



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



MUZ9VL1



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	8
zf	繁體中文	13
zh	简体中文	17
ar	العربية	25



Intended use

This accessory is designed for the MUM9 kitchen machine (“OptiMUM” series). Follow the operating instructions for the kitchen machine.

Never use the accessory for other appliances. Only use matching parts together.

This accessory is suitable for cutting, grating and shredding food. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones).

The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury!

- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!
- The accessory must be completely assembled before use. Never assemble the accessory on the base unit. The accessory should only be used in the intended operating position. Only use the accessory on the front drive marked in yellow. Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.

Caution!

Check that there are no foreign objects in the feed chute or housing. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or housing.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 7*

Overview


Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

Continuous-feed shredder

1 Pusher / measuring jug

2 Lid

- a Feed chute
- b Colour coding (yellow)
- c Marking 


3 Cutting discs

- a Reversible slicing disc – thick / thin
- b Reversible shredding disc – coarse / fine
- c Grating disc – medium-fine
- d Grating disc – coarse
- e Asian vegetable disc
- f Professional Supercut reversible disc – thick / thin *
- g Chipper disc *

4 Disc holder

- a Disc carrier
- b Wings
- c Drive shaft

5 Housing

- a Outlet opening
- b Marking 

6 Dicer insert (MUZ9CC1) *

(separate operating instructions)

* Depending on the model

Before using for the first time

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

Caution!

Never operate a damaged accessory!







- Remove 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 7

Colour coding



The drives of the base unit each have different colours (black, yellow and red). This colour coding system can also be found on the accessories. Only use this accessory on the **front** drive marked in **yellow**.

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Follow the instructions in the instruction manual.
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Fit the lid () and screw on securely ()
	Marking for fitting the lid.

Cutting discs

Please note:

- Reversible discs: The side you require must face upwards when inserted.
- Single-sided discs: The side with the blade / serrations must face upwards when inserted.

Recommended speeds

7	Reversible slicing disc, reversible shredding disc, grating disc – medium-fine and coarse, Asian vegetable disc, Professional Supercut reversible disc – thick / thin, chipper disc
M ↻	Not suitable for use with cutting discs.

Reversible slicing disc – thick / thin



For cutting fruit and vegetables into thick slices (e.g. for potatoes au gratin or fried potatoes) or into thin slices (e.g. for cucumber salad or vegetable crisps).

Marking on the disc:

1 = side for thick slicing

3 = side for thin slicing

Note: The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled waxy potatoes when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse / fine



For shredding vegetables, fruit and cheese (e.g. Gouda or Edamer shredded with the coarse side as a topping for pizza, or horseradish shredded with the fine side as a garnish or a base for sauces).

Marking on the disc:

2 = side for coarse shredding

4 = side for fine shredding

Note: The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts or hard cheese (e.g. Parmesan). Shred soft cheese with the coarse side.

Grating disc – medium-fine



For grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), chilled chocolate and nuts.

Note: The grating disc is not suitable for grating soft cheese or cheese slices.

Grating disc – coarse



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

Asian vegetable disc



For cutting fruit and vegetables into thin strips (e.g. for stir-fried vegetables).

Professional Supercut reversible disc – thick / thin



For cutting fruit and vegetables into thick or thin slices. Particularly suitable for very soft food (e.g. overripe tomatoes) and very fibrous food (e.g. leeks or celery).

Marking on the disc:

1 = side for thick slicing

3 = side for thin slicing

Note: The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled potatoes when they are cold.

Chipper disc



For slicing raw potatoes for chips.



Preparation

Risk of injury

- Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Only grip the cutting discs by the plastic or the edge!
- Before attaching or removing the accessory, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- The accessory must be completely assembled before use.
- Never assemble the accessory on the base unit.
- The accessory should only be used in the intended operating position.

→ Image sequence

Important: Only prepare the base unit as described in the main operating instructions. The continuous-feed shredder can only be operated if the bowl is fitted properly (without lid).

1. Insert the disc holder in the housing. Both wings must be at the bottom.
2. Place the required cutting disc on the disc holder. Check which side is facing upwards.
3. Fit the lid ().
4. Rotate the lid in a clockwise direction as far as possible (.

Use

Risk of injury

Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided when adding food.

Caution!

- Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.
- Do not apply great force with the pusher.

→ Image sequence

1. Position the continuous-feed shredder as shown on the front yellow drive.
2. Press down and rotate in a clockwise direction as far as possible.
3. Plug the mains plug into the mains. Turn the rotary switch to the recommended speed.
4. Add the prepared food to the feed chute.

5. Only use the pusher provided to add food.
6. When you have finished processing or when the processed food in the bowl almost reaches the outlet opening, turn the rotary switch to **O**. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
7. Press the release button and raise the swivel arm with the continuous-feed shredder to the stop.
8. Rotate the bowl clockwise, empty and remove it.
9. Press the release button and push the swivel arm down to the stop.
10. Rotate the continuous-feed shredder anticlockwise and remove.
 - Clean all parts directly after use.
 - “Cleaning and maintenance” see page 7

Note: To ensure uniform cutting results, process thin ingredients in bunches.

Removing blockages or build-ups:

- Switch the appliance off, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Remove the lid of the continuous-feed shredder and empty the feed chute.
- To remove food stuck underneath the cutting disc, take off the continuous-feed shredder, followed by the disc and disc carrier and remove the blockage.

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

Risk of injury

- Never grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!

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.

Dismantling the continuous-feed shredder

- Dismantle the continuous-feed shredder as described under “Preparation” but in reverse order. → *“Preparation” see page 6*

In **Fig. D** you will find a summary of how to clean the individual parts.

Note: When processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.

Predetermined breaking point

To prevent serious damage to your appliance, the drive shaft of the accessory is protected with a built-in predetermined breaking point. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder will break.

Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new disc holder is available from customer service (order no. 10000314).

Subject to change without notice.

Pengendalian mengikut peraturan

Aksesori ini tersedia untuk pemproses makanan MUM9 (Urutan pemasangan “OptiMUM”) ditentukan. Patuhi arahan untuk penggunaan pemproses makanan.

Jangan gunakan alat ini untuk peranti lain. Gunakan bahagian berkenaan sahaja.

Aksesori ini sesuai untuk menghiris, mencincang dan memarut. Untuk memproses makanan mestilah bebas daripada bahan kasar (contohnya, Tulang).

Aksesori ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain.

Arahan keselamatan

⚠ Risiko kecederaan!

- Jangan sesekali mencapai ke dalam syaf pengisi. Gunakan penolak yang disediakan sahaja!
- Jangan sesekali mencapai ke dalam pisau dan pinggir cakera pencincang yang tajam. Kendalikan cakera mengikut bahagian plastik di tengah.
- Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja. Jangan sesekali pasang aksesori pada unit asas. Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja. Gunakan aksesori pada pemacu kuning bahagian hadapan sahaja. Pasang dan tanggalkan aksesori hanya apabila pemacu berhenti dan diputuskan bekalan kuasa.

⚠ Perhatian!

Pastikan bahawa tiada objek asing dalam corong atau dalam bekas. Bukan dengan objek (contohnya Pisau, sudu) memegang corong dalam perumah.

⚠ Penting!



Bersihkan aksesori selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya secara menyeluruh. → *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11*

Sepintas lalu

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ **Rajah A**

Pemayang suapan berterusan

- 1 **Penolak / cawan penyukat**
- 2 **Tudung**
 - a Syaf pengisi
 - b Kod warna (kuning)
 - c Tanda 
- 3 **Cakera pemotong**
 - a Cakera pemotong boleh diterbalikkan – tebal / nipis
 - b Cakera pencincang boleh diterbalikkan – kasar / halus
 - c Cakera parut – sederhana-halus
 - d Cakera parut – kasar
 - e Cakera sayuran Asia
 - f Cakera Berpusing Pemotong Super Profi – tebal / nipis *
 - g Cakera kerepek
- 4 **Pemegang cakera**
 - a Pemasangan Cakera
 - b Rangka
 - c Aci pacu
- 5 **Perumah**
 - a Salur keluar
 - b Tanda 
- 6 **Pemotong Kiub (MUZ9CC1) ***
(arahan pengendalian berbeza)

* bergantung kepada model

Sebelum penggunaan kali pertama

Sebelum aksesori baru boleh digunakan, ia mestilah dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan diuji.

Perhatian!

Jangan kendalikan aksesori yang rosak!

- Keluarkan semua aksesori daripada pembungkusan dan buang sebarang bahan bungkusan.
- Periksa kesempurnaan semua bahagian dan untuk kerosakan yang boleh dilihat. → **Rajah A**







- Sebelum penggunaan pertama basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11

Kod warna



Pemacu unit asas mempunyai warna berbeza (hitam, kuning dan merah). Kod warna juga boleh ditemui dalam pemasangan. Gunakan aksesori secara eksklusif pada pemacu **kuning bahagian** hadapan.

Simbol dan tanda


Simbol	Maksud
	Ikut arahan dalam manual arahan.
	Peringatan! Alat berputar. Jangan capai ke dalam syaf pengisi
	Tetapkan penutup di belakang () dan putarkan dengan ketat ()
	Penanda untuk menggantikan pelindung.

Cakera pemotong

Tip:

- Cakera boleh diterbalikkan: bahagian yang dimajukan perlu menghadap ke atas.
- Petak satu bahagian - bahagian dengan pisau, atau dengan pepaku mestilah menghalan ke atas selepas kemasukan.

Had kelajuan - cadangan

7	Cakera pemotong boleh diterbalikkan, cakera pencincang boleh diterbalikkan, cakera geseran sederhana halus dan kasar, cakera sayuran Asia, cakera berpusing pemotong super profi, cakera kerepek
M 	Tidak sesuai untuk penggunaan dengan cakera penghancur.

Cakera pemotong boleh diterbalikkan – tebal / nipis



Untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran kepada potongan tebal (contohnya kentang atau kentang bakar) atau potongan nipis (contohnya salad timun atau kepingan sayuran).

Tanda pada cakera:

- 1 = bahagian pemotong tebal
- 3 = bahagian pemotong nipis

Tip: Cakera pemotong boleh diterbalikkan tidak sesuai untuk memotong keju, roti, kek dan coklat keras. Hiris kentang rebus yang berilini hanya apabila ia telah sejuk.

Cakera pencincang boleh diterbalikkan – kasar/halus



Untuk mencincang sayur-sayuran, buah-buahan dan keju (contohnya parutan dengan bahagian kasar Gouda atau Edam sebagai lapisan atas pizza atau bahagian halus lobak atau bahan asas untuk sos).

Tanda pada cakera:

- 2= bahagian cincang kasar
- 4=bahagian cincang halus

Tip: Cakera pencincang boleh diterbalikkan tidak sesuai untuk memarut kacang atau keju keras (contohnya Parmesan).. Parut keju lembut dengan bahagian kasar.

Cakera parut – sederhana-halus



Untuk memarut kentang mentah, keju keras (contohnya Parmesan), coklat beku dan kacang.

Tip: Cakera parutan tidak sesuai untuk memarut keju lembut atau separa keras.

Cakera parutan – kasar



Untuk memarut kentang mentah (contohnya sebagai ladu, ladu atau lempeng kentang).

Cakera sayuran Asia



Untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran kepada potongan nipis (contohnya sayuran goreng kilas).

Cakera Berpusing Pemotong Super Profi – tebal / nipis



Untuk potong buah dan sayur dalam lapisan tebal atau nipis. Terutamanya sesuai untuk makanan yang lembut (contohnya tomato yang terlalu masak) dan makanan dengan kandungan serabut yang tinggi (contohnya lik atau saderi)

Simbol pada cakera:

- 1 = cakera tebal
- 3 = cakera nipis

Perhatian: Cakera berpusing tidak sesuai untuk memotong keju, roti, kek dan coklat. Hiris kentang rebus hanya apabila ia telah sejuk.

Cakera kerepek



Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Persediaan



⚠️ Risiko kecederaan

- Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pencincang pada pinggir atau menggunakan plastik sahaja!
- Pasang dan tanggalkan aksesori hanya apabila pemacu berhenti dan diputuskan bekalan kuasa.
- Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja.
- Jangan sesekali pasang aksesori pada unit asas.
- Gunakan aksesori dalam kedudukan kerja yang sesuai.

➔ Rajah kerajang

Penting: Sediakan unit asas seperti yang dinyatakan dalam arahan utama. Pemproses makanan hanya boleh dikendalikan dengan mangkuk yang dimasukkan dengan betul (tanpa pelindung).

1. Masukkan sokongan cakera dalam perumah. Kedua-dua rangka mestilah berada di bawah.

2. Letakkan cakera pencincang yang dimahukan pada pembawa cakera. Kemudian ambil perhatian kepada bahagian mana yang menghalo ke atas.
3. Gantikan penutup ().
4. Putarkan penutup ikut arah jam sehingga ia berhenti ().

Pengunaan


Risiko kecederaan

Jangan sesekali mencapai ke dalam syaf pengisi Hanya gunakan penolak yang dibekalkan untuk penyuaapan bebas.

Perhatian!

- Elakkan bahan yang dipotong daripada terkumpul dalam bukaan saluran keluar.
- Jangan kenakan tekanan yang tinggi, ke atas penolak.

→ Rajah kerajang

1. Letakkan pemproses makanan pada pemacu kuning bahagian hadapan dan tekan ke bawah.
2. Putarkan pemproses makanan ikut arah jam sehingga ia berhenti.
3. Pasangkan plag. Tetapkan suis putaran kepada kelajuan yang dicadangkan.
4. Sediakan makanan. Letakkan makanan yang diproses dalam syaf pengisi.
5. Sentiasa perhatikan penolak yang dibekalkan.
6. Apabila pemprosesan selesai atau makanan yang diproses dalam mangkuk hampir mencapai salur keluar, tetapkan suis putaran kepada . Tunggu pemacu berhenti. Cabutkan plag.
7. Tekan butang lepaskan dan angkat lengan pemproses makanan sehingga ia berhenti.
8. Putarkan mangkuk ikut arah jam, keluarkan dan salirkan.
9. Tekan butang lepaskan dan tekan lengan ke bawah.
10. Putar pemayang suapan berterusan dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
 - Bersihkan semua bahagian segera selepas digunakan. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 11

Tip: Untuk hasil pemotongan yang seragam, proses potongan nipis secara pukal.

Pembetulan untuk aliran balik atau tersumbat:

- Tutup peranti, tunggu sehingga pemacu berhenti dan cabut plag.
- Keluarkan pelindung pemproses makanan dan kosongkan syaf pengisi.
- Untuk mengeluarkan makanan yang tersangkut di bawah piring penghancur, keluarkan cakera dan sokongan cakera dan keluarkan benda yang tersumbat.

Pembersihan dan penjagaan

Komponen yang digunakan mestilah dicuci dengan bersih selepas setiap penggunaan.

Risiko kecederaan


- Jangan sesekali mencapai ke dalam pisau dan pinggir cakera pencincang yang tajam. Kendalikan cakera mengikut bahagian plastik di tengah.

Perhatian!

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

Tanggalkan pemproses makanan

- Tanggalkan pemproses makanan dalam susunan terbalik seperti yang dinyatakan dalam “Persediaan”.
→ “Persediaan” lihat halaman 10

Rajah  adalah gambaran bagaimana item dicuci.

Tip: Apabila memproses contohnya lobak merah, bahagian plastik berubah warna dengan saput merah, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Takat putus pratentu

Untuk mengelakkan lebih beban pemproses makanan yang boleh membawa kerosakan besar kepada peranti anda, terdapat aci pacu pemproses makanan melalui titik pecahan yang ditentukan lebih awal. Walau bagaimanapun, aci pacu ini boleh diganti dengan mudah.

Bahagian alat ganti dengan titik pecah adalah bukan sebahagian daripada kewajipan waranti kami, Sokongan cakera baru tersedia daripada khidmat pelanggan (no pesanan 10000314).

Kemungkinan terdapat perubahan.

使用須知

本配件為 MUM9 攪拌機（“OptiMUM”系列）專用。請注意該攪拌機的使用說明書。

切勿將本配件用於其他機器。僅限使用相關零件。

本配件適用於切片、切絲及磨碎食材。待處理的食材不得含有堅硬的成分（如骨頭）。

本配件不得用於處理其他物體或物質。

安全注意事項

受傷危險!

- 切勿將手伸到進料管中。僅限使用隨附的推料棒!
- 請勿將手伸到切碎刀盤鋒利的刀片或邊緣中。僅可握住刀盤中間的塑膠部分。
- 只有在完全組裝好的情況下才可使用配件! 切勿在主機上組裝配件。只有在指定的工作位置上才可使用配件。只有安裝在黃色前驅動器上才可使用配件。只有在驅動器完全停止，且已拔下電源插頭的情況下，才可安裝或取下配件。

注意!

確保進料管或機身內無任何異物。切勿在進料管或機身內中使用物體（如 刀具、勺子）。

重要!

請於每次使用後或長時間未使用重新使用之前，務必徹底清潔本附件。 → “清潔和保養” 參見第 16 頁

產品一覽


請將圖示頁攤開。

→ 圖 A

切菜器

1 推料棒 / 量杯

2 蓋子

- a 進料管
- b 色標 (黃色)
- c 標記 


3 切碎刀盤

- a 雙向切片刀盤 - 厚 / 薄
- b 雙向切絲刀盤 - 粗 / 細
- c 磨碎刀盤 - 中細
- d 磨碎刀盤 - 粗
- e 亞洲蔬菜刀盤
- f 專業 Supercut 雙向切片刀盤 - 厚 / 薄 *
- g 薯片切片刀盤 *

4 刀盤托架

- a 刀座
- b 旋轉葉片
- c 驅動軸

5 機身

- a 給料口
- b 標記 

6 切丁器插件 (MUZ9CC1) * (單獨的使用說明書)

* 視機型而定

第一次使用前

使用新配件之前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查是否完好未損壞。

注意！

請勿運行損壞的配件！







- 請從包裝中取出所有配件零件，並除去所有包裝材料。
- 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 16 頁

色標



主機的驅動器上標有不同的顏色 (黑色、黃色及紅色)。此色標同樣也可在附件零件上查看到。僅限將此附件用在黃色前驅動器上。

符號和標記

符號	含義
	請注意使用說明書內的提示。
	小心！旋轉中的工具。切勿將手伸到進料管中。
	蓋上 () 並轉緊 () 蓋子。
	蓋上蓋子的標記。

切碎刀盤

注意事項：

- 雙向刀盤：插入刀盤，確保所需的刀面朝上。
- 單向刀盤：插入刀盤，確保刀面 / 凸起面朝上。

速度推薦

7	雙向切片刀盤、雙向切絲刀盤、磨碎刀盤 (中細和粗)、亞洲蔬菜刀盤、專業 Supercut 雙向切片刀盤、薯片切片刀盤
M	不適合與切碎刀盤搭配使用！

雙向切片刀盤 - 厚 / 薄

適用於將水果和蔬菜切成厚片 (如焗烤馬鈴薯或烤馬鈴薯) 或薄片 (如黃瓜沙拉或蔬菜片)。



刀盤標號：

1 = 厚切片

3 = 薄切片

注意事項：雙向切片刀盤不適用於將硬質乳酪、麵包、小麵包及巧克力切片。高澱粉含量的馬鈴薯經烹煮後，只有等待其冷卻才可切片。

雙向切絲刀盤 – 粗／細

用於將蔬菜、水果和乳酪（如使用粗刀面將高達乳酪或艾登乳酪切絲作為披薩的鋪料，或使用細刀面將芥末切絲作為配菜或醬汁基底）。

刀盤標號：

2 = 粗切絲

4 = 細切絲

注意事項：雙向切絲刀盤不適用於將堅果或硬質乳酪（如帕瑪森乾酪）切絲。使用粗刀面將軟質乳酪切絲。



準備工作

⚠ 受傷危險

- 請勿將手伸到切碎刀盤鋒利的刀片或邊緣中。僅可握住切碎刀盤的邊緣或塑膠部分！
- 只有在驅動器完全停止運行，且已拔下電源插頭的情況下，才可安裝或取下配件。
- 只有在完全組裝好的情況下才可使用配件！
- 切勿在主機上組裝配件。
- 只有在指定的工作位置上才可使用配件。

→ 圖 8

重要：請按主要使用說明書所述準備主機。本切菜器只能與正確插入的攪拌盆（未加蓋）一同操作。

1. 將刀盤托架插入機身內 兩側旋轉葉片必須在下方。
2. 將所需的切碎刀盤裝在刀盤托架上。請確保所需的刀面朝上。
3. 蓋上蓋子（）。
4. 按順時針方向轉動蓋子到底（）。

磨碎刀盤 – 中細

適用於將生馬鈴薯、硬質乳酪（如帕馬森乾酪）、冰巧克力及堅果磨碎。

注意事項：磨碎刀盤不適用於將軟質乳酪和乳酪片磨碎。



磨碎刀盤 - 粗

用於將生馬鈴薯磨碎（如製作馬鈴薯糰子、丸子或煎餅）。



亞洲蔬菜刀盤

將水果和蔬菜切成細條（如炒蔬菜）。



專業 Supercut 雙向切片刀盤 – 厚／薄

適用於將水果和蔬菜切成厚片或薄片。特別適合質地非常軟（如過熟的番茄）或纖維非常多的食物（如韭菜或芹菜）

刀盤標號：

1 = 厚切片面

3 = 薄切片面

注意事項：雙向切片刀盤不適用於將硬質乳酪、麵包、小麵包及巧克力切片。經烹煮過的馬鈴薯只有等待其冷卻才可切片。



薯片切片刀盤

適用於將生馬鈴薯切片，以製作薯片。



使用

⚠ 受傷危險

切勿將手伸到進料管中。僅限使用隨附的推料棒！

注意！

- 避免切削食材在出料口堆積。
- 請勿用力按壓推料棒。

→ 圖 9

1. 將切菜器安裝在黃色前驅動器上，然後向下按壓。
2. 按順時針方向將切菜器轉到底。
3. 插上電源插頭。將旋轉開關調至推薦的段位。
4. 請預先準備食材。將待處理的食材添加到進料管中。
5. 然後，使用隨附的推料棒將食材推入。
6. 若處理已結束或攪拌盆內的處理食材快到達出料口，請將旋轉開關調至 。請等到驅動器完全停止運行。拔下電源插頭。
7. 按下釋放按鈕，將旋轉臂與切菜器提高到底。

8. 按順時針方向轉動並取下攪拌盆，並將其清空。
9. 按下釋放按鈕，將旋轉臂向下壓到底。
10. 按逆時針方向旋轉並取下切菜器。
 - 所有零件在使用過後應立即清潔。
→ “清潔和保養” 參見第 16 頁

注意事項：為確保切削效果均勻，請將細長的切削食材成束處理。

排除食材堆積或阻塞的辦法：

- 關機，等到驅動器完全停止運行，並拔下電源插頭。
- 取下切菜器的蓋子，清空進料管。
- 為了清除卡在切碎刀盤上的食材，請將切菜器取下，取出刀盤和刀盤托架，然後將阻塞物清除。

清潔和保養

每次使用完後，應將用過的配件零件徹底清潔。

受傷危險

- 請勿將手伸到切碎刀盤鋒利的刀片或邊緣中。僅可握住刀盤中間的塑膠部分。

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！

拆卸切菜器

- 請按“準備工作”章節所述，將切菜器依相反步驟拆卸。→ “準備工作” 參見第 15 頁

您可在圖  中瀏覽清潔各個零件的方式。

注意事項：處理某些食材時，如胡蘿蔔可能導致塑膠零件變色，使用幾滴食用油即可清除這類變色。

過載保護器

為了避免因使用切菜器發生過載進而對機器造成嚴重損壞，切菜器的驅動軸設有一個凹口（預定斷裂點）。若發生過載，驅動軸就會從這一點斷裂。

具有額定斷裂點的備用零件非本公司保固的一部份。若驅動軸斷裂，請向客戶服務購買新的刀盤托架（訂購編號 10000314）。

保留隨時更改資料的權利。

按照规程的使用

本附件为 MUM9 厨师机 (“OptiMUM”系列) 专用。请注意该厨师机的使用说明书。

切勿将本附件用于其他机器。仅限使用相关零件。

本附件适用于切片、切丝及磨碎食材。待加工的食材不得含有坚硬的成分 (如 骨头)。

不得将本附件用于加工其他物体或物质。

安全须知

受伤危险!

- 切勿将手伸到填充轴中。仅限使用随附的推料棒!
- 请勿将手伸到切碎刀盘锋利的刀片或边缘中。仅可握住刀盘中间的塑料部分。
- 只有在完全组装好的情况下才可使用附件。切勿在主机上组装附件。只有在指定的工作位置上才可使用附件。只有安装在黄色前驱动器上才可使用附件。只有在驱动器完全停止运行，且已拔下电源插头的情况下，才可安装或取下附件。

注意!

确保填充轴或机身内无任何异物。切勿在填充轴或机身内使用物体 (如 刀具、勺子)。

重要!

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前，务必彻底清洁本附件。 → “清洁和维护” 参见第 20 页

产品概览


请将图示页摊开。

→ 图 A

切菜器

1 推料棒 / 量杯

2 盖子

- a 填充轴
- b 色标 (黄色)
- c 标记 


3 切碎刀盘

- a 双向切片刀盘 - 厚 / 薄
- b 双向切丝刀盘 - 粗 / 细
- c 磨碎刀盘 - 中细
- d 磨碎刀盘 - 粗
- e 亚洲蔬菜刀盘
- f 专业 Supercut 双向切片刀盘 - 厚 / 薄 *
- g 薯片切片刀盘 *

4 刀盘托架

- a 刀盘座
- b 旋转叶片
- c 驱动轴

5 机身

- a 出料口
- b 标记 

6 切丁器插件 (MUZ9CC1) * (单独的使用说明书)

* 视机型而定

首次使用前

使用新附件之前，请先将包装完全拆开，清洁并检查是否完好未损坏。

注意!

请勿运行损坏的附件!

- 请从包装中取出所有附件零件，并除去所有包装材料。
- 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 20 页





色标



主机的驱动器上

标有不同的颜色 (黑色、黄色及红色)。此色标同样也可在附件零件上查看到。仅限将此附件用在黄色前驱动器上。

符号和标记


符号	含义
	请注意使用说明书内的提示。
	小心! 旋转中的工具。切勿将手伸到填充轴中。
	盖上 (▼) 并转紧 (●)
	盖上市盖子的标记。

切碎刀盘

注意事项:

- 双向刀盘: 插入刀盘, 确保所需的刀面朝上。
- 单向刀盘: 插入刀盘, 确保刀面 / 凸起面朝上。

速度推荐

7	双向切片刀盘、双向切丝刀盘、磨碎刀盘 (中细和粗)、亚洲蔬菜刀盘、专业 Supercut 双向切片刀盘、薯片切片刀盘
M	不适合与切碎刀盘搭配使用!
	

双向切片刀盘 - 厚 / 薄



用于将水果和蔬菜切成厚片 (如奶油烤土豆或烤土豆) 或薄片 (如黄瓜沙拉或蔬菜片)。

刀盘标号:

- 1 = 厚切片
- 3 = 薄切片

注意事项: 双向切片刀盘不适用于将硬质奶酪、面包、小面包或巧克力切片。只有等待经煮过的高淀粉含量土豆冷却后才可切片。

双向切丝刀盘 - 粗/细

用于将蔬菜、水果和奶酪（如使用粗刀面将高达奶酪或艾登乳酪切丝作为比萨的辅料，或使用细刀面将芥末切丝作为配菜或酱汁基底）。

刀盘标号：

2 = 粗切丝

4 = 细切丝

注意事项：双向切丝刀盘不适用于将坚果或硬质奶酪（如帕玛森干酪）切丝。使用粗刀面将软奶酪磨碎。



磨碎刀盘 - 中细

用于将生土豆、硬质奶酪（如帕马森干酪）、冰巧克力及坚果磨碎。

注意事项：磨碎刀盘不适用于将软质奶酪和奶酪片磨碎。



磨碎刀盘 - 粗

用于将生土豆磨碎（如制作土豆团子、丸子或煎饼）。



亚洲蔬菜刀盘

将水果和蔬菜切成细条（如炒蔬菜）。



专业Supercut双向切片刀盘 - 厚/薄

用于将水果和蔬菜切成厚片或薄片。特别适合质地非常软（如过熟的西红柿）或纤维非常多的食物（如韭菜或芹菜）。

刀盘标号：

1 = 厚切片面

3 = 薄切片面

注意事项：双向切片刀盘不适用于将硬质奶酪、面包、小面包和巧克力切片。经烹煮过的土豆只有等待其冷却才可切片。



薯片切片刀盘

用于将生土豆切片，以制作薯片。



准备工作

⚠ 受伤风险

- 请勿将手伸到切碎刀盘锋利的刀片或边缘中。仅可握住切碎刀盘的边缘或塑料部分！
- 只有在驱动器完全停止运行，且已拔下电源插头的情况下，才可安装或取下附件。
- 只有在完全组装好的情况下才可使用附件。
- 切勿在主机上组装附件。
- 只有在指定的工作位置上才可使用附件。

→ 图 8

重要：请按照主要使用说明书所述准备主机。本切菜器只能与正确插入的搅拌碗（未加盖）一同操作。

1. 将刀盘托架插入机身内。两侧旋转叶片必须在下方。
2. 将所需的切碎刀盘装在刀盘托架上。请确保所需的刀面朝上。
3. 盖上盖子（）。
4. 按顺时针方向将盖子转到底（）。

使用

⚠ 受伤风险

切勿将手伸到填充轴中。仅限使用随附的推料棒。

注意！

- 避免切削食材在出料口堆积。
- 请勿用力按压推料棒。

→ 图 9

1. 将切菜器安装在黄色前驱动器上，然后向下按压。
2. 按顺时针方向将切菜器转到底。
3. 将电源插头插上。将旋转开关调至推荐的速度。
4. 请预先准备食材。将待加工的食材添加到填充轴。
5. 然后，使用随附的推料棒将食材推入。
6. 若加工已结束或搅拌碗内的加工食材快到达出料口，请将旋转开关调至 。请等到驱动器完全停止运行。拔出电源插头。
7. 按下释放按钮，将旋转臂与切菜器提高到底。

8. 按顺时针方向转动并取下搅拌碗，并将其清空。
9. 按下释放按钮，将旋转臂向下压到底。
10. 按逆时针方向转动并取下切菜器。
 - 所有零件在使用过后应立即清洁。
 - “清洁和维护” 参见第 20 页

注意事项：为确保切削效果均匀，请将细长的切削食材成束加工。

排除食材堆积或堵塞的办法：

- 关机，等到驱动器完全停止运行，并拔下电源插头。
- 取下切菜器的盖子，并清空填充轴。
- 为了清除卡在切碎刀盘上的食材，请将切菜器取下，取出刀盘和刀盘托架，然后将堵塞物清除。

清洁和维护

每次使用完后，应将用过的附件零件彻底清洁。

⚠ 受伤风险

- 请勿将手伸到切碎刀盘锋利的刀片或边缘中。仅可握住刀盘中间的塑料部分。

注意！

- 请勿使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！

拆卸切菜器

- 请按“准备工作”章节所述，将切菜器依相反步骤拆卸。→ “准备工作” 参见第 19 页

您可在图 D 中浏览清洁各个零件的方式。

注意事项：加工某些食材时，如加工胡萝卜时，塑料部件可能会变色，此时只要涂抹几滴食用油即可清除。

过载保护装置

为了避免因使用切菜器发生过载进而对机器造成严重损坏，切菜器的驱动轴设有一个凹口（预定断裂点）。若发生过载，驱动轴就会从这一点断裂。

带有额定断裂点的备用零件非本公司质保的一部份。若驱动轴断裂，请向客户服务购买新的刀盘托架（订购编号 10000314）。

保留随时更改的权利。

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠️ خطر حدوث إصابات

- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.

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 سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

تفكيك خرطة تمريرية فورية

- قم بتفكيك الخرطة التمريرية الفورية بترتيب معكوس بالشكل الموضح أسفل «التحضير».
- ← «التحضير» انظر صفحة ar-4

في الصورة **D** تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

ملحوظة: مثلاً عند التعامل مع الجزر يحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

التأمين ضد التحميل الزائد

للحول دوت ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخرطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع انكسار. عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع.

قطع الغيار ذات موضع الانكسار المحدد مسبقاً لا تعد جزءاً من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر حامل أقراص لدى خدمة العملاء (رقم الطلب 10000314).

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

التحضير

⚠️ خطر حدوث إصابات

- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقرص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقرص التقطيع إلا من الإطار أو الجزء البلاستيكي!
- يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!
- لا تترك الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي.
- لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.

← متوالية الصور B

- هام:** قم بإعداد الجهاز الأساسي بالشكل الموضح في الدليل الأساسي. لا يمكن أن يتم تشغيل الخراطة التمريرية الفورية إلا مع تركيب الوعاء بشكل صحيح (بدون غطاء).
1. ركب حامل الأقرص في العلبة. يجب أن يكون الجناحان موجهان إلى أسفل.
 2. يتم وضع قرص التقطيع المرغوب على حامل الأقرص. احرص على مراعاة الجانب المشير إلى أعلى.
 3. ركب الغطاء (▼).
 4. قم بإدارة الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية (●).

الاستخدام

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملء. لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس المورد.

تنبيه هام!

- يجب مراعاة تجنب حدوث تكسار ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.
- لا تضغط بقوة كبيرة على الكباس.

← متوالية الصور C

1. ركب الخراطة التمريرية على المحرك الأمامي الأصفر كما هو موضح.
 2. اضغط نحو الأسفل وقم باللف في اتجاه عقارب الساعة حتى النهاية.
 3. أدخل قابس الجهاز في المقبس. يتم ضبط المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
 4. ضع الطعام المجهز في فتحة الملء.
 5. لا تستخدم سوى الكباس المورد.
 6. عند انتهاء عملية المعالجة أو عندما تكاد تصل المواد الغذائية المعالجة في الوعاء إلى فوهة الإخراج، انقل مفتاح الدوران إلى الوضع O. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
 7. استمر في الضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح مع الخراطة التمريرية الفورية حتى النهاية.
 8. أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز وقم بتفريغه.
 9. استمر في الضغط على زر تحرير القفل والذراع المتراوح إلى أسفل حتى النهاية.
 10. أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصلها عن الجهاز.
- نظف كل الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة.
- ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

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

تغلب على مواضع الترسبات أو الانسداد:

- أوقف تشغيل الجهاز وانتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة تماماً واسحب القابس الكهربائي.
- قم بخلع غطاء الخراطة التمريرية الفورية وقم بتفريغ فوهة الملء.
- لإخراج المواد الغذائية المثبتة أسفل قرص التقطيع، اخلع الخراطة التمريرية الفورية وأخرج القرص وحامل الأقرص وتخلص من مواضع الانسداد.

أقرص التقطيع

إرشادات:

ملحوظة: قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). جبن بارميزان).. يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن.



قرص البشر - متوسط النعومة

لبشر البطاطس النيئة، الجبن الصلب (مثلاً جبن البارميزان)، شيكولاتة مبردة ومكسرات.

ملحوظة: قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرايح.



قرص بشر - خشن

لبشر البطاطس النيئة (مثلاً لإعداد كفتة البطاطس أو الكبيبة أو أقرص البطاطس المقلية).



قرص خضروات آسيا

لتقطيع الفواكه والخضروات شرايح دقيقة (مثلاً لإعداد يخني خضروات).



قرص التقطيع الحاد الدوار -

ذو الوجهين الوظيفيين -

سميك / رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات إلى شرائح سميكة أو رفيعة. مناسب تماماً للأطعمة الطرية جداً (مثل الطماطم الناضجة جداً) أو المليئة بالألياف (مثل الكراث أو الكرفس).

علامة التمييز على القرص:

1 = جانب تقطيع سميك

3 = جانب تقطيع رفيع

تنبيه: قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص تقطيع أصابع البطاطس

لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.

- أقرص التحويل: يجب أن يشير الجانب المرغوب إلى أعلى بعد انتهاء التركيب.
- الأقرص أحادية الجانب: يجب أن يشير الجانب الموجود عليه السكين / الارتفاعات إلى أعلى بعد انتهاء التركيب.

توصيات السرعة

7	قرص تقطيع التحويل، قرص بشر التحويل، قرص التفشير بنعومة متوسطة وخشنة، قرص خضروات آسيا، قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين الوظيفيين - سميك/رفيع، قرص تقطيع أصابع البطاطس غير مناسب للاستخدام مع أقرص التقطيع.
M	



قرص تقطيع بوجهين وظيفيين -

سميك / رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات في الأقرص السميكة (مثلاً لشرايح البطاطس أو البطاطس المحمرة) أو الأقرص الرفيعة (مثلاً لسلطة الخيار أو رقائق الخضروات).

علامة التمييز على القرص:

1 = جانب تقطيع سميك

3 = جانب تقطيع رفيع

ملحوظة: قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبياً بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين

الوظيفيين - خشن / ناعم

لغرض بشر الخضروات والفواكه والجبن (مثلاً باستخدام الجانب الخشن إعداد جبن الجودة أو الإيدام المبشورة كأحد مكونات البيتزا أو باستخدام الجانب الناعم إعداد فجل الخيل المبشور كأحد الإضافات أو كأساس لإعداد الصوص).

علامة التمييز على القرص:

2 = جانب البشر الخشن

4 = جانب البشر الناعم

قبل الاستخدام لأول مرة

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

تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقاً تكميلياً متضرراً!

- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5



العلامات والرموز الملونة

مركبات الجهاز الأساسي تحمل ألواناً متنوعة (أسود وأصفر وأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضاً على الكماليات. لا تستخدم هذا الملحق الإضافي إلا على المحرك الأمامي الأصفر.

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! لا تدخل يدك في فوهة الملء.
	ركب الغطاء (⚠) وأحكام ربطه (⚠).
	علامة تركيب الغطاء.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

خراطة تمريرية فورية

1 كباس / كوب قياس

2 غطاء

a أنبوب الملء

b العلامات والرموز الملونة (أصفر)

c العلامة

3 أقراص التقطيع

a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رفيع

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص البشر - متوسط النعومة

d قرص بشر - خشن

e قرص خضروات آسيا

f قرص التقطيع الحاد الدوار - ذو الوجهين

الوظيفيين - سميك/رفيع *

g قرص تقطيع أصابع البطاطس *

4 حامل الأقراص

a مأخذ الأقراص

b أجنحة

c محور الدفع

5 جسم الاحتواء

a فتحة إخراج

b العلامة Δ

6 تجهيزة تقطيع المكعبات (MUZ9CC1) *

(دليل الاستخدام المنفصل)

* على حسب الطراز

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الملحق خاص بماكينة المطبخ MUM9 (فئة الصنع «OptiMUM»). يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بماكينة المطبخ.

لا تستخدم هذا الملحق مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق الإضافي صالح لتقطيع وبشر وتقسير مواد غذائية. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان**⚠ خطر حدوث إصابات!**

- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملعقة. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له. لا تستخدم الكماليات إلا من المحرك الأصفر الأمامي. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

⚠ تنبيه هام!

احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملعقة أو في العلبة. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في فوهة التعبئة أو في العلبة.

⚠ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

 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

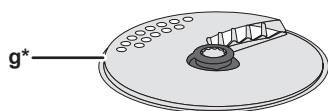
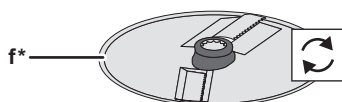
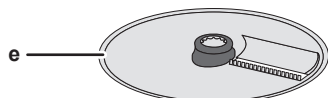
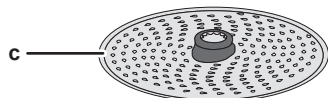
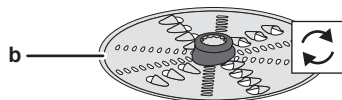
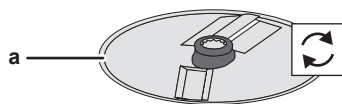
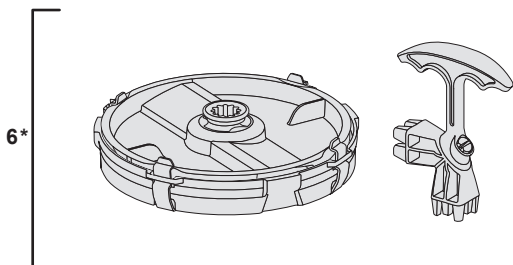
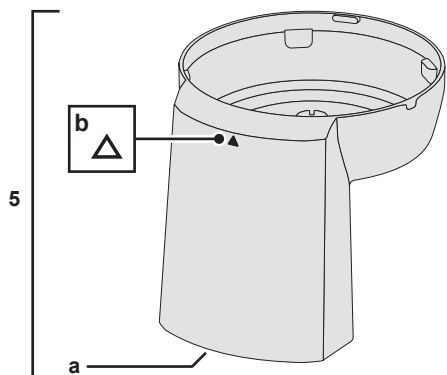
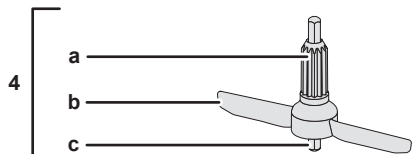
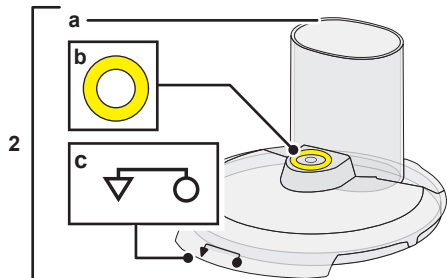
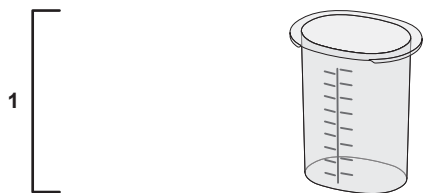
www.bosch-home.com

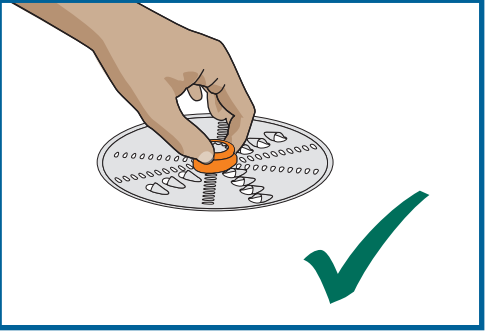
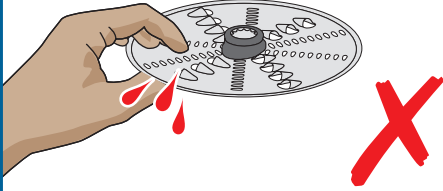


8001061280

970207

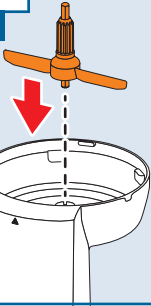
A



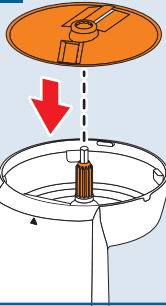


B

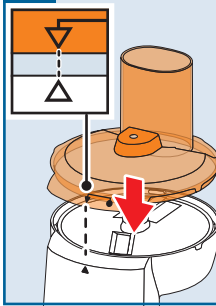
1



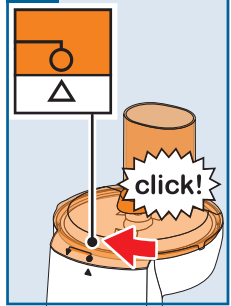
2

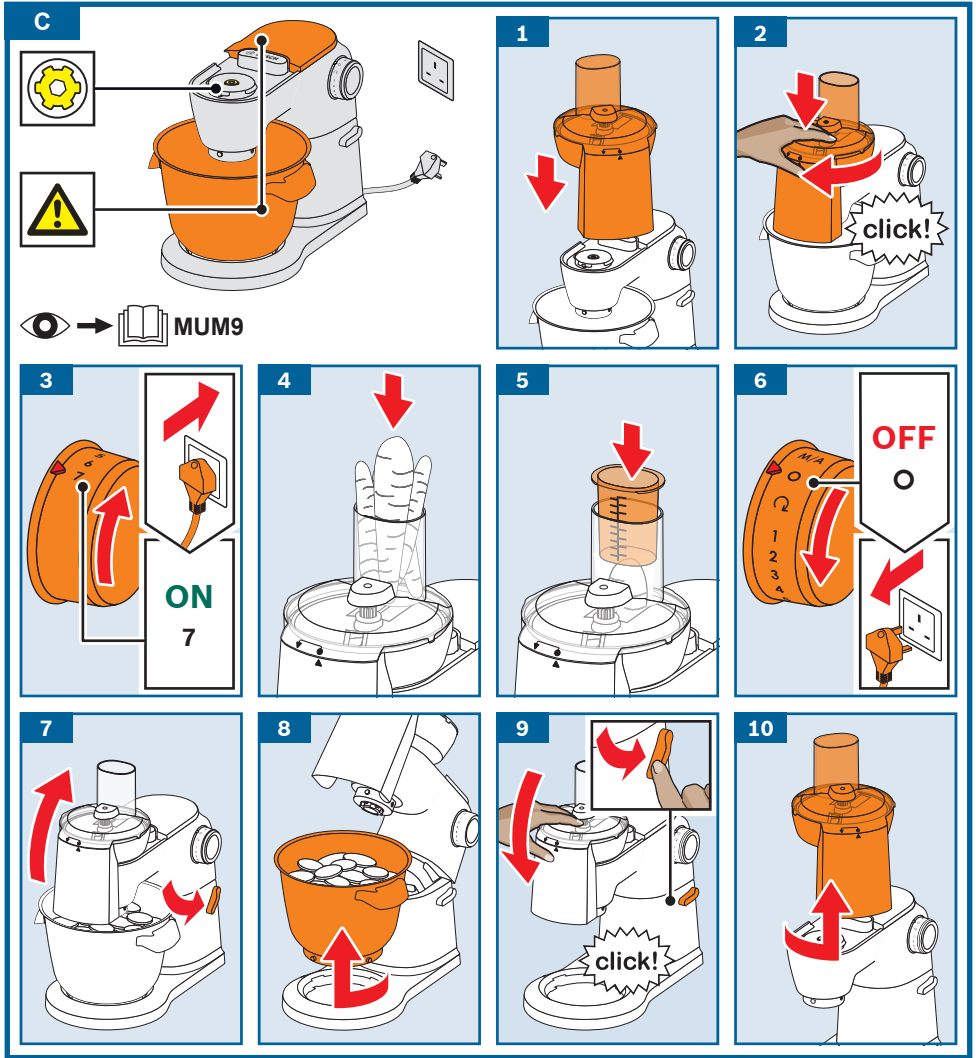


3



4





D

	✓	⚠ X
	✓	✓
	✓	⚠ X