLVL1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقرص البطاطا (البطاطس) المشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.</p>	<p>MUZ8KP1 قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المشورة المقلية</p>	

ملحقات تكميلية خاصة

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3 كيلوجرام من العجين المخمر أو 3.5 كيلوجرام من العجين الإسفنجي.	MUZ8ER3 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ	
لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).	MUZ8ZP1 عصارة موالح	
لتنشيط مفرمة اللحم MUZ8FW1 والتجهيزات الأمامية لإعداد العجائن MUZ8NV1 و NV2 و NV3.	MUZ8AD1 مهائى	
لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.	MUZ8FW1 مفرمة اللحم	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن للنفائق (السحق) المعدة للقلي أو الشبي و للشحم المختلط بالقليل من اللحم.	MUZ8LS4 / 5 أطقم أقراص متقبة	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لتعبئة خليط عجينة نقانق في أغلفة من أمعاء اصطناعية أو أمعاء طبيعية.	MUZ8WS2 تجهيزة أمامية لتعبئة نقانق	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.	MUZ8SV1 قمع لتشكيل عجين الحلويات تجهيزة إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لبشر المكسرات واللوز والشيكولاتة والخبز الجاف.	MUZ8RV1 المبشرة - تجهيزة إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ8FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، والطماطم (البندورة)، والزعرور (الكردييه) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.	MUZ8FV1 عصارة فواكه - تجهيزة إضافية	

شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.



معجون العسل للطلاء على شرائح الخبز

50 جرام زبد (محموظ بالتلابة)
200 جرام عسل نحل (محموظ بالتلابة)

- قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم ضعها في الخلاط.
- أضف إليها العسل ثم شغل الخلاط على الدرجة M لمدة حوالي 8 ثوانٍ.

التخلص من الجهاز

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

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة القديمة.

مشروب الموز والجيلاتي



- 2-3 موزات
- 2-3 ملاعق كبيرة مليئة من جيلاتي بالفانيليا أو جيلاتي بالليمون
- 2 كيس صغير فانيليا
- ½ لتر لبن

- قطع الموز إلى قطع صغيرة واضربه في الخلاط لمدة 5 إلى 10 ثوانٍ.
- بعد توقف الجهاز عن العمل أضف اللبن والمكونات الأخرى واضرب كافة المكونات حوالي دقيقة في الخلاط لحين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.

كأس فواكه



- 250 جرام من الفواكه (على سبيل المثال: فراولة وموز وبرتقال وتفاح)
- 100-50 جرام سكر
- 500 مليلتر من الماء البارد
- ويمكن إضافة جيلاتي حسب الرغبة.

- قشّر الفواكه وقم بتقطيعها على شكل قطع صغيرة.
- شغل الخلاط بعد وضع سائر المكونات فيه (باستثناء الجيلاتي) حوالي دقيقة واحدة على درجة التشغيل 7.
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتي إليه.

مزيج المشروبات (الكوكتيل)



الرياضي

- 2-3 برتقالات
- ليمونة واحدة

1-½ ملعقة كبيرة سكر أو عسل نحل

¼ لتر عصير تفاح

¼ لتر مياه معدنية كما يمكن إضافة بضع مكعبات من الثلج

- قشّر البرتقال والليمون وقم بتقطيعهما على شكل قطع صغيرة.
- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء عصير التفاح والمياه المعدنية) حوالي 30 ثانية على درجة التشغيل 7.
- أضف بعد ذلك عصير التفاح والمياه المعدنية.

- شغل الخلاط لمدة قصيرة لحين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في الكؤوس ويمكنك إضافة مكعبات الثلج إليه حسب الرغبة.

هريسة الفواكه الحمراء



- 400 جرام من الفواكه (الكرز والمُر والتوت الشوكي وعنب الذئب والفراولة والعليق وتكون جميعها خالية من النواة)
- 100 مليلتر عصير كرز مُر
- 100 مليلتر نبيذ أحمر
- 80 جرام سكر
- كيس صغير فانيليا
- ملعقتان من عصير الليمون
- قليل من القرنفل (مطحون) بحافة السكين
- قليل من القرفة (مطحونة)
- 8 شرائح من الجيلاتين

- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (باستثناء الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- جفف الجيلاتين ثم ضعه في فرن الموجات الدقيقة (ميكروويف) ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- ضع الفواكه المسخنة والجيلاتين في الخلاط وشغله لمدة دقيقة واحدة مع ضبطه على درجة التشغيل 5.
- صب الهريسة في أنبية جرى غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.

تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أُضيف إليها قشدة مخفوقة أو صلصة فانيليا.

مشروب الرياضة



200 جرام عسل نحل (محفوظ بالثلاجة)

5 جرام قرفة

200 جرام لبن (محفوظ بالثلاجة)

- يخلط العسل مع القرفة بالخلط على الدرجة M.
- يضاف اللبن بعد حوالي 5 ثوانٍ ثم تخلط المكونات معاً لمدة 3 ثوانٍ.

نصيحة: بدلا من طحين القمح المطحون طازجا من حبوب كاملة يمكن أيضا استخدام طحين حنطة. **أقصى كمية يمكن إعدادها:** ضعف الوصفة الأساسية



المايونيز

ملاحظة: يمكن إعداد المايونيز في الخلاط فقط من البيض الكامل أي بشقيه الصفار والزال.

المقادير الأساسية

بيضة واحدة

1 ملعقة صغيرة ممثلة تمامًا بالمسطردة (الخردل)

1 ملعقة صغيرة خل أو عصير ليمون

قليل من الملح

قليل من السكر

200-250 مليلتر زيت

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

■ شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء

الزيت) لبضع ثوان على درجة التشغيل 3.

■ شغل الخلاط بأقصى طاقة له ثم صب الزيت من خلال القمع ودعه يخلط المحتويات حتى تستحلب.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية



الشوكولاتة الساخنة

50-75 جم ألواح شوكولاتة مبردة

½ لتر لبن دافئ

يمكن إضافة قشدة وشوكولاتة مبشورة حسب الرغبة.

■ قطع ألواح الشوكولاتة على شكل قطع صغيرة

(حوالي 1 سم) وافرمها في الخلاط بشكل كلي

على درجة التشغيل 7.

■ أوقف الخلاط عن التشغيل ثم أضف اللبن من

خلال القمع. شغل الخلاط على درجة التشغيل 7

لمدة 30 ثانية.

■ صب الشوكولاتة الساخنة في الكؤوس ويمكنك

إضافة قشدة مخفوقة وشوكولاتة مبشورة حسب

الرغبة.



عجين المكرونة

المقادير الأساسية

500 جرام طحين

250 جرام بيض (حوالي 5 بيضات)

2-3 ملاعق (20-30 جم) ماء بارد عند الحاجة

■ اعجن كافة مكونات الخلطة حوالي 3 إلى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى يتشكل العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

تنبيه هام

عند متابعة معالجة هذا العجين باستخدام الملحق التكميلي الأصلي الخاص بهذا الجهاز فإنه يسمح فقط باستخدام الملحق التكميلي MUZ8NV1/2/3 وحده دون غيره. هذا العجين غير صالح للملحق التكميلي MUZ8NS1 لهذا الغرض يجب استخدام عجين خاص مناسب لأجهزة ضغط المكرونة.



خبز خليط طحين قمح من طحين

حبوب كاملة

المقادير الأساسية

325 جرام طحين قمح مطحون طازجا من حبوب كاملة

325 جرام طحين أبيض نمط 405

100 جرام طحين جاودار نمط 630

75 جرام عجين حمضي طبيعي سائل

0.5 ملعقة طعام كمون

0.5 ملعقة طعام بهار خبز

0.5 ملعقة طعام ملح

1.5 كيس خميرة جافة صغير

450-500 مليلتر ماء دافئ

■ يتم عجن كافة المكونات لمدة حوالي ½ دقيقة

على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3 دقائق على الدرجة 3.

■ يتم ترك العجين يتخمر حتى يصل حجمه إلى الضعف ثم يتم عجنه مرة أخرى لمدة حوالي 1

دقيقة على الدرجة 3.

■ يتم تعبئة العجين في قالب صندوقي الشكل مدهون

بدهن ويتم تركه مرة أخرى حتى يتخمر، وبعد

ذلك يتم خبزه.



عجين المخبوزات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
من 100 إلى 125 سكر
بيضة واحدة
قليل من الملح
قليل من قشر الليمون أو فانيليا
250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

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

اعتباراً من 500 جرام طحين:

■ يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على
الدرجة 1، ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة
3 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 4 أضعاف الوصفة
الأساسية



عجينة بالخميرة

500 جرام طحين

بيضة واحدة

80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 جرام سكر

200-250 مليلتر لبن دافئ

25 جرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: 3 مرة من كمية الوصفة
الأساسية



الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

3 بيضات

3-4 ملاعق طعام من الماء الساخن

150 جم سكر

1 كيس صغير من الفانيليا

150 جم طحين (دقيق)

50 جم نشا

ومن الممكن إضافة خميرة البسكويت

■ اضرب مكونات الخلطة (باستثناء الطحين والنشا)

بمضرب البيض لمدة تتراوح ما بين 4-6 دقائق

على الدرجة 7 لحين أن تتكون رغوة.

■ اضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ثم قم

بإضافة الطحين المنخول والنشا إلى الخلطة معلقة

تلو الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين 1/2 إلى 1
دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية



عجين الكيك

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

200-250 سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا

أو قشر نصف ليمونة

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

500 جرام طحين

1 كيس خميرة بيكنج بودر

150 مليلتر لبن

■ يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة

1، ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5

باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 1/2 مرة من كمية

الوصفة الأساسية

الخلل

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

إزالة الخلل

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

تنبيه هام

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

بعض الوصفات

خفق الفقسدة



من 200 إلى 1500 جرام (حتى 300 جرام يتم الخفق بدون آلية التحكم بالحساس (SensorControl)

■ يتم اتباع الإرشادات المنصوص عليها في مقطع «العمل بآلية التحكم بالحساس (SensorControl)».

■ يجب مراعاة التنبيهات المنصوص عليها في مقطع «تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب» بشأن الملاعنة مع الكميات المطلوب معالجتها!

زالال البيض



من 2 إلى 12 زلال بيض

■ يتم اتباع الإرشادات المنصوص عليها في مقطع «العمل بآلية التحكم بالحساس (SensorControl)».

■ يجب مراعاة التنبيهات المنصوص عليها في مقطع «تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب» بشأن الملاعنة مع الكميات المطلوب معالجتها!

■ يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (انظر «بعض الصفات»).

■ يتم إعادة تشغيل الجهاز. في حالة ما إذا لم يبدأ المحرك في العمل عندئذ يتم ترك الجهاز لمدة أطول نسبياً (على الأقل) لكي يبرد.

الخلل

الرموز الخاصة بآلية التحكم بالحساس SensorControl تومض.

آلية التحكم بالحساس SensorControl لم تتمكن من تحقيق النتيجة المثالية المحددة. الجهاز يتوقف أوتوماتيكياً عن العمل، المفتاح الدوار موجود في وضع **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل).

إزالة الخلل

■ يتم الضغط على أي زر من أزرار آلية التحكم بالحساس SensorControl. يتم تهيئة الآلية من جديد. الجهاز يكون قد أصبح جاهزاً للعمل عندما تكون كافة الرموز الثلاثة قد أصبحت مضيئة بصورة منتظمة.

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 7 لبرهة قصيرة والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون النتيجة قد أصبحت موافقة لرغباتكم. قبل ذلك يتم التأكد من أن الفقسدة تفي بالشروط الواجب توفرها (الكمية، الحالة، الطزاجة، درجة الحرارة) وأن المضرب قد تم ضبطه على الارتفاع الصحيح.

الخلل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوحة تتحرك لأعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

إزالة الخلل

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

■ يتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع **2**.

■ يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).

■ يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.

أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل

⚠️ خطر الإصابة بجروح!

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

الذراع المتراوحة يلزم أن تكون مستقرة في موضعها 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 المتراوحة.
- هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الوعاء والاستمرار في ذلك حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف.
- 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.

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 ويتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم ترك الجهاز يبرد لمدة 15 دقيقة، وذلك لكي يتم إيقاف تفعيل التأمين ضد التحميل الزائد.

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

■ يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقى لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفاً. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.

■ عقب ذلك يتم تجفيف الجهاز جيداً بقطعة قماش.

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 الخلاط

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل، قم باستخدام فرشاة لتنظيفها.

انتبه!

لا تقم بوضع قاعدة الخلاط بغسالة الأواني الكهربائية أو تركها لمدة طويلة بالماء.

- يتم تنظيف حامل الخلاط تحت الماء الجاري.
- الغطاء والقمع وإناء الخلاط يمكن تنظيفها في ماكينة غسل الأواني.

تنبيه:

يمكن فك الغطاء لتنظيفه.

الصورة [A]:

- قم برفع القمع إلى أعلى ثم انزعه من الغطاء.
- اضغط القرص الداخلي إلى أسفل لنزعه من الغطاء

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

العمل بالخلاط

الصورة 6:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوحة على الوضع 5.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحداث الإدارة على وحداث الإدارة الغير مستخدمة حاليًا.
- قم بخلع الغطاء الواقي لمحرك الخلاط.
- قم بتركيب الخلاط على الجهاز (رجاء الانتباه إلى الإشارات التي توجد على الجهاز عند التعامل) ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين ثباته بإحكام.
- قم بتعبئة المواد الغذائية.

أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل
= 1.75 لتر

أقصى كمية يمكن إعدادها من السوائل الساخنة أو
المكونة للرغوة
= 0.75 لتر

كمية المواد الغذائية النموذجية التي يمكن إعدادها
= 100 جرام

- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

إضافة المكونات

الصورة 8:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- إخراج الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدرجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.
- أو
- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

تنبيه هام

يجب عند تحضير السوائل أو إعداد مواد غذائية سائلة بدء تشغيل الجهاز على درجة تشغيل منخفضة ثم الارتفاع تدريجياً بدرجة التشغيل تلك لتجنب تناثر السوائل خارج الجهاز.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار. يجب الانتظار حتى يتوقف السكين عن الدوران تماماً.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- انزع الغطاء بإدارته في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة. يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز

تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى أي صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.

انتبه!

يجب عدم استخدام أي 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 أي جهاز تنظيف البخار.

■ في حالة ما إذا حدث أثناء العمل بملحقات تكميلية أخرى وتم إعمال أحد أزرار آلية التحكم بالحساس SensorControl بصورة غير مقصودة، عندئذ يتم ببساطة ضغط الزر مرة أخرى. فينطفئ الرمز.

الخلّاط

⚠ **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! لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا عندما يكون الخلاط قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف ويكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (7) قد تم تركيبه في مكانه.

⚠ **خطر حدوث حروق!**

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0.75 لتر بعد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

انتبه!

يجب عدم استخدام الملحقة الإضافية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه. الغطاء يلزم أن يكون مغلقًا بإحكام بالكامل. يجب عدم تشغيل الخلاط بدون حمل (وهو فارغ).

إعداد الجهاز

الصورة 5:

انتبه!

لا تقم على الإطلاق بتركيب الخلاط قبل القيام بتثبيت حلقة الإحكام على قاعدة الخلاط.

تركيب الخلاط:

- قم بتركيب قاعدة الخلاط بحلقة الإحكام بإناء الخلاط بحيث يوجد الخط أسفل السهم مباشرة.
- ثم أدر قاعدة الخلاط نحو اليمين حتى تثبت تمامًا.

عندما تكون القشدة المخفوقة أو زلال البيض المخفوق قد وصل إلى القوام المثالي، فإن وحدة الإدارة تتوقف عن التشغيل أوتوماتيكيا. المفتاح الدوار يتحرك إلى وضع **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل). الرموز تضيء.

تنبيهات هامة:

آلية التحكم بالحساس SensorControl لا يمكنها تحقيق نتائج مثالية إلا عندما يكون البيض طازجًا وتكون القشدة مبردة (حوالي 6 درجات مئوية).

■ القشدة التي يكون قد تم تجميدها في وقت سابق لا يمكن خفقتها بأي حال من الأحوال.

■ استخدام قشدة محتوية على مواد إضافية أو قشدة خالية من اللاكتوز لا يمكن أن يؤدي إلى نتائج مثالية.

■ يجب عدم إضافة سكر، أو نكهات، أو مواد إضافية أخرى إلا بعد انتهاء عمل آلية التحكم بالحساس. للقيام بذلك يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 5.

■ في حالة ما إذا كانت النتيجة بعد إيقاف التشغيل أوتوماتيكيا ليست هي النتيجة المرغوب فيها، يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 7 وتركه في هذا الوضع إلى أن تكون النتيجة قد أصبحت موافقة لرغباتكم الشخصية.

يجب عدم تفعيل آلية التحكم بالحساس SensorControl مرة ثانية!

■ يمكن في كل وقت إنهاء عمل آلية التحكم بالحساس SensorControl قبل اكتمال العملية (يتم ضبط المفتاح الدوار على **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل)، عند القيام بذلك يجب تجاوز مقاومة بسيطة).

■ وحدة الإدارة تتوقف دائما عن العمل بعد 6 دقائق بعد أقصى، وذلك حتى في حالة كون النتيجة المثالية المحددة لم يتم الوصول إليها. الرموز تومض.

انظر «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

■ آلية التحكم بالحساس SensorControl لا يكون لها أي تأثير في الدرجات 1-7 أو عند العمل بوحدة الإدارة الأخرى.

العمل بآلية التحكم بالحساس

SensorControl

جهازكم مزود بآلية التحكم بالحساس SensorControl.

عند إعداد قشدة مخفوقة وزلال بيض مخفوق فإن الحساسات تقوم بمراقبة عملية الخفق وتقوم بإيقاف التشغيل عند الوصول إلى قوام مثالي محدد. مدى طزاجة ودرجة حرارة ومكونات القشدة الجاري استخدامها يكون لها تأثير على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة.

تنبيه: قبل استخدام آلية التحكم بالحساس SensorControl لأول مرة يلزم أن تكون ماكينة المطبخ موجودة في وضع التشغيل منذ دقيقتين على الأقل، وذلك لكي يتم كفاءة الأداء الوظيفي الصحيح لوحدة الحساسات.

الصورة 3:

- يتم إعداد الجهاز للعمل بالأسلوب الموصوف فيما سبق.
- يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم ضبط المضرب بحيث يلامس قاع الوعاء بخفة.
- انظر مقطع «تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب».
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الغطاء.



- يتم تركيب قمع التعبئة (الصورة 3-3).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.


تنبيه: بعد إدخال المضرب يتم تهيئة آلية التحكم بالحساس SensorControl للعمل، وتومض الرموز. الجهاز يكون قد أصبح جاهزاً للعمل عندما تكون كافة الرموز الثلاثة قد أصبحت مضيئة بصورة منتظمة.


- يتم تعبئة القشدة أو زلال البيض في الوعاء.


■ الكميات الممكن إعدادها:

القشدة: من 300 إلى 1500 مليلتر
يتم تحقيق أفضل نتائج عند استخدام قشدة طازجة على درجة حرارة 6 درجات مئوية.

■ زلال البيض من 2 إلى 12 زلال بيضة
يتم الضغط على زر آلية التحكم بالحساس SensorControl المناسب.

القشدة، الكمية المبدئية
من 300 إلى 700 مليلتر  > 300 ml

القشدة، الكمية المبدئية
من 700 إلى 1500 مليلتر  > 700 ml

زلال البيض  eggwhite

الرمز الخاص بآلية التحكم بالحساس SensorControl التي تم اختيارها يضيء، والرموز الأخرى تنطفئ.

تصحيح الاختيار غير الصحيح لأحد الأزرار: يتم ضغط الزر المعني.

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة M/S ويتم تنبيته يدويا في هذا الوضع لمدة ثانيتين (2 ثانية). بعد تركه فإن المفتاح الدوار يظل موجودا في هذا الوضع!

تنبيه: في حالة عدم إعمال المفتاح الدوار في غضون مدة قدرها 30 ثانية، عندئذ يتم إيقاف تفعيل آلية التحكم بالحساس SensorControl التي تم اختيارها!
كافة الرموز الثلاثة تضيء مرة أخرى.

تصحيح الاختيار غير الصحيح لأحد الأزرار:

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على 0/off (صفر/إيقاف التشغيل)، عند القيام بذلك يجب تجاوز مقاومة بسيطة.

■ يتم ضغط الزر المعني.

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة M/S.

الجهاز يبدأ في العمل. طالما كانت العملية ما زالت جارية، فإن أزرار آلية التحكم بالحساس SensorControl تكون مؤمنة ومن غير الممكن إعمالها.

تنبيه: يجب عدم إضافة مكونات أثناء دوران الجهاز!

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.
- **ونحن نوصي بالتالي:**
- **ذراع التقليل الحلزوني:**
- يتم أولاً إجراء التقليل الأولي على الدرجة 1-2، وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 3-7
- **مضرب معدني بالكامل:**
- على الدرجة 7، الخط على الدرجة 1
- **كلاب عجين:**
- 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 تركيب قمع التعبئة (الصورة 7-13).
- يتم تعبئة المكونات عبر قمع التعبئة.
- أو
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتروحة على الوضع 1.
- يتم إضافة المكونات.



بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتروحة على الوضع 1.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ضبط الذراع المترواح على الوضع 2.
- يتم مراجعة ارتفاع المضرب والتأكد من صحته، وعند اللزوم يتم تصحيح الارتفاع.
- عندما يكون الارتفاع قد تم ضبطه بصورة صحيحة، يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المترواح إلى الوضع 1.
- يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم ربط الصامولة جيداً باستخدام المفتاح المورد مع الجهاز بإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.

العمل بالوعاء وأدوات العمل

الصورة 13:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المترواح على الوضع 1.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- يتم تركيب الوعاء:
- – يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساؤه في الوضع الصحيح.
- – يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- على حسب مهمة المعالجة المطلوب إنجازها يتم إدخال ذراع التقليل الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

تنبيه:

- عند استخدام كلاب العجين يجب أن يتم أولاً تركيب طراد العجين وبعد ذلك يتم تركيب كلاب العجين (الصورة 4a-13).

يجب مراعاة شكل ووضع الأجزاء.

- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتروحة على الوضع 2.
- يتم تركيب الغطاء.



ذراع التقليل الحزوني

(15) «Absolute»

لتقليل العجان، على سبيل المثال الخليط الإسفنجي أو الموسية، ولخلط زلال (بياض) بيض مخفوق أو قشدة.



مضرب معدني بالكامل (16)

يستخدم لخلق زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقليل العجين الخفيف، على سبيل المثال الخليط الإسفنجي.



كلاّب العجين «High Performance»

مع طراد العجين (17)

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

تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب

الصورة D:

المضرب ينبغي أن يلامس قاع الوعاء بخفة، وذلك لكي يتم خلط المكونات بالكامل. وهذا ما يكون أيضاً من المهم لكي يتم كفاءة عمل وظيفة آلية التحكم بالحساس SensorControl على الوجه الصحيح. لمعالجة كميات كبيرة يمكن أن يكون المضرب مضبوطاً على وضع أكثر ارتفاعاً.

يتم ملاءمة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المترواح على



الوضع 1.

■ يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

■ يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم فك الصامولة باستخدام المفتاح المورد مع الجهاز (على أرضية قاع الجهاز) بإدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة.

■ 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

انتبه!

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

الوعاء وأدوات العمل

⚠ خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل الدائرية

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركباً في موضعه! يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. 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 ثم تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتروحة إلا بعد توقف أداة العمل تماماً عن الدوران. يجب عدم تحريك الذراع المتروحة إلا بعد توقف أداة العمل تماماً عن الدوران. لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله في الوضع 2-4 إلا عندما يكون الوعاء قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف أو يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (8) قد تم تركيبه في مكانه.

انتبه!








يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط. يتم إدخال أداة العمل في وحدة الإدارة ودفعها حتى تكون قد استقرت في موضعها النهائي بثبات.

ضبط وضع التشغيل

الصورة B:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المتروحة إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكها حتى تكون قد استقرت في موضعها النهائي بثبات.

عرض عام لأوضاع التشغيل

الوضع	وحدة الإدارة	أداة العمل / سرعة الملحق	العمل
1	-	*	-
2	6		5-1
3	5		7-1
4	5		3-1
5	8		7-3
6	6		5-3
5	8		7-5
6	6		7-5

التشغيل

⚠ خطر الإصابة بجروح!

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 تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة. الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصر).

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

الإعدادات للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم إعداد سلك التوصيل الكهربائي (الصورة C) (a) الأجهزة المجهزة بتجوييف حفظ لسلك التوصيل الكهربائي:
يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.

(b) الأجهزة المجهزة بتجهيزة لف آلي لسلك

- التوصيل الكهربائي:
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. 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.

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

11 تجهيزة حفظ سلك التوصيل الكهربائي
تجويف حفظ لسلك التوصيل الكهربائي أو تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي (على حسب الطراز)

وعاء مع ملحقات تكميلية

12 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

13 غطاء

14 قمع تعبئة

أدوات عمل

15 ذراع تقليب حلزوني «Absolute»

16 مضرب معدني بالكامل

17 كلاب عجيين بطراد عجيين

«High Performance»

الخلّاط *

18 قاعدة الخلّاط مزودة بسكين

19 إناء الخلّاط (زجاج)

20 غطاء بفتحة تعبئة

21 قمع

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

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 المتروحة يلزم أن تكون مستقرة في موضعها النهائي بثبات في كل واحدٍ من أوضاع التشغيل.

تنبيه:

الذراع المتروحة مجهزة بوظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتروحة بسهولة)، وهي تدعم تشغيل الذراع المتروحة بسهولة وبدون الحاجة إلى بذل جهد كبير.

أدوات العمل). في هذا الوضع فإنه يتم أيضًا تسهيل تعبئة المكونات في الوعاء، حيث يتعذر حينها أن تبقى المكونات موجودة أو مستقرة على أدوات العمل (وضع «Easy Fill» (التعبئة السهلة)).

0/off = إيقاف التشغيل

M/S = M يشير إلى تشغيل لحظي بعدد

الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

S يشير إلى آلية التحكم بالحساس

SensorControl.

عندما يكون التحكم بالحساس

(4) SensorControl مفعلا فإن إيقاف

التشغيل يتم القيام به أوتوماتيكيًا عند الوصول إلى النتيجة المثالية.

الدرجات 1-7، سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران

بطيء

الدرجة 7 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

4 أزرار التشغيل بالية التحكم بالحساس

SensorControl

انظر مقطع «العمل بالية التحكم بالحساس

SensorControl».

5 غطاء واقي لوحدة الإدارة

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

6 وحدة إدارة

– للخرطة التمريرية الفورية *

– ولعصارة الموالح *

– ولمطحنة الحبوب *

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل (ذراع التقليب

الحلزوني، المضرب، كلاب العجيين) ومقرمة اللحم *

8 غطاء واقي لوحدة الإدارة

9 وحدة إدارة للخلّاط

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

10 غطاء واقي لوحدة إدارة الخلّاط

⚠️ 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.



أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «عرض عام لأوضاع التشغيل».
في الوضع 1 لا يكون من الممكن إعمال تشغيل الجهاز. ليس من الممكن تشغيل الجهاز في الأوضاع 2-4 على الإطلاق إلا إذا:

- كان الوعاء مركباً ومثبتاً بإحكام بإدارته حتى النهاية تماماً

أو

- كان الغطاء الواقي المخصص لوحدة إدارة أدوات العمل مركباً.

في الوضع 5 لا يكون من الممكن إعمال تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل قد تم تركيبه في مكانه. الخلاط يلزم أن يكون قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف.

أما في الوضع 6 فإن الجهاز يسمح بتشغيله فقط إذا كانت مفرمة اللحوم مع المهايئ الخاص بها قد تم تركيبهما في الجهاز على النحو الصحيح (انظر الجزء الخاص بالمفرمة في دليل الاستخدام).

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 من جديد يتم إدارة المفتاح الدوار (3) إلى وضع 0/off (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل على الدرجة المرغوب فيها.

التأمين ضد التحميل الزائد

إذا حدث وتوقف المحرك أثناء الاستخدام عن الدوران من تلقاء ذاته فإن هذا يعني انطلاق تجهيزة الحماية من الضغط الزائد.

الأسباب المحتملة لانطلاقها:

- كمية المواد الغذائية الجاري إعدادها كبيرة جداً،
- استخدام الجهاز لفترة زمنية طويلة.

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

نظرة عامة

سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز، انظر أيضاً نظرة عامة على الطرازات (الصورة A).

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية.

الصورة A: الجهاز الأساسي

1 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق

2 الذراع المتراوحة

وظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوحة بسهولة) - تدعم تشغيل الذراع المتراوحة بسهولة وبدون الحاجة إلى بذل جهد كبير (انظر «أوضاع التشغيل»).

3 المفتاح الدوار

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

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات العمل الدائرية!

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركباً في موضعه! يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. 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 ثم تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل / وضع «Easy Fill» (التعبئة السهلة). يجب عدم تحريك الذراع المتراوحة إلا بعد توقف أداة العمل تماماً عن الدوران. لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا عندما يكون الخلاط قد تم تركيبه وإدارته حتى يكون قد وصل إلى مصد الإيقاف ويكون الغطاء الواقي لوحدة إدارة أدوات العمل (7) قد تم تركيبه في مكانه. يجب تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة الغير مستخدمة حالياً.

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. قم باستخدام فرشاة لتنظيفها.

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

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

⚠️ خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب عدم تعبئة الخلاط بما يزيد عن 0.75 لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

⚠️ تنبيه هام!

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

تنبيهات سلامة عمومية

⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحق به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. 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 استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضرر ما فقط بمعرفة صانع الجهاز أو خدمة العملاء لديه أو فني معتمد ذي تأهيل مناسب. يجب إصلاح الجهاز من قبل خدمة العملاء لدينا فقط.

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 الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منمهر. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف البخار.

يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوحة 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 من مقبس التغذية بالكهرباء. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

المحتوى

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

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	أنظمة الأمان والسلامة
ar-4	نظرة عامة
ar-5	أوضاع التشغيل
ar-6	التشغيل
ar-7	الوعاء وأدوات العمل
ar-11	التنظيف والعناية بالجهاز
	إرشادات المساعدة عند حدوث
ar-12	خلل أثناء التشغيل
ar-13	بعض الصفات
ar-17	التخلص من الجهاز
ar-17	شروط الضمان
ar-18	ملحقات تكميلية خاصة

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 لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
هذا الجهاز مهيباً فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي أو في التطبيقات غير التجارية الشبيهة بذلك. الاستخدام المنزلي يشمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى، وكذلك استخدام الجهاز من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي.
يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (انظر «بعض الصفات».)
هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وضرب وتفتيت مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء 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. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

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

目錄

為了您的安全起見	57
安全系統	59
總覽	59
操作位置	60
操作	60
碗和工具	61
清潔和保養	64
故障排除	64
應用範例	65
棄置	67
保證	67
選用配件	68

為了您的安全起見

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

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

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

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

一般安全指示

⚠ 觸電風險

不可讓兒童使用本電器。必須將本電器和其電源線放在遠離兒童的位置。

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

僅限依照銘牌上的規格連接和操作本電器。限室內使用。電源線和/或本電器損壞時,不可使用本電器。

更換配件或其他零件之前,在運轉時若要移動,應關閉本電器的電源並中斷供電。在無人看管時和組裝、拆解或清潔前,務必中斷本電器的供電。

不可將電源線放在尖銳邊緣或高溫表面上。

為了避免受傷,必須由製造商或其客戶中心或類似的合格人員更換損壞的電源線。僅限由我們的客戶中心修復本電器。

使用本電器的安全說明

△ 受傷的風險

△ 觸電風險

未完成本電器的所有準備事項時，不可插入主電源插頭。絕不可將底座浸入液體中或放在流水下。不可使用蒸汽洗淨機。

本電器電源開啟時，不可調整旋轉多功能臂。等到傳動器靜止為止。

傳動器未靜止前，不可更換工具/配件。本電器電源關閉時，傳動器可持續運轉片刻。

僅限使用旋轉開關開啟或關閉本電器的電源。

本電器不在使用中時，拉出主電源插頭。

排除故障前，請拉出主電源插頭。

△ 旋轉工具有導致受傷的風險!

本電器運轉時，絕不可將手指放入混合碗中。操作本電器前，裝上蓋子(12)。

保持手遠離旋轉零件。傳動器未靜止前，不可更換工具。本電器電源關閉時，傳動器可持續運轉片刻，並停在工具更換位置/「容易裝填」位置。

工具未靜止之前，不可移動多功能臂。

未用螺絲將攪拌器鎖緊並裝上工具傳動器蓋(7)之前，不可開啟本電器電源。

用傳動器蓋將未使用的傳動器蓋住。

△ 銳利刀片有導致受傷的風險!

不可用裸手觸碰攪拌器刀片。用刷子清潔刀片。

△ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

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

△ 有燙傷的風險!

處理熱液體時，蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。加入最多 0.75 公升的高溫或冒泡的液體。

△ 重要!

僅限使用原廠配件搭配本電器。使用配件時，請遵照隨附的操作說明。僅限裝上和使用一個工具或配件。

△ 本電器或配件上的符號說明



請遵照操作說明上的指示。



小心! 旋轉刀片。



小心! 旋轉工具。
不可將手指放入送入管中

安全系統

開始上鎖

請參閱「操作位置的總覽」表。
在位置 **1** 中, 無法開啟本電器的電源。本電器僅可在位置 **2-4** 時開啟電源:

- 當碗已插入並盡可能旋轉時
或
- 工具傳動器蓋已裝上。

在位置 **5** 時, 本電器僅可在已裝置工具傳動器蓋時開啟電源。攪拌器必須用螺絲鎖緊。

在位置 **6** 無法開啟本電器的電源, 除非已正確裝上搗碎器和轉換器(請參閱搗碎器操作說明)。

重新開始上鎖

如果電源中斷, 本電器電源仍保持開啟, 但馬達在電源恢復時不會再重新開始運轉。若要重新啟動本電器, 請將旋轉開關 (3) 轉到 **0/關**, 然後開啟所需設定。

過載保護

如果馬達在使用本電器時將自身電源關閉, 表示過載保護功能已啟動。

可能原因:

- 非常大量的食材,
- 本電器運轉時間太長。

如果已啟動安全系統, 請參閱「故障排除」。

總覽

操作說明描述數個型號, 另請參閱型號的總覽(圖 1)。

請摺起圖解說明頁。

圖 1: 底座

- 1 釋放鈕**
- 2 多功能臂**
「輕鬆抬臂」- 支撐多功能臂簡易和輕鬆運轉(請參閱「運轉位置」)。
- 3 旋轉開關**
當本電器電源關閉時(位置 **0/關**), 本電器會自動運轉到更換工具的最佳位置(工具更換位置)。此位置也有助於用食材裝入碗中, 因為食材無法黏在工具上(「容易裝填」位置)。
0/關 = 停止
M/S = **M** 代表在最快速度的脈衝開關, 需要攪拌期間按下開關。
S 代表自動感應控制。
啟動感應控制 (4) 時, 本電器在取得最佳結果時自動關閉電源。
設定 **1-7**, 運轉速度:
1 = 低速 - 慢,
7 = 高速 - 快。
- 4 關於自動感應控制的操作按鈕**
請參閱「使用感應控制」一節。
- 5 傳動器蓋**
若要取下傳動器蓋, 請壓下前面區域, 然後取下蓋子。
- 6 傳動器用於**
- 連續進料切碎器*
- 柑橘座*和
- 磨穀機*。
不使用時, 裝上傳動器蓋。

7 傳動工具
(攪拌棒、攪拌器、揉捏鉤)和搗碎器*

8 傳動器蓋

9 傳動攪拌器

不使用時,請裝上攪拌器傳動器蓋。

10 攪拌器傳動器蓋

11 線匣

線匣或自動捲線器(視型號而定)

配件的碗

12 不鏽鋼攪拌碗

13 蓋子

14 漏斗

工具

15 “Absolute” 攪拌棒

16 固體金屬攪拌器

17 附麵團拌打器的
「高性能」揉捏鉤

攪拌器*

18 附刀片的攪拌器固定裝置

19 攪拌壺(玻璃)

20 附送入管的蓋子

21 漏斗

* 如果產品包裝中不含配件,可從商務或客戶中心購買。

操作位置

警告!

操作本電器前,將工具/配件裝在正確的傳動器和正確位置上,然後根據此表放入操作位置中。多功能臂必須卡入每個操作位置中。

註:

多功能臂有支撐多功能臂簡易和輕鬆運轉的「輕鬆抬臂」功能。

設定操作位置

圖 8:

- 按下釋放鈕,然後移動多功能臂。由您的手支撐移動。
- 移動多功能臂,直到卡入所需要的位置為止。

操作位置的總覽

位置	傳動器	工具/配件	操作速度
1	-	*	-
2	6		1-5
			1-7
			1-3
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7

* 插入/取出攪拌器、攪拌棒或揉捏鉤。加入大量食材。

操作

⚠ 有導致受傷的風險!

未完成本電器的所有準備事項時,不可插入主電源插頭。

警告!

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

- 第一次操作本電器和配件前應徹底清潔。請參閱「清潔和保養」。

準備

- 將底座放在平坦、乾淨的表面上。
- 準備電源線(圖 C)。
- a) 附線匣的本電器:
將電源線拉出到所需長度。
- b) 附自動捲線器的本電器:
拉出電源線到所要的長度(最長 100 cm),然後慢慢放開,電源線被鎖定。
縮短電纜線的長度:
輕輕拉電纜線,然後讓它捲動到所需長度,然後再次輕輕拉出電源線後慢慢放開。電源線被鎖定。

警告!

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

碗和工具

⚠ 旋轉工具有導致受傷的風險

本電器運轉時,絕不可將手指放入混合碗中。操作本電器前,裝上蓋子(12)。保持手遠離旋轉零件。傳動器未靜止前,不可更換工具。本電器電源關閉時,傳動器可持續運轉片刻,並停在工具更換位置。

工具未靜止之前,不可移動多功能臂。工具未靜止之前,不可移動多功能臂。

基於安全因素,在未插入碗和轉到底之前,或裝上工具傳動器蓋(8)之前,本電器無法在位置 2-4 運轉。

警告!

僅限使用本電器隨附的碗。將工具牢牢插入傳動器中,直到工具鎖入定位為止。

"Absolute" 攪拌棒 (15)

用於攪拌麵團,例如海綿蛋糕配料或慕斯,以及用於打蛋白或奶油。



固體金屬攪拌器 (16)

用於攪拌蛋白、奶油和輕麵團,例如海綿蛋糕配料。



附麵團拌打器 (17) 的

「高性能」揉捏鉤

用於揉捏大麵團與混合不應切割的食材(例如葡萄乾和巧克力條)。



使用攪拌器相關重要資訊

圖 D:

若要徹底混合食材,攪拌器應只剛好觸碰到碗的底部。這對確保自動感應控制功能也很重要。用於大容量時,可將攪拌器定位在更高位置。

如下所示調整攪拌器的高度。

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕,然後將多功能臂移到位置 1。
- 將攪拌器插入傳動器中,直到攪拌器鎖入定位為止。
- 將攪拌器保持在定位,然後使用隨附的鑰匙(在本電器底部)朝順時鐘方向鬆開螺帽。
- 旋轉攪拌器將攪拌器設定到最佳高度:
 - 順時鐘方向旋轉:升高
 - 逆時鐘方向旋轉:降低
- 按下釋放鈕,然後將多功能臂移到位置 2。
- 視需要檢查攪拌器的高度。
- 高度設定正確時,按下釋放鈕並將多功能臂移動到位置 1。
- 將攪拌器固定在定位,然後使用隨附鑰匙朝逆時鐘方向鎖緊螺帽。



搭配碗和工具一起使用

圖 E:

- 按下釋放鈕,然後將多功能臂移到位置 1。
- 用傳動器蓋將未使用的傳動器蓋住。
- 插入碗:
 - 將碗傾斜,然後朝下放置。
 - 朝逆時鐘方向旋轉,直到鎖定在定位為止。
- 視處理工作而定,將攪拌棒、攪拌器或揉捏鉤牢牢插入傳動器中,直到鎖定在定位為止。



註:

如果使用揉捏鉤,請先插入麵團拌打器,然後再插入揉捏鉤(圖 E-4b)。

請注意零件的形狀和位置。

- 將要處理的食材放入碗中。
- 按下釋放鈕,然後將多功能臂移到位置 2。
- 裝上蓋子。
- 插入主電源插頭。
- 將旋轉開關設定為所要的設定。



我們的建議:

- **攪拌棒:**
第一次混合在設定 1-2, 然後視需要使用設定 3-7
- **攪拌器:**
設定 7, 在設定 1 混合
- **揉捏鉤:**
第一次攪拌在設定 1, 在設定 3 揉捏

加入更多食材

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
- 裝上漏斗(圖 3-7)。
- 透過漏斗添加食材。

或

- 取下蓋子。
- 按下釋放鈕, 然後將多功能臂移到位置 1。
- 加入食材。



使用本電器後

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
- 取下主電源插頭。
- 取下蓋子。
- 按下釋放鈕, 然後將多功能臂移到位置 1。
- 將工具取出傳動器外。
- 取下碗。
- 請參閱「清潔和保養」清潔所有零件。



使用感應控制

本電器有自動感應控制功能

使用攪拌器製作打發的奶油和蛋白時, 感應器會監控打發過程, 並在達到規定的穩定性時自動關閉本電器電源。奶油的年份、溫度和內容會影響所需的時間和結果。

註:第一次使用自動感應控制前, 食物調理機必須先運轉至少兩分鐘, 確保感應器功能正常。

圖 3:

- 如上所述準備本電器。
- 將攪拌器插入傳動器中, 直到攪拌器鎖入定位為止。
- 調整攪拌器, 直到其觸碰到碗的底部為止。請參閱「關於使用攪拌器的重要資訊」一節。
- 按下釋放鈕, 然後將多功能臂移到位置 2。
- 裝上蓋子。
- 裝上漏斗(圖 3-3)。
- 插入主電源插頭。



註:插入攪拌器時, 自動感應控制會初始化且符號閃爍。

所有 3 個符號平均閃爍時, 表示本電器已準備好可以使用。

- 將奶油或蛋白放入碗中。
- **處理量:**
打發的奶油 300-1500 ml
使用在 6°C 的新鮮奶油可以得到最佳結果。
- 蛋白: 2 到 12 個
- 按下自動感應控制的對應按鈕。



打發的奶油, 初始量

> 300 ml 300 到 700 ml



打發的奶油, 初始量

> 700 ml 700 到 1500 ml



打蛋白

所選擇的自動感應控制的符號亮起, 其他符號熄滅。

選擇錯誤按鈕時修正: 按下相關按鈕。

- 將旋轉開關轉到設定 **M/S**, 然後按住 2 秒。放開時, 旋轉開關停在此位置!

註:如果旋轉開關未在 30 秒內作用, 所選擇的感應控制會關閉!

所有 3 個符號再次亮起。

選擇錯誤按鈕時修正:

- 將旋轉開關設定為 **0/關**: 這樣做您必須克服一個小阻力。
- 按下相關按鈕。
- 將旋轉圓鈕設定為 **M/S** 設定。

本電器開始運轉。只要程序進行中, 感應控制上的按鈕就會被鎖定。

註:本電器運轉時, 不要再加入任何食材!

打發的奶油/蛋白達到最佳穩定性時, 傳動器電源自動關閉。

旋轉開關移到 **0/關** 位置。

符號亮起。

重要資訊:

若蛋不是新鮮的或奶油未冷卻(約 6°C), 自動感應控制無法產生最佳結果。

- 之前冰凍過的奶油無法打發。
- 含有添加劑的奶油或不含乳糖的奶油無法產生最佳結果。
- 完成自動順序前, 不可加入糖、調味料或其他添加劑。要這樣做, 請將旋轉開關移到設定 5。

- 如果在本電器電源自動關閉時，結果不是所要的結果，請將旋轉開關移到設定 7，直到得到預期結果為止。
不可再次啟動自動感應控制！
- 自動感應控制可隨時中斷(旋轉開關移到 0/關。這樣做您必須克服小阻力)。
- 在最多 6 分鐘之後，傳動器電源將會關閉，即使未取得規定的結果。
符號閃爍。
請參閱「故障排除」。
- 自動感應控制在設定 1-7 或使用其他傳動器時沒有效用。
- 如果在使用其他配件時意外按下感應控制上的按鈕，只要再次按下按鈕即可。符號熄滅。

攪拌器

⚠ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

切勿將手指放在裝上的攪拌器中!傳動器未靜止之前,不可卸下/裝上攪拌器。未用螺絲將攪拌器鎖緊並裝上工具傳動器蓋 (7) 之前,不可開啟本電器電源。

⚠ 有燙傷的風險!

處理熱液體時,蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。加入最多 0.75 公升的高溫或冒泡的液體。

警告!

僅限在指示的操作位置操作攪拌器。僅限操作已組合好並裝有蓋子的攪拌器。必須正確鎖好蓋子。不可在攪拌器內空無一物時操作攪拌器。

準備

圖 8:

警告!

不可在未密封攪拌器固定裝置的情況下組合攪拌器。

組合攪拌器:

- 將密封的攪拌器固定裝置插入攪拌壺中,確保指示線在箭頭下方。
- 將攪拌器固定裝置盡可能向右旋轉以將其裝上。

使用攪拌器

圖 9:

- 按下釋放鈕,然後將多功能臂移到位置 5。
- 用傳動器蓋將未使用的傳動器蓋住。
- 取下攪拌器傳動器蓋。
- 裝上攪拌壺(標示在底座標記上的把手上),然後朝逆時鐘方向轉到底。
- 加入食材。

液體食材的最大量

= 1.75 公升;

冒泡或熱液體的最大量

= 0.75 公升;

固體食材的最佳處理量 = 100 克。

- 裝上蓋子,然後朝逆時鐘方向轉入攪拌器把手中。蓋子必須鎖定在定位。
- 將旋轉開關設定為所要的設定。

加入更多食材

圖 8-8:

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
- 取下蓋子並加入食材。

或

- 取下漏斗,然後透過重新裝填口加入固體食材。

或

- 透過漏斗倒入液體食材。

重要資訊

處理液體/液體食材時,慢慢分階段增加本電器的速度,防止食物濺出。

使用本電器後

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。等到刀片靜止為止。
- 取下主電源插頭。
- 朝順時鐘方向旋轉攪拌器,然後將其取下。
- 將蓋子從攪拌壺上取下。朝逆時針方向旋轉蓋子,然後將其取下。
- 請參閱「清潔和保養」清潔所有零件。

要訣:建議在使用後立刻清潔攪拌器。



清潔和保養

重要資訊

本電器不需要維護。徹底清潔可防止本電器損壞並維護其功能。

警告!

不可使用具研磨性的清潔劑。表面可能損壞。

清潔底座

⚠ 有觸電的風險!

絕不可將底座浸入水中或放在流水下。不可使用蒸汽洗淨機。

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

清潔碗和工具

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

清潔攪拌器

⚠ 銳利刀片有導致受傷的風險!

不可用裸手觸碰攪拌器刀片。用刷子清潔刀片。

警告!

不可在洗碗機中清洗攪拌器固定裝置或將其放在水中。

- 在流水下清潔攪拌器固定裝置。
- 蓋子、漏斗和攪拌壺可以用洗碗機清洗。

註:

蓋子可以拆解以進行清潔。

圖 4:

- 將漏斗往上拉出蓋子外。
- 將嵌件向下壓出蓋子外。

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

故障排除

⚠ 有導致受傷的風險!

排除故障前，請拉出主電源插頭。

多功能臂必須卡入每個操作位置中。

先在下列資料的協助下嘗試解決問題。

故障

本電器不啟動。

補救措施

- 檢查電源供應。
- 檢查主電源插頭。
- 檢查多功能臂。
正確位置?已卡入?
- 用螺絲將碗鎖緊。
- 將傳動器蓋裝上未使用的傳動器上。
- 安全鎖已啟用。
將本電器切換到 **0/關**，然後返回所需的設定。

故障

使用期間本電器電源關閉。過載保護功能已啟動。一次處理太多食物。

補救措施

- 關閉本電器的電源，然後拉出主電源插頭。
- 讓本電器冷卻約 15 分鐘以關閉過載保護裝置。
- 減少處理量。不可超過允許的最大量(請參閱「應用範例」)。
- 再次開啟本電器電源。如果馬達仍不啟動，請讓本電器冷卻較長的時間(至少 1 小時)。

故障

自動感應控制上的符號閃爍。

自動感應控制無法產生規定的結果。

本電器電源自動關閉，旋轉開關停在 **0/關**。

補救措施

- 按下自動感應控制的任何按鈕。自動系統重新初始化。所有 3 個符號平均閃爍時，表示本電器已準備好可以使用。
- 將旋轉開關快速移到設定 7，直到得到預期結果為止。事先檢查奶油是否符合要求(數量、條件、新鮮度、溫度)，而且攪拌器已設定為正確高度。

故障

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

補救措施

- 將旋轉開關設定為 **0/關**。
- 將多功能臂移動到位置 **2**。
- 開啟本電器電源(設定 1)。
- 再次關閉本電器電源。



工具停止在工具更換位置

故障

攪拌器不開始運作或在使用期間停止,傳動器發出「嗡嗡聲」。刀片卡住。

補救措施

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

重要資訊

如果無法排除故障,請聯絡客戶中心。

應用範例**已打發的鮮奶油**

200 g-1500 g(不使用感應控制打發到最多 300 g)



- 請遵照「使用感應控制」一節中的說明。
- 遵照「使用攪拌器的重要資訊」一節的說明將本電器調整到要處理的量!

蛋白

2 到 12 個蛋白



- 請遵照「使用感應控制」一節中的說明。
- 遵照「使用攪拌器的重要資訊」一節的說明將本電器調整到要處理的量!

海綿蛋糕配料**基本食譜**

3 個蛋
3-4 湯匙熱水
150 g 糖
1 包香草糖
150 g 麵粉
50 g 玉米粉
視需要使用烘焙粉



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

最大量:2 x 基本食譜

蛋糕配料**基本食譜**

3-4 個蛋
200-250 g 糖
1 撮鹽
1 包香草糖或
將 ½ 個檸檬剝皮
200-250 g 奶油或人造奶油(室溫)
500 g 麵粉
1 包烘焙粉
150 ml 牛奶



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

最大量:2½ x 基本食譜

餅皮**基本食譜**

125 g 奶油(室溫)
100-125 g 糖
1 個蛋
1 撮鹽
一點檸檬皮或香草糖
250 g 麵粉
視需要使用烘焙粉



- 在設定 1 用攪拌棒混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 5 約 2-3 分鐘。

從 500 g 麵粉:

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

最大量:4 x 基本食譜

酵母生麵糰

500 g 麵粉
1 個蛋
80 g 油脂(室溫)
80 g 糖
200-250 ml 微溫牛奶
25 g 新鮮酵母或 1 包乾酵母
½ 個檸檬皮
1 撮鹽



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

最大量:3 x 基本食譜

麵團

基本食譜

500 g 麵粉
250 g 蛋(約 5 個)
2-3 湯匙 視需要使用 (20-30 g) 冷水

- 在設定 3 處理所有食材約 3-5 分鐘,直到麵團成形為止。

最大量:1.5 x 基本食譜

重要資訊

用本電器的原配件處理麵團時,僅限使用配件 MUZ8NV1/2/3。此麵團不適用於配件 MUZ8NS1。在麵條座上使用特殊麵團。

全麥混合小麥麵包

基本食譜

325 g 鮮磨全麥麵粉
325 g 450 類型白麵粉
100 g 630 類型裸麥麵粉
75 g 液體發酵麵團
½ 湯匙香芹籽
½ 湯匙麵包調味料
½ 湯匙鹽
1½ 包乾酵母
450-500 ml 溫水

- 在設定 1 將所有食材處理為麵團約 ½ 分鐘,然後在設定 3 約 3 分鐘。
- 留下麵團在設定 3 證明其大小變成兩倍,然後重新揉捏約 1 分鐘。
- 將麵團放在已塗油的土司模中並放著以重新證明,然後烘焙。

要訣:可使用鮮磨 Spelt 麵粉代替鮮磨全麥麵粉。

最大量:2 x 基本食譜



美乃滋

註:僅限使用整個蛋(蛋白和蛋黃)在攪拌器中調製美乃滋。

基本食譜

1 個蛋
滿滿 1 茶匙的芥末
1 湯匙醋或檸檬汁
1 撮鹽
1 撮糖
200-250 ml 油

食材的溫度必須相同。

- 在設定 3 混合食材(油除外)數秒鐘。
- 將本電器切換到最高設定,然後透過漏斗倒入油並混合,直到美乃滋乳化為止。

最大量:將基本食譜的量增加到兩倍。

熱巧克力

50-75 g 冷卻的烹飪巧克力

½ l 熱牛奶

視需要使用打發的奶油和切碎的巧克力

- 將烹飪巧克力切成片(約 1 cm),然後在設定 7 的攪拌器中完全切碎。
- 關閉本電器的電源,然後透過漏斗加入牛奶。在設定 7 混合約 30 秒。
- 將熱巧克力倒入玻璃杯中,視需要佐以打發的奶油和切碎的巧克力。

香蕉冰沙

2-3 條香蕉

滿滿的 2-3 湯匙香草或檸檬冰淇淋

2 包香草糖

½ l 牛奶

- 將香蕉切片,然後在攪拌器中切碎 5-10 秒。
- 本電器靜止時,加入牛奶和食材,然後攪拌約 1 分鐘,直到混合的食材冒泡為止。

水果聖代

250 g 水果(例如草莓、香蕉、柳橙、蘋果)

50-100 g 糖

500 ml 冷水

視需要使用冰

- 將水果剝皮並切成片
- 將所有食材(冰除外)放入攪拌器中,然後在設定 7 攪拌約 1 分鐘。
- 佐以冰淇淋



運動員的雞尾酒



2-3 個柳橙
1 個檸檬
½-1 湯匙糖或蜂蜜
¼ | 蘋果汁
視需要使用 ¼ | 礦泉水和冰塊

- 將柳橙和檸檬剝皮, 切成片。
- 在設定 7 將食材攪拌(蘋果汁和礦泉水除外)約 30 秒。
- 加入蘋果汁和礦泉水
- 稍微攪拌到冒泡為止。
- 將雞尾酒倒入玻璃杯中, 然後視需要加上冰塊

紅色水果布丁



400 g 水果(去籽酸櫻桃、漿果、黑/紅嘉麗、草莓、黑莓)
100 ml 酸櫻桃汁
100 ml 紅酒
80 g 糖
1 包香草糖
2 湯匙檸檬汁
1 撮丁香(磨碎)
1 撮肉桂(磨碎)
8 膠片

- 在冷水中吸凝膠約 10 分鐘
- 將所有食材(凝膠除外)煮沸
- 在微波爐中將凝膠弄乾和融化, 但不要烹煮
- 在設定 5 攪拌熱水果和凝膠約 1 分鐘。
- 將紅色水果布丁倒入用冷水沖洗的小碗中並冷藏

要訣: 紅色水果布丁加上打發的奶油或香草醬嚐起來更美味

運動飲料



200 g 蜂蜜(自冰箱取出)
5 g 肉桂
200 g 牛奶(自冰箱取出)

- 將蜂蜜和肉桂放入攪拌器中並在設定 **M** 攪拌。
- 5 秒後, 加入牛奶並攪拌 3 秒。

蜂蜜麵包塗料



50 g 奶油(自冰箱取出)
200 g 蜂蜜(自冰箱取出)

- 將奶油切成小片, 然後放入攪拌器中。
- 在設定 **M** 加入蜂蜜並攪拌 8 秒鐘。

棄置



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

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

本電器的保修條款由銷售所在國家的代理商來制訂。有關這些條款的詳細資訊, 請向購買電器的零售商洽詢。當根據保修條款進行任何索賠時, 必須出具銷售憑證或收據。

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

選用配件

	<p>MUZ8ER3 不鏽鋼攪拌碗</p>	<p>碗中可以處理最重 3 kg 的酵母麵團或 3.5 kg 的海綿蛋糕配料。</p>
	<p>MUZ8ZP1 柑橘座</p>	<p>用於將柳橙、檸檬和葡萄榨汁。</p>
	<p>MUZ8AD1 轉換器</p>	<p>用於裝上搗碎器 MUZ8FW1 和麵團附件 MUZ8NV1/NV2 和 NV3。</p>
	<p>MUZ8FW1 搗碎器</p>	<p>用於切韃靼牛排或牛肉條的新鮮肉。</p>
	<p>MUZ8LS4/5 多孔盤組</p>	<p>用於搗碎器 MUZ8FW1。 細盤用於餅皮和果醬，粗盤用於香腸和鹹豬肉。</p>
	<p>MUZ8WS2 香腸附件</p>	<p>用於搗碎器 MUZ8FW1。 用於將香腸肉裝入人造或天然腸衣中。</p>
	<p>MUZ8SV1 維也納旋轉附件</p>	<p>用於搗碎器 MUZ8FW1。 有可用於 4 種不同餅皮模的金屬盤。</p>
	<p>MUZ8RV1 切片器附件</p>	<p>用於搗碎器 MUZ8FW1。 用於將堅果、杏仁果、巧克力和乾麵包捲切碎。</p>
	<p>MUZ8FV1 榨汁器附件</p>	<p>用於搗碎器 MUZ8FW1。 用於將軟水果壓成果肉，漿果、蕃茄和玫瑰果除外。同時自動去除莖和籽，例如黑莓。</p>
	<p>MUZ8NS1 麵條附件</p>	<p>用於搗碎器 MUZ8FW1。 用於製作通心麵、粗管麵、細麵條、緞帶麵和麵片，例如義式長麵片或 Swabian 義大利餃。</p>

	MUZ8NV1/2/3 麵條附件	用於製作緞帶麵和麵片,例如義式長麵片或 Swabian 義大利餃。
	MUZ8MX2 “ThermoSafe” 攪拌器(玻璃)	用於混合液體或半固體食物、切/切碎生水果和蔬菜、將食物打成泥,例如熱湯。
	MUZXL... MUZXLVL1 連續進料 切泥器	將黃瓜、甘藍、大頭菜、小蘿蔔切片,將紅蘿蔔、蘋果、芹菜、紅甘藍、起士和堅果切條,將硬起士、巧克力和堅果切碎。 設定 MUZXL... 包含 Profi Supercut 雙向盤 – 粗/細、亞洲蔬菜盤、雙向切條盤 – 粗/細、切碎盤 – 中到細。 設定 MUZXLVL1 包含雙向切片盤 – 粗/細、雙向切條盤 – 粗/細、切碎盤 – 中到細、亞洲蔬菜盤、馬鈴薯煎餅盤。
	MUZ8PS1 削片盤	用於連續進料切泥器 MUZXLVL1。 用於將生馬鈴薯切成條狀。
	MUZ8RS1 粗切碎盤	用於連續進料切泥器 MUZXLVL1。 用於將生馬鈴薯切碎,例如使用在馬鈴薯煎餅或水餃中。
	MUZ8KP1 馬鈴薯多孔盤	用於連續進料切泥器 MUZXLVL1。 用於切碎用於方條和炸馬鈴薯的生馬鈴薯, 用於將水果和蔬菜切成厚片。
	MUZ8AG1 亞洲蔬菜盤	將水果和蔬菜切成亞洲 蔬菜菜色所需的細條。
	MUZ8KS1 細切碎盤	用於切碎硬起士(例如帕瑪森起士)。
	MUZ8MM1 多功能混合器	用於切碎藥草、蔬菜、蘋果和肉, 用於將蘿蔔、小蘿蔔和起士切條, 用於切碎堅果和冷卻的巧克力。
	MUZ8GM1 磨穀機	用於磨碎所有類型的穀粒(玉蜀黍除外)、 罌粟花種子、亞麻種子、芝麻、蕎麥等。 甚至可以磨藥草、香料和咖啡。

如果產品包裝中不含配件,可從商務或客戶中心購買。

感谢您购买新的 Bosch 电器。
这样,您便选择了一款现代化的高品质家用
电器。
您可以在我们的网页上找到更多关于产品的
信息。

目录

安全须知	70
安全系统	72
概述	72
工作位置	73
操作	73
碗和工具	74
清洁和维修	77
故障排除	77
应用示例	78
处置	80
保修	80
可选配件	81

安全须知

在使用前,请仔细阅读这些说明,以便熟悉本电器的重要安全和操作说明。

若未遵守正确使用电器的说明,制造商对造成的任何损害概不承担责任。

本电器用于加工普通家庭用量或非商业应用中类似用量的食品。非商业应用包括诸如商场、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房,以及供公寓、小型旅馆和类似住所的客人使用。本电器用于加工满足家庭所需用量的食品。请勿超出允许的最大数量(请参见“应用示例”)。

本电器适用于混合、揉捏、挤压和切割食品。不得将其用于加工其他物品或物质。若在制造商准许的使用范围内,则配件可用于其他应用。

本电器仅限与原装配件一起使用。在使用配件时,请遵循随附的操作说明。请妥善保管使用说明书。若将本电器转让给第三方,请务必随附上使用说明书。

一般安全说明

⚠ 有电击危险

儿童不得使用本电器。必须将本电器及其电源线放在远离儿童的地方。可以让有身体、感官、精神障碍或缺乏使用经验和使用知识的人使用本电器,不过前提是操作时必须有人在场监督并指导他们如何安全地使用本电器,而且还要让他们了解操作时可能面临的危险。儿童不应玩弄本电器。

电器必须按照铭牌上的技术规范进行连接和操作。仅供室内使用。若电源线和/或电器损坏,请勿使用本电器。

在更换配件或其他活动零部件之前,请关闭电器并断开电源连接。若无人照看时或者在装配、拆卸或清洁之前,请始终记得断开电器的电源连接。

请勿将电源线放在锐利边缘或热表面上。

为防止受伤,损坏的电源线必须交由制造商或其客服以及类似的合格人员进行更换。本电器只可交由我们的客服进行维修。

电器安全说明

△ 有受伤危险

△ 有电击危险

在完成所有使用电器的准备工作之前,请勿插入电源插头。切勿将底座装置浸入液体中或用流水冲洗。请勿使用蒸汽清洁器。

请勿在电器开启后调节旋转多功能臂。等待传动装置完全停止。

在传动装置完全停止之前,请勿更换工具/配件 - 在将本电器关闭后,传动装置仍会短暂运转。

仅使用旋转开关来开启或关闭本电器。

在不使用本电器时,请拔下电源插头。

在清除故障前,请拔下电源插头。

△ 旋转工具容易引发受伤!

本电器正在工作时,切勿将手指伸入搅拌碗中。请在操作本电器之前安装盖子 (12)!

双手不得接触旋转零部件。在传动装置完全停止之前,请勿更换工

具 - 在将本电器关闭后,传动装置仍会短暂运转并最终停在工具更换位置/“Easy fill”位置。

在工具完全停止之前,请勿移动多功能臂。

在将搅拌器彻底拧紧并安装工具传动装置盖 (7) 之前,请勿开启本电器。

传动装置盖盖住未使用的传动装置。

△ 锋利的刀片容易引发受伤危险!

请勿赤手触碰搅拌器刀片。请用刷子清洁刀片。

△ 锋利的刀片/旋转驱动装置容易引发受伤危险!

切勿将手指伸入连接的搅拌器中!在传动装置完全停止之前,请勿拆卸/安装搅拌器!只能操作装配好并已加盖的搅拌器。

△ 有烫伤危险!

若加工热液体,蒸汽会从盖子上的漏斗逸出。最多可加入 0.75 升热液体或起泡液体。

△ 重要信息!

本电器仅限与原装配件一起使用。在使用配件时,请遵循随附的操作说明。只能安装并使用一种工具或配件。

△ 电器或配件的符号解释



按照操作说明中的说明操作。



小心! 旋转刀片。



小心! 旋转工具。
请勿将手指伸入进料管内

安全系统

启动锁定

请参见“工作位置概述”表。

在位置 **1**, 本电器无法开启。只能在位置 **2-4** 时开启本电器:

- 当碗已插入并尽可能地旋转到位或
- 工具传动装置盖已安装。

在位置 **5**, 只有在安装了工具传动装置盖后才能开启本电器。搅拌器必须彻底拧紧。

在位置 **6**, 除非正确安装了碎肉机和适配器(请参见碎肉机操作说明), 否则无法开启本电器。

重新启动锁定

若遇停电, 本电器将保持开启, 但在恢复供电后电机不会重新开始运行。要重新启动本电器, 请将旋转开关 (3) 旋至 **0/off**, 然后调至所需的档位。

过载保护

若在本电器使用过程中电机自动关闭, 则表明过载保护功能已被激活。

可能的原因:

- 配料的量太多,
- 电器运行时间太长。

若安全系统被激活, 请参见“故障排除”。

概述

操作说明介绍了多种型号, 另请参见型号概述 (图 1)。

请翻开图示页。

图 1: 底座装置

1 释放按钮

2 多功能臂

“Easy Armlift”让多功能臂的操作更简单轻松(请参见“工作位置”)。

3 旋转开关

若本电器已被关闭(**0/off** 位置), 则它会自动运行至方便更换工具的最佳位置(工具更换位置)。该位置还可方便在碗中装入配料, 这样配料就不会粘在工具上(“Easy fill”位置)。

0/off = 停止

M/S = M 表示在最高速度下工作的脉冲开关, 按住该开关可以持续所需的搅拌时间。

S 表示自动 SensorControl。

在激活 SensorControl (4) 时, 本电器会在达到最佳搅拌效果后自动关闭。

档位 **1-7**, 工作速度:

1 = 低速 - 慢,

7 = 高速 - 快。

4 自动 SensorControl 上的操作按钮

请参见“使用 SensorControl”部分。

5 传动装置盖

要取下传动装置盖, 请按住正面并取下盖子。

6 传动装置用于

- 连续进料切丝机*

- 榨汁机*和

- 碾磨机*。

在不使用时, 请装上传动装置盖。

7 工具

(搅拌棒、搅拌器、揉面钩)和碎肉机传动装置*

8 传动装置盖**9 搅拌器传动装置**

在不使用时,请装上搅拌器传动装置盖。

10 搅拌器传动装置盖**11 电线贮存仓**

电线贮存仓或自动绕线器(具体取决于型号)

碗及配件**12 不锈钢搅拌碗****13 盖子****14 漏斗****工具****15 “Absolute”搅拌棒****16 实心金属搅拌器****17 揉面钩“High performance”,带面团导向板****搅拌器*****18 搅拌器支架及刀片****19 搅拌器壶(玻璃)****20 盖子及进料管****21 漏斗**

* 若产品包装内为随附某种配件,则可在市场上或向客服购买。

工作位置**警告!**

在操作本电器之前,请按照此表将工具/配件安装到正确传动装置上的正确位置,并使其处于工作位置。多功能臂必须在每个工作位置啮合。

注:

多功能臂具有“Easy Armlift”功能,能够让多功能臂的操作更简单轻松。

设定工作位置**图 8:**

- 按释放按钮并移动多功能臂。移动时用手扶住多功能臂。
- 移动多功能臂直到其达到所需的位置。

工作位置概述

位置	传动装置	工具/配件	工作速度
1	-	*	-
2	6		1-5
			1-7
			1-3
3	5		3-7
4	5		3-5
5	8		5-7
6	6		5-7

* 插入/卸下搅拌器、搅拌棒或揉面钩。加入大量配料。

操作**⚠ 有受伤危险!**

在完成所有使用电器的准备工作之前,请勿插入电源插头。

警告!

配件/工具未处于工作位置时,请勿操作本电器。请勿将本电器或配件暴露在热源下。零部件不适合微波炉加热。

- 在首次使用电器和配件之前,请彻底清洁;请参见“清洁和维修”。

准备

- 将底座装置安放在光滑清洁的表面上。
- 准备电线(图 9)。
- a) **带电线贮存仓的电器:**
将电线拔出至所需的长度。
- b) **带自动绕线器的电器:**
将绕紧的电线拔出至所需的长度(最长 100 cm)并缓慢松开;电线将被锁紧。
缩短电线长度:
轻轻拉扯电线并让其卷至所需的长度。
然后再次轻轻地拔出电线并缓慢松开;
电线将被锁紧。

警告!

塞入电线时不要使其扭曲。若电器配备了自动绕线器,请勿手动塞入电线。若电线卡塞,请将电线全部拔出,然后再让其卷起。

碗和工具

⚠ 旋转工具容易引发受伤

本电器正在工作时,切勿将手指伸入搅拌碗中。请在操作本电器之前安装盖子(12)!双手不得接触旋转零部件。在传动装置完全停止之前,请勿更换工具 - 在将本电器关闭后,传动装置仍会短暂运转并最终停在工具更换位置。在工具完全停止之前,请勿移动多功能臂。在工具完全停止之前,请勿移动多功能臂。

出于安全考虑,除非碗已插入并旋转到底或者安装了工具传动装置盖(8),否则不得在位置 2-4 操作本电器。

警告!

只能将碗与本电器配合使用。将工具用力插入传动装置,直到它们卡入到位。

“Absolute”搅拌棒 (15)

用于搅拌面团,如海绵蛋糕料或慕斯,以及用于搅拌蛋清或奶油。



实心金属搅拌器 (16)

用于搅拌蛋清、奶油和松软的生面团,如海绵蛋糕料。



带面团导向板的“High performance”揉面钩 (17)

用于揉捏较硬的生面团和混合不用切碎的配料(如葡萄干和巧克力屑)。



有关使用搅拌器的重要信息

图 10:

搅拌器应刚好接触到碗底,这样才能彻底混合配料。这对于确保自动 SensorControl 发挥其功能同样重要。配料量较大时,搅拌器位置可以升高。

调节搅拌器高度的方法如下:

- 拔下电源插头。
- 按释放按钮并将多功能臂移至位置 1。
- 将搅拌器插入传动装置,直到搅拌器卡入到位。
- 将搅拌器固定并用随附的扳手(电器底座上)将螺帽顺时针拧松。
- 旋转搅拌器,将搅拌器设至最佳高度:
 - 顺时针旋转:升高
 - 逆时针旋转:降低
- 按释放按钮并将多功能臂移至位置 2。
- 检查搅拌器并根据需要进行调整。
- 若高度设定正确,请按下释放按钮并将多功能臂移至位置 1。
- 将搅拌器固定并用随附的扳手将螺帽逆时针拧紧。



使用碗和工具

图 11:

- 按释放按钮并将多功能臂移至位置 1。
- 传动装置盖盖住未使用的传动装置。
- 插入碗:
 - 将碗朝前倾斜然后将其放下。
 - 逆时针旋转直到其卡入到位。
- 根据加工任务将搅拌棒、搅拌器或揉面钩用力插入传动装置,直到其卡入到位。



注:

若使用揉面钩,请首先插入面团导向板,然后再插入揉面钩(图 13-4b)。

记下零部件的形状和位置。

- 将要加工的配料放入碗中。
- 按释放按钮并将多功能臂移至位置 2。
- 安装盖子。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关设定至所需的档位。



我们的建议:

- **搅拌棒:**
首先以 1-2 档进行混合, 然后根据需要使
用 3-7 档
- **搅拌器:**
7 档, 在 1 档下混合
- **揉面钩:**
首先以 1 档搅拌, 然后以 3 档揉捏

加入更多配料

- 用旋转开关关闭电器。
 - 安装漏斗(图 3-7)。
 - 通过漏斗加满配料。
- 或
- 取下盖子。
 - 按释放按钮并将多功能臂移至位
置 1。
 - 加入配料。

**电器使用后**

- 用旋转开关关闭电器。
- 拔下电源插头。
- 取下盖子。
- 按释放按钮并将多功能臂移至位
置 1。
- 将工具从传动装置上取下。
- 取出碗。
- 清洁所有零部件, 请参见“清洁和维修”。

**使用 SensorControl**

您的电器配备了自动 SensorControl。

在使用搅拌器加工生奶油和蛋清时, 传感器会
监控控制过程, 并会在达到预期的稠度时自动
关闭本电器。奶油的生熟程度、温度和成分都
会影响所需的时间和加工效果。

注:在首次使用自动 SensorControl 之前, 食
品处理机必须先运行两分钟, 以确保传感
器工作正常。

图 3:

- 按照上述说明准备本电器。
- 将搅拌器插入传动装置, 直到搅拌器卡入
到位。
- 调节搅拌器直到其刚好接触碗底。
请参见“使用搅拌器的重要信息”。
- 按释放按钮并将多功能臂移至位
置 2。
- 安装盖子。
- 安装漏斗(图 3-3)。
- 插上电源插头。



注:当搅拌器插入后, 自动 SensorControl 将
初始化而符号将闪烁。

当所有 3 个符号稳定亮起时, 本电器即已准备
好开始工作。

- 将奶油或蛋清放入碗中。
- 加工数量:
生奶油, 300-1500 毫升
若使用 6°C 的新鲜奶油, 可获得最佳效果。
蛋清: 2 至 12 个
- 按下自动 SensorControl 上对应的按钮。



生奶油, 初始数量
> 300 ml 300 至 700 毫升



生奶油, 初始数量
> 700 ml 700 至 1500 毫升



搅打过的蛋清

所选自动 SensorControl 的符号将亮起, 而
其他符号将熄灭。

选错按钮的纠正方法: 按下相关按钮。

- 将旋转开关旋至 **M/S** 档并将其按住 2
秒。松开后, 旋转开关会停在该位置!

注:若旋转开关未在 30 秒内启动, 选定的
SensorControl 会被停用!
所有 3 个符号都将重新亮起。

选错按钮的纠正方法:

- 将旋转开关设定至 **0/off**; 这样做时, 您必
须克服一定的阻力。
- 按下相关按钮。
- 将旋钮设定至 **M/S** 档。

本电器将开始工作。只要过程正在进
行, SensorControl 上的按钮就会被锁定。

注:当本电器正在运行时, 请勿加入更多的配
料!

当生奶油/蛋清达到最佳稠度时, 传动装置会
自动关闭。

旋转开关将移至 **0/off** 位置。

符号将亮起。

重要信息:

除非是新鲜鸡蛋或者奶油已冷却(约 6°C), 否
则自动 SensorControl 无法达到最佳的加
工效果。

- 不得搅打先前经冷冻的奶油。
- 含有添加剂的奶油或脱脂奶油无法达到最
理想的效果。
- 在自动加工过程完成之前, 请勿加糖、调味
香料或其他添加剂。要添加其他配料, 请将
旋转开关旋至 5 档。

- 若本电器自动关闭时加工效果未达预期, 请将旋转开关旋至 7 档, 直到获得满意的效果为止。
请勿再次激活自动 SensorControl!
- 自动 SensorControl 可随时中断(将旋转开关旋至 **0/off**; 这样做时, 您必须克服一定的阻力)。
- 最长 6 分钟后, 即使未达到预期的效果, 传动装置也将始终关闭。
符号将闪烁。
请参见“故障排除”。
- 自动 SensorControl 在 1-7 档下或与其他传动装置配合使用时均无效果。
- 若在配合其他配件使用时不小心按到了 SensorControl 上的按钮, 请直接再按一次按钮。该符号将熄灭。

搅拌器

⚠ 锋利的刀片/旋转驱动装置容易引发受伤危险!

切勿将手指伸入连接的搅拌器中! 在传动装置完全停止之前, 请勿拆卸/安装搅拌器! 在将搅拌器彻底拧紧并安装工具传动装置盖 (7) 之前, 请勿开启本电器。

⚠ 有烫伤危险!

若加工热液体, 蒸汽会从盖子上的漏斗逸出。最多可加入 0.75 升热液体或起泡液体。

警告!

只能在指定的工作位置操作搅拌器。只能操作装配好并已加盖的搅拌器。盖子必须正确锁定。请勿让搅拌器空转。

准备

图 8:

警告!

搅拌器支架上没有密封件时, 切勿装配搅拌器。

装配搅拌器:

- 将安装了密封件的搅拌器支架插入搅拌器壶中, 确保指示线在箭头下方。
- 安装搅拌器支架时要将其尽量旋紧。

使用搅拌器

图 9:

- 按释放按钮并将多功能臂移至位置 5。
- 传动装置盖盖住未使用的传动装置。
- 取下搅拌器传动装置盖。
- 安装搅拌器壶(将把手对准底座装置上的标记)并以逆时针方向旋转到底。
- 加入配料。



液体配料最大容量

= 1.75 升;

起泡或热液体最大容量

= 0.75 升;

固体配料最佳加工量

= 100 克。

- 安装盖子并以逆时针方向完全旋入搅拌器把手。盖子必须锁定到位。
- 将旋转开关设定至所需的档位。

加入更多配料

图 8-8:

- 用旋转开关关闭电器。
- 取下盖子并加入配料。

或

- 取下漏斗并通过添加口慢慢地加入固体配料。

或

- 通过漏斗倒入液体配料。

重要信息

在加工液体/液体配料时, 请逐步缓慢地提高本电器的速度, 以防止食品飞溅。

电器使用后

- 用旋转开关关闭电器。等待刀片完全停止。
- 拔下电源插头。
- 顺时针转动搅拌器并将其卸下。
- 取下搅拌器壶的盖子。逆时针旋转盖子并将其卸下。
- 清洁所有零部件, 请参见“清洁和维修”。

提示: 建议在使用后立即清洁搅拌器。

清洁和维修

重要信息

本电器无需维护。彻底清洁可防止电器损坏并保持其功能正常。

警告!

请勿使用磨蚀性清洁剂。否则可能会损坏表面。

清洁底座装置

⚠ 有电击危险!

切勿将底座装置浸入水中或用流水冲洗。请勿使用蒸汽清洁器。

- 拔下电源插头。
- 用湿抹布擦拭底座装置和传动装置盖。若需要,可使用少量清洁剂。
- 然后晾干底座装置。

清洁碗和工具

碗和工具可在洗碗机内清洗。请勿将塑料零部件塞入洗碗机内,否则可能会在清洗过程中出现永久性变形!

清洁搅拌器

⚠ 锋利的刀片容易引发受伤危险!

请勿赤手触碰搅拌器刀片。请用刷子清洁刀片。

警告!

请勿在洗碗机中清洗搅拌器支架或将其浸泡在水中。

- 请在流水下冲洗搅拌器支架。
- 盖子、漏斗和搅拌器壶可在洗碗机中清洗。

注:

盖子可拆散后清洗。

图 1:

- 将漏斗从盖子上向上拔起。
- 向下按嵌件以使其与盖子分离。

提示:在加工液体后,通常可以不用将搅拌器从本电器上卸下即可进行清洁。在安装的搅拌器中倒入少量水和洗洁精。让搅拌器开启数秒(M档)。将水倒出并用干净水清洗搅拌器。

故障排除

⚠ 有受伤危险!

在清除故障前,请拔下电源插头。

多功能臂必须处于每个工作位置。

参考以下信息开始尝试消除所出现的问题。

故障

电器无法启动。

补救措施

- 检查电源。
- 检查电源插头。
- 检查多功能臂。
位置正确?已啮合?
- 碗拧得太紧。
- 将传动装置盖安装到了未使用的传动装置。
- 安全锁已激活。
将电器切换至 **0/off** 然后再调回所需的档位。

故障

电器在使用时突然关闭。过载保护功能已被激活。一次加工的食品太多。

补救措施

- 关闭电器并拔下电源插头。
- 让本电器冷却大约 15 分钟,以便取消过载保护。
- 减少加工的量。请勿超出允许的最大数量(请参见“应用示例”)。
- 重新开启电器。若电机仍无法启动,让本电器冷却较长的时间(至少 1 小时)。

故障

自动 SensorControl 上的符号闪烁。
自动 SensorControl 无法达到预期的效果。
本电器自动关闭,旋转开关停在 **0/off**。

补救措施

- 按下自动 SensorControl 上的任意按钮。自动系统将重新初始化。当所有 3 个符号稳定亮起时,本电器即已准备好开始工作。
- 将旋转开关直接旋至 7 档,直到达到所需的效果。事先要检查奶油是否符合要求(数量、状况、新鲜程度、温度)以及搅拌器是否被调至正确的高度。

故障

当传动装置正在运行时,不小心按下了释放按钮。多功能臂上移。传动装置关闭,但未停在工具更换位置。

补救措施

- 将旋转开关设定至 **0/off**。
- 将多功能臂移至位置 **2**。
- 开启电器(1 档)。
- 再次关闭电器。



工具将停在工具更换位置

故障

搅拌机在使用时未开始工作或停止运行,传动装置发出“嗡嗡”声。刀片被卡住。

补救措施

- 关闭电器并拔下电源插头。
- 拆开搅拌机并消除堵塞物。
- 重新安装搅拌机。
- 开启本电器。

重要信息

若故障无法消除,请与客服联系。

应用示例

生奶油

200-1500 克(没有 SensorControl 时最多搅打 300 克)



- 遵循“使用 SensorControl”部分中的说明。
- 按照“使用搅拌机的重要信息”中的说明根据要加工的量来调节本电器!

蛋清

2 至 12 个鸡蛋的蛋清



- 遵循“使用 SensorControl”部分中的说明。
- 按照“使用搅拌机的重要信息”中的说明根据要加工的量来调节本电器!

海绵蛋糕料

基本食谱

3 个鸡蛋
3-4 汤匙热水
150 克白糖
1 包香草糖
150 克面粉
50 克生粉
发酵粉(若需要)



- 在 7 档下用搅拌机将配料(暂不添加面粉和生粉)搅打约 4-6 分钟直至起泡。
- 将开关旋至 1 档并用勺子加入筛过的面粉和生粉混合约 1/2 至 1 分钟。

最大数量:2 x 基本食谱

蛋糕料

基本食谱

3-4 个鸡蛋
200-250 克白糖
盐少许
1 包香草糖或
半个柠檬皮
200-250 克黄油或人造黄油(室温)
500 克面粉
1 包发酵粉
150 毫升牛奶



- 在 1 档下用搅拌棒将所有配料混合约 1/2 分钟,然后在 5 档下混合约 3-4 分钟。

最大数量:2 1/2 x 基本食谱

酥类糕点

基本食谱

125 克黄油(室温)
100-125 克白糖
1 个鸡蛋
盐少许
柠檬皮或香草糖少许
250 克面粉
发酵粉(若需要)



- 在 1 档下用搅拌棒将所有配料混合约 1/2 分钟,然后在 5 档下混合约 2-3 分钟。

加工 500 克面粉:

- 在 1 档下用揉面钩将配料揉捏约 1/2 分钟,然后在 3 档下揉捏约 3-4 分钟。

最大数量:4 x 基本食谱

酵母面团

500 克面粉
1 个鸡蛋
80 克油脂(室温)
80 克白糖
200-250 毫升温牛奶
25 克新鲜酵母或 1 包干酵母
半个柠檬皮
盐少许

- 在 1 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 3 档下混合约 3-6 分钟。

最大数量:3 x 基本食谱

意面面团

基本食谱

500 克面粉
250 克鸡蛋(约 5 个)
2-3 汤匙 (20-30 克)凉水(根据需要)

- 在 3 档下将所有配料加工约 3-5 分钟直到形成面团。

最大数量:1.5 x 基本食谱

重要信息

在使用本电器的原装配件加工此类面团时,只能使用配件 MUZ8NV1/2/3。此类面团不适合使用配件 MUZ8NS1。请在压面机上使用特制面团。

混合全麦面包

基本食谱

325 克现磨全麦面粉
325 克精白面粉 405 型
100 克黑麦面粉 630 型
75 克液体发酵面团
½ 汤匙香菜
½ 汤匙面包调味料
½ 汤匙盐
1½ 包干酵母
450-500 毫升温水

- 在 1 档下将所有配料加工约 ½ 分钟以形成面团,然后在 3 档下加工约 3 分钟。
- 等待面团发酵直到大小增加一倍,然后在 3 档下再揉捏约 1 分钟。
- 将面团放在已涂油的烤盘上待其再次发酵,然后即可烘焙。

提示:可用现磨的斯佩尔特小麦面粉代替现磨全麦面粉。

最大数量:2 x 基本食谱

蛋黄酱

注:蛋黄酱只能用整只鸡蛋(蛋清和蛋黄)在搅拌器内加工。

基本食谱

1 个鸡蛋
满满 1 茶匙芥末
1 汤匙醋或柠檬汁
盐少许
糖少许
200-250 毫升油

配料必须温度相同。

- 在 3 档下将配料(暂不添加油)混合数秒。
- 将本电器调至最高档,通过漏斗倒入油并搅拌,直至蛋黄酱乳化。

最大数量:基本食谱数量的两倍。

热巧克力

50-75 克冷却的煮食巧克力
½ 升热牛奶
生奶油和巧克力碎适量

- 将煮食巧克力切成块(约 1 厘米见方)并在 7 档在搅拌器中彻底切碎。
- 关闭本电器并通过漏斗加入牛奶。在 7 档下混合约 30 秒。
- 将热巧克力倒入玻璃杯中并配以适量的生奶油巧克力碎食用。

香蕉奶昔

2-3 个香蕉
满满 2-3 汤匙香草或柠檬冰激凌
2 包香草糖
½ 升牛奶

- 香蕉切片并放入搅拌器内 5-10 秒切碎。
- 当本电器完全停止后,加入牛奶和配料并搅拌约 1 分钟,直到混合物起泡。

水果圣代

250 克水果(如草莓、香蕉、橙、苹果)
50-100 克白糖
500 毫升凉水
冰块适量

- 水果去皮并切块
- 将所有配料(暂不添加冰块)放入搅拌器内并在 7 档下搅拌约 1 分钟。
- 配以冰激凌食用



运动员鸡尾酒



- 2-3 个橙
- 1 个柠檬
- ½-1 汤匙白糖或蜂蜜
- ¼ 升苹果汁
- ¼ 升矿泉水和冰块适量(根据需要)

- 橙和柠檬去皮并切块。
- 在 7 档下将配料(暂不添加苹果汁和矿泉水)搅拌约 30 秒。
- 加入苹果汁和矿泉水
- 稍加搅拌直到饮料起泡。
- 将鸡尾酒倒入玻璃杯并配以适量冰块食用

红水果布丁



- 400 克水果(去核酸樱桃、覆盆子、黑加仑/红加仑、草莓、黑莓)
- 100 毫升酸樱桃汁
- 100 毫升红葡萄酒
- 80 克白糖
- 1 包香草糖
- 2 汤匙柠檬汁
- 丁香粉少许
- 肉桂粉少许
- 8 片明胶

- 将明胶在凉水中浸泡约 10 分钟
- 将所有配料(暂不添加明胶)煮沸
- 晾干明胶并在微波炉中使其融化,但不能加热太久
- 在 5 档下将热水果和明胶搅拌约 1 分钟。
- 将红水果布丁倒入凉水冲洗过的小碗中并冷藏

提示:红水果布丁搭配生奶油或香草酱味道更佳

运动饮料



- 200 克蜂蜜(冷藏)
- 5 克肉桂
- 200 克牛奶(冷藏)

- 将蜂蜜和肉桂放入搅拌器并在 **M** 档下搅拌。
- 5 秒后加入牛奶并搅拌 3 秒。

蜂蜜面包酱



- 50 克黄油(冷藏)
- 200 克蜂蜜(冷藏)

- 黄油切成小块并放入搅拌器。
- 加入蜂蜜并在 **M** 档下搅拌 8 秒。

处置



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU

(waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。
请咨询专业零售商,了解可用的处置方式。

保修

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

当根据保修条款进行任何索赔时,必须出具销售凭证或收据。

我们保留对保修条款作出修订的权利。

可选配件

	<p>MUZ8ER3 不锈钢搅拌碗</p>	<p>搅拌碗中最多可加工 3 千克酵母面团或 3.5 千克海绵蛋糕料。</p>
	<p>MUZ8ZP1 榨汁机</p>	<p>用于橙、柠檬和葡萄柚榨汁。</p>
	<p>MUZ8AD1 适配器</p>	<p>用于连接碎肉机 MUZ8FW1 和意面附件 MUZ8NV1/NV2 和 NV3。</p>
	<p>MUZ8FW1 碎肉机</p>	<p>用于将鲜肉切成鞑靼牛排或肉馅。</p>
	<p>MUZ8LS4/5 孔盘组</p>	<p>用于碎肉机 MUZ8FW1。 细刀盘用于加工馅料和涂抹调味品,粗刀盘用于加工香肠和培根。</p>
	<p>MUZ8WS2 香肠附件</p>	<p>用于碎肉机 MUZ8FW1。 用于将香肠碎肉灌入人工或天然肠衣。</p>
	<p>MUZ8SV1 维也纳饼干附件</p>	<p>用于碎肉机 MUZ8FW1。 搭配金属模板适用于 4 种不同的糕点模具。</p>
	<p>MUZ8RV1 磨碎机附件</p>	<p>用于碎肉机 MUZ8FW1。 用于磨碎坚果、杏仁、巧克力和干面包卷。</p>
	<p>MUZ8FV1 榨汁附件</p>	<p>用于碎肉机 MUZ8FW1。 用于将无核小水果(覆盆子、西红柿和野玫瑰果除外)加工成果酱。同时,还可自动为浆果等去茎除核。</p>
	<p>MUZ8NS1 面条附件</p>	<p>用于碎肉机 MUZ8FW1。 用于加工通心粉、肋状通心粉、意式细面、宽面和面片,例如用于制作千层面或斯瓦比亚饺子。</p>
	<p>MUZ8NV1/2/3 面条附件</p>	<p>用于加工宽面和面片,例如用于制作千层面或斯瓦比亚饺子。</p>

	<p>MUZ8MX2 “ThermoSafe” 搅拌器(玻璃)</p>	<p>用于混合液体或半固态食品,用于切割/切碎生水果和蔬菜以及用于加工糊状食品,如热汤。</p>
	<p>MUZXL... MUZXLVL1 连续进料 切丝机</p>	<p>用于黄瓜、卷心菜、甘蓝、萝卜切片;用于粉碎胡萝卜、苹果和芹菜、紫甘蓝、奶酪和坚果;用于磨碎硬质奶酪、巧克力和坚果。 MUZXL... 组包含 Profi Supercut 双向刀盘 - 粗/细、亚洲蔬菜刀盘、双向切丝刀盘 - 粗/细、磨碎刀盘 - 中细。 MUZXLVL1 组包含双向切片刀盘 - 粗/细、双向切丝刀盘 - 粗/细、磨碎刀盘 €- 中细、亚洲蔬菜刀盘、土豆煎饼刀盘。</p>
	<p>MUZ8PS1 削片刀盘</p>	<p>用于连续进料切丝机 MUZXLVL1。 用于将生土豆切成片。</p>
	<p>MUZ8RS1 磨碎刀盘,粗</p>	<p>用于连续进料切丝机 MUZXLVL1。 用于磨碎生土豆,例如用于土豆煎饼 或汤团。</p>
	<p>MUZ8KP1 土豆馅饼刀盘</p>	<p>用于连续进料切丝机 MUZXLVL1。 用于磨碎生土豆以制作土豆饼和土豆馅饼,用于将水果和蔬菜切成薄片。</p>
	<p>MUZ8AG1 亚洲蔬菜刀盘</p>	<p>将水果和蔬菜切成亚洲蔬菜菜式中要用到的细丝。</p>
	<p>MUZ8KS1 磨碎刀盘,细</p>	<p>用于磨碎硬质奶酪(如帕马森干酪)。</p>
	<p>MUZ8MM1 多功能搅拌器</p>	<p>用于切香草、蔬菜、苹果和肉类,用于粉碎胡萝卜、萝卜和奶酪,用于磨碎坚果和冷却后的巧克力。</p>
	<p>MUZ8GM1 碾磨机</p>	<p>用于碾磨所有类型的谷物(玉米除外)、罂粟籽、亚麻籽、芝麻、荞麦等。即使是香草、辣椒和咖啡豆也可碾磨。</p>

若产品包装内为随附某种配件,则可在市面上或向客服购买。

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqipërise, Albania

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

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

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάς

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шусева 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:gorenc@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,
Maledives**

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişiklik 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"
tel.: 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*
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

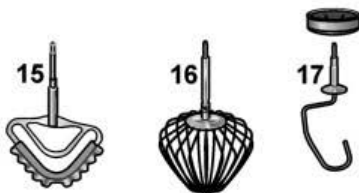
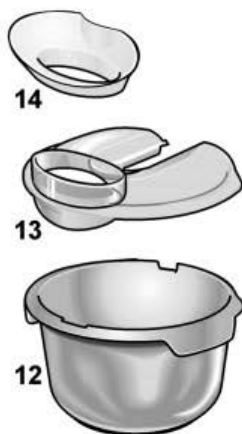
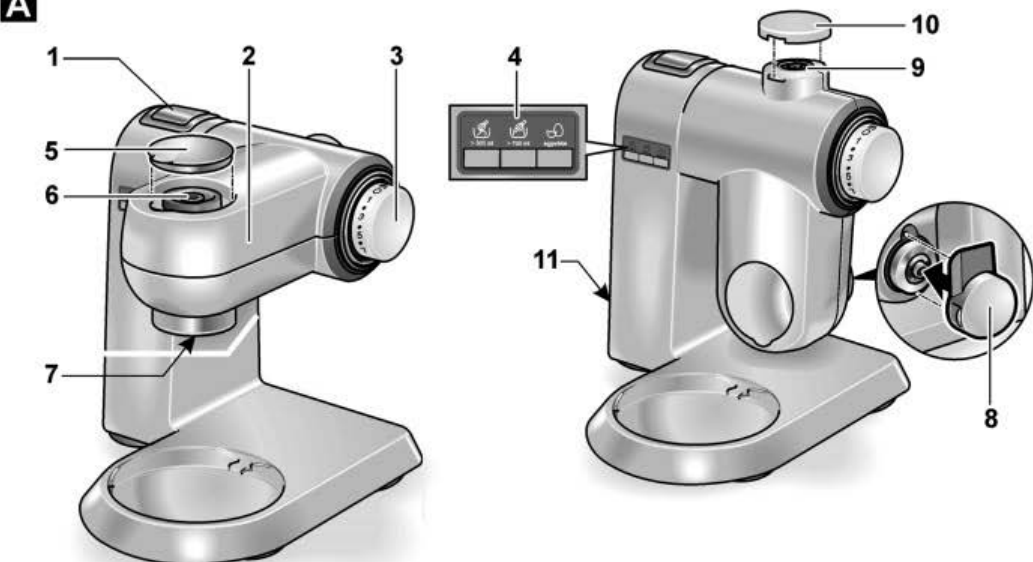
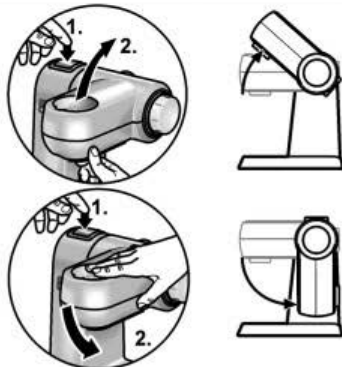
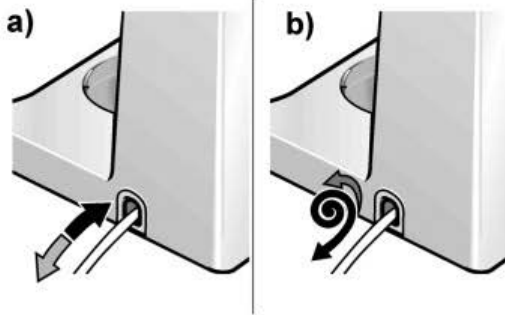
81739 München, GERMANY

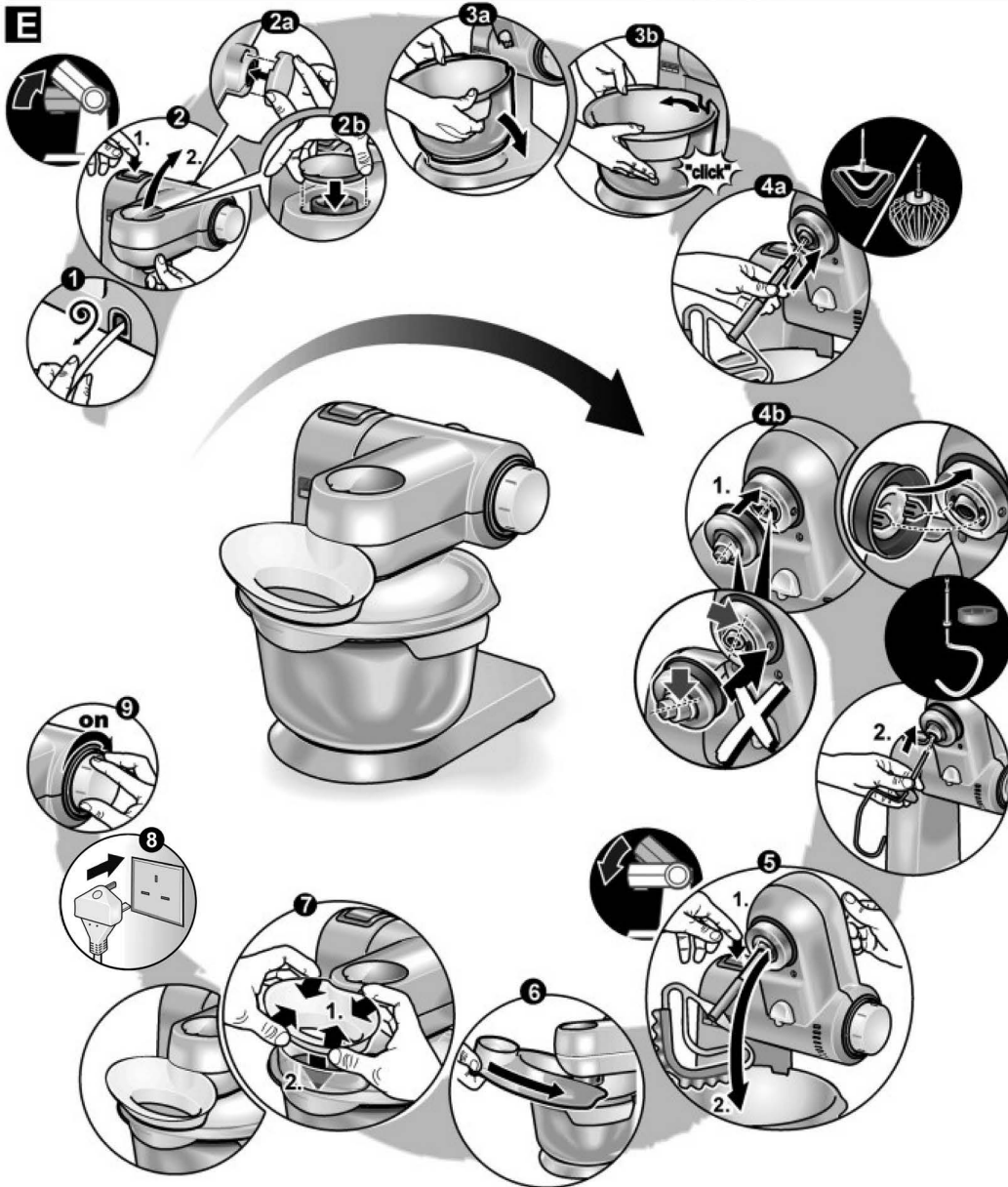
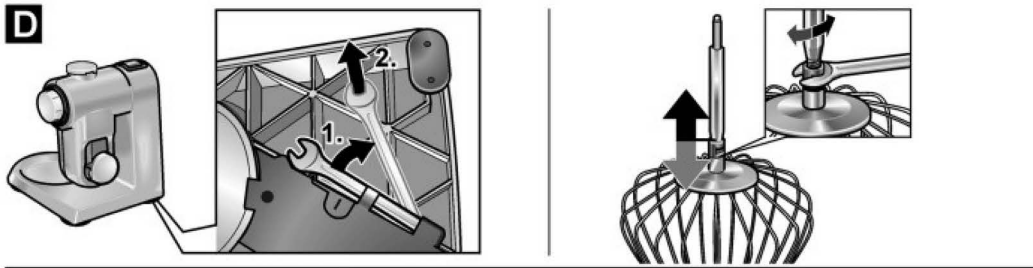
www.bosch-home.com



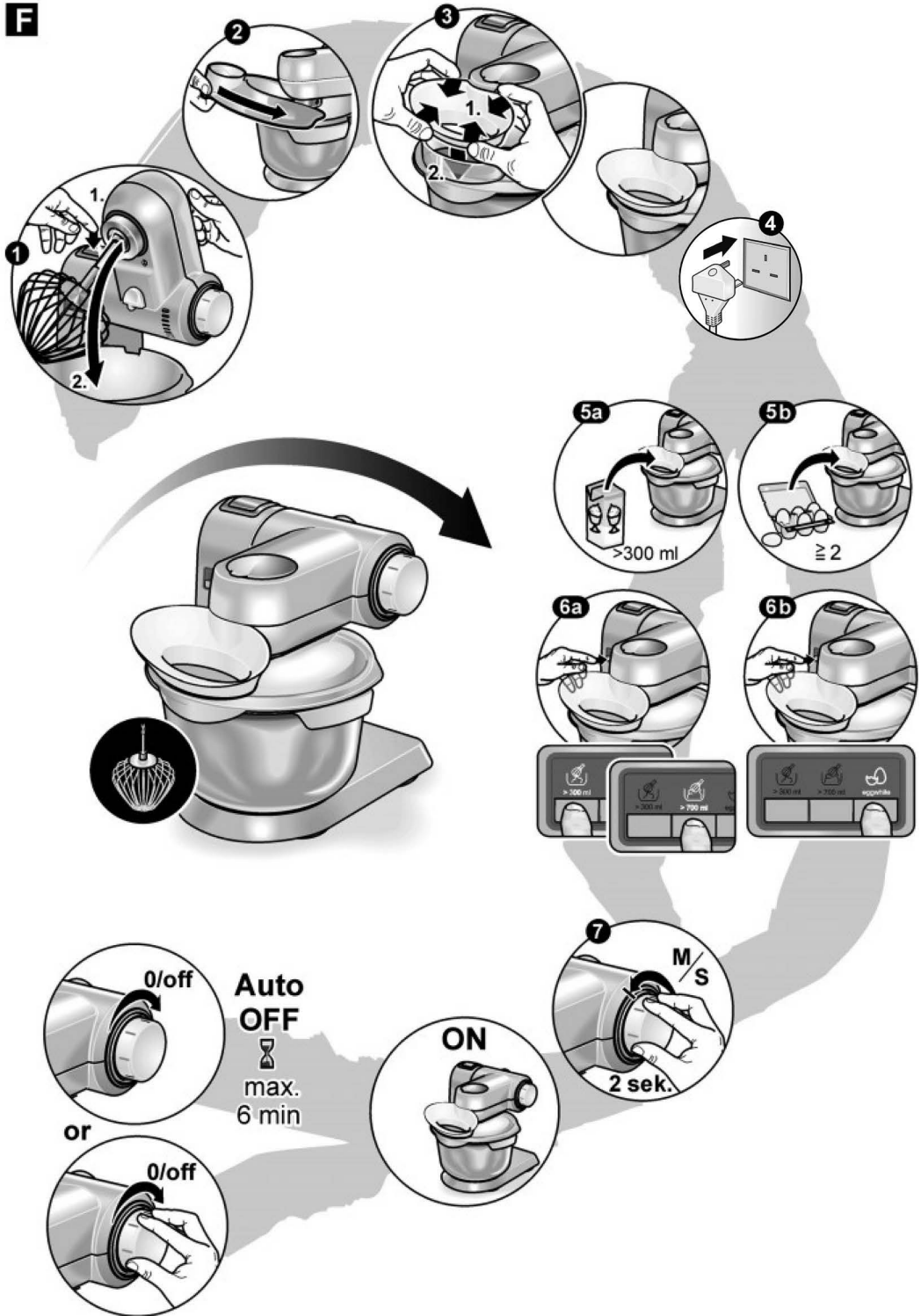
8001012178

950310

A**B****C**

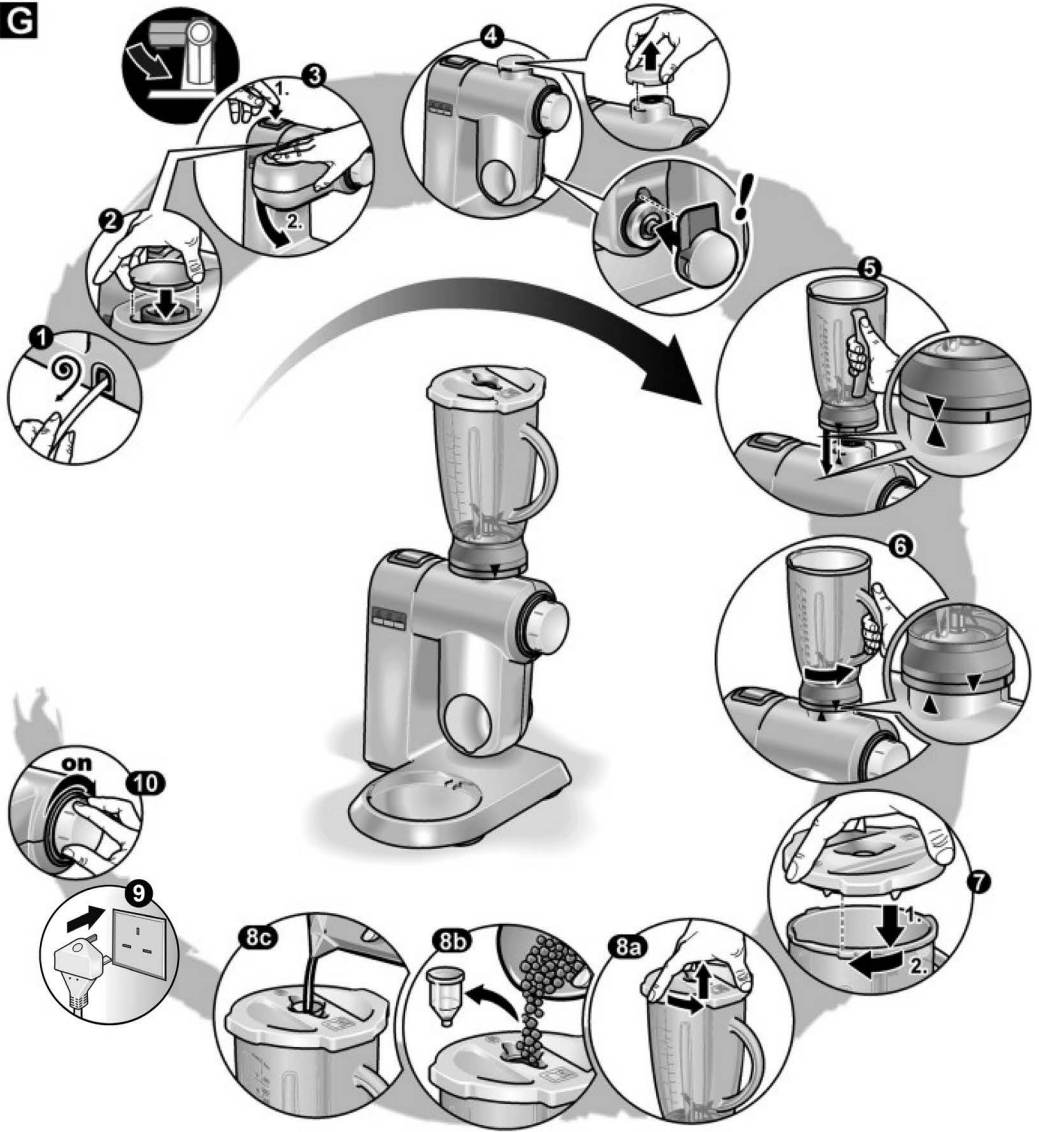
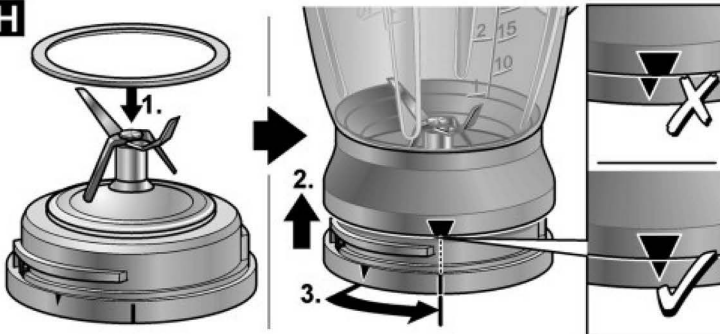
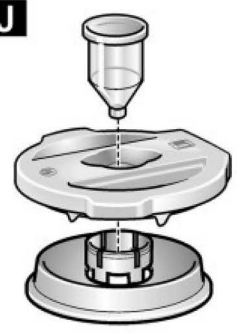


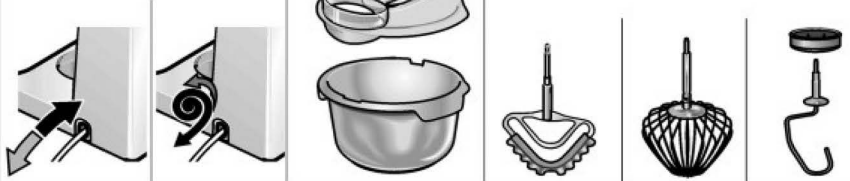
F



Auto OFF
 max. 6 min



G**H****J**

K

MUMXX40GGB

*Profi
Supercut*

MUMXX40GGB

