



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MUM44..GB**  
**MUM46..GB**  
**MUM48..GB**



**BOSCH**

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

<b>en</b>	English	3
<b>ms</b>	Bahasa Melayu	12
<b>ar</b>	العربية	32
<b>zf</b>	繁體中文	33
<b>zh</b>	简体中文	40



Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

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

---

## Contents

For your safety .....	3
Overview .....	5
Operating positions .....	5
Operation .....	6
Cleaning and servicing.....	8
Troubleshooting .....	8
Application examples.....	8
Standard / optional accessories.....	9
Disposal.....	11
Guarantee .....	11

---

## For your safety

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

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

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. 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. Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

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**

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children.

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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

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

## **Safety instructions for this appliance**

### **⚠ Risk of injury**

#### **⚠ Electric shock risk**

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

Do not adjust 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 the rotary switch to switch the appliance on or off.

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

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

The appliance restarts following a power interruption.

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

Keep hands clear of rotating parts. 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 (4, 7).

#### **⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!**

Never place fingers in the attached blender! Never assemble blender on the base unit. Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached. Do not touch blender blades with bare hands.

## ⚠ Risk of scalding!

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

## ⚠ Important!

Use only one tool or accessory at any one time.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (Fig. **I**). The appliance requires no maintenance.


---

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

### Figure **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

#### Blender

#### 15 Base

#### 16 Blade insert

#### 17 Sealing ring

#### 18 Blender jug

#### 19 Lid

#### 20 Funnel

\* 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

### Figure 1:

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

### Overview of the operating positions

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. 2).
- Insert the mains plug.

## Stirrer, whisk and kneading hook

### Figure 3:

#### 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"

## Blender

### Figure :

#### Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill!

Operate the assembled blender only and with the lid attached.

#### Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.


Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

#### Warning!

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

#### Warning!

Processing liquids in the glass blender: maximum setting 3. Add a max. 0.5 litres of hot or frothing liquid.

- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.
- Remove the blender drive cover.
- Attach the blender jug (mark on the base of the blender jug on the mark on the base unit) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction (**Fig. -4/5**).
- Add ingredients.  
Maximum capacity of liquid for plastic blender = 1 litre,  
for glass blender = 0.75 litres,  
frothing or hot liquid maximum 0.5 litres  
Optimal processing capacity – solids = 50-100 g.
- Attach lid and press firmly.  
While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening!
- Set the rotary switch to the desired setting.

### Adding more ingredients

#### Figure -6:

- Switch off the appliance with the rotary switch.
  - Remove the cover and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the feed tube
- or
- pour liquid through the funnel.

### After using the appliance

Switch off the appliance with the rotary switch.

- Remove mains plug.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

## Cleaning and servicing

### Attention!

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

### Cleaning the base unit

#### Risk of electric shock!

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

- 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.

### Cleaning the blender

#### Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. The blender can be disassembled for cleaning.

#### Warning!

Do NOT use abrasive cleaning agents. The blade insert is not dishwasher-safe. Clean the blade insert under running water only.

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

### Taking the blender apart

#### Figure :

- Rotate the base of the blender jug in a clockwise direction and remove.
- Upon the flanks, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction.

The blade insert is released.

- Take blade insert out and remove sealing ring.

### Putting the blender together

#### Figure :

#### Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.


- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Tighten the blade insert with the aid of the blender jug base.
- Tighten the base of the blender jug in an anti-clockwise direction.

## 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  
 ⅙ 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



## Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 2.
- Switch the blender to setting 4 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.



## 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. III**) are described in the separate operating instructions.

Enclosed accessories / optional accessories can also be purchased separately.

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

**Figure III:**

### 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



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.

Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda.

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

---

## Kandungan

Untuk keselamatan anda .....	12
Gambaran keseluruhan .....	15
Kedudukan pengendalian .....	15
Pengendalian .....	16
Pembersihan dan servis .....	18
Penyelesaian masalah.....	18
Contoh penggunaan .....	19
Aksesori piawai / pilihan.....	20
Arahan tentang pelupusan.....	21
Syarat-syarat waranti .....	21

---

## Untuk keselamatan anda

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

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

Peralatan ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah, contohnya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa. Guna peralatan untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Jangan melebihi kuantiti maksimum yang dibenarkan (lihat “Contoh penggunaan”).

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

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

## **Arahan keselamatan umum**

### **⚠ Risiko kejutan elektrik**

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

Peralatan boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan peralatan dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan peralatan.

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

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

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

Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya. Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki peralatan.

## **Arahan keselamatan untuk peralatan ini**

### **⚠ Risiko kecederaan**

### **⚠ Risiko kejutan elektrik**

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

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

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

Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan peralatan.

Apabila peralatan ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur. Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur. Peralatan bermula semula selepas gangguan bekalan kuasa.

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

Jauhi tangan dari bahagian berputar. Semasa peralatan sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun.

Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila peralatan dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak. Peralatan hanya boleh dikendalikan apabila pemacu yang tidak digunakan telah dilindungi dengan penutup pemacu (4, 7).

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

Jangan sekali-kali meletakkan jari di dalam pengadun yang terpasang! Jangan sekali-kali pasang pengadun pada unit asas. Jangan menanggalkan / memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya! Kendalikan hanya pengadun yang telah dipasang dan dengan tudung yang telah disisipkan. Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.

**⚠ Risiko melecur**

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung.

Masukkan 0.5 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

**⚠ Penting!**

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

Arahan pengendalian ini menerangkan beberapa model, lihat juga gambaran keseluruhan model (**Rajah III**). Peralatan tidak memerlukan penyelenggaraan!

## Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

### Rajah III:

#### Unit asas

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

**0/mati** = Berhenti

 **P** = Litar medan

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

Tetapan 1-4 = Kelajuan pengendalian

Tetapan 1 = Kelajuan minimum – perlahan

Tetapan 4 = Kelajuan maksimum – laju

Jika bekalan kuasa terganggu, peralatan kekal hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih.

- 4 **Penutup pemacu**  
Untuk menanggalkan penutup pemacu, putar sehingga ciri pengunci dilepaskan.
- 5 **Pemacu untuk**
  - pencancang suapan berterusan\*
  - pemerah sitrus\*
  - biji giling \*

Apabila tidak digunakan, sisipkan penutup pemacu.
- 6 **Pemacu untuk**
  - alat (pengacau, pemukul, cangkuk uli)
  - alat pengacau untuk pembuat aiskrim\*
  - lipat turun atau naik bagi pencancang \*
- 7 **Penutup pemacu pengadun**
- 8 **Pemacu untuk**
  - pengacau
  - pengacau pelbagai

Apabila tidak digunakan, sisipkan penutup pemacu.

### 9 Penyimpan kord (Rajah. III)

MUM 44.: Simpan kord

MUM 46./48.: Simpan kord di dalam penyimpanan kord

### Mangkuk dengan aksesori

#### 10 Mangkuk adun

#### 11 Tudung

#### Alat

#### 12 Pengacau

#### 13 Pemukul

#### 14 Cangkuk uli dengan pemesong doh

#### Pengadun

#### 15 Asas

#### 16 Sisipan bilah

#### 17 Gelang sandal

#### 18 Jag pengadun

#### 19 Tudung

#### 20 Corong

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

## Kedudukan pengendalian

### Perhatian!

Sebelum mengendalikan peralatan, 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.

## Menetapkan kedudukan pengendalian

### Rajah III:

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

**Gambaran keseluruhan kedudukan pengendalian**

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

**Pengacau, pemukul dan cangkuk uli**

**Rajah D:**

**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)

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

Semasa peralatan sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila peralatan dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak.

Peralatan 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 butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan **6**.
- Masukkan mangkuk. Tapak mangkuk adun mestilah dimasukkan ke dalam lekuk unit asas.
- Bergantung pada tugas pemprosesan, 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 butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan **1**.
- Pasang penutup.

**Pengendalian**

**⚠ Risiko kecederaan**

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

**Perhatian!**

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

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

**Penyediaan**

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



- Tetapkan suis putar pada tetapan yang dikehendaki.

### Menambah lebih banyak ramuan

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.
- Setkan suis putar kepada **P** dan tahan sehingga pemacu berhenti.
- Tanggalkan tudung.
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 7.
- Tambah ramuan atau
  - tambah lebih banyak bahan melalui tiub suapan pada penutup.

### Selepas menggunakan peralatan

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

## Pengadun

### Rajah 13:

#### Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari di dalam pengadun yang terpasang! Jangan menanggalkan / memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya!

Kendalikan hanya pengadun yang telah dipasang dan dengan tudung yang telah disisipkan.

#### Risiko melecur

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

### Amaran!

Pengadun boleh rosak. Jangan memproses bahan sejuk beku lampau (kecuali kiub ais). Jangan kendalikan ketika kosong.

### Amaran!

Memproses cecair di dalam pengadun kaca: tetapan maksimum 3. Masukkan 0.5 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 3.
- Tanggalkan penutup pemacu pengadun.
- Pasang jag pengadun (tanda pada asas jag pengadun di atas tanda pada unit asas) dan pusing sepenuhnya ke arah lawan jam (**Rajah 13-4/5**)
- Tambah ramuan.
  - Muatan cecair maksimum bagi pengadun plastik = 1 liter, bagi pengadun kaca = 0.75 liter cecair menggelegak atau panas maksimum 0.5 liter
  - Muatan memproses optimal - pepejal = 50-100 g.
- Sisipkan tudung dan tekan dengan kuat. Semasa mengendalikannya, sentiasa pegang tudung dengan kuat menggunakan satu tangan. Bagaimanapun jangan letak tangan di atas bukaan pengisian semula!
- Tetapkan suis putar pada tetapan yang dikehendaki.

### Menambah lebih banyak ramuan

#### Rajah 13-6:

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.
- Buka penutup dan tambah ramuan. atau
  - tanggalkan corong dan secara beransur-ansur tambah ramuan pepejal melalui tiub suapan.
- atau
  - tuangkan cecair melalui corong.

### Selepas menggunakan peralatan

Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.

- Cabut palam sesalur.
- Putar pengadun ke arah jam dan tanggalkannya.

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

---

## Pembersihan dan servis

### Perhatian!

Jangan GUNAKAN agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

### Membersihkan unit asas

#### Risiko kejutan elektrik!

Jangan sekali-kali merendam unit asas ke 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.

### Membersihkan pengadun

#### Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah. Pengadun boleh ditanggalkan untuk pembersihan.

#### Amaran!

Jangan GUNAKAN agen pembersih yang melelas.

Sisipan bilah tidak selamat untuk pembasuh pinggan mangkuk. Bersihkan sisipan bilah hanya di bawah air yang mengalir.

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

### Menanggalkan pengadun

#### Rajah

- Putar asas jag pengadun ke arah jam dan tanggalkannya.
- Pegang sisi, putar sisipan bilah dalam arah lawan jam.

Sisipan bilah dilepaskan.

- Keluarkan bilah sisipan dan tanggalkan gelang sendal.

### Memasang balik pengadun:

#### Rajah

#### Risiko kecederaan

Jangan sekali-kali pasang pengadun pada unit asas.

- Pasang gelang sendal pada sisipan bilah.
- Masukkan sisipan bilah dari bawah ke dalam jag pengadun.
- Ketatkan sisipan bilah dengan bantuan asas jag pengadun.
- Ketatkan asas jag pengadun dalam arah lawan jam.

---

## Penyelesaian masalah

Jika peralatan 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 tetapan 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 tetapan 4.

### Campuran span

#### Resipi asas

2 biji telur

2-3 sudu besar air panas

100 g gula

1 paket gula vanila

70 g tepung

70 g tepung jagung (sekiranya perlu)



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

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

### Adunan kek

#### Resipi asas

3-4 biji telur

200-250 g gula

1 jepitan garam

1 paket gula vanila atau kulit daripada

½ lemon

200-250 g mentega (suhu bilik)

500 g tepung

1 paket serbuk penaik

½ l susu



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

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

### Pastrri rapuh

#### Resipi asas



125 g mentega (suhu bilik)

100-125 g gula

1 biji telur

1 jepitan garam

Sedikit kulit lemon atau gula vanila

250 g tepung

Serbuk penaik sekiranya perlu

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

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

### Doh yis

#### Resipi asas



500 g tepung

1 biji telur

80 g lemak (suhu bilik)

80 g gula

200-250 ml susu suam

25 g yis segar atau 1 paket yis kering

kulit daripada ½ lemon

1 jepitan garam

- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-6 minit pada tetapan 2.

**Kuantiti maksimum:** 1,5 x resipi asas

### Mayonis

2 biji telur

2 sudu teh biji sawi

¼ l minyak

2 sudu besar jus lemon atau cuka

1 jepitan garam

1 jepitan gula



Ramuan hendaklah berada pada suhu yang sama.

- Proseskan ramuan (kecuali minyak) di dalam pengadun untuk beberapa saat pada tetapan 2.
- Tetapkan pengadun pada tetapan 4, tuangkan minyak melalui corong perlahan-lahan dan adunkan sehingga mayonis mengemulsi.

---

## Aksesori piawai / pilihan

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

Aksesori yang disertakan / aksesori pilihan juga boleh dibeli secara berasingan. Aksesori untuk peralatan MUM 45.. juga sesuai untuk MUM 44.. /46.. /48... peralatan.

**Rajah II:**

### 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 buahan dan sayuran, untuk menyediakan mayonis, untuk memotong buahan dan kacang, untuk menghancurkan kiub ais.

### Alat tambah pengadun kaca (MUZ4MX3)

Untuk mengadun minuman, untuk memurikan buahan dan sayuran, untuk menyediakan mayonis, untuk memotong buahan dan kacang, untuk menghancurkan kiub ais.

### Pemproses mini (MUZ4MM3)

Untuk mencincang herba, 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 mencincang 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 buahan dan sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan 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 buahan dan sayuran menjadi kepingan tebal.

### Penekan sitrus (MUZ4ZP1)

Untuk memerah oren, lemon dan buah anggur.

### 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 pusar Vienna (MUZ45SV1)**

Untuk pengisar MUZ4FW3.

Dengan templat logam untuk 4 acuan pastrri yang berlainan.

### **Alat tambah pamarut (MUZ45RV1)**

Untuk pengisar MUZ4FW3.

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

### **Alat tambah pemerah (MUZ45RV1)**

Untuk pengisar MUZ4FW3.

Untuk pemerah buahan lembut, (kecuali raspberi), tomato dan buah mawar, menjadi pulpa. Pada masa yang sama contohnya, buah anggur 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.

## **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.

## 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.

## عصارة فواكه - ملحقة (MUZ45FV1)

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

## حامل للملحقات (MUZ4ZT1)

للحفاظ على الملحقات التكميلية مثل كلاب العجين والمضرب وذراع التقليل الحلزوني وأقراص التخريط والبشر.

## مطحنة جبوب مجهزة بطاحنة مخروطية

### من الفولاذ (MUZ4GM3)

لجميع أنواع الحبوب، ما عدا الذرة، وأيضاً لحبوب الزيت، ولأنواع الفطر المجفف، وللأعشاب المجففة.

## تجهيزة إعداد الجيلاتني (MUZ4EB1)

لإعداد كمية يصل قدرها حتى 550 جرام من الجيلاتني في كل عملية إعداد واحدة ووعاء واحد.

## التخلص من الجهاز

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

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

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

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

## عصارة موالح (MUZ4ZP1)

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب  
فروت).

## مفرمة لحم (MUZ4FW3)

لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار (وهو عبارة  
عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي)  
أو اللحم المفروم المحمر.

## طقم أقراص مثقبة (MUZ45LS1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW3.  
ناعم (3 ملليمتر) للفتائر المحشوة باللحم المفروم  
وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز،  
خشن (6 ملليمتر) للفتائر (السجق) المعدة للقلي أو  
الشي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

## قمع لتشكيل عجين الحلويات - ملحقة (MUZ45SV1)

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

## مبشرة - ملحقة (MUZ45RV1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW3.  
لبشر المكسرات واللوز والشيكولاتة والخبز الجاف.  
(البطاطس).

## خلاط زجاجي - ملحقة (MUZ4MX3)

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

## خلاط صغير (MUZ4MM3)

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

## خراطة تمريرية فورية (MUZ4DS3)

لتقطيع خيار (قشاء)، وكرنب، ولفت، وفجل، ولبشر  
جزر، وتفاح، وكرفس، وكرنب (ملفوف) أحمر،  
وجبن، وجوزيات (بندق، لوز، الخ)، ولبشر أنواع  
جبن صلبة، وشوكولاتة، وجوزيات (بندق، لوز،  
الخ).

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

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

## قرص لتقطيع خضروات للوجبات الأسيوية (MUZ45AG1)

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

## قرص بشر خشن (MUZ45RS1)

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS3.  
لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد  
أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا  
(البطاطس).



## المايونيز

بيضتان

2 ملعقة صغيرة مستردة

¼ لتر زيت

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل

قليل من الملح

قليل من السكر

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

- يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوان على الدرجة 2.
- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 4 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

## الملحقات الأساسية / الملحقات

### الإضافية

تحتوي دلالات الاستخدام المنفصلة على وصف

لملحقات إضافية أخرى ملحقة بالعبوة (انظر اللائحة المرفقة الخاصة بالطرازات المختلفة، الصورة ■). يمكن شراء الملحقات/الملحقات الإضافية أيضًا على حدة فيما بعد.

الملحقات الخاصة بالماكينة MUM 45..

صالحة أيضًا للاستخدام مع الماكينات

MUM 44.. /46.. /48..

الصورة ■:

### وعاء خلط بلاستيكي (MUZ4KR3)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1 كجم من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

### وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

### (MUZ4ER2)

في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 1 كجم من الطحين بالإضافة إلى المكونات.

### خلاط بلاستيكي - ملحقة (MUZ4MX2)

لخلط المشروبات، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من الفواكه والخضروات، ولإعداد مايونيز، لتقطيع فواكه ومكسرات، ولجرش مكعبات ثلج.



## عجين المخبوزات سهلة التفتت

المقادير الأساسية

125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 جرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو فانيليا

250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- تُعجن كافة المكونات بتشغيل الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 2 إلى 3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني أو على الدرجة 2 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

### عجينة بالخميرة

المقادير الأساسية

500 جرام طحين

بيضة واحدة

80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)

80 جرام سكر

200-250 مليلتر لبن دافئ

25 جرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة

قشرة نصف ليمونة

قليل من الملح

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة ½ دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 2 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية

الوصفة الأساسية



## فك أجزاء الخلاط من بعضها البعض

## الصورة F:

- يتم إدارة قاعدة إبريق الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعها من مكانها.
- يتم إدارة تجهيزة السكين من ريشها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- وبذلك تتحرر تجهيزة السكين.
- يتم إخراج تجهيزة السكين ثم نزع حلقة منع التسرب.

## تركيب أجزاء الخلاط

## الصورة G:

## ⚠ خطر الإصابة بجروح!

يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخلاط على الجهاز الأساسي.

- يتم تركيب حلقة منع التسرب على تجهيزة السكين.

- يتم تركيب تجهيزة السكين في إبريق الخلاط من الأسفل.

- يتم لف تجهيزة السكين حتى إحكام تثبيتها مستعيناً في ذلك بقاعدة إبريق الخلاط.

- يتم إدارة قاعدة إبريق الخلاط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تثبت بإحكام.

## إزالة الأعطال

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة حدوث أعطال بالجهاز.

## بعض الوصفات

## خفق القشدة

100 جرام حتى 600 جرام

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

## زلال البيض

من 1 إلى 8 زلال بيض

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

## الكعكة الإسفنجية

## المقادير الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 جرام سكر

1 كيس فانيليا

70 جرام طحين

70 جرام نشا ذرة

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.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 2 ثم إضافة

الطحين المنخول والنشا إلى الخلطة معلقة تلو

الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين ½ إلى 1

دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

## عجين الكيك

## المقادير الأساسية

3-4 بيضات

200-250 جرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير

أو قشر نصف ليمونة

200-250 جرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

500 جرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

1/8 لتر حليب

- يتم إعداد المحتويات لمدة ½ دقيقة على الدرجة

1، ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 3

باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5-2 مرة من المقادير

الأساسية

## التنظيف والعناية بالجهاز

### انتبه!

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

## تنظيف الجهاز الأساسي

### ⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر.

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم مسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة خفيفاً.
- عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- بعد ذلك يتم تجفيف الجهاز.

## تنظيف الوعاء والملحقات

جميع الأجزاء قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، فقد يتسوه شكلها.

## تنظيف الخلاط

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك سكين الخلاط بالأيدي مباشرة دون حائل، يمكن فك أجزاء الخلاط لتنظيفها.

### تنبيه!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. تجهيزة السكين غير مناسبة للغسل بغسالة الأواني. يجب تنظيف تجهيزة السكين تحت ماء جاري فقط.

**نصيحة:** بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكفي غالباً تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي على القليل من منظف سائل في الخلاط. ثم يُشغل الخلاط لعدة ثوانٍ (في الأجهزة المزودة بخاصية التشغيل السريع، يضبط المفتاح على الدرجة (M)). يتم إفراغ الماء من الخلاط وشطفه بماء صافي.

- يتم تركيب الغطاء وإحكام غلقه بالضغط عليه. في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات!
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

## إضافة المكونات الأخرى

### الصورة 6-3:

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم رفع الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- يتم إخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.
- أو
- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- **نصيحة:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

## الخلّاط

### الصورة E:

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

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلّاط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلّاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام!

يجب عدم تشغيل الخلّاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

### ⚠️ خطر حدوث حروق!

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

### تنبيه!

من الممكن أن يتعرض الخلّاط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلّاط بدون حمل (وهو فارغ).

### تنبيه!

عند تحضير سوائل بالخلّاط الزجاجي: أقصى درجة تشغيل تستخدم هي الدرجة 3. يجب عدم تعبئة الخلّاط بما يزيد عن نصف لتر بحد أقصى من السوائل الساخنة أو المكونة للزرعة.

يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم

ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.

قم بخلع الغطاء الواقي لمحرك الخلّاط.

يتم تركيب إبريق الخلّاط (يجب مراعاة تطابق

العلامة على قاعدة الإبريق مع العلامة على

الجهاز الأساسي) ولفه في عكس اتجاه دوران

عقارب الساعة حتى الثبات (الصورة E-4/5).

قم بتعبئة المواد الغذائية.

الحد الأقصى لكمية السوائل في الخلّاط

البلاستيكي = 1 لتر،

في الخلّاط الزجاجي = 0.75 لتر،

الحد الأقصى للسوائل المكونة للزرعة أو الساخنة

= 0.5 لتر

كمية التحضير المثالية - مواد صلبة

= 100-50 جرام

يتم تركيب الوعاء. يجب تثبيت قاعدة وعاء الخلط في تجويف هيكل الجهاز الأساسي.

بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم

إدخال ذراع التقليل الحزوني أو المضرب أو

كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى

يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات. عند

استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين

حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه

النهائي بثبات.

يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.

يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم

ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.

يتم تركيب الغطاء.

يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب

فيها.

### إضافة المكونات

يتم إبطال 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.

يتم رفع الغطاء.

يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم

ضبط الذراع المتراوح على الوضع 7.

يتم تعبئة المكونات

أو

يتم إضافة المزيد من المكونات من خلال فتحة

إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.

### بعد الانتهاء من العمل

يتم إبطال 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.

يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار

الكهربائي.

يتم رفع الغطاء.

يتم ضغط زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق ويتم

ضبط الذراع المتراوح على الوضع 6.

يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.

يتم إخراج الوعاء.

يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر «التنظيف

والعناية بالجهاز».

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

### إعداد الجهاز

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم إخراج أو سحب سلك التوصيل الكهربائي (الصورة B).
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

### ذراع التقلب الحلزوني، والمضرب، و كلاب العجين

#### الصورة D:

#### ذراع التقلب الحلزوني (a)

يُستخدم لتقلب العجين، على سبيل المثال العجين الكيك

#### المضرب (b)

يستخدم لإعداد الجيلاتني والقشدة والعجين الخفيف، على سبيل المثال العجين الإسفنجي

#### كلاب العجين (c) مع طراد العجين (d)

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

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات العمل الدائرة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب إبعاد اليد عن وعاء الخلط تماماً. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة.

لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا بعد تأمين وحدات الإدارة غير المستخدمة بوضع الأغطية الخاصة بها عليها.

- 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 لم تتحرك وحدة الإدارة، يكون الوضع القائم هو الوضع المتراوح.













- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 6.

### 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.

#### عرض عام لأوضاع التشغيل

الوضع		
1		
2		
3		
4		
5		
6		تركيب أو إخراج المضرب، أو ذراع التقلب الحلزوني، أو كلاب العجين.
7		إضافة كميات كبيرة للإعداد.

### التشغيل

#### ⚠️ خطر الإصابة بجروح!

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

#### انتبه!

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

- 8 وحدة إدارة من أجل  
– الخلاط  
– الخلاط متعدد الاستخدام  
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة  
الخلاط في موضعه.

- 9 حفظ سلك التوصيل الكهربائي (الصورة B)  
MUM 44: لف سلك التوصيل الكهربائي  
..48./MUM 46: أدخل سلك التوصيل  
الكهربائي في التجويف المعد لذلك.

وعاء مع ملحقات تكميلية

- 10 وعاء خلط  
11 غطاء  
أدوات عمل  
12 ذرات تقليب حلزوني  
13 مضرب البيض  
14 كلاب عجبن بطراد عجبن  
الخلاط

15 الجهاز الأساسي

16 تجهيزة السكنين

17 حلقة منع تسريب

18 إبريق خلاط

19 غطاء

20 قمع

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

## أوضاع التشغيل

⚠ انتبه!

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

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

## نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية.

الصورة A:

تجهيزة التوصيل البيئية

- 1 زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق
- 2 الذراع المتراوح  
(انظر «أوضاع التشغيل»)
- 3 المفتاح الدوّار  
0/off = إيقاف التشغيل  
P / P = توقف مؤقت  
ثبت المفتاح الدوّار على ذلك الوضع حتى تتوقف وحدة الإدارة، وبذلك تصبح أداة التشغيل في وضع متراوح. إذا لم تتحرك وحدة الإدارة، يكون الوضع القائم هو الوضع المتراوح.  
الدرجات 1-4 = سرعة التشغيل  
الدرجة 1 = أدنى سرعة - بطيء  
الدرجة 4 = أقصى سرعة - سريع  
عند انقطاع التيار الكهربائي، يظل الجهاز على وضع التشغيل، ويعيد التشغيل مجدداً عند عودة التيار الكهربائي.
- 4 غطاء وحدة الإدارة  
إزالة غطاء المحرك، قم بلفه حتى تتحرر خاصية القفل.

5 وحدة الإدارة الخاصة بالتالي:

– الخراطة التمريرية الفورية \*

– عصر الليمون \*

– طحن الحبوب \*

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

6 وحدة إدارة خاصة بالتالي:

– أدوات العمل (ذراع التقلب الحلزوني،

المضرب، كلاب العجين)

– أداة التقلب الخاصة بتجهيزة إعداد الجيلاتني \*

– مطوية لأسفل أو مطوية لأعلى لمفرمة اللحم \*

7 غطاء واقى لوحدة إدارة الخلاط

يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.  
عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.  
قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.  
الجهاز يبدأ التشغيل مجددًا عند عودة التيار الكهربائي بعد انقطاعه.

#### ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات العمل الدائرية!

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة من الجهاز. في أثناء تشغيل الجهاز يجب إبعاد اليد عن وعاء الخلط تمامًا.  
يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة.  
لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا بعد تأمين وحدات الإدارة غير المستخدمة بوضع الأغشية الخاصة بها عليها (4 و 7).

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

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلط بعد تركيبه في الجهاز! يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخلط على الجهاز الأساسي. يجب عدم تركيب/إخراج الخلط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبًا عليه. لا يجب إمساك سكين الخلط بالأيدي مباشرة دون حائل،

#### ⚠️ خطر حدوث حروق!

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

#### ⚠️ تنبيه هام!

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

## تنبيهات سلامة عمومية

### ⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

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

يجب عدم ترك الجهاز بدون مراقبة في حالة تشغيله. يجري توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي وتشغيله طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية فقط. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحق به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة.

يتم استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضرر ما فقط بمعرفة صانع الجهاز أو خدمة العملاء لديه أو فني معتمد ذي تأهيل مناسب. يجب إصلاح الجهاز من قبل خدمة العملاء لدينا فقط.

## تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح

### ⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل. الجهاز الأساسي يجب وعلى الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف البخار.

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.

## المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-4	أوضاع التشغيل
ar-5	التشغيل
ar-7	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-8	إزالة الأعطال
ar-8	بعض الوصفات
ar-9	الملحقات الأساسية / الملحقات الإضافية
ar-11	التخلص من الجهاز
ar-11	شروط الضمان

## من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي أو في التطبيقات غير التجارية الشبيه بذلك. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى، وكذلك استخدام الجهاز من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي.

يجب عدم تجاوز الكميات القصوى المسموح بها (انظر «بعض الوصفات»).

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.



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

## 目錄

為了您的安全起見 .....	33
總覽.....	35
操作位置.....	35
操作.....	36
清潔和保養.....	37
故障排除.....	37
應用範例.....	37
標準/選用配件.....	38
棄置.....	39
保證.....	39

## 為了您的安全起見

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

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

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

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

## 一般安全指示

### ⚠ 觸電風險

不可讓兒童使用本電器。必須將本電器和其電源線放在遠離兒童的位置。

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

不可讓運轉中的本電器處於無人看管的情況下。僅限依照銘牌上的規格連接和操作本電器。限室內使用。電源線和/或本電器損壞時，不可使用本電器。

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

不可將電源線放在尖銳邊緣或高溫表面上。

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

## 使用本電器的安全說明

### △ 受傷的風險

#### △ 觸電風險

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

本電器電源開啟時，不可調整旋轉臂。等到傳動器靜止為止。

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

僅限使用旋轉開關開啟或關閉本電器的電源。

本電器不在使用中時，拉出主電源插頭。

排除故障前，請拉出主電源插頭。

本電器在電源中斷後重新啟動。

#### △ 旋轉工具有導致受傷的風險!

保持手遠離旋轉零件。本電器運轉時，手指保持遠離混合碗。

傳動器未靜止前，不可更換工具。本電器電源關閉時，傳動器會持續運轉片刻。

僅限在用傳動器蓋 (4, 7) 保護未使用的傳動器時，才能操作本電器。

#### △ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

切勿將手指放在裝上的攪拌器中!切勿將攪拌器組合在底座上。傳動器未靜止之前，不可卸下/裝上攪拌器。僅限操作已組合好並裝有蓋子的攪拌器。不可用裸手觸碰攪拌器刀片。

#### △ 有燙傷的風險!

處理熱液體時，蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。

加入最多 0.5 公升的高溫或冒泡的液體。

#### △ 重要!

無論任何時候，一次僅能使用一個工具或配件。

操作說明描述數個型號,另請參閱型號的總覽(圖 11)。本電器不需要維護。

## 總覽

請摺起圖解說明頁。

### 圖 A:

#### 底座

- 1 釋放鈕
- 2 旋轉臂  
(請參閱「操作位置」)

#### 3 旋轉開關

0/關 = 停止

Ⓢ/P = 靜止電路

握住旋轉開關,直到傳動器停止。工具在旋轉位置。如果傳動器不移動,表示已到達旋轉位置。

設定 1-4 = 運轉速度

設定 1 = 最小速度 - 慢

設定 4 = 最大速度 - 快

如果電源中斷,本電器電源仍保持開啟,並在電源恢復時才會重新啟動。

#### 4 傳動器蓋

若要卸下傳動器蓋,請旋轉至已鎖定功能已解除為止。

#### 5 傳動器用於

- 連續進料切泥器 \*
- 柑橘座 \*
- 磨穀機 \*

在不使用時裝上傳動器蓋。

#### 6 傳動器用於

- 工具(攪拌棒、攪拌壺、揉捏鉤)
- 冰淇淋器的攪拌工具\*
- 往上或往下折疊用於搗碎器 \*

#### 7 攪拌器傳動器蓋

#### 8 傳動器用於

- 攪拌器
- 多功能攪拌器

在不使用時裝上攪拌器傳動器蓋。

#### 9 線匣(圖 B)

MUM 44...: 收納電源線

MUM 46../48...: 將電源線收納在線匣中

#### 附配件的碗

#### 10 混合碗

#### 11 蓋子

## 工具

#### 12 攪拌棒

#### 13 攪拌器

#### 14 附麵團拌打器的揉捏鉤

## 攪拌器

#### 15 底部

#### 16 插入式刀片

#### 17 密封環

#### 18 攪拌壺

#### 19 蓋子

#### 20 漏斗

\* 如果產品包裝中不含配件,可從商務或客戶中心購買。

## 操作位置

### ⚠ 注意!

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

## 設定操作位置

### 圖 C:

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

## 操作位置的總覽

位置		
1		
2		
3		
4		
5		
6		插入/取出攪拌器、攪拌棒或揉捏鉤。
7		加入大量食材

## 操作

### ⚠ 有導致受傷的風險!

未完成本電器的所有準備事項時,不可插入主電源插頭。

#### 注意!

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

- 第一次操作本電器和配件前應徹底清潔。請參閱「清潔和保養」。

### 準備

- 將底座放在平坦、乾淨的表面上。
- 捲開/拉出電源線(圖 B)。
- 插入主電源插頭。

### 攪拌棒、攪拌器和揉捏鉤

#### 圖 D:

#### 攪拌棒 (a)

用於攪拌麵團,例如蛋糕配料

#### 攪拌器 (b)

用於攪拌蛋白、奶油和輕麵團,例如海綿蛋糕配料

#### 附麵團拌打器 (d) 的揉捏鉤 (c)

用於揉捏大麵團與混合不應切割的食材(例如葡萄乾和巧克力條)。

### ⚠ 旋轉工具有導致受傷的風險!

本電器運轉時,手指保持遠離混合碗。傳動器未靜止前,不可更換工具。本電器電源關閉時,傳動器會持續運轉片刻。僅限在用傳動器蓋保護未使用的傳動器時,才能操作本電器。

- 將旋轉開關設定在 **P** 並保持在定位,直到傳動器停止。

**註:**如果傳動器不移動,表示已到達旋轉位置。

- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 **6**。
- 插入碗。混合碗的底部必須插入底座的凹槽中。
- 視處理工作而定,插入攪拌棒、攪拌器或揉捏鉤,直到鎖定在定位為止。如果使用揉捏鉤,請旋轉麵團拌打器,直到揉捏鉤可以鎖定在定位為止。
- 將要處理的食材放入碗中。
- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 **1**。
- 裝上蓋子。
- 將旋轉開關設定為所要的設定。

### 加入更多食材

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
  - 將旋轉開關設定在 **P** 並保持在定位,直到傳動器停止。
  - 取下蓋子。
  - 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 **7**。
  - 加入食材。
- 或
- 透過蓋子中的送入管加入更多食材。

### 使用本電器後

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
- 將旋轉開關設定在 **P** 並保持在定位,直到傳動器停止。
- 取下主電源插頭。
- 取下蓋子。
- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 **6**。
- 將工具取出傳動器外。
- 取下碗。
- 請參閱「清潔和保養」清潔所有零件。

### 攪拌器

#### 圖 E:

### ⚠ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

切勿將手指放在裝上的攪拌器中!傳動器未靜止之前,不可卸下/裝上攪拌器。

僅限操作已組合好並裝有蓋子的攪拌器。

### ⚠ 有燙傷的風險!

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

#### 警告!

攪拌器可能損壞。不可處理冰凍的食材(冰塊除外)。不可在空無一物時操作。

#### 警告!

在玻璃攪拌器中處理液體:最大設定 3。加入最多 0.5 公升的高溫或冒泡的液體。

- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 **3**。
- 取下攪拌器傳動器蓋。
- 裝上攪拌壺(標示在底座的標記上的攪拌壺的底部上),然後朝逆時鐘方向轉到底(圖 E-4/5)。
- 加入食材。  
塑膠攪拌器的最大液體容量 = 1 公升,  
用於玻璃攪拌器 = 0.75 公升,  
冒泡或熱液體最大 0.5 公升  
最佳處理容量 - 固體 = 50-100 g。

- 裝上蓋子並牢牢按下。
- 運轉時，務必用單手牢牢握住蓋子。但不可將手放在重新裝填口上方！
- 將旋轉開關設定為所要的設定。

### 加入更多食材

#### 圖 6-6:

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
- 取下蓋子並加入食材
- 或
- 取下漏斗，然後透過送入管加入固體食材
- 或
- 透過漏斗倒入液體。

### 使用本電器後

使用旋轉開關閉本電器的電源。

- 取下主電源插頭。
- 朝順時鐘方向旋轉攪拌器，然後將其取下。

**要訣:**建議在使用後立刻清潔攪拌器。

## 清潔和保養

### 注意!

不可使用具研磨性的清潔劑。表面可能損壞。

### 清潔底座

#### ⚠ 有觸電的風險!

絕不可將底座浸入水中或放在流水下。

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

### 清潔碗和配件

所有零件對於洗碗機皆無害。不可將塑膠零件放入洗碗機中，否則可能會彎曲。

### 清潔攪拌器

#### ⚠ 銳利刀片有導致受傷的風險!

不可用裸手觸碰攪拌器刀片。攪拌器可以拆解以進行清潔。

### 警告!

不可使用具研磨性的清潔劑。

不可用洗碗機清潔插入式刀片。僅限在流水下清潔插入式刀片。

**要訣:**處理液體後，通常可以在不用將攪拌器拆解的情況下清潔攪拌器。倒一點水和清洗液到裝上的攪拌器內。開啟攪拌器的電源數秒(如果本電器有快速運作功能，請選擇設定 **M**)。將水倒出，然後用清水沖洗攪拌器。

### 拆解攪拌器

#### 圖 6-7:

- 朝順時針方向旋轉攪拌壺的底部，然後將其取下。
- 在側面上，朝逆時鐘方向旋轉插入式刀片。已放開插入式刀片。
- 取出插入式刀片，然後卸下密封環。

### 組合攪拌器

#### 圖 6-8:

#### ⚠ 有導致受傷的風險!

切勿將攪拌器組合在底座上。

- 將密封環套在插入式刀片上。
- 從下方將插入式刀片插入攪拌壺中。
- 運用攪拌壺底部的輔助鎖緊插入式刀片。
- 朝逆時針方向鎖緊攪拌壺的底部。

## 故障排除

如果本電器故障，請洽詢我們的客服中心。

## 應用範例

### 已打發的鮮奶油

100 g-600 g

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



### 蛋白

1 到 8 個蛋白

- 在設定 4 用攪拌器打蛋白 4 到 6 分鐘。



### 海綿蛋糕配料

#### 基本食譜

2 個蛋

2-3 湯匙熱水

100 g 糖

1 包香草糖

70 g 麵粉

70 g 玉米粉烘焙粉(視需要使用)

- 在設定 4 用攪拌器打食材(麵粉和玉米粉除外)約 4-6 分鐘，直到冒泡為止。
- 將開關旋轉到設定 2，然後在約 ½ 到 1 分鐘內舀一湯匙篩過的麵粉和玉米粉。



**最大量:** 2 x 基本食譜

## 蛋糕配料

### 基本食譜

3-4 個蛋

200-250 g 糖

1 撮鹽

1 包香草糖或將 ½ 個檸檬剝皮

200-250 g 奶油(室溫)

500 g 麵粉

1 包烘焙粉

⅓ l 牛奶

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

**最大量:**1.5-2 x 基本食譜



## 美乃滋

2 個蛋

2 茶匙芥末

¼ 公升油

2 湯匙檸檬汁或醋

1 撮鹽

1 撮糖

食材的溫度必須相同。

- 在設定 2 處理攪拌器中的食材(油除外)數秒鐘。
- 將攪拌器切換到設定 4,然後透過漏斗將油慢慢倒入漏斗中並混合,直到美乃滋乳化為止。



## 餅皮

### 基本食譜

125 g 奶油(室溫)

100-125 g 糖

1 個蛋

1 撮鹽

一點檸檬皮或香草糖

250 g 麵粉

視需要使用烘焙粉

- 在設定 1 處理所有食材約 ½ 分鐘,然後用攪拌棒(設定 3)或揉捏鉤(設定 2)處理約 2-3 分鐘。

**最大量:**2 x 基本食譜



## 標準/選用配件

在個別的操作說明中有描述包裝隨附的其他配件(請參閱隨附的型號總覽,圖 II)。

隨附的配件/選用配件也可以再另外購買。

用於 MUM 45.. 電器的配件也適用

MUM 44.. /46.. /48.. 電器。

### 圖 II:

## 塑膠混合碗 (MUZ4KR3)

此碗可以處理最多 1 公斤麵粉加食材。

## 不鏽鋼攪拌碗 (MUZ4ER2)

此碗可以處理最多 1 公斤麵粉加食材。

## 塑膠攪拌器附件 (MUZ4MX2)

攪拌飲料,將水果和蔬菜打成泥,調配美乃滋、切水果、堅果、將冰塊打碎。

## 塑膠攪拌器附件 (MUZ4MX3)

攪拌飲料,將水果和蔬菜打成泥,調配美乃滋、切水果、堅果、將冰塊打碎。

## 迷你調理機 (MUZ4MM3)

切藥草、蔬菜、蘋果和肉,將紅蘿蔔、小蘿蔔和起士打成泥,將堅果和冷卻的巧克力打碎。

## 連續進料切泥器 (MUZ4DS3)

將黃瓜、甘藍、大頭菜、小蘿蔔切片,將紅蘿蔔、蘋果、芹菜、紅甘藍、起士和堅果切條,將硬起士、巧克力和堅果切碎。

## 削片盤 (MUZ45PS1)

用於連續進料切泥器 MUZ4DS3。

用於將生馬鈴薯切成條狀。



## 酵母生麵糰

### 基本食譜

500 g 麵粉

1 個蛋

80 g 油脂(室溫)

80 g 糖

200-250 ml 微溫牛奶

25 g 新鮮酵母或 1 包乾酵母

½ 個檸檬皮

1 撮鹽

- 在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 2 約 3-6 分鐘。

**最大量:**1.5 x 基本食譜

**亞洲蔬菜盤 (MUZ45AG1)**

用於連續進料切泥器 MUZ4DS3。  
將水果和蔬菜切成亞洲蔬菜菜色所需的細條。

**粗切碎盤 (MUZ45RS1)**

用於連續進料切泥器 MUZ4DS3。  
用於將生馬鈴薯切碎,例如使用在馬鈴薯煎餅或水餃中。

**馬鈴薯多孔盤 (MUZ45KP1)**

用於連續進料切泥器 MUZ4DS3。  
將生馬鈴薯切成方條和炸馬鈴薯,將水果和蔬菜切成厚片。

**柑橘座 (MUZ4ZP1)**

用於將柳橙、檸檬和葡萄榨汁。

**搗碎器 (MUZ4FW3)**

用於切韃靼牛排或牛肉條的新鮮肉。

**多孔盤組 (MUZ45LS1)**

用於搗碎器 MUZ4FW3。  
細盤 (3 mm) 用於餅皮和果醬,粗盤 (6 mm)  
用於香腸和鹹豬肉。

**維也納旋轉附件 (MUZ45SV1)**

用於搗碎器 MUZ4FW3。  
有可用於 4 種不同餅皮模的金屬盤。

**切片器附件 (MUZ45RV1)**

用於搗碎器 MUZ4FW3。  
用於將堅果、杏仁果、巧克力和乾麵包捲切碎。

**榨汁器附件 (MUZ45FV1)**

用於搗碎器 MUZ4FW3。  
用於將軟水果(漿果除外)、蕃茄和玫瑰果壓成  
果肉。同時自動去除莖和籽,例如黑莓。

**配件固定裝置 (MUZ4ZT1)**

用於存放揉捏鉤、攪拌器、攪拌棒、切片、切泥和  
切碎盤等配件。

**附鋼製錐形磨的磨穀機  
(MUZ4GM3)**

用於除玉蜀黍外的所有穀粒,也可用於含油種  
子、乾香菇和藥草。

**冰淇淋器 (MUZ4EB1)**

每個製程和容器製作最多 550 g 的冰淇淋。

**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。

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

## 目录

安全须知.....	40
概述.....	42
工作位置.....	42
操作.....	43
清洁和维修.....	44
故障排除.....	44
应用示例.....	44
标准/可选配件.....	45
处置.....	46
保修.....	46

## 安全须知

在使用前,请仔细阅读这些说明,以便熟悉本电器的重要安全和操作说明。

若未遵守正确使用电器的说明,制造商对造成的任何损害概不承担责任。

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

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

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

## 一般安全说明

### ⚠ 有电击危险

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

请勿让运行中的电器无人照看。电器必须按照铭牌上的技术规范进行连接和操作。仅供室内使用。若电源线和/或电器损坏,请勿使用本电器。

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

请勿将电源线放在锐利边缘或热表面上。

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



## 电器安全说明

### ⚠ 有受伤危险

### ⚠ 有电击危险

在完成所有使用电器的准备工作之前,请勿插入电源插头。切勿将底座装置浸入液体中或用流水冲洗。请勿使用蒸汽清洁器。请勿在电器开启后调节旋转臂。等待传动装置完全停止。在传动装置完全停止之前,请勿更换工具/配件 - 在将本电器关闭后,传动装置仍会短暂运转。仅使用旋转开关来开启或关闭本电器。在不使用本电器时,请拔下电源插头。在清除故障前,请拔下电源插头。本电器在停电恢复后会重新启动。

### ⚠ 旋转工具容易引发受伤!

双手不得接触旋转零部件。当电器正在工作时,请勿将手指伸入搅拌碗中。在传动装置完全停止之前,请勿更换工具 - 在将电器关闭后,传动装置仍会短暂运转。只有当未使用的传动装置在安装了可确保安全的传动装置盖 (4, 7) 的情况下才能操作本电器。

### ⚠ 锋利的刀片/旋转驱动装置容易引发受伤危险!

切勿将手指伸入连接的搅拌器中!切勿将搅拌器组装到底座装置上。在传动装置完全停止之前,请勿拆卸/安装搅拌器!只能操作装配好并已加盖的搅拌器。请勿赤手触碰搅拌器刀片。

### ⚠ 有烫伤危险!

若加工热液体,蒸汽会从盖子上的漏斗逸出。最多可加入 0.5 升热液体或起泡液体。

### ⚠ 重要信息!

任何时候均只能使用一种工具或配件。

操作说明介绍了多种型号,另请参见型号概述(图 11)。本电器无需维护。

## 概述

请翻开图示页。

### 图 11:

#### 底座装置


##### 1 释放按钮

##### 2 旋转臂

(请参见“工作位置”)

##### 3 旋转开关

0/off = 停止

 / P = 停机电路

拧住旋转开关直到传动装置停止;刀具将处于旋转位置。若传动装置没有移动,则表明已达到旋转位置。

档位 1-4 = 工作速度

1 档 = 最低速度 - 慢

4 档 = 最高速度 - 快

若遇停电,本电器将保持开启状态并会在恢复供电后继续工作。

##### 4 传动装置盖

要卸下传动装置盖,请旋转盖子直到锁紧功能被松开。

##### 5 传动装置用于

- 连续进料切丝机\*

- 榨汁机\*

- 碾磨机\*

在不使用时,请装上传动装置盖。

##### 6 传动装置用于

- 工具(搅拌棒、搅拌器、揉面钩)

- 用于冰激凌机的搅拌工具\*

- 用于碎肉机时可上下折叠\*

##### 7 搅拌器传动装置盖

##### 8 传动装置用于

- 搅拌器

- 多功能搅拌器

在不使用时,请装上搅拌器传动装置盖。

##### 9 电线贮存仓(图 12)

MUM 44...: 扎起电源线

MUM 46.../48...: 将电源线收入电线贮存仓内

#### 碗及配件

##### 10 混合碗

##### 11 盖子

#### 工具

##### 12 搅拌棒

##### 13 搅拌器

##### 14 揉面钩,带面团导向板

#### 搅拌器

##### 15 底座

##### 16 刀片嵌件

##### 17 密封环

##### 18 搅拌器壶

##### 19 盖子

##### 20 漏斗

\* 若产品包装内为随附某种配件,则可在市面或向客服购买。

## 工作位置

### ⚠ 注意!

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

### 设定工作位置

#### 图 12:

- 按“释放”按钮并移动旋转臂。
- 移动旋转臂,直到它在所需的位置啮合。

#### 工作位置概述

位置		
1		
2		
3		
4		
5		
6		插入/卸下搅拌器、搅拌棒或揉面钩。
7		 加入大量配料。

## 操作

### ⚠ 有受伤危险!

在完成所有使用电器的准备工作之前,请勿插入电源插头。

### 注意!

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

- 在首次使用电器和配件之前,请彻底清洁;请参见“清洁和维修”。

### 准备

- 将底座装置安放在光滑清洁的表面上。
- 解开/拔出电源线(图 B)。
- 插上电源插头。

### 搅拌棒、搅拌器和揉面钩

#### 图 D:

#### 搅拌棒 (a)

用于搅拌面团,如蛋糕料

#### 搅拌器 (b)

用于搅拌蛋清、奶油和松软的生面团,如海绵蛋糕料

#### 揉面钩 (c), 带面团导向板 (d)

用于揉捏较硬的生面团和混合不用切碎的配料(如葡萄干和巧克力屑)

### ⚠ 旋转工具容易引发受伤!

当电器正在工作时,请勿将手指伸入搅拌碗中。在传动装置完全停止之前,请勿更换工具。在将电器关闭后,传动装置仍会短暂运转。只有当未使用的传动装置在安装了可确保安全的传动装置盖的情况下才能操作本电器。

- 将旋转开关设定至 **P** 并拧住不放,直到传动装置停止。  
**注:**若传动装置没有移动,则表明已达到旋转位置。
- 按“释放”按钮并将旋转臂移动到位置 **6**。
- 插入碗。必须将搅拌碗底座插入底座装置的凹座中。
- 根据加工任务插入搅拌棒、搅拌器或揉面钩,直到其卡入到位。若使用揉面钩,请旋转面团导向板直到揉面钩可以锁定到位。将要加工的配料放入碗中。
- 按“释放”按钮并将旋转臂移动到位置 **1**。
- 安装盖子。
- 将旋转开关设定至所需的档位。

### 加入更多配料

- 用旋转开关关闭电器。
  - 将旋转开关设定至 **P** 并拧住不放,直到传动装置停止。
  - 取下盖子。
  - 按“释放”按钮并将旋转臂移动到位置 **7**。
  - 加入配料。
- 或
- 通过盖子上的进料管加入更多配料。

### 电器使用后

- 用旋转开关关闭电器。
- 将旋转开关设定至 **P** 并拧住不放,直到传动装置停止。
- 拔下电源插头。
- 取下盖子。
- 按“释放”按钮并将旋转臂移动到位置 **6**。
- 将工具从传动装置上取下。
- 取出碗。
- 清洁所有零部件,请参见“清洁和维修”。

### 搅拌器

#### 图 E:

### ⚠ 锋利的刀片/旋转驱动装置容易引发受伤危险!

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

### ⚠ 有烫伤危险!

若加工热液体,蒸汽会从盖子上的漏斗逸出。最多可加入 0.5 升热液体或起泡液体。

#### 警告!

搅拌器可能会损坏。请勿加工速冻配料(冰块除外)。请勿让搅拌器空转。

#### 警告!

在玻璃搅拌器中加工液体:最高 3 档。最多可加入 0.5 升热液体或起泡液体。

- 按“释放”按钮并将旋转臂移动到位置 **3**。
- 取下搅拌器传动装置盖。
- 安装搅拌器壶(将搅拌器壶底座上的标记对准底座装置上的标记)并逆时针旋转到到底(图 E-4/5)。
- 加入配料。  
塑料搅拌器最大液体容量 = 1 升,  
玻璃搅拌器 = 0.75 升,  
起泡或热液体最多 0.5 升  
最佳处理容量 - 固体 = 50-100 克。

- 装上盖子并按紧。  
工作时,应始终用手紧紧按住盖子。但是,请勿将手放在添加口上!
- 将旋转开关设定至所需的档位。

### 加入更多配料

#### 图 6:

- 用旋转开关关闭电器。
- 取下盖子并加入配料  
或
- 取下漏斗并通过进料管慢慢地加入固体配料  
或
- 通过漏斗倒入液体

### 电器使用后

用旋转开关关闭电器。

- 拔下电源插头。
- 顺时针转动搅拌器并将其卸下。

**提示:** 建议在使用后立即清洁搅拌器。

---

## 清洁和维修

### 注意!

请勿使用磨蚀性清洁剂,否则可能会损坏表面。

### 清洁底座装置

#### 有电击危险!

切勿将底座装置浸入水中或用流水冲洗。

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

### 清洁碗和配件

所有零部件均可在洗碗机中清洗。请勿将塑料零部件塞入洗碗机内,否则可能变形。

### 清洁搅拌器

#### 锋利的刀片容易引发受伤危险!

请勿赤手触碰搅拌器刀片。搅拌器可拆散后清洗。

### 警告!

请勿使用磨蚀性清洁剂,刀片嵌件不可在洗碗机中清洗。只能在流水下冲洗刀片嵌件。

**提示:** 在加工液体后,通常可以不用拆卸即可进行清洁搅拌器。在安装的搅拌器中倒入少量水和洗洁精。让搅拌器开启数秒(若电器具有速动功能,请选择 **M** 档)。将水倒出并用干净水清洗搅拌器。

### 拆开搅拌器

#### 图 7:

- 顺时针旋转搅拌器壶并将其卸下。
- 在侧面,逆时针旋转刀片嵌件。

刀片嵌件将松脱。

- 取出刀片嵌件并卸下密封环。

### 装配搅拌器

#### 图 8:

#### 有受伤危险!

切勿将搅拌器组装到底座装置上。

- 将密封环装在刀片嵌件上。
- 从下面将刀片嵌件插入搅拌器壶。
- 借助搅拌器壶底座拧紧刀片嵌件。
- 以逆时针方向拧紧搅拌器壶的底座。

---

## 故障排除

若电器出现故障,请咨询我们的客户服务。

---

## 应用示例

### 生奶油

100 克-600 克



- 在 4 档下用搅拌器将奶油搅打 1½ 至 4 分钟(具体取决于奶油的数量和特性)。

### 蛋清

1 至 8 个鸡蛋的蛋清



- 在 4 档下用搅拌器将蛋清搅打 4 至 6 分钟。

## 海绵蛋糕料

### 基本食谱

2 个鸡蛋  
2-3 汤匙热水  
100 克白糖  
1 包香草糖  
70 克面粉  
70 克玉米淀粉泡打粉(若需要)

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

**最大数量:**2 x 基本食谱

## 蛋糕料

### 基本食谱

3-4 个鸡蛋  
200-250 克白糖  
盐少许  
1 包香草糖或半个柠檬皮  
200-250 克黄油(室温)  
500 克面粉  
1 包发酵粉  
 $\frac{1}{8}$  升牛奶

- 在 1 档下用搅拌棒将所有配料混合约  $\frac{1}{2}$  分钟,然后在 3 档下混合约 3-4 分钟。

**最大数量:**1.5-2 x 基本食谱

## 酥类糕点

### 基本食谱

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

- 在 1 档下将所有配料加工约  $\frac{1}{2}$  分钟,然后用搅拌棒(3 档)或揉面钩(2 档)加工约 2-3 分钟。

**最大数量:**2 x 基本食谱



## 酵母面团

### 基本食谱

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

- 在 1 档下用揉面钩将所有配料混合约  $\frac{1}{2}$  分钟,然后在 2 档下混合约 3-6 分钟。

**最大数量:**1.5 x 基本食谱

## 蛋黄酱

2 个鸡蛋  
2 茶匙芥末  
 $\frac{1}{4}$  升食用油  
2 汤匙柠檬汁或醋  
盐少许  
糖少许

配料必须温度相同。

- 在 2 档下将配料(暂不添加食用油)在搅拌器中加工数秒。
- 将搅拌器切换至 4 档并通过漏斗慢慢加入食用油,然后混合直至蛋黄酱乳化。



## 标准/可选配件

包装内随附的其他配件(请参见随附的型号概述,图 II)在单独的操作说明中进行了介绍。

随附配件/可选配件也可单独购买。

MUM 45.. 电器的配件还适用于 MUM 44.. /46.. /48.. 电器。

**图 II:**

### 塑料搅拌碗 (MUZ4KR3)

碗中最多可加工 1 千克面粉及配料。

### 不锈钢搅拌碗 (MUZ4ER2)

碗中最多可加工 1 千克面粉及配料。

### 塑料搅拌器附件 (MUZ4MX2)

用于混合饮料、制作水果和蔬菜泥、加工蛋黄酱、切割水果和坚果、粉碎冰块。

### 玻璃搅拌器附件 (MUZ4MX3)

用于混合饮料、制作水果和蔬菜泥、加工蛋黄酱、切割水果和坚果、粉碎冰块。



### 迷你处理机 (MUZ4MM3)

用于切香草、蔬菜、苹果和肉类,粉碎胡萝卜、萝卜和奶酪,磨碎坚果和冷却后的巧克力。

### 连续进料切丝机 (MUZ4DS3)

用于黄瓜、卷心菜、甘蓝、萝卜切片;用于粉碎胡萝卜、苹果和芹菜、紫甘蓝、奶酪和坚果;用于磨碎硬质奶酪、巧克力和坚果。

### 削片刀盘 (MUZ45PS1)

用于连续进料切丝机 MUZ4DS3。  
用于将生土豆切成片。

### 亚洲蔬菜刀盘 (MUZ45AG1)

用于连续进料切丝机 MUZ4DS3。  
将水果和蔬菜切成亚洲蔬菜菜式中要用到的细丝。

### 磨碎刀盘,粗 (MUZ45RS1)

用于连续进料切丝机 MUZ4DS3。  
用于磨碎生土豆,例如用于土豆煎饼或汤团。

### 土豆馅饼刀盘 (MUZ45KP1)

用于连续进料切丝机 MUZ4DS3。  
用于磨碎生土豆以制作土豆饼和土豆馅饼,用于将水果和蔬菜切成薄片。

### 榨汁机 (MUZ4ZP1)

用于橙、柠檬和葡萄柚榨汁。

### 碎肉机 (MUZ4FW3)

用于将鲜肉切成鞑靼牛排或肉馅。

### 孔盘组 (MUZ45LS1)

用于碎肉机 MUZ4FW3。  
细刀盘 (3 mm) 用于加工馅料和涂抹调味品,  
粗刀盘 (6 mm) 用于加工香肠和培根。

### 维也纳饼干附件 (MUZ45SV1)

用于碎肉机 MUZ4FW3。  
搭配金属模板适用于 4 种不同的糕点模具。

### 磨碎机附件 (MUZ45RV1)

用于碎肉机 MUZ4FW3。  
用于磨碎坚果、杏仁、巧克力和干面包卷。

### 榨汁附件 (MUZ45FV1)

用于碎肉机 MUZ4FW3。  
用于将无核小水果(覆盆子除外)、西红柿和野玫瑰果加工成果酱。同时,还可自动为浆果等去茎除核。

### 配件架 (MUZ4ZT1)

用于存放配件,如揉面钩、搅拌机、搅拌棒以及切片、切丝和磨碎刀盘。

### 钢制锥式磨粉机 (MUZ4GM3)

用于所有谷物的磨粉,但玉米、油料种子、干蘑菇和香草除外。

### 冰激凌机 (MUZ4EB1)

用于每次在每个容器中最多准备 550 克冰激凌。

---

## 处置



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU

(waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

请咨询专业零售商,了解可用的处置方式。

---

## 保修

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

当根据保修条款进行任何索赔时,必须出具销售凭证或收据。

我们保留对保修条款作出修订的权利。

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

### **AL Republika e Shqiperise, Albania**

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

### **AT Österreich, Austria**

BSH Hausgeräte  
Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst  
für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2  
1100 Wien  
Tel.: 0810 550 511\*  
Fax: 01 605 75 51 212  
mailto:vie-stoerungsannahme@  
bshg.com  
Hotline für Espresso-Geräte:  
Tel.: 0810 700 400\*  
[www.bosch-home.at](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  
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 Sarajevo  
Info-Line: 061 100 905  
Fax: 033 213 513  
mailto:delicnanda@hotmail.com

### **BE Belgique, België, Belgium**

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

### **BH Bahrain, مملكة البحرين**

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

### **BY Belarus, Беларусь**

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

### **CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**

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

### **CY Cyprus, Κύπρος**

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaanouri 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](http://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](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.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
mailto:CAU-Bosch@bshg.com  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

### **FI Suomi, Finland**

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

**FR France**

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

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

**GB Great Britain**

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

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

**GR Greece, 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)  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

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

**HR Hrvatska, Croatia**

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

**HU Magyarország, Hungary**

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

**IE Republic of Ireland**

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

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

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

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 4111  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

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

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

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

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

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

**LU Luxembourg**

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

**LV Latvija, Latvia**

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

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

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

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



**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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

**NL 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  
Grensevingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 06 00  
Fax: 22 66 05 50  
mailto:Bosch-Service-NO@  
bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

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

**PL Polska, Poland**

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

**PT Portugal**

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

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

ООО "БСХ Бытовая техника"  
Сервис от производителя  
Малая Калужская 19/1  
119071 Москва  
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 Hushållsapparater AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 11 22 77 local rate  
mailto:Bosch-Service-SE@  
bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
TECHPLACE 1 and  
Mo Kio Avenue 10  
Block 4012 #01-01  
569628 Singapore  
Tel.: 6751 5000  
Fax: 6751 5005  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi  
Balkan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
Fax: 0 216 528 9188  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın  
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep  
telefonlarından ise kullanımların tarifeye göre  
değişkenlik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

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

**UA Ukraine, Україна**

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

**XK Kosovo**


NTP GAMA  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića 11<sup>a</sup>  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 205 23 97  
Fax: 011 205 23 89  
mailto:informacije.servis-sr@  
bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

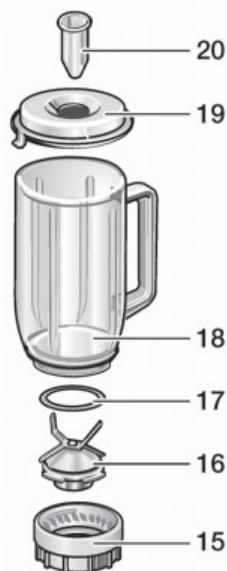
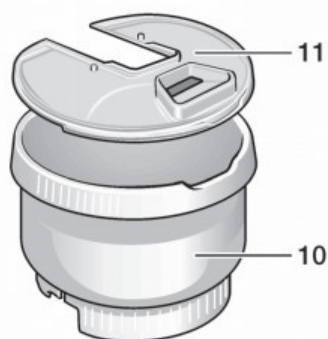
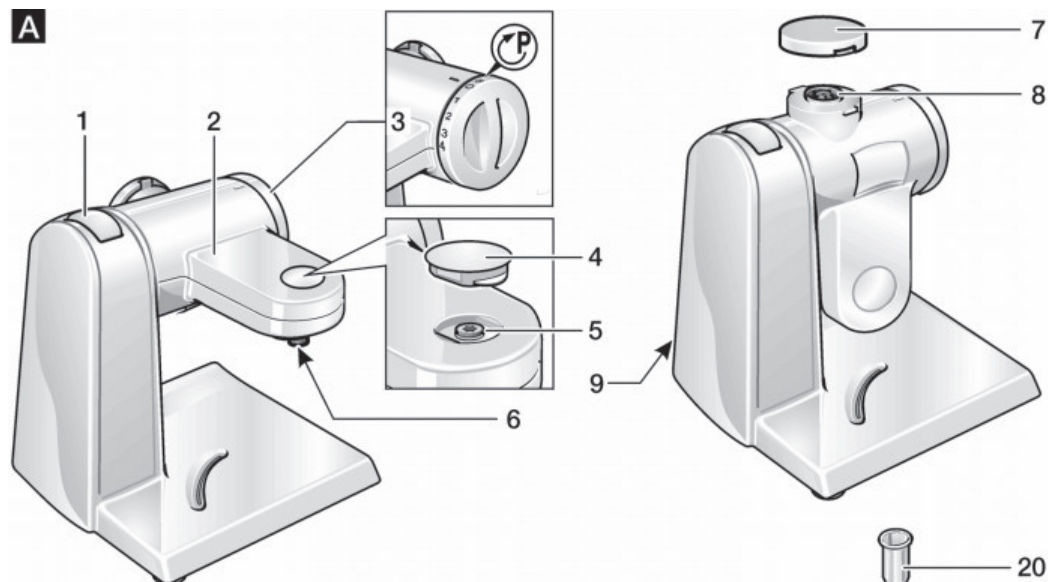
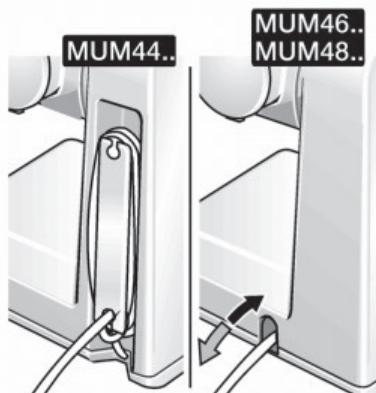
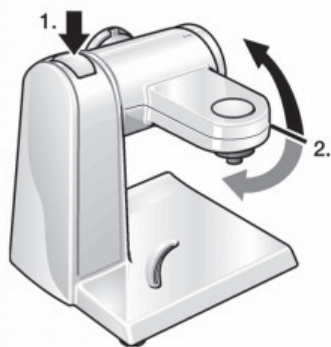
**81739 München, GERMANY**

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

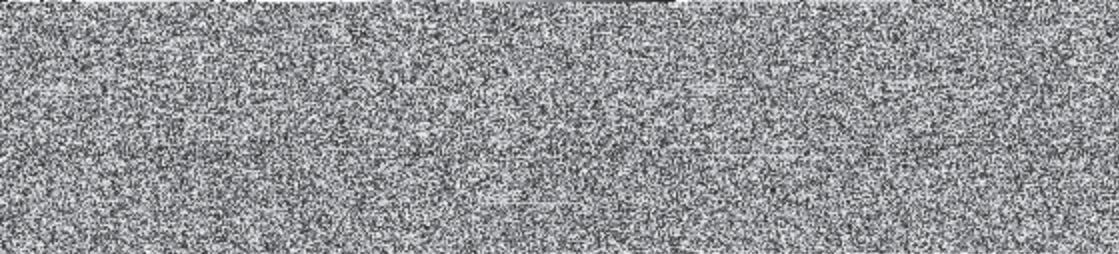


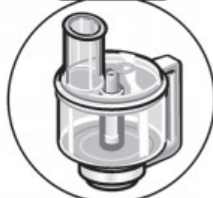
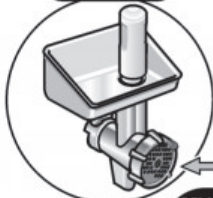
**8001012179**

950318

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





**H****MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS3****MUZ4GM3****MUZ4RS1****MUZ4PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ4MX3****MUZ4MM3****MUZ4FW3****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45RV1****MUZ45LS1**