



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



MUM9... Opti**MUM**



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 | 15 |
| zf | 繁體中文 | 27 |
| zh | 简体中文 | 37 |
| ar | العربية | 57 |



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities. → “Recipes” see page 10

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.
- 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.
- Whenever the swivel arm is lowered, do not reach into the housing to avoid your fingers or hands getting caught. 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. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- When using accessories, observe the colour coding marked on the drives and accessories.

⚠ 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.
- Your work surface should be easily accessible, resistant to moisture, firm, flat, dry and large enough to prevent any harm from splashing and to let you work unhindered.

⚠ 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 maintenance” see page 9*


Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

www.bosch-home.com

Our appliances continuously undergo further development. For this reason individual functions may differ from these instructions. In this case check whether a newer version of these instructions is available on our website.

When using this instruction manual:

You can fold out the cover pages of these instructions. There you will find illustrations marked with letters and numbering.

Reference will be made to these illustrations throughout the manual (e.g. → **Image sequence** ).

Contents

| | |
|--------------------------------------|----|
| Intended use..... | 3 |
| Important safety information | 3 |
| Overview..... | 6 |
| Before using for the first time..... | 6 |
| Parts and operating controls..... | 6 |
| Use of tools..... | 8 |
| Use of accessories | 9 |
| Cleaning and maintenance..... | 9 |
| Recipes..... | 10 |
| Re-adjustment of tools..... | 11 |
| Safety systems | 11 |
| Troubleshooting | 12 |
| Disposal..... | 12 |
| Guarantee..... | 12 |
| Accessories | 13 |

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

Base unit

- 1 **Rotary switch**
 - a Setting dial
- 2 **Release button**
- 3 **Swivel arm**
- 4 **Main drive (black)**
 - a Opening for inserting tools
- 5 **Front drive (yellow)**
 - a Protective drive cover
- 6 **Rear drive (red)**
 - a Protective drive cover
- 7 **Cable storage compartment**
- 8 **Recesses for bowl**

Bowl

- 9 **Stainless steel mixing bowl**
- 10 **Lid**
 - a Filling shaft

Tools

- 11 **Professional flexible beating whisk ***
 - a Protective cap
 - b Lever for tool removal
- 12 **Professional stirring whisk**
 - a Protective cap
 - b Lever for tool removal
- 13 **Kneading hook**
 - a Protective cap
 - b Lever for tool removal

* Depending on the model

Note: Your kitchen machine comes with additional accessories depending on the model.

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.

→ Fig. A

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.

→ "Cleaning and maintenance" see page 9

Parts and operating controls

Colour coding

The drives have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use accessories for the drive with the same colour.

Drives

→ Fig. A

The appliance has 3 different drives.

Main drive, black (4)

For using tools or for using accessories with a bevel gear.



Front drive, yellow (5)

For using accessories with a yellow connector.



Rear drive, red (6)

For using accessories with a red connector.



Protective drive covers (5a and 6a)

For covering unused drives.

Further information: → "Accessories" see page 13

Rotary switch

→ Fig. 13

The rotary switch is used to select the required speed or to switch the appliance off. The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect.



Settings

| | |
|--------------|--|
| M | Instantaneous switching at maximum speed / fast. Hold down switch for required duration. |
| O | Stop / Switch off |
| | Function "Folding in" at minimum speed / very slow. |
| 1...7 | Speed settings 1: low speed / slow 7: maximum speed / fast |

Tools

→ Fig. 14

Professional flexible beating whisk

For stirring dough, e.g. cake mixture or mousse. For folding in cream or beaten egg white.



Professional stirring whisk

For beating egg white, whipping cream and stirring light dough, e.g. sponge mixture.



Kneading hook

For kneading heavy dough (e.g. yeast dough) and for folding in ingredients which are not supposed to be chopped (e.g. raisins, chocolate chips).



Recommended speeds

| | |
|------------|--|
| | For folding in and mixing different ingredients gently (e.g. folding in beaten egg whites) |
| 1-2 | For stirring and mixing ingredients |
| 3 | For kneading heavy dough with the kneading hook |
| 5-7 | For stirring and whipping ingredients (e.g. whipped cream) with the professional flexible beating whisk or the professional stirring whisk |
| M | Not suitable when using tools. |

Re-adjustment of tools

The appliance is factory-set so the professional stirring whisk almost touches the bottom of the bowl to ensure that ingredients are mixed together perfectly. If the tools touch the bottom of the bowl or are too far from it, the gap can be easily corrected.

→ "Re-adjustment of tools" see page 11

Swivel arm

→ Fig. 15

The swivel arm is moved up to insert or to remove a tool or the bowl. The swivel arm features an "EasyArm Lift" function, which supports the upward movement of the swivel arm.



Bowl and lid

→ Fig. 16

The appliance comes with a special bowl, which is securely attached to the base unit through insertion and rotation. The lid is secured to the swivel arm and opens automatically when the swivel arm is raised.

Inserting and removing tools

→ Fig. 17

The tools are equipped with a lever on the protective cap, designed to make them easy to remove.

Insert tool: Align the lever with the front and insert the tool in the main drive until it locks into place. The drive is then covered by the protective cap.

Remove tool: Align the lever to the front and press down until the tool is released. Take the tool out of the drive.

Cable storage compartment

The appliance is equipped with a cable storage compartment. The length of the power cord can be adjusted as required by pulling it out or pushing it back.



Safety systems

The appliance has various safety systems. → “Safety systems” see page 11

Use of tools

⚠ Risk of injury!

- Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft.
- Do not operate the appliance without the lid in place.
- Always wait for the drive to come to a standstill before moving the swivel arm or changing tools.
- For safety reasons always fit the protective drive covers on the front and rear drive.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean and stable surface.
- Pull the power cord out to the required length.
- Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
- Place the lid with the filling shaft at the front on the main drive.
- Insert the bowl. When doing so, use the recesses on the base unit.
- Turn the bowl anticlockwise until it locks into place.

Important!

The appliance cannot be switched on unless the bowl has been inserted correctly.

→ Image sequence

1. Depending on the processing task, select the professional flexible beating whisk, professional stirring whisk or kneading hook (→ “Tools” see page 7), align the lever on the protective cap to the front and insert the tool in the main drive until it locks into place.
2. Put the ingredients to be processed in the bowl.
3. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.

⚠ Risk of injury!

Carefully lower the swivel arm! Make sure you do not get your hands or fingers caught.

Operating the appliance

4. Plug the mains plug into the mains. Set the rotary switch to the required setting. Recommended speeds: → “Tools” see page 7
5. Process the ingredients until you achieve the required result.
6. Turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
7. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
8. Turn the bowl clockwise until it can be raised. Remove the bowl.
9. Align the lever to the front and press down until the tool is released. Take the tool out of the drive.
10. Take the lid off the drive.
11. Clean all parts immediately after use. → “Cleaning and maintenance” see page 9

Note: Please also use our application examples to familiarise yourself with your new appliance and its functions.

→ “Recipes” see page 10

Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing.

→ Fig. 6

- While the appliance is running, carefully add more ingredients through the filling shaft in the lid.

⚠ Risk of injury!

Never reach with your fingers, hands or objects into the filling shaft!

→ Image sequence 8

1. To add large quantities or ingredients, turn the rotary switch to **O** and wait for the machine to come to a standstill.
2. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
3. Add the ingredients directly to the bowl.
 - Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place. Continue processing your ingredients.

→ “Operating the appliance” see page 8

Use of accessories

Your kitchen machine offers a number of accessories that significantly extend its functions. Depending on the model, certain accessories are already included in the scope of supply. If an accessory is not included, it can be purchased via trade stockists or customer service.

→ “Accessories” see page 13

Preparation for accessories

The base unit requires different preparation depending on the accessory.

- Place the base unit on a smooth, clean and stable surface.
- Pull the power cord out to the required length.
- Prepare the base unit as shown depending on the accessory.

→ Fig. 11

1. Preparation for tools.
2. Preparation for accessories on black drive with bevel gear and accessory used in place of the bowl.

3. Preparation for accessory on red drive, for example blender or multi-chopper.
4. Preparation for accessory on yellow drive without outlet opening for food, e.g. multi-blender or citrus press.
5. Preparation for accessory on yellow drive with outlet opening for food, e.g. continuous-feed shredder.
 - Observe yellow, red or black marking on drive and accessory. → “Colour coding” see page 6
 - Always secure unused drives with protective drive covers.
 - See the separate instructions for the individual accessory for all further steps.

Cleaning and maintenance

The appliance and the tools used must be thoroughly cleaned after each use.

→ Fig. 12

⚠ Risk of electric shock!

- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
- Do not steam-clean the appliance.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Cleaning the base unit

- Remove the protective drive covers.
- Wipe the base unit and drive covers with a soft, damp cloth and dry off.

Cleaning the bowl and tools

- You can clean the bowl, lid and tools with a detergent solution and a soft cloth or sponge, or put them in the dishwasher.
- Allow all parts to dry.

Recipes

Whipped cream

- 200-1500 g
- Whip the cream with the professional stirring whisk for 1½ to 4 minutes at setting **7**, depending on the quantity and properties of the cream.



Egg whites

- 2-12 egg whites
- Beat the egg whites with the professional stirring whisk for 4 to 6 minutes at setting **7**.



Sponge mixture

Basic recipe

- 3 eggs
- 3-4 tbsp hot water
- 150 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 150 g flour
- 50 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except the flour and cornflour) with the professional stirring whisk for approx. 4-6 minutes at setting **7** until frothy.
- Turn the rotary switch to setting **1** and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute and mix.



Maximum quantity: 2x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 3-4 eggs
- 200-250 g sugar
- 1 pinch salt
- 1 sachet vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 200-250 g butter or margarine (room temperature)
- 500 g flour
- 1 sachet baking powder
- 150 ml milk
- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for approx. ½ minute at setting **1**, and then for approx. 3-4 minutes at setting **5**.



Maximum quantity: 2½ x basic recipe

Shortcrust pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Mix all ingredients with the professional flexible beating whisk for about ½ minute at setting **1**, then for about 2-3 minutes at setting **6**.



From 500 g flour:

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

Maximum quantity: 4x 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 dried yeast
- Peel from ½ lemon
- 1 pinch 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: 3x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 250 g eggs (approx. 5x)
- 2-3 tbsp (20-30 g) cold water as required
- Mix all ingredients for about 3 to 5 minutes at setting **3** until a dough forms.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe



Bread dough

Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 sachets dried 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.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe



Re-adjustment of tools

⚠ Risk of injury!

Pull out the mains plug before re-adjusting.

Caution!

Only re-adjust tools in small steps. It must be possible to completely lower the swivel arm, and when doing so, the tools should not catch on the bottom or on the edge of the bowl. The optimum distance between the tools and the bowl is 3 mm.

→ Image sequence

- Insert the professional stirring whisk and check the current setting.
- Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
- Hold the tool with your hand. Release the lock nut in a clockwise direction using a spanner wrench (10 mm).
- Adjust the distance to the bowl by turning the tool (1 whole turn corresponds to a height adjustment of 1 mm).

Turn anticlockwise:

Distance to bowl is reduced.

Turn clockwise:

Distance to bowl is increased.

- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
- Check the tool distance. The optimum distance between the tools and the bowl is 3 mm. Adjust if necessary.
- Once the distance is perfectly adjusted, press the release button and move the swivel arm back.
- Hold the tool with your hand. Turn the lock nut in an anticlockwise direction using a spanner wrench (10 mm).

Safety systems

Start lock-out

The appliance can only be switched on if the bowl has been inserted and turned until it locked into place, or if an accessory has been secured to the main drive with the bevel gear, and if the swivel arm is locked into the lower position.

Automatic power-on safety lock

If the power is interrupted, the appliance remains switched on, but the motor does not start again when power is restored. To switch back on, first turn the rotary switch to **O**, and then switch on again.

Overload protection

The overload fuse will switch the motor off automatically during operation. One possible cause may be processing too much food at once.

Swivel arm protection device

The swivel arm will not unlock and move if an accessory is fitted to the rear drive.

Troubleshooting

Note: The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect. First try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

Caution!

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

Fault

Appliance does not start.

Remedy

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check the swivel arm.
Correct position? Locked into place?
- Turn the bowl until the stop.
- The automatic power-on safety lock is activated. Turn the rotary switch to **○** and then back to the required setting.

Fault

Appliance switches off during use. The overload protection device is activated. Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.

Remedy

- Turn the rotary switch to **○**.

Risk of injury!

Disconnect the mains plug.

- Reduce the processing quantity.
- Allow the appliance to cool down to room temperature.
- Do not exceed permitted maximum quantities. → “Recipes” see page 10

Fault

The release button was inadvertently pressed while the drive was running. The swivel arm moves up. The drive switches off.

Remedy

- Turn the rotary switch to **○**.
- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
- Set the rotary switch to the required speed again.

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.

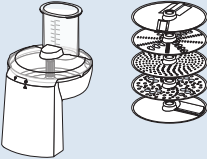
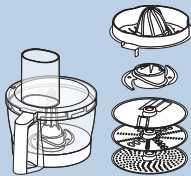
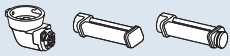

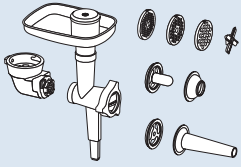

Guarantee



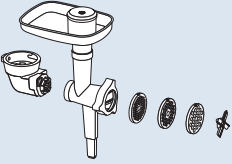
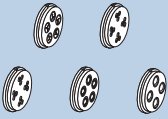

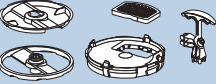


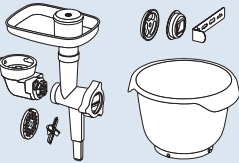
The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms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

Changes reserved.

Accessories

Accessories and spare parts can be purchased via trade stockists or customer service. As the product range is being constantly extended, it is possible that there are additional accessories which are not listed here. In this case go to www.bosch-home.com to see the latest accessories that are available.

| Accessory | Designation | Description |
|---|-----------------|---|
|  | MUZ9VL1 | Continuous-feed shredder For cutting, shredding and grating fruit, vegetables and other foods. |
|  | MUZ9VLP1 | Multimixer with citrus press For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for grating carrots, radishes, cheese, nuts and chilled chocolate. For squeezing oranges, lemons and grapefruits. |
|  | MUZ9PP1 | Pasta press For making sheets of dough and tagliatelle. |
|  | MUZ9TM1 | Multi-chopper-Set For grinding and chopping small quantities of spices, cereals, coffee or sugar. For cutting and chopping meat, fish, hard cheese, herbs, fruit, vegetables, nuts or chocolate. For mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, frozen fruit and puréeing food. |
|  | MUZ9HA1 | Mincer with sausage stuffing and kebbe attachment For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf. For stuffing sausages. For making dough or minced meat pockets. |
|  | MUZ9MX1 | Blender For mixing drinks, puréeing fruit and vegetables, preparing mayonnaise, chopping fruit/nuts and crushing ice cubes, for puréeing and mixing soups and sauces. |

| Accessory | Designation | Description |
|---|----------------|---|
|  | MUZ9ER1 | Stainless steel mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture. |
|  | MUZ9KR1 | Plastic mixing bowl with handles The bowl can be used to process up to 3500 g cake mixture. |
|  | MUZ9FW1 | Mincer For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf. |
|  | MUZ9PP2 | Pasta inserts for MUZ9HA1 and MUZ9FW1 For making pasta. 5 different shapes available. |
|  | MUZ9SV1 | Whirl insert for MUZ9HA1 and MUZ9FW1 For making whirls. 4 different shapes available. |
|  | MUZ9CC1 | Dicer for MUZ9VL1 For cutting food into cube shapes. |
|  | MUZ9PS1 | Chipper disc for MUZ9VL1 For slicing raw potatoes for chips. |
|  | MUZ9SC1 | Professional Supercut reversible disc for MUZ9VL1 and MUZ9VLP1 For cutting fruit and vegetables into thick or thin slices. Particularly suitable for very soft or very fibrous food. |
|  | MUZ9BS1 | “Baking Sensation” accessory set The set contains the following parts: MUZ9FW1 meat mincer (with perforated disc medium, 5 mm), MUZ9SV1 whirl insert, MUZ9KR1 plastic mixing bowl. |

Pengendalian mengikut peraturan

Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Jangan melebihi kuantiti tinggi yang dibenarkan (Lihat „Resipi“).

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 pengeluaran 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.
- 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.
- Apabila merendahkan lengan putaran tidak mengakses perumah, untuk mengelakkan tersepit jari atau tangan. 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. Selepas dimatikan, pemacu berjalan untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.
- Jangan sesekali gunakan alat dan aksesori atau 2 aksesori serentak. Perhatikan penggunaan aksesori selain arahan yang disertakan untuk setiap aksesori.
- Perhatikan tanda warna aksesori dan pemacu apabila menggunakan aksesori.

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 jalaran lahu.

- Kawasan kerja mestilah mudah diakses, bebas kelembapan, tetap, tahap, kering dan cukup besar untuk mengelakkan keroskaan daripada percikan dan boleh beroperasi tanpa gangguan.


Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 21*

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

www.bosch-home.com

Perkakas kami akan sentiasa terus dibangunkan. Oleh itu, ada kemungkinan bahawa fungsi tertentu berbeza daripada panduan ini. Sila periksa dalam kes ini, jika ada versi panduan yang baru di laman web kami.

Untuk penggunaan panduan ini: Muka surat hadapan panduan ini boleh dilipat keluar. Huruf dan nombor yang selalu dirujuk dalam panduan ini dalam bentuk lukisan terletak di sana (contohnya → **Rajah kerajang** ).

Kandungan

| | |
|--------------------------------------|----|
| Pengendalian mengikut peraturan..... | 15 |
| Arahan keselamatan penting..... | 15 |
| Sepintas lalu..... | 17 |
| Sebelum penggunaan kali pertama..... | 18 |
| Bahagian dan elemn operasi..... | 18 |
| Penggunaan alat | 19 |
| Penggunaan aksesori..... | 20 |
| Pembersihan dan penjagaan..... | 21 |
| Resipi..... | 21 |
| Laraskan alat..... | 22 |
| Sistem keselamatan | 23 |
| Penyelesaian masalah | 23 |
| Arahan tentang pelupusan | 24 |
| Syarat-syarat waranti..... | 24 |
| Aksesori..... | 25 |

Sepintas lalu

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ **Rajah A**

Unit asas

- 1 **Suis putaran**
 - a Skala boleh laras
- 2 **Butang pelepas**
- 3 **Lengan putaran**
- 4 **Utama - pemacu (hitam)**
 - a Bukaan untuk kemasukan alat
- 5 **Pemacu hadapan (kuning)**
 - a Pelindung pemacu
- 6 **Pemacu belakang (merah)**
 - a Pelindung pemacu
- 7 **Penyimpanan plag kuasa**
- 8 **Bukaan untuk mangkuk**

Mangkuk

- 9 **Mangkuk kacau keluli tahan karat**
- 10 **Tudung**
 - a Aci pengisi

Alat

- 11 **Pemukul Profi-Flexi ***
 - a Penutup pelindung
 - b Tuil untuk alat - pembuangan
- 12 **Profi - Pemukul**
 - a Penutup pelindung
 - b Tuil untuk alat - pembuangan
- 13 **Cangkuk penguli**
 - a Penutup pelindung
 - b Tuil untuk alat - pembuangan

* bergantung kepada model

Tip: Bergantung pada model pemproses makanan anda adalah dibekalkan dengan aksesori.

Sebelum penggunaan kali pertama

Sebelum perkakas baru boleh digunakan, perkakas ini mestilah dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan diperiksa.

Perhatian!

- Jangan kendalikan peralatan yang rosak!
- Keluarkan unit asas dan semua aksesori daripada pembungkusan dan buang bahan bungkusan yang ada.
 - Periksa kesempurnaan dan kerosakan yang boleh dilihat pada semua bahagian. → **Rajah A**
 - Sebelum penggunaan pertama basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 21*

Bahagian dan elemn operasi

kod warna

Pemacu mempunyai - warna berbeza (hitam, kuning dan merah). Kod warna juga boleh ditemui dalam lampiran. Gunakan aksesori hanya daripada pemacu yang berwarna sama.

Pemacu

→ **Rajah A**

Alat ini mempunyai 3 pemacu yang berbeza.

Utama - pemacu, hitam (4)

Untuk langkah selanjutnya, lihat arahan bagi setiap aksesori berasingan



Pemacu hadapan, kuning (5)

Untuk kegunaan aksesori dengan penyambung kuning.



Pemacu belakang, merah (6)

Untuk kegunaan aksesori dengan penyambung kuning.



Pelindung pemacu (5a dan 6a)

Untuk melindungi pemacu yang tidak digunakan.

Maklumat Lanjut: → *“Aksesori” lihat halaman 25*

Suis putaran

→ Rajah B

Dengan suis putaran memilih hidup atau mati pada kelajuan yang dimahukan bagi alat. Apabila terdapat ralat dalam operasi peranti, mencetuskan fuis elektrik atau kerosakan pada peranti, peranti tidak boleh dihidupkan.



Tetapan

| | |
|--------------|---|
| M | Tork litar pada kelajuan penuh / laju. Tahan suis untuk tempoh yang dimahukan |
| O | Hentikan / Matikan |
| | Fungsi "melipat masuk" pada kelajuan paling rendah / sangat perlahan. |
| 1...7 | Tahap kelajuan 1: kelajuan rendah / perlahan 7: kelajuan tinggi / laju |

Alat

→ Rajah A

Pemukul Profi-Flexi

Untuk mengacau doh, contohnya adunan kek atau mousse. Untuk lipat putih telur yang dipukul atau krim.



Profi - Pemukul

Untuk memukul putih telur, krim dan doh ringan, contohnya kek span.



Cangkuk penguli

Untuk menguli doh berat dengan cangkuk doh (contohnya doh yis) dan untuk lipat campuran yang tidak harus dikisar (contohnya kismis, cip coklat).



Had kelajuan - cadangan

| | |
|------------|---|
| | Untuk menurunkan dan pengadunan lembut bahan-bahan (contohnya lipat putih telur yang dipukul) |
| 1-2 | Untuk mengacau dan mengisar bahan |
| 3 | Untuk menguli doh berat dengan cangkuk doh |
| 5-7 | Untuk mengacau dan memukul bahan (contohnya krim putar) dengan pemukul Profi Flexi atau pemukul Profi |
| M | Alat yang digunakan tidak sesuai! |

Laraskan alat

Alat ini adalah set kilang sehinggakan Profil -Whip hampir menyentuh bahagian bawah mangkuk supaya bahan akan diadun bersama secara optimum. Jika alat menyentuh bahagian bawah mangkuk atau terlalu jauh, jaraknya boleh dibetulkan dengan mudah. → "Laraskan alat" lihat halaman 23

Lengan putaran

→ Rajah C

Lengan putaran dipaksikan ke atas untuk menggunakan atau mengeluarkan alat atau mangkuk. Lengan putaran dilengkapi dengan fungsi "EasyArm Lift" yang menyokong pergerakan lengan putaran ke atas.



Mangkuk dan penutup

→ Rajah D

Alat ini disediakan bersama pinggan khas, yang bersambung dengan kemas kepada unit asas. Tudung dipasang pada lengan dan terbuka secara automatik apabila menaikkan lengan.

Masukkan dan keluarkan alat.

→ Rajah 13

Alat dipasang pada penutup dengan tuil, untuk memudahkan pengeluaran alat.

Masukkan alat: Selarikan tuil ke hadapan dan tolak alat sehingga ia terkunci dalam pemacu utama. Penutup melindungi pemacu.

Keluarkan alat: Tekan tuil pada penutup ke bawah, sehingga alat dilepaskan dan keluarkan pemacu.

Penyimpanan plag kuasa

Alat ini disediakan dengan ruang kabel kuasa. Panjang kord kuasa boleh dilaraskan sewajarnya dengan menarik atau menolak kembali kabel.



Sistem keselamatan

Alat ini mempunyai sistem keselamatan yang berbeza. → “Sistem keselamatan” lihat halaman 23

Penggunaan alat

⚠ Risiko kecederaan!

- Jangan memasukkan palam sesalur sehingga semua persiapan untuk bekerja dengan perkakas telah lengkap.
- Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau tiub masukan semasa operasi.
- Bekerja dengan tudung dipasang sahaja.
- Sebelum menggerakkan lengan atau menukar alat, adalah perlu untuk menunggu pemacu berhenti.
- Sentiasa pasang pelindung pemacu pada bahagian hadapan dan belakang pemacu atas sebab keselamatan.

Persediaan

- Letakkan unit ke atas permukaan yang licin, bersih dan teguh.
- Tarik kabel kuasa mengikut panjang yang dimahukan.
- Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke atas kepada tanda.
- Tudung tersekat dengan tiub masukan ke bahagian hadapan pemacu utama.

- Tetapkan mangkuk. Sila ambila perhatian pada alur pada unit asas.
- Putarkan mangkuk sehingga ia bergerak lawan arah jam.

Penting: Alat ini hanya boleh dihidupkan jika mangkuk telah digunakan

→ Rajah 14

1. Bergantung kepada tugas penyediaan, pilih pemukul Profi Flexi, pemukul Profi atau cangkuk penguli (→ “Alat” lihat halaman 19), selarikan tuil pada penutup ke hadapan dan sekat alat sehingga ia terkunci dalam pemacu utama.
2. Letakkan bahan-bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.
3. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.

⚠ Risiko kecederaan!

Rendahkan lengan putaran secara berhati-hati! Pastikan jari atau tangan anda tidak tersepit.

Gunakan alat

4. Pasangkan plag. Tetapkan suis putaran ke tahap yang dimahukan. Had kelajuan - cadangan: → “Alat” lihat halaman 19
5. Proses bahan selama mana hasil yang dimahukan terhasil.
6. Letakkan suis putaran kepada **O**. Tunggu pemacu berhenti. Cabutkan plag.
7. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke atas kepada tanda.
8. Putarkan mangkuk lawan arah jam, sehingga ia boleh diangkat. Tanggalkan mangkuk.
9. Selarikan tuil ke hadapan dan tolak alat ke bawah sehingga alat longgar. Keluarkan alat dari pemacu.
10. Keluarkan pelindung daripada pemacu.
11. Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 21

Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 21

Tip: Gunakan sampel aplikasi kami, untuk mengetahui peranti baru anda dan fungsinya dengan lebih baik. → “Resipi” lihat halaman 22

Menambah lebih banyak bahan

Bahan lain boleh diisi semula semasa pemprosesan.

→ Rajah 6

- Jika alat sedang berjalan, isikan dengan lebih bahan dengan berhati-hati melalui bukaan dalam tudung.

⚠ Risiko kecederaan!

Jangan sesekali letakkan jari, tangan anda atau objek lain ke dalam aci pemuat!

→ Rajah kerajang 1

1. Tunggu untuk kuantiti atau bahan lebih banyak diisi, tetapkan suis putaran kepada **O** dan tunggu ia berhenti.
 2. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke atas kepada tanda.
 3. Isikan bahan terus ke dalam mangkuk.
 - Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak. Sediakan bahan selanjutnya.
- “Gunakan alat” lihat halaman 20

Penggunaan aksesori

Terdapat beberapa aksesori di mana anda boleh menambah fungsi secara signifikan bagi pemproses makanan anda. Bergantung pada model, sesetengah aksesori telah pun disertakan dalam penghantaran. Jika sebuah aksesori tidak disertakan, ia boleh dibeli melalui jualan atau daripada khidmat pelanggan.

→ “Aksesori” lihat halaman 25

Persediaan untuk aksesori

Bergantung pada aksesori, unit asas mestilah disediakan secara berbeza.

- Letakkan unit ke atas permukaan yang licin, bersih dan teguh.
- Tarik kabel kuasa mengikut panjang yang dimahukan.
- Sediakan unit asas untuk setiap pemasangan seperti yang ditunjukkan.

→ Rajah 11

1. Penggunaan alat
2. Persediaan untuk aksesori pada pemacu hitam dengan gear angular dan aksesori, yang diletakkan dalam mangkuk.
3. Persediaan untuk aksesori pada pemacu merah, untuk contoh, pengadun atau pencincang multi.
4. Persediaan untuk aksesori pada pemacu kuning tanpa salur keluar untuk makanan, sebagai contoh pengadun multi atau pembuat jus sitrus.
5. Persediaan untuk aksesori pada pemacu kuning dengan salur keluar makanan, sebagai contoh pemproses makanan.
 - Perhatikan tanda kuning, merah atau hitam pada penggerak dan aksesori. → “kod warna” lihat halaman 18
 - Sentiasa melindungi pemacu yang tidak digunakan dengan tudung pelindung pemacu.
 - Untuk langkah selanjutnya, lihat arahan bagi setiap aksesori berasingan

Pembersihan dan penjagaan

Alat dan alat yang digunakan mestilah dicuci dengan bersih selepas setiap penggunaan. → Rajah 11

⚠ Risiko kejutan elektrik!

- Cabut plag sebelum membasuh.
- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam cecair dan jangan mencuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Jangan gunakan pembersih wap.

Perhatian!

- Jangan gunakan alkohol atau agen pembersih yang mengandungi spirit yang melelas.
- Jangan menggunakan objek tajam, berbucu atau metal.
- Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.
- Bahagian tidak boleh tersepit dalam pencuci pinggan, kerana perubahan bentuk kekal boleh berlaku!

Membersihkan unit asas

- Keluarkan pelindung pemacu
- Lap unit asas dan tudung pelindung dengan kain lembut yang lembap dan kemudian keringkan sepenuhnya

Membersihkan mangkuk adun dan alat

- Bersihkan mangkuk, penutup dan alat dengan air sabun dan kain lembut atau span atau letakkan dalam pencuci pinggan.
- Biarkan semua bahagian kering.

Resipi

Krim putar

- 200-1500 g
- Proses krim putar 1 ½ ke 4 minit pada tahap 7, bergantung pada kuantiti dan sifat krim.



Putih telur

- 2-12 putih telur
- Proses putih telur selama 4-6 minit pada tahap 7 dengan pemukul Profi.



Campuran span

Resipi asas

- 3 biji telur
- 3-4 sudu besar air panas
- 150 g gula
- 1 paket gula vanila
- 150 g tepung gandum
- 50 g kanji jagung
- Serbuk penaik jika diperlukan
- Pukul bahan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) selama 4-6 minit pada tahap 7 dengan pemukul Profi sehingga berbuih.
- Tetapkan suis putaran ke tahap 1 dan tambah tepung gandum bertapis dan tepung jagung dalam lebih kurang ½ ke 1 minit menggunakan sudu demi sudu dan biarkan ia diadun.



Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

- 3-4 biji telur
- 200-250 g gula
- 1 Secubit garam
- 1 paket vanila atau ½ cawan jus lemon
- 200-250 g mentega atau marjerin (suhu bilik)
- 500 g tepung gandum
- 1 paket serbuk penaik
- 150 ml susu
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada tahap 1, kemudian 3-4 minit ke tahap 5 dengan Profi Flexi-Whisk.



Adunan maksimum: 2½ x resipi asas

Pastri rapuh

Resipi asas

- 125 g mentega (suhu bilik)
- 100-125 g gula
- 1 biji telur
- 1 Secubit garam
- Sedikit kulit lemon atau gula vanila
- 250 g tepung gandum
- Serbuk penaik jika diperlukan
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada tahap 1, kemudian 2-3 minit ke tahap 6 dengan Profi Flexi-Whisk.



Dari 500 g tepung gandum:

- Uli semua bahan dengan cangkuk uli lebih kurang ½ minit pada tahap 1, kemudian 3-4 minit ke tahap 3.



Adunan maksimum: 4 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
- 1 Secubit garam
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada tahap 1, kemudian 3-6 minit ke tahap 3 dengan menguli.



Adunan maksimum: 3 x resipi asas

Doh mi

Resipi asas

- 500 g tepung gandum
- 250 g telur (lebih kurang 5 biji)
- sekiranya perlu 2-3 sudu besar (20-30 g) air sejuk
- Proses semua bahan lebih kurang 3 ke 5 minit pada tahap **3** ke dalam doh.

Adunan maksimum: 1,5 x resipi asas



Doh roti

Resipi asas

- 1000 g tepung gandum
- 3 paket yis kering
- 2 sudu teh garam
- 660 ml air panas
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada tahap **1**, kemudian 4-5 minit ke tahap **3** dengan menguli.

Adunan maksimum: 1,5 x resipi asas



Laraskan alat

⚠ Risiko kecederaan!

Sebelum menala putuskan sambungan plag kuasa

Perhatian!

Buat pelarasan tepat bagi alat dalam langkah yang kecil. Lengan putaran boleh direndahkan sepenuhnya dan alat mungkin mengunci semasa bukan di bawah dan pada bibir mangkuk. Jarak optimum alat ke mangkuk adalah 3 mm.

→ Rajah kerajang ☒

- Dengan pemukul Profi dimasukkan, periksa tetapan semasa.
- Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke atas kepada tanda.
- Pegang alat dengan kemas menggunakan tangan. Lepaskan nat kunci dengan perengkuh (10 mm) lawan arah jam

- Laraskan jarak ke mangkuk dengan memutar alat (1 putaran lengkap bersamaan 1 mm pelarasan ketinggian).

Dengan memutarannya lawan

Arah jam: jarak ke mangkuk adalah rendah

Dengan memutarkannya ikut

Arah jam: jarak ke mangkuk adalah tinggi.

- Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.
- Perhatikan jarak alat. Jarak optimum alat ke mangkuk adalah 3 mm. Ataupun, laraskan penjarak.
- Jika jaraknya adalah optimum, tekan butang lepaskan dan condongkan lengan putaran semula.
- Pegang alat dengan kemas menggunakan tangan. Ketatkan nat kunci dengan perengkuh (10 mm) lawan arah jam

Sistem keselamatan

Pelindung penghidupan

Alat ini hanya boleh dihidupkan jika mangkuk telah digunakan dan diputar untuk mengunci atau aksesori dengan gear angular dipasang kepada pemacu utama, dan melibatkan lengan putaran dalam kedudukan bawah.

Pelindung penghidupan semula

Alat ini kekal hidup semasa kegagalan kuasa, tetapi motor tidak dimulakan kembali. Untuk memasang semula suis putaran kuasa pada **O**, kemudian suis akan diperbaharui.

Pelindung beban lebih

Pelindung beban lebih mematikan motor semasa digunakan secara automatik. Punca yang mungkin adalah pemprosesan kuantiti yang banyak.

Lengan berpusing

Lengan putaran tidak boleh dibuka dan digerakkan apabila aksesori dipasang pada pemacu belakang.

Penyelesaian masalah

Tip: Apabila ralat berlaku dalam operasi peranti, pencetusan fuis elektronik atau kerosakan peranti, peranti tidak boleh dihidupkan. Untuk membaiki gangguan, sila cuba dahulu nasihat yang berikutnya.

Perhatian!

Jika kerosakan berterusan, sila hubungi khidmat pelanggan.

Gangguan

Perkakas tidak hidup.

Pembaikan

- Periksa bekalan kuasa.
- Periksa plag.
- Periksa lengan pengayun putar. Kedudukan yang betul? Dikunci sepenuhnya?
- Putarkan mangkuk dengan kukuh kepada tanda.
- Pelindung penghidupan semula aktif. Tetapkan suis putaran kepada **O** dan kemudian letakkan kembali ke tahap yang dimahukan.

Gangguan

Perkakas mati ketika penggunaan. Pelindung beban lebih aktif. Mungkin terdapat jumlah bahan yang diproses serentak atau terlalu lama atau terlalu banyak.

Pembaikan

- Letakkan suis putaran kepada **O**.

Risiko kecederaan!

Cabutkan plag.

- Kurangkan kuantiti penyediaan.
- Biarkan menyejuk kepada suhu bilik.
- Jangan melebihi kuantiti maksimum yang dibenarkan! → “Resipi” lihat halaman 22

Gangguan

Semasa pemacu beroperasi, butang buka kunci telah diaktifkan dengan sengaja. Lengan pengayun putar bergerak ke atas. Pemacu dimatikan.

Pembaikan

- Letakkan suis putaran kepada **O**.
- Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.
- Tetapkan suis putaran kepada kelajuan yang dimahukan.

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

Aksesori dan bahagian gantian boleh dibeli melalui jualan dan daripada khidmat pelanggan. Sambil rangkaian produk terus berkembang, mungkin terdapat aksesori lain yang tidak disenaraikan di sini. Lawati kami di www.bosch-home.com, untuk melihat, aksesori semasa yang mana yang ditawarkan.

| Aksesori | Penentuan | Huraian |
|---|-----------------|---|
|  | MUZ9VL1 | Pemproses Makanan Untuk memotong, memarut dan mencincang buah, sayuran dan makanan lain. |
|  | MUZ9VLP1 | Pengadun multi dengan pembuat jus Untuk mencincang herba, sayuran, epal dan daging, untuk memarut lobak, lobak putih dan keju, untuk memarut kacang dan coklat sejuk. Untuk memerah oren, lemon dan limau gedang. |
|  | MUZ9PP1 | Mi Sediakan kepingan doh dan jalurkan mi. |
|  | MUZ9TM1 | Set-Multi-Pengisar Untuk mengisar dan menghancurkan jumlah yang sedikit untuk rempah, bijian, kopi atau gula. Untuk menghancurkan dan mencincang daging, ikan, keju keras, herba, buah, sayur, kekacang atau coklat. Aksesori ini adalah untuk mencampurkan makanan cecair atau separa pepejal, Mencincang/Mencincang mentah buah-buahan dan sayur-sayuran, pureeing makanan dan Mencincang makanan beku (contohnya,). |
|  | MUZ9HA1 | Pencincang dengan pengisi sosej - dan unit Untuk memotong daging segar untuk tartar atau daging cincang gulung. Untuk mengisi sosej. Untuk persediaan doh atau doh cincang |
|  | MUZ9MX1 | Pengadun Untuk mengadun minuman, memurikan buah dan sayuran, untuk persediaan mayonis, untuk menghancurkan buah, kacang dan kiub ais, memurikan dan mengadun sup serta sup. |

| Aksesori | Penentuan | Huraian |
|---|-----------|--|
|  | MUZ9ER1 | Mangkuk adunan keluli tahan karat dengan pemegang Sehingga 3500 g adunan kek boleh diproses dalam mangkuk. |
|  | MUZ9KR1 | Mangkuk adunan plastik dengan pemegang Sehingga 3500 g adunan kek boleh diproses dalam mangkuk. |
|  | MUZ9FW1 | Pencincang Untuk memotong daging segar untuk tartar atau daging cincang gulung. |
|  | MUZ9PP2 | Dulang mi untuk MUZ9HA1 dan MUZ9FW1 Untuk membuat mi. 5 bentuk yang berbeza untuk dipilih. |
|  | MUZ9SV1 | Dulang biskut untuk MUZ9HA1 dan MUZ9FW1 Untuk membuat biskut. 4 bentuk yang berbeza untuk dipilih. |
|  | MUZ9CC1 | Pemotong kiub MUZ9VL1 Untuk potong makanan dalam bentuk kiub. |
|  | MUZ9PS1 | Cakera kerepek untuk MUZ9VL1 Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek. |
|  | MUZ9SC1 | Cakera Berpusing Pemotong Super Profi untuk MUZ9VL1 dan MUZ9VLP1 Untuk potong buah dan sayur dalam lapisan tebal atau nipis. Terutamanya sesuai untuk makanan yang lembut atau dengan kandungan serabut yang tinggi. |
|  | MUZ9BS1 | Set aksesori "Baking Sensation" Bahagian yang berikut terletak di dalam set: MUZ9FW1 Pencincang (dengan plat tengah, 5 mm), MUZ9SV1 Dulang biskut, MUZ9KR1 Mangkuk adunan plastik |

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（參閱“食譜”章節）。

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。
- 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。
- 降低旋轉臂時請勿將手伸到機殼內，以免夾住手指或雙手。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。不得將物體（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。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。
- 請勿同時使用工具和配件或 2 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。
- 使用配件時，請注意配件和驅動器上的色標。

⚠ 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。
- 操作區應便於進出、防潮、穩固、乾燥及空間足夠，以避免飛濺所造成的損壞，且操作上應不受阻礙。

⚠ 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 31 頁

恭喜您購買了博世家用系列的新產品，您已經選擇了一款新潮而一流的家用電器。如需更多關於產品的詳細資訊，請瀏覽本公司網站。

www.bosch-home.com

本公司的電器仍不斷在研發中。因此，可能造成本說明書中的各個功能有所差異。在這種情況下，請確認本公司的網站上是否有提供更新版本的說明書。

如需使用本說明書：可以將本說明書的封面攤開。您可以在此查看有字母和數字標示的插圖，這些插圖將在本說明書中不斷重複引用（如 → 圖 B）。

內容

| | |
|--------------|----|
| 使用須知 | 27 |
| 重要安全須知 | 27 |
| 產品一覽 | 29 |
| 第一次使用前 | 29 |
| 零件和控件 | 29 |
| 工具的使用 | 30 |
| 配件的使用 | 31 |
| 清潔和保養 | 31 |
| 食譜 | 32 |
| 微調工具 | 33 |
| 安全系統 | 33 |
| 故障排除 | 33 |
| 棄置 | 34 |
| 保證 | 34 |
| 配件 | 35 |

產品一覽

請將圖示頁攤開。

→ 圖 A

主機

- 1 旋轉開關
 - a 調整刻度
- 2 釋放按鈕
- 3 旋轉臂
- 4 主驅動器 (黑色)
 - a 工具插入專用開口
- 5 前驅動器 (黃色)
 - a 驅動器保護蓋
- 6 後驅動器 (紅色)
 - a 驅動器保護蓋
- 7 電線收納盒
- 8 攪拌盆專用凹槽

攪拌盆

- 9 不鏽鋼攪拌盆
- 10 蓋子
 - a 進料管

工具

- 11 專業彈性攪拌槳 *
 - a 保護罩
 - b 工具拆卸桿
- 12 專業打蛋器
 - a 保護罩
 - b 工具拆卸桿
- 13 攪麵鉤
 - a 保護罩
 - b 工具拆卸桿

*依機型而定

注意事項：其他的隨附配件將視您的攪拌機機型而定。

第一次使用前

使用新機前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查機器是否完好未損壞。

注意！

切勿使用損壞的機器！

- 請取下主機和所有配件包裝，並除去所有的包裝材料。
- 檢查所有零件是否完整以及是否有明顯損壞現象。→ 圖 A
- 第一次使用前，請先徹底清潔並晾乾所有零件。→ “清潔和保養”參見第 31 頁

零件和控件

色標

主機的驅動器上標有不同的顏色 (黑色、黃色及紅色)。此色標同樣也可在配件上查看到。僅限使用與驅動器同一顏色的配件。

驅動器

→ 圖 A

本機提供 3 種不同的驅動器。

主驅動器，黑色 (4)

工具或配件 (含斜齒輪) 專用。



前驅動器，黃色 (5)

配件 (含黃色接插件) 專用。



後驅動器，紅色 (6)

配件 (含紅色接插件) 專用。



驅動器保護蓋 (5a 和 6a)

蓋住未使用的驅動器。

有關其他進一步的資訊：→ “配件”參見第 35 頁

旋轉開關

→ 圖 B

轉動旋轉開關，選擇所需的速率或將機器關閉。本機操作發生錯誤時，將使電子保險絲跳閘或導致機器故障，因而無法再開機。



設定

| | |
|-------|------------------------------|
| M | 瞬時開關 (含最高速/快)。依所需時間按住開關。 |
| O | 停止/關機 |
| ↻ | “拌打”功能 (含最低速/非常慢)。 |
| 1...7 | 速度等級 1: 最低速/慢 7: 最高速/快 |

工具

→ 圖 A

專業彈性攪拌槳

用於攪拌麵團，如糕餅麵糊或慕斯。用於伴打蛋白霜或鮮奶油。



專業打蛋器

適用於攪拌蛋白霜、鮮奶油及鬆軟的麵團，如海綿蛋糕麵團。




攪麵鉤

使用攪麵鉤揉捏較大的麵團（如發酵麵團）和拌打無需攪碎的配料（如葡萄乾、巧克力碎片）。



速度推薦

| | |
|--|------------------------------|
|  | 拌打並輕輕攪拌各種配料（如拌打蛋白霜） |
| 1-2 | 用於攪拌並混合配料 |
| 3 | 使用攪麵鉤揉捏較大的麵團 |
| 5-7 | 使用專業彈性攪拌槳或專業打蛋器攪拌並攪打配料（如鮮奶油） |
| M | 不適合與工具搭配使用！ |

微調工具

本機已進行過出廠設定，使專業打蛋器幾近觸及碗底，從而讓配料達到最佳的混合效果。若該工具觸及碗底或離碗底太遠，請微調該距離。→“微調工具”參見第 33 頁

旋轉臂

→ 圖 C

將旋轉臂向上移動，即可插入或取下工具或攪拌盆。旋轉臂配有“臂易升” („EasyArm Lift“) 功能，可幫助旋轉臂向上移動。



攪拌盆和蓋子

→ 圖 D

本機隨附有專業攪拌盆，透過插入並轉動的方式可使其與主機固定在一起。蓋子將固定在旋轉臂上，並在旋轉臂向上提升時自動打開。

插入並取出工具

→ 圖 E

工具在保護罩上配備了調整桿，以便可輕鬆取出工具。

插入工具：向前調整調整桿，直到工具卡入主驅動器為止。將保護罩蓋住驅動器。

取出工具：向前調整並向下按壓調整桿，直到工具鬆開為止。從驅動器上取下工具。

電線收納盒

本機配備有電線收納盒。可透過拉出或卷回電線的方式適當地調整電線長度。



安全系統

本機具有多種安全系統。→“安全系統”參見第 33 頁

工具的使用

⚠ 受傷危險！

- 在本機完成所有準備工作之前，請勿插上電源插頭。
- 本機運轉時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。
- 只有蓋上蓋子才可進行操作。
- 務必等待驅動器完全停止運轉後，才可移動旋轉臂或更換工具。
- 安全起見，務必將驅動器保護蓋蓋在前後驅動器上。

準備工作

- 將主機擺放在平整、乾淨且穩固的表面上。
- 將電線拉到需要的長度。
- 按下釋放按鈕，將旋轉臂提升到底。
- 將蓋子（含進料管）向前蓋住主驅動器。
- 插入攪拌盆。此時，請注意主機上的凹槽。
- 按逆時針方向將攪拌盆轉到鎖定為止。

重要！

只有正確插入攪拌盆，本機才可開機。

→ 圖 F

1. 請視處理任務，選擇專業彈性攪拌槳、專業打蛋器或攪麵鉤 →“工具”參見第 30 頁。將保護罩上的調整桿向前對齊，直到工具卡入主驅動器為止。
2. 將待處理的配料放入攪拌盆內。
3. 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。

⚠ 受傷危險！

小心降低旋轉臂！確保手指或雙手不被夾住。

操作機器

4. 插上電源插頭。將旋轉開關調至所需的段位。速度推薦：→“工具”參見第 30 頁
5. 將配料處理至所需的程度。
6. 將旋轉開關調至 **O**。請等到驅動器完全停止運轉。拔下電源插頭。
7. 按下釋放按鈕，將旋轉臂提升到底。
8. 按順時針方向旋轉攪拌盆，直到將其提起為止。取下攪拌盆。
9. 向前調整併向下按壓調整桿，直到工具鬆開。從驅動器上取下工具。
10. 從驅動器上取下驅動器保護蓋。
11. 所有零件在使用過後應立即清潔。
→“清潔和保養”參見第 31 頁

所有零件在使用過後應立即清潔。→“清潔和保養”參見第 31 頁

注意事項：您也可以運用我們所提供的應用實例，從而更了解您的新機和其功能。
→“食譜”參見第 32 頁

續加配料

處理期間，也可續加其他配料。

→ 圖 G

- 機器運行時，請小心將其他配料添加至蓋子上的進料管中。

⚠ 受傷危險！

切勿將手指、雙手或物體放入進料管內！

→ 圖 H

1. 如需添加大量食材或配料，請將旋轉開關調至 **O**，並等到機器完全停止運行。
2. 按下釋放按鈕，將旋轉臂提升到底。
3. 將配料直接添加至攪拌盆內。
■ 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。繼續處理配料。→“操作機器”參見第 31 頁

配件的使用

您的攪拌機還提供一系列的配件產品，能夠確實為您帶來更多的功能。產品清單內所提供的配件產品將視機型而定。若有配件未包含在產品清單內，請向零售商或客戶服務另行選購。→“配件”參見第 35 頁

配件的準備工作

主機將視配件而有不同的準備工作。

- 將主機擺放在平整、乾淨且穩固的表面上。
- 將電線拉到需要的長度。
- 如圖所示，主機將視配件進行準備工作。

→ 圖 II

1. 工具的準備工作。
2. 黑色驅動器（含斜齒輪）配件和指定插入攪拌盆配件的準備工作。
3. 紅色驅動器配件的準備工作，如果汁攪拌機或多功能切碎機。
4. 黃色驅動器（不含進料口）配件的準備工作，如多功能果汁攪拌機或柑橘按壓器。
5. 黃色驅動器（含進料口）配件的準備工作，如切菜器。
■ 請注意驅動器和配件上黃色、紅色及黑色色標。→“色標”參見第 29 頁
■ 請務必在未使用的驅動器上蓋上驅動器保護蓋。
■ 關於所有其他進一步的準備步驟，請參見個別相應的配件說明書。

清潔和保養

每次使用完本機和用過的配件之後，應將其徹底清潔。→ 圖 J

⚠ 電擊危險！

- 在清潔之前拔下電源插頭。
- 切勿將主機浸泡在液體中，也不要洗碗機洗滌。
- 請勿使用任何蒸汽清潔機。

注意！

- 請勿使用任何含酒精或苯的清潔劑。
- 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- 請勿使用摩擦型布或清潔劑。
- 請勿在洗碗機中將塑膠零件夾住，因為可能會變形！

清潔主機

- 取下驅動器保護蓋。
- 請使用沾濕的軟布擦拭主機和驅動器保護蓋，然後將其擦乾。

清潔攪拌盆及工具

- 請使用洗滌液和軟布或海綿清潔攪拌盆、蓋子及工具，或者放入洗碗機洗滌。
- 將所有零件晾乾。

食譜

鮮奶油

- 200-1500 公克
- 選擇第 7 段，用專業打蛋器將鮮奶油攪打 1 分半至 4 分鐘（視鮮奶油的量和品質而定）。



蛋白霜

- 2-12 個蛋白
- 選擇第 7 段，用專業打蛋器將蛋白攪打 4 至 6 分鐘。



海綿蛋糕麵團

基本食譜

- 3 個雞蛋
- 3-4 湯匙熱水
- 150 公克糖
- 1 小包香草糖
- 150 公克麵粉
- 50 公克太白粉
- 必要時，再準備些泡打粉
- 選擇第 7 段，用專業打蛋器將配料（麵粉和太白粉除外）攪打約 4 至 6 分鐘，直到起泡為止。
- 將旋轉開關調至第 1 段，用湯勺將過篩後的麵粉和太白粉攪拌約半分鐘至 1 分鐘。



最大量：2 x 基本食譜

糕餅麵糊

基本食譜

- 3-4 個雞蛋
- 200-250 公克糖
- 鹽少許
- 1 小包香草糖或半顆檸檬皮
- 200-250 公克牛油或人造奶油（室溫）
- 500 公克麵粉
- 1 小包泡打粉
- 150 毫升牛奶
- 選擇第 1 段，用專業彈性攪拌槳將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 5 段，再攪拌約 3 至 4 分鐘。



最大量：2½ x 基本食譜

酥類糕點

基本食譜

- 125 公克牛油（室溫）
- 100-125 公克糖
- 1 個雞蛋
- 鹽少許
- 一些檸檬皮或香草糖
- 250 公克麵粉
- 必要時，再準備些泡打粉
- 選擇第 1 段，用專業彈性攪拌槳將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 6 段，再攪拌約 2 至 3 分鐘。



添加 500 公克麵粉：

- 選擇第 1 段，用攪麵鉤將配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 3 段，再攪拌約 3 至 4 分鐘。



最大量：4 x 基本食譜

發酵麵團

基本食譜

- 500 公克麵粉
- 1 個雞蛋
- 80 公克動植物油（室溫）
- 80 公克糖
- 200-250 毫升溫牛奶
- 25 公克新鮮酵母或 1 小包酵母粉
- 半顆檸檬皮
- 鹽少許
- 選擇第 1 段，用攪麵鉤將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 3 段，再攪拌約 3 至 6 分鐘。



最大量：3 x 基本食譜

麵食麵團

基本食譜

- 500 公克麵粉
- 250 公克雞蛋（約 5 個）
- 必要時，添加 2 至 3 湯匙（20 至 30 公克）冷水
- 選擇第 3 段，將所有配料攪拌約 3 至 5 分鐘，直到麵團成型。



最大量：1.5 x 基本食譜

麵包麵團

基本食譜

- 1000 公克麵粉
- 3 小包酵母粉
- 2 小匙鹽
- 660 毫升溫水
- 選擇第 1 段，用攪麵鉤將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 3 段，再攪拌約 4 至 5 分鐘。

最大量：1.5 x 基本食譜



微調工具

⚠ 受傷危險!

將電源插頭拔出之後，才可微調工具。

注意!

僅限小幅度微調工具。旋轉臂在微調後必須可以完全降低，工具不得卡在攪拌盆底和邊緣處。工具距攪拌盆的最佳距離為 3 公厘。

→ 圖 K

- 利用已插入的專業攪拌器檢查目前的設定。
- 按下釋放按鈕，將旋轉臂提升到底。
- 用手握住工具。用扳手（10 公厘）按順時針方向鬆開鎖緊螺母。
- 轉動工具以調整距攪拌盆的距離（轉動 1 整圈代表高度調節 1 公厘）。

按逆時針方向轉動:

距攪拌盆的距離將縮小。

按順時針方向轉動:

距攪拌盆的距離將加大。

- 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。
- 檢查工具的距離。工具距攪拌盆的最佳距離為 3 公厘。必要時，調整距離。
- 已調整到最佳距離時，請按下釋放按鈕，並將旋轉臂移回。
- 用手握住工具。用扳手（10 公厘）按逆時針方向擰緊鎖緊螺母。

安全系統

啟動安全裝置

只有攪拌盆已被插入並轉動鎖定，或帶有斜齒輪的配件已被固定在主驅動器上，且旋轉臂已被鎖定在下方位置上，才能開啟本機。

重新啟動安全裝置

斷電時，本機仍將處於開機狀態，但恢復電源後，馬達不會自動啟動。如需重新開機，請將旋轉開關調至 ○，即可重新開機。

過載保護器

過載保護器將在使用機器時自行將馬達關閉。原因可能是一次處理過多的食材量。

旋轉臂安全裝置

配件被安裝在後驅動器上時，無法釋放旋轉臂。

故障排除

注意事項：本機操作發生錯誤時，將使電子保險絲跳開或導致機器故障，因而無法再開機。請首先根據以下的注意事項排解已出現的問題。

注意!

若無法按上述步驟排除故障，請與客戶服務聯絡。

故障

機器未運行。

故障排除

- 檢查供電。
- 檢查電源插頭。
- 檢查旋轉臂。
是否安裝在正確的位置？是否已鎖定？
- 將攪拌盆轉緊到底。
- 重新啟動安全裝置已被啟動。將旋轉開關調至 ○，然後再調回到所需的段位。

故障

機器在使用時自行關機。過載保護器已被啟動。配料一次處理量太大或處理時間太長。

故障排除

- 將旋轉開關調至 ○。

受傷危險!

拔下電源插頭。

- 請減少處理的食材量。
 - 請將機器冷卻至室內溫度。
 - 請勿超過規定所允許的最大處理量!
- “食譜” 參見第 32 頁

故障

機器運行時，釋放按鈕意外被按下。旋轉臂自動向上移動。關閉驅動器。

故障排除

- 將旋轉開關調至 ○。
- 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。
- 將旋轉開關重新調至所需的速度。

棄置



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

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

配件

您可向經銷商或客戶服務購買配件或備用零件。隨著產品系列不斷擴大，目前此處可能有其他未列出的配件。因此，請您至 www.bosch-home.com，以獲得本公司所提供最新配件產品的資訊。

| 配件 | 名稱 | 說明 |
|---|-----------------|---|
|  | MUZ9VL1 | 切菜器 適用於將水果、蔬菜及其他食物切片、切絲及磨碎。 |
|  | MUZ9VLP1 | 多功能攪拌機 (含柑橘按壓器) 適用於剁細香草、蔬菜、蘋果及肉類，還可將胡蘿蔔、蘿蔔及乳酪切絲，將堅果及冰巧克力磨碎。 適用於將橘子、檸檬和葡萄柚榨汁。 |
|  | MUZ9PP1 | 製麵器 適用於製作麵皮和麵條。 |
|  | MUZ9TM1 | 研磨器組 適用於研磨和切碎少量的香料、穀物、咖啡或糖。用於將肉類、魚類、硬乳酪、香草、水果、蔬菜、堅果或巧克力切碎。適用於攪拌流質或半固體食材、切碎／剁碎生水果或蔬菜及冷凍過的水果，以及將食材製成泥狀。 |
|  | MUZ9HA1 | 絞肉機 (含灌腸器和油炸肉餡插件) 適用於將新鮮的肉類絞碎，以製作韃靼牛排或肉餅。適用於灌製香腸。適用製作餡餅或碎肉餡餅。 |
|  | MUZ9MX1 | 果汁攪拌機 適用於攪拌飲料、製作水果泥和蔬菜泥、製作美乃滋、切碎水果、堅果及搗碎冰塊、製作並攪拌濃湯和醬汁。 |
|  | MUZ9ER1 | 不鏽鋼攪拌盆 (含把手) 攪拌盆中最多可處理 3500 公克的糕餅麵糊。 |

| 配件 | 名稱 | 說明 |
|--|----------------|--|
|  | MUZ9KR1 | 塑膠攪拌盆 (含把手) 攪拌盆中最多可處理 3500 公克的糕餅麵糊。 |
|  | MUZ9FW1 | 絞肉機 適用於將新鮮的肉類絞碎，以製作韃靼牛排或肉餅。 |
|  | MUZ9PP2 | MUZ9HA1 和 MUZ9FW1 專用製麵插件 用於製作麵條形狀。5 種不同形狀可供選擇。 |
|  | MUZ9SV1 | MUZ9HA1 和 MUZ9FW1 專用奶油酥餅插件 用於製作奶油酥餅形狀。 4 種不同形狀可供選擇。 |
|  | MUZ9CC1 | MUZ9VL1 專用切丁器 用於將食材切成丁。 |
|  | MUZ9PS1 | MUZ9VL1 專用薯片切片刀盤 適用於將生馬鈴薯切片，以製作薯片。 |
|  | MUZ9SC1 | MUZ9VL1 和 MUZ9VLP1 專用專業 Supercut 雙向刀盤 將水果和蔬菜切成厚片或薄片。特別適合質地非常軟或纖維非常多的食材。 |
|  | MUZ9BS1 | 配件組“烘焙感應” 本配件組包括以下部件： MUZ9FW1 絞肉器 (中孔刀盤，5 公厘)、 MUZ9SV1 奶油酥餅插件、 MUZ9KR1 塑膠攪拌盆 |

按照规程的使用

本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。请勿超过最大加工量。→“食谱”参见第 42 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。
- 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查看本机器！
- 请勿将机器置于高温表面（例如电炉）上或其附近。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。
- 降低旋转臂时请勿将手伸到机壳内，以免夹住手指或双手。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。不得将物体（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。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。
- 请勿同时使用工具和附件或 2 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。
- 使用附件时，请注意附件和驱动器上的色标。

⚠ 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。
- 操作区应便于进出、防潮、稳固、乾燥及空间足够，以避免飞溅所造成的损坏，且操作上应不受阻碍。

⚠ 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。→ “清洁和维护” 参见第 41 页

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。若您想了解更多本公司产品的信息，请您登录官方网站查询。

www.bosch-home.com

本公司的电器仍不断在研发中。因此，可能造成本说明书中的各个功能有所差异。在这种情况下，请确认本公司的网站上是否有提供更新版本的说明书

如需使用本说明书：可以将本说明书的封面摊开。您可以在此查看有字母和数字标示的插图，这些插图将在本说明书中不断重复引用（如 → 图 B）。

内容

| | |
|---------------|----|
| 按照规程的使用 | 37 |
| 重要安全须知 | 37 |
| 产品概览 | 39 |
| 首次使用前 | 39 |
| 零件和控件 | 39 |
| 工具的使用 | 40 |
| 附件的使用 | 41 |
| 清洁和维护 | 41 |
| 食谱 | 42 |
| 微调工具 | 43 |
| 安全系统 | 43 |
| 故障排除 | 43 |
| 附件 | 44 |
| 处置 | 44 |
| 保修 | 44 |

产品概览

请将图示页摊开。

→ 图 A

主机

- 1 旋转开关
 - a 调整刻度
- 2 释放按钮
- 3 旋转臂
- 4 主驱动器 (黑色)
 - a 工具插入专用开口
- 5 前驱动器 (黄色)
 - a 驱动器保护盖
- 6 后驱动器 (红色)
 - a 驱动器保护盖
- 7 电线收纳盒
- 8 搅拌碗专用凹槽

搅拌碗

- 9 不锈钢搅拌碗
- 10 盖子
 - a 填充轴

工具

- 11 专业弹性搅拌桨 *
 - a 保护罩
 - b 工具拆卸杆
- 12 专业打蛋器
 - a 保护罩
 - b 工具拆卸杆
- 13 搅面钩
 - a 保护罩
 - b 工具拆卸杆

* 视机型而定

注意事项：其他的随附附件将视您的厨师机机型而定。

首次使用前

使用新机器前，请先将包装完全拆开，清洁并检查机器是否完好未损坏。

注意！

请勿运行损坏的机器！

- 请取下主机和所有附件零件包装，并除去所有的包装材料。
- 检查所有零件是否完整以及是否有明显损坏现象。→ 图 A
- 首次使用前，请先彻底清洁并晾干所有零件。→ “清洁和维护” 参见第 41 页

零件和控件

色标

驱动器有不同的颜色 (黑色、黄色及红色)。此色标同样也可在附件上查看到。仅限使用与驱动器同一颜色的附件。

驱动器

→ 图 A

本机器提供 3 种不同的驱动器。

主驱动器，黑色 (4)

工具或附件 (含斜齿轮) 专用。



前驱动器，黄色 (5)

附件 (含黄色接插件) 专用。



后驱动器，红色 (6)

附件 (含红色接插件) 专用。



驱动器保护盖 (5a 和 6a)

盖住未使用的驱动器。

有关其他进一步的信息：→ “附件” 参见第 44 页

旋转开关

→ 图 B

转动旋转开关，选择所需的速度或将机器关闭。本机器操作发生错误时，将使电子保险丝跳闸或导致机器故障，因而无法再开机。



设定

| | |
|-------|-----------------------------|
| M | 瞬时开关 (含最高速/快)。依所需时间按住开关。 |
| O | 停止/关机 |
| ↺ | “拌打”功能 (含最低速/非常慢)。 |
| 1...7 | 速度级别 1: 低速/慢 7: 最高速/快 |

工具

→ 图 A

专业弹性搅拌桨

用于搅拌面团，如蛋糕面糊或慕斯。
用于伴打蛋白或生奶油。



专业打蛋器

用于搅打蛋白、生奶油及松软的面团，如海绵蛋糕面团。




搅面钩

使用搅面钩揉捏较大的面团，如发酵面团和拌打无需搅碎的配料（如葡萄干、巧克力碎片）。



速度推荐

| | |
|--|------------------------------|
|  | 用于拌打并轻轻混合各种配料（如拌打蛋清） |
| 1-2 | 用于搅拌并混合配料 |
| 3 | 使用搅面钩揉捏较大的面团 |
| 5-7 | 使用专业弹性搅拌桨或专业打蛋器搅拌并搅打配料（如鲜奶油） |
| M | 不适合与工具搭配使用！ |

微调工具

本机器已进行过出厂设置，使专业打蛋器几近触及碗底，从而让配料达到最佳的混合效果。若该工具触及碗底或离碗底太远，请微调该距离。

旋转臂

→ 图 C

将旋转臂向上移动，即可插入或取下工具或搅拌碗。旋转臂配有“臂易升”（EasyArm Lift）功能，可帮助旋转臂向上移动。



搅拌碗和盖子

→ 图 D

本机器随附有专业搅拌碗，通过插入并转动方式可使其与主机固定在一起。盖子将固定在旋转臂上，并在旋转臂向上提升时自动打开。

插入并取出工具

→ 图 B

工具在保护罩上配备了调整杆，以便可轻松取出工具。

插入工具：向前调整调整杆，直到工具卡入主驱动器为止。将保护罩盖住驱动器。

取出工具：向前调整并向向下按压调整杆，直到工具松开为止。从驱动器上取下工具。

电线收纳盒

本机器配备有电线收纳盒。可通过拉出或卷回电线的方式适当地调整电线长度。



安全系统

本机器具有多种安全系统。→“安全系统”参见第 65 页

工具的使用

⚠ 受伤危险！

- 在本机器完成所有准备工作之前，请勿插入电源插头。
- 本机器运行时，请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。
- 只有盖上盖子才可进行操作。
- 务必等到驱动器完全停止运行后，才可移动旋转臂或更换工具。
- 安全起见，务必将驱动器保护盖盖在前后驱动器上。

准备工作

- 将主机放在平整、干净且稳固的表面上。
- 将电线拉到需要的长度。
- 按下释放按钮，将旋转臂提升到底。
- 将盖子（含填充轴）向前盖住主驱动器。
- 插入搅拌碗。此时，请注意主机凹槽。
- 按逆时针方向将搅拌碗转到锁定为止。

重要！

只有正确插入搅拌碗，本机器才可开机。

→ 图 B

1. 根据加工任务，选择专业弹性搅拌桨、专业搅拌器或搅面钩（→“工具”参见第 40 页），向前调整保护罩上的调整杆，直到工具卡入主驱动器为止。
2. 将待加工的配料填充到搅拌碗内。
3. 按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。

⚠ 受伤危险!

小心降低旋转臂！确保手指或双手不被夹住。

操作机器

- 将电源插头插上。将旋转开关调至所需的档位。速度推荐：→“工具”参见第 40 页
- 将配料加工至所需的程度。
- 将旋转开关调至 **○**。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。
- 按下释放按钮，将旋转臂提升到底。
- 按顺时针方向转动搅拌碗，直到将其提起为止。取出搅拌碗。
- 向前调整并向下按压调整杆，直到工具松开。从驱动器上取下工具。
- 从驱动器上取下驱动器盖。
- 所有零件在使用过后应立即清洁。
→“清洁和维护”参见第 64 页

所有零件在使用过后应立即清洁。→“清洁和维护”参见第 41 页

注意事项：您也可以运用我们所提供的应用实例，从而更了解您的新机器和其功能。

→“食谱”参见第 42 页

续填配料

加工期间，也可续填其他配料。

→ 图 G

- 机器运行时，请小心将其他配料填充至盖子的填充轴中。

⚠ 受伤危险!

切勿将手指、双手或物体放入填充轴中!

→ 图列 H

- 如需添加大量食材或配料，请将旋转开关调至 **○**，并等到机器完全停止运行。
- 按下释放按钮，将旋转臂提升到底。
- 将配料直接填充至搅拌碗内。
■ 按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。继续加工配料。→“操作机器”参见第 41 页

附件的使用

您的厨师机还提供一系列的附件产品，能够确实为您带来更多的功能。供货清单内所提供的附件产品将视机型而定。若有附件未包含于供货清单内，可向零售商或客户服务另行选购。→“附件”参见第 44 页

附件准备工作

主机将视附件而有不同的准备工作。

- 将主机放在平整、干净且稳固的表面上。
- 将电线拉到需要的长度。
- 如图所示，主机将视附件进行准备工作。

→ 图 I

- 工具准备工作。
- 黑色驱动器（含斜齿轮）附件和指定插入搅拌碗附件的准备工作。
- 红色驱动器附件的准备工作，如搅拌杯或多功能切碎机。
- 黄色驱动器（不含出料口）附件的准备工作，如多功能搅拌杯或柑橘按压器。
- 黄色驱动器（含出料口）附件的准备工作，如切菜器。
■ 请注意驱动器和附件上黄色、红色及黑色色标。→“色标”参见第 39 页
■ 请务必在未使用的驱动器上盖上驱动器保护盖。
■ 关于所有其他进一步的准备步骤，请参见个别相应的附件说明书。

清洁和维护

每次使用完本机和用过的附件之后，应将其彻底清洁。→ 图 J

⚠ 有电击危险!

- 清洁前将电源插头拔出。
- 请勿将主机浸泡在液体中，也不要放入洗碗机洗涤。
- 请勿使用蒸汽清洁剂。

注意!

- 请勿使用任何含酒精或苯的清洁剂。
- 不能使用尖锐、锋利或金属物体。
- 请勿使用摩擦型布或清洁剂。
- 请勿在洗碗机中将塑料零件夹住，因为可能会变形!

清洁主机

- 取下驱动器保护盖。
- 请使用沾湿的软布擦拭主机和驱动器保护盖，然后将其擦干。

清洁搅拌碗和工具

- 请使用洗涤剂 and 软布或海绵清洁搅拌碗、盖子及工具，或者放入洗碗机洗涤。
- 将所有零件晾干。

食谱

鲜奶油

- 200-1500 克

■ 选择 **7** 档，用专业打蛋器将奶油搅拌 1 分半钟到 4 分钟（视奶油量和质量而定）。



蛋清

- 2-12 个蛋清

■ 选择 **7** 档，用专业打蛋器将蛋清搅拌 4 到 6 分钟。



海绵蛋糕面团

基本食谱

- 3 个鸡蛋
- 3-4 汤匙热水
- 150 克糖
- 1 小包香草糖末
- 150 克面粉
- 50 克淀粉
- 必要时，再准备些发酵粉

■ 选择 **7** 档，用专业打蛋器将配料（面粉和淀粉除外）搅拌约 4 到 6 分钟，直到起泡为止。

■ 将旋转开关调至 **1** 档，用勺子将过筛后的面粉和淀粉搅拌约半分钟到 1 分钟。

最大量：2 x 基本食谱



糕饼面糊

基本食谱

- 3-4 个鸡蛋
- 200-250 克糖
- 1 撮盐
- 1 小包香草糖末或一半柠檬皮
- 200-250 克黄油或者人造黄油（室温）
- 500 克面粉
- 1 小包发酵粉
- 150 毫升牛奶

■ 选择 **1** 档，用专业弹性搅拌桨将所有配料搅拌约半分钟，然后选择 **5** 档，再搅拌 3 到 4 分钟。

最大量：2½ x 基本食谱



酥类糕点

基本食谱

- 125 克黄油（室温）
- 100-125 克糖
- 1 个鸡蛋
- 1 撮盐



- 一些柠檬皮或香草糖末
- 250 克面粉
- 必要时，再准备些发酵粉

■ 选择 **1** 档，用专业弹性搅拌桨将所有配料搅拌约半分钟，然后选择 **6** 档，再搅拌 2 到 3 分钟。

填充 500 克面粉：

■ 选择 **1** 档，用搅面钩将配料搅拌约半分钟，然后选择 **3** 档，再搅拌约 3 到 4 分钟。

最大量：4 x 基本食谱



发酵面团

基本食谱

- 500 克面粉
- 1 个鸡蛋
- 80 克动植物油（室温）
- 80 克糖
- 200-250 毫升温牛奶
- 25 克新鲜酵母或 1 小包酵母粉
- 一半柠檬皮
- 1 撮盐

■ 选择 **1** 档，用搅面钩将所有配料搅拌约半分钟，然后选择 **3** 档，再搅拌约 3 到 6 分钟。

最大量：3 x 基本食谱



面食面团

基本食谱

- 500 克面粉
- 250 克鸡蛋（约 5 个）
- 视需要加入 2 到 3 汤匙（20-30 克）冷水

■ 选择 **3** 档，将所有配料搅拌约 3 到 5 分钟，直到面团成型。

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

■ 选择 **1** 档，用搅面钩将所有配料搅拌约半分钟，然后选择 **3** 档，再搅拌约 4 到 5 分钟。

最大量：1.5 x 基本食谱



微调工具

⚠ 受伤危险!

将电源插头拔出之后，才可微调工具。

注意!

仅限小幅度微调工具。旋转臂在微调后必须可以完全降低，工具不得卡在搅拌碗底和边缘处。工具距搅拌碗的最佳距离为 3 毫米。

→ 紧接图 K

- 利用已插入的专业搅拌器检查当前的设置。
 - 按下释放按钮，将旋转臂提升到底。
 - 请用手按住工具。用扳手（10 毫米）按顺时针方向松开锁紧螺母。
 - 转动工具以调整距搅拌碗的距离（转动 1 整圈代表高度调节 1 毫米）。
- 按逆时针方向转动：**
距搅拌碗的距离将缩小。
- 按顺时针方向转动：**
距搅拌碗的距离将加大。
- 按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。
 - 检查工具距离。工具距搅拌碗的最佳距离为 3 毫米。必要时，调整距离。
 - 已调整到最佳距离时，请按下释放按钮，并将旋转臂移回。
 - 请用手按住工具。用扳手（10 毫米）按逆时针方向拧紧锁紧螺母。

安全系统

启动安全装置

只有搅拌碗已被插入并转动锁定，或带有斜齿轮的附件已被固定在主驱动器上，且旋转臂已被锁定在下方位置上，才能开启本机。

重新启动安全装置

断电时，本机器仍将处于开机状态，但恢复电源后电机不会自动启动。如需重新开机，先将旋转开关调至 **○**，即可重新开机。

过载保护装置

过载保护装置在使用机器时自行将电机关闭。原因可能是一次加工过多的食材量。

旋转臂安全装置

附件被安装在后驱动器上时，无法释放并移动旋转臂。

故障排除

注意事项：本机器操作发生错误时，将使电子保险丝跳闸或导致机器故障，因而无法再开机。请首先根据以下的注意事项排解已出现的问题。

注意!

若无法按上述步骤排除故障，请与客户服务联系。

故障

机器未运行。

故障排除

- 检查供电。
- 检查电源插头。
- 检查旋转臂。
是否处于正确的位置？是否卡入到位？
- 将搅拌碗转紧到底。
- 重新启动安全装置已被激活。先将旋转开关调至 **○**，然后再调回到所需的档位。

故障

机器在使用时自行关机。过载保护装置已被激活。配料一次加工量太大或时间太长。

故障排除

- 将旋转开关调至 **○**。

⚠ 受伤危险!

拔出电源插头。

- 减少加工量。
- 请将机器冷却至室内温度。
- 请勿超过最大加工量！→“食谱”参见第 42 页

故障

机器运行时，释放按钮意外被按下。旋转臂向上移动。驱动器关闭。

故障排除

- 将旋转开关调至 **○**。
- 按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。
- 将旋转开关重新调至所需的速度。

处置



请以环保方式处置包装。

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。

附件

您可向经销商或客户服务购买附件或备用零件。随着产品系列不断扩大, 目前此处可能有其他未列出的附件。因此, 请您访问 www.bosch-home.com, 以获得本公司所提供的最新附件产品信息。

| 附件 | 名称 | 说明 |
|--|-----------------|--|
|  | MUZ9VL1 | 切菜器 用于将水果、蔬菜及其他食物切片、切丝及磨碎。 |
|  | MUZ9VLP1 | 多功能搅拌杯 (含柑橘按压器) 用于将香草、蔬菜、苹果及肉类剁细, 将胡萝卜、萝卜及奶酪切丝, 将坚果及冰巧克力磨碎。 用于将橘子、柠檬和葡萄柚榨汁。 |
|  | MUZ9PP1 | 制面器 制作面皮和面条。 |
|  | MUZ9TM1 | 研磨器套装 用于研磨和切碎香料、谷物、咖啡或糖。用于将肉类、鱼类、硬奶酪、香草、水果、蔬菜、坚果或巧克力切碎。用于搅拌流体或半固体食品、切碎/剁碎生水果或蔬菜及冷冻过的水果, 以及将食材制成泥状。 |
|  | MUZ9HA1 | 绞肉机 (含灌肠器和油炸肉馅插件) 用于绞碎新鲜的肉, 以制作鞣鞣牛排或肉饼。 用于灌制香肠。用于制作馅饼或碎肉馅饼。 |

| 附件 | 名称 | 说明 |
|---|----------------|--|
|  | MUZ9MX1 | 搅拌杯 用于搅拌饮料、制作水果泥和蔬菜泥、制备蛋黄酱、切碎水果、坚果和捣碎冰块、制作并搅拌浓汤和酱汁。 |
|  | MUZ9ER1 | 不锈钢搅拌碗 (含把手) 搅拌碗中最多可加工 3500 克的糕饼面糊。 |
|  | MUZ9KR1 | 塑料搅拌碗 (含把手) 搅拌碗中最多可加工 3500 克的糕饼面糊。 |
|  | MUZ9FW1 | 绞肉机 用于绞碎新鲜的肉类，以制作鞣靶牛排或肉饼。 |
|  | MUZ9PP2 | MUZ9HA1 和 MUZ9FW1 专用制面插件 用于制作面条形状。5 种不同形状可供选择。 |
|  | MUZ9SV1 | MUZ9HA1 和 MUZ9FW1 专用奶油酥饼插件 用于制作奶油酥饼形状。有 4 种不同形状可供选择。 |
|  | MUZ9CC1 | MUZ9VL1 专用切丁器 用于将食材切成丁。 |
|  | MUZ9PS1 | MUZ9VL1 专用薯片切片刀盘 用于将生土豆切片，以制作薯片。 |
|  | MUZ9SC1 | MUZ9VL1 和 MUZ9VLP1 专用专业 Supercut 双向切片刀盘 将水果和蔬菜切成厚片或薄片。特别适合质地非常软或纤维非常多的食材。 |
|  | MUZ9BS1 | 附件组“烘焙感应” 本附件组包括以下部件： MUZ9FW1 绞肉器 (中孔刀盘，5 毫米)、 MUZ9SV1 奶油酥饼插件、 MUZ9KR1 塑料搅拌碗 |

| الكماليات | الشرح | الشرح |
|--|----------------|---|
|  | MUZ9ER1 | وعاء تقليب بمقابض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب. |
|  | MUZ9KR1 | وعاء تقليب بلاستيكي بمقابض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب. |
|  | MUZ9FW1 | مفرم اللحم لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر. |
|  | MUZ9PP2 | ولائج المكرونة لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتشكيل المكرونة. 5 أشكال مختلفة متوفرة. |
|  | MUZ9SV1 | وليجة البيتي فور لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتشكيل البيتي فور. 4 أشكال مختلفة متوفرة. |
|  | MUZ9CC1 | تجهيزة تقطيع المكعبات لطرز MUZ9VL1 لتقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة. |
|  | MUZ9PS1 | قرص تقطيع أصابع البطاطس MUZ9VL1 لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية. |
|  | MUZ9SC1 | قرص التقطيع الحاد الدوار لطرزي MUZ9VL1 و MUZ9VLP1 لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رقيقة. مناسب تمامًا للأطعمة الطرية جدًا أو المليئة بالألياف. |
|  | MUZ9BS1 | طقم ملحقات «Baking Sensation» يحتوي الطقم على الأجزاء التالية: MUZ9FW1 مفرمة لحم (مع قرص مثقب ووسط، 5 ملم)، MUZ9SV1 وليجة البيتي فور، MUZ9KR1 وعاء تقليب بلاستيكي. |

الكماليات

يمكن شراء قطع الغيار والملحقات عبر تاجر التجزئة أو خدمة العملاء. نظرًا لاستمرار توسيع قاعدة المنتجات، فيمكن في بعض الأحيان أن تظهر كماليات غير واردة هنا. لذلك قم بزيارة الموقع الإلكتروني www.bosch-home.com، لمتابعة قطع الكماليات الحالية المتوفرة في العرض.

| الشرح | الشرح | الكماليات |
|--|----------|--|
| الخراطة التمريرية الفورية لغرض تقطيع وبشر وتقسير الفواكه والخضروات والمواد الغذائية الأخرى. | MUZ9VL1 |  |
| خلاط متعدد مع عصارة ليمون لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة. لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت. | MUZ9VLP1 |  |
| قالب إعداد المكرونة لغرض إنتاج قطع المعجنات والمكرونة الشريطية. | MUZ9PP1 |  |
| طقم القطاعات المتعددة لغرض طحن وتقطيع الكميات الصغيرة من التوابل والحبوب أو القهوة أو السكر. لغرض تقطيع وفرم اللحم والأسماك والجبن الصلب والأعشاب والفواكه والخضروات أو المكسرات والشيكولاتة. لخلط الأغذية السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضروات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس. | MUZ9TM1 |  |
| مفرمة لحم بظرف لتعبئة السجق والكبة لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر. لتعبئة السجق. لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم. | MUZ9HA1 |  |
| الخلاط لخلط المشروبات وإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، وإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج وإعداد البوريه وخلط أنواع الحساء والصوص. | MUZ9MX1 |  |

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب 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 موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

أنظمة الأمان

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

- 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.
- افحص الذراع المتراوح.
- هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- استمر في ربط الوعاء حتى النهاية.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها.
- يتم ضبط الجهاز على وضع **O** ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

لا يمكن تشغيل الجهاز، إلا إذا كان المفتاح مركباً ومداراً حتى وضع التثبيت أو عند تثبيت قطعة الكماليات مع المحرك الزاوي على المحرك الأساسي وإذا كان الذراع التراوحي مثبتاً في الوضع السفلي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **O** ثم يتم التشغيل من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد

يقوم نظام التأمين ضد التحميل الزائد بإيقاف المحرك ذاتياً أثناء الاستعمال. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كميات كبيرة.

تأمين الذراع المتراوح

لا يمكن تحرير قفل الذراع المتراوح وتحريكه، إذا كانت هناك قطعة كماليات مركبة على المحرك الخلفي.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

ملحوظة: في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى. يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

تنبيه هام!

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل

الجهاز لا يعمل.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.

كيفية التصرف

- إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **O**.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- انزع القابس الكهربائي.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها! ← «وصفات» انظر صفحة ar-7

العطل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. يتوقف عمل المحرك.

كيفية التصرف

- إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **O**.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- انقل المفتاح الدوار مرة أخرى إلى السرعة المرغوبة.

الضبط الدقيق للأدوات

⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الضبط الدقيق افصل القابض الكهربائي.

تنبيه هام!

لا تقم بالضبط الدقيق للأدوات إلا على خطوات صغيرة. يجب أن تتاح إمكانية إنزال الذراع التراوحي بالكامل ولا يسمح عندئذ أن تكون الأدوات محصورة على أرضية أو حافة الوعاء. المسافة المثلى لبعد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم.

← متواليّة الصورة K

- باستخدام المضرب الدوار المركب يمكنك التحقق من وضع الضبط الحالي.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- ثبت الأداة بقوة اليد. حرر الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) باتجاه عقارب الساعة.
- اضبط مسافة المفتاح من خلال إدارة الأداة (1 لفة كاملة بما يقابل تعديل الارتفاع بقيمة 1 ملم).
- الإدارة في عكس اتجاه عقارب الساعة: يتم تقليل مسافة المفتاح.
- الإدارة في اتجاه عقارب الساعة: يتم تكبير مسافة المفتاح.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- راجع مسافة الأداة. المسافة المثلى لبعد الأدوات عن الوعاء تبلغ 3 ملم. قم إذا لزم الأمر بمواءمة المسافة.
- إذا تم ضبط المسافة بالشكل الأمثل، فاضغط على زر تحرير القفل واقلب الذراع التراوحي للوراء.
- ثبت الأداة بقوة اليد. أحكم ربط الصامولة باستخدام مفتاح الربط (10 ملم) بعكس اتجاه عقارب الساعة.



العجين المخمر

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 1 بيضة
- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 80 جم سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة طازجة أو 1 كيس خميرة مجففة
- قشرة 1/2 ليمونة
- 1 حفنة من الملح
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-6 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 3 ضعف المقادير الأساسية

عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 250 جم بيض (حوالي 5 قطع)
- وحسب الحاجة 2-3 ملعقة (20-30 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبح عجينا.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-5 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية



تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة.
- امسح الجهاز الأساسي وغطاء حماية المحرك بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

- نظف الوعاء والغطاء والأدوات بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة أو في غسالة الأواني.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

وصفات

خفق القشدة



— 200-1500 جرام

- تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1/2 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقا لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض



— 2-12 زلال البيض

- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7.

الكعكة الإسفنجية



الوصفة الأساسية

— 3 بيضات

— 3-4 ملاعق ماء ساخن

— 150 جم سكر

— 1 كيس صغير من سكر الفانيليا

— 150 جرام طحين

— 50 جرام نشا الذرة

— 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 حتى

1 دقيقة.

■ أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير

الأساسية

العجين الخالي من الخميرة

الوصفة الأساسية

— 3-4 بيضات

— 200-250 جرام سكر

— 1 حفنة من الملح

— 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر

1/2 ليمونة

— 200-250 جرام زبدة أو سمن

(درجة حرارة الغرفة)

— 500 جرام طحين

— 1 كيس بيكنج بودر

— 150 مليلتر لبن

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة

على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على

الدرجة 5 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.

■ أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2/2 ضعف المقادير الأساسية

عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

— 125 جرام زبدة

(درجة حرارة الغرفة)

— 100-125 جرام سكر

— 1 بيضة

— 1 حفنة من الملح

— شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا

— 250 جرام طحين

— يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة

على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على

الدرجة 6 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.

■ اعتبارًا من 500 جرام طحين:

■ يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة

على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4

دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

■ أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 4 ضعف المقادير الأساسية



إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملء بإضافة مكونات أخرى.

← الصورة G

■ عندما يكون الجهاز شغلاً فقم بإضافة المزيد من الإضافات بحرص من خلال فتحة التعبئة في الغطاء.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لا تقم مطلقاً بإدخال الأصابع أو الأيدي أو الأشياء في فتحة التعبئة.

← متواليّة الصورة H

1. للملء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع O وانتظر إلى أن يتوقف.

2. استمر في الضغط على زر تحرير الفقل والذراع المتراوح حتى النهاية.

3. املا الوعاء بالإضافات مباشرة.

■ استمر في الضغط على زر تحرير الفقل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت. استمر في معالجة الإضافات. ← «استعمال الجهاز» انظر صفحة ar-5

← الصورة I

1. التحضير للأدوات.

2. التحضير للكماليات على المحرك الأسود مع المحرك الزاوي والكماليات التي يتم تركيبها بدلاً من الوعاء.

3. التحضير للكماليات على المحرك الأحمر، مثلاً الخلط أو القطاعة المتعددة.

4. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، بدون فتحة إخراج المواد الغذائية، مثلاً الخلط المتعدد أو عصارة الليمون.

5. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر،

مع فتحة إخراج المواد الغذائية، مثلاً الخرطة التمريية الفورية.

■ احرص على مراعاة العلامة الصفراء أو الحمراء أو السوداء على المحرك والكماليات.

← «العلامات والرموز الملونة» انظر

صفحة ar-3

■ قم دائماً بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغطية الواقية لوحدة الإدارة.

■ يمكنك الاطلاع على كل الخطوط الأخرى من خلال قراءة دليل الكماليات المعني المنفصل.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً. ← الصورة J

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

- قبل التنظيف افصل القابس الكهربائي.
- إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أعراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

استخدام الملحقات التكميلية

تتوفر لماكينة المطبخ الخاصة بك مجموعة من الكماليات التي يمكنك من خلالها توسيع نطاق الأداء الوظيفي للجهاز بشكل ملحوظ. بحسب الطراز فإن نطاق التوريد يضم بعض قطع الكماليات. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء. ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-11

التحضير للكماليات

بحسب الكماليات فيجب أن يتم تحضير الجهاز الأساسي بشكل مختلف.

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- قم بتحضير الجهاز الأساسي بحسب نوع الكماليات بالشكل الموضح.

منطقة تخزين الأسلاك

الجهاز مزود بدرج تخزين الكابلات. يمكن أن يتم بشكل مناسب ضبط طول كابل الشبكة من خلال إخراج أو إرجاع الكابل.

أنظمة الأمان

الجهاز مزود بأنظمة أمان مختلفة.

← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-9

استخدام العدد

⚠ 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.
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال في الوعاء أو في فتحة الملاء.
- لا تقم بإجراء الأعمال إلا والغطاء مركب.
- قبل تحريك الذراع التراوحي أو تغيير الأدوات انظر إلى أن يتوقف المحرك.
- لأسباب تتعلق بالسلامة فقم بالضرورة بتركيب غطاء حماية المحرك على المحرك الأمامي والخلفي.

التحضير

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- أدخل الغطاء، بحيث تكون فتحة التعبئة إلى الأمام، على المحرك الأساسي.
- ركب الوعاء. احرص عندئذ على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يثبت.

هام!

لا يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوعاء بالشكل الصحيح.



← متواليات الصور F

1. وفقاً لمهمة التحضير المطلوبة اختر ما بين ذراع التقليل الحلزوني المرن الدوار أو المضرب الدوار أو كلاب العجين (← «أدوات عمل» انظر صفحة ar-4)، ووجه الذراع على غطاء الحماية إلى الأمام وأدخل الأداة إلى داخل المحرك الأساسي إلى أن تثبت.
2. يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
3. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.

⚠ خطر حدوث إصابات!

انزل الذراع التراوحي بحرص! احرص على مراعاة ألا تتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار.

استعمال الجهاز

4. أدخل قابس الجهاز في المقيس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة. توصيات السرعة: ← «أدوات عمل» انظر صفحة ar-4
 5. استمر في معالجة الإضافات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
 6. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
 7. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
 8. استمر في إدارة الوعاء في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يرتفع. يتم إخراج الوعاء.
 9. وجه الذراع نحو الأمام واضغط عليه نحو الأسفل حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.
 10. اخلع الغطاء من المحرك.
 11. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6
- ملحوظة:** يمكنك الاستعانة بأمثلة الاستخدام التي نقدمها لغرض التعرف على جهازك الجديد ووظائفه.
- ← «وصفات» انظر صفحة ar-7

توصيات السرعة

| | |
|--|-----|
| خلط ومزج الإضافات المختلفة برفق (مثلاً خلط زلال البيض) | Ω |
| لتقليب و خلط الإضافات | 1-2 |
| لعجن العجائن الثقيلة باستخدام كلاب العجن | 3 |
| لتقليب وخفق الإضافات (مثلاً الكريمة المخفوقة) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة أو المضرب الدوار | 5-7 |
| غير مناسب لاستخدام الأدوات! | M |

ضبط الدقيق للأدوات

الجهاز مضبوط من المصنع، بحيث يكاد المضرب الدوار يلامس أرضسة الوعاء، وهو ما يتيح إمكانية الخلط المثالي للإضافات معاً. إذا ما لامست الأدوات أرضية الوعاء أو كانت بعيدة عنها للغاية، فيمكن أن يتم تصحيح المسافة قليلاً. ← «الضبط الدقيق للأدوات» انظر صفحة ar-8



الذراع التراوحي

← الصورة C

يتم تحريك الذراع التراوحي إلى أعلى لغرض تركيب أو خلع أية أداة أو الوعاء. الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «EasyArm Lift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

الوعاء والغطاء

← الصورة D

يتم توريد الجهاز بوعاء خاص، يتم تركيبه بإحكام بالجهاز الأساسي من خلال التركيب والدوران. يتم تثبيت الغطاء على الذراع المتراوح وينفتح أوتوماتيكياً عند رفع الذراع المتراوح.

تركيب و خلع الأدوات

← الصورة E

الأدوات الموجودة على غطاء الحماية تكون مزودة بذراع يعمل على الخلع البسيط للأدوات. **تركيب الأداة:** حرك الذراع إلى الخارج باتجاه الأمام وأدخل الأداة إلى داخل المحرك الأساسي إلى أن يثبت. غطاء الحماية يغطي المحرك. **خلع الأداة:** وجّه الذراع نحو الأمام واضغط عليه نحو الأسفل حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.



مفتاح دوار

← الصورة B

يتم باستخدام المفتاح الدوار اختيار السرعة المرغوبة أو إطفاء الجهاز. في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى.

الإعدادات

| | |
|-------|---|
| M | التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات / سريع. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة. |
| O | الإيقاف / الإطفاء |
| Ω | وظيفة «الخلط» بأقل عدد لفات / بطيء للغاية |
| 1...7 | مستويات السرعة 1: عدد لفات منخفض / بطيء 7: أقصى عدد لفات / سريع |

أدوات عمل

← الصورة A



ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة
يستخدم لتقليب العجين، مثل مثل أنواع العجين التي تعد بالتقليب أو خليط الموس. يستخدم لخلط مخفوق زلال البيض أو القشدة.



المضرب الدوار
يستخدم لخلق مخفوق زلال البيض والقشدة ولتقليب العجين الخفيف، مثل الكعكة الإسفنجية.



كلاب عجين
يستخدم لعجن العجائن الثقيلة (مثل العجين المخمر) ولخلط المكونات التي لا تحتاج إلى تقطيع (مثل الزبيب، ورفائق الشوكولاتة).

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

الجهاز الرئيسي

1 مفتاح دوار

a تدريج الضبط

2 زر تحرير القفل

3 الذراع التراوحي

4 المحرك الأساسي (أسود)

a فتحة استخدام العدد والأدوات

5 المحرك الأمامي (أصفر)

a الغطاء الواقى لوحدة الإدارة

6 المحرك الخلفي (أحمر)

a الغطاء الواقى لوحدة الإدارة

7 منطقة تخزين الأسلاك

8 فتحات الوعاء

وعاء

9 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

10 غطاء

a منفذ تعبئة

أدوات عمل

11 ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوارة *

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

12 المضرب الدوار

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

13 كلاب عجين

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

* على حسب الطراز

ملحوظة: بحسب الطراز فإنه يتم توريد ماكينة المطبخ الخاص مع المزيد من الكماليات.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازاً متضرراً!

■ أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.

■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6

القطع وعناصر الاستعمال

العلامات والرموز الملونة

المحركات تحمل ألواناً متنوعة (أسود وأصفر

وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها

أيضاً على الكماليات. لا تستخدم الكماليات إلا على

المحرك الذي يحمل نفس اللون.

المحركات

← الصورة A

الجهاز به 3 محركات مختلفة.

المحرك الأساسي، أسود (4)

لغرض استخدام الأدوات أو استخدام

الكماليات مع محرك زاوي.



المحرك الأمامي، أصفر (5)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل

صفراء.



المحرك الخلفي، أحمر (6)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل

حمراء.



الغطاء الواقى لوحدة الإدارة (5a و 6a)

لتغطية المحركات غير المستخدمة.

معلومات أخرى: ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-11

- 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 الملع. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملع. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- عند استخدام ملحقات تكميلية احرص على مراعاة الرموز والعلامات الملونة المدونة على الكماليات والمحرك.

⚠ 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.
- يجب أن يكون سطح العمل في المتناول ومقاوماً للرطوبة وصلباً ومستويًا وجافاً وذا حجم مناسب، تجنباً للأضرار الناتجة عن الرذاذ وإتاحة العمل بسلاسة.

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-6

المحتويات

| | |
|-------|-------------------------------|
| ar-1 | الاستعمال المطابق للتعليمات |
| ar-1 | إرشادات الأمان المهمة |
| ar-3 | نظرة عامة |
| ar-3 | قبل الاستخدام لأول مرة |
| ar-3 | القطع وعناصر الاستعمال |
| ar-5 | استخدام العدد |
| ar-6 | استخدام الملحقات التكميلية |
| ar-6 | التنظيف والعناية |
| ar-7 | وصفات |
| ar-8 | الضبط الدقيق للأدوات |
| ar-9 | أنظمة الأمان |
| ar-9 | تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال |
| ar-10 | التخلص من الجهاز |
| ar-10 | شروط الضمان |
| ar-11 | الكماليات |

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

www.bosch-home.com

تخضع أجهزتنا للتطوير المستمر. ولذا فقد تختلف بعض الوظائف عما هو موجود في هذا الدليل. ففي هذه الحالة تفقد ما إذا كانت هناك نسخة أحدث لهذا الدليل متاحة على موقع الإنترنت الخاص بنا.

كيفية استعمال دليل المستخدم: يمكنك فتح صفحات الغلاف الأمامي لهذا الدليل. فستجد صوراً توضيحية معلمة بالحروف والأرقام سيتم الإشارة إليها تفصيلاً فيما بعد في هذا الدليل (مثل ← متواليات الصور B).

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.

← «وصفات» انظر صفحة ar-7

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

يرجى 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 الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل 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 أضرار 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.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلئان.
- 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.
- عند إنزال الزراع المتراوح لا تمد يدك إلى داخل العلبة منعاً لتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار. يجب عدم تغيير وضع الزراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.

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 Shqiperise, Albania

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

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkkundendienst 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.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building, 5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkkundendienst 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. Makaanriou 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
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:servicenet@servicenet.ee>
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
<mailto:klienditeenindus@renerk.ee>
www.renerk.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
<mailto:hooldus@eliser.ee>
www.kodumasinatate-remont.ee

ES España, Spain


BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

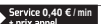
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:

0 892 698 010 

<mailto:soa-bosch-conso@bshg.com>
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
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, Main Bldg,
2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

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.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.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

SIA "General Serviss"
Bulju iela 70c
1067 Rīga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brīvības gatve 201
1039 Rīga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaikū iela 4
1004 Rīga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Цуцева 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:gorenecc@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.zuhree@
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:aftersales.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 Electrodomesticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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


Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
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

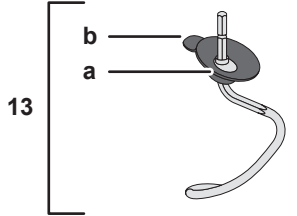
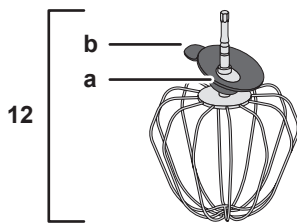
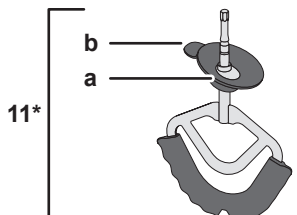
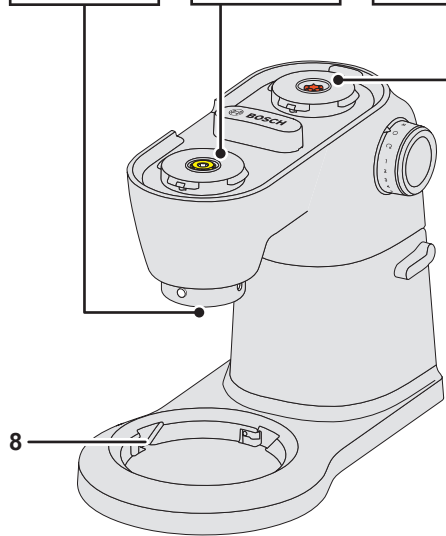
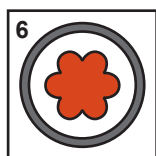
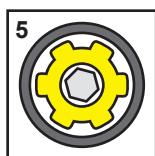
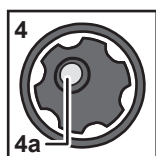
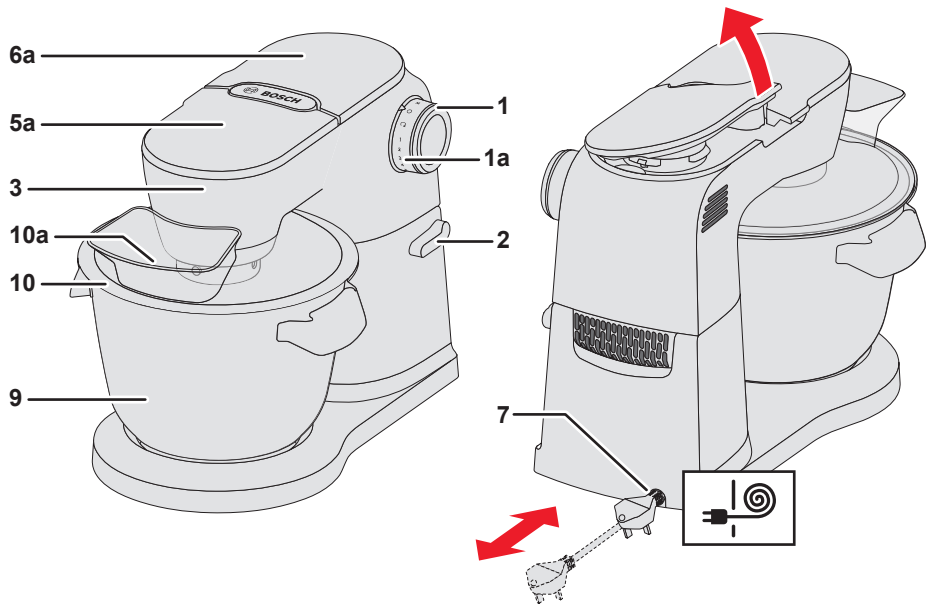
www.bosch-home.com

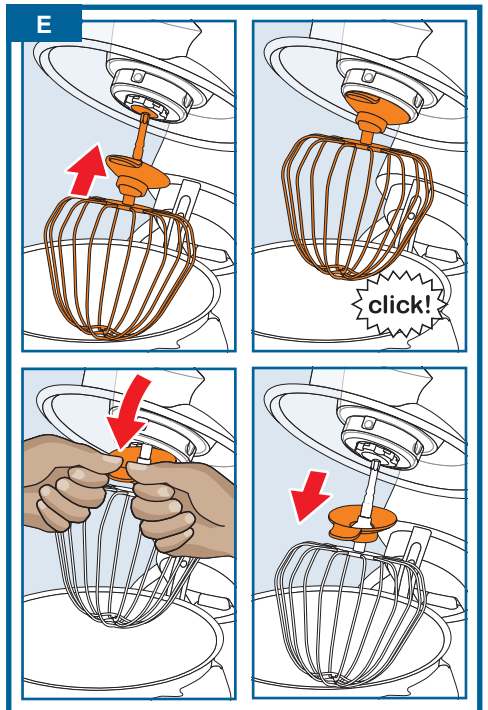
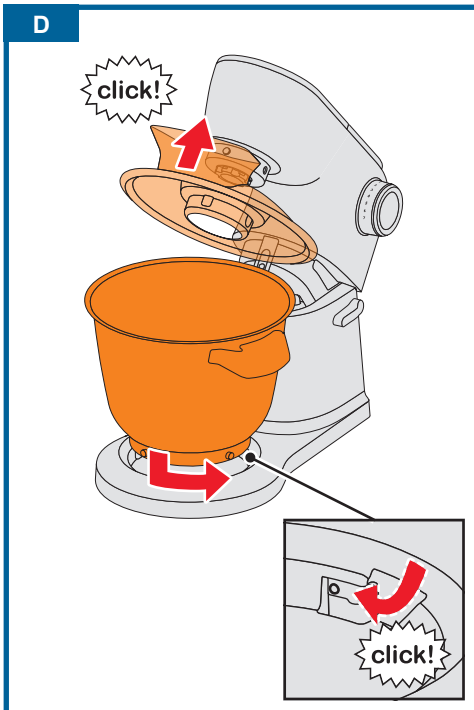
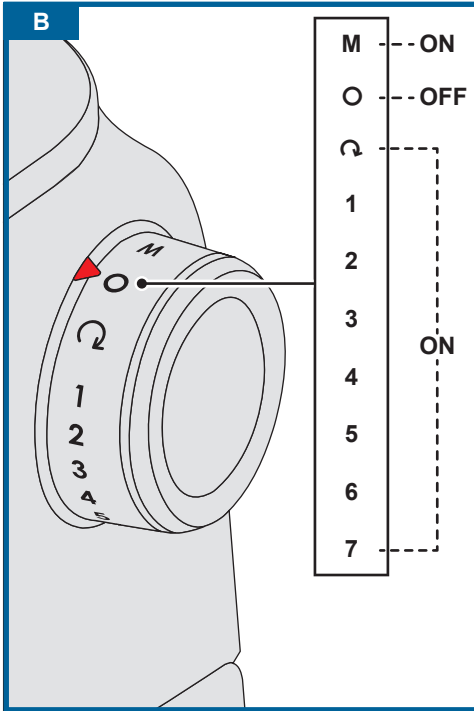


8001060026

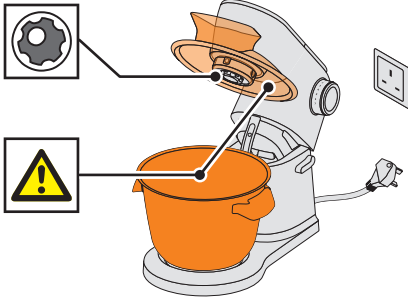
970206

A

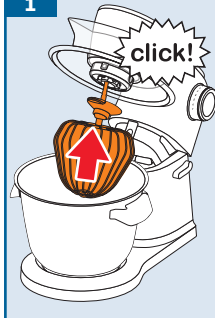




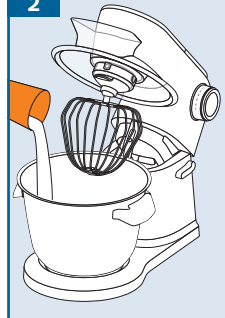
F



1



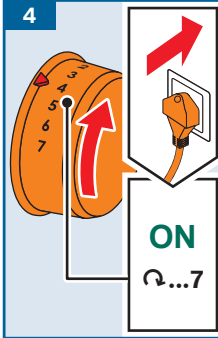
2



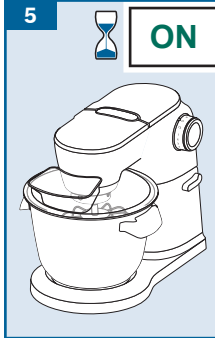
3



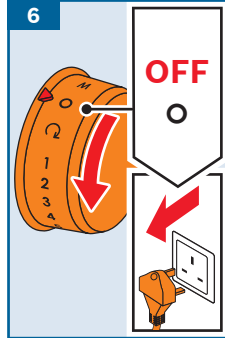
4



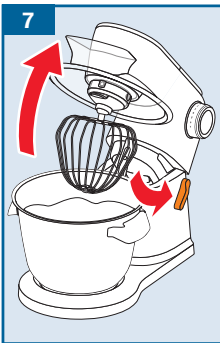
5



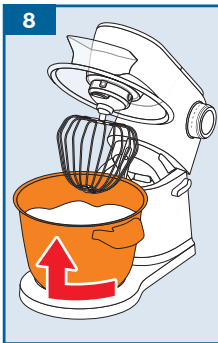
6



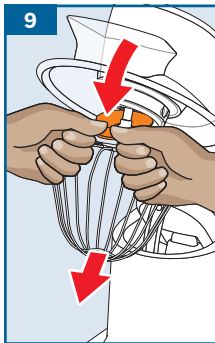
7



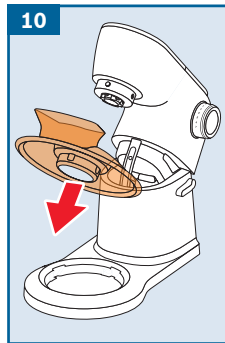
8



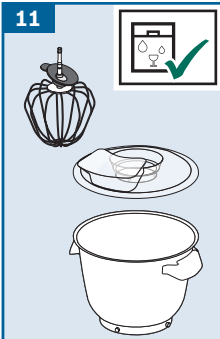
9

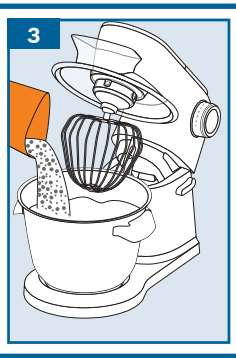
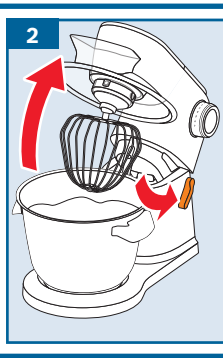
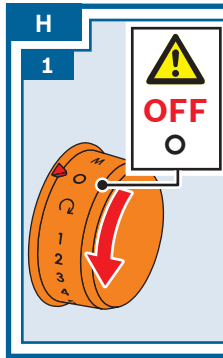


10

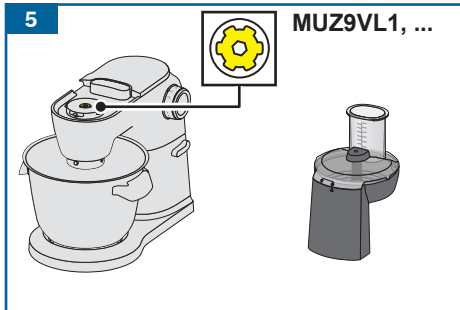
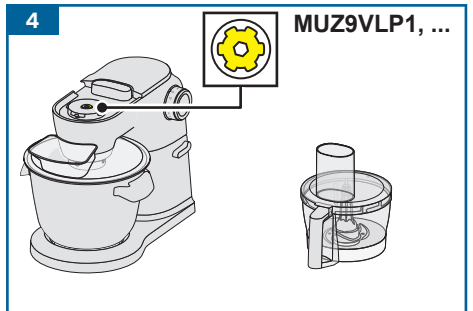
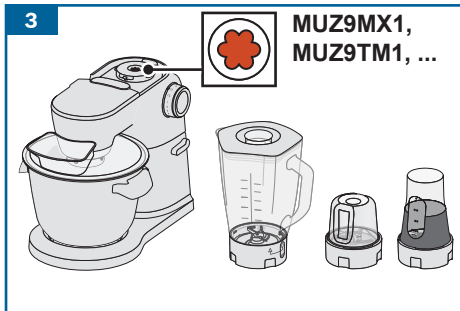
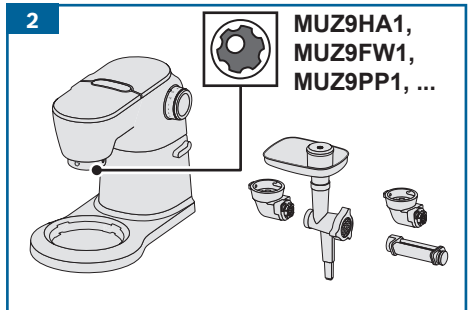
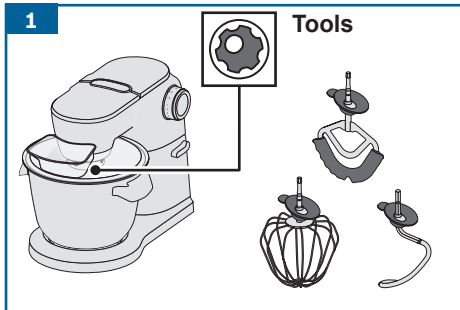


11




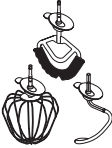







I → www.bosch-home.com



J

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ⚠ X | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ⚠ X | ✓ | ✓ | ✓ |

K

