

MUM48R1GB



**BOSCH**

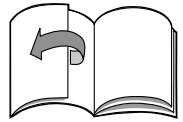
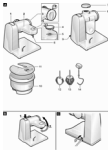
**ms** Arahan pengendalian

**zh** 使用说明书

**en** Operating instruction

**ar** تعليمات الاستخدام

ms	Bahasa Melayu .....	3
zh	中国的 .....	10
en	English .....	16
ar	عربي .....	28



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

## Kandungan

Untuk keselamatan anda .....	3
Gambaran Keseluruhan .....	5
Pengendalian .....	6
Pembersihan dan servis .....	7
Penyelesaian masalah .....	7
Contoh penggunaan .....	7
Aksesori piawai/pilihan .....	8
Pelupusan .....	9
Syarat-syarat waranti .....	9

## Untuk keselamatan anda

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

Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian.

Penggunaan bukan perindustrian termasuklah umpamanya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa.

Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

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

Gunakan perkakas dengan aksesori asal sahaja. Apabila menggunakan aksesori, ikuti arahan pengendalian yang dilampirkan.

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat.

Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.

## Arahan keselamatan am

### Risiko kejutan elektrik

Perkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak yang berumur kurang daripada 8 tahun tetapi boleh digunakan oleh kanak-kanak lebih tua dengan pengawasan. Jauhi perkakas dan kord kuasanya dari capaian kanak-kanak.

Perkakas boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat.

Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas.

Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan/ atau perkakas telah rosak.

Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya.

Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas.

Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki perkakas.

---

### **▲ Arahan keselamatan untuk perkakas ini**

---

#### **Risiko kecederaan**

#### **Risiko kejutan elektrik**

Jauhi tangan dari bahagian berputar.

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

Atas sebab-sebab keselamatan, perkakas hanya boleh dikendalikan apabila pemacu yang tidak digunakan telah ditutup dengan pengadang pemacu (4, 7).

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

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

Gunakan hanya satu alat atau aksesori pada satu-satu masa.

Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.

Perkakas bermula semula selepas gangguan bekalan kuasa.

Jangan merendam unit asas dalam air atau membersihkannya di bawah air yang mengalir.

---

## Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi. Rajah 1

### Unit asas

- 1 Butang pelepas
- 2 Lengan pemutar ayun  
(lihat "Kedudukan pengendalian")
- 3 Suis putar

0/mati = Henti

Ⓜ / P = Litar letak

Pegang suis putar sehingga pemacu berhenti; alat berada dalam kedudukan pemutar ayun. Jika pemacu tidak bergerak, kedudukan pengayun putar telah pun dicapai.

Pengesetan 1–4 = Kelajuan

pengendalian

Pengesetan 1 = Kelajuan minimum  
– perlahan

Pengesetan 4 = Kelajuan  
maksimum – laju

Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas masih hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih.

- 4 Penutup pemacu  
Untuk menanggalkan penutup pemacu, putar sehingga ciri pengunci dilepaskan.
- 5 Pemacu untuk

– pemayang suapan berterusan \*

– penekan citrus \*

– pengisar bijian \*

Apabila tidak digunakan, sarungkan penutup pemacu.

- 6 Pemacu untuk
- alat (pengacau, pemukul, cangkuk uli)
  - alat pengacau bagi pembuat aiskrim \*
  - terlipat ke bawah atau ke atas untuk pengisar \*

- 7 Penutup pemacu pengadun

- 8 Pemacu untuk

– pengadun

– pengadun berbilang

Apabila tidak digunakan, sarungkan pengadun.

- 9 Storan kord (Rajah 2)

MUM 44...: Simpan kord

MUM 46.../48...: Simpan kord dalam storan kord

Mangkuk dengan aksesori

10 Mangkuk adun

11 Tudung

Alat

12 Pengacau

13 Pemukul

14 Cangkuk uli dengan pemesong doh

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

### Kedudukan pengendalian

#### ⚠ Perhatian!


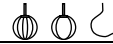











*Sebelum mengendalikan perkakas, pasang alat/aksesori kepada pemacu yang betul dan dalam kedudukan dan tempat yang betul dalam kedudukan pengendalian mengikut jadual ini.*

*Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.*

### Mengesetkan kedudukan pengendalian

Rajah 3

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar.
- Gerakkan lengan pengayun putar sehingga ia berada pada kedudukan yang dikehendaki.

Kedudukan		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Masukkan/tanggalkan pemukul, pengacau atau cangkuk uli
7		 Tambah kuantiti bahan yang besar

## Pengendalian



### **Risiko kecederaan!**

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



### **Perhatian!**

*Jangan mengendalikan perkakas tanpa aksesori/alat berada pada kedudukan pengendaliannya.*

*Jangan mengendalikan perkakas yang kosong.*

*Jangan mendedahkan perkakas atau aksesori kepada punca haba. Bahagian-bahagiannya tidak sesuai untuk gelombang mikro.*

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

## Persediaan

- Letakkan unit asas pada permukaan yang rata dan bersih.
- Uraikan/tarik keluar kord (**Rajah 3**).
- Masukkan palam sesalur.

## Pengacau, pemukul dan cangkuk uli

### Pengacau (a)

untuk mengacau doh, contohnya adunan kek.

### Pemukul (b)

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

### Cangkuk uli (c) dengan pemesong doh (d)

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

**Rajah 3**



### **Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!**

*Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun.*

*Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya - apabila perkakas dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak.*

*Perkakas hanya boleh dikendalikan apabila pemacu yang tidak digunakan telah dilindungi dengan penutup pemacu.*

- Setkan suis putar kepada **P** dan tahan sehingga pemacu berhenti.  
Perhatian:  
Jika pemacu tidak bergerak, kedudukan pengayun putar telah pun dicapai.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 6.
- Masukkan mangkuk. Tapak mangkuk adun mestilah dimasukkan ke dalam lekuk unit asas.
- Bergantung pada tugas pemrosesan, masukkan pengacau, pemukul atau cangkuk uli sehingga ia terkunci pada kedudukannya. Jika menggunakan cangkuk uli, putar pemesong doh sehingga cangkuk uli dapat dikunci pada kedudukannya.
- Letakkan bahan-bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 1.
- Pasang penutup.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.

## Menambah lebih banyak bahan

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Setkan suis putar kepada P dan tahan sehingga pemacu berhenti.
- Tanggalkan tudung.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 7.
- Tambah bahan

atau

- tambah lebih banyak bahan melalui tiub suapan pada penutup.

## Selepas menggunakan perkakas

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Setkan suis putar kepada P dan tahan sehingga pemacu berhenti.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan tudung.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 6.
- Keluarkan alat dari pemacu.
- Tanggalkan mangkuk.
- Bersihkan semua bahagian, lihat "Pembersihan dan servis".

## Pembersihan dan servis

### **Perhatian!**

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

## Membersihkan unit asas



### **Risiko kejutan elektrik!**

*Jangan sekali-kali merendam unit asas dalam air atau meletakkannya di bawah air yang mengalir.*

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

## Membersihkan mangkuk dan aksesori

Semua bahagian adalah selamat dibasuh dengan pembasuh pinggan mangkuk. Jangan menyendal bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk kerana ia boleh meleding.

## Penyelesaian masalah

Jika perkakas pincang tugas, sila hubungi perkhidmatan pelanggan kami.

## Contoh penggunaan

### **Krim putar**

100 g–600 g

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



### **Putih telur**

1 hingga 8 putih telur

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



### **Campuran span**

*Resipi asas*

2 biji telur

2–3 sudu besar air panas

100 g gula

1 paket gula vanila

70 g tepung gandum

70 g serbuk penaik tepung jagung (jika diperlukan)



- Pukul bahan-bahan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) dengan pemukul selama lebih kurang 4–6 minit pada pengesetan 4 sehingga berbuih.
- Putar suis kepada pengesetan 2 dan masukkan tepung gandum dan tepung jagung yang telah diayak dengan senduk dalam masa lebih kurang ½ hingga 1 minit.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

### **Adunan kek**

*Resipi asas*

3–4 biji telur

200–250 g gula

Secubit garam

1 paket gula vanila atau kulit daripada

½ biji lemon

200–250 g mentega (suhu bilik)

500 g tepung gandum

1 paket serbuk penaik

⅛ l susu

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

**Kuantiti maksimum:** 1.5–2 x resipi asas

### **Pastri rapuh**

*Resipi asas*

125 g mentega (suhu bilik)

100–125 g gula

1 biji telur

Secubit garam

Sedikit kulit lemon atau gula vanila

250 g tepung gandum

Serbuk penaik jika diperlukan

- Proses semua bahan selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 2–3 minit dengan pengacau (pengesetan 3) atau cangkuk uli (pengesetan 2).

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas



**Doh yis***Resipi asas*

500 g tepung gandum

1 biji telur

80 g lemak (suhu bilik)

80 g gula

200–250 ml susu suam


25 g yis segar atau 1 paket yis kering

Kulit daripada 1/2 biji lemon

Secubit garam

- Campurkan semua bahan dengan cangkul uli selama lebih kurang 1/2 minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–6 minit pada pengesetan 2.

**Kuantiti maksimum:** 1.5 x resipi asas**Aksesori piawai/pilihan**

Aksesori lain yang disertakan bersama-sama pembungkusan (lihat gambaran keseluruhan model yang dilampirkan, Rajah ) diterangkan dalam arahan pengendalian yang berasingan.

Aksesori yang disertakan/aksesori pilihan juga boleh dibeli secara berasingan.

Aksesori untuk perkakas MUM 45.. juga sesuai untuk perkakas MUM 44../46../48...

Rajah **Mangkuk adun plastik (MUZ4KR3)**

Sehingga 1 kg tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.

**Mangkuk kacau keluli tahan karat (MUZ4ER2)**

Sehingga 1 kg tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.

**Alat tambah pengadun plastik (MUZ4MX2)**

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

**Alat tambah pengadun kaca (MUZ4MX3)**

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

**Pemproses mini (MUZ4MM3)**

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

**Pemayang suapan berterusan (MUZ4DS3)**

Untuk menghiris timun, kubis, kolrabi, lobak putih; untuk memayang lobak merah, epal dan daun saderi, kubis merah, keju dan kekacang; untuk memarut keju keras, coklat dan kekacang.

**Cakera kerepek (MUZ45PS1)**

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ4DS3.

Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

**Cakera sayur-sayuran Asia (MUZ45AG1)**

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ4DS3.

Menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia.

**Cakera parut kasar (MUZ45RS1)**

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ4DS3.

Untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu.

**Cakera kentang goreng (MUZ45KP1)**

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ4DS3.

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

**Penekan sitrus (MUZ4ZP1)**

Untuk memerah oren, lemon dan limau gedang.

**Pengisar (MUZ4FW3)**

Untuk memotong daging segar menjadi tartare stik atau lof daging.

**Set cakera berlubang (MUZ45LS1)**

Untuk pengisar MUZ4FW3.

Cakera Halus (3 mm) untuk pastrri dan sapuan, cakera kasar (6 mm) untuk sosej dan bakon.



## Alat tambah puser Vienna (MUZ45SV1)

Untuk pengisar MUZ4FW3.  
Dengan templat logam untuk 4 acuan pastri yang berlainan.

## Alat tambah pamarut (MUZ45RV1)

Untuk pengisar MUZ4FW3.  
Untuk memarut kekacang, badam, coklat dan rol roti kering.

## Alat tambah pemerah (MUZ45FV1)

Untuk pengisar MUZ4FW3.  
Untuk pemerah buah-buahan lembut, (kecuali raspberi), tomato dan buah mawar, menjadi pulpa. Pada masa yang sama misalnya, buah kismis secara automatik dibuang tangkai dan biji.

## Pemegang aksesori (MUZ4ZT1)

Untuk storan aksesori seperti cangkuk uli, pemukul, pengacau, cakera hiris, mayang dan parut.

## Pengisar dengan pengisar berbentuk kon yang diperbuat daripada keluli (MUZ4GM3)

Untuk semua jenis bijian kecuali jagung, juga minyak biji, cendawan dan herba kering.

## Pembuat aiskrim (MUZ4EB1)

Untuk penyediaan sehingga 550 g aiskrim setiap kitaran dan bekas.

## Pelupusan



Perkakas ini telah dikenal pasti selaras dengan arahan Eropah 2002/96/EG bagi Sisa Kelengkapan Elektrik dan Elektronik (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Arahan ini membuka jalan bagi penarikan balik dan penggunaan seluruh EU yang berkesan untuk peralatan sisa.

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

## 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.

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

## 内容

安全须知	10
商品概览	11
操作方法	12
清洗和护理	13
故障处理	13
使用范例	13
配件 / 可选配件	14
作废机器的处理	15
保修	15

## 安全须知

为了获取重要的安全和使用须知，请您在使用设备前仔细阅读本说明。

本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房，以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。

本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

本设备适合用于对食品进行搅打和揉捏，而不可用来加工其他的物体和物质。只有使用了生产商允许的配件的情况下才可能用于其他情况。使用本设备时只能用原厂配件，在使用配件时请注意所附的使用说明。请妥善保存好使用说明，在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

## ▲ 般安全提示

### 触电危险

8岁以下儿童不能使用该设备，但可在年龄较大儿童的监督下使用。让儿童远离本设备和其连接线。

只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。在有人监督的情况下，或进行了安全使用培训，以及了解了相关风险后，身体、感官或心智能力较低的人员，以及缺乏经验和知识的人员才可以使用该设备。

严禁儿童将该设备用于玩耍。

不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏，必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉，以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

## ▲ 使用本设备的安全须知

### 受伤风险

### 触电风险

不能将手伸到转动的部件中。

在所有准备工作做好后，才能将电插头插入插座。

出于安全考虑，不要用的驱动器必须用保护盖（4，7）盖起来后，才能使用本设备。

在设备通电启动后不要去调整转向臂，请等到驱动器完全停止运转。

只能在驱动器完全停止的状态下才能更换工具或者配件——因断电后驱动器还会短时转动。

只能同时使用一种工具或配件。

只能用旋转开关开机或者关机。

若电流中断，来电后设备会继续运转。

不能将主机浸入水中或者在流水中清洗。

## 商品概览

请翻开网页。

图 A

### 主机

#### 1 去联锁键

#### 2 转向臂

（参看“工作位置”）

#### 3 旋转开关

0/off = 关机

Ⓢ / P = 停止位置

拧住旋转开关，直到驱动器停止转动；

工具处于摆动位置。若驱动器不动，则已经到达摆动位置。

档位 1-4 = 工作速度

档位 1 = 最低转速 — 慢速

档位 4 = 最快转速 — 快速

在停电时，设备仍处于开机状态，来电后会继续运转。

#### 4 驱动器保护盖

要取下驱动器保护盖必须先旋转它，直到解除联锁。

#### 5 适用于

– 连续切削配件 \*

– 榨汁配件 \*

– 谷物类碾磨配件 \* 的驱动器

不使用时请盖上驱动器保护盖。

#### 6 适用于

– 工具（搅拌器、打蛋器、搅面钩）

– 制冰器的搅拌工具 \*

– 绞肉机的上翻和下翻 \*

#### 7 搅拌器驱动器保护盖

#### 8 适用于

– 搅拌器

– 多功能搅拌器的驱动器

不需要使用时请盖上搅拌器驱动器的保护盖。

#### 9 电线的收缩（图 B）

MUM 44..：缠绕电线

MUM 46../48..：将电线收到电线盒中。

### 带配件的碗

#### 10 搅拌碗

#### 11 盖子

### 工具

#### 12 搅拌器

#### 13 打蛋器

#### 14 带面团转向器的搅面钩

\* 如果供货范围不包括某配件，可通过销售商或者客服购得。

## 工作位置


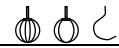










### ⚠ 注意！

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

### 工作位置的调整



- 按压去解锁键，摆动转向臂。
- 将转向臂摆动到想要的位置并让其嵌合稳。

位置		
1		
2		
3		
4		
5		
6		打蛋器、搅拌器和搅面钩的安装和取下
7		添加较多的加工量

## 操作



### 受伤风险！

在所有准备工作做好后，才能将电插头插入插座。

### ⚠ 注意！

只有使配件或工具处于工作状态才能启动设备。

不能让设备空转。

不能将设备和各个零件暴露于热源。各零件不能用于微波炉。

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件，参看“清洁和护理”。

## 准备工作

- 将主机放在光滑而干净的底面上。
- 拉出电线（图回）。
- 插入插头。

## 搅拌器、打蛋器和搅面钩 图回

### 搅拌器 (a)

用于搅拌面粉团，比如蛋糕搅拌面团

### 打蛋器 (b)

用于击打蛋清、奶油，并用于击打较轻的面粉团，如海绵蛋糕面团

### 带面团转向器 (d) 的搅面钩 (c)

用于揉捏较重的面团，并用于参入不需捣碎的配料（如葡萄干、巧克力薄片）



### 因旋转中的工具而导致的受伤风险！

设备运转时，不能将手伸到碗中。只有在驱动器完全停止运转后才能更换工具——在断电后驱动器还会短时间转动。不需要用的驱动器必须用保护盖保护起来，才能使用本设备。

- 将旋转开关调到 P 位置并固定，直到驱动器停止转动。  
提示：  
若驱动器不运动，则已经到达了摆动位置。
- 按压去解锁键，将转动臂调整到位置 6。
- 放入搅拌碗。碗的基座必须卡进主机的凹槽中。
- 根据加工需要，将搅拌器、打蛋器或搅面钩插入驱动器中并嵌合好。要旋转搅面钩的面团转向器以便搅面钩能嵌合好。
- 将要加工的配料注入碗中。
- 按压去解锁键，将转向臂调整到位置 1。
- 放上盖子。
- 将旋转开关调整到想要的档位。

## 续加配料

- 用旋转开关关停设备。
- 将旋转开关调整到位置 P 并抓住，直到驱动器完全停止。
- 取下盖子。
- 按压去联锁键，将转动臂调整到位置 7。
- 加入配料

或者

- 通过盖子上的加料口添加配料。

## 加工完成后

- 用旋转开关关停设备。
- 将旋转开关调整到位置 P，直到驱动器完全停止。
- 拔下电插头。
- 取下盖子。
- 按压去联锁键，将转动臂调整到位置 6。
- 从驱动器上取下工具。
- 取下搅拌碗。
- 清洗每一个部件，参看“清洁和护理”。

## 清洁和护理

### ⚠ 注意！

不要使用磨擦型洗涤剂，以防设备表面受损。

## 清洁主机。



### 触电风险！

不能将主机浸入水中或者在流水中清洗。

- 拔下插头。
- 用湿布擦拭设备。
- 有需要的情況下使用适量洗碗精。
- 随后将设备擦干。

## 将带配件的碗清洗干净。

所有零件都能用洗碗机清洗。不要将塑料部件夹在洗碗机中，以免造成变形。

## 故障排除

若出现故障请与客服联系。

## 使用范例

### 生奶油

100–600 克

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



### 蛋清

1 到 8 个蛋清

- 用打蛋器打蛋清时，调整到档位 4，用时 4 到 6 分钟。



## 制海绵蛋糕面团

### 基本配方

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

- 配料（除了面粉和淀粉）
- 用档位 4，用打蛋器将配料打约 4–6 分钟，打成泡沫状。
- 将旋转开关调整到档位 2，将塞选过的面粉和淀粉用勺子在半分钟到 1 分钟内轻轻地掺和好。

**最大用量：**基本配方的二倍

## 机器搅拌的蛋糕面团

### 基本配方

3–4 个鸡蛋  
200–250 克糖  
1 小撮盐  
1 包香草糖末或者  
1/2 只柠檬的皮  
200–250 克黄油（室温）  
500 克面粉  
1 包发酵粉  
1/8 升牛奶

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

**最大用量：**基本配方的 1.5 到 2 倍

## 做脆饼面团

### 基本配方

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

- 所有配料用档位 1 加工约半分钟，然后用打蛋器（档位 3）或者搅面钩（档位 2）加工约 2–3 分钟。

**最大用量：**基本配方的 2 倍。



**酵母面团****基本配方**

500 克面粉

1 个鸡蛋

80 克脂肪（室温）

80 克糖

200-250 毫升微热的牛奶

25 克新鲜酵母或者 1 小包干酵母，

1/2 只柠檬刮去的皮

1 小撮盐

- 所有配料先用档位 1 加工半分钟，然后在档位 2 用搅面钩加工约 3-6 分钟。

**最大用量：**基本配方的 1.5 倍。**配件、选装特殊配件**

其他随包装提供的配件（参看所附的型号一览表，图 10）在另外的操作说明里有描述。

该配件或者选装特殊配件可以单独购买或者补买。型号 MUM 45.. 设备上的配件也同样适用于型号 MUM 44../46../48..。

**图 10****塑料制品搅拌碗（MUZ4KR3）**

该碗最多可加工 1 公斤的面粉和配料。

**不锈钢搅拌碗（MUZ4ER2）**

该碗最多可加工 1 公斤的面粉和配料。

**塑料制拌和器套件（MUZ4MX2）**

用于搅拌饮料，制作水果泥和蔬菜泥，配制蛋黄酱，切碎水果和坚果，捣碎冰块。

**玻璃制拌和器套件（MUZ4MX3）**

用于搅拌饮料，制作水果泥和蔬菜泥，配置蛋黄酱，切碎水果和坚果，捣碎冰块。

**多功能拌和器（MUZ4MM3）**

用于剁细调味草、蔬菜、苹果和肉，将胡萝卜、萝卜和奶酪擦成屑或者丝，磨碎坚果和冷藏的巧克力。

**连续切削器（MUZ4DS3）**

用于切削黄瓜、卷心菜、球茎甘蓝和萝卜，将胡萝卜、苹果、芹菜、紫叶甘蓝、奶酪和坚果擦成屑或者丝，磨碎硬质奶酪、巧克力和坚果。

**准备炸薯片用的圆盘（MUZ45PS1）**

适用于连续切削器 MUZ4DS3。

用于削制炸薯片的生土豆。

**亚洲蔬菜切削圆盘（MUZ45AG1）**

适用于连续切削器 MUZ4DS3。

可将水果和蔬菜切削成精细的条状，以制作亚洲菜式。

**粗型切削圆盘（MUZ45RS1）**

适用于连续切削器 MUZ4DS3。

用于磨细生土豆，以制作土豆煎饼或者丸子。

**土豆煎饼切削盘（MUZ45KP1）**

适用于连续切削器 MUZ4DS3。

用于磨细生土豆，以制作土豆煎饼，用于将水果和蔬菜切削成厚片。

**榨汁配件（MUZ4ZP1）**

用于将橘子、柠檬和葡萄柚榨汁。

**绞肉机（MUZ4FW3）**

用于绞碎新鲜的肉，以制作鞑靼生食调味肉或者烤肉泥团子。

**带孔圆盘套组（MUZ45LS1）**

适用于绞肉机 MUZ4FW3。

精细（3 毫米）用于制作肉酱和面包涂层，

粗大（6 毫米）用于制作烤肠和肥肉片。

**喷注式烘烤附件（MUZ45SV1）**

适用于绞肉机 MUZ4FW3。

带金属模子，可做出 4 种烘烤花样。

**擦碎附件（MUZ45RV1）**

适用于绞肉机 MUZ4FW3。

用于擦碎坚果、杏仁、巧克力和面包干。

**水果压榨附件（MUZ45FV1）**

适用于绞肉机 MUZ4FW3。

用于将莓果类（覆盆子除外）、西红柿和野蔷薇果压制成糊状。在加工时能同时将茶藨子的梗和籽自动分离出来。

**配件收拾架（MUZ4ZT1）**

用于收拾各种零件如搅面钩、打蛋器、搅拌机、切削圆盘和磨碎圆盘。

**带有不锈钢圆锥形碾磨器的碾磨机（MUZ4GM3）**

碾磨除玉米外所有谷物种类，也能用于碾磨油料果实、磨菇干和蔬菜干。

**1 制冰器（MUZ4EB1）**

每个容器每次工作流程最多能制出 550 克冰块。

## 作废机器的处理



本设备是依据欧洲 2002/96/EG 中关于电子电气设备法令而认证的。该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。关于最新的作废机器的处理途径请您咨询专门的经销商或者您当地的政府机关。

## 保修

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

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

Subject to alterations.

*Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.  
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.  
You can find further information about our products on our web page.*

## Contents

For your safety .....	16
Overview .....	17
Operation .....	18
Cleaning and servicing .....	19
Troubleshooting .....	19
Application examples .....	19
Standard/optional accessories .....	20
Disposal .....	21
Warranty conditions .....	21

## For your safety

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

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

It must not be used for processing other objects or substances.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Use the appliance with original accessories only. When using the accessories, follow the enclosed operating instructions.

Please keep the Operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

## General safety instructions

### Electric shock risk

This appliance shall not be used by children less than 8 years but can be used by older children with supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

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



The appliance must always be disconnected from the power supply when not supervised and before assembly, disassembly or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

## **▲ Safety instructions for this appliance**

### **Risk of injury**

#### **Electric shock risk**

Keep hands clear of rotating parts.

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

For reasons of safety the appliance may only be operated when unused drives have been covered with drive guards (4, 7).

Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on. Wait until the drive has come to a standstill.

Do not change tool/accessory until the drive is at a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

Use only one tool or accessory at any one time.

Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

The appliance restarts following a power interruption.

Do not immerse the base unit in water or clean under running water.

## **Overview**

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

### **Base unit**

#### **1 Release button**

#### **2 Swivel arm**

(see "Operating positions")

#### **3 Rotary switch**

0/off = Stop

Ⓢ / P = Parking circuit

Hold rotary switch until the drive stops; tool is in the swivel position. If the drive does not move, the swivel position has already been reached.

Settings 1–4 = Operating speed

Setting 1 = Minimum speed – slow

Setting 4 = Maximum speed – fast

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

#### **4 Drive cover**

To remove the drive cover, rotate until the locking feature has been released.

#### **5 Drive for**

- continuous-feed shredder \*
- citrus press \*
- grain mill \*

When not in use, attach the drive cover.

#### **6 Drive for**

- tools (stirrer, whisk, kneading hook)
- stirring tool of the ice-cream maker \*
- folded down or up for mincer \*

#### **7 Blender drive cover**

#### **8 Drive for**

- blender
- multi-blender

When not in use, attach the blender drive cover.

#### **9 Cord store (Fig. B)**

MUM 44..: Stow the cord

MUM 46../48..: Stow the cord in the cord store

### **Bowl with accessories**

#### **10 Mixing bowl**

#### **11 Lid**

## Tools

- 12 Stirrer
- 13 Whisk
- 14 Kneading hook with dough deflector

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

## Operating positions




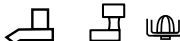

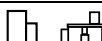






### **Attention!**

Before operating the appliance, attach the tool/accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

### Setting the operating position Fig. 8

- Press the Release button and move the swivel arm.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Position		
1		
2		
3		
4		
5		
6		Insert/remove whisk, stirrer or kneading hook
7		Add large quantities of ingredients

## Operation



### **Risk of injury!**

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



### **Attention!**

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

Do not operate the appliance empty.

Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

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

## Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Unwind/pull out the cord (Fig. 9).
- Insert the mains plug.

## Stirrer, whisk and kneading hook

### Stirrer (a)

for stirring dough, e.g. cake mixture

### Whisk (b)

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

### Kneading hook (c) with dough deflector (d)

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



### **Risk of injury from the rotating tools!**

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.

Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly.

The appliance may only be operated when the unused drives have been safeguarded with the drive covers.

- Set rotary switch to **P** and hold in place until the drive stops.

Note:

If the drive does not move, the swivel position has already been reached.

- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Insert the bowl. The base of the mixing bowl must be inserted into the recess of the base unit.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position. If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position.
- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.

#### Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
  - Set rotary switch to **P** and hold in place until the drive stops.
  - Remove lid.
  - Press the Release button and move the swivel arm to position 7.
  - Add ingredients
- or

- add more ingredients through the feed tube in the cover.

#### After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Set rotary switch to **P** and hold in place until the drive stops.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 6.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

## Cleaning and servicing

### **Attention!**

*Do NOT use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.*

### Cleaning the base unit



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

*Never immerse the base unit in water or place under running water.*

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

### Cleaning the bowl and accessories

All parts are dishwasher-safe. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

## Troubleshooting

If the appliance malfunctions, please consult our customer service.

## Application examples

### Whipped cream

100 g–600 g



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

### Egg white

1 to 8 egg whites



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

### Sponge mixture

*Basic recipe*



2 eggs  
2–3 tbs. hot water  
100 g sugar  
1 packet of vanilla sugar  
70 g flour  
70 g cornflour baking powder (if required)

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4–6 minutes at setting 4 until frothy.
- Rotate switch to setting 2 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Cake mixture

*Basic recipe*

3–4 eggs

200–250 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from

½ lemon

200–250 g butter (room temperature)

500 g flour

1 packet of baking powder

⅛ l milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 3.

**Maximum quantity:** 1.5–2 x basic recipe

## Short pastry

*Basic recipe*

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 2–3 minutes with the stirrer (setting 3) or kneading hook (setting 2).

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Yeast dough

*Basic recipe*

500 g flour

1 egg

80 g fat (room temperature)

80 g sugar

200–250 ml lukewarm milk

25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast

Peel of ½ lemon

1 pinch of salt

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–6 minutes at setting 2.

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe



## Standard/optional accessories

Other accessories enclosed with the packaging (see enclosed overview of models, **Fig. 15**) are described in the separate operating instructions.

Enclosed accessories/optional accessories can also be purchased separately.

The accessories for the MUM 45../46../48.. appliances are also suitable for the MUM 44../46../48.. appliances.

**Fig. 15**

### Plastic mixing bowl (MUZ4KR3)

Up to 1 kg of flour plus ingredients can be processed in the bowl.

### Stainless steel stirring bowl (MUZ4ER2)

Up to 1 kg of flour plus ingredients can be processed in the bowl.

### Plastic blender attachment (MUZ4MX2)

For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.

### Glass blender attachment (MUZ4MX3)

For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.

### Mini processor (MUZ4MM3)

For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

### Continuous-feed shredder (MUZ4DS3)

For slicing cucumbers, cabbage, kohlrabi, radish; for shredding carrots, apples and celery, red cabbage, cheese and nuts; for grating hard cheese, chocolate and nuts.

### Chipper disc (MUZ45PS1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS3.

For slicing raw potatoes for chips.

### **Asiatic vegetables disc (MUZ45AG1)**

For the continuous-feed shredder MUZ4DS3.

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

### **Grating disc coarse (MUZ45RS1)**

For the continuous-feed shredder MUZ4DS3.

For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

### **Potato fritter disc (MUZ45KP1)**

For the continuous-feed shredder MUZ4DS3.

For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

### **Citrus press (MUZ4ZP1)**

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.

### **Mincer (MUZ4FW3)**

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.

### **Perforated disc set (MUZ45LS1)**

For the mincer MUZ4FW3.

Fine disc (3 mm) for pasties and spreads, coarse disc (6 mm) for sausages and bacon.

### **Viennese whirl attachment (MUZ45SV1)**

For the mincer MUZ4FW3.

With metal template for 4 different pastry moulds.

### **Grater attachment (MUZ45RV1)**

For the mincer MUZ4FW3.

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

### **Juicer attachment (MUZ45FV1)**

For the mincer MUZ4FW3.

For pressing soft fruit, (except raspberries), tomatoes and rose hips, to a pulp.

At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.

### **Accessories holder (MUZ4ZT1)**

For the storage of accessories such as kneading hook, whisk, stirrer, slicing, shredding and grating disc.

### **Mill with conical grinder made of steel (MUZ4GM3)**

For all grain types except maize, also oil seeds, dried mushrooms and herbs.

### **Ice-cream maker (MUZ4EB1)**

For the preparation of up to 550 g of ice cream per cycle and container.

### **Disposal**



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

appliance.

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

### **Warranty conditions**

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

**مبشرة - تجهيزة إضافية (MUZ45RV1)**

لمفرمة اللحم MUZ4FW3. لبشر المكسرات. اللوز. الشيكولاتة والحبز الجاف.

**عصارة فواكه - تجهيزة إضافية (MUZ45FV1)**

لمفرمة اللحم MUZ4FW3. لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي. الطماطم (البندورة). والزعرور (الكرديه) بحيث يصبح لبها يوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة سيقانه وبزوره.

**حامل للملحقات التكميلية (MUZ4ZT1)**

للحفاظ على أجزاء الملحقات التكميلية مثل كلاب العجين. المضرب. ذراع التقليب الحزوني. أقراص التخريط والبشر.

**مطحنة حبوب مجهزة بطاحنة مخروطية من****الفولاذ (MUZ4GM3)**

لجميع أنواع الحبوب ما عدا الذرة. أيضا لحبوب الزيت. لأنواع الفطر الجفف والأعشاب المجففة.

**(تجهيزة إعداد الجيلاتني (البوظا) (MUZ4EB1)**

لإعداد كمية يصل قدرها حتى 550 غرام من الجيلاتني (البوظا) في كل عملية إعداد واحدة ووعاء واحد.

**تنبيهات متعلقة بالتخلص من****الأجهزة المستهلكة**

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة



والتخلص من الأجهزة المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment - WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

**الضمان**

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

**قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)****(MUZ45PS1)**

للخراطة التميرية الفورية MUZ4DS3. لتقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد البطاطا (البطاطس) المقلية.

**قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية****(MUZ45AG1)**

للخراطة التميرية الفورية MUZ4DS3. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الأسيوية.

**قرص بشر خشن (MUZ45RS1)**

للخراطة التميرية الفورية MUZ4DS3. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة. على سبيل المثال لإعداد أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كيبية البطاطا (البطاطس).

**قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية****(MUZ45KP1)**

للخراطة التميرية الفورية MUZ4DS3. لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا (البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس) المبشورة المقلية. ولتقطيع فواكه وخضروات لشرائح سمكية.

**عصارة موالح (MUZ4ZP1)**

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب فروت).

**مفرمة لحم (MUZ5FW3)**

لمفرمة اللحم الطازج النيء لإعداد الترتار (وهو عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي) أو اللحم المفروم الأحمر.

**طقم أقراص مثقبة (MUZ45LS1)**

لمفرمة اللحم MUZ4FW3. ناعم (3 مليمترا) ناعم للفطائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز. خشن (6 مليمترا) خشن للنفائق (السجق) المعدة للقلي أو الشوي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

**قمع لتشكيل عجين الحلويات - تجهيزة إضافية****(MUZ45SV1)**

لمفرمة اللحم MUZ4FW3. مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من الحلويات.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

### الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة

تحتوي دلائل الاستخدام المنفصلة على وصف للمحقات إضافية أخرى ملحقة بالعبوة (التي نظرة على اللائحة المرفقة الخاصة بالطرازات المختلفة، الصورة 1).

يمكن شراء الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة أيضاً على حدة فيما بعد. الملحقات الإضافية الخاصة بالماكينة MUM 45.. صالحة أيضاً للاستخدام مع الماكينتين MUM 44.. و MUM 48..

### الصورة 1

#### وعاء تقليب من البلاستيك (MUZ4KR3)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1000 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

#### وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ (MUZ4ER2)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1000 غرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

#### خلط بلاستيكي - تجهيزة إضافية (MUZ4MX2)

خلط المشروبات، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، وإعداد مايونيز لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجروش مكعبات ثلج.

#### إبريق خلط زجاجي (MUZ4MX3)

خلط المشروبات، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، وإعداد مايونيز لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجروش مكعبات ثلج.

#### خلط متعدد الاستخدام (MUZ4MM3)

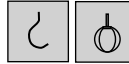
لتخريط الأعشاب، الخضروات، التفاح واللحم، ولبشر الجزر، الفجل والجبن، ولبشر المكسرات (البندق، اللوز الخ) والشيكولاتة المبردة.

#### خراطة تمريية فورية (MUZ4DS3)

لتخريط الخيار والقضاء، الكرنب، اللفت، الفجل؛ لبشر الجزر، التفاح والكرفس، الكرنب (الملفوف) الأحمر، الجبن والمكسرات (البندق، اللوز الخ)؛ ولبشر أنواع الجبن الصلبة، والشيكولاتة والمكسرات (البندق، اللوز الخ).

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1½-2 مرة من كمية الوصفة الأساسية



### عجين الخبزوات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 غرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو الفانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة البكنج بودر

- تُعجن كافة المكونات بواسطة ذراع التقليل الحلزوني

أو كلاب العجين لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة

2 إلى 3 دقائق على الدرجة 2.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

### عجين بالخميرة

المقادير الأساسية

500 غرام طحين

بيضة

80 غرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 غرام سكر

حوالي 200 إلى 250 ملي لتر لبن دافئ

25 غرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة الجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل

الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1.

ثم يشغل على الدرجة 2 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: مضاعفة المقادير الأساسية مرة ونصف

## بعض الوصفات



### خفق القشدة

- من 100 إلى 600 غرام
- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 4 (طبقاً لكمية ونوع القشدة).



### خفق زلال البيض

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



### الেকكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا

70 غرام طحين

70 غرام نشا يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 4 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 2 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن ½ إلى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.



### العجين الخالي من الخميرة

المقادير الأساسية

من 3 إلى 4 بيضات

من 200 إلى 250 غرام سكر

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشدة نصف ليمونة

من 200 إلى 250 غرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

غرام طحين

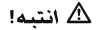
كيس خميرة بيكنج بودر

¼ لتر لبن

## بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف الجهاز عن العمل بواسطة المفتاح الدوّار
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- ارفع الغطاء
- اضغط على زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 6.
- انزع أدوات العمل عن المحرك.
- ثم انزع الوعاء.
- قم بتنظيف كافة الأجزاء (انظر التنظيف والعناية بالجهاز).

## التنظيف والعناية بالجهاز



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

## تنظيف الجهاز الأساسي



### خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

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

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة.
- ويمكن استخدام قليل من المنظف السائل عند الضرورة.
- بعد ذلك يتم جفيف الجهاز.

## تنظيف الوعاء و الملحقات

- جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

## إزالة الأعطال

- نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أية أعطال أخرى.



## التشغيل



خطر حدوث إصابات!

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

## ⚠ انتبه!

- يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بعد تركيب أداة عمل/ملحق تكميلي وضبطها على وضع التشغيل.
- يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ.
- يجب عدم تعريض الجهاز والملحقات التكميلية لمصادر سخونة، الأجزاء غير صالحة للاستخدام في جهاز الميكروويف (الموجات الفائقة القصير).
- يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً قبل الاستخدام لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

## الإعداد للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم فك/سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به (الصورة B).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

## ذراع التقليل الحلزوني والمضرب و كلاب العجين

## الصورة D

## ذراع التقليل الحلزوني (a)

يُستخدم لتقليل العجين، على سبيل المثال عجين بلاخميرة

## المضرب (b)

يُستخدم لإعداد الجيلاتني والفنشة والعجين الخفيف. على سبيل المثال عجين البسكويت

## كُلاب العجين (c) المُجهز بطراد للعجين (d)

يُستخدم لإعداد العجين الثقيل وللتقليل الهادئ للمحتويات التي لا ينبغي تقطيعها (على سبيل المثال الزبيب وقطع الشيكولاتة الصغيرة)

## خطر الإصابة من خلال ملحقات الجهاز المتحركة دائرياً!



لا تضع يدك بتناً داخل الوعاء أثناء دوران الجهاز. يجري تغيير ملحقات الجهاز فقط أثناء توقف المحرك - يستمر المحرك في الدوران لبرهة من الوقت بعد فصل التيار الكهربائي عنه. يُسمح باستخدام الجهاز فقط إذا كانت المحركات الغير خاضعة للاستخدام مؤمنة بالغطاء الواقي للمحرك.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.

## ملاحظة:

- إذا توقف المحرك عن الحركة فإن هذا يدل على أنه قد تم بالفعل التوصل إلى الوضع المهيأ لإعادة الضبط.
  - اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 6.
  - استخدم الآن الوعاء مع مراعاة تثبيت قاعدته في تجويف هيكل الجهاز الأساسي.
  - استخدم التجهيز الملائمة لما يتناسب مع المرجو إعداده. ذراع التقليل الحلزوني أو المضرب أو كُلاب العجين مع مراعاة تعشيقها في المحرك. بالنسبة لكُلاب العجين فيجب مراعاة إدارة طراد العجين حين أن يتم تعشيق كلاب العجين.
  - ضع المكونات التي ينبغي إعدادها في الوعاء.
  - اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران في وضع التشغيل 1.
  - ركب الغطاء.
  - اضغط المفتاح الدوار على الدرجة المرجوة.
- إضافة المكونات
- قم بإيقاف الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
  - يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع P ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
  - أرفع الغطاء.
  - اضغط على زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ثم اضبط عمود الدوران على وضع التشغيل 7.
- أو
- أضف المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة بالغطاء.

## وعاء مع ملحقات تكميلية

- 10 وعاء تقليب  
11 غطاء  
أدوات عمل  
12 ذراع تقليب حلزوني  
13 مضرب  
14 كلاب عجين بطراد عجين

## نظرة عامة

## برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية الصورة A

## الجهاز الأساسي

## 1 زرفك تجهيزة إحكام الإغلاق

## 2 ذراع متراوح

(أنظر «أوضاع التشغيل»).

## 3 مفتاح دوار

off/0 = إيقاف التشغيل

P/Ⓢ = توقف مؤقت اضغط على المفتاح الدوار

واستمر في الضغط عليه حين توقف المحرك عن الحركة: التجهيزة المركبة على الجهاز أصبحت الآن في وضع مهياً لإعادة الضبط. إذا توقف المحرك عن الحركة فإن هذا يدل على أنه قد تم بالفعل التوصل إلى الوضع المهياً لإعادة الضبط.

الدرجات 1-4. سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران بطيء

الدرجة 4 = عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

عند انقطاع التيار الكهربائي يظل الجهاز في على الوضع الذي كان عليه قبل ذلك ويستأنف الدوران بعد انتهاء فترة الانقطاع.

## 4 غطاء واقى لوحدة الإدارة

رفع الغطاء الواقى للمحرك يتطلب أولاً إدارته حين فك تجهيزة الاحكام.

## 5 وحدة إدارة

- للخرططة التمريرية الفورية \*

- ولعصارة الموالح \*

- ولطحنة الحبوب \*

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

## 6 وحدة إدارة

- لأدوات العمل (ذراع التقليب الحلزوني.

المضرب، كلاب العجين)

- لأداة التقليب الخاصة بتجهيزة إعداد الجيلاتى (البوظة) \*

- مطوية لأسفل أو مطوية لأعلى لمفرمة اللحم \*

## 7 غطاء واقى لوحدة الخلاط

## 8 وحدة إدارة

- وللخلاق

- وللخلاق متعدد الاستخدام

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

## 9 حفظ سلك التوصيل الكهربائى (الصورة B)

MUM 44.. لف سلك التوصيل الكهربائى

MUM 46./48.. أدخل سلك التوصيل الكهربائى في

التجويف المعد لذلك.

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

## أوضاع التشغيل

⚠ انتبه!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا إذا كانت أداة العمل/الملحق

التكميلي مركبة حسب ما هو موضح في هذا الجدول

على وحدة الإدارة الصحيحة وفي الوضع الصحيح

وموجودة في وضع التشغيل. الذراع المتراوح يجب أن يكون

مستقراً في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من

أوضاع التشغيل.

## ضبط وضع التشغيل الصورة C

• يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح.

• يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع		
1		
2		
3		
4		
5		
6		تركيب/رفع ذراع التقليب الحلزوني والمضرب وكراب العجين
7		إضافة كميات كبيرة للإعداد

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية.

كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

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

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

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

### ▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### خطر الصعق بالتيار الكهربائي

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

لأسباب تتعلق بالأمان والسلامة فإن الجهاز لا يسمح بتشغيله إلا عندما تكون وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً مغطاة بالغطاء الواقي للإدارة (4, 7).

يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

يجب عدم تغيير أداة العمل/الملحق التكميلي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة.

يجب عدم استخدام ما يزيد عن أداة عمل واحدة أو ملحق تكميلي واحد في نفس الوقت.

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

يعاود الجهاز الدوران من جديد بعد عودة التيار الكهربائي. الجهاز الأساسي يجب عدم غمره في ماء أو تنظيفه تحت ماء جاري.

## المحتويات

ar-1	من أجل أمانكم وسلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-4	التشغيل
ar-5	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-5	إزالة الأعطال
ar-5	بعض الوصفات
ar-6	الملحقات الإضافية/اللوازم الخاصة
ar-7	تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة
ar-7	الضمان

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

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك. هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخبز مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أو مواد أخرى. عند استخدام الملحقات الإضافية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

## ⚠ تنبيهات سلامة عمومية

### خطر حدوث صدمة كهربائية

يحظر تشغيل الجهاز من قبل أطفال يقل عمرهم عن 8 سنوات، إلا أن الجهاز يمكن استخدامه من قبل الأطفال الأكبر سناً مع لزوم الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

## 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.de](http://www.bosch-home.de)

Reparaturservice\*  
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 03  
[mailto:cp-servicecenter@  
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

Ersatzteilbestellung\*  
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)  
Tel.: 01801 33 53 04  
Fax: 01801 33 53 08  
<mailto:spareparts@bshg.com>  
\*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

### 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-ua@bshg.com>  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### AT Österreich, Austria

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

Hotline für Espresso-Geräte:  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)

\*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
7-9 Arco Lane  
HEATHERTON, Victoria 3202  
Tel.: 1300 368 339  
valid only in AUS  
<mailto:bshau-as@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

### BE Belgique, België, Belgium

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

### BG Bulgaria

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

### BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.  
P.O.BOX 5111  
Manama  
Tel.: 1759 2233  
<mailto:service@khalaifat.com>

### BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia  
Eletrodomésticos Ltda.  
Rua Barão Geraldo Rezende, 250  
13020-440 Campinas/SP  
Tel.: 0800 704 5446  
Fax: 0193 737 7769  
[mailto:bshconsumidor@  
ATENTO.com.br](mailto:bshconsumidor@atento.com.br)  
[www.boscheletrodomesticos.com.br](http://www.boscheletrodomesticos.com.br)

### BY Belarus, Беларусь

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

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkskundendienst für  
Hausgeräte  
Fahrwaldstrasse 80  
8954 Geroldswil  
[mailto:ch-info.hausgeraete@  
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)  
Service Tel.: 0848 840 040  
Service Fax: 0848 840 041  
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>  
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080  
Ersatzteile Fax: 0848 880 081  
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaanios III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 77 77 807  
Fax: 022 658 128  
[mailto:bsh.service.cyprus@  
cytanet.com.cy](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](http://www.bosch-home.com)

### 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](mailto:BSH-Service.dk@bshg.com)  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

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

### ES España, Spain

BSH Electrodomésticos  
España S.A.  
Polígono Malpica, Calle D  
Parcela 96 A  
50016 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

### FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
[mailto:Bosch-Service-FI@  
bshg.com](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 23%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv 23%)

**FR France**

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

Service Consommateurs:  
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)  
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:  
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)  
www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to  
order spare parts and accessories  
or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call  
Tel.: 0844 892 8979\*

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

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Services  
17 km E.O. Athinon-Lamias &  
Potamou 20  
145 64 Kifisia

Greece – Athens  
Tel.: 2104 277 701  
Fax: 2104 277 669  
North-Greece – Thessaloniki  
Tel.: 2310 497 200  
Fax: 2310 497 220  
South-Greece – Heraklion/Kreta  
Tel.: 2810 325 403  
Fax: 2810 324 585  
Central-Greece – Patras  
Tel.: 2610 330 478  
Fax: 2610 331 832  
mailto:cs\_gr\_helpdesk@bshg.com  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
Unit 1 & 2, 3rd Floor  
North Block, Skyward House  
3 Sham Mong Road  
Tai Kok Tsui, Kowloon  
Hong Kong  
Tel.: 2565 6151  
Fax: 2565 6252  
mailto:bshhkg.service@bshg.com

**HR Hrvatska, Croatia**

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

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9  
1126 Budapest  
Hibabejelentés  
Tel.: 01 489 5461  
Fax: 01 201 8786  
mailto:hibabejelentes@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: 01 489 5463  
Fax: 01 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
www.bosch-home.com

**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.eu.uk

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

BSH Customer Service Front Office  
Shop No.4, Everest Grande,  
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,  
Mahakali Caves Road, Andheri East  
Mumbai 400093

**IS Iceland**

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

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Numero verde 800 829120  
mailto:mil-assistenza@bshg.com  
www.bosch-home.com

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

IP "Batkayev Ildus A."  
B. Momysh-uly Str.7  
Chymkent 160018  
Tel./Fax: 0252 31 00 06  
mailto:evrika\_kz@mail.ru

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

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

**LU Luxembourg**

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

**LV Latvija, Latvia**

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

**Elkor Serviss**

Brivibas gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 0705 20; -36  
Fax: 067 0705 24  
mailto:domoservice@elkor.lv  
www.servisacentrs.lv

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**  
Elektronika komerc  
Ul. 27 Mart br.2  
81000 Podgorica  
Tel./Fax: 020 662 444  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

**MK Macedonia, Македонија**  
GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok.3  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2454 600  
Mobil: 070 697 463  
mailto:gorenece@yahoo.com

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

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

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

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

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

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

**PL Polska, Poland**  
BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Centrala Serwisu  
Tel.: 0801 191 534  
Fax: 022 57 27 709  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**  
BSHP Electrodomesticos Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 707 500 545  
Fax: 21 4250 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.com

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

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

**SG Singapore, 新加坡**  
BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
37 Jalan Pemimpin  
Union Industrial Building  
Block A, #01-03  
577177 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com

**SI Slovenija, Slovenia**  
BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 08 87  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SK Slovensko, Slovakia**  
Technoservis Bratislava  
Trhová 38  
84108 Bratislava – Doubravka  
Tel.: 02 6446 3643  
Fax: 02 6446 3643  
www.bosch-home.com

**TR Türkiye, Turkey**  
BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34770 Ümraniye, Istanbul  
Tel.: 0 216 444 6333  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com

**TW Taiwan, 台灣**  
Achelis Taiwan Co. Ltd.  
4th floor, No. 112 Sec 1  
Chung Hsiao E Road  
Taipei ROC 100  
Tel.: 02 2321 6222  
mailto:Bosch@achelis.com.tw

**UA Ukraine, Україна**  
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 044 4902095  
www.bosch-home.com

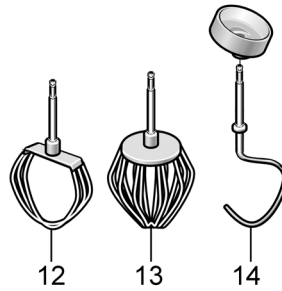
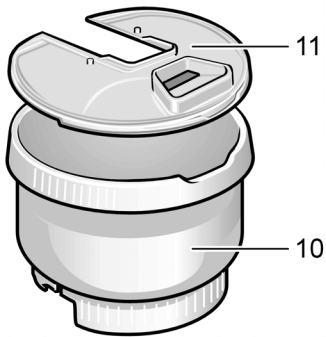
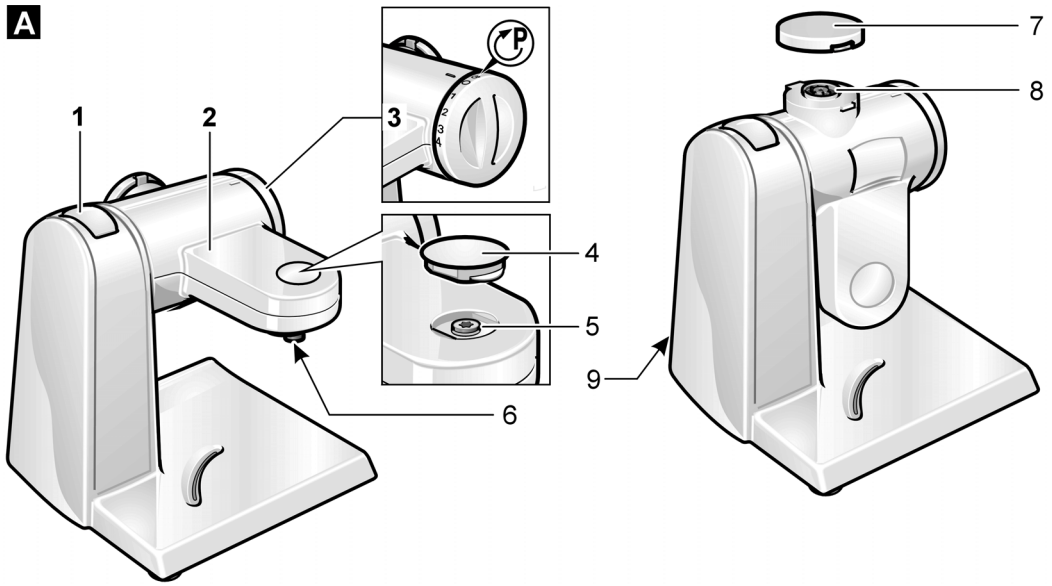
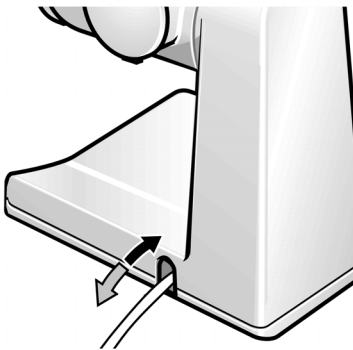
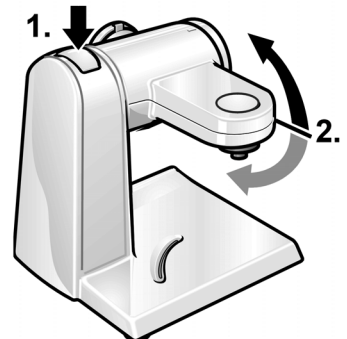
**XK Kosovo**  
NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 038 502 448  
Tel.: 00377 44 172 309  
mailto:a\_service@gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**  
BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com

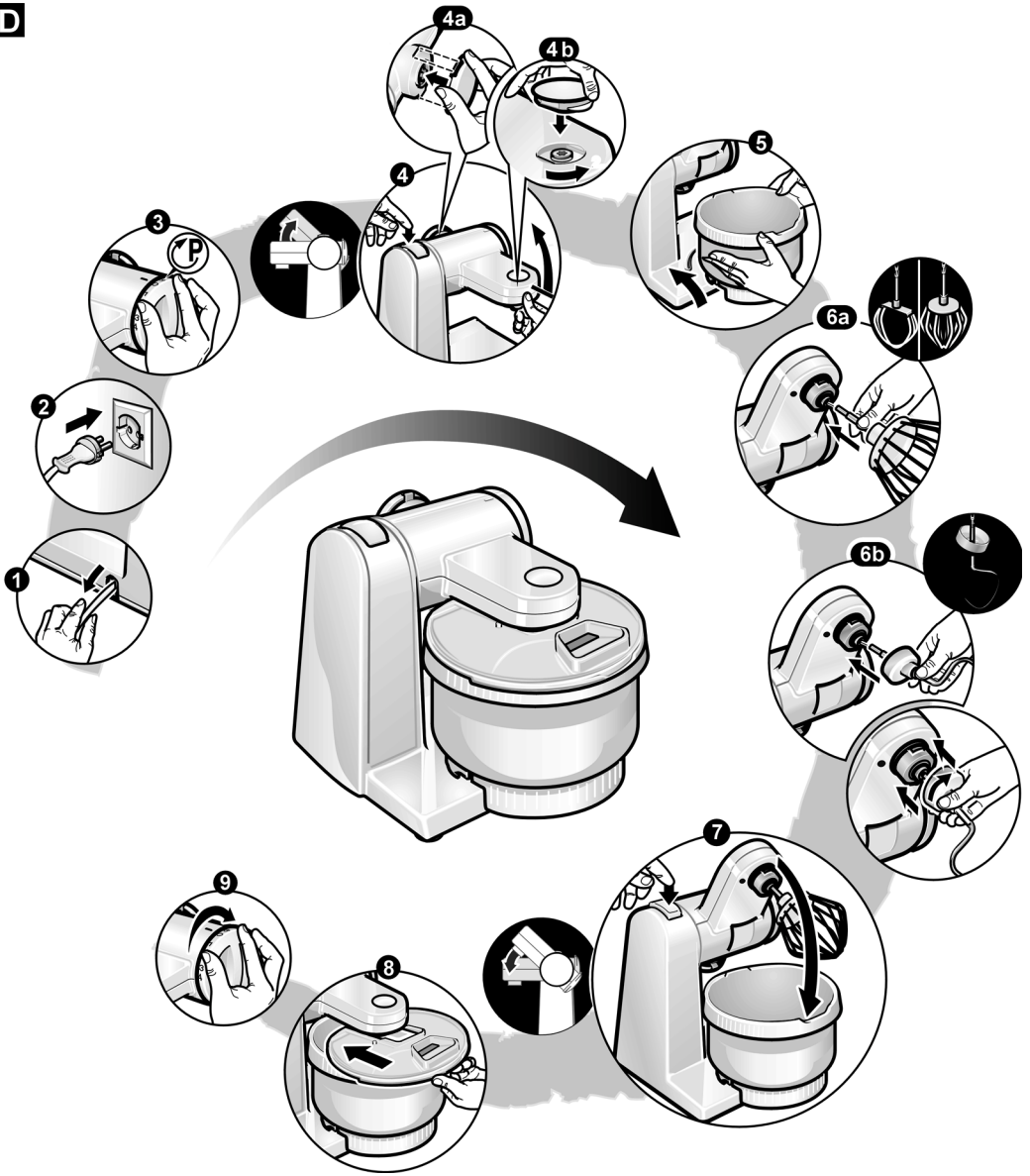
**ZA South Africa**  
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
15th Road Randjespark  
Private Bag X36, Randjespark  
1685 Midrand – Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
Fax: 086 617 1780  
mailto:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com





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

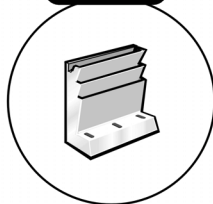
**D**



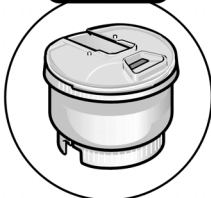
**E**



**MUZ4ZT1**



**MUZ4KR3**



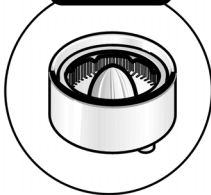
**MUZ4ER2**



**MUZ4EB1**



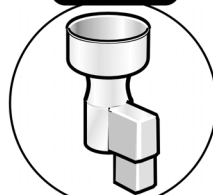
**MUZ4ZP1**



**MUZ4DS3**



**MUZ4GM3**



**MUZ4RS1**



**MUZ45PS1**



**MUZ45AG1**



**MUZ45KP1**



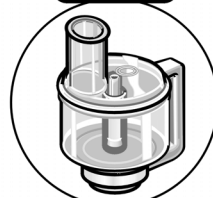
**MUZ4MX2**



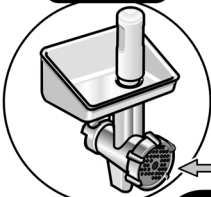
**MUZ4MX3**



**MUZ4MM3**



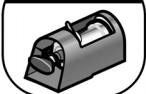
**MUZ4FW3**



**MUZ45SV1**



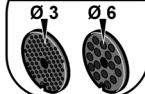
**MUZ45FV1**



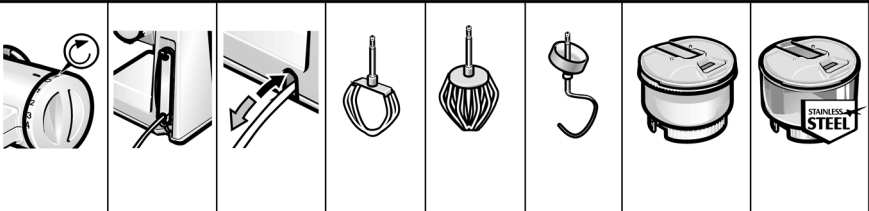
**MUZ45RV1**



**MUZ45LS1**



**F-1**



MUM4405



MUM4406



MUM4426



MUM4427



MUM4600



MUM4825



MUM4830



MUM4835



MUM4855



MUM4856EU



MUM4875EU



MUM4880



MUM48A1



MUM48R1



MUM48CR1

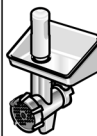


MUM48CR2



MUM48R1GB





MUM4405

MUM4406

MUM4426

MUM4427

MUM4600

MUM4825

MUM4830

MUM4835

MUM4855

MUM4856EU

MUM4875EU

MUM4880

MUM48A1

MUM48R1

MUM48CR1

MUM48CR2

MUM48R1GB

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓