



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



MUM57...GB Professional



BOSCH

en Instruction manual
ms Arahan pengendalian
zh 使用说明书
ar إرشادات الاستخدام

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	16
zh	简体中文	31
ar	العربية	57



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (→ “*Application examples*” see page 12).

The appliance is suitable for mixing, kneading and beating food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. 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 can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Risk of electric shock and fire!

- The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!

- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, lid and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position.
- Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.
- Do not touch blender blades with bare hands.
- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period (→ “Cleaning and servicing” see page 11).

⚠ 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.

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

Intended use	3
Important safety information	3
Safety systems	5
Overview	6
Operation	7
Bowl and tools	8
Cleaning and servicing	11
Storage	11
Troubleshooting	11
Application examples	12
Disposal	13
Guarantee	14
Optional accessories	14

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table.
The appliance can be switched on in position 1 and 3 only:

- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place.

Restart lock-out

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

Overload protection

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

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

The appliance requires no maintenance.

Overview

Please fold out the illustrated pages. Fig. **A**

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

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

3 Rotary switch

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

0/off = Stop

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

Settings 1-7, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

4 Operating indicator

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

5 Drive cover

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

6 Drive for

– continuous-feed shredder and

– citrus press (optional accessory*).

When not in use, attach the drive cover.

7 Drive for tools

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

8 Blender drive cover

9 Drive for blender

(optional accessory*)

When not in use, attach the blender drive cover.

10 Automatic cord winder

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Professional flexi stirring whisk

14 Professional beating whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs

a) Professional Supercut reversible disc – coarse / fine

b) Reversible shredding disc – coarse / fine

c) Grating disc – medium-fine

d) Grating disc – coarse*

e) Asian vegetable disc*

20 Disc holder

21 Housing with outlet opening

Blender*

22 Blender jug

23 Lid

24 Funnel

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

Operating positions

Figure **B**:

Attention:








Before operating the appliance, attach the tool / accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table. The swivel arm must be engaged in every operating position.

Note:

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

Selecting the operating position:

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

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

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

Operation

⚠ Risk of injury!

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

⚠ Attention!

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

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

Important information

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

Preparation

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

Warning!

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

- Insert the mains plug.

Bowl and tools

Risk of injury from rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

Always secure unused drives with protective drive covers.

Attention!

Use bowl with this appliance only.

Professional flexi stirring whisk (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Professional beating whisk (14)

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



Kneading hook (15)

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





Important information concerning the use of the whisk

Figure 13:

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


- Remove mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (size 8).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
 - Turn clockwise: Raise
 - Turn anti-clockwise: Lower



- Press the Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Hold whisk in place and tighten nut anticlockwise using open-ended wrench (size 8).


Working with the bowl and the tools

Figure 14:

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

Note:

If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (Fig. 13-4b).

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

Our recommendation:

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

Adding more ingredients

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

or

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



After using the appliance

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



Continuous-feed shredder

⚠ Risk of injury

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

Warning!

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

Predetermined breaking point

Figure 6:

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

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

Professional Supercut reversible disc – coarse / fine



for slicing fruit and vegetables. Process at setting 5.

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

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse / fine



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

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

Warning!

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

Grating disc – medium-fine



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

Process at setting 7.

Warning!

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

Grating disc – coarse



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



Asian vegetable disc



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

Working with the continuous-feed shredder

Figure 1:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down.
 - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 3. 
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. 1-5a).
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.
- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (Fig. 1-6a). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (Fig. 1-6b).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in Fig. 1-8.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

⚠ Warning!

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

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

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

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. 1).
- Clean parts.

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

⚠ Risk of scalding!


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

Warning!

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

Working with the blender

Figure 2:

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

Adding more ingredients

Figure 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.

After using the appliance

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

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

⚠ Risk of electric shock!

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

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

Cleaning the bowl and tools

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

Cleaning the continuous-feed shredder

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

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

Cleaning the blender

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

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

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

Important information

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

Storage

⚠ Risk of injury!

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

Figure 8:

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

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Note:

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

The swivel arm must be engaged in every operating position.

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

Troubleshooting

Appliance does not start.

Remedial action

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check swivel arm. Correct position? Engaged?
- Screw on blender or bowl as far as possible.
- Attach the blender cover and screw on as far as possible.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to **0/off** and then back to the required setting.

Troubleshooting

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


Remedial action

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

Troubleshooting

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

Remedial action

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

Troubleshooting

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

Remedial action

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

Important information

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

Application examples

Whipped cream

100 g-600 g



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

Egg white

1 to 8 egg whites



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

Sponge mixture

Basic recipe

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



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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

3-4 eggs
200-250 g sugar
1 pinch of salt
1 packet of vanilla sugar
or peel from ½ lemon
200-250 g butter or margarine (room temperature)
500 g flour
1 packet of baking powder
125 ml 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: 1,5 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

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



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

From 500 g flour:

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

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



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

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

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



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

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

750 g flour
2 packets of dry yeast
2 tsp. salt
450-500 ml warm water



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

Mayonnaise

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



Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

Disposal






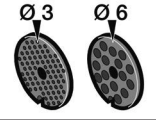

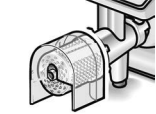
Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling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










Guarantee

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

Changes reserved.

Optional accessories

	<p>MUZ5ZP1 Citrus press</p>	<p>For squeezing oranges, lemons and grapefruits.</p>
	<p>MUZ5CC1 Dicer</p>	<p>For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes</p>
	<p>MUZ5FW1 Mincer</p>	<p>For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.</p>
	<p>MUZ45LS1 Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.</p>
	<p>MUZ45SV1 Viennese whirl attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.</p>
	<p>MUZ45RV1 Grater attachment</p>	<p>For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.</p>

	MUZ45FV1 Juicer attachment	For the mincer MUZ5FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.
	MUZ45PS1 Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.
	MUZ45AG1 Asian vegetable disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
	MUZ45RS1 Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.
	MUZ45KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ5ER2 Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5KR1 Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	MUZ5MM1 Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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

Pengendalian mengikut peraturan

Mesin ini hanya sesuai untuk penggunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

Jangan melebihi kuantiti tinggi yang dibenarkan (→ “*Contoh penggunaan*” lihat halaman 26).

Alat ini sesuai untuk mengadun, menguli dan menumbuk makanan.

Perkakas ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Aplikasi tambahan boleh digunakan, apabila menggunakan aksesori lain yang diluluskan oleh pengilang. Gunakan alat hanya dengan bahagian dan aksesori asli yang diluluskan.

Jangan gunakan pemasangan ini untuk peranti lain.

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Arahan keselamatan penting.

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan!

Sertakan arahan ini semasa penyerahan alat. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku.

Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

- Perkakas hanya dibenarkan disambung pada soket yang telah dipasang menurut arahan dengan pembumian pada bekalan kuasa. Sila pastikan sistem litar pelindung bagi pemasangan dalaman dipasang menurut arahan.
- Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada peralatan, seperti menukar kabel bekalan kuasa, hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya.
- Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.

- Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!
- Jangan letak peralatan di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam.
- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah.
- Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.

Risiko kecederaan!

- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa. Selepas dimatikan, pemacu berjalan untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.
- Jangan melaraskan lengan pemutar ayun semasa perkakas sedang hidup.
- Kendalikan alat hanya dengan mangkuk yang dimasukkan, penutup yang dipasang dan penutup pelindung pemacu yang dipasang. Apabila menggunakan mangkuk aksesori, tudung dan pelindung pemacu, pasang mengikut arahan!
- Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau aci pengisi dengan tangan semasa operasi. Jangan masukkan sebarang objek (contohnya sudu kayu) dalam mangkuk atau dalam aci pengisi. Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada bahagian berputar.
- Jangan sesekali gunakan alat dan aksesori atau 2 aksesori serentak. Perhatikan penggunaan aksesori selain arahan yang disertakan untuk setiap aksesori.
- Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja. Jangan sesekali pasang aksesori pada unit asas. Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja.
- Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja.
- Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.
- Jangan sesekali mencapai ke dalam pengisar yang dipasang! Jangan sesekali kendalikan pengisar tanpa pelindung.
- Berhati-hati semasa mengendalikan pisau tajam, semasa mengosongkan bekas dan semasa membersihkan.

⚠ Risiko lecur!

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

⚠ Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

⚠ Perhatian!

Adalah dicadangkan supaya jangan sesekali tinggalkan alat dihidupkan terlalu lama daripada yang diperlukan untuk pemprosesan makanan. Jangan kendalikan dalam jalanan lahu.

⚠ Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang (→ “Pembersihan dan servis” lihat halaman 25).

⚠ Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori



Ikuti arahan dalam arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



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

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

Kandungan

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

Sistem keselamatan

Mulakan lock-out

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

- apabila mangkuk (11) telah dimasukkan dan dipusingkan sehingga ia terkunci pada kedudukannya.

Mulakan semula kunci sekat

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

Perlindungan beban lampau

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

Jika sistem keselamatan diaktifkan, lihat “Penyelesaian Masalah”.

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan.

Gambaran Keseluruhan

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

Unit asas

1 Butang pelepas

2 Lengan pemutar ayun

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

3 Suis putar

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

0/off = Henti

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

Pengesetan 1-7, Kelajuan pengendalian:

1 = kelajuan rendah – perlahan,

7 = kelajuan tinggi – laju.

4 Penunjuk kendalian

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

5 Penutup pemacu

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

6 Pemacu untuk

– pemayang suapan berterusan dan
– penekan sitrus (aksesori pilihan*).
Apabila tidak digunakan, sarungkan penutup pemacu.

7 Pemacu untuk alat

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

8 Penutup pemacu pengadun

9 Pemacu untuk pengadun

(aksesori pilihan*)
Apabila tidak digunakan, sarungkan penutup pengadun.

10 Penggulung kord automatik

Mangkuk dengan aksesori

- 11 Mangkuk kacau keluli tahan karat
- 12 Tudung

Alat

- 13 Pemukul aduk lentur profesional
- 14 Pemukul profesional
- 15 Cangkuk uli dengan pemesong doh
- 16 Beg aksesori

Untuk penyimpanan alat dan cakera pemotong.

Pemayang suapan berterus

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

- 20 Pemegang cakera
- 21 Selongsong dengan saluran keluar

Pengadun*

- 22 Jag pengadun
- 23 Tudung
- 24 Corong

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

Kedudukan pengendalian

Rajah 1:

Perhatian!








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

Perhatian:

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

Memilih kedudukan pengendalian:

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

Kedudukan	Pemacu	Alat / aksesori	Kelajuan pengendalian
1	7		1-5
			1-7
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

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

Pengendalian

⚠ Risiko kecederaan!

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

⚠ Perhatian!

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

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

Maklumat penting

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

Persediaan

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

Amaran!

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

- Masukkan palam sesalur.

Mangkuk dan alat

⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Pasang penutup (12) sebelum mengendalikan perkakas! Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila perkakas dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak dan berhenti di kedudukan pertukaran alat. Jangan menggerakkan lengan pengayun putar sehingga alat telah berhenti sepenuhnya.

Sentiasa melindungi pemacu yang tidak digunakan dengan tudung pelindung pemacu.

Perhatian!

Gunakan mangkuk dengan perkakas ini sahaja.

Pemukul aduk lentur profesional (13)

untuk mengacau doh, contohnya adunan kek



Pemukul profesional (14)

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



Cangkuk uli (15)

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



Maklumat penting mengenai penggunaan pemukul



Rajah 11:

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


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



ms Mangkuk dan alat


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

Bekerja dengan mangkuk dan alat Rajah 4:

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

Perhatian:


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

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


Cadangan kami:

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

Menambah lebih banyak bahan

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

Selepas menggunakan perkakas

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

Pemayang suapan berterusan

⚠ Risiko kecederaan

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

Amaran!

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

Takat putus pratentu**Rajah 6:**

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

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

Cakera boleh terbalik Supercut profesional – kasar / halus



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

Amaran!

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

Cakera mayang boleh terbalik – kasar / halus



untuk memayang sayur-sayuran, buah-buahan, keju, kecuali keju keras (misalnya Parmesan).

Proses pada pengesetan 3 atau 4.

Penentuan pada cakera mayang boleh terbalik:

“2” untuk sisi mayang kasar
“4” untuk sisi mayang halus

Amaran!

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

Cakera parut – sederhana-halus



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

Proses pada pengesetan 7.

Amaran!

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

Cakera parut – kasar



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



Cakera sayur-sayuran Asia



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

Bekerja dengan pemayang suapan berterusan

Rajah 7:

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

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

⚠️ Amaran!

Elakkan bahan yang dipotong daripada terkumpul dalam bukaan saluran keluar.

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

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

Selepas menggunakan perkakas

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

Pengadun

⚠️ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

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

⚠️ Risiko melecur!


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

Amaran!

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

Bekerja dengan pengadun

Rajah 4:

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

Menambah lebih banyak bahan Rajah 8-8:

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

Selepas menggunakan perkakas

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

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

Pembersihan dan servis

Perhatian!

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Membersihkan unit asas

⚠ Risiko kejutan elektrik!

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

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

Membersihkan mangkuk dan alat

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

Membersihkan pemayang suapan berterusan

Semua bahagian pemayang suapan berterusan adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

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

Membersihkan pengadun

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.

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

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

Maklumat penting

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

Penyimpanan

⚠ Risiko kecederaan!

Apabila perkakas ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur.

Rajah 8:

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

Penyelesaian masalah

Risiko kecederaan!

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Perhatian:

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

Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.

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

Penyelesaian masalah

Perkakas tidak boleh dihidupkan.

Tindakan pemulihan

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

Penyelesaian masalah

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

Tindakan pemulihan

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

Penyelesaian masalah

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

Tindakan pemulihan

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



Penyelesaian masalah

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

Tindakan pemulihan

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

Maklumat penting

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

Contoh penggunaan

Krim putar

100 g-600 g



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

Putih telur

1 hingga 8 putih telur



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

Campuran span

Resipi asas

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

- Pukul bahan-bahan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) dengan pemukul selama lebih kurang 4-6 minit pada pengesetan 7 sehingga berbuih.
- Putar suis kepada pengesetan 1 dan masukkan tepung gandum dan tepung jagung yang telah diayak dengan senduk dalam masa lebih kurang ½ hingga 1 minit.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

3-4 biji telur
200-250 g gula
Secubit garam
1 paket gula vanila atau kulit daripada ½ biji lemon
200-250 g mentega atau marjerin (suhu bilik)
500 g tepung gandum
1 paket serbuk penaik
125 ml susu

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

Kuantiti maksimum: 1.5 x resipi asas



Pastri rapuh

Resipi asas

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

- Campurkan semua bahan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 2-3 minit pada pengesetan 3.

Daripada 500 g tepung:

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

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh yis

Resipi asas

500 g tepung gandum
1 biji telur
80 g lemak (suhu bilik)
80 g gula
200-250 ml susu suam
25 g yis segar atau 1 paket yis kering
Kulit daripada ½ biji lemon
Secubit garam

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

Kuantiti maksimum: 1.5 x resipi asas



Doh pasta

Resipi asas

300 g tepung gandum

3 biji telur

1-2 sudu besar (10-20 g) air sejuk mengikut keperluan

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

Kuantiti maksimum: 1.5 x resipi asas

Doh roti

Resipi asas

750 g tepung gandum

2 paket yis kering

2 sudu kecil garam

450-500 ml air panas

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

Mayonis

2 biji telur

2 sudu kecil biji sawi

¼ l minyak

2 s. besar jus limau atau cuka

Secubit garam

Secubit gula

Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya.

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

Makan mayonis dengan segera, jangan simpan.



Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Erop 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 Erop 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

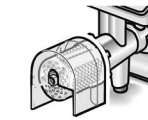
Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.

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

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

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

按照规程的使用

本设备规定只可用于私人家庭和家用环境。

请勿超过规定所允许的最大加工量(→“使用范例”参见第 39 页)。

本机器适用于搅拌、揉捏及打发食材。不得将机器用于加工其他物质或物体。在制造商所允许的使用范围内,可将其他附件零件用于附加用途上。本机器仅限与所允许的原厂零件和附件一同使用。切勿将附件零件用于其他机器。

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

仔细阅读使用说明书,并保存本说明书以备以后使用!机器转让给他人使用时,请将本说明书一并转让。若不遵守本机器正确使用的规程,生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士,应在负责安全使用机器人员的监督或指导下,了解使用机器可能带来的危险后,方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线,且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机器用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

⚠ 电击和火灾危险!

- 本机器仅能通过按规定的接地插座与带交流电的供电系统相连接。请您确保,建筑内已按规定安装电气接地系统。
- 仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜,如更换损坏的电源线,仅由我们的客户服务进行,才能避免危险发生。
- 只能用旋转开关开机或者关机。
- 切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。请于操作过程中随时监看本机器!
- 不能将机器放到高温表面(比如电炉)上,或者高温表面附近。电源线不能与高温零件接触,或者拉动电源线的尖锐边缘。
- 请勿将主机浸泡在水中,或放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁器。请勿用潮湿的双手操作本机器。
- 请务必于下列情况下将本机器与电源断开:机器未在视线范围内,组装、分拆或清洁本机器前。

⚠ 受伤危险!

- 更换运行中会移动的附件或附加零部件之前,应关机并与电源断开。驱动器在关机后仍会持续转动一段时间。请等到驱动器完全停止运行,才能进行调整。
- 本机器启动后,请勿调整旋转臂。
- 只有在搅拌碗已插入、盖子已装上及驱动器保护盖已盖上的情况下,才能使用工具!使用附件(搅拌碗、盖子及驱动器保护盖)时,请按照使用说明书的指示加以安装!

- 本机器运行时,请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。请勿将任何物体(例如:烹饪勺)放入搅拌碗或填充轴内。应保持双手、头髮、衣物及其他用品远离旋转的零件。
- 请勿同时使用工具和附件或两个附件。使用附件时,请同时注意附件说明书和各个随附的使用说明书。
- 只有在完全组装好的情况下才可使用附件!切勿在主机上组装附件。只有在指定的工作位置上才可使用附件。
- 不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。只能用手抓住切削盘的边缘!
- 不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。
- 切勿将手伸到已安装好的搅拌杯中!切勿在未盖上盖子的情况下操作搅拌杯。
- 使用锋利的刀具、排空容器和清洁时请小心。

⚠ 烫伤危险!

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

⚠ 窒息危险!

请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 注意!

建议加工完食材后应立即关机,勿让其长时间处于开机状态。请勿空转机器。

⚠ 重要!

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前,务必彻底清洁本机器(→“清洗和护理”参见第 37 页)。

⚠ 机器和配件上符号的说明



切实遵守使用说明的各项内容。



注意! 旋转的刀具。



注意! 工具转动中。
请勿把手伸入加料管中。

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

内容

按照规程的使用.....	31
重要安全须知.....	31
安全装置.....	33
产品概览.....	33
操作方法.....	34
搅拌杯和工具.....	35
清洗和护理.....	37
存放.....	38
故障处理.....	38
使用范例.....	39
处置.....	40
保修.....	40
特配附件.....	41

安全装置

启动安全装置

请参见“工作位置”列表。
在**1**号和**3**号位置本机器只能在下列情况下启动:

- 当搅拌杯(11)装上并转动到啮合好为止时以及搅。

重新启动安全装置

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

过载保护

如果在使用的过程中马达自动关机,就是因为过载保护被激活而发挥作用。可能的原因是同时加工太大量食品。
安全装置激活时要如何解决,请参阅“故障处理”章节的说明。

本机器无需保养。

产品概览

请翻开图页。图 **A**

机体

- 去联锁键**
- 转向臂**
“轻便手臂提升”功能(„Easy Armlift“)可帮助转向臂向上的动作(参阅“工作位置”的说明)。
- 旋转开关**
关机后(**0/off**,即关机的位置),本机器会自动继续运转直到更换工具的最佳位置为止。
0/off = 关机
M = 最高转速的暂动功能,请把开关一直按下不放,依所需混合时间再放开。
档位1-7 工作速度:
1 = 低转速 慢,
7 = 高转速 快。
- 工作显示灯**
机器运转时会发亮(旋转开关在**M**或1-7的位置)。
在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况下会闪烁,请参阅“故障处理”章节的说明。
- 驱动器保护盖**
要拿下驱动器保护盖时,请按压后部以拿下保护盖。
- 用于**
- 连续切碎器和
- 柑橘压榨器(特别配件*)的驱动器。
- 用于工具(钢丝搅拌器、打蛋器、搅面钩)和绞肉机(特别配件*)的驱动器。**
- 搅拌器驱动器保护盖**
- 用于搅拌器的驱动器(特别配件*)**
不需要使用时请盖上搅拌器驱动器的保护盖。
- 自动卷线器**
- 带配件的搅拌杯**
- 不锈钢搅拌碗**
- 盖子**
- 工具**
- “Profi Flexi”(专业柔性) 钢丝搅拌器**
- “Profi”(专业) 打蛋器**
- 带面团转向器的搅面钩**
- 配件袋**
用于存放各项工具和切碎圆盘。

连续切削配件

- 17 推料棒
 18 带进料筒的盖子
 19 切削圆盘
 a) “Profi Supercut”(专业超级切削)
 转向盘 - 粗/ 细
 b) 转向磨削盘 - 粗/ 细
 c) 磨削盘 - 中等细
 d) 粗型磨碎圆盘 *
 e) 亚洲蔬菜切削圆盘 *

- 20 圆盘托架
 21 带排出口的外壳

搅拌器 *

- 22 搅拌杯
 23 盖子
 24 漏斗

* 如果供货范围不包括某配件,可通过销售商或者客服购得。

工作位置**图 回****注意!**

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

在任何工作位置下,转向臂必须是嵌合在上面的。

提示

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

工作位置的调整:

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

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

* 打蛋器、搅拌器和搅面钩的安装和取下 添加较多的加工量。

操作方法**⚠ 受伤风险!**

在所有准备工作做好后,才能将电插头插入插座。

⚠ 注意!

只有使配件或工具处于工作状态才能启动设备。

不能让设备空转。

不能将设备和各个零件暴露于热源。各零件不能用于微波炉。

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件，参看“清洁和护理”。

重要注意事项

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

准备工作

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

注意!

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

- 插上电源插头。

搅拌杯和工具

⚠ 因旋转中的工具而导致的受伤风险

设备运转时，不能将手伸到碗中。请务必将盖子(12) 盖好才可使用本机器!

只能在本机器已经停止运转时，才可更换工具。在关机之后，驱动器会短暂继续转动再停留在更换工具的位置。只能在工具静止后才可以移动转向臂。请务必在未使用的驱动器上盖上驱动器保护盖。

注意!

搅拌杯只能用于本机器。

“Profi Flexi”(专业柔性)

钢丝搅拌器 (13)

用于搅拌面粉团，比如蛋糕搅拌面团。



打蛋器 (14)

用于搅拌面粉团，比如蛋糕搅拌面团。



搅面钩 (15)

用于揉捏浓稠面团或拌和一些不要搅碎的配料(例如:葡萄干、巧克力片等)。



使用打蛋器的重要说明

图 9

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

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



使用搅拌杯和工具

图 9

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



说明:

要旋转搅面钩的面团转向器以便搅面钩能嵌合好(图 9-4b)。

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



我们建议:

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

续加配料

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



加工完成后

- 用旋转开关关停设备。
- 拔下电插头。
- 取下盖子。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 从驱动器上取下工具。
- 取下搅拌碗。
- 清洁所有零部件,参见“清洗和护理”章节。



连续切削配件

⚠ 受伤风险

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

注意!

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

防超负荷保护

图 6

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

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



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

注意!

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

转向磨削盘一粗/ 细



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

转向切削盘上的指示:
“2”代表粗的磨削面,
“4”代表细的磨削面。

注意!

该转向磨碎盘不能用来磨碎坚果。磨碎软奶酪时只能用档位7 粗面。

磨削盘 - 中等细



用于擦碎生土豆、硬奶酪(例如帕马森干酪)、冰巧克力和坚果。
用档位7 加工。

注意!

该磨削盘不能用于磨削软奶酪和切片干酪。

粗型磨碎圆盘



用于磨细生土豆,以制作土豆煎饼或者丸子。
用档位7 加工。

亚洲蔬菜切削圆盘



可将水果和蔬菜切削成精细的条状,以制作亚洲菜式。
用档位5 加工。

连续切削器的使用

图 7

- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 放入搅拌碗:
- 放上向前倾斜的搅拌杯,
- 再逆时针方向转动直到啮合为止。



- 按压去解锁键,将转动臂调整到位置3。
- 取下连续切削器上的驱动器保护盖
(图 I-5a)。
- 抓住下部的圆盘托架,两个尖端须朝上。
- 把所需要的切削盘或切碎盘小心放在圆盘托架的尖端上(图 I-6a)。在使用转向盘时要注意,将想要使用的面朝上放置。
- 抓住圆盘托架的上端并放入机壳中(图 I-6b)。
- 盖上盖子(注意标记)并将其按顺时针方向旋转到底。
- 如同图 I-8 所示,将连续切削器放在驱动器上并顺时针方向转动直到止动位置。
- 将旋转开关转到推荐的档位上,
- 将要加工的食物放入进料筒中并用填塞器推进去。



⚠ 注意!

要避免排出口里的切削物堵塞。

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

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

加工完成后

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

搅拌机

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

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

⚠ 烫伤危险!

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

注意!

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

使用搅拌机

图 I

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



续加配料

图 I-8

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

加工完成后

- 用旋转开关关停设备。
- 将搅拌机顺时针方向转动并拿下。

提示: 使用完搅拌机后,最好要马上清理。

清洗和护理

注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

清洁主机。

⚠ 触电危险!

不能将主机浸入水中或者在流水中清洗。不要使用蒸汽清洗机。

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

清洗搅拌杯和工具

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

清洗连续切碎器

连续切削器上的每一个部件都可用洗碗机洗。

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

清洗搅拌器

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。

搅拌杯、杯盖和漏斗可在洗碗机中洗。

提示:每次加工液体后,通常不用将搅拌器从主机拿下就可以清洗。

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

重要注意事项

需要时,可清理配件袋。请注意配件袋里面的护理说明。

存放

⚠ 受伤风险!

不使用本机器时,请拔出电源插头。

图 14

- 工具和切碎圆盘可在收在配件袋中。
- 配件袋可存放在搅拌杯中。

故障处理

⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

提示

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况由工作显示灯指示。

在任何工作位置下,转向臂必须是嵌合在上面的。

请首先依下列步骤尝试解除故障。

故障

机器不启动

解决办法

- 检查供电。
- 检查电源插头。
- 检查转向臂。位置正确吗?啮合好了吗?
- 将搅拌器或搅拌杯转紧直到止动位置。
- 装上搅拌器盖并转紧直到止动位置。
- 将驱动器保护盖装在没有在使用的驱动器上。
- 重新启动安全装置已被激活。将机器调节到**0/off**的位置,再调回所需要的档位。

提示

机器在使用中自行停止。过载保护被激活。同时处理了过量食物。

解决办法

- 关机。
- 减少处理量。请勿超过最大加工量(参阅“使用范例”!)

提示

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

解决办法

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



提示

搅拌器不启动或在使用中突然停止,驱动器发出“哼哼声”。刀具卡死。

解决办法

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

重要注意事项

如果无法按上述步骤解除故障,请与售后服务部门联系。

使用范例

搅打奶油

100–600 克

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



蛋白

1 到8 个蛋清

- 用打蛋器打蛋清时,调整到档位4,用时4 到6 分钟。



制海绵蛋糕面团

基本食谱

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

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



最大量: 2 x 基本食谱

糕饼面糊

基本食谱

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

- 所有配料用搅拌器在档位1 搅拌半分钟,然后在档位5 搅拌约3–4 分钟。

最大量: 1,5 x 基本食谱



做脆饼面团

基本食谱

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

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

500 克面粉

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

最大量: 2 x 基本食谱

酵母面团

基本食谱

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

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

最大量: 1,5 x 基本食谱



面条面团

基本食谱

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

- 在档位3 搅打所有配料约三至五分钟,打成面团状。

最大量: 1,5 x 基本食谱



面包面团

基本食谱

750 克面粉
2 小包酵母粉
2 小匙盐
450-500 毫升温水

所有配料先用档位1 加工半分钟,然后在档位3 用搅面钩加工约4-5 分钟。

蛋黄酱

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

所有配料的温度须一致。

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

蛋黄酱应尽快用完,请勿保存。



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。

如有更改,恕不另行通知。

特配附件

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

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

若供货范围不包某配件,可通过专卖店或客户服务部门购买。

<p>لمفزمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرندية) بحيث يصبح لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم حجزه وإخراج بذره تلقائيًا.</p>	<p>MUZ45FV1 عصارة فواكه - تجهيزة إضافية</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصبع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.</p>	<p>MUZ45PS1 قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.</p>	<p>MUZ45AG1 قرص لتقطيع خضروات للوجبات الآسيوية</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كيبية البطاطا (البطاطس).</p>	<p>MUZ45RS1 قرص بشر خشن</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية، ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سميكة.</p>	<p>MUZ45KP1 قرص بشر للبطاطا (البطاطس)</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p>MUZ5ER2 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p>MUZ5KR1 وعاء خلط من البلاستيك</p>	
<p>لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجرش مكعبات ثلج.</p>	<p>MUZ5MX1 خلاط بلاستيكي - تجهيزة إضافية</p>	
<p>لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.</p>	<p>MUZ5MM1 خلاط متعدد الاستخدام</p>	

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

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 اشتريته منه الجهاز. يرجى إحصار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

ملحقات إضافية

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).	MUZ5ZP1 عصرة موالح	
تستخدم لتقطيع المواد الغذائية على شكل مكعبات.	MUZ5CC1 تجهيزة تقطيع المكعبات	
لفرم اللحم الطازج النيء لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم المحمر.	MUZ5FW1 مفرمة لحم	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفتائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشبي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	MUZ45LS1 طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.	MUZ45SV1 قمع لتشكيل عجين الحلويات - تجهيزة إضافية	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.	MUZ45RV1 مبشرة - تجهيزة إضافية	



عجين الخبز

المقادير الأساسية

750 جرام طحين

2 كمييس خميرة مجففة

2 ملعقة كبيرة ملح

حوالي 450 إلى 500 ملي لتر ماء دافئ

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



المايونيز

بيضتان

2 ملعقة كبيرة مستردة

1/4 لتر زيت

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل

قليل من الملح

قليل من السكر

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة.

يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثواني على الدرجة 3 أو الدرجة 4.

ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

يجب استهلاك المايونيز في غضون وقت قصير، ويجب عدم الاحتفاظ بها لفترة من الوقت.

التلخص 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 الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

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

اعتباراً من 500 جرام طحين:

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

عجينة بالخميرة

المقادير الأساسية

500 جرام طحين

بيضة واحدة

80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 جرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

25 جرام خميرة

أو 1 كمييس 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: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

عجينة المكرونة

المقادير الأساسية

300 جرام طحين

3 بيضات

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

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز. أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.
- **الخلل**
الخلاط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز». السكين منحشر.
- **إزالة الخلل**
يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحشار.
- يتم إعادة تركيب الخلاط على وحدة الإدارة.
- يتم تشغيل الجهاز.
- **تنبيه هام**
في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.
- **أقصى كمية يمكن إعدادها:** ضعف المقادير الأساسية.



العجين الخالي من الخميرة

- الوصفة الأساسية
- من 3 إلى 4 بيضات
- من 200 إلى 250 جرام سكر
- قليل من الملح
- كيس فانيليا
- أو قشرة نصف ليمونة
- من 200 إلى 250 جرام زبد أو دهن نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)
- 500 جرام طحين
- كيس خميرة بيكنج بودر
- 125 مل لبن
- يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.
- **أقصى كمية يمكن إعدادها:** 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية



عجين المخبوزات سهلة

التفتت

- المقادير الأساسية
- 125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
- من 100 إلى 125 جرام سكر
- بيضة واحدة
- قليل من الملح
- قليل من قشر الليمون أو الفانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر



بعض الوصفات

خفق القشدة

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

خفق زلال البيض

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

الكعكة الإسفنجية

- المقادير الأساسية
- بيضتان
- من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جرام سكر
- 1 كيس فانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

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 المتروح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغشية الواقية لوحدة الإدارة على وحدة الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

الخلل

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

إزالة الخلل

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

الخلل

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

إزالة الخلل

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل).
- يتم ضبط الذراع المتروح على الوضع 1.
- يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).



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

تنبيه هام

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

الحفاظ على الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات!

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

الصورة 14:

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

إرشادات المساعدة عند

حدوث خلل أثناء التشغيل

⚠ خطر حدوث إصابات!

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

تنبيه هام:

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

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

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

الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

العمل بالخلاط

الصورة K:



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

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

إضافة المكونات

الصورة 8-K:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم 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.

بعد الانتهاء من الاستخدام

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

تلميح مفيد: من الأفضل تنظيف الخلط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز

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 بالبخار.

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي 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 يؤدي إلى حدوث تغيرات مستديمة في شكل الأجزاء أثناء عملية الشطف!

تنظيف الخراطة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

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

تنظيف الخلاط

⚠ خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. إبريق الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

العمل بالخراطة التمريرية الفورية

الصورة 5:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
 - يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساؤه في الوضع الصحيح،
 - يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بعصارة الموالح (الصورة 5a-5).
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان إلى أعلى.

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

- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (الصورة 6b-6).
- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.

- يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة كما هو موضح في الصورة 8-8.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

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

⚠ انتبه!

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

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

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

بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخراطة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة 9).
- يتم تنظيف الأجزاء.

الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الساكين

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 0.5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

تنبيه!

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

الخراطة التمريرية الفورية

⚠️ خطر حدوث إصابات

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

انتبه!

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

التأمين ضد التحميل الزائد

الصورة G:

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

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

قرص التقطيع ذو الوجهين

الوظيفيين «Profi Supercut»

- خشن/ناعم

لتقطيع الفواكه والخضروات. الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين:
«Grob» لوجه التقطيع الخشن
«Fein» لوجه التقطيع الناعم

انتبه!

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



قرص البشر ذو الوجهين

الوظيفيين - خشن/ناعم

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

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

انتبه!

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

قرص البشر - متوسط النعومة



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

انتبه!

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

قرص بشر - خشن



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

قرص لتقطيع خضروات للوجبات



الأسبوية

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

ونحن ننصح بالتالي:

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

إضافة المكونات

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

أو



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

بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية
بالكهرباء.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام
الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح
على الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر
«التنظيف والعناية بالجهاز».



- بعد أن يكون الارتفاع قد تم ضبطه على
الصحيح يتم ضغط زر فك تجهيزة
إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع
المتراوح على الوضع 2.
- يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم ربط
الصامولة من خلال إدارتها في عكس اتجاه
دوران عقرب الساعة باستخدام مفتاح صامولة
مفتوح الطرف (مقاس 8).

العمل بالوعاء وأدوات العمل**الصورة 4:**

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام
الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح
على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم
إرساؤه في الوضع الصحيح،
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب
الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في
موضعه النهائي بثبات.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم
إدخال ذراع التقلب الحزوني أو المضرب أو
كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى
يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

تنبيه:

- عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين
حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي
بثبات (الصورة 4b).
- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام
الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح
على الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المطلوبة.





ذراع التقليل الحزوني

«Proflexi» (13)

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



المضرب (14) «Profi»

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



كلاب العجين (15)

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

تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب

الصورة E:

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

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.



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

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

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

■ يتم ضبط ارتفاع المضرب من خلال إدارته إلى الارتفاع الأمثل:

– الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة: رفع
– الإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة: خفض



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

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

■ تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي المطلوب للعمل: يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يتم تركه بتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

انتبه!

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

■ يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

الوعاء وأدوات العمل

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل الدائرية

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركباً في موضعه! يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغشية الواقية لوحدة الإدارة.

انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

أوضاع التشغيل

الصورة B:

انتبه!



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

تنبيه:

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

ضبط وضع التشغيل:

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

الوضع	وحدة الإدارة	أداة العمل/ الملحق	سرعة العمل
4	9		5-7
	7		5-7

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

التشغيل

⚠ خطر حدوث إصابات!

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

⚠ انتبه!

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






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

تنبيه هام

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

الإعدادات للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه يتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً (الصورة D).

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

- 9 وحدة إدارة للخلاط
(ملحق تكميلي خاص*)
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.
- 10 تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي
وعاء مع ملحقات تكميلية
- 11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ
- 12 غطاء
أدوات عمل
- 13 ذراع التقلب الحزوني «Profi Flexi»
- 14 مضرب «Profi»
- 15 كلاب عجين بطراد عجين
- 16 كيس للملحقات التكميلية
للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.
- خراطة تمريرية فورية
- 17 اسطوانة دفع
- 18 غطاء بمنفذ تعبئة
- 19 أقراص تقطيع
- a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين
«Profi Supercut» - خشن/ناعم
- b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم
- c قرص بشر - متوسط النعومة
- d قرص بشر - خشن *
- e قرص لتقطيع خضروات للوجبات الآسيوية *
- 20 حامل الأقراص
- 21 جسم احتواء بفتحة إخراج
الخلاط *
- 22 إبريق خلط
- 23 غطاء
- 24 قمع
- * في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير موجودة ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور. الصورة A

الجهاز الأساسي

- 1 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق
- 2 ذراع متراوح
وظيفة «Easy Armlift» (رفع الذراع المتراوح بسهولة) لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (انظر «أوضاع التشغيل»).
- 3 مفتاح دوار
بعد إيقاف التشغيل (وضع 0/off (صفر/إيقاف التشغيل)) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكيا إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.
0/off = إيقاف التشغيل
M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخلط المطلوبة.
الدرجات 1-7، سرعات التشغيل:
الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء،
الدرجة 7 - عدد دورات مرتفع - دوران سريع.
- 4 مبین ضوئي لحالة التشغيل
يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع M أو 1-7). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».
- 5 غطاء واقى لوحدة الإدارة
لاستبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.
- 6 وحدة إدارة
- للخراطة التمريرية الفورية
- ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص*).
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.
- 7 وحدة إدارة لأدوات العمل
(ذراع التقلب الحزوني، المضرب، كلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص*)
- 8 غطاء واقى لوحدة إدارة الخلاط

⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.



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 «أوضاع التشغيل».
الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله في
الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الرعاء (11) مثبتاً في موضعه
ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار
النهائي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

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

التأمين ضد التحميل الزائد

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

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

الجهاز ليس في حاجة إلى أي أعمال صيانة.

المحتوى

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	أنظمة الأمان والسلامة
ar-4	نظرة عامة
ar-5	التشغيل
ar-6	الرعاء وأدوات العمل
ar-10	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-11	الحفاظ على الجهاز
	إرشادات المساعدة عند
ar-11	حدوث خلل أثناء التشغيل
ar-12	بعض الصفات
ar-13	التخلص من الجهاز
ar-14	شروط الضمان
ar-14	ملحقات إضافية

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.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.
- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدماً والغطاء مركباً وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملاء. لا تقم بإدخال أية أشياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملاء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تتركب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- لا تدخل يديك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يديك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.

⚠️ خطر الإختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ تنبيه هام!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة 10).

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

لا تتجاوز الكميات المسموح بها (← «بعض الوصفات» انظر صفحة 12).

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

■ ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبا وفقا للوائح المعنية.

■ يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.

■ يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
■ لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!

■ لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.

■ لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.

■ يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Haugeräte 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>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,
الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise,
Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
<mailto:info@expert-servis.al>

AT Österreich, Austria

BSH Haugeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina,
Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.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.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@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 Haugeräte AG
Werkskundendienst für Hausgeräte
Fahrtweidstrasse 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.: 902 245 255 o 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:

0892 698 110 

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
 Accessoires:

0 892 698 009 

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
 Kneza Branimira 22
 10000 Zagreb
 Tel.: 01 552 08 88
 Fax: 01 640 36 03
 mailto: informacije.servis-hr@
 bshg.com
 www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
 Kereskedelmi Kft.
 Háztartási gépek márkaszervize
 Királyhágó tér 8-9.
 1126 Budapest
 Hibabejelentés
 Tel.: +361 489 5461
 Fax: +361 201 8786
 mailto: hibabejelentes@bsh.hu
 Alkatrészrendelés
 Tel.: +361 489 5463
 Fax: +361 201 8786
 mailto: alkatreszrendeles@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.
 1, Hamasger St.
 North Industrial Park
 Lod, 7129801
 Tel.: 08 9777 222
 Fax: 08 9777 245
 mailto: csb-serv@csb-ltd.co.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
 Toll Free 1800 266 1880*
 www.bosch-home.com/in
 *Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm

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
 Reparaturen: lux-repair@bshg.com
 Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
 www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenen@yahoo.com

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

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

NL Nederlande, 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.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:repairaction.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

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, n° 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:service.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

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

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

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

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances 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.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

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

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


TW Taiwan, 台灣
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何諮詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshztzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

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

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

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
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

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

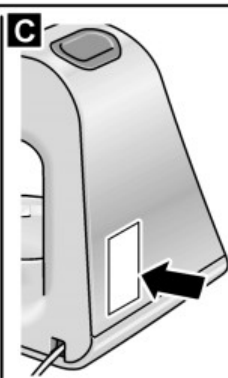
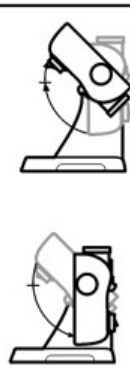
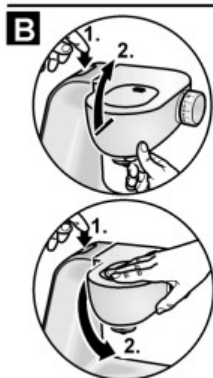
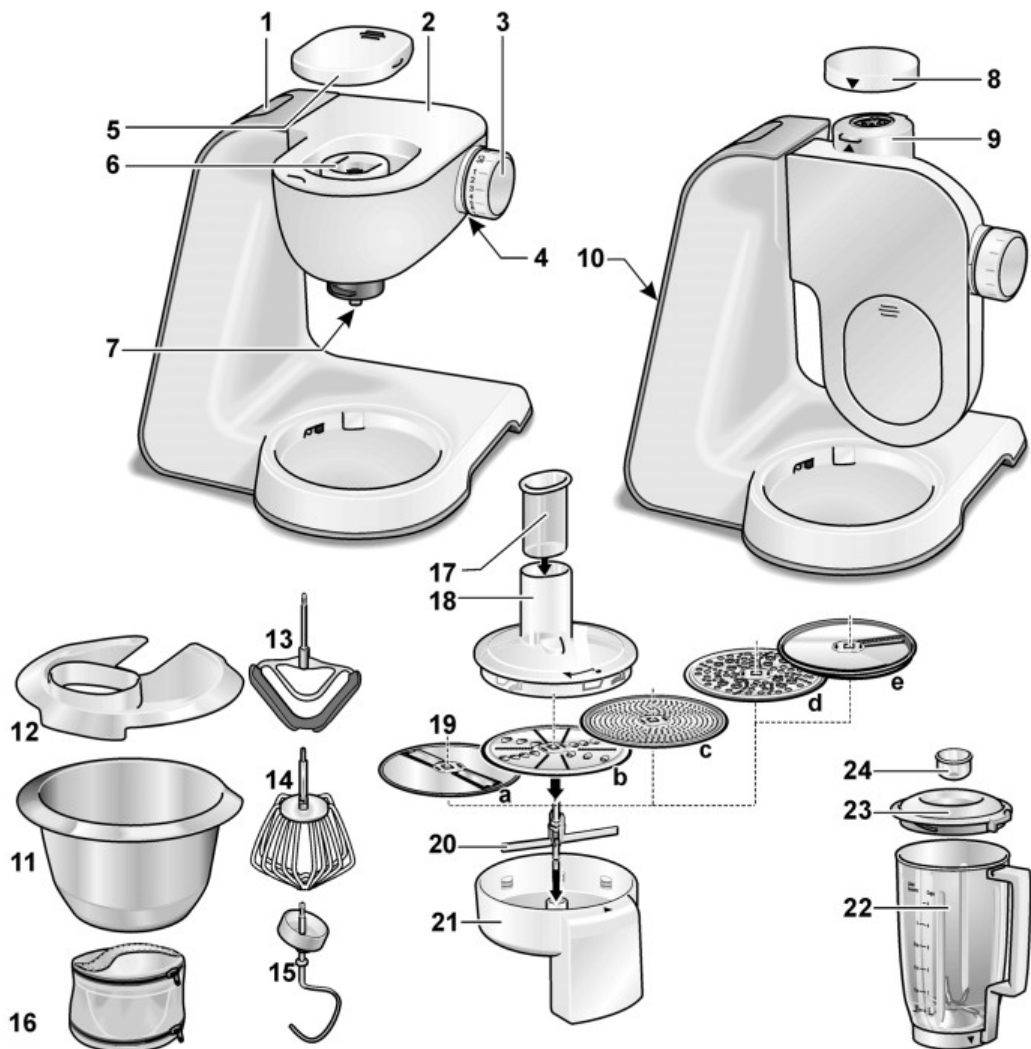
81739 München, GERMANY

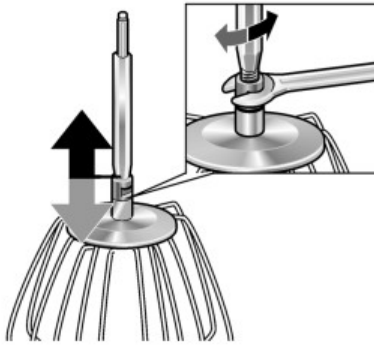
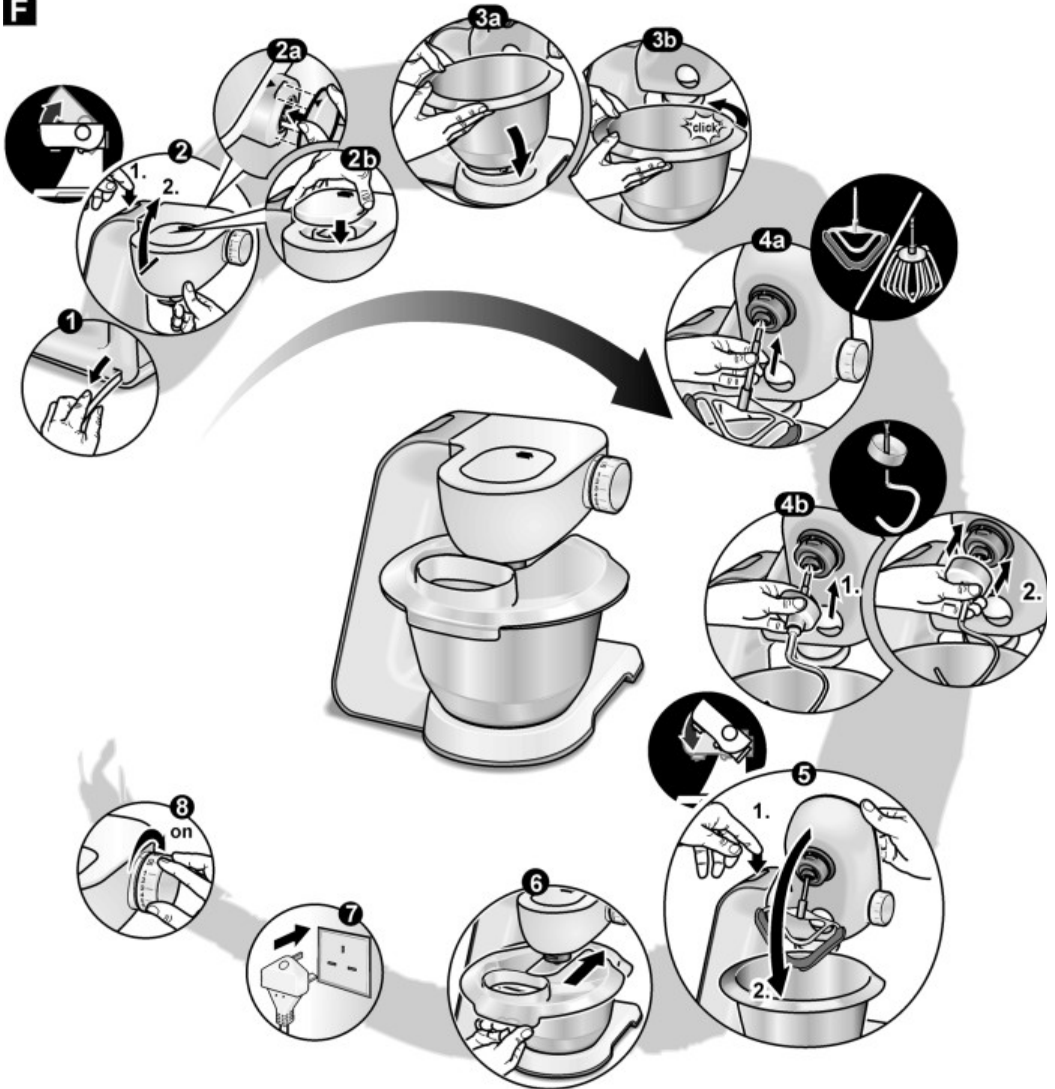
www.bosch-home.com

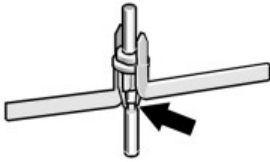
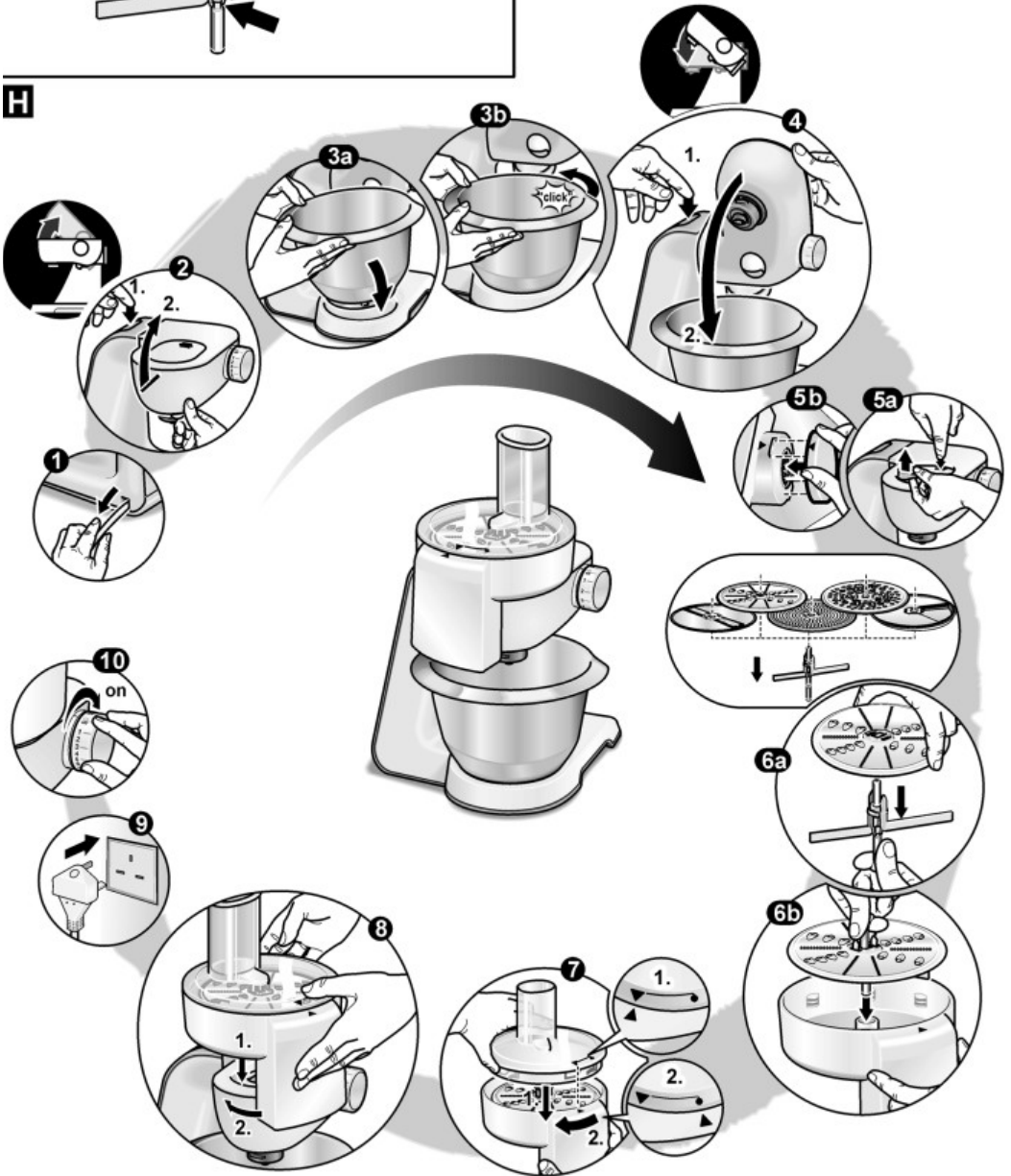
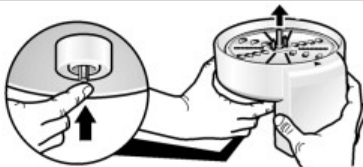


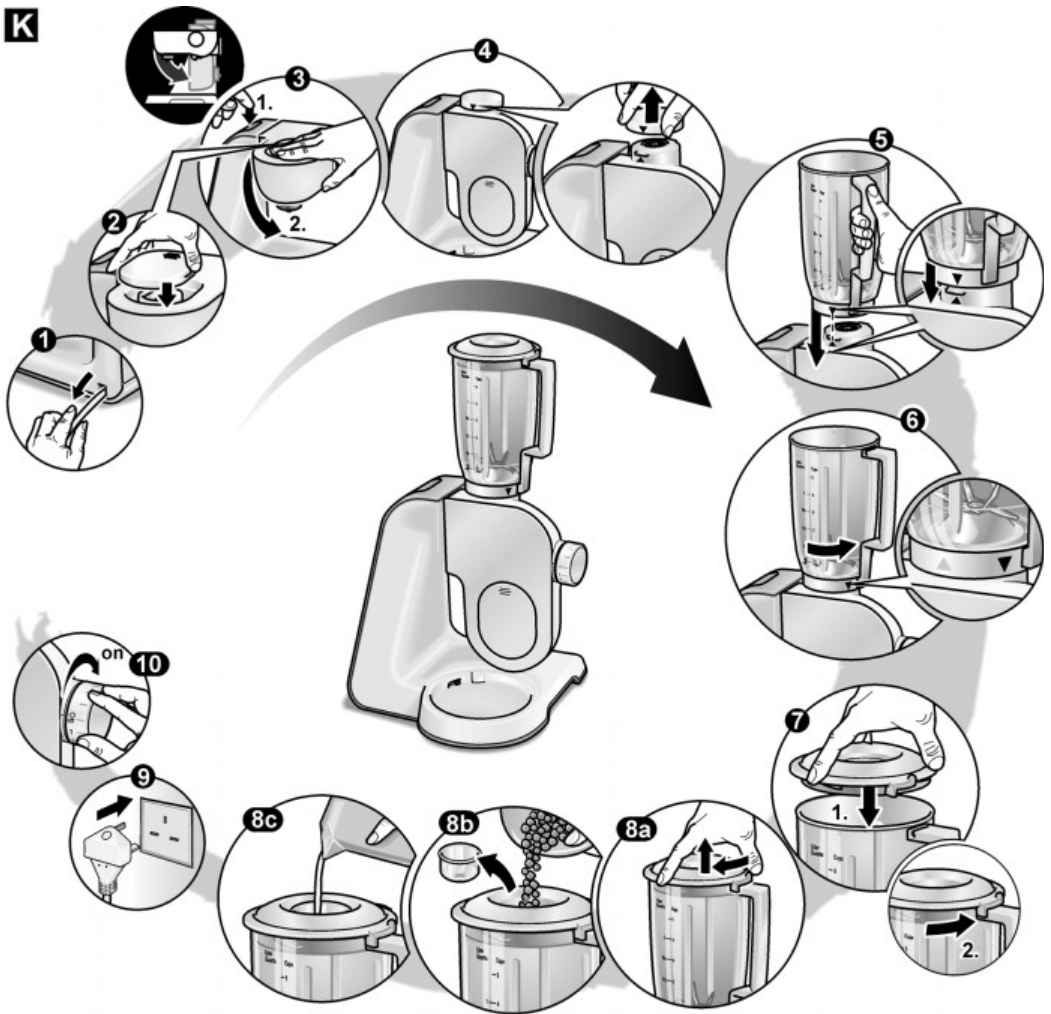
8001045831

960818

A

E**F**

G**H****J**

K**L**