



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



MUM59...GB



BOSCH

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

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	16
zf	繁體中文	31
zh	简体中文	42
ar	العربية	68



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
Operating positions	6
Operation	7
Bowl and tools	8
Cleaning and servicing	11
Storage	11
Troubleshooting	11
Application examples	12
Disposal	14
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

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

- 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. **4b).

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

Our recommendation:

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

Adding more ingredients

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

or

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



After using the appliance

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



Continuous-feed shredder

Risk of injury

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

Warning!

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

Predetermined breaking point

Figure

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

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

Professional Supercut reversible disc – coarse / fine



for slicing fruit and vegetables.
Process at setting 5.

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

Warning!

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

Reversible shredding disc – coarse / fine



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

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

Warning!

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

Grating disc – medium-fine



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

Warning!

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

Grating disc – coarse



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



Asian vegetable disc



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

Working with the continuous-feed shredder

Figure 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:

- 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 :

- 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

6 eggs
500 g sugar
1 pinch of salt
2 packets of vanilla sugar or peel from ½ lemon
500 g butter or margarine (room temperature)
1000 g flour
1 packet of baking powder
250 ml milk



- Mix the eggs, sugar, salt and vanilla sugar or lemon peel with the stirrer for approx. 10 seconds at setting 1.
- Set to setting 5 and process for approx. 120 seconds.
- Add butter and process for approx. 60 seconds at setting 3.
- Add flour and baking powder and process for approx. 2 minutes at setting 1.
- Set to setting 3 and gradually add the milk within 2 minutes.

Maximum quantity: 1 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

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



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

From 500 g flour:

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

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



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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe



Bread dough

Basic recipe

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

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



Mayonnaise

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



Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

Disposal



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

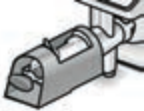








Guarantee

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

Changes reserved.

Optional accessories

	<p>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 jalan 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
Kedudukan pengendalian.....	20
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:

- jika kunci (11) telah dimasukkan dan dipusingkan sehingga berbunyi klik.

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			1-5
			1-7
			1-3
2		*	-
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

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

Pengendalian

⚠ Risiko kecederaan!

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

⚠ Perhatian!

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

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

Maklumat penting

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

Persediaan

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

Amaran!

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

- Masukkan palam sesalur.

Mangkuk dan alat

⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar

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

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.



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


Bekerja dengan mangkuk dan alat

Rajah 1:

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

Perhatian:


Jika menggunakan cangkuk uli, putar pemesong doh sehingga cangkuk uli dapat dikunci pada kedudukannya (Rajah 1-4b).

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


Cadangan kami:

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

Menambah lebih banyak bahan

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

Selepas menggunakan perkakas

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

Pemayang suapan berterusan

⚠ Risiko kecederaan

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

Amaran!

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

Takat putus pratentu**Rajah 6:**

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

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

Cakera boleh terbalik Supercut profesional – kasar / halus



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

Amaran!

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

Cakera mayang boleh terbalik – kasar / halus



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

Proses pada pengesetan 3 atau 4.

Penentuan pada cakera mayaang boleh terbalik:

"2" untuk sisi mayang kasar

"4" untuk sisi mayang halus

Amaran!

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

Cakera parut – sederhana-halus



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

Proses pada pengesetan 7.

Amaran!

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

Cakera parut – kasar



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

Cakera sayur-sayuran Asia



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

Bekerja dengan pemayang suapan berterusan

Rajah 7:

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



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

⚠️ Amaran!

Elakkan bahan yang dipotong daripada terkumpul dalam bukaan saluran keluar.

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

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

Selepas menggunakan perkakas

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

Pengadun

⚠️ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

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

⚠️ Risiko melecur!


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

Amaran!

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

Bekerja dengan pengadun

Rajah 4:

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

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

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

atau

- tuangkan bahan cecair melalui corong.

Selepas menggunakan perkakas

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

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

Pembersihan dan servis**Perhatian!**

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

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

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

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

Membersihkan mangkuk dan alat

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

Membersihkan pelayang suapan berterusan

Semua bahagian pelayang suapan berterusan adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

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

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

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.

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

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

Maklumat penting

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

Penyimpanan**⚠ Risiko kecederaan!**

Apabila perkakas ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur.

Rajah 8-9:

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

Penyelesaian masalah

Risiko kecederaan!

Sebelum memperbaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Perhatian:

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

Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.

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

Penyelesaian masalah

Perkakas tidak boleh dihidupkan.

Tindakan pemulihan

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

Penyelesaian masalah

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

Tindakan pemulihan

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

Penyelesaian masalah

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

Tindakan pemulihan

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



Penyelesaian masalah

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

Tindakan pemulihan

- Matikan perkakas dan tarik keluar palam sesalur.
- Tanggalkan pengisar dan 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

6 biji telur
500 g gula
Secubit garam
2 paket gula vanila atau kulit daripada ½ biji lemon
500 g mentega atau marjerin (suhu bilik)
1000 g tepung gandum
1 paket serbuk penaik
250 ml susu



- Adunkan telur, gula, garam dan gula vanila atau kulit lemon kira-kira 10 saat pada tetapan 1 dengan menggunakan pengadun.
- Tetapkan pada tetapan 5 dan adunkan kira-kira 120 saat.
- Masukkan mentega dan adunkan kira-kira 60 saat pada tetapan 3.
- Masukkan tepung gandum dan serbuk penaik dan adunkan kira-kira 2 minit pada tetapan 1.
- Tetapkan pada tetapan 3 dan masukkan susu sedikit demi sedikit dalam masa 2 minit.

Adunan maksimum: 1 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: 2 x resipi asas

Doh pasta

Resipi asas

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

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

Kuantiti maksimum: 1.5 x resipi asas

Doh roti

Resipi asas

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

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

Mayonis

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

Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya.

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

Makan mayonis dengan segera, jangan simpan.



Arahan tentang pelupusan



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

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

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

Syarat-syarat waranti






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

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

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

Tertakluk pada pindaan.

Aksesori pilihan

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

	<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.

使用須知

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。

請勿超過規定所允許的最大處理量(→“應用範例”參見第 38 頁)。

本機適用於攪拌、揉麵及攪打食材。本機不得將其用於處理其他物質或物體。在製造商所允許的使用範圍內，可將其他配件用於額外用途上。本機僅限與所允許的原廠零件和配件一同使用。切勿將配件用於其他機器。

僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

重要安全須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。若不遵守本機器的正確使用規程，由此造成的任何損失，生產廠家不負任何責任。

凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，瞭解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。請勿讓兒童靠近本機和電源線，且不得讓兒童操作本機。請勿讓兒童玩耍本機。兒童不得對本機進行清潔和保養。

⚠ 電擊和火災危險！

- 本機僅可透過標準接地插座與交流電供電系統連接。請確保建築內妥善安裝電氣接地系統。
- 僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。
- 僅限使用旋轉開關開啟或關閉本電器的電源。
- 請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機！
- 請勿將本機置於高溫表面(比如電爐)，或者高溫表面附近。電源線不能與高溫零件接觸，也不能拉動電源線的尖銳邊緣。
- 請勿將主機浸泡在水中，或放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。
- 在每次使用之後、在沒有監督時、在組裝、拆卸或清潔時，以及在出現故障時，必須將斷開機器的電源。

⚠ 受傷危險！

- 在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。驅動器在關機後仍會持續轉動一段時間。請等到驅動器完全停止運轉。
- 本機啟動後，請勿調整旋轉臂。
- 只有在攪拌盆已插入、蓋子已裝上及驅動器保護蓋已蓋上的情況下，才能使用工具！使用配件(攪拌盆、蓋子及驅動器保護蓋)時，請按照使用說明書的指示加以安裝！

- 本機運行時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。請勿將任何物體(例如：烹飪勺)放入攪拌盆或進料管中。應保持雙手、頭髮、衣物及其他用品遠離旋轉的零件。
- 請勿同時使用工具和配件或兩個配件。使用配件時，請同時注意配件說明書和各個隨附的使用說明書。
- 只有在完全組裝好的情況下才可使用配件。切勿在主機上組裝配件。只有在指定的工作位置上才可使用配件。
- 不可握住切割盤的銳利刀片或邊緣。僅握住切割盤的邊緣。
- 不可用裸手觸碰攪拌器刀片。
- 切勿將手伸到安裝完成的果汁攪拌機內!切勿在未蓋上蓋子的情況下操作果汁攪拌機。
- 使用鋒利的刀具、排空容器和清潔時請小心。

⚠ 燙傷危險!

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

⚠ 窒息危險!

請勿讓兒童玩耍包裝材料。

⚠ 注意!

建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。請勿空轉機器。

⚠ 重要!

請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前，務必徹底清潔(→“清潔和保養”參見第 37 頁)。

⚠ 本電器或配件上的符號說明



請遵照操作說明上的指示。



小心! 旋轉刀片。



小心! 旋轉工具。
不可將手指放入送入管中

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

目錄

使用須知	31
重要安全須知	31
安全系統	33
總覽	33
操作位置	34
操作	34
碗和工具	35
清潔和保養	37
存放	38
故障排除	38
應用範例	38
棄置	40
保固	40
選用配件	40

安全系統

開始上鎖

請參閱「操作位置」表。

本電器僅可在位置 **1** 和 **3** 時開啟電源：

- 插入並轉動攪拌盆(11),直到其已鎖定到位。

重新開始上鎖

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

過載保護

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

如果已啟動安全系統,請參閱「故障排除」。

本電器不需要維護。

總覽

請摺起圖解說明頁。圖A

底座

1 釋放鈕

2 旋轉臂

「輕鬆抬臂」功能支撐旋轉臂的向上移動(請參閱「工作位置」)。

3 旋轉開關

當本電器電源關閉時(位置 **0/關**),本電器會自動運轉到更換工具的最佳位置。

0/關 = 停止

M = 在最快速度時立即切換,在所需攪拌期間按住開關。

設定 1-7,運轉速度:

- 1 = 低速 - 慢,
- 7 = 高速 - 快。

4 操作指示燈

在本電器運轉時亮起(旋轉開關開啟 **M** 或 1-7)。本電器操作錯誤時閃爍,電子保險絲跳電或本電器有瑕疵 - 請參閱「故障排除」一節。

5 傳動器蓋

若要取下傳動器蓋,請壓下後側區域,然後取下蓋子。

6 傳動

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

7 傳動工具

(攪拌棒、攪拌器、揉捏鉤)和搗碎器(選用配件*)

8 攪拌器傳動器蓋

9 傳動攪拌器

(選用配件*)

不使用時,請裝上攪拌器傳動器蓋。

10 自動捲線器

附件的碗

11 不鏽鋼攪拌碗

12 蓋子

工具

13 專業柔性攪拌器

14 專業擊打攪拌器

15 附麵團拌打器的揉捏鉤

16 配件袋

用於存放工具和切割盤。

連續進料切泥器

- 17 推料器
- 18 附裝填軸的蓋子
- 19 切割盤
 - a) 專業超級切割雙向盤 - 粗/細
 - b) 雙向切泥盤 - 粗/細
 - c) 切碎盤 - 中到細
 - d) 切碎盤 - 粗*
 - e) 亞洲蔬菜盤*

- 20 盤固定裝置
- 21 有排出口的外殼

攪拌器*

- 22 攪拌壺
- 23 蓋子
- 24 漏斗

* 如果產品包裝中不含配件,可從商務或客戶中心購買。

位置	傳動器	工具/配件	操作速度
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

* 插入/取出攪拌器、攪拌棒或揉捏鉤。加入大量食材

操作位置

圖 B:

注意:

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

註:

旋轉臂有支撐旋轉臂向上移動的「輕鬆抬臂」功能。

選擇操作位置

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

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

操作

⚠ 有導致受傷的風險!

未完成本電器的所有準備事項時,不可插入主電源插頭。

⚠ 注意!

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

- 第一次操作本電器和配件前應徹底清潔。請參閱「清潔和保養」。

重要資訊

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

準備

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

警告!

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

- 插入主電源插頭。

碗和工具

⚠ 旋轉工具有導致受傷的風險

本電器運轉時，絕不可將手指放入混合碗中。操作本電器前，裝上蓋子 (12)。傳動器未靜止前，不可更換工具。本電器電源關閉時，傳動器可持續運轉片刻，並停在工具更換位置。不可移動旋轉臂，直到工具靜止為止。請務必在未使用的驅動器上蓋上驅動器保護蓋。

注意！

僅限使用本電器隨附的碗。

專業柔性攪拌器 (13)

，可用於攪拌麵團，例如蛋糕配料



專業擊打攪拌器 (14)

，可用於攪拌蛋白、奶油和輕麵團，例如海綿蛋糕配料



揉捏鉤 (15)

，可用於揉捏大麵團與混合不應切割的食料(例如葡萄乾和巧克力條)



使用攪拌器相關重要資訊

圖 3:

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

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



搭配碗和工具一起使用

圖 4:

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



註:

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

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



我們的建議:

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

加入更多食材

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
 - 透過蓋子中的送入管加入更多食材。
- 或

- 取下蓋子。
- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 2。
- 加入食材。



使用本電器後

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



連續進料切泥器

⚠ 受傷的風險

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

警告!

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

預先決定的中斷點

圖 G:

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

從客服中心可取得附有傳動軸的新盤固定裝置。

專業超級切割雙向盤 - 粗/細



用於將水果和蔬菜切片。
在設定 5 處理。

關於雙向切片盤的設計：
“Grob” 是粗切側
“Fein” 是細切側

警告!

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

雙向切泥盤 - 粗/細



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

關於雙向切泥盤的設計：
“2” 是粗切泥側
“4” 是細切泥側

警告!

雙向切泥盤不適用於將堅果切泥。僅限在設定 7 用粗側將軟起土切泥。

切碎盤 - 中到細



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

警告!

切碎盤不適用於將軟起土和起土片切碎。

切碎盤 - 粗



用於將生馬鈴薯切碎，例如使用在馬鈴薯煎餅或水餃中。
在設定 7 處理。

亞洲蔬菜盤



將水果和蔬菜切成亞洲蔬菜菜色所需的細條。
在設定 5 處理。

使用連續進料切泥器

圖 B:

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



⚠ 警告!

防止切過的食物堆積在出口中。

要訣: 若要確保切割結果平均，請成群處理食材。

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

使用本電器後

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
- 朝逆時針方向旋轉連續進料切泥器，然後將其取下。
- 朝逆時針方向旋轉蓋子，然後將其取下。
- 取下附盤子的盤固定裝置。要這樣做，從以下靠著傳動軸的位置壓下手指(圖 11)。
- 清潔零件。

攪拌器

⚠ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

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

⚠ 有燙傷的風險!

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

警告!

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

使用攪拌器

圖 10:

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



加入更多食材

圖 10-8:

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

使用本電器後

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

要訣: 建議在使用後立刻清潔攪拌器。

清潔和保養

注意!

不可使用具研磨性的清潔劑。表面可能損壞。

清潔底座

⚠ 有觸電的風險!

絕不可將底座浸入水中或放在流水下。不可使用蒸汽洗淨機。

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

清潔碗和工具

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

清潔連續進料切泥器

連續進料切泥器的所有零件可用洗碗機清洗。

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

清潔攪拌器

⚠ 銳利刀片有導致受傷的風險!

不可用裸手觸碰攪拌器刀片。

攪拌壺、蓋子和漏斗可用洗碗機清洗。

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

重要資訊

必要時清潔配件袋。遵照袋中的保養說明。

存放

⚠ 有導致受傷的風險!

本電器不在使用中時,拉出主電源插頭。

圖 4:

- 將工具和切割盤存放在配件袋中。
- 將配件袋保存在碗中。

故障排除

⚠ 有導致受傷的風險!

排除故障前,請拉出主電源插頭。

註:

如果本電器的操作錯誤,或電子保險絲跳電或本電器有瑕疵,操作指示燈會閃爍。

旋轉臂必須卡入每個操作位置中。

先在下列資料的協助下嘗試解決問題。

故障排除

本電器不啟動。

補救措施

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

故障排除

使用期間本電器電源關閉。過載保護功能已啟動。一次處理太多食物。

補救措施

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

故障排除

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

補救措施

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



故障排除

攪拌器不開始運作或在使用期間停止,傳動器發出「嗡嗡聲」。刀片卡住。

補救措施

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

重要資訊

如果無法排除故障,請聯絡客戶中心。

應用範例

已打發的鮮奶油

100 g-600 g

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



蛋白

1 到 8 個蛋白

- 在設定 7 用攪拌器打蛋白 4 到 6 分鐘。



海綿蛋糕配料

基本食譜

2 個蛋
2-3 湯匙熱水
100 g 糖
1 包香草糖
70 g 麵粉
70 g 玉米粉
視需要使用烘焙粉



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

最大量: 2 x 基本食譜

蛋糕配料

基本食譜

6 顆雞蛋
500 克食糖
1 撮鹽
2 包香草糖末或 ½ 個檸檬皮
500 克牛油或人造牛油
(室溫)
1000 克麵粉
1 包發酵粉
250 毫升牛奶



- 用打蛋器以 1 檔將雞蛋、食糖、鹽和香草糖末或檸檬皮攪打約 10 秒鐘。
- 調至 5 檔，加工約 120 秒。
- 加入牛油，以 3 檔處理約 60 秒。
- 加入麵粉和發酵粉，以 1 檔處理約 2 分鐘。
- 調至 3 檔，在 2 分鐘內逐步加入牛奶。

最大量: 1 x 基本食譜

餅皮

基本食譜

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



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

從 500 g 麵粉:

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

最大量: 2 x 基本食譜

酵母生麵糰

基本食譜

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



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

最大量: 2 x 基本食譜

麵團

基本食譜

300 g 麵粉
3 個蛋
1-2 湯匙 視需要使用 (10-20 g) 冷水



- 在設定 3 處理所有食材約 3-5 分鐘，直到麵團成形為止。

最大量: 1.5 x 基本食譜

麵包麵團

基本食譜

100 g 麵粉
3 包乾酵母
2 茶匙鹽
660 ml 溫水



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

美乃滋

2 個蛋
2 茶匙芥末
¼ 公升油
2 湯匙檸檬汁或醋
1 撮鹽
1 撮糖



食材的溫度必須相同。

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

立刻食用美乃滋，不要存放。

棄置



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

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保固

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

選用配件

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

	MUZ45PS1 削片盤	用於連續進料切泥器 MUZ5DS1。 用於將生馬鈴薯切成條狀。
	MUZ45AG1 亞洲蔬菜盤	用於連續進料切泥器 MUZ5DS1。 將水果和蔬菜切成亞洲蔬菜菜色所需的細條。
	MUZ45RS1 粗切碎盤	用於連續進料切泥器 MUZ5DS1。 用於將生馬鈴薯切碎,例如使用在馬鈴薯煎餅或水餃中。
	MUZ45KP1 馬鈴薯多孔盤	用於連續進料切泥器 MUZ5DS1。 將生馬鈴薯切成方條和炸馬鈴薯,將水果和蔬菜切成厚片。
	MUZ5ER2 不鏽鋼攪拌碗	此碗可以處理最多 750 公克麵粉加食材。
	MUZ5KR1 塑膠混合碗	此碗可以處理最多 750 公克麵粉加食材。
	MUZ5MX1 塑膠攪拌器 配件	攪拌飲料,將水果和蔬菜打成泥,調配美乃滋、切水果、堅果、 將冰塊打碎。
	MUZ5MM1 多功能混合器	切藥草、蔬菜、蘋果和肉,將紅蘿蔔、小蘿蔔和起士打成泥,將 堅果和冷卻的巧克力打碎。

如果產品包裝中不含配件,可從商務或客戶中心購買。

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 50 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49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.....	42
重要安全须知.....	42
安全装置.....	44
产品概览.....	44
工作位置.....	45
操作方法.....	45
搅拌杯和工具.....	46
清洗和护理.....	49
存放.....	49
故障处理.....	49
使用范例.....	50
处置.....	51
保修.....	51
特配附件.....	52

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:

- 插入并转动搅拌碗(11),直到其已卡入到位。

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

1 去联锁键

2 转向臂

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

3 旋转开关

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

0/off = 关机

M = 最高转速的暂动功能,请把开关一直按下不放,依所需混合时间再放开。

档位1-7 工作速度:

- 1 = 低转速 慢,
- 7 = 高转速 快。

4 工作显示灯

机器运转时会点亮(旋转开关在**M**或**1-7**的位置)。

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

5 驱动器保护盖

要拿下驱动器保护盖时,请按压后部以拿下保护盖。

6 用于

- 连续切碎器和
- 柑橘压榨器(特别配件*)的驱动器。

7 用于工具(钢丝搅拌器、打蛋器、搅面钩)

和绞肉机(特别配件*)的驱动器。

8 搅拌器驱动器保护盖

9 用于搅拌器的驱动器(特别配件*)

不需要使用时请盖上搅拌器驱动器的保护盖。

10 自动卷线器

带配件的搅拌杯

11 不锈钢搅拌碗

12 盖子

工具

13 “Profi Flexi”(专业柔性) 钢丝搅拌器

14 “Profi”(专业) 打蛋器

15 带面团转向器的搅面钩

16 配件袋

用于存放各项工具和切碎圆盘。

连续切削配件

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

- 20 圆盘托架
 21 带排出口的外壳

搅拌器 *

- 22 搅拌杯
 23 盖子
 24 漏斗

* 如果供货范围不包括某配件,可通过销售商或者客服购得。

工作位置

图 3

注意!








只有将各项工具或配件按此表格以正确的位置装在合适的驱动器上并处于工作状态时,才能使用本设备。
 在任何工作位置下,转向臂必须是嵌合在上面的。

提示

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

工作位置的调整:

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

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

* 打蛋器、搅拌器和搅面钩的安装和取下 添加较多的加工量。

操作方法

⚠ 受伤风险!

在所有准备工作做好后,才能将电插头插入插座。

⚠ 注意!

只有使配件或工具处于工作状态才能启动设备。

不能让设备空转。

不能将设备和各个零件暴露于热源。各零件不能用于微波炉。

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件, 参看“清洁和护理”。

重要注意事项

本使用说明包括一张贴纸,该贴纸上注明关于使用工具或配件时的工作转速参考值。我们建议把该贴纸粘贴在机器上(图 3)。

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 D)。
- 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。
未使用的驱动器接口要确保盖上驱动器保护盖。

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 B

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 B

- 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 B-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 - 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 4

- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 放入搅拌碗:
 - 放上向前倾斜的搅拌杯,
 - 再逆时针方向转动直到啮合为止。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置3。
- 取下连续切削器上的驱动器保护盖 (图 4-5a)。
- 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 4-6a)。在使用转向盘时要注意,将想要使用的面朝上放置。
- 抓住圆盘托架的上端并放入机壳中 (图 4-6b)。
- 盖上盖子(注意标记)并将其按顺时针方向旋转到底。
- 如同图 4-8 所示,将连续切削器放在驱动器上并顺时针方向转动直到止动位置。
- 将旋转开关转到推荐的档位上,
- 将要加工的食物放入进料筒中并用填塞器推进去。



⚠ 注意!

要避免排出口里的切削物堵塞。

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

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

加工完成后

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

搅拌器

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

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

⚠ 烫伤危险!

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

注意!

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

使用搅拌器

图 4

- 按下解锁按钮并将转向臂转到4号位置。
- 拿下搅拌器驱动器保护盖。
- 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器把手中直到止动位置。盖子必须已啮合。
- 将旋转开关调整到想要的档位。



续加配料

图 4-8

- 用旋转开关关停设备。
- 取下盖子并加入配料
或者
- 取出漏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。
- 将搅拌器顺时针方向转动并拿下。

提示: 使用完搅拌器后,最好要马上清理。

清洗和护理

注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

清洁主机。

⚠ 触电危险!

不能将主机浸入水中或者在流水中清洗。
不要使用蒸汽清洗机。

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

清洗搅拌杯和工具

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

清洗连续切碎器

连续切削器上的每一个部件都可用洗碗机洗。

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

清洗搅拌器

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。

搅拌杯、杯盖和漏斗可在洗碗机中洗。

提示: 每次加工液体后,通常不用将搅拌器从主机拿下就可以清洗。

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

重要注意事项

需要时,可清理配件袋。请注意配件袋里面的护理说明。

存放

⚠ 受伤风险!

不使用本机器时,请拔出电源插头。

图 14

- 工具和切碎圆盘可在收在配件袋中。
- 配件袋可存放在搅拌杯中。

故障处理

⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

提示

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况由工作显示灯指示。

在任何工作位置下,转向臂必须是嵌合在上面的。

请首先依下列步骤尝试解除故障。

故障

机器不启动

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

搅拌机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



糕饼面团

基本食谱

6 个鸡蛋
500 克糖
1 撮盐
2 包香草糖末或者1/2只柠檬的皮
500 克黄油或人造黄油
(室内温度)
1000 克面粉
1 包发酵粉
250 毫升牛奶

- 用打蛋器以 1 档将蛋、糖、盐和香草糖末或柠檬皮搅拌约 10 秒钟。
- 调至 5 档,加工约 120 秒。
- 添加黄油,以 3 档处理约 60 秒。
- 添加面粉和发酵粉,以 1 档处理约 2 分钟。
- 调至 3 档,在 2 分钟内逐渐添加牛奶。

最大量: 1 x 基本食谱



做脆饼面团

基本食谱

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

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

500 克面粉

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

最大量: 2 x 基本食谱



酵母面团

基本食谱

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

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

最大量: 2 x 基本食谱

面条面团

基本食谱

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

- 在档位3 搅打所有配料约三至五分钟,打成面团状。

最大量: 1,5 x 基本食谱

面包面团

基本食谱

1000 克面粉
3 小包酵母粉
2 小匙盐
660 毫升温水

所有配料先用档位1 加工半分钟,然后在档位3 用搅面钩加工约4–5 分钟。

蛋黄酱

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

所有配料的温度须一致。

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

蛋黄酱应尽快用完,请勿保存。



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,以制作鞑靼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 制作薯片切削圆盘	适用于连续切削器MUZ5DS1。 用于削制炸薯片的生土豆。
	MUZ45AG1 亚洲蔬菜切削圆盘	适用于连续切削器MUZ5DS1。 可将水果和蔬菜切削成精细的条状,以制作亚洲菜式。

	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>لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، الطماطم (البندورة)، والزعرور (الكرديبة) بحيث يصبح ليها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم حجزه وإخراج بذره تلقائياً.</p>	<p>MUZ45FV1 عصارة فواكه - تجهيزة إضافية</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لنقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصبع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.</p>	<p>MUZ45PS1 قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لنقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد الوجبات الأسيوية.</p>	<p>MUZ45AG1 قرص لنقطيع خضروات للوجبات الأسيوية</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا (البطاطس).</p>	<p>MUZ45RS1 قرص بشر خشن</p>	
<p>للخراطة التمريرية الفورية MUZ5DS1. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المشورة المقلية، ولنقطيع 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، لنقطيع فواكه ومكسرات، ولجروش 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 إحضار 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 عصارة 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 مفرفة لحم	
لمفرفة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفظائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز، خشن للنقانق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	MUZ45LS1 طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	
لمفرفة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.	MUZ45SV1 قمع لتشكيل عجينة الحلويات - تجهيزة إضافية	
لمفرفة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات، اللوز، الشيكولاتة والخبز الجاف.	MUZ45RV1 مبشرة - تجهيزة إضافية	



عجين الخبز

المقادير الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 كميس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- حوالي 600 إلى 660 ملي لتر ماء دافئ

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

التخلص من الجهاز

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

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

اعتبارا من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية



عجينة بالخميرة

المقادير الأساسية

- 500 جرام طحين
- بيضة واحدة
- 80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)
- 80 جرام سكر
- حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة
- أو 1 كيس من الخميرة المجففة
- قشرة نصف ليمونة
- قليل من الملح

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 مرة من كمية الوصفة الأساسية

عجينة المكرونة

المقادير الأساسية

- 300 جرام طحين
- 3 بيضات
- حسب الحاجة 1-2 ملعقة طعام (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



العجين الخالي من الخميرة

الوصفة الأساسية

6 بيضات

500 جرام سكر

1 حفنة من الملح

2 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة

500 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)

1000 جرام طحين

1 كيس بيكنج بودر

250 مليلتر لبن

- تُخلط المكونات: السكر والبيض والملح وسكر الفانيليا أو قشر الليمون لمدة 10 ثوانٍ تقريباً على الدرجة 1 بذراع التقلب الحلزوني.
- اضبط الجهاز على الدرجة 5 وشغله لمدة 120 ثانية تقريباً.
- أضف الزبدة وشغل الجهاز لمدة 60 ثانية على الدرجة 3.
- أضف الطحين والبيكنج بودر وشغل الجهاز لمدة 2 دقيقة على الدرجة 1.
- اضبط الجهاز على الدرجة 3 وأضف الماء رويداً رويداً في غضون 2 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1 ضعف المقادير الأساسية



عجين المخبوزات سهلة

التفتت

المقادير الأساسية

125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 جرام سكر

بيضنة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

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

■ يتم إعادة تركيب الخلاط على وحدة الإدارة.

■ يتم تشغيل الجهاز.

تنبيه هام

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

بعض الوصفات

خفق القشدة

من 100 إلى 600 جرام



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

خفق زلال البيض

من 1 إلى 8 زلال بيض



- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 7.

الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية



بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 جرام سكر

1 كيس فانيليا

70 جرام طحين

70 جرام نشا

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 إلى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.

الحفاظ على الجهاز

⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

الصورة 1:

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

إرشادات المساعدة عند حدوث خلل

أثناء التشغيل

⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

تنبيه هام:

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

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

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

الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

إزالة الخلل

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

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

الخلل

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

إزالة الخلل

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

الخلل

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

إزالة الخلل

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



- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.

- يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).

- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.

أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.

الخلل

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

إزالة الخلل

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

- يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقى لوحدة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم تجفيف الجهاز جيدا بقطعة قماش.

تنظيف الوعاء وأداة العمل

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

تنظيف الخرطة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخرطة 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 الخرطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيدا. بعد ذلك يتم شطف الخرطة التمريرية الفورية بالماء.

تنظيف الخلاط

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

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

تنبيه هام

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

- 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 تدريجية 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 الخلاط في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- **تلميح مفيد:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

التنظيف والعناية بالجهاز

انتبه!

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

تنظيف الجهاز الأساسي

⚠ خطر التعرض للصعق الكهربائي!

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

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الخلّاط

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

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلّاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلّاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلّاط 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 الخلّاط بما يزيد عن 0.5 (نصف) لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه!

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

العمل بالخلّاط

الصورة K:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخلّاط.
- 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 لكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر؛ الحد الأقصى لكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0.5 لتر؛ كمية الإعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 جرام.

- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخرّاطة التمريرية الفورية في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة كما هو موضح في الصورة 8-H.
- 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 تكسّر ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

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

تنبيه: في حالة ما إذا حدث وانحسرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخرّاطة 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 الخرّاطة التمريرية الفورية ويتم تفريغ منفذ التعبئة.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخرّاطة 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 J).
- يتم تنظيف الأجزاء.

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 نسبيًا 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

الأسبوعية

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طويلة لإعداد

الوجبات الأسبوعية.

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5.

العمل بالخرطة التمريرية الفورية

الصورة [I]:

■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام

الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح

على الوضع 2.

■ يتم تركيب الوعاء:

– يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم

إرساله في الوضع الصحيح،

– يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب

الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في

موضعه النهائي بثبات.

■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام

الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح

على الوضع 3.

■ يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة

بعضارة الموالح (الصورة [I]-5a).

■ يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي

مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان

إلى أعلى.

■ يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع

أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين

الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة [I]-6a).

عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين

يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيرًا

إلى أعلى.

■ يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف

العُلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء

(الصورة [I]-6b).





- 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».

الخرطة التمريرية الفورية

⚠ خطر حدوث إصابات

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

انتبه!

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

التأمين ضد التحميل الزائد

الصورة G:

- موضع الإنكسار المحدد مسبقاً. والمركب بالجهاز يحمي وحدة الإدارة للجهاز. عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران للخرطة التمريرية الفورية ينكسر عند هذا الموضع. إلا أن عمود الدوران يمكن استبداله بسهولة تامة.
- يمكن الحصول على حامل قرص جديد مع عمود الدوران لدى أحد مراكز الخدمة.

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

تثبيته:

- عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة 4b-3).

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

ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقليل الحزوني «Profi Flexi»:
يتم أولاً إجراء التقليل 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 التقليل الأولي على الدرجة 1، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3

إضافة المكونات

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

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.

ذراع التقلب الحزوني «Profi Flexi» (13)

يستخدم لتقلب العجين، على سبيل المثال أنواع العجين التي يتم إعدادها بالتقلب وليس بالعجن.

المضرب (14) «Profi»

يستخدم لخفق زلال (بياض) البيض والقشدة ولتقلب 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 5:

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

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

العمل بالوعاء وأدوات العمل

الصورة 6:

■ 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.

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

تنبيه هام

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













الإعداد للعمل

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

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

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

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

التشغيل

⚠ خطر حدوث إصابات!

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

⚠ انتبه!

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

5 غطاء واقى لوحدة الإدارة

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

6 وحدة إدارة

– للخراطة التمريضية الفورية

– ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص*).

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل

(ذراع التقليل الحلزوني، المضرب، كلاب

العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص*)

8 غطاء واقى لوحدة إدارة الخلاط

9 وحدة إدارة للخلاط

(ملحق تكميلي خاص*)

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

10 تجهيزة لف آلي أسلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع التقليل الحزوني «Profi Flexi»

14 مضرب «Profi»

15 كلاب عجين بطراد عجين

16 كيس للملحقات التكميلية

للمحافظة على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريضية فورية

17 اسطوانة دفع

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص تقطيع

a قرص تقطيع بوجهين وظيفيين

«Profi Supercut» - خشن/ناعم

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص بشر - متوسط النعومة

d قرص بشر - خشن *

e قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية *

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

* الخلاط

22 إبريق خلط

23 غطاء

24 قمع

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

أوضاع التشغيل

الصورة B:

انتبه!

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

تنبيه:

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

ضبط وضع التشغيل:

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

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.

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 أوتوماتيكياً إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

0/off = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعد الدورات الأقصى،

المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخط المطلوبة.

الدرجات 1-7، سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء،

الدرجة 7 - عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

4 مبين 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».

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.

المحتوى

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

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل».

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

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

التأمين ضد إعادة التشغيل

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

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 أياء (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 المَعْنَى في كل حالة.

■ يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تترك الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.

■ لا تدخل يدك 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 يدك 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 للحرق!

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 للبرغوة.

⚠ خطر الاختناق!

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 ar-10).

⚠ 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.



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 الصفات» انظر صفحة 12-ar). 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

يُرَجَى 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 بمقيس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائي مركباً وفقاً 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 بمقاييس 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.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
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 Shqipërisë,
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 Hausgeräte 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.
Gradačanka 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

Khalalifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalalifat.com

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse,
Svizzera, Switzerland

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

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika,
Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S. A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 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
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
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 Service 0,40 € / min
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min
+ prix appel

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(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 téf 8-9.
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראֵל

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,
MDC, 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, 120220
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. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@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, nº 15
2790-012 Camaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

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

SE Sverige, Sweden

BSH 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.
Litostrajska 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 domáci 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,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期望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:bshtzn-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

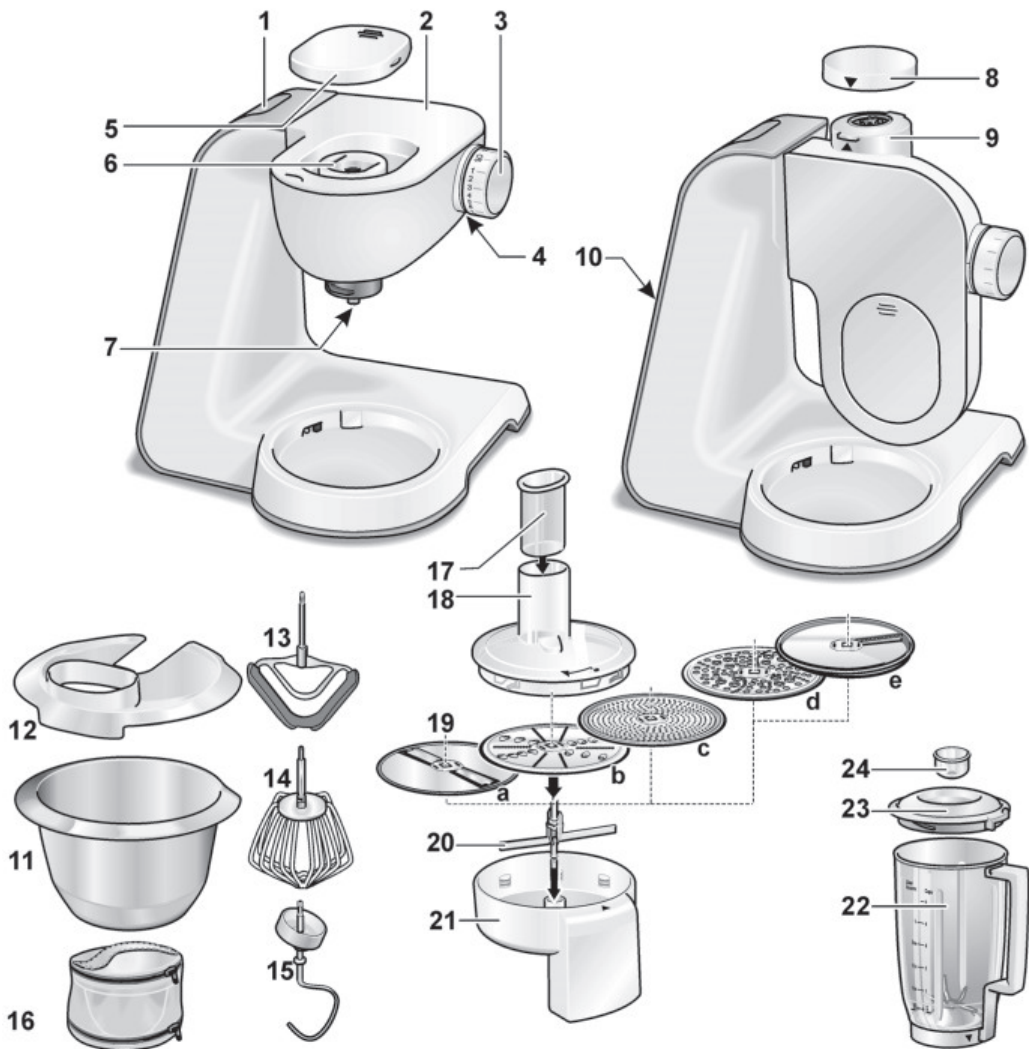
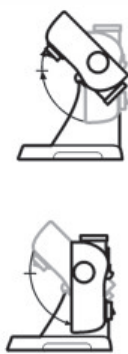
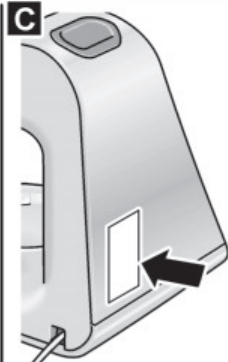
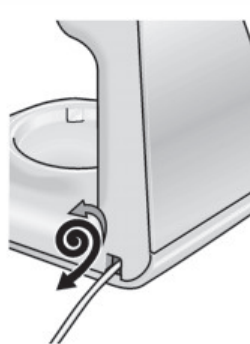
81739 München, GERMANY

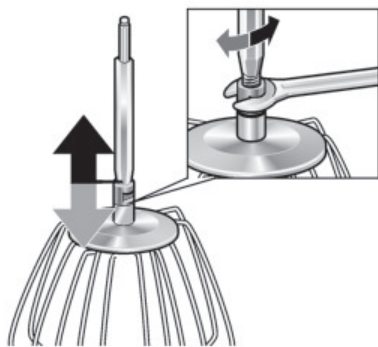
www.bosch-home.com

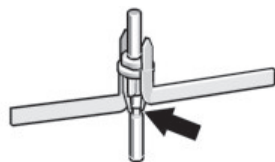
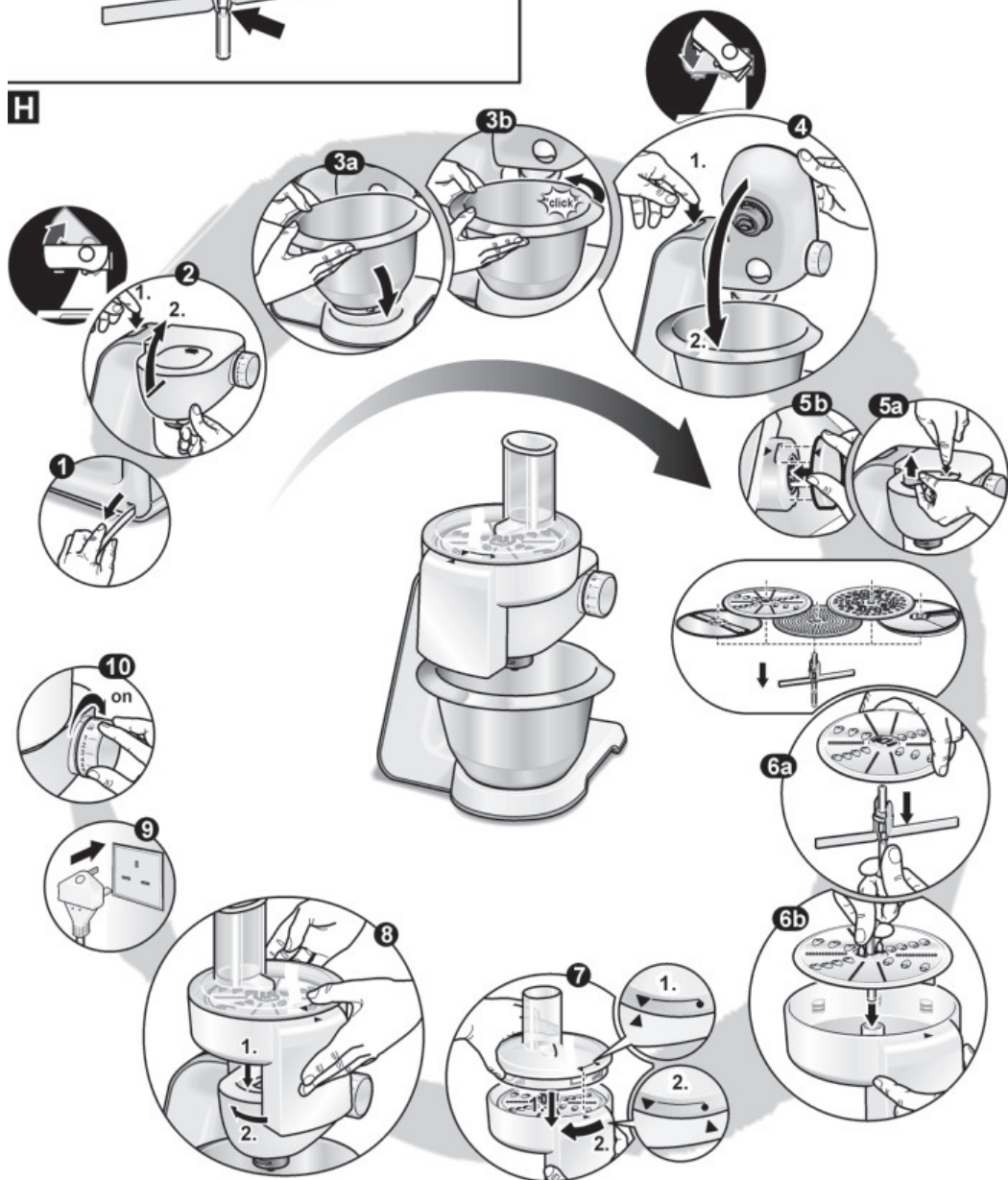


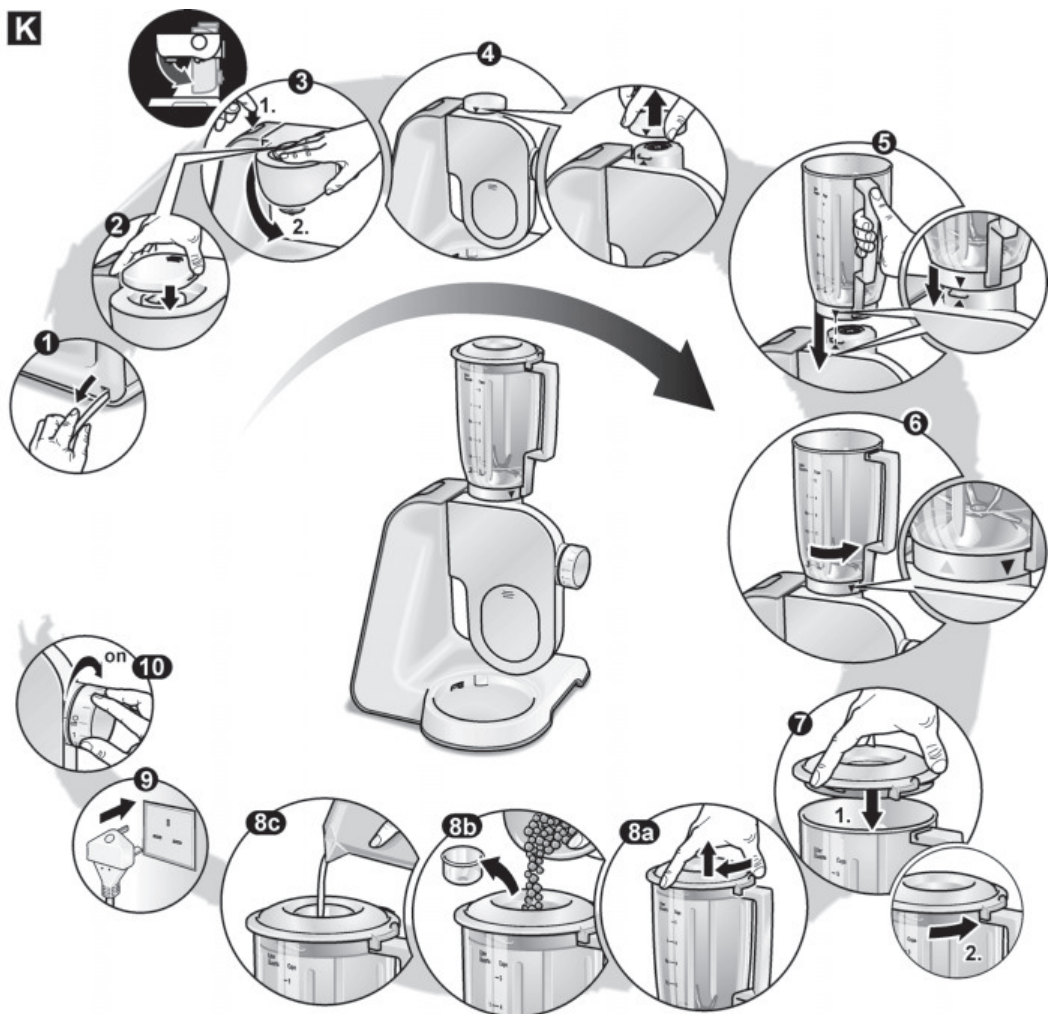
8001048904

960823

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

E**F**

G**H****J**

K**L**