



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



MUM9... Opti**MUM**



BOSCH

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

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	22
zf	繁體中文	42
zh	简体中文	57
ar	العربية	89



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities. → “Recipes” see page 15

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

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

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Risk of electric shock and fire!

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

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

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- Whenever the swivel arm is lowered, do not reach into the housing to avoid your fingers or hands getting caught. Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the cover is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, cover and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- When using accessories, observe the colour coding marked on the drives and accessories.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- Your work surface should be easily accessible, resistant to moisture, firm, flat, dry and large enough to prevent any harm from splashing and to let you work unhindered.


⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 15*

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

www.bosch-home.com

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

When using this instruction manual: You can fold out the cover pages of these instructions. There you will find illustrations marked with letters and numbering. Reference will be made to these illustrations throughout the manual (e.g. → **Image sequence** ).

Contents

Intended use.....	3
Important safety information	3
Overview.....	6
Before using the appliance for the first time.....	6
Parts and operating controls.....	6
Preparation	9
Settings.....	9
Using without additional functions	10
Using the time and timer function	11
Using SensorControl Plus	12
Using the scales	13
Using accessories	14
Cleaning and maintenance.....	15
Recipes.....	15
Re-adjustment of tools.....	16
Safety systems	17
Disposal.....	17
Guarantee.....	17
Troubleshooting.....	18
Accessories	20

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

Base unit

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

Control panel

- 9 **Function buttons**
 - a Function selection buttons*
 - b Setting buttons
- 10 **Display**

Bowl

- 11 **Stainless steel mixing bowl**
- 12 **Cover**
 - a Filling shaft

Tools

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

* Depending on the model

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

Before using the appliance for the first time

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

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
 - Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
 - "Cleaning and maintenance" see page 15

Parts and operating controls

Colour coding

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

Drives

→ Fig. A

The appliance has 3 different drives.

Main drive, black (4)

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



Front drive, yellow (5)

For using accessories with a yellow connector.



Rear drive, red (6)

For using accessories with a red connector.



Protective drive covers (5a and 6a)

For covering unused drives.

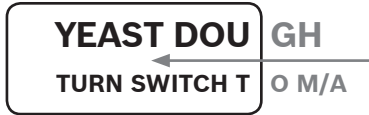
Further information: → "Accessories" see page 20

Display

→ Fig. A

Settings, information, error messages and values are indicated on the display. Here, long texts will run from right to left in order to display them fully.

Example:



The language in which the text is displayed can be changed. → “Settings” see page 9

Function buttons

→ Fig. A

The appliance has 3 to 5 function buttons (depending on the model), using which special additional functions and automatic programmes can be selected and adjusted.

Buttons	
	SensorControl Plus / Programme selection / Back
	Timer / Selection / Back
	Scales / Tare / Back
—	Reduce selection/values
+	Increase selection/values

* Depending on the model

Function selection buttons / /

Briefly pressing them will activate the function selected. Press and hold to leave the selected function. “OptiMUM” will appear on the display again.

Note: The buttons are operated by gently touching them with your finger. Wearing kitchen gloves may impair the function of the buttons. It is not possible to operate buttons with objects (e.g. wooden spoon).

Rotary switch with illuminated ring



→ Fig. B

The rotary switch is used to select the required speed, start an automatic programme or to switch the appliance off. The integrated illuminated ring lights up during operation. The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect, and the illuminated ring will light up.

Settings	
M/A	The setting M/A has two different functions: Standard (M): Instantaneous switching at maximum speed/fast. Hold down switch for the required duration. With SensorControl Plus (A): Automatic regulation of the duration. After activating the automatic setting, set the switch to M/A and hold in this position for a few seconds. The switch will remain set to M/A and will revert back to O after the automatic programme has ended. The appliance is switched off. → “Using SensorControl Plus” see page 12
O	Stop / Switch off
	Function “Folding in” at minimum speed / very slow
1...7	Speed settings 1: low speed / slow 7: maximum speed / fast

Tools

→ Fig. A

Professional flexible beating whisk

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



Professional stirring whisk

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




Kneading hook

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



Recommended speeds

	For folding in and mixing different ingredients gently (e.g. folding in beaten egg white)
1-2	For stirring and mixing ingredients
3	For kneading heavy dough with the kneading hook
5-7	For stirring and whipping ingredients (e.g. whipped cream) with the professional flexible beating whisk or the professional stirring whisk
M/A	For using the tools with SensorControl Plus → "Using SensorControl Plus" see page 12

Re-adjustment of tools

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

→ "Re-adjustment of tools" see page 16

Swivel arm

→ Fig. C

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



Bowl and cover

→ Fig. D

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

Inserting and removing tools

→ Fig. E

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

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

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

Cable reel

→ Fig. F

Depending on the model: The appliance is equipped with an automatic cable reel. Pull out the power cord in one go to the required length (max. 125 cm) and slowly release; the cord is locked.

Reduce cable length: Pull gently on the cord and allow it to wind up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cord is locked.

Important: Do not push the cord in by hand. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up again.

Cable storage compartment

→ Fig. G

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

Safety systems

The appliance has various safety systems.

→ "Safety systems" see page 17



Preparation

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



The base unit is prepared for further use.

Important: Do not slide the appliance about on the work surface as this may impair the functioning of the scales. To move the appliance, lift it.


Settings

- Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
- Plug the mains plug into the mains. The appliance is switched on.
- “OptiMUM” appears on the display.

Note: If the appliance is not used or operated within a certain period, the display will slowly fade and switch to standby mode. “OptiMUM” will appear once again when any button is touched.



- Press and hold buttons  and + at the same time until the configuration menu is opened.
- Release buttons  and + again.

Selecting setting

- The following settings appear in sequence each time button  is briefly pressed:
 - LANGUAGE
Language in which the display texts are displayed.
 - SOUND
Volume of the acoustic signals – setting in 6 levels from off to loud.
 - BRIGHTNESS
Brightness of the display – setting in 6 levels from dark to bright.



- UNITS (for models with scales)
Unit of display for the scales – grams (g) or pounds (lb).

Changing and saving settings

- The current setting is changed using the button + or –.
- Press and hold buttons  and + simultaneously until “SETUP SAVED” briefly appears on the display.
- Release buttons  and + again. The changed settings are saved.


Example: Setting the language

→ see also quick reference guide

- Press and hold buttons  and + at the same time until the configuration menu is opened.
- The language selection is shown.
- Release buttons  and + again.
- Press the button + or – repeatedly until the desired language is displayed.


LANGUAGE

ENGLISH

- Press and hold buttons  and + simultaneously until “SETUP SAVED” briefly appears on the display.

SETUP

SAVED

- The language selection is shown on the display.
- Release buttons  and + again. The language selection is saved.

Using without additional functions

Risk of injury!

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

Important:

- Prepare the base unit as described under “Preparation”.
- The appliance cannot be switched on unless the bowl has been inserted correctly.

Note: The function “TIME” starts automatically with every use, counts the ongoing processing duration and indicates this on the display.

→ Image sequence

1. Depending on the processing task, select the professional flexible beating whisk, professional stirring whisk or kneading hook (→ “Tools” see page 8), align the lever on the protective cap to the front and insert the tool in the main drive until it locks into place.
2. Put the ingredients to be processed in the bowl.
3. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.

Risk of injury!

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

Operating the appliance

4. Plug the mains plug into the mains. “OptiMUM” appears on the display.
5. Set the rotary switch to the required setting (→ “Recommended speeds” see page 8). “TIME” appears on the display and the elapsed processing duration is displayed.
6. Process the ingredients until you achieve the required result.
7. Turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
8. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.
9. Turn the bowl clockwise until it can be raised. Remove the bowl.
10. Align the lever to the front and press down until the tool is released. Take the tool out of the drive.
11. Take the cover off the drive.
12. Clean all parts immediately after use. → “Cleaning and maintenance” see page 15

Note: Please also use our application examples to familiarise yourself with your new appliance and its functions. → “Recipes” see page 15

Adding more ingredients

More ingredients can also be added during processing.

→ Fig.

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

Risk of injury!

While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft.

→ Image sequence

1. To add larger quantities or ingredients, turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill.
2. Press the release button and raise the swivel arm to the stop.

3. Add the ingredients directly to the bowl. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place. "OptiMUM" appears on the display. Continue processing your ingredients.



Using the time and timer function

The appliance features a time and timer function. The following functions are available:

"TIME" function

Display of the elapsed processing duration (standard setting). The "TIME" function starts automatically once the processing of food has been started.




Notes:

- Press button  briefly during processing to switch on the "TIMER" function.
- Hold button  down during processing to reset the display to "00:00".

"TIMER" function

Setting of a required duration. Once the duration has elapsed, an acoustic signal will sound and processing will stop. The function may also be used without processing food (e.g. for boiling or resting times of food).


→ Image sequence

1. Prepare the appliance. Add ingredients.
2. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
3. Press button . "00:00" appears on the display.
4. Set the required processing duration using button  or . The values will change faster if the respective button is pressed and held down. The set processing duration will remain saved for approx. 5 minutes.
5. Set the rotary switch to the required setting.
6. The remaining duration will be shown on the display and the countdown will continue.






7. Once the remaining duration has elapsed, an acoustic signal will sound and the appliance will stop processing automatically. "FINISH TIMER" appears on the display.

Note: Setting the acoustic signal





→ "Settings" see page 9

8. „TURN SWITCH TO 0“ appears on the display.
9. Turn the rotary switch to . "OptiMUM" appears on the display.
10. Disconnect the mains plug.
11. Processing with the "TIMER" function is ended.
12. Clean all parts immediately after use. → "Cleaning and maintenance" see page 15


Notes:

- If a duration of more than 60 minutes is set, hours will also be displayed: "1:01:30".
- Press button  or  at any time to adjust the displayed remaining duration.
- Press button  briefly twice to stop the timer (the appliance will continue to run) or to start it again.
- Turn the rotary switch to  to interrupt processing. The remaining duration remains saved and the countdown will continue after the appliance is switched on again.
- Hold down button  to switch the timer off. "00:00" appears on the display. The "TIME" function has been activated again.

Using the timer without processing food:

- Press button . "00:00" appears on the display.
- Set the required processing duration using button  or .
- Press button  briefly twice to start the timer.
- The remaining duration will be shown on the display and the countdown will continue.
- Once the duration has elapsed, an acoustic signal sounds. "FINISH TIMER" appears on the display.

Notes:

- Press button  briefly twice to stop the timer or to start it again.
- If food starts to be processed while using the timer, the appliance will continue to run until the remaining duration has elapsed and then stop processing automatically.



Using SensorControl Plus

Depending on the model, the appliance may be equipped with SensorControl Plus automatic programmes. Sensors monitor the processing of the ingredients and switch the appliance off once the pre-programmed consistency has been reached.

The following automatic programmes are available with SensorControl Plus:

- CREAM
Automatic preparation of whipped cream
- EGG WHITE
Automatic preparation of (beaten) egg white
- YEAST DOUGH
Automatic preparation of yeast dough.


Selecting programme

- Press button . "CREAM" appears on the display.
- Press button  or buttons +/-.
The following programmes appear in sequence:

Programme	Tool/Ingredients
CREAM > 300 ml *	Professional stirring whisk 300-700 ml cream
CREAM > 700 ml *	Professional stirring whisk 700-1500 ml cream
EGG WHITE	Professional stirring whisk White of 2-12 eggs
YEAST DOUGH	Kneading hook Ingredients and quantities according to the recipe → "Recipes" see page 15

* For appliances with integrated scales, the options "> 300 ml" and "> 700 ml" are not displayed for "CREAM". "0g" flashes on the display. If a quantity of cream between 300 ml and 1500 ml has been added, the display shows the quantity and the appliance automatically uses the correct settings. If less or more cream is added, the displayed weight will flash.




Notes:

- Before using the automatic SensorControl Plus for the first time, the kitchen machine must have been running for at least two minutes to ensure that the sensors function correctly.
- Do not fill any additional ingredients after SensorControl Plus has been started.
- SensorControl Plus is only programmed for the described tools and food (in the specified quantities). Other combinations are not possible.
- The age, the temperature and the contents of the ingredients affect the time required and the result.
- SensorControl Plus cannot produce optimum results unless the eggs are fresh or the cream has been cooled (approx. 6 °C).
- Cream which was previously frozen cannot be whipped.
- Cream which contains additives or lactose-free cream can not produce ideal results.
- Do not add sugar, flavours or other additives for cream or beaten egg white until SensorControl Plus is complete.
- The buttons are locked once SensorControl Plus has started.
- Turn the rotary switch to  to cancel SensorControl Plus. A slight resistance must be overcome for this.
- If the result is not how you wish it to be, turn the rotary switch to setting **7** (for cream and beaten egg white) or setting **3** (for yeast dough) and continue to process the ingredients until the desired consistency is achieved.

- Do not start SensorControl Plus a second time with ingredients which have already been processed.

Example: Making beaten egg white with SensorControl Plus

→ Image sequence

1. Prepare the base unit and insert the professional stirring whisk.
2. Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
3. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
4. Separate the eggs (2-12 eggs).
5. Press button . "CREAM" appears on the display.
Note: Models without a scale display "CREAM > 300 ml". Press button  again. "CREAM > 700 ml" appears on the display.
6. Press button . "EGG WHITE" appears on the display.
7. Add the egg white to the bowl. "TURN SWITCH TO M/A" appears on the display.
8. Turn the rotary switch to **M/A** and hold in this position.
9. After a short while the rotary switch is automatically fixed in this position and remains on **M/A** after being released.
10. "SENSOR CONTROL PLUS" appears on the display. SensorControl Plus monitors the processing.
11. Once the pre-programmed consistency has been achieved, an acoustic signal will sound and processing will stop. "FINISH" appears on the display.
Note: Setting the acoustic signal
→ "Settings" see page 9
12. The rotary switch automatically switches to **O**. "OptiMUM" appears on the display.
13. Disconnect the mains plug.
14. Processing with the "EGG WHITE" function is ended.
15. Clean all parts immediately after use.
→ "Cleaning and maintenance" see page 15

Using the scales

Depending on the model in question, the appliance may be equipped with scales.

The following applications are possible:


- Weighing the added ingredients (either each ingredient individually or all ingredients together).
- Pre-setting a desired weight and counting down until sufficient ingredients have been added (with audible information signals).


Important:

- The appliance has 4 weight sensors in the feet. The scales only supply the correct results if all of the feet are standing on a solid and level surface. Do not put any cloths or other items underneath.
- Do not slide the appliance about on the work surface as this may impair the functioning of the scales. To move the appliance, lift it.
- After switching on or resetting the scales, they are calibrated for a brief moment (tare). During this process, do not touch the appliance or place any items on top of it (e.g. wooden spoon, tea towel etc.).
- Ensure that measuring jugs or packaging are not lying on top of the appliance (e.g. on the edge of the filling shaft).


Weighing ingredients

→ Image sequence

1. Prepare the base unit.
2. Plug the mains plug into the mains. "OptiMUM" appears on the display.
3. Press button  and don't touch the appliance again.
Individual dashes appear one after each other on the display during calibration: "-----" (tare).
4. "0 g" or "0.00 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
5. Add ingredients. The scales display the weight.


6. Start processing or put out other ingredients ready for use.
7. Press button  and do not touch the appliance again. "0 g" or "0.00 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
8. Add all desired ingredients and weigh them in this manner.

Process the weighed ingredients. → *"Using without additional functions" see page 10*

Note: If button  is pressed while processing food, "FOR SCALE STOP MACHINE" appears on the display.

Pre-setting the weight

→ Image sequence

1. Press button  and don't touch the appliance again.
Individual dashes appear one after each other on the display during calibration: "-----" (tare).
2. "0 g" or "0 lb" appears on the display (depending on the setting). The scales are ready.
3. Press button +. "100 g" or "0.2 lb" appears on the display (depending on the setting).
4. Set the desired weight using button + or - (max. 5000 g).
5. Add ingredients. The quantity still missing is shown on the display, e.g. "65 g".
6. From "40 g", a recurring acoustic signal sounds. The lower the remaining quantity, the faster the acoustic signal sounds.
Note: Setting the acoustic signal → *"Settings" see page 9*
7. At "0 g" (meaning that the pre-set quantity has been added), the acoustic signal stops.
8. If the pre-set quantity has been exceeded, the acoustic signal will sound continuously. The additional weight is indicated with a minus symbol. If the quantity is exceeded by 25 g, "-25 g" is displayed.

Using accessories

Your kitchen machine offers a number of accessories that significantly extend its functions. Depending on the model, certain accessories are already included in the scope of supply. If an accessory is not included, it can be purchased via trade stockists or customer service.
→ *"Accessories" see page 20*

Preparation for accessories

The base unit requires different preparation depending on the accessory.

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

→ Fig.

1. Preparation for tools.
2. Preparation for accessories on black drive with bevel gear and accessory used in place of the bowl.
3. Preparation for accessory on red drive, for example blender or multi-chopper.
4. Preparation for accessory on yellow drive without outlet opening for food, e.g. multi-blender or citrus press.
5. Preparation for accessory on yellow drive with outlet opening for food, e.g. continuous-feed shredder.

Important:

- Observe yellow, red or black marking on drive and accessory. → *"Colour coding" see page 6*
- Always secure unused drives with protective drive covers.
- See the separate instructions for the individual accessory for all further steps.

Cleaning and maintenance

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

→ Fig. 11

⚠ Risk of electric shock!

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

Caution!

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

Cleaning the base unit

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

Cleaning the bowl and tools

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

Recipes

Whipped cream

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



Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 12

Egg whites

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



Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 12

Sponge mixture

Basic recipe

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



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

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



Maximum quantity: 2½ x basic recipe

Shortcrust pastry

Basic recipe

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



From 500 g flour:

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



Maximum quantity: 4 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 sachet dried yeast
- Peel from ½ lemon
- 1 pinch salt
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 3-6 minutes at setting **3**.



Maximum quantity: 3 x basic recipe

Note: For models with SensorControl Plus, use the automatic programme. → “Using SensorControl Plus” see page 12

Pasta dough

Basic recipe

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



Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 sachets dried yeast
- 2 tsp salt
- 660 ml warm water
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 4-5 minutes at setting **3**.



Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Re-adjustment of tools

⚠ Risk of injury!

Pull out the mains plug before re-adjusting.

Caution!

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

→ Image sequence

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

Turn anticlockwise:

Distance to bowl is reduced.

Turn clockwise:

Distance to bowl is increased.

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

Safety systems

Start lock-out

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

Automatic power-on safety lock

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

Overload protection

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

Swivel arm protection device

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

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.

Troubleshooting

In the following tables, you will find solutions for problems or faults which you can easily rectify yourself. If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

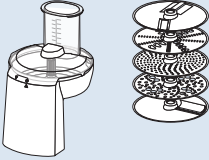
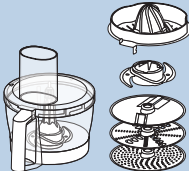
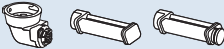

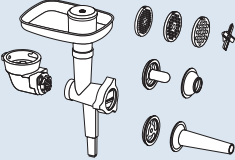

Problem	Possible cause	Remedy
Nothing shown on display. Illuminated ring is off. Appliance cannot be switched on.	Appliance has no power supply.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check the power supply. ■ Plug the mains plug into the mains.
Appliance does not start. The illuminated ring lights up.	A safety system was activated.	→ “Safety systems” see page 17
Appliance switches off during use.	Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to O. Disconnect the mains plug. ■ Reduce the processing quantity. ■ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	Swivel arm was opened.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to O. ■ Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
	Bowl or bevel gear (accessory) has become loose.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to O. Disconnect the mains plug. ■ Tighten the bowl by turning until the stop. ■ Tighten the bevel gear and close the locking lever completely.
The swivel arm cannot be opened.	An accessory is fitted to the red rear drive.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove accessory. ■ Press the release button and open the swivel arm.



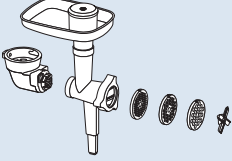
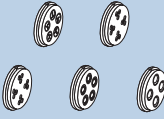

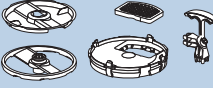


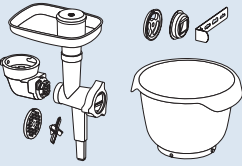
Display	Possible cause	Remedy
ERROR MOTOR OVERLOAD	Too much food has been processed either at the same time or for too long a period.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to O. Disconnect the mains plug. ■ Reduce the processing quantity. ■ Allow the appliance to cool down to room temperature.
	The appliance or one of the accessories is blocked.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to O. Disconnect the mains plug. ■ Check appliance/accessories and rectify the blockage.
	Motor defective.	If the message appears continuously, the motor may be defective. Please contact the customer service.

Display	Possible cause	Remedy
ERROR SCALE	The scales do not work properly.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to 0. Disconnect the mains plug. ■ Try again after approx. 30 min.
	Scales defective	If the message appears continuously, the scales may be defective. Please contact the customer service.
	The scale is exposed to vibrations.	Do not use the appliance on worktops when e.g. a dishwasher is running underneath.
	The appliance has been slid on the work surface before using the scales.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lift the appliance and set down again. ■ Reset the scales and try again.
ERROR ARM OPEN	Swivel arm was opened.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to 0. ■ Press the release button and push the swivel arm down until it locks into place.
ERROR BOWL MISSING	Bowl or bevel gear (accessory) has become loose.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Turn the rotary switch to 0. Disconnect the mains plug. ■ Tighten the bowl by turning until the stop. ■ Tighten the bevel gear and close the locking lever completely.
FOR SCALE STOP MACHINE	Scale is switched on while the appliance is running.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Switch the appliance off and wait until it stops before using the scale.
OVERLOAD SCALE or UNDERLOAD SCALE	The measurement result is outside the measurement and display range of the scales (-990 g to 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do not add more than 5000 g of ingredients. ■ Do not remove more than 990 g of ingredients.
OVERLOAD or UNDERLOAD when using SensorControl Plus	Too much or too little of the ingredients was added for the selected programme.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Add ingredients according to the specified quantities. <p>→ <i>“Using SensorControl Plus” see page 12</i></p>

Accessories

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

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

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

Pengendalian mengikut peraturan

Perkakas ini hanya sesuai untuk penggunaan di dalam rumah atau persekitaran sekitarnya. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Jangan melebihi kuantiti tinggi yang dibenarkan. → “Resipi” lihat *halaman 34*

Alat ini sesuai untuk mengadun, menguli dan menumbuk makanan. Perkakas ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Aplikasi tambahan boleh digunakan, apabila menggunakan aksesori lain yang diluluskan oleh pengilang. Gunakan alat hanya dengan bahagian dan aksesori tulen yang diluluskan. Jangan gunakan pemasangan ini untuk peranti lain. Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Arahan keselamatan penting.

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Jika perkakas diberikan kepada pihak yang lain, sertakan bersama manual ini. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku.

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

⚠ Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

- Perkakas hanya dibenarkan disambung pada soket yang telah dipasang menurut arahan dengan pembumian pada bekalan kuasa. Sila pastikan sistem litar pelindung bagi pemasangan dalaman dipasang menurut arahan.
- Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat identifikasi. Hanya guna sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada perkakas, seperti penukaran kord kuasa yang rosak, hanya boleh dilakukan oleh servis pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!

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

Risiko kecederaan!

- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa.
- Apabila merendahkan lengan putaran tidak mengakses perumah, untuk mengelakkan tersepit jari atau tangan. Jangan melaraskan lengan pemutar ayun semasa perkakas sedang hidup.
- Kendalikan alat hanya dengan mangkuk yang dimasukkan, penutup yang dipasang dan penutup pelindung pemacu yang dipasang. Apabila menggunakan mangkuk aksesori, tudung dan pelindung pemacu, pasang mengikut arahan!
- Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau aci pengisi dengan tangan semasa operasi. Tiada objek (contohnya sudu kayu) boleh dimasukkan dalam mangkuk atau dalam aci pengisi. Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada bahagian berputar. Selepas dimatikan, pemacu berjalan untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.
- Jangan sesekali gunakan alat dan aksesori atau 2 aksesori serentak. Perhatikan penggunaan aksesori selain arahan yang disertakan untuk setiap aksesori.
- Perhatikan tanda warna aksesori dan pemacu apabila menggunakan aksesori.

Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

Perhatian!

- Adalah dicadangkan supaya jangan sesekali tinggalkan alat dihidupkan terlalu lama daripada yang diperlukan untuk pemprosesan makanan. Jangan kendalikan dalam jalanan lahu.
- Kawasan kerja mestilah mudah diakses, bebas kelembapan, tetap, tahap, kering dan cukup besar untuk mengelakkan keroskaan daripada percikan dan boleh beroperasi tanpa gangguan.


Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 34*

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

www.bosch-home.com

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

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

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	22
Arahan keselamatan penting.....	22
Sepintas lalu.....	25
Sebelum penggunaan kali pertama.....	25
Bahagian dan elemn operasi.....	25
Persediaan.....	28
Tetapan.....	28
Penggunaan tanpa fungsi tambahan.....	29
Penggunaan fungsi masa dan pemasa....	30
Penggunaan SensorControl Plus.....	31
Penggunaan penimbang.....	32
Penggunaan aksesori.....	33
Pembersihan dan penjagaan.....	34
Resipi.....	34
Laraskan alat.....	35
Sistem keselamatan.....	36
Pelupusan.....	36
Syarat-syarat waranti.....	36
Penyelesaian masalah.....	37
Aksesori.....	39

Sepintas lalu

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ Rajah A

Unit asas

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

Panel kawalan

- 9 **Butang fungsi**
 - a Butang pilih fungsi*
 - b Butang pelaras

10 Paparan

Mangkuk

- 11 **Mangkuk kacau keluli tahan karat**
- 12 **Tudung**
 - a Aci pengisi

Alat

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

* bergantung kepada model

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

Sebelum penggunaan kali pertama

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

Perhatian!

Jangan kendalikan peralatan yang rosak!

- Keluarkan unit asas dan semua aksesori daripada pembungkusan dan buang bahan bungkusan yang ada.
- Periksa kesempurnaan dan kerosakan yang boleh dilihat pada semua bahagian. → **Rajah A**
- Sebelum penggunaan pertama, basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → *"Pembersihan dan penjagaan"* lihat halaman 34

Bahagian dan elemn operasi

Kod warna

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

Pemacu

→ Rajah A

Alat ini mempunyai 3 pemacu yang berbeza.

Utama - pemacu, hitam (4)

Untuk langkah selanjutnya, lihat arahan bagi setiap aksesori berasingan



Pemacu hadapan, kuning (5)

Untuk kegunaan aksesori dengan penyambung kuning.



Pemacu belakang, merah (6)

Untuk kegunaan aksesori dengan penyambung kuning.



Pelindung pemacu (5a dan 6a)

Untuk melindungi pemacu yang tidak digunakan.

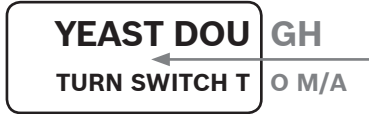
Maklumat Lanjut: → *"Aksesori"* lihat halaman 39

Paparan

→ Rajah A

Setting, maklumat dan indikasi masalah ditunjukkan pada paparan. Teks yang panjang bergerak dari kanan ke kiri, untuk menunjukkannya sepenuhnya.

Contoh:



Bahasa yang ditunjukkan pada teks boleh ditukar. → “Tetapan” lihat halaman 28

Butang fungsi

→ Rajah A

Perkakas ini mempunyai 3 ke 5 butang fungsi (bergantung kepada model), mana fungsi tambahan khas dan program automatik boleh dipilih dan digunakan.

Butang	
	SensorControl Plus / Pilihan program / Kembali
	Timer / Pilihan / Kembali
	Timbang / berat kosong / Kembali
—	Pilihan / kurangkan nilai
+	Pilihan / tinggikan nilai

* bergantung kepada model

Butang pilih fungsi / /

Jika butang ditekan sekejap, fungsi yang dipilih akan diaktifkan. Jika butang ditekan lama, fungsi yang dipilih akan tamat dan “OptiMUM” ditunjukkan di paparan.

Perhatian: Butang ini boleh dikendalikan dengan sentuhan ringan jari. Jika sarung tangan dapur dipakai, ia boleh menjejaskan fungsi butang. Pengendalian dengan objek (Contohnya sudu kayu) tidak dibenarkan.

Suis putaran dengan gelang berlampu



→ Rajah B

Dengan suis putaran, kelajuan yang diinginkan boleh dipilih, program automatik dimulakan atau perkakas ditutupkan. Gelang berlampu menyala juga semasa penggunaan. Apabila terdapat ralat dalam operasi peranti, mencetuskan fius elektrik atau kerosakan pada peranti, peranti tidak boleh dihidupkan dan gelang berlampu akan beryala.

Tetapan

M/A	Tetapan M/A mempunyai dua fungsi yang berbeza: Standard (M): Tork litar pada kelajuan penuh / laju. Tahan suis untuk tempoh yang dimahukan. Dengan SensorControl Plus (A): Penyesuaian automatik untuk tempoh. Selepas automatik diaktifkan, letakkan suis ke M/A dan tekan beberapa saat dalam keadaan ini. Suis masih berada di M/A dan lompat kembali ke O selepas automatik tamat. Mesin telah dimatikan. → “Penggunaan <i>SensorControl Plus</i> ” lihat halaman 31
O	Hentikan / Matikan
	Fungsi “melipat masuk” pada kelajuan paling rendah / sangat perlahan.
1...7	Tahap kelajuan 1: kelajuan rendah / perlahan 7: kelajuan tinggi / laju

Alat

→ Rajah A

Pemukul Profi-Flexi

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



Profi – Pemukul

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




Cangkuk penguli

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



Had kelajuan – cadangan

	Untuk menurunkan dan pengadunan lembut bahan-bahan (contohnya lipat putih telur yang dipukul)
1-2	Untuk mengacau dan mengisar bahan
3	Untuk menguli doh berat dengan cangkuk doh
5-7	Untuk mengacau dan memukul bahan (contohnya krim putar) dengan pemukul Profi Flexi atau pemukul Profi
M/A	Untuk guna alat dengan SensorControl Plus → “Pengunaan SensorControl Plus” lihat halaman 31

Laraskan alat

Alat ini adalah set kilang sehinggakan Profil -Whip hampir menyentuh bahagian bawah mangkuk supaya bahan akan diadun bersama secara optimum. Jika alat menyentuh bahagian bawah mangkuk atau terlalu jauh, jaraknya boleh dibetulkan dengan mudah. → “Laraskan alat” lihat halaman 35

Lengan putaran

→ Rajah C

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



Mangkuk dan penutup

→ Rajah D

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

Masukkan dan keluarkan alat.

→ Rajah E

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

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

Keluarkan alat: Selarikan tuil ke hadapan dan tolak alat ke bawah sehingga alat longgar. Keluarkan alat dari pemacu.

Gelendong plug kuasa

→ Rajah A

Bergantung kepada model:

Perkakas dilengkapi dengan gelendong plug kuasa automatik. Tarik kabel kuasa sekali sehingga mencapai panjang yang dikehendaki (maks. 125 cm) dan lepaskan dengan perlahan; kabel akan dikunci.

Mengurangkan panjang kabel: Tarik sedikit kabel dan biarkan ia bergulung sehingga ke panjang yang dikehendaki. Kemudian tarik semula kabel sedikit dan lepaskan dengan perlahan. Kabel akan dikunci.

Penting: Jangan tolak masuk kabel dengan tangan. Jika kabel tersekat, tarik keluar kabel sepenuhnya dan biarkan ia bergulung masuk semula.



Penyimpanan plag kuasa

→ Rajah A

Bergantung kepada model,

perkakas ini dilengkapi dengan ruang kabel kuasa. Panjang kord kuasa boleh dilaraskan sewajarnya dengan menarik atau menolak kembali kabel.



Sistem keselamatan

Alat ini mempunyai sistem keselamatan yang berbeza. → “Sistem keselamatan” lihat halaman 36

Persediaan

- Letakkan unit ke atas permukaan yang licin, bersih dan teguh.
- Tarik kabel kuasa mengikut panjang yang dimahukan.
- Tekan butang lepaskan dan tekan lengan putaran ke atas kepada tanda.
- Tudung tersekat dengan tiub masukan ke bahagian hadapan pemacu utama.
- Tetapkan mangkuk. Sila ambila perhatian pada alur pada unit asas.
- Putarkan mangkuk sehingga ia bergerak lawan arah jam.



Perkakas asas disediakan untuk penggunaan yang lain.

Penting: Perkakas ini tidak boleh ditolak ke kawasan kerja, kerana fungsi penimbang mungkin boleh terjejas. Angkat perkakas untuk memindahkannya.


Tetapan

- Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.
- Pasangkan plag. Mesin dipasangkan.
- “OptiMUM” ditunjukkan pada paparan.



Perhatian: Jika perkakas tidak digunakan di dalam jangka masa yang tertentu, paparan akan tutup dan ke mod tunggu sedia. “OptiMUM” akan ditunjukkan jika butang tertentu disentuh.

- Tekan butang  dan + serentak sehingga halaman tatarajah dibuka.
- Lepaskan semula butang  dan +.

Pilih tetapan



- Setiap kali butang  ditekan, tetapan yang berikut akan terpapar.
 - LANGUAGE (BAHASA)
Bahasa yang ditunjukkan pada teks paparan.
 - SOUND (TON)
Pembesar suara untuk isyarat ton – Tetapan dalam 6 tingkat daripada sehingga ke kuat.
 - BRIGHTNESS (KECERAHAN)
Kecerahan paparan – Tetapan dalam 6 tingkat daripada gelap ke cerah.
 - UNITS (UNIT)
(untuk model dengan penyimbang)
Paparan unit untuk penyimbang – gram (g) atau paun (lb).

Tukar dan simpan tetapan

- Tetapan semasa boleh ditukar dengan butang + atau –.
- Tekan butang  dan + serentak sehingga “SAVED” (DISIMPAN) ditunjukkan pada paparan.
- Lepaskan semula butang  dan +. Tetapan yang ditukar telah disimpan.

Contoh: Tetapan bahasa

→ rujuk juga kepada panduan ringkas

- Tekan butang  dan + serentak sehingga halaman tatarajah dibuka.
- Pilihan bahasa ditunjukkan.
- Lepaskan semula butang  dan +.
- Tekan butang + atau –, sehingga bahasa yang diinginkan ditunjukkan.


LANGUAGE

ENGLISH

- Tekan butang  dan + serentak sehingga “SETUP SAVED” (PASANG DISIMPAN) ditunjukkan pada paparan.

SETUP

SAVED

- Pilihan bahasa ditunjukkan pada paparan.
- Lepaskan semula butang  dan +. Pilihan bahasa disimpan.

Penggunaan tanpa fungsi tambahan

⚠️ Risiko kecederaan!

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

Penting:

- Sediakan perkakas asas seperti penjelasan di “Persediaan”
- Alat ini tidak boleh dihidupkan jika mangkuk tidak diletakkan dengan betul.

Perhatian: Fungsi “TIME” (MASA) mula secara automatik untuk setiap penggunaan, dan juga mengira tempoh penggunaan dan ia ditunjukkan pada paparan.

→ Rajah 5

1. Bergantung kepada tugas penyediaan, pilih pemukul Profi Flexi, pemukul Profi atau cangkuk penguli (→ “Alat” lihat halaman 27), selarikan tuil pada penutup ke hadapan dan sekat alat sehingga ia terkunci dalam pemacu utama.
2. Letakkan bahan-bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.
3. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.

⚠️ Risiko kecederaan!

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

Gunakan alat

4. Pasangkan plag. “OptiMUM” ditunjukkan pada paparan.
5. Tetapkan suis putaran ke tahap yang dikehendaki (→ “Had kelajuan – cadangan” lihat halaman 27). “TIME” (MASA) ditunjukkan pada paparan dan tempoh penggunaan ditunjukkan.
6. Proses bahan selama mana hasil yang dimahukan terhasil.
7. Letakkan suis putaran pada **O**. Tunggu pemacu berhenti. Cabutkan plag.
8. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke atas kepada tanda.
9. Putarkan mangkuk lawan arah jam, sehingga ia boleh diangkat. Tanggalkan mangkuk.
10. Selarikan tuil ke hadapan dan tolak alat ke bawah sehingga alat longgar. Keluarkan alat dari pemacu.
11. Keluarkan pelindung daripada pemacu.
12. Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 34

Tip: Gunakan sampel aplikasi kami, untuk mengetahui peranti baru anda dan fungsinya dengan lebih baik. → “Resipi” lihat halaman 34

Menambah lebih banyak bahan

Bahan lain boleh diisi semula semasa pemprosesan.

→ Rajah 6

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

⚠️ Risiko kecederaan!

Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau aci pengisi dengan tangan semasa operasi. Tiada objek (contohnya sudu kayu) boleh dimasukkan dalam mangkuk atau dalam aci pengisi.

→ Rajah kerajang 5

1. Untuk mengisi kuantiti atau bahan yang banyak: Tetapkan suis putaran kepada **O**. Tunggu pemacu berhenti.
2. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke atas kepada tanda.

- Isikan bahan terus ke dalam mangkuk. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak. "OptiMUM" ditunjukkan pada paparan. Sediakan bahan selanjutnya.



Penggunaan fungsi masa dan pemasa

Alat ini disediakan dengan fungsi masa dan pemasa. Fungsi berikut boleh digunakan:

Fungsi "TIME" (MASA)

Paparan untuk tempoh penggunaan (Tetapan asal). Fungsi "TIME" (MASA) bermula secara automatik, semasa pemrosesan makanan bermula.


Perhatian:

- Butang  ditekan sekejap semasa pemrosesan, untuk memulakan fungsi "TIMER" (PEMASA).
- Butang  ditekan berterusan semasa pemrosesan untuk set semula paparan ke "00:00".

Fungsi "TIMER" (PEMASA)

Tetapan tempoh yang diinginkan. Jika tempoh tamat, isyarat ton akan berbunyi dan pemrosesan tamat. Fungsi boleh juga digunakan tanpa pemrosesan makanan (contohnya untuk masa memasak atau masa melahu untuk makanan).


→ Rajah kerajang ■

- Sediakan perkakas. Tambah ramuan.
- Plag masuk perkakas. "OptiMUM" ditunjukkan pada paparan.
- Tekan butang . "00:00" ditunjukkan pada paparan.
- Tetapkan tempoh penggunaan yang diinginkan dengan butang + atau -. Nilai bertukar dengan lebih laju jika butang yang berkenaan ditekan lama. Tempoh penggunaan yang ditetapkan akan disimpan selama lebih kurang 5 minit.
- Tetapkan suis putaran ke tahap yang dimahukan.
- Baki tempoh akan ditunjukkan dan dihitungkan undur pada paparan.




- Jika baki tempoh tamat, isyarat ton akan berbunyi dan perkakas akan berhenti pemrosesan secara automatik. "TIMER FINISH" (PEMASA TAMAT) ditunjukkan pada paparan.

Perhatian Tetapkan isyarat ton



→ "Tetapan" lihat halaman 28

- "TURN SWITCH TO 0" (PUSING SUIS KE 0) ditunjukkan pada paparan.
- Letakkan suis putaran pada . "OptiMUM" ditunjukkan pada paparan.
- Cabutkan plag.
- Pemrosesan tamat dengan fungsi "TIMER" (PEMASA).
- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → "Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 34

Perhatian:

- Jika tempoh yang ditetapkan lebih daripada 60 minit, jam akan ditunjukkan: "1:01:30".
- Tekan butang + atau - , untuk mengubah baki tempoh yang ditunjukkan.
- Tekan butang  2 kali, untuk menghentikan pemasa (perkakas masih akan berjalan) atau untuk memulakannya semula.
- Pusing suis putaran ke , untuk menghentikan pemrosesan. Baki tempoh masih disimpan dan akan dihitungkan undur semasa ia dibuka semula.
- Tekan butang , untuk tutup pemasa. "00:00" ditunjukkan pada paparan. Fungsi "TIME" (MASA) diaktifkan semula.

Gunakan pemasa tanpa pemrosesan makanan:

- Tekan butang . "00:00" ditunjukkan pada paparan.
- Tetapkan tempoh penggunaan yang diinginkan dengan butang + atau - .
- Tekan butang  2 kali, untuk memulakannya semula pemasa.
- Baki tempoh akan ditunjukkan dan dihitungkan undur pada paparan.
- Jika tempoh tamat, isyarat ton akan berbunyi. "TIMER FINISH" (PEMASA TAMAT) ditunjukkan pada paparan.

Perhatian:

- Tekan butang ☺ 2 kali, untuk menghentikan pemasa atau untuk memulakannya semula.
- Jika makanan dimulakan untuk diproseskan semasa penggunaan pemasa, perkakas akan berjalan sehingga baki tempoh tamat dan pemprosesan akan tamat secara automatik.



Pengunaan SensorControl Plus

Perkakas ini (bergantung kepada model) dilengkapi dengan program automatik SensorControl Plus. Sensor mengawasi pemprosesan bahan dan tutup perkakas selepas konsistensi yang diprogramkan dicapai.

Program automatik yang berikut disediakan dengan SensorControl Plus.

- CREAM (KRIM)
Penyediaan automatik untuk krim putar.
- EGG WHITE (PUTIH TELUR)
Penyediaan automatik untuk putih telur yang dipukul daripada putih telur.
- YEAST DOUGH (DOH YIS)
Penyediaan automatik untuk doh yis.

Memilih program

- Tekan butang . "CREAM" (KRIM) ditunjukkan pada paparan.
- Tekan butang  atau butang $+/-$.
Program yang berikut ditunjukkan:

Program	Alat / Bahan
CREAM (KRIM) >300 ml *	Profi Pemukul 300-700 ml krim
CREAM (KRIM) >700 ml *	Profi Pemukul 700-1500 ml krim
EGG WHITE (PUTIH TELUR)	Profi Pemukul Putih telur daripada 2-12 telur
YEAST DOUGH (DOH YIS)	Cangkuk penguli Bahan dan jumlah bergantung kepada resipi → "Resipi" lihat halaman 34

* Untuk perkakas dengan penimbang, opsyen ">300 ml" dan ">700 ml" untuk "CREAM" (KRIM) tidak akan ditunjukkan. "Og" berkelip pada paparan. Jika krim di antara 300 ml dan 1500 ml diisi, paparan akan menunjukkan jumlahnya dan perkakas akan menggunakan tetapan yang betul secara automatik. Jika kurang atau lebih krim dimasukkan, berat yang ditunjukkan akan berkelip.




Perhatian:

- Sebelum penggunaan kali pertama SensorControl Plus automatik, perkakas dapur ini mesti berjalan selama sekurang-kurangnya 2 minit, untuk menjamin fungsi sensor yang betul.
- Selepas SensorControl Plus bermula, tiada bahan tambahan boleh dimasukkan.
- SensorControl Plus hanya diprogramkan untuk alat dan bahan tertentu (mengikut jumlah yang dibenarkan). Kombinasi lain adalah tidak dibenarkan.
- Umur, suhu dan kandungan bahan yang digunakan mempunyai pengaruh untuk masa yang diperlukan dan hasil.
- SensorControl Plus hanya boleh menghasilkan hasil yang optimum, jika telur segar dan jika krim sejuk (lebih kurang 6 °C).
- Krim yang dibekukan tidak boleh dipukul.
- Penggunaan krim dengan tambahan atau krim tanpa laktosa tidak akan memberi hasil yang terbaik.
- Gula, perisa dan tambahan lain untuk krim atau putih telur yang dipukul ditambah selepas SensorControl Plus tamat.
- Selepas SensorControl Plus dimulakan, butang dikunci.
- Untuk menamatkan SensorControl Plus, putarkan suis putaran ke **O**. Untuk ini, rintangan yang rendah mesti diatasi.

- Jika hasil tidak menepati apa yang diinginkan, letakkan suis putaran ke tahap 7 (untuk krim dan putih telur yang dipukul) atau tahap 3 (untuk doh yis) dan proseskannya lagi sehingga konsistensi yang diinginkan dicapai untuk bahan.
- SensorControl Plus tidak boleh dimulakan untuk kali kedua dengan bahan yang sudah diproses.

Satu contoh: Buat telur putih yang dipukul dengan SensorControl Plus

→ Rajah kerajang

1. Sediakan perkakas asal dan gunakan Profi Pemukul.
2. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.
3. Pasangkan plag. “OptiMUM” ditunjukkan pada paparan.
4. Asingkan telur (2-12 biji)
5. Tekan butang . “CREAM” (KRIM) ditunjukkan pada paparan.
Perhatian: Untuk model tanpa penimbang, “CREAM >300 ml” (KRIM >300 ml) ditunjukkan. Tekan butang  semula. “CREAM >700 ml” (KRIM >700 ml) ditunjukkan pada paparan.
6. Tekan butang . “EGG WHITE” (PUTIH TELUR) ditunjukkan pada paparan.
7. Isikan putih telur ke dalam mangkuk. “TURN SWITCH TO M/A” (PUSING SUIS KE M/A) ditunjukkan pada paparan.
8. Pusingkan suis putaran ke **M/A** dan pegangkannya di kedudukan ini.
9. Selepas masa yang singkat, suis putaran akan ditetapkan secara automatik dan berada pada **M/A** selepas dilepaskan.
10. “SENSOR CONTROL Plus” ditunjukkan pada paparan. SensorControl Plus mengawasi pemprosesan.

11. Jika konsistensi yang diprogramkan dicapai, isyarat ton akan berbunyi dan pemprosesan akan tamat. “FINISH” (TAMAT) ditunjukkan pada paparan.
Perhatian Tetapkan isyarat ton → “Tetapan” lihat halaman 28
12. Suis putaran akan melompat secara automatik ke **O**. “OptiMUM” ditunjukkan pada paparan.
13. Cabutkan plag.
14. Pemprosesan tamat dengan fungsi “EGG WHITE” (PUTIH TELUR).
15. Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 34

Penggunaan penimbang

Perkakas ini (bergantung kepada model) dilengkapi dengan penimbang. Fungsi berikut boleh digunakan:



- Timbang bahan yang diisi (setiap bahan berasingan atau jumlah semua bahan).
- Praset berat yang diinginkan dan hitung undur, sehingga cukup diisi (dengan isyarat arahan akustik).

Perhatian:


- Perkakas mempunyai 4 sensor berat dalam kakinya. Penimbang hanya akan memberi hasil yang tepat, jika semua kaki berada di satu kawasan kerja yang tetap dan rata. Jangan letakkan kain atau benda lain sepertinya di bawah.
- Perkakas ini tidak boleh ditolak ke kawasan kerja, kerana fungsi penimbang mungkin boleh terjejas. Angkat perkakas untuk memindahkannya.
- Selepas penimbang dibuka atau diset semula, ia akan ditentukur sekejap (berat kosong). Jangan sentuh perkakas dan jangan letak benda di atasnya (contohnya sudu kayu, kain dapur dan sebagainya).
- Pastikan bahawa bekas ukuran atau bekas tidak diletakkan di atas perkakas (contohnya pada tepi corong isi).

Timbang bahan

→ Rajah kerajang ☒


1. Sediakan perkakas asas.
2. Pasangkan plag. “OptiMUM” ditunjukkan pada paparan.
3. Tekan butang  dan jangan sentuh perkakas lagi. Semasa penentukuran, garisan tertentu yang berikut ditunjukkan pada paparan: „-----“ (berat kosong).
4. “0 g” atau “0.00 lb” ditunjukkan pada paparan (bergantung kepada tetapan). Penimbang sedia.
5. Tambah ramuan. Penimbang menunjukkan berat.
6. Mula pemrosesan atau sediakan bahan lain.
7. Tekan butang  dan jangan sentuh perkakas lagi. “0 g” atau “0.00 lb” ditunjukkan pada paparan (bergantung kepada tetapan). Penimbang sedia.
8. Masukkan semua bahan yang diingini dengan cara ini dan timbang.

Selepas itu, proseskan bahan yang ditimbang. → “Penggunaan tanpa fungsi tambahan” lihat halaman 29

Perhatian: Jika butang  ditekan semasa makanan diproses, “FOR SCALE STOP MACHINE” (UNTUK TIMBANG HENTIKAN PERKAKAS) ditunjukkan pada paparan.

Tunjukkan berat

→ Rajah kerajang ☒

1. Tekan butang  dan jangan sentuh perkakas lagi. Semasa penentukuran, garisan tertentu yang berikut ditunjukkan pada paparan: „-----“ (berat kosong).
2. “0 g” atau “0.00 lb” ditunjukkan pada paparan (bergantung kepada tetapan). Penimbang sedia.
3. Tekan butang +. “100 g” atau “0.2 lb” ditunjukkan pada paparan (bergantung kepada tetapan).
4. Tetapkan berat yang diingini dengan butang + atau - (maks. 5000 g).
5. Tambah ramuan. Bahan yang masih kurang ditunjukkan pada paparan, contohnya “65 g”.

6. Daripada “40 g”, isyarat ton akan berbunyi berulang-ulang. Semakin kurang baki jumlah, semakin laju isyarat ton berbunyi.

Perhatian: Tetapkan isyarat ton

→ “Tetapan” lihat halaman 28

7. Pada “0 g”, (jumlah yang diset telah dicapai) isyarat ton akan berhenti.
8. Jika jumlah yang diset dilebihi, isyarat ton akan berbunyi berterusan. Berat tambahan dilabel dengan simbol tolak. Jika 25 g terlebih diset, “-25 g” akan ditunjukkan di paparan.

Penggunaan aksesori

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

→ “Aksesori” lihat halaman 39

Persediaan untuk aksesori

Bergantung pada aksesori, unit asas mestilah disediakan secara berbeza.

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

→ Rajah ☒

1. Penggunaan alat
2. Persediaan untuk aksesori pada pemacu hitam dengan gear angular dan aksesori, yang diletakkan dalam mangkuk.
3. Persediaan untuk aksesori pada pemacu merah, untuk contoh, pengadun atau pencincang multi.
4. Persediaan untuk aksesori pada pemacu kuning tanpa salur keluar untuk makanan, sebagai contoh pengadun atau pembuat jus sitrus.

5. Persediaan untuk aksesori pada pemacu kuning dengan salur keluar makanan, sebagai contoh pemproses makanan.

Penting:

- Perhatikan tanda kuning, merah atau hitam pada penggerak dan aksesori.
→ “Kod warna” lihat halaman 25
- Sentiasa melindungi pemacu yang tidak digunakan dengan tudung pelindung pemacu.
- Untuk langkah selanjutnya, rujuk kepada arahan bagi setiap aksesori berasingan

Pembersihan dan penjagaan

Alat dan alat yang digunakan mestilah dicitu dengan bersih selepas setiap penggunaan. → **Rajah N**

⚠ Risiko kejutan elektrik!

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

Perhatian!

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

Membersihkan unit asas

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

Membersihkan mangkuk adun dan alat

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

Resipi

Krim putar

- 200-1500 g

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

Perhatian: Untuk model dengan SensorControl Plus, gunakan program automatik. → “Penggunaan SensorControl Plus” lihat halaman 31

Putih telur

- 2-12 putih telur

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

Perhatian: Untuk model dengan SensorControl Plus, gunakan program automatik. → “Penggunaan SensorControl Plus” lihat halaman 31

Campuran span

Resipi asas

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

Adunan maksimum: 2 x resipi asas



Adunan kek

Resipi asas

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



Adunan maksimum: 2½ x resipi asas

Pastrri 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 lebih kurang ½ minit pada tahap **1**, kemudian 2-3 minit ke tahap **6** dengan Profi Flexi-Whisk.



Dari 500 g tepung gandum:

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



Adunan maksimum: 4 x resipi asas

Doh yis

Resipi asas

- 500 g tepung gandum
- 1 biji telur
- 80 g lemak (suhu bilik)
- 80 g gula
- 200-250 ml susu suam
- 25 g yis segar atau 1 paket yis kering
- Kulit daripada ½ biji lemon
- Secubit garam
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada tahap **1**, kemudian 3-6 minit ke tahap **3** dengan menguli.



Adunan maksimum: 3 x resipi asas

Perhatian: Untuk model dengan SensorControl Plus, gunakan program automatik. → “Penggunaan SensorControl Plus” lihat halaman 31

Doh mi

Resipi asas

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



Adunan maksimum: 1,5 x resipi asas

Doh roti

Resipi asas

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



Adunan maksimum: 1,5 x resipi asas

Laraskan alat

⚠ Risiko kecederaan!

Sebelum menala putuskan sambungan plag kuasa

Perhatian!

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

→ Rajah kerajang

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

- Laraskan jarak ke mangkuk dengan memutar alat (1 putaran lengkap bersamaan 1 mm pelarasan ketinggian).
Dengan memutarannya lawan
Arah jam: jarak ke mangkuk adalah rendah
Dengan memutarannya ikut
Arah jam: jarak ke mangkuk adalah tinggi.
- Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.
- Perhatikan jarak alat. Jarak optimum alat ke mangkuk adalah 3 mm. Pastikan jarak dipatuhi.
- Jika jaraknya adalah optimum, tekan butang lepaskan dan condongkan lengan putaran semula.
- Pegang alat dengan kemas menggunakan tangan. Ketatkan nat kunci dengan perengkuh (10 mm) lawan arah jam

Sistem keselamatan

Pelindung penghidupan

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

Pelindung penghidupan semula

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

Pelindung beban lebih

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

Lengan berpusing

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

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.

Penyelesaian masalah

Penyelesaian untuk masalah atau gangguan boleh didapati di jadual berikut, yang boleh mudah dibetulkan sendiri. Jika kerosakan berterusan, sila hubungi khidmat pelanggan.

Masalah	Sebab yang berkemungkinan	Pembaikan
Paparan tidak ditunjukkan. Gelang berlampu tutup. Perkakas tidak boleh dihidupkan.	Perkakas tidak mempunyai kuasa.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Periksa bekalan kuasa. ■ Pasangkan plag.
Perkakas tidak hidup. Gelang berlampu menyala.	Sistem jatuh balik akan diaktifkan.	→ <i>“Sistem keselamatan” lihat halaman 36</i>
Perkakas mati ketika penggunaan.	Mungkin terdapat jumlah bahan yang diproses serentak atau terlalu lama atau terlalu banyak.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Letakkan suis putaran pada ○. ■ Cabutkan plag. ■ Kurangkan kuantiti penyediaan. ■ Biarkan menyejuk kepada suhu bilik.
	Lengan putaran akan dibuka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Letakkan suis putaran pada ○. ■ Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.
	Mangkuk atau gear angular (aksesori) terbuka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Letakkan suis putaran pada ○. ■ Cabutkan plag. ■ Putarkan mangkuk dengan kukuh kepada tanda. ■ Ketatkan gear angular dan tutup tuil kunci sepenuhnya.
Lengan putaran tidak dapat dibuka.	Aksesori dipasang pada pemacu merah di belakang.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Buka aksesori. ■ Tekan butang pelepas dan buka lengan putaran.

Paparan	Sebab yang berkemungkinan	Pembaikan
ERROR MOTOR OVERLOAD (MASALAH ENJIN TERLEBIH DIBEBANKAN)	Mungkin terdapat jumlah bahan yang diproses serentak atau terlalu lama atau terlalu banyak.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Letakkan suis putaran pada ○. ■ Cabutkan plag. ■ Kurangkan kuantiti penyediaan. ■ Biarkan menyejuk kepada suhu bilik.
	Perkakas ini atau aksesori tersekat.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Letakkan suis putaran pada ○. ■ Cabutkan plag. ■ Periksa perkakas / aksesori dan keluarkan sekatan.
	Enjin rosak.	Jika isyarat ditunjukkan lama, ada kemungkinan enjin telah rosak. Sila hubungi khidmat pelanggan.

Paparan	Sebab yang berkemungkinan	Pembaikan
ERROR SCALE (MASALAH PENIMBANG)	Penimbang tidak berfungsi dengan baik.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Letakkan suis putaran pada O. ■ Cabutkan plag. ■ Cuba lagi selepas 10 minit.
	Penimbang rosak.	Jika isyarat ditunjukkan lama, ada kemungkinan penimbang telah rosak. Sila hubungi khidmat pelanggan.
	Penimbang diganggu oleh getaran.	Jangan gunakan perkakas pada plat kerja, di mana contohnya mesin basuh pinggan mangkuk yang berjalan terletak di bawah.
	Perkakas ini patut ditolak sebelum penggunaan penimbang pada kawasan kerja.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Angkat perkakas dan letakkannya semula. ■ Set semula penimbang dan cuba lagi.
ERROR ARM OPEN (MASALAH LENGAN TERBUKA)	Lengan putaran akan dibuka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Letakkan suis putaran pada O. ■ Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah sehingga ia berdetak.
ERROR BOWL MISSING (MASALAH TIADA MANGKUK)	Mangkuk atau gear angular (aksesori) terbuka.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Letakkan suis putaran pada O. ■ Cabutkan plag. ■ Putarkan mangkuk dengan kukuh kepada tanda. ■ Ketatkan gear angular dan tutup tuil kunci sepenuhnya.
FOR SCALE STOP MACHINE (UNTUK DITIMBANG PERKAKAS DIHENTIKAN)	Penimbang dipasangkan semasa perkakas berjalan.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tutup perkakas dan tunggu masa henti, sebelum menggunakan penimbang.
OVERLOAD SCALE (BERAT TERLALU TINGGI PENIMBANG) atau UNDERLOAD SCALE (BERAT TERLALU RENDAH PENIMBANG)	Hasil ukuran terletak di luar kawasan ukuran dan paparan untuk penimbang (-990 g bis 5000 g)	<ul style="list-style-type: none"> ■ Masukkan bahan tidak melebihi 5000 g. ■ Keluarkan bahan tidak melebihi 990 g.

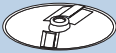
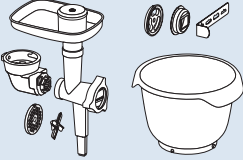
Paparan	Sebab yang berkemungkinan	Pembaikan
OVERLOAD (BERAT TERLALU TINGGI) atau UNDERLOAD (BERAT TERLALU RENDAH) semasa penggunaan SensorControl Plus	Terlalu banyak atau terlalu sedikit bahan telah dimasukkan untuk program yang dipilih.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Masukkan bahan mengikut spesifikasi jumlah. <p>→ “Penggunaan SensorControl Plus” lihat halaman 31</p>

Aksesori

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

Aksesori	Penentuan	Huraian
	MUZ9VL1	Pemproses Makanan Untuk memotong, memarut dan mencincang buah, sayuran dan makanan lain.
	MUZ9VLP1	Pengadun multi dengan pembuat jus Untuk mencincang herba, sayuran, epal dan daging, untuk memarut lobak, lobak putih dan keju, untuk memarut kacang dan coklat sejuk. Untuk memerah oren, lemon dan limau gedang.
	MUZ9PP1	Mi Sediakan kepingan doh dan jalurkan mi.
	MUZ9TM1	Set-Multi-Pengisar Untuk mengisar dan menghancurkan jumlah yang sedikit untuk rempah, bijian, kopi atau gula. Untuk menghancurkan dan mencincang daging, ikan, keju keras, herba, buah, sayur, kecap atau coklat. Aksesori ini adalah untuk mencampurkan makanan cecair atau separa pepejal, Mencincang/Mencincang mentah buah-buahan dan sayur-sayuran, pureeing makanan dan Mencincang makanan beku (contohnya,).

Aksesori	Penentuan	Huraian
	MUZ9HA1	Pencincang dengan pengisi sosej - dan unit Untuk memotong daging segar untuk tartar atau daging cincang gulung. Untuk mengisi sosej. Untuk persediaan doh atau doh cincang
	MUZ9MX1	Pengadun Untuk mengadun minuman, memurikan buah dan sayuran, untuk persediaan mayonis, untuk menghancurkan buah, kacang dan kiub ais, memurikan dan mengadun sup serta sup.
	MUZ9ER1	Mangkuk adunan keluli tahan karat dengan pemegang Sehingga 3500 g adunan kek boleh diproses dalam mangkuk.
	MUZ9KR1	Mangkuk adunan plastik dengan pemegang Sehingga 3500 g adunan kek boleh diproses dalam mangkuk.
	MUZ9FW1	Pencincang Untuk memotong daging segar untuk tartar atau daging cincang gulung.
	MUZ9PP2	Dulang mi untuk MUZ9HA1 dan MUZ9FW1 Untuk membuat mi. 5 bentuk yang berbeza untuk dipilih.
	MUZ9SV1	Dulang biskut untuk MUZ9HA1 dan MUZ9FW1 Untuk membuat biskut. 4 bentuk yang berbeza untuk dipilih.
	MUZ9CC1	Pemotong kiub MUZ9VL1 Untuk potong makanan dalam bentuk kiub.
	MUZ9PS1	Cakera kerepek untuk MUZ9VL1 Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Aksesori	Penentuan	Huraian
	MUZ9SC1	Cakera Berpusing Pemotong Super Profi untuk MUZ9VL1 dan MUZ9VLP1 Untuk potong buah dan sayur dalam lapisan tebal atau nipis. Terutamanya sesuai untuk makanan yang lembut atau dengan kandungan serabut yang tinggi.
	MUZ9BS1	Set aksesori “Baking Sensation” Bahagian yang berikut terletak di dalam set: MUZ9FW1 Pencincang (dengan plat tengah, 5 mm), MUZ9SV1 Dulang biskut, MUZ9KR1 Mangkuk adunan plastik

使用須知

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。本機僅適用於家庭所需的處理量和處理時間。請勿超過最大處理量。→“食譜”參見第 51 頁。本機適用於攪拌、揉麵及攪打食材。本機不得將其用於處理其他物質或物體。在製造商所允許的使用範圍內，可將其他配件用於額外用途上。本機僅限與所允許的原廠零件和配件一同使用。切勿將配件用於其他機器。

僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

重要安全須知

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

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

⚠ 電擊和火災危險！

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

⚠ 受傷危險！

- 在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。
- 降低旋轉臂時請勿將手伸到機殼內，以免夾住手指或雙手。本機啟動後，請勿調整旋轉臂。
- 只有在攪拌盆已插入、蓋子已裝上及驅動器保護蓋已蓋上的情況下，才能使用工具！使用配件（攪拌盆、蓋子及驅動器保護蓋）時，請按照使用說明書的指示加以安裝！

- 本機運行時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。不得將物體（如烹飪勺）放入攪拌盆或進料管中。應保持雙手、頭髮、衣物及其他用品遠離旋轉的零件。驅動器在關機後仍會持續轉動一段時間。請等到驅動器完全停止運轉。
- 請勿同時使用工具和配件或 2 個配件。使用配件時，請同時注意配件說明書和各個隨附的使用說明書。
- 使用配件時，請注意配件和驅動器上的色標。

⚠ 會有造成窒息的危險！

請勿讓兒童玩耍包裝材料。

⚠ 注意！

- 建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。請勿空轉機器。
- 操作區應便於進出、防潮、穩固、乾燥及空間足夠，以避免飛濺所造成的損壞，且操作上應不受阻礙。

⚠ 重要！

請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前，務必徹底清潔。

→ “清潔和保養”參見第 51 頁

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

www.bosch-home.com

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

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

內容

使用須知	42
重要安全須知	42
產品一覽	44
第一次使用前	44
零件和控件	44
準備工作	46
設定	46
無額外功能的使用	47
時間和定時器功能的使用	48
SensorControl Plus 的使用	48
秤重器的使用	50
配件的使用	50
清潔和保養	51
食譜	51
微調工具	52
安全系統	53
棄置	53
保證	53
故障排除	53
配件	55

產品一覽

請將圖示頁攤開。

→ 圖 A

主機

- 1 旋轉開關
 - a 發光環 (運轉顯示)
 - b 調整刻度
- 2 釋放按鈕
- 3 旋轉臂
- 4 主驅動器 (黑色)
 - a 工具插入專用開口
- 5 前驅動器 (黃色)
 - a 驅動器保護蓋
- 6 後驅動器 (紅色)
 - a 驅動器保護蓋
- 7 電線收納盒或自動卷線器*
- 8 攪拌盆專用凹槽

操作面板

- 9 功能按鍵
 - a 功能選擇按鍵*
 - b 設定按鍵

10 顯示螢幕

攪拌盆

- 11 不鏽鋼攪拌盆
- 12 蓋子
 - a 進料管

工具

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

*視機型而定

注意事項：其他的隨附配件將視您的廚師機機型而定。

第一次使用前

使用新機前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查機器是否完好未損壞。

注意！切勿使用損壞的機器！

- 請取下主機和所有配件包裝，並除去所有的包裝材料。
- 檢查所有零件是否完整以及是否有明顯損壞現象。→ 圖 A
- 第一次使用前，請先徹底清潔並晾乾所有零件。→ “清潔和保養”參見第 51 頁

零件和控件

色標

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

驅動器

→ 圖 A

本機提供 3 種不同的驅動器。

主驅動器，黑色 (4)

工具或配件 (含斜齒輪) 專用。



前驅動器，黃色 (5)

配件 (含黃色接插件) 專用。



後驅動器，紅色 (6)

配件 (含紅色接插件) 專用。



驅動器保護蓋 (5a 和 6a)

蓋住未使用的驅動器。

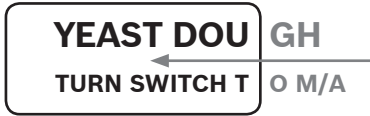
有關其他進一步的資訊：→ “配件”參見第 55 頁

顯示螢幕

→ 圖 A

顯示螢幕上將顯示設定、資訊、錯誤訊息和數值。長文將在顯示螢幕上從左到右完整顯示。

示例：




您可以更改文中所顯示的語言。→ “設定”
參見第 46 頁

功能按鍵

→ 圖 4

本機具有 3 到 5 個功能按鍵（視機型而定），藉此可選用或設定特殊的附加功能和自動程序。

按鍵

	SensorControl Plus / 程序選擇 / 返回
	定時器 / 選擇 / 返回
	秤重器 / 歸零功能 / 返回
—	選擇 / 減少數值
+	選擇 / 增加數值

* 視機型而定

功能選擇按鍵 / /

按一下本按鍵將啟用選擇功能。按住本按鍵可以退出所選功能，並且顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。

注意事項：請用手指輕觸按鍵進行操作。戴上廚用手套可能影響按鍵功能。切勿使用物體（如烹飪勺）進行操作。

配備發光環的旋轉開關

→ 圖 5



轉動旋轉開關選擇所需的速度、啟動自動程序或將機器關閉。內置的發光環將在操作期間亮起。本機操作發生錯誤時，將使電子保險絲跳閘或導致機器故障，因而無法再開機，並且發光環將亮起。

設定

M/A	設定 M/A 有兩個不同的功能： 標準 (M)： 瞬時開關（含最高速 / 快）。依所需時間按住開關。 搭配 SensorControl Plus (A)： 自動調節時間。啟動自動程序後，開關將切換到 M/A ，並在這個位置上保持幾秒。開關將保持在 M/A 的位置上，並在自動程序結束後重新跳回 O 。開機。 → “SensorControl Plus 的使用” 參見第 48 頁
O	停止 / 關機
	“拌打”功能（含最低速 / 非常慢）。
1...7	速度等級 1: 最低速 / 慢 7: 最高速 / 快

工具

→ 圖 6

專業彈性攪拌槳

用於攪拌麵團，如 糕餅麵糊或慕斯。用於伴打蛋白霜或鮮奶油。



專業打蛋器

適用於攪拌蛋白霜、鮮奶油及鬆軟的麵團，如 海綿蛋糕麵團。



攪麵鉤

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



速度推薦

	拌打並輕輕攪拌各種配料（如 拌打蛋白霜）
1-2	用於攪拌並混合配料
3	使用攪麵鉤揉捏較大的麵團
5-7	使用專業彈性攪拌槳或專業打蛋器攪拌並攪打配料（如 鮮奶油）
M/A	搭配 SensorControl Plus 使用工具 → “SensorControl Plus 的使用” 參見第 48 頁

微調工具

本機已進行過出廠設定，使專業打蛋器幾近觸及碗底，從而讓配料達到最佳的混合效果。若該工具觸及碗底或離碗底太遠，請微調該距離。→“微調工具”參見第 52 頁

旋轉臂

→ 圖 C

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



攪拌盆和蓋子

→ 圖 D

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

插入並取出工具

→ 圖 E

工具在保護罩上配備了調整桿，以便可輕鬆取出工具。

插入工具：向前調整調整桿，直到工具卡入主驅動器為止。將保護罩蓋住驅動器。

取出工具：向前調整並向下按壓調整桿，直到工具鬆開為止。從驅動器上取下工具。

自動卷線器

→ 圖 F

視機型而定：本機配備有自動卷線器。將電線一次拉到所需的長度（最長為 125 公分），然後慢慢鬆開；電線便會鎖定。

減少電線長度：輕拉電源線，並讓其繞至所需的長度。再輕輕拉一下並慢慢鬆開；電線便會鎖定。

重要：請勿用手推入電線。若電線卡住，可將所有電線拉出，然後再將其卷繞。



電線收納盒

→ 圖 G

視機型而定：本機配備有電線收納盒。可透過拉出或卷回電線的方式適當地調整電線長度。



安全系統





本機具有多種安全系統。→“安全系統”參見第 53 頁

準備工作


- 將主機擺放在平整、乾淨且穩固的表面上。
- 將電線拉到需要的長度。
- 按下釋放按鈕，將旋轉臂提升到底。
- 將蓋子（含進料管）向前蓋住主驅動器。
- 插入攪拌盆。此時，請注意主機上的凹槽。
- 按逆時針方向將攪拌盆轉到鎖定為止。主機已為進一步的使用做好準備。

重要：請勿在工作台面上挪動本機器，因為此舉可能會影響秤重器的功能。如需改變本機器的位置，請將其抬起再移動。







設定

- 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。
 - 插上電源插頭。機器已開啟。
 - 顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。
- 注意事項：**若本機未在一一定的時間內使用或操作，顯示螢幕將漸漸隱蔽，並進入待機模式。觸摸任意按鍵，顯示螢幕將再度顯示“OptiMUM”。
- 同時按住按鍵  和 ，直到配置選單打開。
 - 再度放開按鍵  和 。







選擇設定

- 透過每次按一下按鍵  將相繼顯示以下設定。
 - LANGUAGE（語言）
顯示螢幕文字所顯示的語言。
 - SOUND（音量）
信號音音量 - 從關閉到最大聲有 6 級可供調整。
 - BRIGHTNESS（亮度）
顯示螢幕亮度 - 從暗到亮有 6 級可供調整。
 - UNITS（單位）（視機型而定）
秤重器所顯示的單位 - 公克 (g) 或磅 (lb)。

更改並儲存設定

- 透過按鍵  或  更改目前設定。
- 同時按住按鍵  和 ，直到顯示螢幕顯示“SAVED”（儲存）。
- 再度放開按鍵  和 。更改後的設定已儲存。



示例：設定語言**→ 另請參閱簡易操作指南**

- 同時按住按鍵  和 ，直到配置選單打開。
- 顯示語言選擇。
- 再度放開按鍵  和 。
- 連續按下按鍵  或 ，直到所需的語言顯示為止。

LANGUAGE
ENGLISH

- 同時按住按鍵  和 ，直到顯示螢幕短暫顯示“SETUP SAVED”（配置已儲存）。

SETUP
SAVED

- 顯示螢幕顯示語言選擇。
- 再度放開按鍵  和 。語言選擇已儲存。

無額外功能的使用**⚠ 受傷危險！**

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

重要：

- 本機應如“準備工作”章節所述預先準備。
- 只有正確插入攪拌盆，本機才可開機。

注意事項：“TIME”（時間）功能在每次使用時將自動啟動，計算處理的時間並顯示在顯示螢幕上。

→ 圖 14


1. 根據處理任務，選擇專業彈性攪拌槳、專業攪拌器或攪麵鉤（→“工具”參見第 45 頁），向前調整保護罩上的調整桿，直到工具卡入主驅動器為止。
2. 將待處理的配料放入攪拌盆內。

3. 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。

⚠ 受傷危險！

小心降低旋轉臂！確保手指或雙手不被夾住。

操作機器

4. 插上電源插頭。顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。
5. 將旋轉開關調至所需的段位（→“速度推薦”參見第 45 頁）。顯示螢幕將顯示“TIME”（時間），並顯示運行的處理時間。
6. 將配料處理至所需的程度。
7. 將旋轉開關調至 。請等到驅動器完全停止運行。拔下電源插頭。
8. 按下釋放按鈕，將旋轉臂提升到底。
9. 按順時針方向旋轉攪拌盆，直到將其提起為止。取下攪拌盆。
10. 向前調整併向下按壓調整桿，直到工具鬆開。從驅動器上取下工具。
11. 從驅動器上取下驅動器保護蓋。
12. 所有零件在使用過後應立即清潔。
→“清潔和保養”參見第 51 頁

注意事項：您也可以運用我們所提供的應用實例，從而更了解您的新機和其功能。

→“食譜”參見第 51 頁

續加配料

處理期間，還可續加其他配料。


→ 圖 15

- 機器運行時，請小心將其他配料添加至蓋子上的進料管中。

⚠ 受傷危險！

本機運行時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。不得將物體（如烹飪勺）放入攪拌盆或進料管中。

→ 圖 16

1. 如需添加大量食材或配料，請將旋轉開關調至 。請等到驅動器完全停止運行。
2. 按下釋放按鈕，將旋轉臂提升到底。
3. 將配料直接添加至攪拌盆內。按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。繼續處理配料。



時間和定時器功能的使用

本機配備有時間和定時器功能。具有以下功能：

“TIME”（時間）功能

顯示運行的處理時間（默認設定）。若開始處理食材，“TIME”（時間）功能將自動啟動。





提示：

- 如需在處理期間開啟“TIMER”（定時器）功能，請按一下按鍵 。
- 如需在處理期間重設螢幕至“00:00”，請按住按鍵 .






“TIMER”（定時器）功能

設定所需時間。若時間已結束，信號音將響起且處理結束。此功能也可以在沒有處理食材的情況下使用（如用於食材烹飪或靜置時間）。





→ 圖 11

1. 準備本機。添加配料。
2. 插入本機。顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。
3. 按下按鍵 。顯示螢幕將顯示“00:00”。
4. 透過按鍵  或  設定所需的處理時間。透過按住相應的按鍵可以更快速地切換數值。設定的處理時間將一直保存約 5 分鐘。
5. 將旋轉開關調至所需的段位。
6. 顯示螢幕將顯示剩餘的時間並倒數計時。
7. 若剩餘時間結束，信號音將響起且本機自動停止處理。顯示螢幕將顯示“FINISH TIMER”（結束定時器）。**注意事項：**設定信號音 → “設定”參見第 46 頁
8. 顯示螢幕將顯示“TURN SWITCH TO 0”（將旋轉開關轉至 0）。
9. 將旋轉開關調至 。顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。
10. 拔下電源插頭。
11. 搭配“TIMER”（定時器）功能的處理已結束。
12. 所有零件在使用過後應立即清潔。
→ “清潔和保養”參見第 51 頁


注意事項：

- 設定的時間超過 60 分鐘以上時，將額外顯示小時：“1:01:30”。
- 按下按鍵  或  以隨時調整所顯示的剩餘時間。
- 按 2 下按鍵  以停止定時器（本機持續運行）或重新啟動。
- 將旋轉開關調至  以中斷處理。剩餘的時間將被儲存，並在重新啟動後繼續倒數計時。
- 按住按鍵  以關閉定時器。顯示螢幕將顯示“00:00”。“TIME”（時間）功能再度啟用。

在未處理食材的情況下使用定時器：

- 按下按鍵 。顯示螢幕將顯示“00:00”。
- 透過按鍵  或  設定所需的處理時間。
- 按 2 下按鍵  以啟動定時器。
- 顯示螢幕將顯示剩餘的時間並倒數計時。
- 若時間已結束，信號音將響起。顯示螢幕將顯示“FINISH TIMER”（結束定時器）。

注意事項：



- 按 2 下按鍵  以停止定時器或重新啟動。
- 在使用定時器期間開始處理食材時，本機將運行至剩餘時間結束，並自動結束處理。

SensorControl Plus 的使用

本機（視機型而定）配備有 SensorControl Plus 自動程序。感應器將監測配料處理，本機並在達到預先編程的均勻度後自動關機。透過 SensorControl Plus 可以使用以下自動程序。

- CREAM（鮮奶油）
自動製作鮮奶油。
- EGG WHITE（蛋白霜）
自動將蛋白製作成蛋白霜。
- YEAST DOUGH（發酵麵團）
自動製作發酵麵團。

選擇程序

- 按下按鍵 。顯示螢幕將顯示“CREAM”（鮮奶油）。
- 按下按鍵  或按鍵 +/–。將相繼顯示以下程序：

程序	工具 / 配料
CREAM >300 ml (鮮奶油 >300 毫升) *	專業打蛋器 300-700 毫升鮮奶油
CREAM >700 ml (鮮奶油 >700 毫升) *	專業打蛋器 700-1500 毫升鮮奶油
EGG WHITE (蛋白霜)	專業打蛋器 2-12 個雞蛋蛋白
YEAST DOUGH (發酵麵團)	攪麵鉤 配料和處理量視食譜而定 → “食譜” 參見第 51 頁

* 內置有秤重器的機器無法在“CREAM”（鮮奶油）程序上顯示選項“>300 ml”（>300 毫升）和“>700 ml”（>700 毫升）。顯示螢幕將閃爍“0g”（0 公克）。若添加的鮮奶油介於 300 毫升到 1500 毫升之間，顯示螢幕將持續顯示處理量，且本機將自動使用正確的設定。添加過多或過少的鮮奶油時，重量顯示將閃爍。





提示：

- 首次使用 SensorControl Plus 自動程序前，本台廚師機應運行至少 2 分鐘，以確保感應器功能正常。
- 啟動 SensorControl Plus 後無法再添加其他配料。
- SensorControl Plus 僅限對所述的工具和食材（指定量）進行編程。無法用於其他組合。
- 所用配料的新鮮度、溫度和成分將影響所需的時間和效果。
- 只有在雞蛋新鮮或鮮奶油冷卻（約 6 °C）的情況下，SensorControl Plus 才能達到最佳的效果。
- 事先冷凍的鮮奶油將無法打發。
- 使用含添加物或不含乳糖的鮮奶油無法達到理想的效果。
- 打發鮮奶油或蛋白霜時，只有在 SensorControl Plus 結束後才能添加糖、調味料和其他添加物。
- 啟動 SensorControl Plus 後，按鍵均被鎖定。

- 如需取消 SensorControl Plus，應將旋轉開關調 。為此，必須克服低電阻。
- 若效果不如人意，請將旋轉開關調至第 7 段（用於鮮奶油和蛋白霜）或第 3 段（用於麵團），並將配料進一步處理，直到達到所需的均勻度為止。
- SensorControl Plus 無法對已處理的配料進行兩次啟動。

示例：透過 SensorControl Plus 製作蛋白霜

→ 圖

1. 準備主機並插入專業打蛋器。
2. 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。
3. 插上電源插頭。顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。
4. 將蛋白與蛋黃分開（2-12 個雞蛋）。
5. 按下按鍵 。顯示螢幕將顯示“CREAM”（鮮奶油）。
注意事項：未配備有秤重器的機型將顯示“CREAM >300 ml”（鮮奶油 >300 毫升）。重新按下按鍵 。顯示螢幕將顯示“CREAM >700 ml”（鮮奶油 >700 毫升）。
6. 按下按鍵 。顯示螢幕將顯示“EGG WHITE”（蛋白霜）。
7. 將蛋白添加至攪拌盆。顯示螢幕將顯示“TURN SWITCH TO M/A”（將旋轉開關轉至 M/A）。
8. 將旋轉開關調至 **M/A**，並保持在此位置上。
9. 一段時間後，旋轉開關將自動固定，並在鬆手後保持在 **M/A** 的位置上。
10. 顯示螢幕將顯示“SENSOR CONTROL Plus”。SensorControl Plus 將監測處理的過程。
11. 若已達到預先編程的均勻度，信號音將響起且處理結束。顯示螢幕將顯示“FINISH”（結束）。
注意事項：設定信號音 → “設定” 參見第 46 頁
12. 旋轉開關將自動跳到 。顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。
13. 拔下電源插頭。
14. 搭配“EGG WHITE”（蛋白霜）功能的處理已結束。
15. 所有零件在使用過後應立即清潔。
→ “清潔和保養” 參見第 51 頁

秤重器的使用

本機器（視機型而定）配備有秤重器。可進行以下的應用：



- 秤重添加配料（無論是單獨的每種配料或是全部配料的總和）。
- 預設所需的重量並倒數計算，直到添加足夠的量為止（伴隨響起的警示信號音）。

注意事項：


- 本機在底座配備有 4 個重量感應器。只有重量感應器與所有支腳是放置在一個穩固、平坦的表面上，秤重器才能提供正確的結果。請勿在其底部擺上任何織物或其他物體。
- 請勿在工作台面上挪動本機器，因為此舉可能會影響秤重器的功能。如需改變本機器的位置，請將其抬起再移動。
- 開機或重設後，秤重器將短暫進行校準（歸零功能）。在此期間請勿觸摸本機，並且不要在其上方放置任何物體（如烹飪勺、廚用毛巾等）。
- 確保量杯或包裝未放置在本機上（如放置在進料管的邊緣）。

秤重配料

→ 圖 4





1. 準備主機。
2. 插上電源插頭。顯示螢幕將顯示“OptiMUM”。
3. 按下按鍵 ，請勿再觸摸機器。在校準過程中，顯示螢幕將先後顯示單線：“-----”（歸零功能）。
4. 顯示螢幕將顯示“0g”（0 公克）或“0.00lb”（0.00 磅）（視設定而定）。秤重器已準備就緒。
5. 添加配料。秤重器將顯示重量。
6. 開始處理或添加其他配料。
7. 按下按鍵 ，請勿再觸摸機器。顯示螢幕將顯示“0g”（0 公克）或“0.00lb”（0.00 磅）（視設定而定）。秤重器已準備就緒。
8. 以這種方式，可以添加並秤重所有所需的配料。

然後繼續處理已秤重的配料。→ “無額外功能的使用” 参见第 47 页

注意事項：在處理食材期間，按下按鍵 ，顯示螢幕旋即顯示“FOR SCALE STOP MACHINE”（為秤重而停機）。

預設重量

→ 圖 4

9. 按下按鍵 ，請勿再觸摸機器。在校準過程中，顯示螢幕將先後顯示單線：“-----”（歸零功能）。
10. 顯示螢幕將顯示“0g”（0 公克）或“0.00lb”（0.00 磅）（視設定而定）。秤重器已準備就緒。
11. 按下按鍵 。顯示螢幕將顯示“100g”（100 公克）或“0.2lb”（0.2 磅）（視設定而定）。
12. 透過按鍵  或  設定所需的重量（最重 5000 公克）。
13. 添加配料。尚有不足的重量將顯示在顯示螢幕上，如“65g”（65 公克）。
14. 重量從“40g”（40 公克）開始將響起重複的信號音。剩餘量越少，信號音響起的速度越快。
注意事項：設定信號音 → “設定” 参见第 46 页
15. 重量在“0g”（0 公克）（預設量已經添加）時，信號音將停止。
16. 若超過了預設量，信號音將持續響起。超出的重量將以一個減號表示。超出重量 25 公克時，顯示螢幕將顯示“-25g”（-25 公克）。

配件的使用

我們為您的攪拌機還提供一系列的配件產品，能夠確實為您帶來更多的功能。產品清單內所提供的配件產品將視機型而定。若有配件未包含在產品清單內，請向零售商或客戶服務另行選購。→ “配件” 参见第 55 页

配件的準備工作

主機將視配件而有不同的準備工作。

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

→ 圖 M

1. 工具的準備工作。
2. 黑色驅動器（含斜齒輪）配件和指定插入攪拌盆配件的準備工作。
3. 紅色驅動器配件的準備工作，如蔬果調理機或研磨器。
4. 黃色驅動器（不含進料口）配件的準備工作，如食物處理器或柑橘按壓器。
5. 黃色驅動器（含進料口）配件的準備工作，如刨切器。

重要：

- 請注意驅動器和配件上黃色、紅色及黑色色標。→ “色標” 參見第 44 頁
- 請務必在未使用的驅動器上蓋上驅動器保護蓋。
- 關於所有其他進一步的準備步驟，請參見個別相應的配件說明書。

清潔和保養

每次使用完本機和用過的配件之後，應將其徹底清潔。→ 圖 N

⚠ 電擊危險！

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

注意！

- 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
- 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- 請勿使用摩擦型布或清潔劑。
- 請勿在洗碗機中將塑料零件夾住，因為可能會變形！

清潔主機

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

清潔攪拌盆及工具

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

食譜**鮮奶油**

- 200-1500 公克

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

注意事項： 配備有 SensorControl Plus 的機型將使用自動程序。

→ “SensorControl Plus 的使用” 參見第 48 頁

**蛋白質**

- 2-12 個蛋白

- 選擇第 7 段，用專業打蛋器將蛋白攪打 4 至 6 分鐘。

注意事項： 配備有 SensorControl Plus 的機型將使用自動程序。

→ “SensorControl Plus 的使用” 參見第 48 頁

**海綿蛋糕麵團****基本食譜**

- 3 個雞蛋
- 3-4 湯匙熱水
- 150 公克糖
- 1 小包香草糖
- 150 公克麵粉
- 50 公克太白粉
- 必要時，再準備些泡打粉

- 選擇第 7 段，用專業打蛋器將配料（麵粉和太白粉除外）攪打約 4 至 6 分鐘，直到起泡為止。

- 將旋轉開關調至第 1 段，用湯勺將過篩後的麵粉和太白粉攪拌約半分鐘至 1 分鐘。

最大量： 2 x 基本食譜



糕餅麵糊

基本食譜

- 3-4 個雞蛋
- 200-250 公克糖
- 1 撮鹽
- 1 小包香草糖或半顆檸檬皮
- 200-250 公克牛油或人造奶油 (室溫)
- 500 公克麵粉
- 1 小包泡打粉
- 150 毫升牛奶

■ 選擇第 1 段，用專業彈性攪拌槳將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 5 段，再攪拌約 3 至 4 分鐘。

最大量：2½ x 基本食譜



最大量：3 x 基本食譜

注意事項：配備有 SensorControl Plus 的機型將使用自動程序。

→ “SensorControl Plus 的使用” 參見第 48 頁

麵食麵團

基本食譜

- 500 公克麵粉
- 250 公克雞蛋 (約 5 個)
- 必要時，添加 2 至 3 湯匙 (20 至 30 公克) 冷水

■ 選擇第 3 段，將所有配料攪拌約 3 至 5 分鐘，直到麵團成型。

最大量：1.5 x 基本食譜



酥類糕點

基本食譜

- 125 公克牛油 (室溫)
- 100-125 公克糖
- 1 個雞蛋
- 1 撮鹽
- 一些檸檬皮或香草糖
- 250 公克麵粉
- 必要時，再準備些泡打粉

■ 選擇第 1 段，用專業彈性攪拌槳將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 6 段，再攪拌約 2 至 3 分鐘。

添加從 500 公克起的麵粉：

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

最大量：4 x 基本食譜



麵包麵團

基本食譜

- 1000 公克麵粉
- 3 小包酵母粉
- 2 小匙鹽
- 660 毫升溫水

■ 選擇第 1 段，用攪麵鉤將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 3 段，再攪拌約 4 至 5 分鐘。

最大量：1.5 x 基本食譜



微調工具

⚠ 受傷危險!

將電源插頭拔出之後，才可微調工具。

注意!

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

→ 圖 9

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

按逆時針方向轉動：

距攪拌盆的距離將縮小。

按順時針方向轉動：

距攪拌盆的距離將加大。

- 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。



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

安全系統

啟動安全裝置

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

重新啟動安全裝置

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

過載保護器

過載保護器將在使用機器時自行將馬達關閉。原因可能是一次處理過多的食材量。

旋轉臂安全裝置

配件被安裝在後驅動器上時，無法釋放並移動旋轉臂。

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訂制。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。

故障排除

您可於下表中查看可以自行輕鬆解決問題或故障的方法。若無法按上述步驟排除故障，請與客戶服務聯絡。

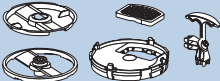
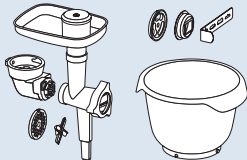
故障	可能的原因	故障排除
顯示螢幕未顯示任何信息。發光環已熄滅。無法開啟機器。	機器未接通電源。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 檢查供電。 ■ 插上電源插頭。
機器未運行。發光環亮起。	安全系統已經啟動。	→ “安全系統” 參見第 53 頁
機器在使用時自行關機。	配料一次處理量太大或處理時間太長。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 將旋轉開關調至 O。拔下電源插頭。 ■ 請減少處理的食材量。 ■ 請將機器冷卻至室內溫度。
	旋轉臂已打開。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 將旋轉開關調至 O。 ■ 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。
無法打開旋轉臂。	攪拌盆或斜齒輪（配件）未轉緊。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 將旋轉開關調至 O。拔下電源插頭。 ■ 將攪拌盆轉緊到底。 ■ 轉緊斜齒輪並將鎖定桿完全鎖上。
	配件被安裝在紅色後驅動器上。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 取下配件。 ■ 按下釋放按鈕並打開旋轉臂。

螢幕顯示	可能的原因	故障排除
ERROR MOTOR OVERLOAD (馬達過載所導致的故障)	配料一次處理量太大或處理時間太長。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 將旋轉開關調至 ○。拔下電源插頭。 ■ 請減少處理的食材量。 ■ 請將機器冷卻至室內溫度。
	本機或配件卡住。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 將旋轉開關調至 ○。拔下電源插頭。 ■ 檢查機器 / 配件並移除卡入物。
	馬達故障。	持續顯示訊息時，可能是馬達故障。請與客戶服務聯絡。
	本機器已被挪到工作台面上後才可使用秤重器。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 抬起再放下本機器。 ■ 重設本秤重器，並再試一次。
ERROR SCALE (秤重器故障)	秤重器無法正常運作。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 將旋轉開關調至 ○。拔下電源插頭。 ■ 約 10 分鐘後再試。
	秤重器故障。	持續顯示訊息時，可能是秤重器故障。請與客戶服務聯絡。
	秤重器受到震動。	機器未放置在流理台上使用，如放置在流理台下方運行中的洗碗機上。
ERROR ARM OPEN (旋轉臂敞開所導致的故障)	旋轉臂已打開。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 將旋轉開關調至 ○。 ■ 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下按壓到鎖定為止。
ERROR BOWL MISSING (攪拌盆缺失所導致的故障)	攪拌盆或斜齒輪 (配件) 未轉緊。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 將旋轉開關調至 ○。拔下電源插頭。 ■ 將攪拌盆轉緊到底。 ■ 轉緊斜齒輪並將鎖定桿完全鎖上。
FOR SCALE STOP MACHINE (為秤重而停機)	秤重器在機器運行期間已開啟。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 使用秤重器之前，請將本機關閉並等待完全停止。
OVERLOAD (重量過高) SCALE (秤重器重量過高) 或者 UNDERLOAD (重量過低) SCALE (秤重器重量過低)	測量結果超出秤重器測量和顯示範圍 (-990 公克至 5000 公克)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 請勿添加超過 5000 公克以上的配料。 ■ 請勿取出超過 990 公克以上的配料。
OVERLOAD (重量過高) 或者 UNDERLOAD (重量過低) 在使用 SensorControl Plus 的情況下	在所選編程中已添加過多或過少的配料。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 應根據規定量添加配料。 <p>→ “SensorControl Plus 的使用” 參見第 48 頁</p>

配件

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

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

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

使用范围

本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。请勿超过最大加工量。→“食谱”参见第 66 页

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

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

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

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

⚠ 电击和火灾危险!

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

⚠ 受伤危险!

- 更换运行中会移动的附件或附加零部件之前，应关机并与电源断开。
- 降低旋转臂时请勿将手伸到机壳内，以免夹住手指或双手。本机器启动后，请勿调整旋转臂。
- 只有在搅拌碗已插入、盖子已装上及驱动器保护盖已盖上的情况下，才能使用工具！使用附件（搅拌碗、盖子及驱动器保护盖）时，请按照使用说明书的指示加以安装！

- 本机器运行时，请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。不得将物体（如烹饪勺）放入搅拌碗或填充轴内。应保持双手、头髮、衣物及其他用品远离旋转的零件。驱动器在关机后仍会持续转动一段时间。请等到驱动器完全停止运行，才能进行调整。
- 请勿同时使用工具和附件或 2 个附件。使用附件时，请同时注意附件说明书和各个随附的使用说明书。
- 使用附件时，请注意附件和驱动器上的色标。

⚠ 窒息危险!

请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 注意!

- 建议加工完食材后应立即关机，勿让其长时间处于开机状态。请勿空转机器。
- 操作区应便于进出、防潮、稳固、干燥及空间足够，以避免飞溅所造成的损坏，且操作上应不受阻碍。

⚠ 重要!

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前，务必彻底清洁本机器。 → “清洁和维护” 参见第 66 页

恭喜您购买了博世家用系列的新产品，您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。若您想了解更多本公司产品的信息，请您登录官方网站查询。

www.bosch-home.com

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

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

内容

使用范围	57
重要安全须知	57
产品概览	59
首次使用前	59
零件和控件	59
准备工作	61
设定	61
无附加功能的使用	62
时间和定时器功能的使用	63
SensorControl Plus 的使用	63
秤重器的使用	65
附件的使用	65
清洁和维护	66
食谱	66
微调工具	67
安全系统	67
故障排除	68
处置	68
保修	68
附件	70

产品概览

请将图示页摊开。

→ 图 A

主机

- 1 旋转开关
 - a 光圈 (工作指示灯)
 - b 调整刻度
- 2 释放按钮
- 3 旋转臂
- 4 主驱动器 (黑色)
 - a 工具插入专用开口
- 5 前驱动器 (黄色)
 - a 驱动器保护盖
- 6 后驱动器 (红色)
 - a 驱动器保护盖
- 7 电线收纳盒或自动卷线器*
- 8 搅拌碗专用凹槽

操作面板

- 9 功能按键
 - a 功能选择按键*
 - b 设定按键

10 显示屏

搅拌碗

- 11 不锈钢搅拌碗
- 12 盖子
 - a 填充轴

工具

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

* 视机型而定

注意事项: 其他的随附附件将视您的厨师机机型而定。

首次使用前

使用新机器前, 请先将包装完全拆开, 清洁并检查机器是否完好未损坏。

注意!

请勿运行损坏的机器!

- 请取下主机和所有附件零件包装, 并除去所有的包装材料。
- 检查所有零件是否完整以及是否有明显损坏现象。→ 图 A
- 首次使用前, 请先彻底清洁并晾干所有零件。→ “清洁和维护” 参见第 66 页

零件和控件

色标

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

驱动器

→ 图 A

本机器提供 3 种不同的驱动器。

主驱动器, 黑色 (4)

工具或附件 (含斜齿轮) 专用。



前驱动器, 黄色 (5)

附件 (含黄色接插件) 专用。



后驱动器, 红色 (6)

附件 (含红色接插件) 专用。



驱动器保护盖 (5a 和 6a)

盖住未使用的驱动器。

有关其他进一步的信息: → “附件” 参见第 70 页

显示屏

→ 图 A

显示屏上将显示设定、信息、错误信息和数值。长文将在显示屏上从左到右完整显示。

示例：






您可以更改文中所显示的语言。→ “设定”
参见第 61 页

功能按键

→ 图 A

本机器具有 3 到 5 个功能按键（视机型而定），借此可选用或设定特殊的附加功能和自动程序。

按键	
 *	SensorControl Plus / 程序选择 / 返回
 *	定时器 / 选择 / 返回
 *	秤重器 / 归零功能 / 返回
—	选择 / 减少数值
+	选择 / 增加数值

* 视机型而定

功能选择按键 / /

按一下本按键可以启用选择功能。按住本按键可以退出所选功能，并且显示屏将显示“OptiMUM”。

注意事项： 请用手指轻触按键进行操作。戴上厨用手套可能影响按键功能。请勿使用物体（如烹饪勺）进行操作。


配备光圈的旋转开关

→ 图 B

转动旋转开关选择所需的速度、启动自动程序或将机器关闭。集成的光圈将在操作期间亮起。本机器操作发生错误时，将使电子保险丝跳闸或导致机器故障，因而无法再开机，并且光圈将亮起。



设定

M/A	设定 M/A 具有两种不同的功能： 标准 (M)： 瞬时开关（含最高速 / 快）。依所需时间按住开关。 搭配 SensorControl Plus (A)： 自动调整时间。启动自动程序后，开关将切换到 M/A，并在这个位置上保持几秒钟。开关将保持在 M/A 的位置上，并在自动程序结束后重新跳回 O。本机器已关闭。 → “SensorControl Plus 的使用” 参见第 63 页
O	停止 / 关机
	“拌打”功能（含最低速 / 非常慢）
1...7	速度级别 1： 低速 / 慢 7： 最高速 / 快

工具

→ 图 A

专业弹性搅拌桨

用于搅拌面团，如蛋糕面糊或慕斯。用于伴打蛋白或生奶油。



专业打蛋器

用于搅打蛋白、生奶油及松软的面团，如海绵蛋糕面团。




搅面钩

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



速度推荐

	用于拌打并轻轻混合各种配料（如拌打蛋白）
1-2	用于搅拌并混合配料
3	使用搅面钩揉捏较大的面团
5-7	使用专业弹性搅拌桨或专业打蛋器搅拌并搅打配料（如生奶油）
M/A	搭配 SensorControl Plus 使用工具 → “SensorControl Plus 的使用” 参见第 63 页

微调工具

本机器已进行过出厂设置，使专业打蛋器几近触及碗底，从而让配料达到最佳的混合效果。若该工具触及碗底或离碗底太远，请微调该距离。→“微调工具”参见第 67 页

旋转臂

→ 图 C

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



搅拌碗和盖子

→ 图 D

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

插入并取出工具

→ 图 E

工具在保护罩上配备了调整杆，以便可轻松取出工具。

插入工具：向前调整调整杆，直到工具卡入主驱动器为止。将保护罩盖住驱动器。

取出工具：向前调整并向下按压调整杆，直到工具松开为止。从驱动器上取下工具。

自动卷线器

→ 图 A

视机型而定：本机器配备有自动卷线器。将电源线一次拉到所需的长度（最长为 125 厘米），然后慢慢松开；电线便会锁定。

减少电源线长度：轻拉电源线，并让其卷回所需的长度。再轻轻拉一下并慢慢松开；电源线便会锁定。

重要：请勿用手推入电线。若电源线卡住，可将所有电源线拉出，然后再将其卷绕回去。

电线收纳盒

→ 图 A

视机型而定：本机器配备有电线收纳盒。可通过拉出或卷回电线的方式适当地调整电线长度。



安全系统

本机器具有多种安全系统。→“安全系统”参见第 67 页

准备工作

- 将主机放在平整、干净且稳固的表面上。
 - 将电线拉到需要的长度。
 - 按下释放按钮，将旋转臂提升到底。
 - 将盖子（含填充轴）向前盖住主驱动器。
 - 插入搅拌碗。此时，请注意主机凹槽。
 - 按逆时针方向将搅拌碗转到锁定为止。
- 主机已为进一步的使用做好准备。

重要：请勿在工作台面上挪动本机器，因为此举可能会影响秤重器的功能。如需改变本机器的位置，请将其抬起再移动。

设定

- 按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。
 - 将电源插头插上。本机器已开启。
 - 显示屏将显示“OptiMUM”。
- 注意事项：**若本机器未在一定的时间内使用或操作，显示屏将渐渐隐蔽，并进入待机模式。触摸任意按键，显示屏将再度显示“OptiMUM”。
- 同时按住按键 \odot 和 $+$ ，直到配置菜单打开。
 - 再度放开按键 \odot 和 $+$ 。



选择设定

- 通过每次按一下按键 \odot 将相继显示以下设定。
 - LANGUAGE (语言)
显示屏文字所显示的语言。
 - SOUND (音量)
信号音音量 - 从关闭到最大声有 6 级可供调整。
 - BRIGHTNESS (亮度)
显示屏亮度 - 从暗到亮有 6 级可供调整。
 - UNITS (单位) (配备秤重器的机型)
秤重器所显示的单位 -
克 (g) 或磅 (lb)。

更改并保存设定

- 通过按键 $+$ 或 $-$ 更改当前设定。
- 同时按住按键 \odot 和 $+$ ，直到显示屏显示“SAVED”（保存）。
- 再度放开按键 \odot 和 $+$ 。更改的设定已保存。


示例：设定语言**→ 另见快速指南**

- 同时按住按键  和 **+**，直到配置菜单打开。
- 显示语言选择。
- 再度放开按键  和 **+**。
- 重复按下按键 **+** 或 **-**，直到显示所需的语言。

LANGUAGE**ENGLISH**

- 同时按住按键  和 **+**，直到显示屏短暂显示“SETUP SAVED”（配置已保存）。

SETUP**SAVED**

- 显示屏将显示语言选择。
- 再度放开按键  和 **+**。语言选择已保存。

无附加功能的使用**⚠ 受伤危险!**

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

重要：

- 主机应如“准备工作”一节所述预先准备。
- 只有正确插入搅拌碗，本机器才可开机。

注意事项：“TIME”（时间）功能在每次使用时将自动启动，计算加工的时间并显示在显示屏上。

→ 图 4

1. 根据加工任务，选择专业弹性搅拌桨、专业搅拌器或搅面钩（→“工具”参见第 60 页），向前调整保护罩上的调整杆，直到工具卡入主驱动器为止。
2. 将待加工的配料填充到搅拌碗内。
3. 按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。

⚠ 受伤危险!

小心降低旋转臂！确保手指或双手不被夹住。

操作机器

4. 将电源插头插上。显示屏将显示“OptiMUM”。
5. 将旋转开关调至所需的档位（→“速度推荐”参见第 60 页）。显示屏将显示“TIME”（时间），并显示运行的加工时间。
6. 将配料加工至所需的程度。
7. 将旋转开关调至 **O**。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。
8. 按下释放按钮，将旋转臂提升到底。
9. 按顺时针方向转动搅拌碗，直到将其提起为止。取出搅拌碗。
10. 向前调整并向下按压调整杆，直到工具松开。从驱动器上取下工具。
11. 从驱动器上取下驱动器盖。
12. 所有零件在使用过后应立即清洁。
→“清洁和维护”参见第 66 页

注意事项：您也可以运用我们所提供的应用实例，从而更了解您的新机器和其功能。

→“食谱”参见第 66 页

续填配料

加工期间，还可续填其他配料。

→ 图 5

- 机器运行时，请小心将其他配料填充至盖子的填充轴中。

⚠ 受伤危险!

本机器运行时，请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。不得将物体（如烹饪勺）放入搅拌碗或填充轴内。

→ 图 6

1. 如需填充大量食材或配料：将旋转开关调至 **O**。请等到驱动器完全停止运行。
2. 按下释放按钮，将旋转臂提升到底。

3. 将配料直接填充至搅拌碗内。按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。显示屏将显示“OptiMUM”。继续加工配料。



时间和定时器功能的使用

本机器配备有时间和定时器功能。具有以下功能：

“TIME”（时间）功能

显示运行的加工时间（默认设定）。若开始加工食材，“TIME”（时间）功能将自动启动。



注意事项：

- 如需在加工期间开启“TIMER”（定时器）功能，请按一下按钮 。
- 如需在加工期间重置屏幕至“00:00”，请按住按钮 .

“TIMER”（定时器）功能




设定所需的时间。若时间已结束，信号音将响起且加工结束。此功能也可以在没有加工食材的情况下使用（如用于食材烹饪或静置时间）。

→ 图 11



1. 准备本机器。填充配料。
 2. 插入本机器。显示屏将显示“OptiMUM”。
 3. 按下按钮 。显示屏将显示“00:00”。
 4. 通过按钮 + 或 - 设定所需的加工时间。通过按住相应的按钮可以更快速地更改数值。设定的加工时间将一直保存约 5 分钟。
 5. 将旋转开关调至所需的档位。
 6. 显示屏将显示剩余的时间并倒计时。
 7. 若剩余时间结束，信号音将响起且本机器自动停止加工。显示屏将显示“FINISH TIMER”（结束定时器）。
- 注意事项：** 设定信号音 → “设定” 参见第 61 页
8. 显示屏将显示“TURN SWITCH TO 0”（将旋转开关转至 0）。
 9. 将旋转开关调至 。显示屏将显示“OptiMUM”。
 10. 拔出电源插头。
 11. 搭配“TIMER”（定时器）功能的加工已结束。
 12. 所有零件在使用过后应立即清洁。

→ “清洁和维护” 参见第 66 页


注意事项：

- 设定的时间超过 60 分钟时，将额外显示小时：“1:01:30”。
- 按下按钮 + 或 - 以随时调整所显示的剩余时间。
- 按 2 下按钮  以停止定时器功能（本机器持续运行）或重新启动。
- 将旋转开关调至  以中断加工。剩余的时间将被保存，并在重新启动后继续倒数计时。
- 按住按钮  以关闭定时器功能。显示屏将显示“00:00”。“TIME”（时间）功能再度启用。

在未加工食材的情况下使用定时器功能：

- 按下按钮 。显示屏将显示“00:00”。
- 通过按钮 + 或 - 设定所需的加工时间。
- 按 2 下按钮  以启动定时器功能。
- 显示屏将显示剩余的时间并倒计时。
- 若时间已结束，信号音将响起。显示屏将显示“FINISH TIMER”（结束定时器）。

注意事项：

- 按 2 下按钮  以停止定时器或重新启动。
- 在使用定时器期间开始加工食材时，本机器将运行至剩余时间结束，并自动结束加工。



SensorControl Plus 的使用

本机器（视机型而定）配备有 SensorControl Plus 自动程序。传感器将监测配料加工，本机器并在达到预先编程的均匀度后自动关机。

通过 SensorControl Plus 可以使用以下自动程序。

- CREAM（生奶油）
自动制备生奶油。
- EGG WHITE（蛋白）
自动将蛋清制备成蛋白。
- YEAST DOUGH（发酵面团）
自动制备发酵面团。

选择程序

- 按下按键 。显示屏将显示“CREAM”（生奶油）。
- 按下按键  或按键 +/ -。将相继显示以下程序：

程序	工具 / 配料
CREAM >300 ml (生奶油 >300 毫升) *	专业打蛋器 300-700 毫升生奶油
CREAM >700 ml (生奶油 >700 毫升) *	专业打蛋器 700-1500 毫升生奶油
EGG WHITE (蛋白)	专业打蛋器 2-12 个蛋清
YEAST DOUGH (发酵面团)	搅面钩 配料和加工量取 决于食谱而定 → “SensorControl Plus 的使用” 参见第 63 页

* 内置有秤重器的机器无法在“CREAM”（生奶油）程序上显示选项“>300 ml”（>300 毫升）和“>700 ml”（>700 毫升）。显示屏将闪烁“0g”（0克）。若填充的生奶油量介于 300 毫升到 1500 毫升之间，显示屏将持续显示加工量，且本机器将自动使用正确的设定。填充过多或过少的生奶油时，重量显示将闪烁。

注意事项：

- 首次使用 SensorControl Plus 自动程序前，本台厨师机应运行至少 2 分钟，以确保传感器功能正常。
- 启动 SensorControl Plus 后无法再填充其他配料。
- SensorControl Plus 仅限对所述的工具和食材（指定量）进行编程。无法用于其他组合。
- 所用配料的新鲜度、温度和成分将影响所需的时间和效果。
- 只有在鸡蛋新鲜或生奶油冷却（约 6 °C）的情况下，SensorControl Plus 才能达到最佳的效果。
- 事先冷冻的生奶油将无法打发。
- 使用含添加物或不含乳糖的生奶油无法达到理想的效果。
- 打发生奶油或蛋白时，只有在 SensorControl Plus 结束后才能添加糖、调味料和其他添加物。

- 启动 SensorControl Plus 后，按键均被锁定。
- 如需取消 SensorControl Plus，应将旋转开关调至 **O**。为此，必须克服低电阻。
- 若效果不如人意，请将旋转开关调至第 **7** 档（用于生奶油和蛋白）或第 **3** 档（用于面团），将配料进一步加工，直到达到所需的均匀度为止。
- SensorControl Plus 无法对已加工的配料进行两次启动。

示例：通过 SensorControl Plus 制备蛋白

→ 图

1. 准备主机并插入专业打蛋器。
2. 按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。
3. 将电源插头插上。显示屏将显示“OptiMUM”。
4. 将蛋清与蛋黄分开（2-12 个鸡蛋）。
5. 按下按键 。显示屏将显示“CREAM”（生奶油）。**注意事项：**无配备秤重器的机型将显示“CREAM >300 ml”（生奶油 >300 毫升）。重新按下按键 。显示屏将显示“CREAM >700 ml”（生奶油 >700 毫升）。
6. 按下按键 。显示屏将显示“EGG WHITE”（蛋白）。
7. 将蛋清填充至搅拌碗中。显示屏将显示“TURN SWITCH TO M/A”（将旋转开关调至 M/A）。
8. 将旋转开关调至 **M/A**，并保持在此位置上。
9. 段时间后，旋转开关将自动固定，并在松手后保持在 **M/A** 的位置上。
10. 显示屏将显示“SENSOR CONTROL Plus”。SensorControl Plus 将监测加工的过程。
11. 若已达到预先编程的均匀度，信号音将响起且加工结束。显示屏将显示“FINISH”（结束）。**注意事项：**设定信号音 → “设定” 参见第 61 页
12. 旋转开关将自动跳到 **O**。显示屏将显示“OptiMUM”。
13. 拔出电源插头。
14. 带有“EGG WHITE”（蛋白）功能的加工已结束。
15. 所有零件在使用过后应立即清洁。
→ “清洁和维护” 参见第 66 页

秤重器的使用

本机器（视机型而定）配备有秤重器。可进行以下的应用：



- 秤重填充配料（无论是单独的每种配料或全部配料的总和）。
- 预设所需的重量并倒数计算，直到填充足够的加工量为止（伴随响起的警示信号音）。

注意事项：


- 本机器在底座配备有 4 个重量传感器。只有重量传感器与所有支脚是放置在一个稳固、平坦的表面上，秤重器才能提供正确的结果。请勿在其底部摆上任何织物或其他物体。
- 请勿在工作台面上挪动本机器，因为此举可能会影响秤重器的功能。如需改变本机器的位置，请将其抬起再移动。
- 开机或重置后，秤重器将短暂进行校准（归零功能）。在此期间请勿触摸本机器，并且不要在其上方放置任何物体（如烹饪勺、厨用毛巾等）。
- 确保量杯或包装未放置在本机器上（如放置在填充轴的边缘）。

秤重配料

→ 图 K


1. 准备主机。
2. 将电源插头插上。显示屏将显示“OptiMUM”。
3. 按下按键 ，请勿再触摸机器。在校准过程中，显示屏将先后显示单线：“-----”（归零功能）。
4. 显示屏将显示“0g”（0克）或“0.00lb”（0.00磅）（视设定而定）。秤重器已准备就绪。
5. 填充配料。秤重器将显示重量。
6. 开始加工或填充其他配料。
7. 按下按键 ，请勿再触摸机器。显示屏将显示“0g”（0克）或“0.00lb”（0.00磅）（视设定而定）。秤重器已准备就绪。
8. 以这种方式，可以添加并秤重所有所需的配料。

然后继续加工已秤重的配料。→“无附加功能的使用”参见第 62 页

注意事项：在加工食材期间，按下按键 ，显示屏旋即显示“FOR SCALE STOP MACHINE”（为秤重而停机）。

预设重量

→ 图 M

1. 按下按键 ，请勿再触摸机器。在校准过程中，显示屏将先后显示单线：“-----”（归零功能）。
2. 显示屏将显示“0g”（0克）或“0.00lb”（0.00磅）（视设定而定）。秤重器已准备就绪。
3. 按下按键 +。显示屏将显示“100g”（100克）或“0.2lb”（0.2磅）（视设定而定）。
4. 通过按键 + 或 - 设定所需的重量（最重 5000 克）。
5. 填充配料。尚有不足的重量将显示在显示屏上，如“65g”（65克）。
6. 重量从“40g”（40克）开始将响起重复的信号音。剩余量越少，信号音响起的速度越快。
注意事项：设定信号音 →“设定”参见第 61 页
7. 重量达到“0g”（0克）（预设量已经填充）时，信号音将停止。
8. 若超过了预设量，信号音将持续响起。超出的重量将以一个减号表示。超出重量 25 克时，显示屏将显示“-25g”（-25克）。

附件的使用

我们为您的厨师机还提供一系列的附件产品，能够确实为您带来更多的功能。供货清单内所提供的附件产品将视机型而定。若有附件未包含于供货清单内，可向零售商或客户服务另行选购。→“附件”参见第 70 页

附件准备工作

主机将视附件而有不同的准备工作。

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

→ 图 N

1. 工具准备工作。
2. 黑色驱动器（含斜齿轮）附件和指定插入搅拌碗附件的准备工作。
3. 红色驱动器附件的准备工作，如搅拌杯或研磨器。
4. 黄色驱动器（不含出料口）附件的准备工作，如多功能料理碗或柑橘按压器。

- 5. 黄色驱动器（含出料口）附件的准备工作，如切片切丝器。

重要：

- 请注意驱动器和附件上黄色、红色及黑色色标。→“色标”参见第 59 页
- 请务必在未使用的驱动器上盖上驱动器保护盖。
- 关于所有其他进一步的准备步骤，请参见个别相应的附件说明书。

清洁和维护

每次使用完本机器和用过的附件之后，应将其彻底清洁。→ 图 N

⚠ 有电击危险！

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

注意！

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

清洁主机

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

清洁搅拌碗和工具

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

食谱

生奶油

- 200-1500 克
- 选择 **7** 档，用专业打蛋器将奶油搅拌 1 分钟到 4 分钟（视奶油量和质量而定）。



注意事项：配备有 SensorControl Plus 的机型将使用自动程序。

→“SensorControl Plus 的使用”参见第 63 页

蛋清

- 2-12 个蛋清
- 选择 **7** 档，用专业打蛋器将蛋清搅拌 4 到 6 分钟。



注意事项：配备有 SensorControl Plus 的机型将使用自动程序。

→“SensorControl Plus 的使用”参见第 63 页

海绵蛋糕面团

基本食谱

- 3 个鸡蛋
- 3-4 汤匙热水
- 150 克糖
- 1 小包香草糖末
- 150 克面粉
- 50 克淀粉
- 必要时，再准备些发酵粉
- 选择 **7** 档，用专业打蛋器将配料（面粉和淀粉除外）搅拌约 4 到 6 分钟，直到起泡为止。
- 将旋转开关调至 **1** 档，用勺子将过筛后的面粉和淀粉搅拌约半分钟到 1 分钟。

最大量：2 x 基本食谱



糕饼面粉

基本食谱

- 3-4 个鸡蛋
- 200-250 克糖
- 1 撮盐
- 1 小包香草糖末或一半柠檬皮
- 200-250 克黄油或者人造黄油（室温）
- 500 克面粉
- 1 小包发酵粉
- 150 毫升牛奶
- 选择 **1** 档，用专业弹性搅拌桨将所有配料搅拌约半分钟，然后选择 **5** 档，再搅拌 3 到 4 分钟。

最大量：2½ x 基本食谱



酥类糕点

基本食谱

- 125 克黄油（室温）
- 100-125 克糖
- 1 个鸡蛋
- 1 撮盐
- 一些柠檬皮或香草糖末
- 250 克面粉
- 必要时，再准备些发酵粉



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

填充从 500 克起的面粉：

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



最大量： 4 x 基本食谱

发酵面团

基本食谱

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



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

最大量： 3 x 基本食谱

注意事项： 配备有 SensorControl Plus 的机型将使用自动程序。

→ “SensorControl Plus 的使用” 参见第 63 页

面食面团

基本食谱

- 500 克面粉
- 250 克鸡蛋（约 5 个）
- 视需要加入 2 到 3 汤匙（20-30 克）冷水
- 选择 **3** 档，将所有配料搅拌约 3 到 5 分钟，直到面团成型。



最大量： 1.5 x 基本食谱

面包面团

基本食谱

- 1000 克面粉
- 3 小包酵母粉
- 2 小匙盐
- 660 毫升温水
- 选择 **1** 档，用搅面钩将所有配料搅拌约半分钟，然后选择 **3** 档，再搅拌约 4 到 5 分钟。



最大量： 1.5 x 基本食谱

微调工具

⚠ 受伤危险！

将电源插头拔出之后，才可微调工具。

注意！

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

→ **图 0**

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

安全系统

启动安全装置

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

重新启动安全装置

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

过载保护装置

过载保护装置在使用期间会自行将电机关闭。原因可能是一次加工过多的食材量。

旋转臂安全装置

附件被安装在后驱动器上时，无法释放并移动旋转臂。

处置



请以环保方式处置包装。

对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU

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

请咨询专业零售商, 了解可用的处置方式。

保修

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

当根据保修条款进行任何索赔时, 必须出具销售凭证或收据。

如有更改, 恕不另行通知。

故障排除

您可在下表中查看可以自行轻松解决的问题或故障的方法。若无法按上述步骤排除故障, 请与客户服务联系。

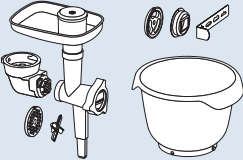
故障	可能的原因	故障排除
显示屏未显示任何信息。光圈已熄灭。无法开启机器。	机器未接通电源。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 检查供电。 ■ 将电源插头插上。
机器未运行。光圈亮起。	安全系统已经激活。	→ “安全系统” 参见第 67 页
机器在使用时自行关机。	配料一次加工量太大或时间太长。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将旋转开关调至 ○。拔出电源插头。 ■ 减少加工量。 ■ 请将机器冷却至室内温度。
	旋转臂已打开。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将旋转开关调至 ○。 ■ 按下释放按钮, 将旋转臂向下按压到锁定为止。
无法打开旋转臂。	搅拌碗或斜齿轮 (附件) 未转紧。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将旋转开关调至 ○。拔出电源插头。 ■ 将搅拌碗转紧到底。 ■ 转紧斜齿轮并将锁定杆完全锁上。
	附件被安装在红色后驱动器上。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 取下附件。 ■ 按下释放按钮并打开旋转臂。

显示屏显示	可能的原因	故障排除
ERROR MOTOR OVERLOAD (电机过载所导致的故障)	配料一次加工量太大或时间太长。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将旋转开关调至 ○。拔出电源插头。 ■ 减少加工量。 ■ 请将机器冷却至室内温度。
	本机器或附件被卡住。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将旋转开关调至 ○。拔出电源插头。 ■ 检查机器/附件并将卡入物移除。
	电机故障。	持续显示信息时，可能是电机故障。请联系我们的客户服务部门。
ERROR SCALE (秤重器故障)	秤重器无法正常工作。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将旋转开关调至 ○。拔出电源插头。 ■ 约 10 分钟后再试。
	秤重器故障。	持续显示信息时，可能是秤重器故障。请联系我们的客户服务部门。
	秤重器受到振动。	机器未放置在工作台上使用，如放置在工作台下方运行中的洗碗机上。
	本机器已被挪到工作台上后才可使用秤重器。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 抬起再放下本机器。 ■ 重置本秤重器，并再试一次。
ERROR ARM OPEN (旋转臂敞开所导致的故障)	旋转臂已打开。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将旋转开关调至 ○。 ■ 按下释放按钮，将旋转臂向下按压到锁定为止。
ERROR BOWL MISSING (搅拌碗缺失所导致的故障)	搅拌碗或斜齿轮（附件）未转紧。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 将旋转开关调至 ○。拔出电源插头。 ■ 将搅拌碗转紧到底。 ■ 转紧斜齿轮并将锁定杆完全锁上。
FOR SCALE STOP MACHINE (为秤重而停机)	秤重器在机器运行期间已开启。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 使用秤重器之前，请将本机器关闭并等待完全停止。
OVERLOAD (重量过高) SCALE (秤重器重量过高) 或者 UNDERLOAD (重量过低) SCALE (秤重器重量过低)	测量结果超出秤重器测量和显示范围 (-990 克至 5000 克)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 请勿填充超过 5000 克以上的配料。 ■ 请勿取出超过 990 克以上的配料。
OVERLOAD (重量过高) 或者 UNDERLOAD (重量过低) 在使用 SensorControl Plus 的情况下	已在所选编程填充过多或过少的配料。	<ul style="list-style-type: none"> ■ 应根据规定量填充配料。 <p>→ “SensorControl Plus 的使用” 参见第 63 页</p>

附件

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

附件	名称	说明
	MUZ9VL1	切片切丝器 用于将水果、蔬菜及其他食材切片、切丝及磨碎。
	MUZ9VLP1	多功能料理碗 (含柑橘按压器) 用于将香草、蔬菜、苹果及肉类剁细，将胡萝卜、萝卜及奶酪切丝，将坚果及冰巧克力磨碎。 用于将橘子、柠檬和葡萄柚榨汁。
	MUZ9PP1	制面器 制作面皮和面条。
	MUZ9TM1	研磨器套装 用于研磨和切碎香料、谷物、咖啡或糖。用于将肉类、鱼类、硬奶酪、香草、水果、蔬菜、坚果或巧克力切碎。用于搅拌流体或半固体食品、切碎/剁碎生水果或蔬菜及冷冻过的水果，以及将食材制成泥状。
	MUZ9HA1	绞肉器 (含灌肠器和油炸肉馅插件) 用于绞碎新鲜的肉，以制作鞑靼牛排或肉饼。 用于灌制香肠。用于制作馅饼或碎肉馅饼。
	MUZ9MX1	搅拌杯 用于搅拌饮料、制作水果泥和蔬菜泥、制备蛋黄酱、切碎水果、坚果和捣碎冰块、制作并搅拌浓汤和酱汁。
	MUZ9ER1	不锈钢搅拌碗 (含把手) 搅拌碗中最多可加工 3500 克的糕饼面糊。

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

الكماليات	الشرح	الشرح
	الخلاط لخلط المشروبات ولإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، ولإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجرش مكعبات الثلج وإعداد البوريه وخلط أنواع الحساء والصوص.	MUZ9MX1 
	وعاء تقليب صلب بمقابض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.	MUZ9ER1 
	وعاء تقليب بلاستيكي بمقابض في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 3500 جرام من العجين الذي يُعد بالتقليب.	MUZ9KR1 
	مفرم اللحم لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروح باليصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر.	MUZ9FW1 
	ولاج المكرونة لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتشكيل المكرونة. 5 أشكال مختلفة متوفرة.	MUZ9PP2 
	وليجة البيتي فور لطرزي MUZ9HA1 و MUZ9FW1 لتشكيل البيتي فور. 4 أشكال مختلفة متوفرة.	MUZ9SV1 
	تجهيزة تقطيع المكعبات لطرز MUZ9VL1 لتقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة.	MUZ9CC1 
	قرص تقطيع أصابع البطاطس MUZ9VL1 لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.	MUZ9PS1 
	قرص التقطيع الحاد الدوار لطرزي MUZ9VL1 و MUZ9VLP1 لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رقيقة. مناسب تماماً للأطعمة الطرية جداً أو المليئة بالألياف.	MUZ9SC1 
	طقم ملحقات «Baking Sensation» يحتوي الطقم على الأجزاء التالية: MUZ9FW1 مفرمة لحم (مع قرص مثقب وسط، 5 ملم)، MUZ9SV1 وليجية البيتي فور، MUZ9KR1 وعاء تقليب بلاستيكي.	MUZ9BS1 

بيان الشاشة	السبب المحتمل	كيفية التصرف
OVERLOAD (الوزن كبير جدًا) أو UNDERLOAD (الوزن ضئيل جدًا) عند استخدام نظام SensorControl Plus	الكميات المضافة كبيرة جدًا أو قليلة جدًا بالنسبة للبرنامج المختار.	■ أضف المكونات وفقًا للكميات المذكورة. «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

الكماليات

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

الكماليات	الشرح	الشرح
	MUX9VL1 الخراطة التمريرية الفورية لغرض تقطيع وبشر وتفشير الفواكه والخضروات والمواد الغذائية الأخرى.	
	MUX9VLP1 خلاط متعدد مع عصارة ليمون لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة. لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.	
	MUX9PP1 قالب إعداد المكرونة لغرض إنتاج قطع المعجنات والمكرونة الشريطية.	
	MUX9TM1 طقم الفطاعات المتعددة لغرض طحن وتقطيع الكميات الصغيرة من التوابل والحبوب أو القهوة أو السكر. لغرض تقطيع وفرم اللحوم والأسماك والجبن الصلب والأعشاب والفواكه والخضروات أو المكسرات والشيكولاتة. لخلط الأغذية السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/تقطيع الفاكهة والخضروات النيئة والفواكه المجمدة، ولتحضير الطعام المهروس.	
	MUX9HA1 مفرمة لحم بظرف لتعبئة السجق والكبة لفرم اللحم الطازج النيئ لإعداد الترتار «لحم مفروح بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي» أو اللحم المفروم المحمر. لتعبئة السجق. لإنتاج أكياس العجين واللحم المفروم.	

بيان الشاشة	السبب المحتمل	كيفية التصرف
ERROR MOTOR OVERLOAD (خطأ: زيادة التحميل على الموتور)	تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○ . انزع القابس الكهربائي. ■ يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. ■ اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
	الجهاز أو الملحق محجوز.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○ . انزع القابس الكهربائي. ■ افحص الجهاز / الملحق وتخلص من العائق.
	عطل بالموتور.	إذا ظهرت الرسالة بصورة دائمة فقد يكون الموتور به عطل. يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.
ERROR SCALE (خطأ: بالميزان)	الميزان لا يعمل بشكل سليم.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○ . انزع القابس الكهربائي. ■ حاول مجددًا بعد حوالي 10 دقائق.
	عطل بالميزان.	إذا ظهرت الرسالة بصورة دائمة فقد يكون الميزان به عطل. يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء.
	الميزان يتعرض لاهتزازات.	لا تستخدم الجهاز على لوح العمل الموضوع مثلاً على غسالة أواني أثناء تشغيلها.
	تم دفع الجهاز على سطح العمل قبل استخدام الميزان.	<ul style="list-style-type: none"> ■ ارفع الجهاز وضعه مرة أخرى. ■ أرجع ضبط الميزان وحاول مجددًا.
ERROR ARM OPEN (خطأ: الذراع مفتوح)	تم فتح الذراع المتراوح.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○ . ■ استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
ERROR BOWL MISSING (خطأ: الوعاء غير موجود)	الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحق) انفك من مكانه.	<ul style="list-style-type: none"> ■ إدارة المفتاح الدوار إلى وضع ○ . انزع القابس الكهربائي. ■ استمر في ربط الوعاء حتى النهاية. ■ اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.
FOR SCALE STOP MACHINE	تم تشغيل الميزان أثناء عمل الجهاز.	<ul style="list-style-type: none"> ■ أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يهدأ تمامًا، ثم استخدم الميزان.
OVERLOAD SCALE (الوزن كبير جدًا الوزن كبير جدًا على الميزان) أو UNDERLOAD SCALE (الوزن ضئيل جدًا الوزن ضئيل جدًا على الميزان)	نتيجة القياس خارج نطاق القياس والعرض للميزان (990- جرام إلى 5000 جرام).	<ul style="list-style-type: none"> ■ لا تقم بتعبئة مكونات أكبر من 5000 جرام. ■ لا تنزع مكونات أكبر من 990 جرام.

التلخص من الجهاز



تلخص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حالياً للتلخص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

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

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

في الجداول التالية ستجد حلولاً للمشاكل أو الأعطال التي يمكنك معالجتها بنفسك بسهولة. إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

العطل	السبب المحتمل	كيفية التصرف
الشاشة لا تعرض أي شيء. الحلقة المضبنة مطفأة. الجهاز لا يشتغل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	<ul style="list-style-type: none"> يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح. أدخل قابس الجهاز في المقبس.
الجهاز لا يعمل. الحلقة المضبنة تضيء.	أحد أنظمة التأمين مفعّل.	← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-14
الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.	تمت معالجة كميات كبيرة من الإضافات في وقت واحد أو لفترة طويلة للغاية.	<ul style="list-style-type: none"> إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابس الكهربائي. يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها. اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة.
تم فتح الذراع المتراوح.		<ul style="list-style-type: none"> إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
الوعاء أو ناقل الحركة الزاوي (الملحق) انفك من مكانه.		<ul style="list-style-type: none"> إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انزع القابس الكهربائي. استمر في ربط الوعاء حتى النهاية. اربط ناقل الحركة الزاوي تمامًا وأغلق ذراع الغلق كليًا.
الذراع المتراوح لا يفتح.	هناك ملحق مركب على المحرك الخلفي الأحمر.	<ul style="list-style-type: none"> انزع الملحق. اضغط زر تحرير القفل وافتح الذراع المتراوح.

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

أنظمة الأمان

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

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

التأمين ضد إعادة التشغيل

الجهاز يبقى في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0** ثم يتم التشغيل من جديد.

التأمين ضد التحميل الزائد

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

تأمين الذراع المتراوح

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

إرشاد: مع الطرازات المحتوية على نظام SensorControl Plus استخدم البرنامج الأوتوماتيكي. «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9



عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

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



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

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

الضبط الدقيق للأدوات

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

قبل الضبط الدقيق افصل القابس الكهربائي.

تنبيه هام!

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

← متوالية الصورة ⑤

- باستخدام المضرب الدوار المركب يمكنك التحقق من وضع الضبط الحالي.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.

خفق زلال البيض

- 2-12 زلال البيض

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

إرشاد: مع الطرازات المحتوية على

نظام SensorControl Plus استخدم

البرنامج الأوتوماتيكي. ← «استخدام نظام

SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية

- 3 بيضات

- 3-4 ملاعق ماء ساخن

- 150 جم سكر

- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا

- 150 جرام طحين

- 50 جرام نشا الذرة

- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا)

في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق

على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح

رغوية.

■ يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف

الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة

بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 حتى 1

دقيقة.

■ أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير

الأساسية

العجين الذي يُعد بالتقليب

الوصفة الأساسية

- 3-4 بيضات

- 200-250 جم سكر

- 1 حفنة من الملح

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

ليمونة

- 200-250 جرام زبدة أو سمن

- (درجة حرارة الغرفة)

- 500 جرام طحين

- 1 كيس بيكنج بودر

- 150 مليلتر لبن

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني. أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 1/2 ضعف المقادير الأساسية

**عجينة مقددة**

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)

- 100-125 جم سكر

- 1 بيضة

- 1 حفنة من الملح

- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا

- 250 جرام طحين

- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة

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

الدرجة 6 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

اعتبارًا من 500 جرام طحين:

■ يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة

على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4

دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

■ أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 4 ضعف المقادير

الأساسية

العجين المخمر

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين

- 1 بيضة

- 80 جرام سمن (درجة حرارة الغرفة)

- 80 جم سكر

- 200-250 مليلتر لبن دافئ

- 25 جرام خميرة طازجة أو 1 كيس خميرة

مجففة

- قشرة 1/2 ليمونة

- 1 حفنة من الملح

■ يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة

على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-6 دقائق على

الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.

■ أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 3 ضعف المقادير

الأساسية



التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيدًا. ← الصورة N

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

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

تنبيه هام!

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

تنظيف الجهاز الأساسي

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

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

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

وصفات

القشدة المخفوقة



- 1500-200 جرام
- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين 1½ إلى 4 دقائق على الدرجة 7 - وفقًا لكمية القشدة ونوعها.

إرشاد: مع الطرازات المحتوية على

نظام SensorControl Plus استخدم

البرنامج الأوتوماتيكي. ← «استخدام نظام

SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9

استخدام الملحقات التكميلية

تتوفر لماكينة المطبخ الخاصة بك مجموعة من الكماليات التي يمكنك من خلالها توسيع نطاق الأداء الوظيفي للجهاز بشكل ملحوظ. بحسب الطراز فإن نطاق التوريد يضم بعض قطع الكماليات. في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء. ← «الكماليات» انظر صفحة ar-17

التحضير للكماليات

- بحسب الكماليات فيجب أن يتم تحضير الجهاز الأساسي بشكل مختلف.
- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- قم بتحضير الجهاز الأساسي بحسب نوع الكماليات بالشكل الموضح.

← الصورة M

1. التحضير للأنوات.
2. التحضير للكماليات على المحرك الأسود مع المحرك الزاوي والكماليات التي يتم تركيبها بدلاً من الوعاء.
3. التحضير للكماليات على المحرك الأحمر، مثلًا الخلاط أو القطاعة المتعددة.
4. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، بدون فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلًا الخلاط المتعدد أو عصارة الليمون.
5. التحضير للكماليات على المحرك الأصفر، مع فتحة إخراج للمواد الغذائية، مثلًا الخراطة التمريرية الفورية.

هام:

- احرص على مراعاة العلامة الصفراء أو الحمراء أو السوداء على المحرك والكماليات.
- ← «العلامات والرموز الملونة» انظر صفحة ar-4
- قم دائمًا بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغشية الواقية لوحدة الإدارة.
- يمكنك الاطلاع على كل الخطوات الأخرى من خلال قراءة دليل الكماليات المعني المنفصل.

8. أضف بهذه الطريقة جميع المكونات المرغوبة وقم بوزنها.

ثم قم بمعالجة المكونات التي تم وزنها.

← «الاستخدام بدون وظائف إضافية» انظر صفحة ar-7

إرشاد: إذا تم الضغط على الزر  أثناء معالجة الطعام، فسيظهر على الشاشة «FOR SCALE STOP MACHINE» (للوزن أوقف الجهاز).

الضبط المسبق للوزن

← متواليّة الصورة

1. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. أثناء معايرة الخطوط المفردة المتتالية يظهر على الشاشة: «-----» (Tara).
2. يظهر على الشاشة «g 0» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزاً الآن.
3. اضغط على الزر +. يظهر على الشاشة «g 100» أو «0.2 lb» (حسب وضع الضبط).
4. اضبط على الوزن المرغوب (بحد أقصى 5000 جرام) باستخدام الزر + أو -.
5. قم بتعبئة المكونات. وتظهر على الشاشة الكمية المتبقية، مثل «g 65».
6. بدءاً من «g 40» تصدر صافرة تنبيه متكررة. وكلما كانت الكمية المتبقية أقل ازدادت وتيرة صافرة التنبيه.

ملحوظة: يتم تشغيل صافرة الإنذار

← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

7. عند الوصول إلى «g 0» (أي اكتمال إضافة الكمية المضبوطة مسبقاً) تختفي صافرة التنبيه.
8. عند تجاوز الكمية المضبوطة مسبقاً تصدر صافرة تنبيه دائمة. ويتم تمييز الوزن الزائد بعلامة سالبة. فعند تجاوز الكمية بمقدار 25 جرام يظهر على الشاشة «g -25».

15. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

استخدام الميزان

قد يكون الجهاز مجهزاً (حسب الطراز) بميزان. تتوفر الاستخدامات التالية:



- وزن المكونات المضافة (سواءً كل مكون على حدة أو إجمالي المكونات).
- الضبط المسبق على وزن محدد وبدء العد التنازلي حتى الامتلاء بهذا الوزن (مع تنبيه صوتي).

إرشادات:

- يحتوي الجهاز على 4 مستشعرات للوزن موجودة في الأقدام. لا يعطي الميزان النتائج الصحيحة إلا إذا كان ثابتاً مع جميع الأقدام على سطح صلب ومستوي. لا تضع أسفله أي أقمشة أو شيء آخر.
- لا تدفع الجهاز فوق سطح العمل، وإلا قد يضر ذلك بوظيفة الميزان. وعند تغيير موضع الجهاز ينبغي رفعه.
- بعد ضبط الميزان أو إرجاع ضبطه تتم معايرته لفترة قصيرة (الوزن المخصص). حينئذ لا تلمس الجهاز ولا تضع أي أشياء عليه (مثل ملعقة الطهي أو فوطة المطبخ أو غير ذلك).
- احرص على ألا يوجد كوب القياس أو أي عبوات على الجهاز (مثلاً على حافة فتحة الملاء).

وزن المكونات

← متواليّة الصورة

1. قم بتحضير الجهاز الرئيسي.
2. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
3. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. أثناء معايرة الخطوط المفردة المتتالية يظهر على الشاشة: «-----» (Tara).
4. يظهر على الشاشة «g 0» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزاً الآن.
5. قم بتعبئة المكونات. يعرض الميزان الوزن.
6. ابدأ المعالجة أو قم بتحضير مكونات أخرى.
7. اضغط على الزر  ولا تلمس الجهاز بعد ذلك. يظهر على الشاشة «g 0» أو «0.00 lb» (حسب وضع الضبط). يصبح الميزان جاهزاً الآن.

مثال: إعداد مخفوق زلال البيض بواسطة نظام SensorControl Plus

← متواليّة الصورة J

1. قم بتحضير الجهاز الرئيسي وتركيب المضرب الدوار.
2. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
4. افصل البيض (2-12 قطعة).
5. اضغط على الزر [J]. يظهر على الشاشة «CREAM» (قشدة).
- ملحوظة:** عند الطرز غير المحتوية على ميزان يظهر «CREAM > 300 ml» (القشدة < 300 مل). اضغط مجدداً على الزر [J]. يظهر على الشاشة «CREAM > 700 ml» (القشدة < 700 مل).
6. اضغط على الزر [J]. يظهر على الشاشة «EGG WHITE» (زلال البيض).
7. املا الوعاء بزلال البيض. يظهر على الشاشة «TURN SWITCH TO M/A» (لف المفتاح إلى وضع M/A).
8. اضبط المفتاح الدوار على M/A وحافظ على هذا الوضع.
9. سيثبت المفتاح الدوار تلقائياً بعد فترة قصيرة وسيظل على الوضع M/A بعد تركه.
10. يظهر على الشاشة «SENSOR CONTROL PLUS» نظام SensorControl Plus يراقب عملية إعداد الطعام.
11. عند الوصول إلى القوام المبرمج مسبقاً، تصدر صافرة تنبيه وتتوقف المعالجة. يظهر على الشاشة «FINISH» (النهاية).
- ملحوظة:** يتم تشغيل صافرة الإنذار ← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6
12. ينتقل المفتاح الدوار أوتوماتيكياً إلى الوضع O.
- يظهر على الشاشة «OptiMUM».
13. انزع القابس الكهربائي.
14. تنتهي المعالجة بواسطة وظيفة «EGG WHITE» (زلال البيض).

الجهاز أوضاع الضبط الصحيحة أوتوماتيكياً. فإذا كانت كمية القشدة المضافة أقل أو أكبر يومض الوزن المعروف على الشاشة.

إرشادات:

- قبل أول استخدام للنظام الأوتوماتيكي SensorControl Plus يجب أن يكون الجهاز مشغلاً قبل ذلك لمدة دقيقتين على الأقل، من أجل ضمان العمل السليم لنظام الاستشعار.
- لا تقم بإضافة مكونات أخرى بعد تشغيل نظام SensorControl Plus.
- نظام SensorControl Plus مبرمج فقط للأدوات والأطعمة الموصوفة (بالكميات المذكورة). لا يمكن معالجة تركيبات أخرى.
- مدى طزاجة المكونات المستخدمة ودرجة حرارتها وأنواعها يكون لها تأثير على المدة اللازمة للإعداد وعلى النتيجة.
- نظام SensorControl Plus لا يمكنه تحقيق نتائج مثالية إلا عندما يكون البيض طازجاً وتكون القشدة مبردة (حوالي 6 درجات مئوية).
- القشدة المجمدة مسبقاً لا يمكن خفقتها.
- استخدام قشدة محتوية على مواد إضافية أو قشدة خالية من اللاكتوز قد لا يؤدي إلى نتائج مثالية.
- لا تُضف السكر والنكهات والإضافات الأخرى إلى القشدة أو مخفوق زلال البيض إلا بعد انتهاء نظام SensorControl Plus.
- بعد تشغيل وظيفة SensorControl Plus تصبح الأزرار مقفلة.
- لإلغاء نظام SensorControl Plus قم بلف المفتاح الدوار إلى وضع O. ولفعل ذلك ينبغي على مقاومة بسيطة.
- إذا لم تلب النتائج رغبتك الخاصة، قم بلف المفتاح الدوار إلى درجة 7 (مع القشدة ومخفوق زلال البيض) أو درجة 3 (مع العجين المخمر) ثم اصل معالجة المكونات حتى الوصول إلى القوام المطلوب.
- لا تُشغل نظام SensorControl Plus مرة أخرى مع المكونات التي تمت معالجتها من قبل.

استخدام نظام

SensorControl Plus

قد يكون الجهاز مجهزاً (حسب الطراز)

بالبرامج الأوتوماتيكية التابعة لنظام

SensorControl Plus. حيث تراقب

المستشعرات عملية إعداد المكونات، وتقوم بإيقاف

الجهاز أوتوماتيكياً بعد الوصول إلى القوم المبرمج

مسبقاً.

تتوفر البرامج الأوتوماتيكية التالية مع نظام

SensorControl Plus.

— CREAM (القشدة)

الإعداد الأوتوماتيكي للقشدة المخفوقة.

— EGG WHITE (مخفوق زلال البيض)

الإعداد الأوتوماتيكي لمخفوق زلال البيض من

زلال البيض.

— YEAST DOUGH (العجين المخمر)

الإعداد الأوتوماتيكي للعجين المخمر.

اختيار البرنامج

■ اضغط على الزر []، يظهر على الشاشة «CREAM» (قشدة).

■ اضغط على الزر []، أو الزرين + / - .
تظهر البرامج التالية بالتوالي:

البرامج	الأداة / المكونات
CREAM (قشدة) < 300 مل *	المضرب الدوار 300-700 مل قشدة
CREAM (قشدة) < 700 مل *	المضرب الدوار 700-1500 مل قشدة
EGG WHITE (زلال البيض)	المضرب الدوار زلال البيض من 2-12 بيضة
YEAST DOUGH (العجين المخمر)	كلاص عجين المكونات والكميات حسب الوصفة ← «وصفات» انظر صفحة ar-12.

* في حالة الأجهزة المزودة بميزان مدمج لا

تُعرض الوظائف «< 300 مل» و «< 700 مل»

مع «CREAM» (قشدة). في الشاشة يومض البيان

«Og». عند إضافة قشدة بمقدار ما بين 300 مل و

1500 مل، تعرض الشاشة الكمية دائماً ويستخدم

8. يظهر على الشاشة «0 TURN SWITCH TO» (لف

المفتاح إلى وضع 0).

9. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0. يظهر على

الشاشة «OptiMUM».

10. انزع القابس الكهربائي.

11. تنتهي المعالجة بواسطة وظيفة «TIMER»

(الميكاتي).

12. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد

الإنهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية»

انظر صفحة ar-12

إرشادات:

— إذا بلغت المدة المضبوطة أكثر من 60 دقيقة

تظهر خانة الساعات «1:01:30» أيضاً.

— اضغط الزر + أو - من أجل تعديل الوقت

المتبقي المعروض في أي لحظة.

— اضغط الزر [] ضغطة قصيرة مرتين لإيقاف

الميكاتي (يستمر الجهاز في العمل) أو لإعادة

تشغيله.

— لف المفتاح الدوار إلى وضع 0 لقطع عملية

إعداد الطعام. تبقى المدة المتبقية محفوظة وتبدأ

في العد التنازلي بعد إعادة التشغيل.

— اضغط الزر [] وابق ضاغطاً لإيقاف الميكاتي.

يظهر على الشاشة «00:00». يتم تنشيط وظيفة

«TIME» (الوقت) مرة أخرى.

استخدام الميكاتي بدون معالجة طعام:

■ اضغط على الزر [] . يظهر على الشاشة

«00:00».

■ اضبط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الزر

+ أو - .

■ اضغط الزر [] ضغطة قصيرة مرتين لتشغيل

الميكاتي.

■ تظهر على الشاشة المدة المتبقية وتبدأ في العد

التنازلي.

■ عند انقضاء المدة تصدر صافرة تنبيه. يظهر على

الشاشة «FINISH TIMER» (نهاية الميكاتي).

إرشادات:

— اضغط الزر [] ضغطة قصيرة مرتين لإيقاف

الميكاتي أو لإعادة تشغيله.

— إذا بدأت في إعداد الطعام أثناء استخدام الميكاتي،

فسيستمر الجهاز في العمل حتى انقضاء المدة

المتبقية ثم ينتهي إعداد الطعام أوتوماتيكياً.

3. املأ الوعاء بالإضافة مباشرة. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت. يظهر على الشاشة «OptIMUM». استمر في معالجة المكونات.

استخدام وظيفة الوقت و الميقاتي

الجهاز مزود بوظيفة الوقت و الميقاتي. تتوفر الوظائف التالية:

وظيفة «TIME» (الوقت)

عرض مدة المعالجة المنقضية (ضبط معياري). تبدأ وظيفة «TIME» (الوقت) أوتوماتيكياً مع بدء إعداد الطعام.

إرشادات:

- أثناء المعالجة اضغط على الزر (⏸) لبرهة من أجل ضبط وظيفة «TIMER» (الميقاتي).
- أثناء المعالجة اضغط واستمر ضاغظاً على الزر (⏸) لإرجاع ضبط البيان إلى «00:00».

وظيفة «TIMER» (الميقاتي)

الضبط على مدة محددة. عند انقضاء المدة تصدر صافرة تنبيه وتتوقف المعالجة. يمكن استخدام الوظيفة حتى بدون معالجة الطعام (مثلاً لأوقات الطهي أو التوقف للأطعمة).

متواليّة الصورة I

1. قم بتحضير الجهاز. قم بتعيينة المكونات.
 2. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptIMUM».
 3. اضغط على الزر (⏸). يظهر على الشاشة «00:00».
 4. اضغط مدة المعالجة المرغوبة باستخدام الزر + أو - . من خلال بقاء الضغط على الزر المعني تتغير القيمة بصورة أسرع. تبقى مدة المعالجة المضبوطة محفوظة لمدة 5 دقائق تقريباً.
 5. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
 6. تظهر على الشاشة المدة المتبقية وتبدأ في العد التنازلي.
 7. عند انقضاء المدة المتبقية تصدر صافرة تنبيه ويتوقف الجهاز عن المعالجة تلقائياً. يظهر على الشاشة «FINISH TIMER» (نهاية الميقاتي).
- ملحوظة:** يتم تشغيل صافرة الإنذار
← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

5. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة (← «توصيات السرعة» انظر صفحة ar-5). تظهر على الشاشة كلمة «TIME» (الوقت) ويتم عرض مدة المعالجة المنقضية.
6. استمر في معالجة المكونات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.
7. إدارة المفتاح الدوار إلى وضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
8. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
9. استمر في إدارة الوعاء في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يرتفع. يتم إخراج الوعاء.
10. وجهّ الذراع نحو الأمام واضغط عليه نحو الأسفل حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.
11. اخلع الغطاء من المحرك.
12. من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

ملحوظة: يمكنك الاستعانة بأمثلة الاستخدام التي تقدمها لغرض التعرف على جهازك الجديد ووظائفه.
← «وصفات» انظر صفحة ar-12

إضافة المكونات

أثناء المعالجة يمكن أن يتم استكمال الملاء بإضافة مكونات أخرى.

الصورة G

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

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملاء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملاء.

متواليّة الصورة H

1. للملاء بكميات أو إضافات كبيرة نسبياً، اضبط المفتاح الدوار على الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
2. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.

الاستخدام بدون وظائف إضافية

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للعمل.
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال في الوعاء أو في فتحة الملء.
- لا تقم بإجراء الأعمال إلا والغطاء مركب.
- قبل تحريك الذراع المتراوح أو تغيير الأدوات انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- لأسباب تتعلق بالسلامة فقم بالضرورة بتركيب غطاء حماية المحرك على المحرك الأمامي والخلفي.

هام:

- قم بإعداد الجهاز الرئيسي بالشكل الموضح تحت عنوان «التحضير».
- لا يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوعاء بالشكل الصحيح.
- إرشاد: تبدأ وظيفة «TIME» (الوقت) أوتوماتيكياً عند الاستخدام في كل مرة، وتحسب وقت المعالجة وتعرضه على الشاشة.

← متواليّة الصور F

1. وفقاً لمهمة التحضير المطلوبة اختر ما بين ذراع الانقلاب الحلزوني المرن الدوار أو المضرب الدوار أو كلاب العجين (← «أدوات عمل» انظر صفحة 5-ar)، ووجه الذراع على غطاء الحماية إلى الأمام وأدخل الأداة إلى داخل المحرك الأساسي إلى أن تثبت.
2. يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
3. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.

⚠ انتبه إلى خطر الإصابة!

- أنزل الذراع المتراوح بحرص! احرص على مراعاة ألا تتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار.

استعمال الجهاز

4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يظهر على الشاشة «OptiMUM».

UNITS (الوحدات) -

- (في حالة الطرازات ذات الميزان)
- وحدة العرض المستخدمة مع الميزان - جرام (g)
- أو رطل (lb).

تغيير أوضاع الضبط وحفظها

- باستخدام الزر + أو - يتم تغيير وضع الضبط القائم.
- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⌚) و + في الوقت ذاته، حتى تظهر «SAVED» (تم حفظ الضبط) على الشاشة.
- اترك الزرين (⌚) و + مرة أخرى. وبذلك تم حفظ أوضاع الضبط التي تم تغييرها.

مثال: ضبط اللغة

← انظر أيضاً الدليل المختصر

- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⌚) و + في الوقت ذاته، حتى تفتح قائمة التهيئة.
- تظهر على الشاشة وظيفة اختيار اللغة.
- اترك الزرين (⌚) و + مرة أخرى.
- اضغط على أحد الزرين + أو - مراراً حتى تظهر اللغة المطلوبة.

LANGUAGE

ENGLISH

- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⌚) و + في الوقت ذاته، حتى تظهر «SETUP SAVED» (تم حفظ الضبط) على الشاشة.

SETUP

SAVED

- تظهر على شاشة العرض رسالة اختيار اللغة.
- اترك الزرين (⌚) و + مرة أخرى. تم حفظ اللغة المختارة.

التحضير

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.
- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح حتى النهاية.
- أدخل الغطاء، بحيث تكون فتحة التعبئة إلى الأمام، على المحرك الأساسي.
- ركب الوعاء. احرص عندئذ على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يثبت.
- وبذلك يكون الجهاز الرئيسي جاهزاً للاستخدام.
- **هام:** لا تدفع الجهاز فوق سطح العمل، وإلا قد يضر ذلك بوظيفة الميزان. وعند تغيير موضع الجهاز ينبغي رفعه.

الإعدادات

- استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل إلى أن يثبت.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس. تم تشغيل الجهاز. يظهر على الشاشة «OptiMUM».
- **إرشاد:** في حالة عدم استخدام الجهاز لمدة معينة، يخفت ضوء الشاشة ببطء وتتحول إلى وضع الاستعداد. تظهر كلمة «OptiMUM» مجدداً عند لمس أي زر.
- اضغط وابق ضاغطاً على الزرين (⊕) و (+) في الوقت ذاته، حتى تفتح قائمة التهيئة.
- اترك الزرين (⊕) و (+) مرة أخرى.

اختيار وضع الضبط

- من خلال الضغط القصير على الزر (⊕) تظهر أوضاع الضبط التالية بالتوالي.
- LANGUAGE (اللغة)
- SOUND (الصوت)
- شدة صوت النغمة - الضبط على 6 درجات تبدأ من مطلقاً وحتى عالي.
- BRIGHTNESS (السطوع)
- سطوع الشاشة - الضبط على 6 درجات تبدأ من قاتم وحتى مضيء.

الوعاء والغطاء

← الصورة D

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

تركيب وخلع الأدوات

← الصورة E

الأدوات الموجودة على غطاء الحماية تكون مزودة بذراع يعمل على الخلع البسيط للأدوات.

تركيب الأداة: حرك الذراع إلى الخارج باتجاه الأمام وأدخل الأداة إلى داخل المحرك الأساسي إلى أن يثبت. غطاء الحماية يغطي المحرك.

خلع الأداة: وجّه الذراع نحو الأمام واضغط عليه نحو الأسفل حتى تنفك الأداة. انزع أداة العمل من وحدة الإدارة.

بكرة لف السلك*

← الصورة A

حسب الطراز: قد يكون الجهاز مجهزاً ببكرة لف سلك أوتوماتيكية. يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (125 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه يتمهل وبذلك يستقر السلك على وضعه المطلوب.

تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي: يتم سحب السلك برفق ثم يترك ليتم لفه إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى برفق ثم يترك يتمهل، وبذلك يستقر السلك على وضعه المطلوب.

هام: لا تدخل السلك بيدك. في حالة انحشار السلك يتم سحب السلك بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف مجدداً.

درج تخزين السلك

← الصورة A

حسب الطراز: قد يكون الجهاز مجهزاً بدرج تخزين للسلك. يمكن أن يتم ضبط طول سلك التوصيل الكهربائي بشكل مناسب من خلال إخراج أو إرجاع الكابل.

أنظمة الأمان

الجهاز مزود بأنظمة أمان مختلفة.

← «أنظمة الأمان» انظر صفحة ar-14

مفتاح دوار بحلقة ضوء

← الصورة B



يتم باستخدام المفتاح الدوار اختيار السرعة المرغوبة أو تشغيل البرنامج الأوتوماتيكي أو إطفاء الجهاز. وأثناء التشغيل تضيء حلقة الإضاءة المدمجة. في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز فلن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى وستضيء حلقة الإضاءة.

المضرب الدوار



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

كلاب عجين



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

توصيات السرعة

خلط ومزج الإضافات المختلفة برفق (مثل خلط مخفوق زلال البيض)	Ω
لتقليب وخلط الإضافات	1-2
لعجن العجائن الثقيلة باستخدام كلاب العجن	3
لتقليب وخفق المكونات (مثل القشدة المخفوقة) باستخدام ذراع التقليب الحلزوني المرن الدوار أو المضرب الدوار	5-7
لاستخدام الأدوات مع نظام SensorControl Plus	M/A
← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9	

الضبط الدقيق للأدوات

الجهاز مضبوط من المصنع، بحيث يكاد المضرب الدوار يلامس أرضسة الوعاء، وهو ما يتيح إمكانية الخلط المثالي للإضافات معًا. إذا ما لامست الأدوات أرضية الوعاء أو كانت بعيدة عنها للغاية، فيمكن أن يتم تصحيح المسافة قليلاً. ← «الضبط الدقيق للأدوات» انظر صفحة ar-14

الذراع المتراوح



← الصورة C

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

الإعدادات

M/A	يشمل وضع الضبط M/A خاصيتين مختلفتين:
	قياسي (M):
	التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات / سريع. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة.
	مع SensorControl Plus (A):
	التحكم الأوتوماتيكي في المدة. بعد تنشيط النظام الأوتوماتيكي اضبط المفتاح على M/A واستمر على هذا الوضع لبضع ثوان. يظل المفتاح ثابتًا على M/A ثم يرجع بعد انتهاء البرنامج الأوتوماتيكي مرة أخرى إلى 0. فيتم إيقاف الجهاز.
	← «استخدام نظام SensorControl Plus» انظر صفحة ar-9
0	الإيقاف / الإطفاء
Ω	وظيفة «الخلط» بأقل عدد لفات / بطيء للغاية
1...7	مستويات السرعة
	1: عدد لفات منخفض / بطيء
	7: أقصى عدد لفات / سريع

أدوات عمل

← الصورة A

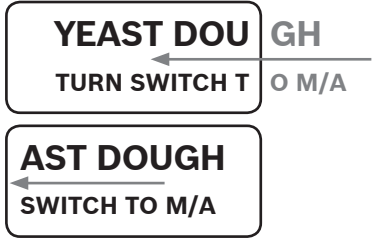


ذراع التقليب الحلزوني المرنة الدوارة يستخدم لتقليب العجين، مثل مثل أنواع العجين التي تُعد بالتقليب أو خليط الموس. يستخدم لخلط مخفوق زلال البيض أو القشدة.

شاشة العرض

← الصورة A

تظهر على الشاشة أوضاع الضبط والمعلومات وتنبهات الأخطاء والقيم. تتحرك النصوص الطويلة من اليمين نحو اليسار حتى تظهر بشكل كامل.
مثال:




يمكن تغيير اللغة التي تظهر بها نصوص العرض.
← «الإعدادات» انظر صفحة ar-6

الأزرار الوظيفية

← الصورة A

يحتوي الجهاز على 3 إلى 5 أزرار وظيفية (حسب الطراز) لاختيار وضبط الوظائف الإضافية الخاصة والبرنامج الأوتوماتيكي.

الأزرار	
*  نظام / SensorControl Plus / اختيار البرنامج / عودة	
*  الميقاتي / الاختيار / عودة	
*  الميزان / الوزن المخصوم / عودة	
— الاختيار / تقليل القيمة	
+ الاختيار / زيادة القيمة	

* حسب الطراز

أزرار اختيار الوظائف / /

يتم تنشيط الوظيفة المختارة من خلال ضغطة قصيرة. تتم مغادرة الوظيفة المختارة من خلال الضغط المستمر، ويظهر على الشاشة مرة أخرى «Optimum».

إرشاد: تعمل الأزرار من خلال اللمس الخفيف بالإصبع. وقد يؤثر ارتداء قفاز اليد على وظيفة الأزرار. لا يمكن استخدام أشياء (مثل ملعقة الطهي).

قبل الاستخدام لأول مرة

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

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

القطع وعناصر الاستعمال

العلامات والرموز الملونة

المحركات تحمل ألوانًا متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات. لا تستخدم الكماليات إلا على المحرك الذي يحمل نفس اللون.

المحركات

← الصورة A

الجهاز به 3 محركات مختلفة.



المحرك الأساسي، أسود (4)

لغرض استخدام الأدوات أو استخدام الكماليات مع محرك زاوي.



المحرك الأمامي، أصفر (5)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل صفراء.



المحرك الخلفي، أحمر (6)

لغرض استخدام الكماليات مع قطعة توصيل حمراء.

الغطاء الواقي لوحدة الإدارة (5a و 6a)

لتغطية المحركات غير المستخدمة.

معلومات أخرى: ← «الكماليات» انظر

صفحة ar-17

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة **A**

الجهاز الرئيسي

1 مفتاح دوّار

a حلقة مضبّنة (مؤشر التشغيل)

b تدريج الضبط

2 زر تحرير القفل

3 الذراع المتراوح

4 المحرك الأساسي (أسود)

a فتحة استخدام العدد والأدوات

5 المحرك الأمامي (أصفر)

a الغطاء الواقى لوحدة الإدارة

6 المحرك الخلفي (أحمر)

a الغطاء الواقى لوحدة الإدارة

7 درج تخزين السلك أو بكرة لف السلك*

8 فتحات الوعاء

لوحة الاستعمال

9 الأزرار الوظيفية

a أزرار اختيار الوظائف*

b أزرار الضبط

10 شاشة العرض

وعاء

11 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

a فتحة ملء

أدوات عمل

13 ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوارة

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

14 المضرب الدوار

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

15 كلاب عجّين

a غطاء حماية

b ذراع لإخراج العدة

* على حسب الطراز

ملحوظة: بحسب الطراز فإنه يتم توريد ماكينة

المطبخ الخاص مع المزيد من الكماليات.

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

www.bosch-home.com

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

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

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات	ar-1
إرشادات الأمان المهمة	ar-1
نظرة عامة	ar-3
قيل الاستخدام لأول مرة	ar-4
القطع وعناصر الاستعمال	ar-4
التحضير	ar-6
الإعدادات	ar-6
الاستخدام بدون وظائف إضافية	ar-7
استخدام وظيفة الوقت والميقاتي	ar-8
استخدام نظام SensorControl Plus	ar-9
استخدام الميزان	ar-11
استخدام الملحقات التكميلية	ar-12
التنظيف والعناية	ar-12
وصفات	ar-12
الضبط الدقيق للأدوات	ar-14
أنظمة الأمان	ar-14
التخلص من الجهاز	ar-15
شروط الضمان	ar-15
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال	ar-15
الكماليات	ar-17

- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تضع أي أشياء (مثل ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- لا تستخدم مطلقاً أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- عند استخدام ملحقات تكميلية احرص على مراعاة الرموز والعلامات الملونة المدونة على الكماليات والمحرك.

⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ تنبيه هام!

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب أن يكون سطح العمل في المتناول ومقاوماً للرطوبة وصلباً ومستويًا وجافاً وذا حجم مناسب، تجنباً للأضرار الناتجة عن الرذاذ وإتاحة العمل بسلاسة.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-12

الاستعمال المطابق للتعليمات

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

← «وصفات» انظر صفحة ar-12

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائي مركباً وفقاً للوائح المعنية.
- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠️ انتبه إلى خطر الإصابة!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
- عند إنزال الذراع المتراوح لا تمد يدك إلى داخل العلبة منعاً لتعرض الأصابع أو الأيدي للانحصار. يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

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

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkkundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

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

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:servicenet@servicenet.ee>
www.simson.ee

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

Eliser OÜ

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

ES España, Spain


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

FI Suomi, Finland

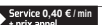
BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

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

0 892 698 010 

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

0 892 698 009 

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto: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.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd. Arena House, Main Bldg,
2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

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

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

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

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

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederlande, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo


Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

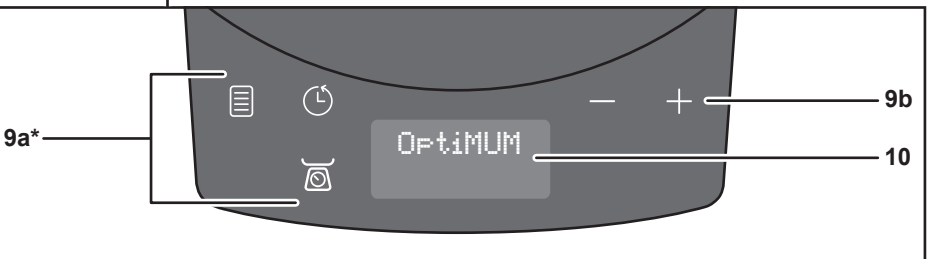
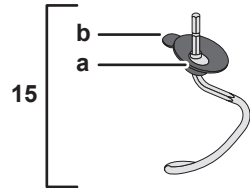
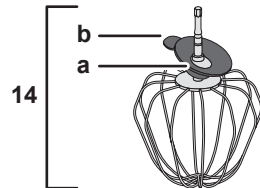
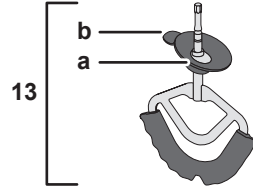
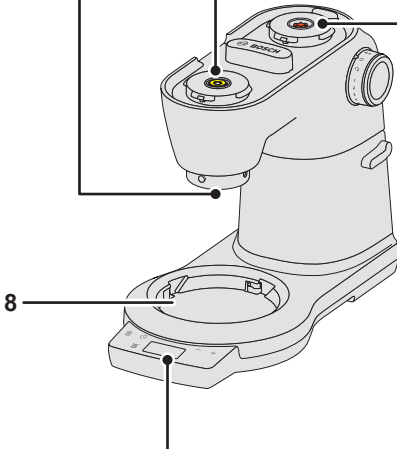
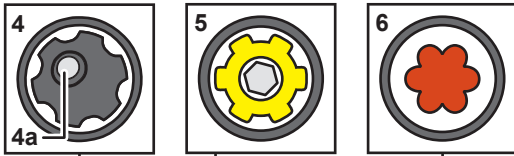
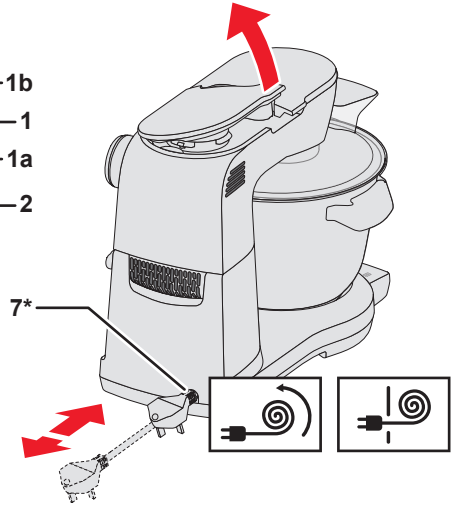
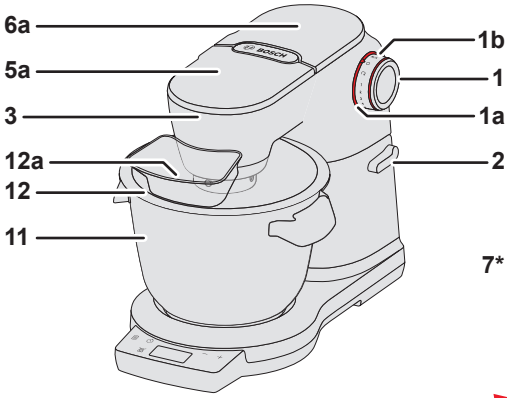
www.bosch-home.com

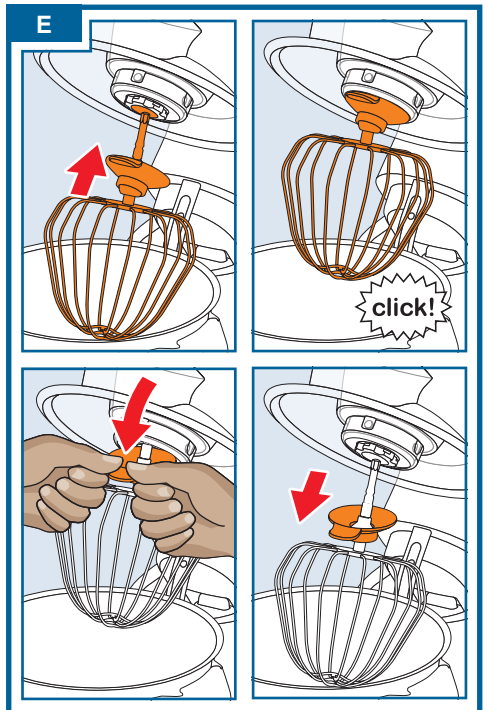
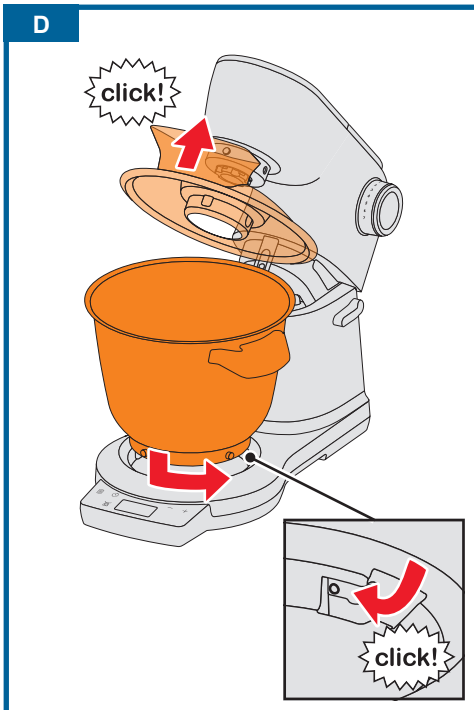
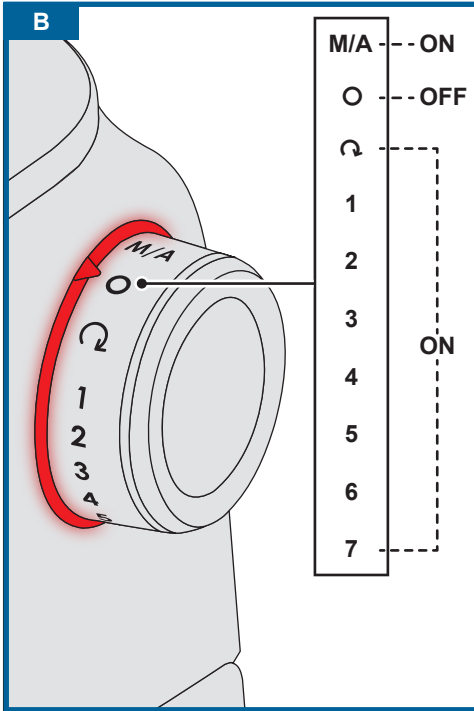


8001060027

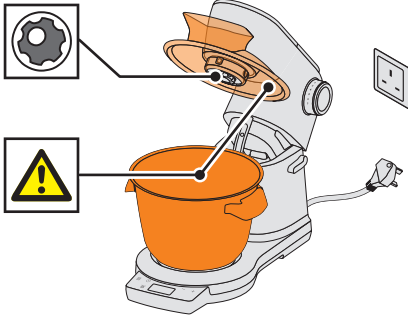
970207

A

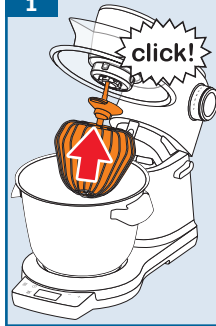




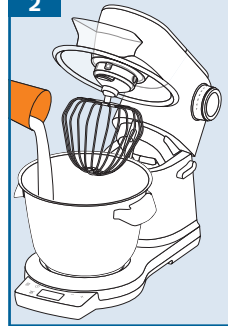
F



1



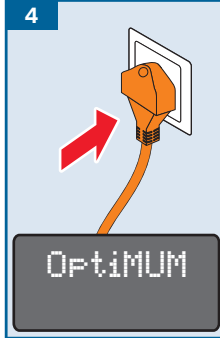
2



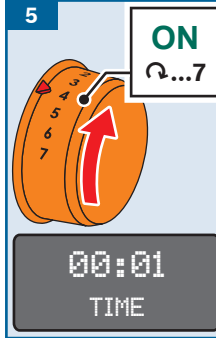
3



4



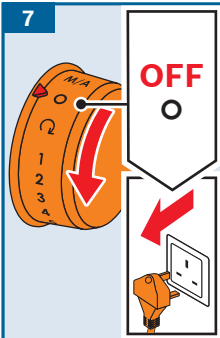
5



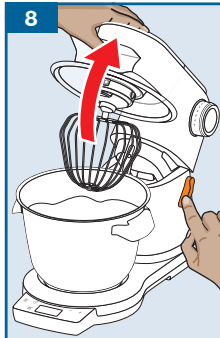
6



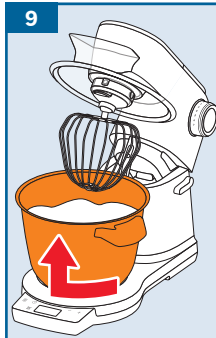
7



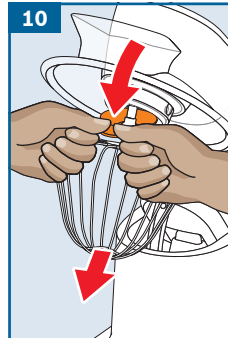
8



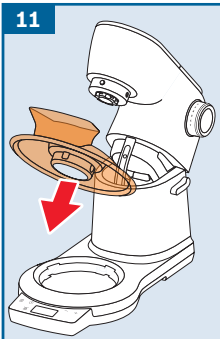
9



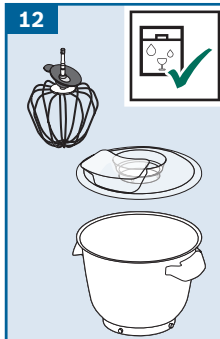
10

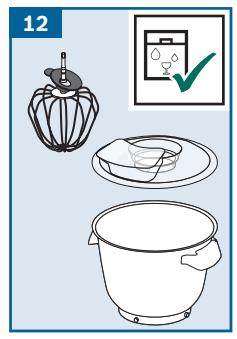
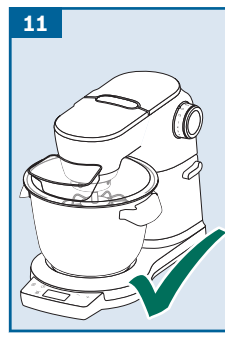
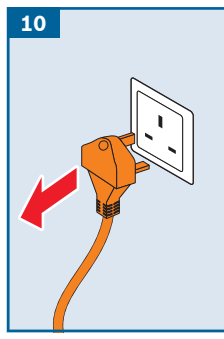
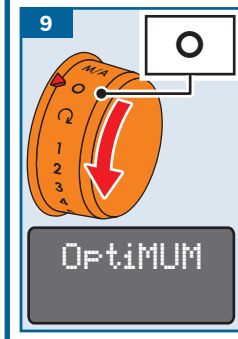
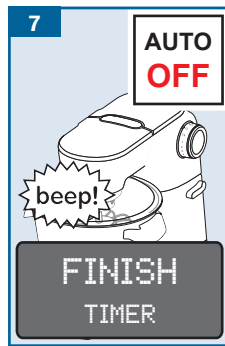
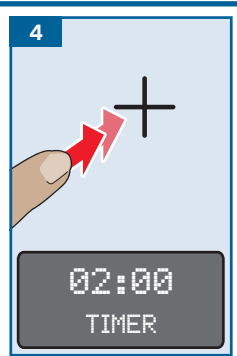
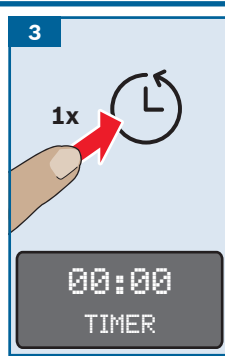
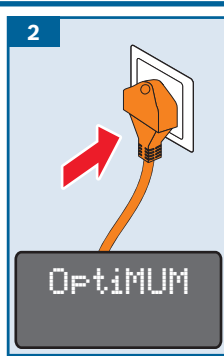
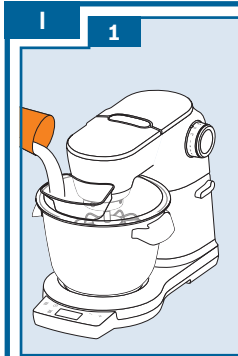
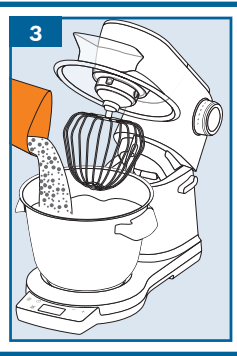
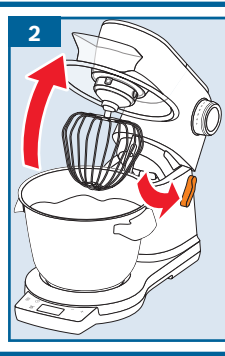
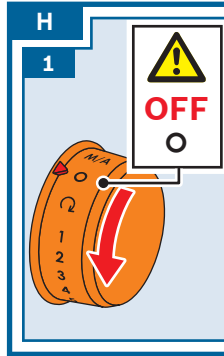
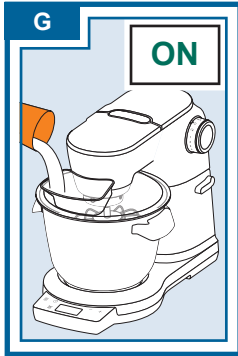


11



12





J

1

click!

2

click!

3

OptiMUM

4

✓ X

5

1x/2x

CREAM

6

1x

EGG WHITE

7

EGG WHITE

TURN SWITCH TO M/A

8

ON M/A

2 sec

9

ON M/A

click!

✓

10

AUTO ON

EGG WHITE
SENSOR CONTROL PLUS

11

AUTO OFF

beep!

FINISH

12

AUTO OFF

click!

OptiMUM

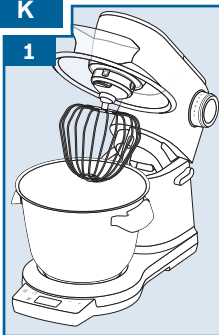
13

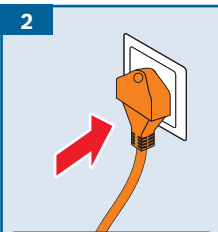
14

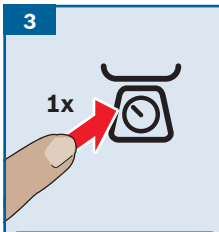
15

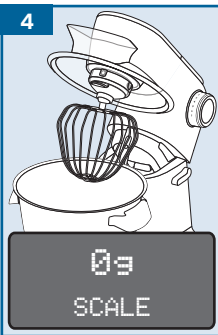
✓

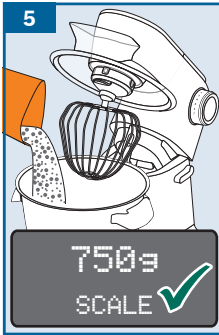
K

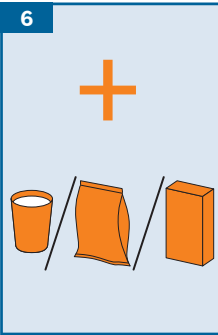
1  **OptiMUM**

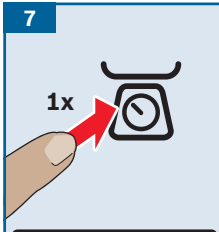
2  **0g**
SCALE

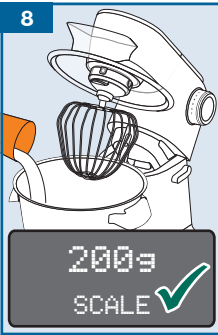
3  **0g**
SCALE

4  **750g**
SCALE ✓

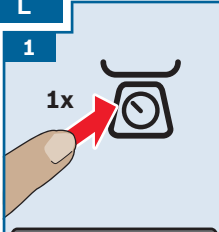
5  **+**

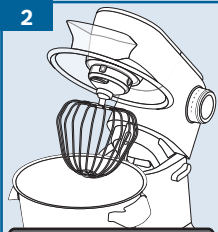
6  **0g**
SCALE

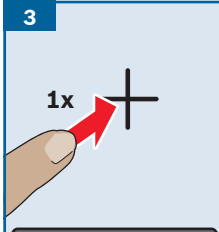
7  **200g**
SCALE ✓

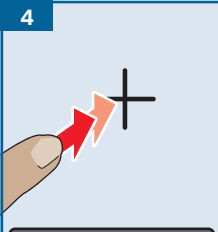
8 

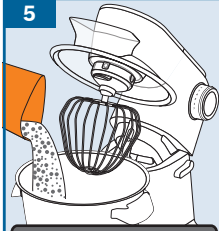
L

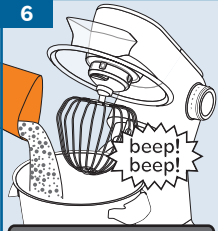
1  **0g**
SCALE

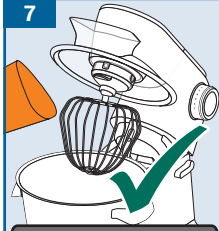
2  **100g**
SCALE ▼

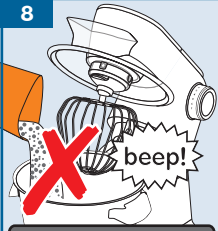
3  **500g**
SCALE ▼

4  **65g**
SCALE ▼

5  **40g**
SCALE ▼

6  **0g**
SCALE ▼

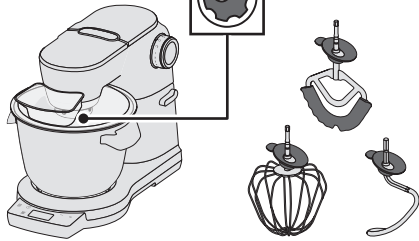
7  **-25g**
SCALE ▼

8  **beep!**

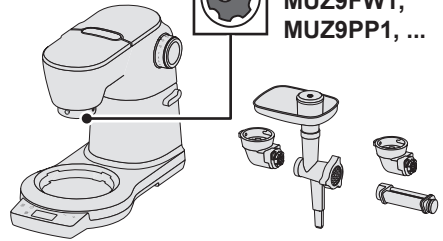
1



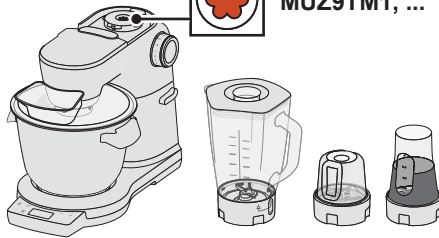
Tools



2

MUZ9HA1,
MUZ9FW1,
MUZ9PP1, ...

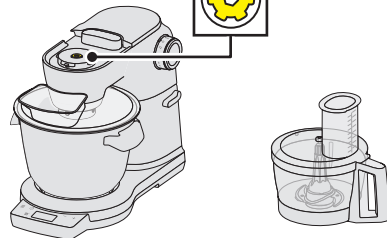
3

MUZ9MX1,
MUZ9TM1, ...

4



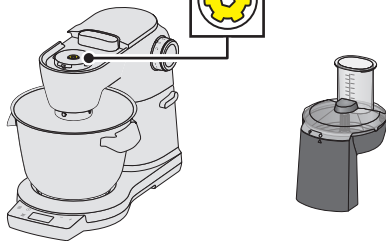
MUZ9VLP1, ...










5



MUZ9VL1, ...



N

				
	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓

O

