



BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



Universal kitchen machine

MUM5....GB

[en]	Instruction manual	Universal kitchen machine	3
[ms]	Arahan pengendalian	Pemproses makanan sejagat	16
[zf]	使用説明書	廚師機	30
[zh]	使用说明书	多功能食物料理机(全能厨师机)	41
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة المطبخ ذات الاستخدام المتنوع	64

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 (→ “*Application examples*” see page 12).

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.
- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. 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. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Do not adjust the swivel arm while the appliance is switched on.
- Only use tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the protective drive covers are in place! When using accessories, fit the bowl, lid and drive covers according to the instructions!
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft. Keep hands, hair, clothing and other utensils away from rotating parts.
- Never use tools and accessories or 2 accessories at the same time. When using the accessories, follow the individual operating instructions enclosed.
- 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.
- Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only.
- Do not touch blender blades with bare hands.
- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ 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.

⚠ 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 servicing”* see page 10).

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube.

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

Contents

Intended use.....	3
Important safety information	3
Safety systems	5
Overview.....	6
Operating positions.....	6
Operation.....	7
Cleaning and servicing	10
Storage	11
Troubleshooting.....	11
Application examples.....	12
Disposal.....	13
Guarantee.....	13
Optional accessories	14

Safety systems

Start lock-out

See “Operating positions” table.

The appliance can be switched on in pos. **1** and **3** only:

- when the bowl (11) has been inserted and turned until it locks into place.

Restart lock-out

If the power is interrupted, the appliance remains switched on but the motor does not start running again when the power is restored. To switch the appliance on again, turn the rotary switch to **0/off**, then switch on.

Overload protection

If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated. A possible cause may be that too much food was processed at one time.

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

The appliance requires no maintenance.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A:

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

“Easy Armlift” function to support the upward movement of the arm (see “Work positions”).

3 Rotary switch

When the appliance has been switched off (position **0/off**), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools.

MUM52..:

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings **1-4**, Operating speed:

1 = low speed – slow,

4 = high speed – fast.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Settings **1-7**, Operating speed:

1 = low speed – slow,

7 = high speed – fast.

4 On/Off display

(**MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..**)

Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or **1-7**). Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

5 Drive cover

To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover.

6 Drive for

– **Continuous-feed shredder** and
– **Citrus press** (optional accessory*)

When not in use, attach the drive cover.

7 Drive for tools (stirrer, whisk, kneading hook) and mincer (optional accessory*)

8 Blender drive cover

9 Drive for blender (optional accessory*)

When not in use, attach the blender drive cover.

10 Cord store

MUM52../MUM54../MUM58..:

Stow the cord in the cord store

MUM55../MUM56..:

Automatic cord winder

Bowl with accessories

11 Stainless steel stirring bowl

12 Lid

Tools

13 Stirrer

14 Whisk

15 Kneading hook with dough deflector

16 Accessories bag

For storage of the tools and cutting discs.

Continuous-feed shredder

17 Pusher

18 Cover with filling shaft

19 Cutting discs

a Reversible slicing disc – thick / thin

b Reversible shredding disc – coarse / fine

c Grating disc – medium-fine

20 Disc holder

21 Housing with outlet opening

Blender*

22 Blender jug

23 Lid

24 Funnel

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

Operating positions

Fig. B:

Attention!

Before operating the appliance, attach the tool / accessory to the correct drive and in the correct position and place in the operating position according to this table. The swivel arm must be engaged in every operating position.

Note

The swivel arm features an “Easy Armlift” function which supports the upwards movement of the swivel arm.

Selecting the operating position:

- Press the Release button and move the swivel arm. Support movement with your hand.
- Move the swivel arm until it engages in the required position.

Position	Drive		MUM52..	MUM 54/55/ 56/58..
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2		*	–	–
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4	9		3-4	5-7
	7		3-4	5-7

* Insert / remove whisk, stirrer or kneading hook. Add large quantities of ingredients.

Operation

⚠ Risk of injury!

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

Attention!

Do not operate the appliance without an accessory/tool in the operating position. Do not operate the appliance empty. Do not expose appliance or accessories to heat sources. Parts are not microwave-safe.

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

Important information

In these instructions for use the recommended reference values for the operating speed refer to appliances with a 7-setting rotary switch. For appliances with a 4-setting rotary switch you can find the values in brackets after the values for a 7-setting rotary switch.

These operating instructions contain a sticker with reference values for the operating speed of the appliance when using the tools or accessories. We recommend attaching this sticker to the appliance (Fig. G).

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.

- Pull out the power cord (Fig. D).

MUM52../MUM54../MUM58..

Cord store:

Pull out cable to the required length.

MUM55../MUM56..

Automatic cord winder:

Pull out the cord in one go to the required length (max.

100 cm) and slowly release; the cord is locked.

Reducing the cord length:

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



Warning!

Do not twist the cord when inserting it. If the appliance features an automatic cord winder, do not insert the cord manually. If the cord jams, pull out the cord all the way and then allow it to wind up.

- Insert the mains plug.

Bowl and tools

⚠ Risk of injury from the rotating tools

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Attach the cover (12) before operating the appliance! Do not change tools until the drive has come to a standstill – when the appliance is switched off, the drive continues running briefly and stops in the tool change position. Do not move the swivel arm until the tool has come to a standstill.

Always secure unused drives with protective drive covers.

Attention!

Use bowl with this appliance only.

Stirrer (13)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Whisk (14)

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



Kneading hook (15)

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



Working with the bowl and the tools

Fig. 13:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Insert the bowl:
 - Tilt the bowl forwards and then set it down. Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position.



Note:

If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position (**Fig. 13-4b**).

- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.



Our recommendation:

- **Stirrer:** first stir in at setting 1 (1), then select setting 7 (4)
- **Whisk:** setting 7 (4), mix in at setting 1 (1)
- **Kneading hook:** first stir in at setting 1 (1), knead at setting 3 (2)

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Add more ingredients through the feed tube in the cover.

or

- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Add ingredients.



After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.



Continuous-feed shredder

Risk of injury

Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of cutting discs by the edge only. Before attaching / removing the continuous-feed shredder, wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug. Do not reach into the feed tube.

Warning!

The continuous-feed shredder must be completely assembled before use. Never assemble the continuous-feed shredder on the base unit. Operate the continuous-feed shredder in the indicated operating position only.

Predetermined breaking point

Fig.

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced. A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

Reversible slicing disc – thick / thin



for slicing fruit and vegetables.

Process at setting 5 (3).

Designation on the reversible slicing disc:

“1” for the thick slicing side

“3” for the thin slicing side

Warning!

The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse / fine



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).

Processing at setting 3 (2) or 4 (3).

Designation on the reversible shredding disc:

“2” for the coarse shredding side

“4” for the fine shredding side

Warning!

The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 7 (4).

Grating disc – medium-fine



for grating raw potatoes, hard cheese (e.g. Parmesan), cooled chocolate and nuts.

Process at setting 7 (4).

Warning!

The grating disc is not suitable for grating soft cheese and cheese slices.

Working with the continuous-feed shredder

Fig.

- Press the Release button and move the swivel arm to position **2**.




- Insert the bowl:


Tilt the bowl forwards and then set it down. Turn anti-clockwise until it locks into place.

- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.





- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (**Fig. **).

- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.

- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (**Fig. **).

In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.

- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (**Fig. **).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.

- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in **Fig. **.

- Turn rotary switch to recommended setting.

- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

Warning!

Prevent the cut ingredients from building up in the outlet opening.

Tip: To ensure even cutting results, process thin ingredients in bunches.

Note: If the food to be processed sticks in the continuous-feed shredder, switch food processor off, pull out mains plug, wait until the drive comes to a standstill, remove cover from the continuous-feed shredder and empty feed tube.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the continuous-feed shredder in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove disc holder with disc. To do this, press finger from below against the drive shaft (Fig. G).
- Clean parts.

Blender

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill! Operate the assembled blender only and with the lid attached.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,5 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

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

Working with the blender

Fig. H:

- Press the release button and move the swivel arm to position 4.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.



- Add ingredients.
Maximum amount of liquid = 1.25 litres;
maximum amount of frothing or hot liquids = 0.5 litres;
Optimal processing capacity –
solids = 50-100 g;
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

Fig. J-8:

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove the lid and add ingredients or
■ remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening or
■ pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Rotate the blender in a clockwise direction and remove.

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

⚠ Danger of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water. Do not use a steam cleaner.

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

Cleaning the bowl and tools

The bowl and tools are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher, as they could be permanently deformed during the washing process!

Cleaning the continuous-feed shredder

All parts of the continuous-feed shredder are dishwasher-proof.

Tip: To remove the red film after processing e.g. carrots, pour a little cooking oil on a cloth and rub the film off the continuous-feed shredder (not the cutting discs). Then rinse the continuous-feed shredder.

Cleaning the blender

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

The blender jug, lid and funnel are dishwasher-proof.

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

Important information

If required, clean accessories bag. Follow care instructions in the bag.

Storage

⚠ Risk of injury!

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

Fig. 13:

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.
- To store in the original packaging, see Fig. 14.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

Important information for

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

The swivel arm must be engaged in every operating position.

Initially try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

Fault

Appliance does not start.

Remedial action

- Check the power supply.
- Check the mains plug.
- Check swivel arm. Correct position? Engaged?
- Screw on blender or bowl as far as possible.
- Attach the blender cover and screw on as far as possible.
- Attach drive cover to unused drives.
- The safety lock is active. Switch appliance to **0/off** and then back to the required setting.

Fault

Appliance switches off during use. The overload protection feature has been activated. Too much food was processed at one time.

Remedial action

- Switch off the appliance.
- Reduce processing quantity.
- Do not exceed permitted maximum quantities (see "Application examples").

Fault

While the drive was running, the release button was inadvertently pressed. The swivel arm moves up. The drive switches off, but does not stop in the tool change position.

Remedial action

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Move swivel arm to position **1**.
- Switch on appliance (setting 1).
- Switch off appliance again.



Tool stops in tool change position.

Fault

Blender does not start working or stops during use, the drive is “humming”. Blade is blocked.

Remedial action

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Detach the blender and remove the obstruction.
- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.

Important information

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

Application examples

Whipped cream

- 100 g-600 g
- Whip cream with the whisk for 1½ to 4 minutes at setting 7 (4) depending on the quantity and properties of the cream.



Egg white

- 1 to 8 egg whites
- Beat egg white with the whisk for 4 to 6 minutes at setting 7 (4).



Sponge mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbs. hot water
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4-6 minutes at setting 7 (4) until frothy.



- Rotate switch to setting 1 (1) and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 6 eggs
- 500 g sugar
- 1 pinch of salt
- 2 packets of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 500 g butter or margarine (room temperature)
- 1000 g flour
- 1 packet of baking powder
- 250 ml milk
- Mix the eggs, sugar, salt and vanilla sugar or lemon peel with the stirrer for approx. 10 seconds at setting 1 (1).
- Set to setting 5 (3) and process for approx. 120 seconds.
- Add butter and process for approx. 60 seconds at setting 3 (2).
- Add flour and baking powder and process for approx. 2 minutes at setting 1 (1).
- Set to setting 3 (2) and gradually add the milk within 2 minutes.



Maximum quantity: 1 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Using the stirrer, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1 (1), then for approx. 2-3 minutes at setting 6 (3).



From 500 g flour:

- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1 (1), then for approx. 3-4 minutes at setting 3 (2).

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

- 500 g flour
- 1 egg
- 80 g fat (room temperature)
- 80 g sugar
- 200-250 ml lukewarm milk
- 25 g fresh yeast or 1 packet of dried yeast
- Peel of ½ lemon
- 1 pinch of salt
- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3 (2) using the kneading hook.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pasta dough

Basic recipe

- 300 g flour
- 3 eggs
- 1-2 tbs. (10-20 g) cold water as required
- Process all ingredients for approx. 3-5 minutes at setting 3 (2) until a dough forms.

Maximum quantity: 1,5 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 1000 g flour
- 3 packets of dry yeast
- 2 tsp. salt
- 660 ml warm water
- Process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 4-5 minutes at setting 3 (2) using the kneading hook.



Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 3 (2) or 4 (3).
- Switch the blender to setting 7 (4) and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

Eat the mayonnaise immediately, do not store.



Disposal






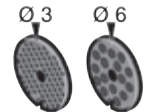
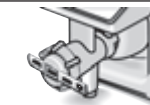
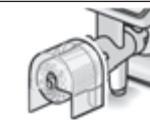
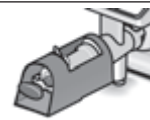



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling 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.

Optional accessories

	MUZ5ZP1 Citrus press	For squeezing oranges, lemons and grapefruits.
	MUZ5CC1 Dicer	For cutting fruit and vegetables into equally sized cubes.
	MUZ5FW1 Mincer	For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.
	MUZ4LS1 Perforated disc set fine (3 mm), coarse (6 mm)	For the mincer MUZ5FW1. Fine disc for pasties and spreads, coarse disc for sausages and bacon.
	MUZ45SV1 Viennese whirl attachment	For the mincer MUZ5FW1. With metal template for 4 different pastry moulds.
	MUZ45RV1 Grater attachment	For the mincer MUZ5FW1. For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.
	MUZ45FV1 Juicer attachment	For the mincer MUZ5FW1. For pressing soft fruit, except raspberries, tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.
	MUZ45PS1 Chipper disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For slicing raw potatoes for chips.
	MUZ45AG1 Asian vegetable disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.
	MUZ45RS1 Grating disc coarse	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes, e.g. for potato pancakes or dumplings.

	MUZ45KP1 Potato fritter disc	For the continuous-feed shredder MUZ5DS1. For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.
	MUZ5ER2 Stainless steel stirring bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5KR1 Plastic mixing bowl	Up to 750 g of flour plus ingredients can be processed in the bowl.
	MUZ5MX1 Plastic blender attachment	For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.
	MUZ5MM1 Multi-mixer	For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

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

Pengendalian mengikut peraturan

Mesin ini hanya sesuai untuk penggunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Jangan melebihi kuantiti tinggi yang dibenarkan (→ “*Contoh penggunaan*” lihat halaman 26).

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

Arahan keselamatan penting.

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Sertakan arahan ini semasa penyerahan alat. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan 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 kadaran. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada peralatan, seperti menukar kabel bekalan kuasa, hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya.
- Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.

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

Risiko kecederaan!

- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa. Selepas dimatikan, pemacu berjalan untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.
- Jangan melaraskan lengan pemutar ayun semasa perkakas sedang hidup.
- Kendalikan alat hanya dengan mangkuk yang dimasukkan, penutup yang dipasang dan penutup pelindung pemacu yang dipasang. Apabila menggunakan mangkuk aksesori, tudung dan pelindung pemacu, pasang mengikut arahan!
- Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau aci pengisi dengan tangan semasa operasi. Jangan masukkan sebarang objek (contohnya sudu kayu) dalam mangkuk atau dalam aci pengisi. Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada bahagian berputar.
- Jangan sesekali gunakan alat dan aksesori atau 2 aksesori serentak. Perhatikan penggunaan aksesori selain arahan yang disertakan untuk setiap aksesori.
- Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja. Jangan sesekali pasang aksesori pada unit asas. Gunakan aksesori dalam keadaan dipasang sepenuhnya sahaja.
- Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja.
- Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.
- Jangan sesekali mencapai ke dalam pengisar yang dipasang! Jangan sesekali kendalikan pengisar tanpa pelindung.
- Berhati-hati semasa mengendalikan pisau tajam, semasa mengosongkan bekas dan semasa membersih.

⚠️ Risiko lecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0,5 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

⚠️ 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 pemrosesan makanan. Jangan kendalikan dalam jalanan lahu.

⚠️ Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang (→ *“Pembersihan dan servis” lihat halaman 24*).

⚠️ Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori



Ikuti arahan dalam arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



Peringatan! Alat berputar.
Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan.

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

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	16
Arahan keselamatan penting.....	16
Sistem keselamatan	19
Sepintas lalu	19
Kedudukan pengendalian.....	20
Mengendalikan	21
Pembersihan dan servis	24
Penyimpanan.....	25
Penyelesaian masalah	25
Contoh penggunaan	26
Arahan tentang pelupusan	27
Syarat-syarat waranti.....	28
Aksesori pilihan	28

Sistem keselamatan

Pelindung penghidupan

Rujuk jadual “kedudukan pengendalian”.
Perkakas hanya boleh dihidupkan pada kedudukan 1 dan 3:

- jika kunci (11) telah dimasukkan dan dipusingkan sehingga berbunyi klik.

Pelindung penghidupan semula

Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas akan kekal hidup tetapi motor tidak boleh dihidupkan semula. Untuk menghidupkannya semula, pusingkan suis putar ke **0/off**, kemudian hidupkannya.

Pelindung beban lebih

Sekiranya motor kerap mati semasa penggunaan, pelindung beban lebih telah diaktifkan. Ini mungkin disebabkan oleh penyediaan bahan makanan dengan kuantiti yang banyak pada masa yang sama.

Rujuk “penyelesaian masalah” untuk langkah yang perlu diambil apabila sistem keselamatan telah aktif.

Perkakas adalah bebas daripada penyelenggaraan.

Sepintas lalu

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah 1:

Unit asas

1 Butang pelepas

2 Lengan berputar

Fungsi “Easy Armlift” adalah untuk membantu pergerakan lengan ke atas (rujuk “kedudukan pengendalian”).

3 Suis putar

Selepas mematikan (kedudukan **0/off**), perkakas akan bergerak secara automatik ke kedudukan yang optimal bagi penukaran alat.

MUM52..:

0/off = Henti

M = Penghidupan seketika dengan putaran maksimum, kekal butang pada kedudukan ini untuk tempoh pengadunan dikehendaki.

Tahap **1-4**, kelajuan pengendalian:

1 = putaran rendah – perlahan,

4 = putaran tinggi – laju.

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..:

0/off = Henti

M = Penghidupan seketika dengan putaran maksimum, kekal butang pada kedudukan ini untuk tempoh pengadunan yang dikehendaki.

Tahap **1-7**, kelajuan pengendalian:

1 = putaran rendah – perlahan,

7 = putaran tinggi – laju.

4 Penunjuk pengendalian

(MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..)

Menyala ketika pengendalian (suis putar pada **M** atau **1-7**).

Berkedip bagi gangguan semasa pengendalian perkakas, semasa pengaktifan pelindung elektronik atau apabila peralatan rosak, rujuk bab “penyelesaian masalah”.

5 Pengadang pemacu

Untuk menanggalkan pengadang pemacu, tekan di bahagian belakang dan tanggalkan tudung.

6 Pemacu untuk

– **pemayang suapan berterusan** und

– **pemeris sitrus** (aksesori khas*)

Jika tidak menggunakannya, pasang pengadang pemacu.

7 Pemacu untuk alat

(pengacau, pemukul, cangkuk uli)

dan pengisar (aksesori pilihan*)

8 Penutup pemacu pengadun

9 Pemacu untuk pengadun (aksesori pilihan*)

Apabila tidak digunakan, sarungkan penutup pemacu pengadun.

10 Penyimpanan kabel

MUM52../MUM54../MUM58..:

Masukkan kabel ke dalam tempat simpanan kabel

MUM55../MUM56..:

Penggulung kabel automatik

Mangkuk dengan aksesori

11 Mangkuk kacau keluli tahan karat

12 Tudung

Alat

13 Pengacau

14 Pemukul

15 Cangkuk uli dengan pemesong doh

16 Beg aksesori

Untuk penyimpanan alat dan cakera pemotong.

Pemayang suapan berterusan

17 Penolak

18 Penutup dengan corong isian

19 Cakera pemotong

- a Cakera hiris boleh terbalik – tebal / nipis
- b Cakera mayang boleh terbalik – kasar / halus
- c Cakera parut – sederhana-halus

20 Pemegang cakera

21 Selongsong dengan saluran keluar

Pengadun*

22 Bekas pengadun

23 Tudung

24 Corong

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

Kedudukan pengendalian

Rajah 1:

Perhatian!

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

Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.

Nasihat

Lengan pengayun putar didatangkan dengan fungsi “Easy Armlift”, yang membantu pergerakan lengan pengayun putar ke atas.

Menetapkan kedudukan pengendalian:

- Tekan butang pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar. Bantu pergerakan dengan satu tangan.
- Gerakkan lengan pengayun putar sehingga ia berada pada kedudukan yang dikehendaki.

Kedudukan Pemacu		MUM52..	MUM 54/55/56/58..	
1			1-4	1-7
			1-4	1-7
			1-2	1-3
2		*	-	-
3			2-4	3-7
			2-3	3-5
4			3-4	5-7
			3-4	5-7

* Pasang / tanggal pemukul, pengacau dan cangkuk uli untuk kuantiti penyediaan yang banyak.

Mengendalikan

⚠ Risiko kecederaan!

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

Perhatian!

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

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

Nasihat penting

Dalam arahan pengendalian ini, nilai panduan untuk kelajuan pengendalian adalah berasaskan kepada perkakas dengan 7 pengesetan penukar pusingan. Untuk perkakas dengan 4 pengesetan penukar pusingan, nilai boleh didapati daripada setiap kurungan yang berada selepasnya.

Dalam arahan pengendalian ini, terdapat satu pelekat dengan nilai panduan untuk kelajuan pengendalian perkakas bagi penggunaan alat atau aksesori. Kami nasihatkan anda supaya melekatkan pelekat ini pada perkakas (**rajah 9**).

Persediaan

- Letakkan unit asas pada permukaan yang rata dan bersih.
- Tarik keluar kord (**rajah D**).
MUM52../MUM54../MUM58..
Tempat simpanan kabel:
Tarik keluar kabel mengikut panjang yang dikehendaki.



MUM55../MUM56..

Penggulung kabel automatik:

Tarik kabel sekali sehingga mencapai panjang yang dikehendaki (maks. 100 cm) dan lepaskan dengna perlahan; kabel akan dikunci.



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

Perhatian!

Jangan biarkan kabel terpilin semasa memasukkannya. Bagi perkakas dengan penggulung kabel automatik, jangan masukkan kabel dengan tangan. Jika kabel tersekat, tarik keluar kabel sepenuhnya dan biarkan ia bergulung masuk.

- Pasangkan plag.

Mangkuk adun dan alat

⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar

Semasa peralatan sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Kendalikan hanya setelah tudung dipasang (12)! Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila peralatan dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak dan akan berhenti pada kedudukan penukaran alat.

Gerakkan lengan pengayun putar hanya setelah alat berhenti.

Sentiasa melindungi pemacu yang tidak digunakan dengan tudung pelindung pemacu.

Perhatian!

Gunakan mangkuk adun hanya untuk pengendalian dengan peralatan ini.

Pengacau (13)

untuk mengacau doh, contohnya adonan kek



Pemukul (14)

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



Cangkuk uli (15)

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



Pengendalian dengan mangkuk adun dan alat

Rajah 4.3:

- Tekan butang pelepas dan gerakan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
- Memasang mangkuk adun: Letakkan mangkuk adun secara condong ke hadapan, pusing mengikut arah lawan pusingan jam sehingga berbunyi klik.
- Bergantung pada tugas pemrosesan, masukkan pengacau, pemukul atau cangkuk uli sehingga ia terkunci pada kedudukannya.



Perhatian:

Jika menggunakan cangkuk uli, putar pemegang doh sehingga cangkuk uli dapat dikunci pada kedudukannya (rajah 4.4b).

- Letakkan bahan-bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.
- Tekan butang pelepas dan gerakan lengan pengayun putar ke kedudukan 1.
- Pasang penutup.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.



Cadangan kami:

- **Pengacau:**
kacau dahulu pada pengesetan 1 (1), kemudian pilih pengesetan 7 (4)
- **Pemukul:**
pengesetan 7 (4), kurangkan kelajuan ke pengesetan 1 (1)
- **Cangkuk uli:**
kacau dahulu pada pengesetan 1 (1), uli pada pengesetan 3 (2)

Menambah lebih banyak bahan

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
 - Tambah lebih banyak bahan melalui tiub suapan pada penutup.
- atau
- Tanggalkan tudung.
 - Tekan butang pelepas dan gerakan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
 - Tambah bahan.



Selepas menggunakan perkakas

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Tanggalkan plag.
- Tanggalkan tudung.
- Tekan butang pelepas dan gerakan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
- Keluarkan alat dari pemacu.
- Tanggalkan mangkuk.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “pembersihan dan servis”.



Pemayang suapan berterusan

⚠ Risiko kecederaan

Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja! Sebelum memasang / menanggalkan pemayang suapan berterusan, tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya dan cabut palam sesalur. Jangan sentuh di dalam bahagian suapan.

Perhatian!

Pemayang suapan berterusan mestilah dipasang dengan sebelum digunakan. Jangan sekali-kali memasang pemayang suapan berterusan pada unit asas. Kendalikan pemayang suapan berterusan dalam kedudukan pengendalian yang ditunjukkan sahaja.

Takat putus pratentu

Rajah 4.4:

Takat putus pratentu terbina dalam melindungi pemacu perkakas. Jika berlaku beban lampau, aci pacu pemayang suapan berterusan patah. Walau bagaimanapun, aci pacu ini boleh diganti dengan mudah. Pemegang cakera dengan aci pacu yang baru boleh didapati daripada khidmat pelanggan.

Cakera hiris boleh terbalik – tebal / nipis



untuk menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran. Penyediaan pada pengesetan 5 (3). Label pada cakera hiris boleh terbalik: “1” untuk bahagian hiris tebal “3” untuk bahagian hiris nipis

Perhatian!

Cakera hiris boleh terbalik tidak sesuai untuk menghiris keju keras, roti, rol atau coklat. Hiris kentang rebus yang berilinin hanya apabila ia telah sejuk.

Cakera mayang boleh terbalik – kasar / halus

untuk memayang sayur-sayuran, buah-buahan, keju, kecuali keju keras (misalnya Parmesan).

Penyediaan pada pengesetan 3 (2) atau 4 (3).

Label pada cakera mayang boleh terbalik: “2” untuk bahagian mayang kasar “4” untuk bahagian mayang nipis

Perhatian!

Cakera mayang boleh terbalik tidak sesuai untuk memayang kekacang. Mayang keju lembut dengan sisi kasar hanya pada pengesetan 7 (4).

Cakera parut – sederhana-halus

untuk memarut kentang mentah, keju keras (contohnya Parmesan), coklat yang telah disejukkan, dan kekacang. Penyediaan pada pengesetan 7 (4).

Perhatian!

Cakera parut tidak sesuai untuk memarut keju lembut dan hirisan keju.

Bekerja dengan pemayang suapan berterusan**Rajah 6:**

- Tekan butang pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
- Memasang mangkuk adun: Letakkan mangkuk adun secara condong ke hadapan dan kemudian betulkan kedudukannya, pusingkannya mengikut arah lawan pusingan jam sehingga berbunyi klik.
- Tekan butang pelepas dan gerakkan lengan pengayun ke kedudukan 3.
- Tanggalkan pengadang pemacu dari pemacu pemayang suapan berterusan (**rajah 6-5a**).



- Pegang pemegang cakera pada penghujung bawah, sementara itu kedua-dua bucu mesti menghadap ke atas.
- Letakkan cakera pemotong dan mayang di atas bucu pemegang cakera dengan berhati-hati (**rajah 6-6a**). Dalam hal cakera boleh terbalik, pastikan sisi yang dikehendaki menghadap ke atas.
- Pegang pemegang cakera pada bahagian hujung atas dan pasangkan di dalam perumah (**rajah 6-6b**).
- Pasang penutup (perhatikan tanda) dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah pusingan jam.
- Tempatkan pemayang suapan berterusan, seperti yang ditunjukkan dalam **rajah 6-8**, pada pemacu dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah pusingan jam.
- Putar suis putar kepada pengesetan yang disyorkan.
- Letak makanan yang hendak diproses dalam tiub suapan dan tolak ke bawah dengan penolak.

Perhatian!

Elakkan bahan yang dipotong daripada terkumpul dalam bukaan saluran keluar.

Tip: Untuk hasil pemotongan yang sekata, sediakan bahan potongan nipis dalam ikatan.

Tip: Jika makanan yang diproses melekat dalam pemayang suapan berterusan, matikan pemproses makanan, cabut palam sesalur, tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya, tanggalkan penutup dari pemayang suapan berterusan dan kosongkan tiub suapan.

Selepas menggunakan peralatan

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Putar pemayang suapan berterusan dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.

- Tanggalkan pemegang cakera dengan cakera. Untuk melakukan ini, tekan jari pada aci pacu dari bawah (**Rajah 5**).
- Bersihkan bahagian.

Pengadun

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

Jangan sesekali pegang di dalam pengadun yang telah dipasang! Pasang / tanggal pengadun hanya apabila pemacu telah berhenti! Kendalikan pengadun hanya dalam keadaan yang sempurna dan dengan tudung yang telah dipasang.

⚠ Risiko lecur!


Semasa penyediaan bahan campuran yang panas, stim boleh terbentuk dalam tudung melalui corong. Masukkan maks. 0.5 liter cecair panas dan berbuih.

Perhatian!

Peralatan mungkin boleh rosak! Jangan sediakan ramuan yang telah disejuk bekukan (kecuali ketulan ais). Jangan mengendalikan peralatan yang kosong.

Kerja dengan pengadun

Rajah 6:

- Tekan butang pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 4. 
- Tanggalkan penutup pemacu pengadun.
- Pasang bekas pengadun (tanda pada pemegang di atas tanda pada unit asa) dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah pusingan jam.
- Tambah ramuan.
Kuantiti maksimum cecair = 1.25 liter;
Kuantiti maksimum cecair panas atau berbuih = 0.5 liter;
kuantiti penyediaan optimum,
keras = 50 hingga 100 gram;
- Pasang penutup dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah lawan pusingan jam ke dalam pemegang pengadun. Tudung mesti dipasang sepenuhnya.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.

Menambah lebih banyak bahan

Rajah 7-8:

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Tanggalkan tudung dan masukkan ramuan.

atau

- Tanggalkan corong dan masukkan ramuan keras sedikit demi sedikit ke dalam tiub suapan

atau

- Masukkan ramuan cair melalui corong.

Selepas menggunakan perkakas

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Putar pengadun mengikut arah jam dan tanggalkannya.

Tip: Bersihkan pengadun dengan serta-merta selepas penggunaan.

Pembersihan dan servis

Perhatian!

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Membersihkan unit asas

⚠ Risiko kejutan elektrik!

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

- Tanggalkan plag.
- Bilas unit asas dan pengadun pemacu dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian keringkan unit asas.

Membersihkan mangkuk adun dan alat

Mangkuk adun dan alat boleh digunakan di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan kapit alatan plastik di dalam mesin basuh pinggan mangkuk kerana perubahan bentuk kekal boleh berlaku semasa process pembersihan!

Membersihkan pemayang suapan berterusan

Semua bahagian pemayang suapan berterusan adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

Tip: Untuk menghilangkan saput merah selepas memproses misalnya lobak merah, tuangkan sedikit minyak masak pada kain dan gosok saput daripada pemayang suapan berterusan (bukan cakera pemotong). Kemudian bilas pemayang suapan berterusan.

Membersihkan pengadun

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan pegang bilah pengadun dengan tangan kosong.

Bekas pengadun, tudung dan corong adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Tip: Selepas penyediaan cecair, selalunya telah memadai, dengan hanya membersihkan pengadun tanpa menanggalkannya daripada perkakas. Tuangkan sedikit air dengan bahan pencuci pinggan mangkuk ke dalam pengadun yang dipasang. Hidupkan pengadun selama beberapa saat (pengesetan **M**). Buangkan campuran pembersih dan bilas pengadun dengan air biasa.

Nasihat penting

Sekiranya perlu, bersihkan beg aksesori. Beri perhatian terhadap nasihat penjagaan di dalam beg.

Penyimpanan

⚠ Risiko kecederaan!

Tanggalkan plag sekiranya tidak menggunakan perkakas.

Rajah 1:

- Simpan alatan dan cakera pemotong di dalam beg aksesori.
- Simpan beg aksesori di dalam mangkuk adun.
- Untuk penyimpanan di dalam bungkusan asal, rujuk **rajah 1**.

Penyelesaian masalah

⚠ Risiko kecederaan!

Untuk memperbaiki gangguan tanggalkan plag.

Nasihat penting untuk MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

Gangguan dalam pengendalian perkakas, pengaktifan pelindung elektronik atau kerosakkan pada perkakas akan ditunjukkan dengan kerdipan pada penunjuk pengendalian.

Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.

Untuk memperbaiki gangguan, sila cuba dahulu nasihat yang berikutnya.

Gangguan

Perkakas tidak hidup.

Pembaikan

- Periksa bekalan kuasa.
- Periksa plag.
- Periksa lengan pengayun putar. Kedudukan yang betul? Dikunci sepenuhnya?
- Putar pengadun atau mangkuk adun sepenuhnya sehingga berbunyi klik.
- Pasang tudung pengadun dan putar sepenuhnya sehingga berbunyi klik.
- Pasang tudung pelindung pemacu pada pemacu yang tidak digunakan.
- Pelindung penghidupan semula aktif. Tetapkan perkakas pada **0/off** dan kemudian tetapkan kembali pada pengesetan yang dikehendaki.

Gangguan

Perkakas mati ketika penggunaan. Pelindung beban lebih aktif. Terlalu banyak bahan makanan yang disediakan sekaligus.

Pembaikan

- Matikan perkakas.
- Kurangkan kuantiti penyediaan.
- Jangan melebihi kuantiti maksimum yang dibenarkan (rujuk “contoh penggunaan”!)

Gangguan

Semasa pemacu beroperasi, butang buka kunci telah diaktifkan dengan sengaja. Lengan pengayun putar bergerak ke atas. Pemacu mati, tetapi tidak berhenti pada kedudukan penukaran alat.

Pembaikan

- Setkan suis putar pada **0/off**.
- Gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 1.
- Hidupkan perkakas (pengesetan 1).
- Matikan semula perkakas.



Alat berhenti pada kedudukan penukaran alat.

Gangguan

Pengadun tidak boleh dioperasikan atau berhenti ketika penggunaan, pemacu mengeluarkan bunyi bising. Bilah tersekat.

Pembaikan

- Matikan perkakas dan tanggalkan plag.
- Tanggalkan pengadun dan keluarkan penghalang.
- Pasang semula pengadun.
- Hidupkan perkakas.

Nasihat penting

Sekiranya gangguan tidak dapat diselesaikan, sila hubungi khidmat pelanggan kami.

Contoh penggunaan

Krim putar

– 100 g-600 g

- Pukul krim dengan pemukul selama 1½ hingga 4 minit pada pengesetan 7 (4) - bergantung kepada kuantiti dan sifat krim.



Putih telur

– 1 hingga 8 putih telur

- Pukul putih telur dengan pemukul selama 4 hingga 6 minit pada pengesetan 7 (4).



Campuran span

Resipi asas

- 2 biji telur
- 2-3 sudu besar air panas
- 100 g gula
- 1 paket gula vanila
- 70 g tepung gandum
- 70 g kanji jagung
- Serbuk penaik jika diperlukan
- Pukul bahan-bahan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) dengan pemukul selama lebih kurang 4-6 minit pada pengesetan 7 (4) sehingga berbuih.
- Putar suis kepada pengesetan 1 (1) dan masukkan tepung gandum dan tepung jagung yang telah diayak dengan senduk dalam masa lebih kurang ½ hingga 1 minit.



Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

- 6 biji telur
- 500 g gula
- Secubit garam
- 2 paket gula vanila atau kulit daripada ½ biji lemon
- 500 g mentega atau marjerin
- (suhu bilik)
- 1000 g tepung gandum
- 1 paket serbuk penaik
- 250 ml susu
- Adunkan telur, gula, garam dan gula vanila atau kulit lemon kira-kira 10 saat pada pengesetan 1 (1) dengan menggunakan pengadun.
- Tetapkan pada pengesetan 5 (3) dan adunkan kira-kira 120 saat.
- Masukkan mentega dan adunkan kira-kira 60 saat pada pengesetan 3 (2).
- Masukkan tepung gandum dan serbuk penaik dan adunkan kira-kira 2 minit pada pengesetan 1 (1).
- Tetapkan pada pengesetan 3 (2) dan masukkan susu sedikit demi sedikit dalam masa 2 minit.



Adunan maksimum: 1 x resipi asas

Pastri rapuh**Resipi asas**

- 125 g mentega (suhu bilik)
- 100-125 g gula
- 1 biji telur
- Secubit garam
- Sedikit kulit lemon atau gula vanila
- 250 g tepung gandum
- Serbuk penaik jika diperlukan
- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1 (1), kemudian selama lebih kurang 2-3 minit pada pengesetan 6 (3).

Dari 500 g tepung gandum:

- Uli semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1 (1), kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada pengesetan 3 (2).

Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Doh yis**Resipi asas**

- 500 g tepung gandum
- 1 biji telur
- 80 g lemak (suhu bilik)
- 80 g gula
- 200-250 ml susu suam
- 25 g yis segar atau 1 paket
- yis kering
- Kulit daripada ½ biji lemon
- Secubit garam
- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3-6 minit pada pengesetan 3 (2).

Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Doh mi**Resipi asas**

- 300 g tepung gandum
- 3 biji telur
- sekiranya perlu 1-2 sudu besar (10-20 g) air sejuk
- Uli semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang 3 hingga 5 minit pada pengesetan 3 (2) sehingga menjadi 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
- Uli semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 4-5 minit pada pengesetan 3 (2).

Mayones

- 2 biji telur
 - 2 sudu teh biji sawi
 - ¼ l minyak
 - 2 sudu besar jus lemon atau asid
 - Secubit garam
 - Secubit gula
- Bahan mestilah berada pada suhu yang sama.

- Sediakan bahan (kecuali minyak) untuk beberapa saat pada pengesetan 3 (2) atau 4 (3) di dalam pengadun.
- Tetapkan pengadun pada pengesetan 7 (4) dan tuang minyak dengan perlahan melalui corong dan pada masa yang sama teruskan pencampuran sehingga mayones teremulsi.

Gunakan mayones secepat mungkin, jangan simpan.

**Arahan tentang pelupusan**

Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

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

Syarat-syarat waranti




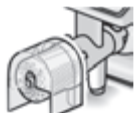
Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.

Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.

Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

Aksesori pilihan

	MUZ5ZP1 Penekan sitrus	Untuk memerah oren, lemon dan limau gedang.
	MUZ5CC1 Pemotong dadu	Untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran berbentuk dadu dengan saiz yang sama.
	MUZ5FW1 Pengisar	Untuk memotong daging segar menjadi tartare stik atau lof daging.
	MUZ4LS1 Lubang set cakera halus (3 mm), kasar (6 mm)	Untuk pengisar MUZ5FW1. Cakera halus untuk pastri dan sapuan, cakera kasar untuk sosej dan bakon.
	MUZ45SV1 Alat tambah puser Vienna	Untuk pengisar MUZ5FW1. Dengan templat logam untuk 4 acuan pastri yang berlainan.
	MUZ45RV1 Alat tambah pamarut	Untuk pengisar MUZ5FW1. Untuk memarut kekacang, badam, coklat dan rol roti kering.

	MUZ45FV1 Alat tambah pemerah	Untuk pengisar MUZ5FW1. Untuk memerah buah-buahan lembut, (kecuali raspberi), tomato dan buah mawar, menjadi pulpa. Pada masa yang sama contohnya, buah kismis secara automatik dibuang tangkai dan biji.
	MUZ45PS1 Cakera kerepek	Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1. Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.
	MUZ45AG1 Cakera sayur-sayuran Asia	Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1. Menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia.
	MUZ45RS1 Cakera parut kasar	Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1. Untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu.
	MUZ45KP1 Cakera kentang goreng	Untuk pemayang suapan berterusan MUZ5DS1. Untuk memarut kentang mentah menjadi rostis dan kentang goreng, untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan tebal.
	MUZ5ER2 Mangkuk kacau keluli tahan karat	Sehingga 750 g tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.
	MUZ5KR1 Mangkuk adun plastik	Sehingga 750 g tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.
	MUZ5MX1 Alat tambah pengadun plastik	Untuk mengadun minuman, untuk memurikan buah-buahan dan sayur-sayuran, untuk menyediakan mayonis, untuk memotong buah-buahan dan kekacang, untuk menghancurkan kiub ais.
	MUZ5MM1 Pemproses mini	Untuk mencincang herba, sayur-sayuran, epal dan daging, memayang lobak merah, lobak putih dan keju, untuk memarut kacang dan coklat sejuk.

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

使用須知

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。
請勿超過規定所允許的最大處理量(→“應用實例”參見第 37 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。
- 僅限使用旋轉開關開啟或關閉本電器的電源。
- 請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機!
- 請勿將本機置於高溫表面(比如電爐),或者高溫表面附近。電源線不能與高溫零件接觸,也不能拉動電源線的尖銳邊緣。
- 請勿將主機浸泡在水中,或放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。
- 在每次使用之後、在沒有監督時、在組裝、拆卸或清潔時,以及在出現故障時,必須將斷開機器的電源。

受傷危險!

- 在更換運行中會移動的配件或附加零件前,必須先關閉機器並斷開電源。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。
- 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。請勿將任何物體(例如: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。

- 請勿同時使用工具和配件或兩個配件。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。
- 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。
- 不可握住切割盤的銳利刀片或邊緣。僅握住切割盤的邊緣。
- 不可用裸手觸碰攪拌器刀片。
- 切勿將手伸到安裝完成的果汁攪拌機內！切勿在未蓋上蓋子的情況下操作果汁攪拌機。
- 使用鋒利的刀具、排空容器和清潔時請小心。

燙傷危險!

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

窒息危險!

請勿讓兒童玩耍包裝材料。

注意!

建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。請勿空轉機器。

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 36 頁）。

本電器或配件上的符號說明



請遵照操作說明上的指示。



小心! 旋轉刀片。



小心! 旋轉工具。
不可將手指放入送入管中

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。

內容

使用須知	30
重要安全須知	30
安全系統	32
產品一覽	32
操作位置	33
操作方法	33
清潔和保養	36
保存方法	36
故障排除	36
應用實例	37
棄置	38
保證	38
特殊配件	39

安全系統

啟動安全裝置

請參閱“操作位置”列表。

本機只能在下列情況下，在位置 **1** 和位置 **3** 啟動：

- 插入並轉動攪拌盆(11)，直到其已鎖定到位。

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。要重新開機時，請將旋轉開關調至 **0/off**，即可重新開機。

過載保護器

若馬達在使用過程中自動關閉，說明過載保護器已被啟動。原因可能是一次處理過多的食材量。

本機免維護。

產品一覽

請將圖示頁攤開。圖 ：

主機

1 釋放按鈕

2 旋轉臂

“臂易升”(„Easy Armlift“)功能可幫助旋轉臂向上移動(參閱“操作位置”章節)。

3 旋轉開關

關機後(位置 **0/off**)，本機將自動運行到最佳位置，以便更換工具。

MUM52..:

0/off = 停止

M = 持續按住此位置不放，本機將以最高速運轉，直到所需的攪拌時間為止。

1-4 段，操作速度：

1 = 低速 - 慢，

4 = 高速 - 快。

MUM54../MUM55../MUM56../

MUM58..:

0/off = 停止

M = 持續按住此位置不放，本機將以最高速運轉，直到所需的攪拌時間為止。

1-7 段，操作速度：

1 = 低速 - 慢，

7 = 高速 - 快。

4 操作指示燈 (MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..)

操作機器時，指示燈將亮起(旋轉開關位在 **M** 或 **1-7**)。在下列情況下，操作指示燈將閃爍：機器操作不當、電子保險絲跳閘或機器發生故障時，請參閱“故障排除”章節。

5 驅動器防護蓋

要取下驅動器防護蓋時，請按壓其後方，即可取下防護蓋。

6 以下機器專用之驅動器

- 切菜器 and

- 柑橘按壓器(特殊配件*)

不使用時，應蓋上驅動器防護蓋。

7 以下工具專用之驅動器

(攪拌槳、打蛋器、攪麵鉤)和絞肉器(特殊配件*)

8 攪拌機驅動器防護蓋

9 攪拌機專用驅動器(特殊配件*)

不使用時，應蓋上攪拌機驅動器防護蓋。

10 電源線收納盒

MUM52../MUM54../MUM58..:

將電源線收納於電源線收納盒內

MUM55../MUM56..:

自動繞線器

攪拌盆(含配件)

11 不鏽鋼攪拌盆

12 蓋子

工具

13 攪拌槳

14 打蛋器

15 攪麵鉤(含麵團導引器)

16 配件包

保存工具和切碎刀盤。

切菜器

17 推料棒

18 蓋子(含進料管)

19 切碎刀盤

a 雙向切片刀盤 - 厚/薄

b 雙向切絲刀盤 - 粗/細

c 雙向磨碎刀盤 - 中細

20 刀盤托架

21 機殼(含出風口)

攪拌機*

22 攪拌杯

23 蓋子

24 漏斗

* 若有配件未包含在供貨清單內，請向零售商和客戶服務另行選購。

操作位置

圖 8:

注意!

請根據此表將工具／配件安裝到正確的驅動器和位置,只有在正確的操作位置上才可操作本機。

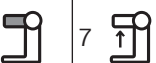



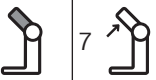






旋轉臂必須可以轉動到每個操作位置。

注意事項

旋轉臂配有“臂易升”(„Easy Armlift“)功能,可幫助旋轉臂向上移動。

操作位置的調整:

- 按下釋放按鈕並移動旋轉臂。請用手支撐旋轉臂移動。
- 將旋轉臂移動到所需位置,直到其鎖定到位。

位置	驅動器	MUM52..	MUM 54/55/56/58..
1			1-4 1-7
			1-4 1-7
			1-2 1-3
2		*	- -
3			2-4 3-7
			2-3 3-5
4			3-4 5-7
			3-4 5-7

* 安裝／取下打蛋器、攪拌槳及攪麵鉤;添加大量食材。

操作方法

⚠ 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。

注意!

只有配件／工具安裝在正確的操作位置,才可使用本機。請勿讓機器空轉。請勿將機器和配件靠近熱源。零件不適用於微波爐。

- 首次使用前,請徹底清潔本機及配件,請參閱“清潔和保養”章節。

重要注意事項

本使用說明書所建議採用的操作速度參考值乃對應具有 7 段旋轉開關的機器。關於具有 4 段旋轉開關的機器,請在 7 段旋轉速度參考值後面的括號中查看相應的參考值。

本使用說明書中,附帶一張對應不同工具或配件所需的操作速度參考值貼紙。我們建議將此貼紙黏貼在機器上(圖 9)。

準備工作

- 將主機放在平整且乾淨的表面上。
- 拉出電源線(圖 10)。

MUM52../MUM54../MUM58..

電源線收納盒:
將電源線拉到所需的長度。

MUM55../MUM56..

自動繞線器:
將電源線一次拉到所需的長度(最長為 100 公分),然後慢慢鬆開;電源線便會鎖定。

減少電源線長度: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;電源線便會鎖定。



注意!

插入電源線時,請勿將其扭曲。若機器內置自動繞線器,請勿手動插入電線。若電源線卡住,可將所有電源線拉出,然後再將其卷繞。

- 插上電源插頭。

攪拌盆和工具

⚠ 旋轉中的工具可能造成受傷的危險

本機運轉時，請勿將手伸到攪拌盆內。只有將蓋子(12)蓋上，才可使用本機！

只有驅動器完全停止運轉，才可更換工具 - 關機後，驅動器仍然會運轉一段時間，然後停在工具更換位置上。

請勿移動旋轉臂，除非工具已經完全停止運轉。請務必在未使用的驅動器上蓋上驅動器保護蓋。

注意！

僅限使用本機配備的攪拌盆。

攪拌槳(13)

用於攪拌麵團，如蛋糕麵團



打蛋器(14)

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(15)

適用於揉捏較大的麵團和攪拌不用攪碎的配料(如葡萄乾、巧克力碎片)



攪拌盆和工具的使用

圖 13:

- 按下釋放按鈕，將旋轉臂移動到位置 2。
- 將攪拌盆插入：
將攪拌盆向前傾斜並放下，按逆時針方向轉動，直至其鎖定到位。
- 根據不同的處理任務，將攪拌槳、打蛋器或攪麵鉤插入驅動器中，直至其鎖定到位。



注意事項：

使用攪麵鉤時，轉動麵團導引器，直到攪麵鉤鎖定到位(圖 13-4b)。

- 將待處理的配料放入攪拌盆內。
- 按下釋放按鈕並將旋轉臂移動到位置 1。
- 蓋上蓋子。
- 將旋轉開關調至所需的段位。



我們推薦：

- 攪拌槳：
先選擇第 1 段(1)進行攪拌，然後選擇第 7 段(4)
- 打蛋器：
先選擇第 7 段(4)，攪拌時選擇第 1 段(1)
- 攪麵鉤：
先在攪拌時選擇第 1 段(1)，揉麵時選擇第 3 段(2)

續加配料

- 使用旋轉開關關機。
- 將更多的配料加入蓋子的進料管。或者

- 取下蓋子。
- 按下釋放按鈕，將旋轉臂移動到位置 2。
- 添加配料。



本機在使用後

- 使用旋轉開關關機。
- 拔除電源插頭。
- 取下蓋子。
- 按下釋放按鈕，將旋轉臂移動到位置 2。
- 從驅動器上取下工具。
- 取下攪拌盆。
- 清潔所有零件，參閱“清潔和保養”章節。



切菜器

⚠ 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處！

只有在驅動器完全停止運轉並拔除電源插頭，才可安裝／取下切菜器。

請勿將手伸到進料管中。

注意！

只有在切菜器完全組裝好後，才可使用。不得在主機上組裝切菜器。只能在指定的位置操作切菜器。

過載保護器

圖 14:

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。若驅動軸斷裂，請向客戶服務購買新的刀盤托架(含驅動軸)。

雙向切片刀盤 - 厚／薄

適用於將水果和蔬菜切片。

選擇第 5 段(3)進行處理。

雙向切片刀盤的標示：

“1”為厚切片

“3”為薄切片



注意！

雙向切片刀盤不適用於將硬乳酪、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

適用於將蔬菜、水果及乳酪切絲，硬質



乳酪(如帕馬森乾酪)除外。

選擇第 3 段(2)或第 4 段(3)進行處理。

雙向切絲刀盤上的標示：

“2”為粗絲

“4”為細絲

注意！

雙向切絲刀盤不適用於將堅果切絲。只有選擇第 7 段(4)時，才可將軟質乳酪切成粗絲。

磨碎刀盤 - 中細

適用於將生馬鈴薯、硬質乳酪(例如帕馬森乾酪)、冰巧克力及堅果磨碎。



選擇第 7 段(4)進行處理。

注意！

磨碎刀盤不適用於將軟質乳酪和乳酪片磨碎。

切菜器的使用**圖 G:**

- 按下釋放按鈕，將旋轉臂移動到位置 2。
- 將攪拌盆插入：
將攪拌盆向前傾斜並放下，按逆時針方向轉動，直到其鎖定到位。
- 按下釋放按鈕，並將旋轉臂移動到位置 3。
- 將驅動器防護蓋從切菜器的驅動器中取出(圖 G-5a)。
- 將刀盤托架保持在下端，從而確保兩個尖端的面朝上。
- 小心地將所需的切片刀盤或切絲刀盤放置於刀盤托架的尖端上(圖 G-6a)。使用所有雙向刀盤時，應確保所需的面朝上。
- 請用手握住刀盤托架上端，並插入機殼中(圖 G-6b)。
- 蓋上蓋子(注意標記)，並按順時針方向轉動到止動位置。
- 將切菜器放置在驅動器上，並按順時針方向轉動到止動位置，如圖 G-8 所示。
- 將旋轉開關調至推薦的段位。
- 將待處理的食材放入進料管中，並用推料棒將其推入。

**注意！**

避免切削食材在出風口堆積。

提示：為確保切削效果均勻，請將細長的切削食材成束處理。

注意事項：若待處理的食材卡在切菜器內，請關閉廚師機，拔除電源插頭，直到驅動器完全停止運轉，再取下切菜器的蓋子，並清空進料管。

本機在使用後

- 使用旋轉開關關機。
- 按逆時針方向旋轉並取下切菜器。
- 按逆時針方向旋轉並取下蓋子。
- 取出刀盤托架連同刀盤在內。用手指從底部推出驅動軸(圖 H)。
- 清潔零件。

攪拌機**⚠ 鋒利的刀片可能造成受傷的危險！**

切勿將手伸到安裝完成的攪拌機內！只有在驅動器完全停止運轉，才可取下 / 安裝攪拌機！只有攪拌機完成組裝並將蓋子蓋上後，才可使用。

⚠ 燙傷危險！

處理高溫熱食材時，蒸汽會從蓋子的漏斗逸出。最多只能添加 0.5 公升高溫或起泡的液體。

注意！

攪拌機可能損壞。請勿處理冷凍配料(冰塊除外)。請勿讓攪拌機空轉。

攪拌機的使用**圖 I:**

- 按下釋放按鈕，將旋轉臂移動到位置 4。
- 取下攪拌機驅動器防護蓋。
- 安裝攪拌杯(攪拌杯把手上的標記應對準主機上的標記)，然後按逆時針方向轉動到止動位置。
- 添加配料。
最大容量 - 液體 = 1.25 公升；最大容量 - 起泡或高溫液體 = 0.5 公升；
最佳處理量 -
固體 = 50 至 100 公克；
- 將蓋子蓋上，並按逆時針方向往攪拌機把手轉動到止動位置。蓋子應鎖定到位。
- 將旋轉開關調至所需的段位。

**續加配料****圖 J-8:**

- 使用旋轉開關關機。
- 取下蓋子並加入配料
或者
- 取下漏斗，並將固體配料逐步加入進料管
或者
- 將液體配料倒入漏斗內。

本機在使用後

- 使用旋轉開關關機。
- 按順時針方向旋轉並取下攪拌機。

提示:建議使用完攪拌機後,立即清洗攪拌機。

清潔和保養

注意!

請勿使用任何摩擦型的清潔劑。否則可能造成表面損壞。

清潔主機

⚠ 電擊危險!

請勿將主機浸泡在水中或在水龍頭下用水沖洗。請勿使用任何蒸汽清潔機。

- 拔除電源插頭。
- 使用濕布擦拭主機和驅動器防護蓋。必要時,可使用少量洗碗精。
- 然後擦乾機器。

清潔攪拌盆及工具

攪拌盆及工具皆可放入洗碗機洗滌。請勿在洗碗機中將塑膠零件夾住,因為它們可能在洗滌過程中變形!

清潔切菜器

切菜器的所有零件均可放入洗碗機洗滌。

提示:若要清除如胡蘿蔔等食材經處理後所留下的紅色痕跡,可使用少量食用油擦拭切菜器(非切碎刀盤),以清除這類痕跡。然後用水沖洗切菜器。

清潔攪拌機

⚠ 鋒利的刀片可能造成受傷的危險!

請勿赤手觸碰攪拌機刀片。
攪拌杯、蓋子及漏斗均可放入洗碗機洗滌。

提示:處理完液體食材後,往往不用將攪拌機從主機上取下。請在安裝的攪拌機內倒入少量的水及洗碗精,然後將攪拌機啟動數秒(第 M 段)。將洗滌水倒出,再用清水沖洗攪拌機即可。

重要注意事項

必要時,可清潔配件包。請注意配件包內相關的保養說明。

保存方法

⚠ 受傷危險!

未使用本機時,應拔除電源插頭。

圖 8:

- 將工具和切碎刀盤存放在配件包內。
- 請將配件包放在攪拌盆內。
- 若要置於原有包裝內保存,請參閱圖 1。

故障排除

⚠ 受傷危險!

故障排除之前,應拔除電源插頭。

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58.. 的重要注意事項

若發生下列情況,操作指示燈將閃爍:機器操作不當、電子保險絲跳閘或機器發生故障。

旋轉臂必須可以轉動至每個操作位置。

請首先根據以下的注意事項排解已出現的問題。

故障

機器未運行。

故障排除

- 檢查供電。
- 檢查電源插頭。
- 檢查旋轉臂。
是否安裝在正確的位置?是否已鎖定?
- 將攪拌機或攪拌盆轉到止動位置固定。
- 裝上攪拌機蓋子,並轉到止動位置固定。
- 將未使用之驅動器用驅動器防護蓋蓋上。
- 重新啟動安全裝置已被啟動。將機器調至 0/off,然後再調回到所需的段位。

故障

機器在使用時自行關機。過載保護器已被啟動。原因可能是一次處理過多的食材量。

故障排除

- 關機。
- 請減少處理的食材量。
- 請勿超過規定所允許的最大處理量(參閱“應用實例”章節)!

故障

機器運行時,釋放按鈕意外被按下。旋轉臂自動向上移動。驅動器關閉,但無法停在工具更換位置上。

故障排除

- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 將旋轉臂移到位置 **1**。
- 開機(第 1 段)。
- 重新開機。



工具即可停在更換的位置上。

故障

攪拌機無法啟動或在使用過程中停止,驅動器發出“嗡嗡”聲。刀片被卡住。

故障排除

- 關機並拔除電源插頭。
- 取下攪拌機並移除阻塞物。
- 重新裝上攪拌機。
- 開機。

重要注意事項

若無法按上述步驟排除故障,請與客戶服務聯絡。

應用實例**鮮奶油**

- 100-600 公克

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

**蛋白霜**

- 1 至 8 個雞蛋

- 選擇第 7 段(4),用打蛋器將蛋白攪打 4 至 6 分鐘。

**海綿蛋糕麵團****基本食譜**

- 2 個雞蛋

- 2-3 湯匙熱水

- 100 公克糖

- 1 小包香草糖

- 70 公克麵粉

- 70 公克太白粉

- 必要時,再準備些泡打粉

- 選擇第 7 段(4),用打蛋器將配料(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(1),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**

- 6 個雞蛋

- 500 公克糖

- 鹽少許

- 2 小包香草糖或半顆檸檬皮

- 500 公克牛油或人造奶油

- (室溫)

- 1000 公克麵粉

- 1 小包泡打粉

- 250 毫升牛奶

- 選擇第 1 段(1),用打蛋器將蛋、糖、鹽和香草糖或檸檬皮攪打約 10 秒。

- 選擇第 5 段(3)處理約 120 秒。

- 添加牛油,然後選擇第 3 段(2)處理約 60 秒。

- 添加麵粉和泡打粉,選擇第 1 段(1)處理約 2 分鐘。

- 選擇第 3 段(2),然後在 2 分鐘內逐步添加牛奶。

最大量:1 x 基本食譜

**酥類糕點****基本食譜**

- 125 公克牛油(室溫)

- 100-125 公克糖

- 1 個雞蛋

- 鹽少許

- 一些檸檬皮或香草糖

- 250 公克麵粉

- 必要時,再準備些泡打粉

- 選擇第 1 段(1),用攪拌槳將所有配料攪拌約半分鐘,然後選擇第 6 段(3),再攪拌約 2 至 3 分鐘。

添加 500 公克麵粉:

- 選擇第 1 段(1),用攪麵鉤將配料攪拌約半分鐘,然後選擇第 3 段(2),再攪拌約 3 至 4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜



發酵麵團

基本食譜

- 500 公克麵粉
- 1 個雞蛋
- 80 公克動植物油(室溫)
- 80 公克糖
- 200-250 毫升溫牛奶
- 25 公克新鮮酵母或 1 小包
- 酵母粉
- 半顆檸檬皮
- 鹽少許
- 選擇第 1 段,用攪麵鉤將所有配料攪拌約半分鐘,然後選擇第 3 段(2),再攪拌約 3 至 6 分鐘。

最大量: 2 x 基本食譜



麵食麵團

基本食譜

- 300 公克麵粉
- 3 個雞蛋
- 必要時,添加 1-2 湯匙(10-20 公克)冷水
- 選擇第 3 段(2),將所有配料攪拌約 3 至 5 分鐘,直到麵團成型。

最大量: 1.5 x 基本食譜



麵包麵團

基本食譜

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



美乃滋

- 2 個雞蛋
- 2 小匙芥末醬
- ¼ 公升食用油
- 2 湯匙檸檬汁或醋
- 鹽少許
- 糖少許



所有配料的溫度須一致。

- 選擇第 3 段(2)或第 4 段(3),將所有配料(食用油除外)放入攪拌機處理數秒。
- 將攪拌機切換到第 7 段(4),並將食用油慢慢倒入漏斗,再繼續進行攪拌,直到乳化成美乃滋。

美乃滋應立即食用,切勿存放。

棄置



本設備說明是根據歐洲電子及電氣舊設備準則2012/19/EU (廢棄電子及電氣設備WEEE)。
此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證




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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

特殊配件

	<p>MUZ5ZP1 柑橘按壓器</p>	<p>適用於將橘子、檸檬和葡萄柚榨汁。</p>
	<p>MUZ5CC1 切丁器</p>	<p>適用於將水果和蔬菜切成大小均勻的方塊</p>
	<p>MUZ5FW1 絞肉器</p>	<p>適用於將新鮮的肉類絞碎，以製作韃靼牛排或肉餅。</p>
	<p>MUZ45LS1 多孔盤組合 細孔(3 公厘), 粗孔(6 公厘)</p>	<p>需配合 MUZ5FW1 絞肉器一同使用。 細孔盤適用於製作肉醬和塗抹醬，粗孔盤適用於製作香腸和臘肉。</p>
	<p>MUZ45SV1 製酥餅器配件</p>	<p>需配合 MUZ5FW1 絞肉器一同使用。 所配的金屬模板上有 4 種不同的糕點模具。</p>
	<p>MUZ45RV1 磨碎器配件</p>	<p>需配合 MUZ5FW1 絞肉器一同使用。 適用於將堅果、杏仁、巧克力及麵包乾磨碎。</p>
	<p>MUZ45FV1 榨汁器配件</p>	<p>需配合 MUZ5FW1 絞肉器一同使用。 適用於將莓果類(覆盆莓除外)水果、蕃茄及玫瑰果壓製成水果泥，同時，還能自動將黑醋栗去梗和去籽。</p>
	<p>MUZ45PS1 薯片切片刀盤</p>	<p>需配合 MUZ5DS1 切菜器一同使用。 適用於將生馬鈴薯切片，以製作薯片。</p>
	<p>MUZ45AG1 亞洲蔬菜刀盤</p>	<p>需配合 MUZ5DS1 切菜器一同使用。 適用於將水果和蔬菜切成細條狀，以製作亞洲菜式。</p>
	<p>MUZ45RS1 磨碎刀盤(粗)</p>	<p>需配合 MUZ5DS1 切菜器一同使用。 適用於將生馬鈴薯磨碎，以製作馬鈴薯煎餅或馬鈴薯丸子。</p>

zf 特殊配件

	MUZ45KP1 馬鈴薯煎餅 刀盤	需配合 MUZ5DS1 切菜器一同使用。 適用於將生馬鈴薯磨碎,以製作馬鈴薯煎餅,還可將水果和 蔬菜切成厚片。
	MUZ5ER2 不鏽鋼攪拌盆	攪拌盆最多可處理 750 公克麵粉外加配料。
	MUZ5KR1 塑膠攪拌盆	攪拌盆最多可處理 750 公克麵粉外加配料。
	MUZ5MX1 塑膠攪拌機配 件*	適用於調製飲料、製作水果泥和蔬菜泥、製作美乃滋、切碎 水果和堅果、搗碎冰塊。
	MUZ5MM1 多功能攪拌機	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。

若有配件未包含在供貨清單內,請向零售商或客戶服務另行選購。

按照规程的使用

本设备规定只可用于私人家庭和家用环境。

请勿超过规定所允许的最大加工量(→“应用实例”参见第 48 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。
- 只能用旋转开关开机或者关机。
- 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监看本机器!
- 不能将机器放到高温表面(比如电炉)上,或者高温表面附近。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。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。
- 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。请勿将任何物体(例如: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。

- 请勿同时使用工具和附件或两个附件。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。
- 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。
- 不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。只能用手抓住切削盘的边缘!
- 不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。
- 切勿将手伸到已安装好的搅拌杯中!切勿在未盖上盖子的情况下操作搅拌杯。
- 使用锋利的刀具、排空容器和清洁时请小心。

⚠ 烫伤危险!

在加工热的搅拌物时,盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入0.5 升的热液体或起泡沫的液体。

⚠ 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。

⚠ 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(→“清洁和保养”参见第 47 页)。

⚠ 机器和配件上符号的说明



切实遵守使用说明的各项内容。



注意! 工具转动中。请勿把手伸入加料管中。



注意! 旋转的刀具。

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。

内容

按照规程的使用	41
重要安全须知	41
安全系统	43
产品概览	43
操作位置	44
操作方法	44
清洁和保养	47
存放	47
故障排除	48
应用实例	48
处置	50
保修	50
特殊附件	50

安全系统

启动安全装置

请参见“操作位置”列表。

本机器只能在下列情况下,在位置 **1** 和 **3** 启动:

- 插入并转动搅拌碗(11),直到其已卡入到位。

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。要重新开机时,请将旋转开关调至 **0/off**,即可重新开机。

过载保护装置

若电机在使用时自动关闭,说明过载保护功能已被激活。原因可能是同时加工过多的食物量。

若安全系统被激活,请参见“故障排除”章节。本机器免维护。

产品概览

请将图示页摊开。图 4:

主机

1 释放按钮

2 旋转臂

“臂易升”(„Easy Armlift“)功能可帮助旋转臂向上移动(参见“操作位置”)。

3 旋转开关

关机后(位置 **0/off**),本机器将自动运行到最佳位置以便更换工具。

MUM52..:

0/off = 停止

M = 持续按住此位置不放,本机器将以最高速运行,直到所需的搅拌时间为止。

1-4 档,操作速度:

1 = 低速 - 慢,

4 = 高速 - 快。

MUM54../MUM55../MUM56../

MUM58..:

0/off = 停止

M = 持续按住此位置不放,本机器将以最高速运行,直到所需的搅拌时间为止。

1-7 档,操作速度:

1 = 低速 - 慢,

7 = 高速 - 快。

4 运行指示灯 (MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..)

机器运行时指示灯将亮起(旋转开关位在 **M** 或 **1-7**)。在下列情况下,运行指示灯将闪烁:机器操作不当、电子保险丝跳闸或机器发生故障,请参见“故障排除”章节。

5 驱动器防护盖

若要取下驱动器防护盖,请按下后方区域,即可取下防护盖。

6 用于下列机器之驱动器

- 切菜器和

- 柑橘按压器(特殊附件*)

不使用时,应盖上驱动器防护盖。

7 用于下列工具的驱动器

(搅拌桨、打蛋器、面团钩)和绞肉器(特殊附件*)

8 搅拌机驱动器防护盖

9 搅拌机的驱动器(特殊附件*)

不使用时,应盖上搅拌机驱动器防护盖。

10 电源线收纳盒

MUM52../MUM54../MUM58..:

电源线收纳于电源线收纳盒内

MUM55../MUM56..:

自动卷线装置

搅拌碗(含附件)

11 不锈钢搅拌碗

12 盖子

工具

13 搅拌桨

14 打蛋器

15 搅面钩(含面团导流板)

16 附件包

用于存放工具和切碎刀盘。

切菜器

17 推料棒

18 盖子(含填充轴)

19 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

20 刀盘托架

21 机壳(含出风口)

搅拌机*

22 搅拌杯

23 盖子

24 漏斗

* 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。

操作位置

图 8:

注意!

请根据此表将工具/附件安装到正确的驱动器和位置上,只有在正确的操作位置上才能操作本机器。
























旋转臂应在任何操作位置上皆可卡入到位。

注意事项

旋转臂配有“臂易升”(„Easy Armlift“)功能,可帮助旋转臂向上移动。

操作位置的调整:

- 按下释放按钮并移动旋转臂。请用手支持其移动。
- 将旋转臂移动到所需位置,直到卡入到位。

位置	驱动器	MUM52..	MUM 54/55/56/58..		
1				1-4	1-7
				1-4	1-7
				1-2	1-3
2			*	-	-
3				2-4	3-7
				2-3	3-5
4				3-4	5-7
				3-4	5-7

* 插入/移除打蛋器、搅拌桨及搅面钩;填充大量配料。

操作方法

⚠ 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。

注意!

只有附件/工具安装在正确的操作位置上,才能使用本机器。请勿让机器空转。请勿将机器和附件靠近热源。零部件不适用于微波炉。

- 首次使用之前,请彻底清洁本机器及附件,参见“清洁和保养”章节。

重要注意事项

本使用说明书中,所建议采用的操作速度参考值是以带有 7 档旋转开关的机器为主。关于带有 4 档旋转开关的机器,请在 7 档参考值后面的括号中查看相应的操作速度参考值。本使用说明书中,带有一张关于使用工具或附件时所使用的操作速度参考值贴纸。我们建议将此贴纸粘贴在机器上(图 9)。

准备工作

- 将主机放在平整且干净的表面上。

- 拉出电源线(图 10)。

MUM52../MUM54../MUM58..

电源线收纳盒:

将电源线拉到需要的长度。

MUM55../MUM56..

自动卷线装置:

将电线一次拉到所需的长度(最长为 100 厘米),然后慢慢松开;电源线便会锁定。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。



注意!

插入电源线时,请勿将其扭曲。若机器内置自动卷线装置,请勿手动插入电源线。若电源线卡住,可将所有电源线拉出,然后再将其卷绕回去。

- 将电源插头插上。

搅拌碗和工具

⚠ 旋转工具可能造成受伤的危險

本机器运行时,请勿将手伸到搅拌碗内。只有将盖子(12)盖上,才可使用本机器!

只有驱动器处于静止状态下,才可更换工具。关机后,驱动器仍然会运行一段时间,然后在工具更换位置上。请务必在未使用的驱动器上盖上驱动器保护盖。

注意!

仅限使用本机器配备的搅拌碗。

搅拌桨(13)

用于搅拌面团,如蛋糕面糊

**打蛋器(14)**

用于搅拌蛋清、奶油及松软的面团,如海绵面团

**搅面钩(15)**

用于揉捏较大的面团和搅拌无需搅碎的配料(如葡萄干、巧克力碎片)

**搅拌碗和工具的使用****图 3:**

- 按下释放按钮,将旋转臂移动到位置 2。
- 将搅拌碗插入:
将搅拌碗向前倾斜,然后放下,按逆时针方向转动,直到其卡入到位。
- 根据不同的加工任务,将搅拌桨、打蛋器或搅面钩插入驱动器中,直到其卡入到位。

**注意事项:**

使用搅面钩时,转动面团导流板,直到搅面钩卡入到位(图 3-4b)。

- 将待加工的配料填充到搅拌碗内。
- 按下释放按钮,将旋转臂移动到位置 1。
- 盖上盖子。
- 将旋转开关调至所需的档位。

**我们的建议:****- 搅拌桨:**

先选择 1 档(1)搅拌,然后选择 7 档(4)

- 打蛋器:

先选择 7 档(4),然后选择 1 档(1)搅拌

- 搅面钩:

先选择 1 档(1)搅拌,然后选择 3 档(2)揉面

续填配料

- 使用旋转开关关机。
- 通过盖子的进料管填充更多的配料。
- 或者
- 取下盖子。
- 按下释放按钮,将旋转臂移动到位置 2。
- 填充配料。

**本机器在使用后**

- 使用旋转开关关机。
- 拔出电源插头。
- 取下盖子。
- 按下释放按钮,将旋转臂移动到位置 2。
- 从驱动器上取下工具。
- 取出搅拌碗。
- 清洁所有零部件,参见“清洁和保养”章节。

**切菜器****⚠ 受伤风险**

请勿紧握切碎刀盘上锋利的刀片或边缘。

只能从边缘处握住切碎刀盘!

机器仍在运行及未拔出电源插头时,不得安装/移除切菜器。

请勿将手伸到进料管中。

注意!

切菜器应在完全组装好后再使用。切勿在主机上组装切菜器。只能在指定的位置操作切菜器。

过载保护装置**图 3:**

为了避免因使用切菜器发生过载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。可向客户服务购买新的刀盘托架(含驱动轴)。

双向切片刀盘 -**厚/薄**

用于将水果和蔬菜切片。

使用 5 档(3)加工。

在双向切片刀盘上进行选定:

“1”为厚切片

“3”为薄切片

注意!

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、水果及奶酪切丝,硬质奶酪(如帕马森干酪)除外。

使用 3 档(2)或 4 档(3)加工。

在双向切丝刀盘上进行选定:

“2”为粗丝

“4”为细丝



注意!

双向切丝刀盘不适用于将坚果切丝。只有在选择 7 档(4)时,才能将软奶酪切成粗丝。

磨碎刀盘 - 中细

用于将生土豆、硬质奶酪(例如帕马森干酪)、冰巧克力及坚果磨碎。

使用 7 档(4)加工。

**注意!**

磨碎刀盘不适用于将软奶酪和奶酪片磨碎。

切菜器的使用**图 G:**

- 按下释放按钮,将旋转臂移动到位置 2。
- 将搅拌碗插入:
将搅拌碗向前倾斜,然后放下,按逆时针方向转动,直到其卡入到位。
- 按下释放按钮,将旋转臂移动到位置 3。
- 将驱动器防护盖从切菜器的驱动器中取出(图 G-5a)。
- 将刀盘托架保持在下端,从而确保两个尖端的面朝上。
- 小心地将所需的切片刀盘或切丝刀盘放到刀盘托架的尖端上(图 G-6a)。
使用所有双向刀盘时,应确保所需的面朝上。
- 用手握住刀盘托架上端,并插入机壳中(图 G-6b)。
- 盖上盖子(注意标记),并按顺时针方向转动到止动位置。
- 将切菜器放置在驱动器上,并按顺时针方向转动到止动位置,如图 G-8 所示。
- 将旋转开关调至推荐的档位上。
- 将待加工的食物填充到进料管中,并用推料棒将其推入。

**注意!**

防止切削食物在出风口堆积。

提示: 为确保保切削效果均匀,请将细长的切削食物成束加工。

注意事项: 若待加工的食物卡在切菜器内,请关闭厨师机,拔出电源插头,直到驱动器完全静止,再取下切菜器的盖子,并清空进料管。

本机器在使用后

- 使用旋转开关关机。
- 按逆时针方向旋转切菜器,并将其取下。
- 按逆时针方向旋转盖子,并将其取下。

- 取出刀盘托架与刀盘。用手指从下朝上按压驱动轴取出刀盘(图 H)。
- 清洁零部件。

搅拌机**⚠ 锋利的刀片 / 旋转驱动器可能造成受伤的危险!**

切勿将手伸到已安装好的搅拌机中!等到驱动器处于静止状态,才能取下 / 装上搅拌机!只有搅拌机完成组装并将盖子盖上,才能使用。

⚠ 烫伤危险!

加工高温搅拌食物时,蒸汽会从盖子漏斗逸出。最多只能填充 0.5 升高温或起泡的液体。

注意!

搅拌机可能会因而损坏。请勿加工冷冻配料(冰块除外)。请勿让搅拌机空转。

搅拌机的使用**图 I:**

- 按下释放按钮,将旋转臂移动到位置 4。
- 取下搅拌机驱动器防护盖。
- 安装搅拌杯(搅拌杯手柄上的标记需对准主机标记处),然后按逆时针方向转动到止动位置。
- 填充配料。
最大液体容量 = 1.25 升;起泡或高温液体最大容量 = 0.5 升;
最佳加工容量 -
固体 = 50 到 100 克;
- 将盖子盖上,并按逆时针方向往搅拌机手柄转动到止动位置。盖子必须卡入到位。
- 将旋转开关调至所需的档位。

**续填配料****图 I-8:**

- 使用旋转开关关机。
 - 取下盖子并填充配料
- 或者
- 取下漏斗,并通过进料管慢慢填充固体配料
- 或者
- 通过漏斗填充液体配料。

本机器在使用后

- 使用旋转开关关机。
- 按顺时针方向旋转搅拌机,并将其取下。

提示: 建议使用完搅拌机后,立即清洗搅拌机。

清洁和保养

注意!

请勿使用磨蚀性清洁剂, 否则可能造成机器表面损坏。

清洁主机

⚠ 有电击危险!

请勿将主机浸泡在水中或在水龙头下用水冲洗。请勿使用任何蒸汽清洁机。

- 拔出电源插头。
- 使用湿布擦拭主机和驱动器防护盖。必要时, 可使用少许洗碗精。
- 然后擦干主机。

清洁搅拌碗和工具

搅拌碗和工具可放入洗碗机洗涤。请勿在洗碗机中将塑料零部件夹住, 因为它们可能在洗涤过程中变形!

清洁切菜器

切菜器的所有零部件均可放入洗碗机洗涤。

提示: 若要清除如胡萝卜等食物经加工后所形成的红色印迹, 可将少量食用油倒在布上, 擦拭切菜器(非切碎刀盘)将其清除。然后用清水冲洗切菜器。

清洁搅拌机

⚠ 锋利的刀片可能造成受伤的危险!

请勿赤手触碰搅拌刀片。

搅拌杯、盖子、漏斗均可放入洗碗机洗涤。

提示: 加工完液体后, 往往不用将搅拌机从主机上取下, 在安装的搅拌机内倒入少量的水及洗碗精, 然后将搅拌机启动几秒钟(M 档)。将洗涤水倒出, 再用清水冲洗搅拌机即可。

重要注意事项

必要时, 可清洁附件包。请注意附件包内相关的保养说明。

存放

⚠ 受伤危险!

未使用本机器时, 请拔出电源插头。

图 13:

- 将工具和切碎刀盘存放在附件包内。
- 请将附件包放在搅拌碗内。
- 若要存放在原包装内, 请参见图 14。

故障排除

⚠ 受伤危险!

故障排除之前, 应拔出电源插头。

下列机型的重要注意事项: MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..

在下列情况下, 运行指示灯将闪烁: 机器操作不当、电子保险丝跳闸或机器发生故障, 请参见“故障排除”章节。

旋转臂应在任何操作位置上皆可卡入到位。 请首先根据以下的注意事项排解已出现的问题。

故障

机器未运行。

解决办法

- 检查供电。
- 检查电源插头。
- 检查旋转臂。
是否处于正确的位置? 是否卡入到位?
- 尽可能将搅拌机或搅拌碗拧紧到止动位置。
- 装上搅拌机盖子, 并转动到止动位置。
- 未使用驱动器时, 将驱动器防护盖盖上。
- 重新启动安全装置已被激活。先将机器调至 **0/off**, 然后再调回到所需的档位。

故障

机器在使用时自行关机。过载保护装置已被激活。因同时加工过量食物而被启动。

解决办法

- 关机。
- 减少加工量。
- 请勿超过最大加工量(参见“应用实例”!)

故障

机器运行时, 释放按钮意外被按下。旋转臂向上移动。尽管驱动器被关闭, 但无法停在工具更换位置上。

解决办法

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 将旋转臂移动到位置 1。
- 开机(1 档)。
- 将机器重新关机。

工具即可停在工具更换的位置上。

故障

搅拌机无法启动或在使用过程中停止, 驱动器发出“嗡嗡”声。刀片被卡住。

解决办法

- 关机并拔出电源插头。



- 拆下搅拌机并移除堵塞物。
- 重新装上搅拌机。
- 开机。

重要注意事项

若无法按上述步骤排除故障,请与客户服务联系。

应用实例

鲜奶油

- 100-600 克

- 选择 7 档(4),用打蛋器将奶油搅拌 1 分半钟到 4 分钟(视奶油量和质量而定)。



蛋清

- 1 到 8 个蛋清

- 选择 7 档(4),用打蛋器将蛋清搅拌 4 到 6 分钟。



海绵蛋糕面团

基本食谱

- 2 个鸡蛋
- 2-3 汤匙热水
- 100 克糖
- 1 小包香草糖末
- 70 克面粉
- 70 克淀粉
- 必要时,再准备些发酵粉

- 选择 7 档(4),用打蛋器将将配料(面粉和淀粉除外)搅拌 4 到 6 分钟,直到起泡为止。
- 将旋转开关调至 1 档(1),用勺子将过筛后的面粉和淀粉搅拌约半分钟到 1 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱



糕饼面糊

基本食谱

- 6 个鸡蛋
- 500 克糖
- 1 撮盐
- 2 小包香草糖末或一半柠檬皮
- 500 克黄油或人造黄油(室内温度)
- 1000 克面粉
- 1 小包发酵粉
- 250 毫升牛奶
- 选择 1 档(1),用搅拌桨将蛋、糖、盐及香草糖末或柠檬皮搅拌约 10 秒钟。
- 调至 5 档(3),加工约 120 秒钟。
- 添加黄油,并选择 3 档(2)加工约 60 秒钟。



- 添加面粉和发酵粉,并选择 1 档(1)加工约 2 分钟。
- 调至 3 档(2),并在 2 分钟内逐步添加牛奶。

最大量: 1 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(1),用搅拌桨将所有配料搅拌约半分钟,然后选择 6 档(3),再搅拌 2 到 3 分钟。

填充 500 克面粉:

- 选择 1 档(1),用搅面钩将配料搅拌约半分钟,然后选择 3 档(2),再搅拌约 3 到 4 分钟。

最大量: 2 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(2),再搅拌约 3 到 6 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱

面食面团

基本食谱

- 300 克面粉
- 3 个鸡蛋
- 必要时,加入 1 到 2 汤匙(10-20 克)冷水
- 选择 3 档(2),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(2),再搅拌约 4 到 5 分钟。



蛋黄酱

- 2 个鸡蛋
- 2 小匙芥末酱
- ¼ 升食用油
- 2 食匙柠檬汁或醋
- 1 撮盐
- 1 撮糖

配料的温度须一致。

■ 选择 3 档(2)或 4 档(3),将所有配料(食用油除外)放入搅拌机加工数秒钟。

■ 将搅拌机切换到 7 档(4),并通过漏斗慢慢倒入食用油,再进行搅拌,直到乳化成蛋黄酱。



蛋黄酱应立即食用,切勿存放。

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国期的销售代表来确定。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。

特殊附件

	MUZ5ZP1 柑橘按压器	用于将橘子、柠檬和葡萄柚榨汁。
	MUZ5CC1 切丁器	用于将水果和蔬菜切成大小均匀的方块
	MUZ5FW1 绞肉器	用于将新鲜的肉绞碎,以制作鞑靼牛排或肉饼。
	MUZ45LS1 多孔盘组 细孔(3 毫米), 粗孔(6 毫米)	需配合 MUZ5FW1 绞肉器一同使用。 细孔盘用于制作肉酱和涂抹酱,粗孔盘用于制作香肠和腊肉。

	MUZ45SV1 制酥饼器	需配合 MUZ5FW1 绞肉器一同使用。 所配的金属模板上有 4 种不同的糕点模具。
	MUZ45RV1 磨碎器	需配合 MUZ5FW1 绞肉器一同使用。 用于将坚果、杏仁、巧克力和面包干磨碎。
	MUZ45FV1 压榨果汁器	需配合 MUZ5FW1 绞肉器一同使用。 用于将莓果类(覆盆莓除外)、西红柿和玫瑰果压制成糊状。 同时,在加工时能自动将黑醋栗子去梗和去籽。
	MUZ45PS1 薯片切片刀盘	需配合 MUZ5DS1 切菜器一同使用。 用于将生土豆切片,以制作薯片。
	MUZ45AG1 亚洲蔬菜刀盘	需配合 MUZ5DS1 切菜器一同使用。 用于将水果和蔬菜切成细条状,以制作亚洲菜式。
	MUZ45RS1 磨碎刀盘(粗)	需配合 MUZ5DS1 切菜器一同使用。 用于将生土豆磨碎,以制作土豆煎饼或土豆丸子。
	MUZ45KP1 土豆煎饼刀盘	需配合 MUZ5DS1 切菜器一同使用。 用于将生土豆磨碎,以制作土豆煎饼,可将水果和蔬菜切成厚片。
	MUZ5ER2 不锈钢搅拌碗	搅拌碗中最多可加工 750 克面粉外加配料。
	MUZ5KR1 塑料搅拌碗	搅拌碗中最多可加工 750 克面粉外加配料。
	MUZ5MX1 塑料搅拌机 附件	用于搅拌饮料、制作水果泥和蔬菜泥、制备蛋黄酱、切碎水果和坚果、捣碎冰块。
	MUZ5MM1 多功能搅拌机	用于将香草、蔬菜、苹果及肉剁细,将胡萝卜、萝卜及奶酪切丝,将坚果及冰巧克力磨碎。

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。

<p>لمفزمة اللحم MUZ5FW1. لعصر الثماء التوتية ما عدا التوت الشوكي والطماطم وثمر الورد البري. كذلك يتم إزالة سيقان وبذور الكشمش في نفس الوقت.</p>	<p>MUZ45FV1 عصرة فواكه</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقالية.</p>	<p>MUZ45PS1 قرص تقطيع أصابع البطاطس</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لتقطيع الفواكه والخضروات لشرايح طويلة لإعداد الوجبات الآسيوية.</p>	<p>MUZ45AG1 قرص لتقطيع خضروات الوجبات الآسيوية</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة، مثلاً لإعداد أقراص البطاطس المقالية أو الكبيبة.</p>	<p>MUZ45RS1 قرص بشر خشن الكبيبة.</p>	
<p>للخراطة التمريية الفورية MUZ5DS1. لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سمكية.</p>	<p>MUZ45KP1 قرص كبيبة البطاطس</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p>MUZ5ER2 وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ</p>	
<p>في هذا الوعاء يمكن إعداد كمية يصل قدرها حتى 750 جرام من الطحين بالإضافة إلى المكونات.</p>	<p>MUZ5KR1 وعاء تقليب بلاستيكي</p>	
<p>لخلط المشروبات ولإعداد عجينة البوريه المصنوعة من الفواكه والخضروات، ولإعداد المايونيز، ولتقطيع الفواكه والمكسرات، ولجروش مكعبات الثلج.</p>	<p>MUZ5MX1 خلاط بلاستيكي</p>	
<p>لتخريط الأعشاب والخضروات والتفاح واللحم، ولبشر الجزر والفجل والجبن، ولبشر المكسرات والبندق واللوز والشوكولاتة المبردة.</p>	<p>MUZ5MM1 خلاط متعدد الاستخدام</p>	

في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراؤه عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

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 اشترى منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

الكماليات الخاصة

لعصر البرتقال والليمون والجريب فروت.	MUZ5ZP1 عصارة موالح	
لتقطيع الفاكهة والخضروات إلى مكعبات كبيرة متساوية	MUZ5CC1 تجهيزة تقطيع المكعبات	
لفرم اللحم الطازج النقي لإعداد الترتار "لحم مفروخ بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي" أو اللحم المفروم المحمر.	MUZ5FW1 مفرمة اللحم	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. ناعم للفظائر المحشوة باللحم المفروم وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح الخبز، خشن للنفائق وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.	MUZ45LS1 طقم أقراص مثقبة ناعم (3 ملليمتر) خشن (6 ملليمتر)	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. مسطرة تشكيل معدنية لـ 4 أشكال مختلفة من الحلويات.	MUZ45SV1 قمع لتشكيل عجين الحلويات	
لمفرمة اللحم MUZ5FW1. لبشر المكسرات واللوز والشوكولاتة والخبز الجاف.	MUZ45RV1 ميشرة	

ح

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 3 أكياس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 660 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 5-4 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.



المايونيز

- 2 بيضة
- 2 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1/4 لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 1 حفنة من الملح
- 1 حفنة من السكر
- ينبغي أن تنتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي.
- يتم إعداد المكونات (عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثوانٍ على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).
- ثم صب الزيت ببطء من خلال قمع في الخلاط على الدرجة 7 (4) وواصل أثناء ذلك عملية الخلط لحين أن تصل مكونات المايونيز إلى درجة التوزيع الدقيق في بعضها البعض.
- يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.

التخلص من الجهاز

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

- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 2-3 دقائق على الدرجة 6 (3) باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.

اعتبارًا من 500 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1 (1)، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

ح

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 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 6-3 دقائق على الدرجة 3 (2) باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

ح

عجين المكرونة

الوصفة الأساسية

- 300 جرام طحين
- 3 بيضات
- وحسب الحاجة 1-2 ملعقة (10-20 جرام)
- ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 (2) حتى تصبح عجينا.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1.5 ضعف المقادير الأساسية

- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 (1)
- ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث
- تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن
- 1/2 حتى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين الخالي من الخميرة الوصفة الأساسية

- 6 بيضات
- 500 جرام سكر
- 1 حفنة من الملح
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر
- 1/2 ليمونة
- 500 جرام زبدة أو سمن
- (درجة حرارة الغرفة)
- 1000 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 250 مليلتر لبن
- تُخلط المكونات: السكر والبيض والملح وسكر
- الفانيليا أو قشر الليمون لمدة 10 ثوان تقريباً على
- الدرجة 1 (1) بذراع التقلب الحلزوني.
- اضبط الجهاز على الدرجة 5 (3) وشغله لمدة
- 120 ثانية تقريباً.
- أضف الزبدة وشغل الجهاز لمدة 60 ثانية على
- الدرجة 3 (2).
- أضف الطحين والبيكنج بودر وشغل الجهاز لمدة
- 2 دقيقة على الدرجة 1 (1).
- اضبط الجهاز على الدرجة 3 (2) وأضف الماء
- رويداً رويداً في غضون 2 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1 ضعف المقادير الأساسية

عجينة مقددة

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة
- (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

العطل

الخلط لا يبدأ في العمل أو يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام، وحدة الإدارة تصدر صوت «أزيز».

كيفية التصرف

- أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي.
- أخرج الخلط من على وحدة الإدارة وأزل العائق المتسبب في الانحشار.
- أعد تركيب الخلط.
- شغل الجهاز.

تنبيه هام

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

أمثلة تطبيقية للاستخدام

خفق القشدة



- 100-600 جرام
- تُخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين
- 1/2 إلى 4 دقائق على الدرجة 7 (4) - وفقاً
- لكمية القشدة ونوعها.

خفق زلال البيض



- من 1 إلى 8 زلال بيض
- يُخفق البيض بالمضرب لمدة 4 إلى 6
- دقائق على الدرجة 7 (4).

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية



- 2 بيضة
- 2-3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 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 (4) باستخدام المضرب حتى تصبح
- رغوية.

كيفية التصرف

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- افحص الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟ هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصد الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدة الإدارة على وحدات الإدارة غير المستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **O/off** ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. تم معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

كيفية التصرف

- أوقف الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.
- لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «أمثلة تطبيقية للاستخدام»!)

العطل

أثناء كون وحدة الإدارة في وضع الدوران تم عن طريق الخطأ أو بصورة غير متعمدة إعمال زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق. الذراع المتراوح يتحرك إلى أعلى. وحدة الإدارة تتوقف عن الدوران، إلا أنها لا تتوقف في وضع تغيير أدوات العمل.

كيفية التصرف

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **O/off**.
- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- شغل الجهاز (الدرجة 1).
- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.
- أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.



تلميح مفيد: بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل فإنه يكون في الكثير من الحالات من الكافي أن يتم تنظيف الخلاط بدون إخرجه من على الجهاز. يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الخلاط لعدة ثوانٍ (مع الضغط على درجة **M**). وبعد ذلك يتم سكب ماء الشطف ثم يتم شطف الخلط بماء نقي.

تنبيه هام

عند اللزوم يتم تنظيف كيس الملحقات التكميلية. يجب مراعاة تنبيهات العناية المدونة على الرقعة الموجودة داخل الكيس.

الحفاظ على الجهاز**⚠️ خطر حدوث إصابات!**

عند عدم استخدام الجهاز يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الصورة K:

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.
- للحفاظ على الجهاز في العبوة الأصلية انظر الصورة L.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال**⚠️ خطر حدوث إصابات!**

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيهات هامة بشأن الطرز

MUM54../MUM55../MUM56../MUM58..
عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبين الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب ان يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل. يرجى منكم أن تقوموا أولاً بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

العطل

الجهاز لا يعمل.

تنظيف الجهاز والعناية به

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.

تنظيف الجهاز الأساسي

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

انزع القابس الكهربائي.

يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي لوحدة الإدارة بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات. قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء وأدوات العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها!

تنظيف الخراطة التمريرية الفورية

جميع أجزاء الخراطة التمريرية الفورية قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

تلميح مفيد: لإزالة المخلفات الحمراء اللون التي قد تتخلف بعد إعداد بعض المواد الغذائية، مثل الجزر، يتم وضع القليل من زيت الطعام على قطعة قماش ويتم مسح الخراطة التمريرية الفورية (وليس أقراص التقطيع) جيداً. بعد ذلك يتم شطف الخراطة التمريرية الفورية بالماء.

تنظيف الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة. وعاء الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

العمل بالخلط

الصورة 8:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر، الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0.5 لتر، كمية الأعداد المثالية، جوامد = 50 حتى 100 جرام،

- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته عكس دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف في مقبض الخلاط. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

إضافة المكونات

الصورة 8-8:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات، أو
- أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلاية من خلال فتحة الإضافة اللاحقة أو
- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

تلميح مفيد: من الأفضل إجراء تنظيف الخلاط فوراً بعد الانتهاء من استخدامه.

العمل بالخراطة التمريرية الفورية الصورة G:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتروحة إلى الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بالخراطة التمريرية الفورية (الصورة G-5a).
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتين إلى أعلى.
- يتم ومع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة G-6a).
- عند تعلق الأمر بأقراص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة ان يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.

- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف العلوي ويتم تركيبه في جسم الاحتواء (الصورة G-6b).

- ركب الغطاء (انتبه إلى الإشارات) ثم أدره في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية كما هو معروض في الصورة G-8 في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة إلى مصد الإيقاف.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.

- ضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ الإدخال ثم ادفعها بحذر إلى الداخل باستخدام أداة الكبس.

تنبيه هام!

- يجب مراعاة تجنب حدوث تكس ارتدادي للمادة الغذائية الجاري إعدادها في فتحة الإخراج.

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

تنبيه: في حالة ما إذا حدث وانحسرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قاييس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- أدر الخراطة التمريرية الفورية في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم فصلها عن الجهاز.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم فصله عن الجهاز.
- أخرج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة H).
- يتم تنظيف الأجزاء.

الخلاط

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا تدخل يديك أبداً في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/ تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

⚠ خطر الإصابة بالحرق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

تنبيه هام!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- انزع القابض الكهربائي.
- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المترابحة إلى الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».



خراطة تمريرية فورية

⚠ خطر الإصابة

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع.

يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!

يجب عدم تركيب / إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون في وضع كامل التركيب. يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخراطة التمريرية الفورية على الجهاز الأساسي. يجب عدم استخدام الخراطة التمريرية الفورية إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه.

التأمين ضد التحميل الزائد

الصورة 5:

للحول دوت ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على الخراطة التمريرية الفورية فإن عمود الدوران مجهز بموضع محزز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران ينكسر عند هذا الموضع. يمكن الحصول على عمود دوران جديد لدى مركز خدمة العملاء.

قرص تقطيع بوجهي وظيفيين -



سميك/رفع

لتقطيع الفاكهة والخضروات.

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 5 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص

التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«1» لوجه التقطيع السميك

«3» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه هام!

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 بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم



لبشر الخضروات والفاكهة والجبن

باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن

البارميزان).

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر

ذو الوجهين الوظيفيين:

«2» لوجه البشر الخشن

«4» لوجه البشر الناعم

تنبيه هام!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر

المكسرات (البندق، اللوز، إلخ). أنواع الجبن اللينة

يجب عدم بشرها إلى بالوجه الخشن على الدرجة

7 (4).

قرص البشر - متوسط النعومة



لبشر البطاطا (البطاطس) اللينة، وأنواع

الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان)،

والشيكولاتة المبردة والمكسرات (البندق، اللوز، إلخ).

الإعداد يتم إجراؤه على الدرجة 7 (4).

تنبيه هام!

قرص البشر غير صالح لبشر أنواع الجبن اللينة

وأنواع الجبن القابلة للتقطيع لشرائح.

الوعاء وأدوات العمل

⚠️ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) ركبًا في موضعه!

يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام. قم دائمًا بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغشية الواقية لوحدة الإدارة.

⚠️ تشبيه هام!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.

ذراع التقلب الحزوني (13)

يستخدم لتقلب العجين، مثل أنواع العجين التي تُعد بالتقلب وليس بالعجن



المضرب (14)

يستخدم لحقق زلال البيض والقشدة ولتقلب العجين الخفيف، مثل عجينة البسكويت



كلاب العجين (15)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها (مثل الزبيب ورفائق الشوكولاتة)



العمل بالوعاء وأدوات العمل

الصورة 6:

يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2. يتم تركيب الوعاء:



يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم إدارته عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يستقر في موضعه النهائي.

- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقلب الحزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

ملاحظة

عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات (الصورة 4b-6).

- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.



ونحن ننصح بالتالي:

- ذراع التقلب الحزوني:
يتم أولاً إجراء التقلب الأولي على الدرجة 1 (1) وبعد ذلك يتم اختيار الدرجة 7 (4)
- المضرب:
على الدرجة 7 (4)، الخلط على الدرجة 1 (1)
- كلاب العجين:
يتم أولاً إجراء التقلب الأولي على الدرجة 1 (1)، وبعد ذلك يتم إجراء العجن على الدرجة 3 (2)

إضافة المكونات

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.

أو

- إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوحة إلى الوضع 2.
- قم بتعبئة المكونات.



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

تنبيه هام

القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل الموصى بها في تعليمات الاستخدام هذه تكون خاصة بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذي 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذي 4 درجات فإنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى. في تعليمات الاستخدام هذه تجدون ملصقاً مدوناً عليه القيم التوجيهية الخاصة بسرعة العمل بالجهاز عند استخدام أدوات العمل أو الملحقات التكميلية. ونحن نوصي بأن يتم إصاق هذا الملصق على الجهاز (الصورة C).

إعداد الجهاز

- ضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- أخرج سلك التوصيل الكهربائي (الصورة D).



MUM52../MUM54../
MUM58..

التجويف الخاص بسلك التوصيل الكهربائي:

يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.



MUM55../MUM56..

تجهيزة لف الالي لسلك التوصيل الكهربائي: يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول

المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه بتمهل: يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً. يتم تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك لينتم لفة إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يترك بتمهل.

⚠ تنبيه هام!

يجب الحرص على عدم ليّ سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل يجب عدم دفع السلك باليد إلى الداخل. في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف ذاتياً. ■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.

الوضع		وحدة إدارة	
MUM 54/55/	MUM 52..		
56/58..			

1-7	1-4			
1-7	1-4			1
1-3	1-2			
-	-	*		2
3-7	2-4			3
3-5	2-3			
5-7	3-4			4
5-7	3-4			

* تركيب/إخراج المضرب، ذراع الانقلاب الحلزوني، كلاب العجين، لإدخال كميات كبيرة من المواد المطلوب معالجتها.

استخدام الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات!

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

⚠ تنبيه هام!

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

4 مبيّن ضوئي لحالة التشغيل

MUM54../MUM55../MUM56../
(MUM58..)

يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع M أو 1-7). يومض عند وجود أخطاء في تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التامين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

5 غطاء واقى لوحدة الإدارة

لاستبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة يتم الضغط على الجزء الخلفي من الغطاء ويتم استبعاد الغطاء.

6 وحدة إدارة

– للخراطة التمريرية الفورية

– ولعصارة الموالح (ملحق تكميلي خاص *) عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة الإدارة في موضعه.

7 وحدة إدارة لأدوات العمل

(ذراع التقليل الحلزوني، المضرب، كُلاب العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص *)

8 الغطاء الواقى لوحدة إدارة الخلاط

9 وحدة إدارة الخلاط (ملحق تكميلي خاص *) عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

10 حفظ سلك التوصيل الكهربائي

:MUM52../MUM54../MUM58..

يتم إدخال سلك التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك

:MUM55../MUM56..

تجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

12 غطاء

أدوات عمل

13 ذراع تقليل حلزوني

14 مضرب

15 كلاب عجينة بطراد عجينة

16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

خراطة تمريرية فورية

17 أداة الكبس

18 غطاء بمنفذ تعبئة

19 أقراص التقطيع

a قرص تقطيع بوجهي وظيفيين - سميك/رقيق

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص بشر - متوسط النعومة

20 حامل الأقراص

21 جسم احتواء بفتحة إخراج

خلاط *

22 وعاء الخلاط

23 غطاء

24 القمع

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

أوضاع التشغيل

الصورة B:

⚠ تنبيه هام!

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

ملاحظة

الذراع المتراوح مجهز بوظيفة «Easy Armlift»، وهذه الوظيفة تدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى.

ضبط وضع التشغيل:

- يتم ضغط زر تحرير القفل وتحريك الذراع المتراوح. يجب دعم الحركة بإحدى اليدين.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد. للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أمد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

الصورة A:

الجهاز الرئيسي

1 زر تحرير القفل

2 ذراع متراوح

وظيفة «Easy Armlift» لدعم حركة الذراع المتراوح إلى أعلى (انظر «أوضاع التشغيل»).

3 مفتاح دوار

بعد إيقاف التشغيل (الوضع 0/off) فإن الجهاز يتحرك أوتوماتيكياً إلى الوضع المثالي لتغيير أداة العمل.

MUM52..:

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 4-1، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 4 = أقصى عدد من اللفات.

MUM54../MUM55../MUM56../

MUM58..:

0/off = توقف

M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.

الدرجات من 7-1، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى عدد من اللفات

الدرجة 7 = أقصى عدد من اللفات.

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

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	أنظمة الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-4	أوضاع التشغيل
ar-5	استخدام الجهاز
ar-9	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-10	الحفاظ على الجهاز
ar-10	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-11	أمثلة تطبيقية للاستخدام
ar-12	التخلص من الجهاز
ar-13	شروط الضمان
ar-13	الكماليات الخاصة

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل».

الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله في الوضعين 1 و 3 إلا:

- عندما يكون الوعاء (11) مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى موضع الاستقرار النهائي.

التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن 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/off ثم يتم التشغيل من جديد.

- يجب عدم تغيير وضع الذراع المتراوح أثناء وجود الجهاز في وضع التشغيل.
- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدماً والغطاء مركباً وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملعقة. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملعقة. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- 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.
- 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 تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبداً في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقاً والغطاء غير مركب.
- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

⚠️ خطر الإختناق!

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.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة 9).

⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية.
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



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 (← «أمثلة تطبيقية للاستخدام» انظر صفحة 11). 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 بمقيس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائي مركباً وفقاً للوائح المعنية.
- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- 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 تسحب على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. 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.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

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 Shqipërisë, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkëlqim Fusha, Selitë,
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 Kavajës,
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
Werkskundendienst 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./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
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"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou 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
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
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:serviceenet@serviceenet.ee
www.simson.ee

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

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hoolodus@eliser.ee
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

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 Service 0,40 € / min
+ prix appel

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

0 892 698 009 Service 0,40 € / min
+ prix appel

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
 Τηλέφωνο: 181 82
 Τηλέφωνο: 210 427 77 01
 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.: 2626 9655 (HK)
 Toll free 0800 863 (Macao)
 Fax: 2565 6681
 mailto:bosch.hk.service@bshg.com
 www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uređaji d.o.o.
 Ulica grada Vukovara 269F
 10000 Zagreb
 Tel.: 01 5520 888
 Fax: 01 6403 603
 mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
 www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
 Árpád fejedelem útja 26-28
 1023 Budapest
 Call Center: +06 80 200 201
 mailto:BSH-szerviz@bshg.com
 www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
 M50 Business Park
 Ballymount Road Upper
 Walkinstown
 Dublin 12
 To arrange an engineer visit, to order
 spare parts and accessories or for
 product advice please call
 Tel.: 01450 2655*
 www.bosch-home.ie
 * Calls are charged at the basic rate, please
 check with your telephone service provider
 for exact charges

IL Israel

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.
 Noatuní 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)
 Tel.: 02 412 678 100
 mailto:info.it@bosch-home.com
 www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Anackiy A.N. PTN-Service
 Kuyski Dina str.23/1 N3
 Astana
 Tel.: 717 236 64 55
 mailto:ptnservice@mail.ru
 Technodom Service
 Utegen Batira Str. 73
 480096 Almaty
 Tel.: 727 258 85 44
 mailto:lsr@technodom.kz
 www.technodom.kz
 Kombitehnocentr
 Zhambyl st. 117
 480096 Almaty
 Tel.: 727 338 45 55
 mailto:cts_pavel@bk.ru
 www.cts.kz

TOO Evrika Service
 Shimkent, Riskulova 22.
 Shimkent 160018
 Tel.: 727 252 44 63 75
 mailto:evrika_c@mail.ru
 www.evrika.com

AV SERVICE

Abulhair hana Str. 51
 Uralsk 090000
 Tel.: 711 293 99 49
 mailto:oastafiev@avservice.kz
 www.avservice.kz

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.: 037 212 146
 Fax: 037 212 165
 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.: 870 055 595
 Fax: 052 741 722
 mailto:info@balticcontinent.lt
 www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
 03116 Vilnius
 Tel.: 870 044 724
 Fax: 052 737 368
 mailto:svc@emtoservis.lt
 www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
 13-15, ZI Breedeweues
 1259 Senningerberg
 Tel.: 26 349 811
 Fax: 26 349 315
 Reparaturen: lux-repair@bshg.com
 Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
 www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
 Buļļu iela 70c
 1067 Riga
 Tel.: 067 42 52 32
 mailto:info@serviscentrs.lv
 www.serviscentrs.lv
 BALTIJAS SERVISS
 Brīvības gatve 201
 1039 Riga
 Tel.: 067 07 05 20; -36
 Fax: 067 07 05 24
 mailto:info@baltijasserviss.lv
 www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
 Tadaikų iela 4
 1004 Riga
 Tel.: 067 71 70 60
 Fax: 067 60 12 35
 mailto:serviss@elektronika.lv
 www.elektronika.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
 Oktobarske revolucije 129
 81000 Podgorica
 Tel./Fax: 020 674 631
 Mobil: 069 324 812
 mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
 Jane Sandanski 69 lok. 3
 1000 Skopje
 Tel.: 02 2454 600
 Mobil: 070 233 689
 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.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurus Avenue 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 05 54
Tel.: 22 66 06 00
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: 8.30 am to 5.00 pm
(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 Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
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.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
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.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TH Thailand, ประเทศไทย

BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

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 bedelli şehir içi ücretlendirmesi,
cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

我們期盼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:bshntzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralia Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel : 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

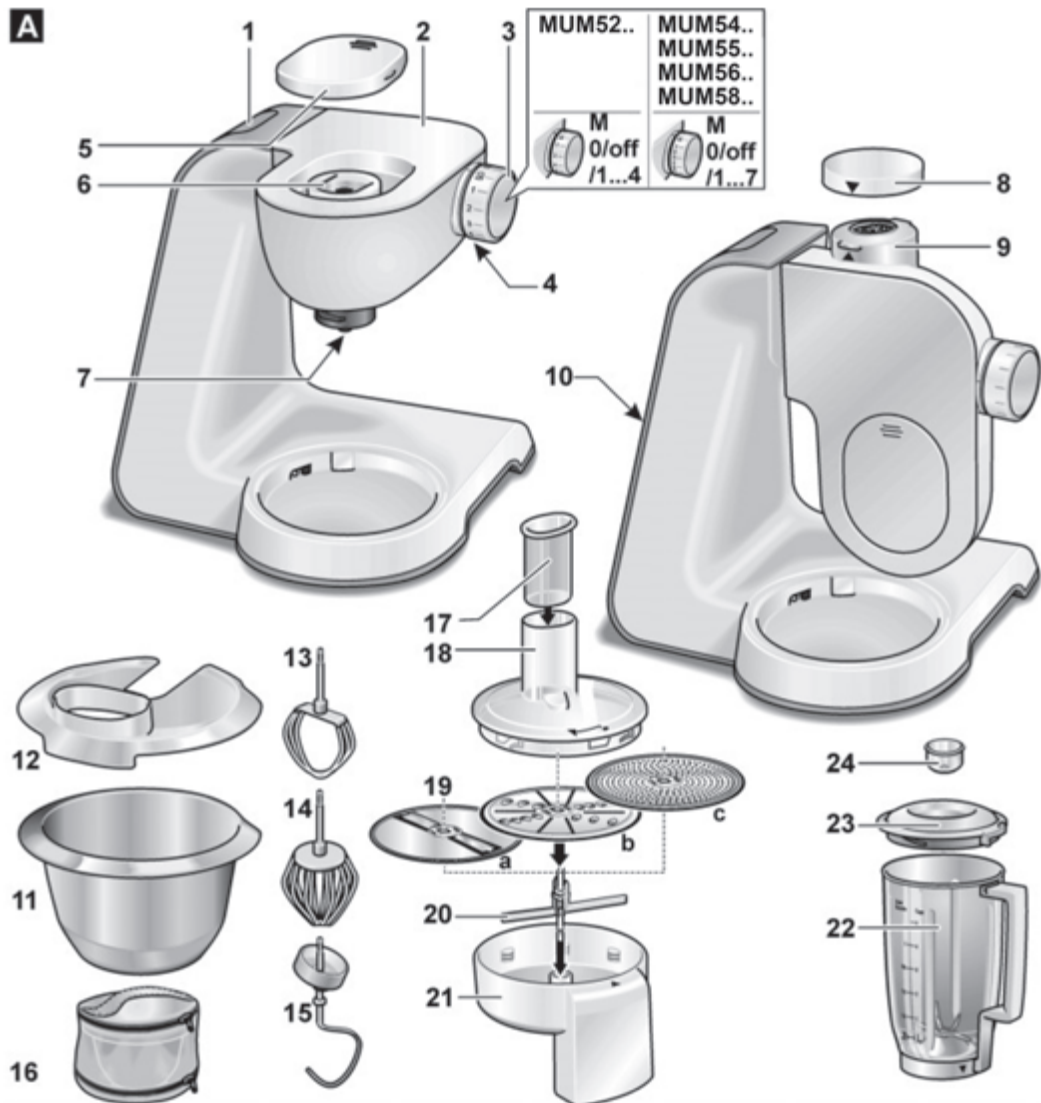
81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



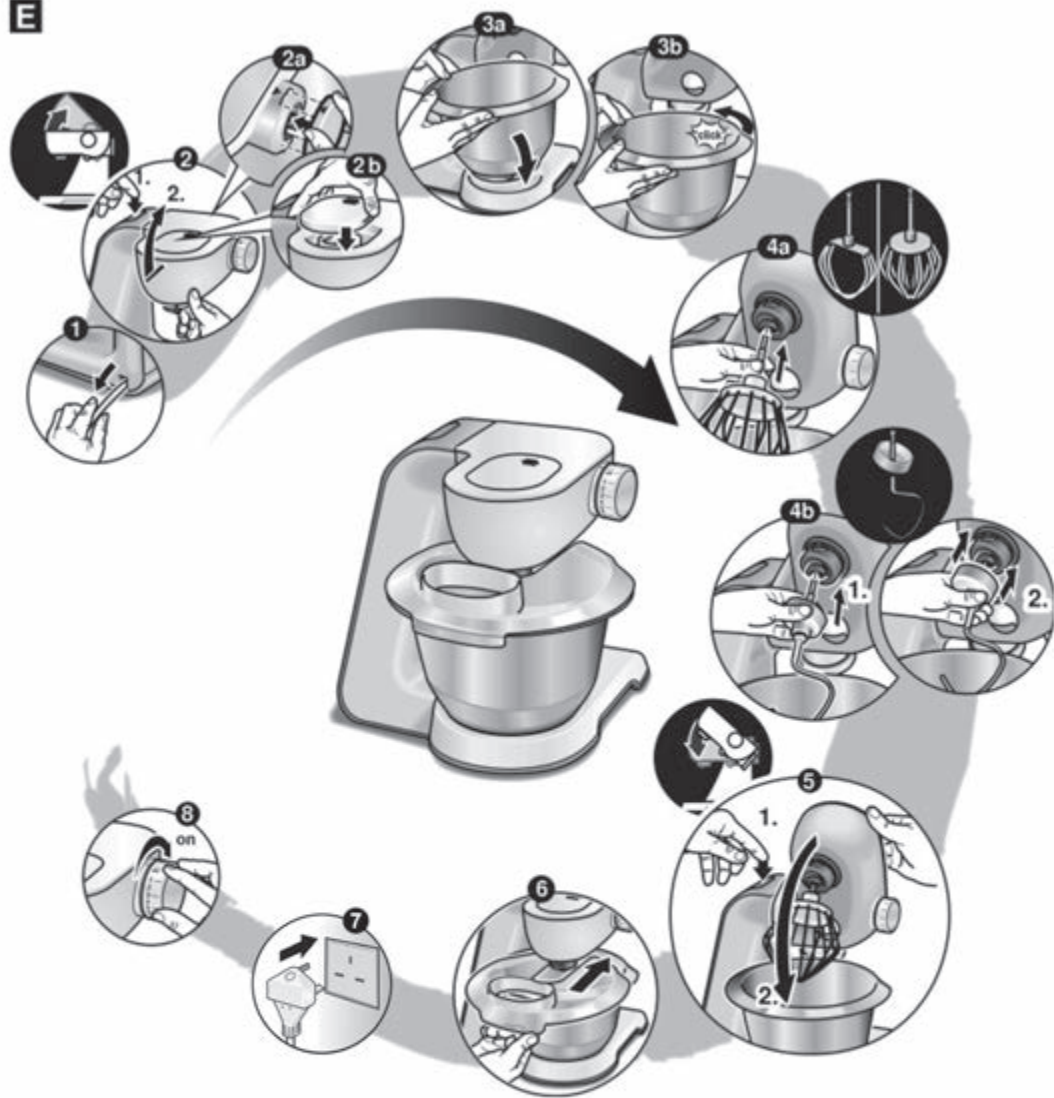
8001119254 (9810)

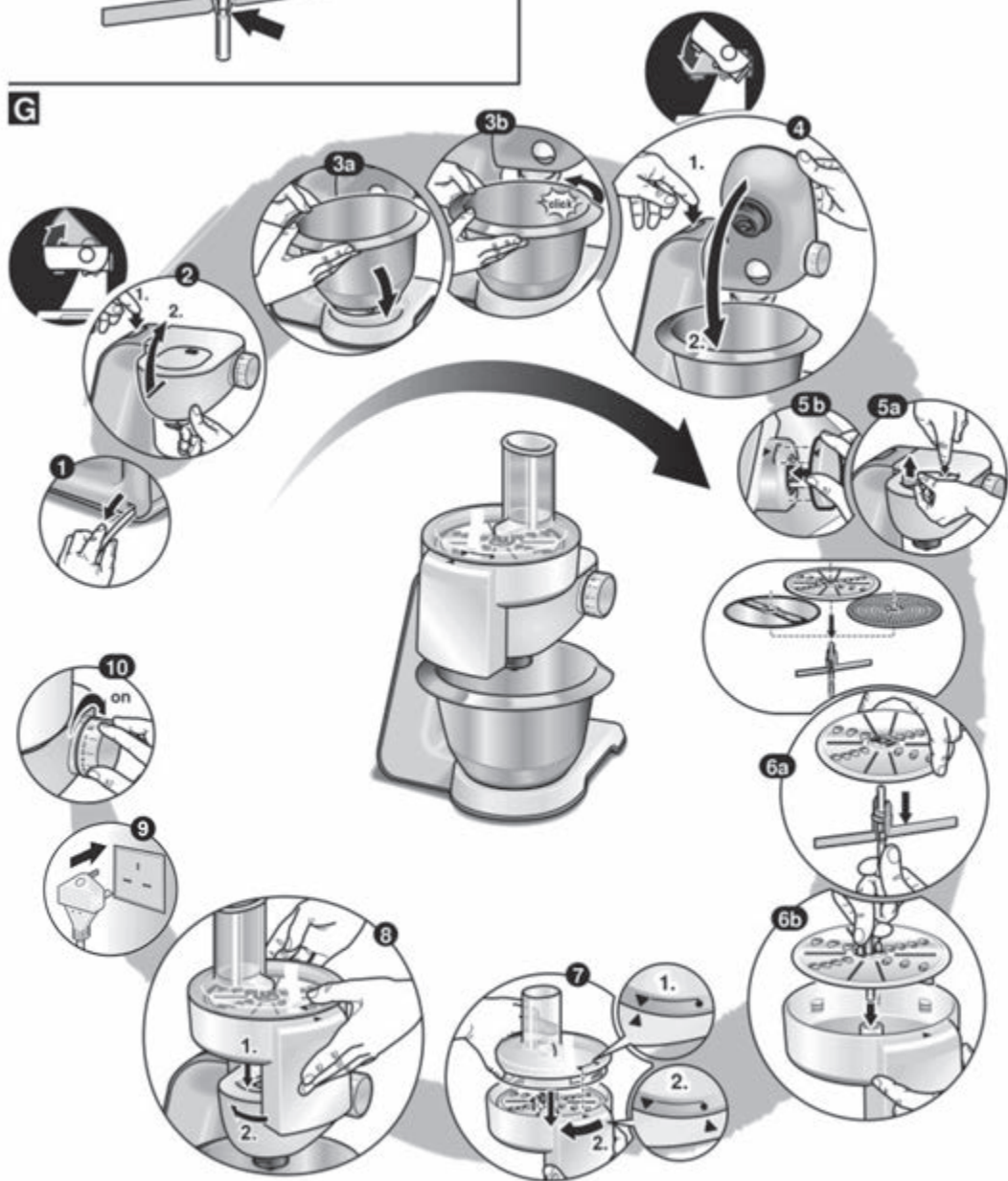
A**B****C****D**

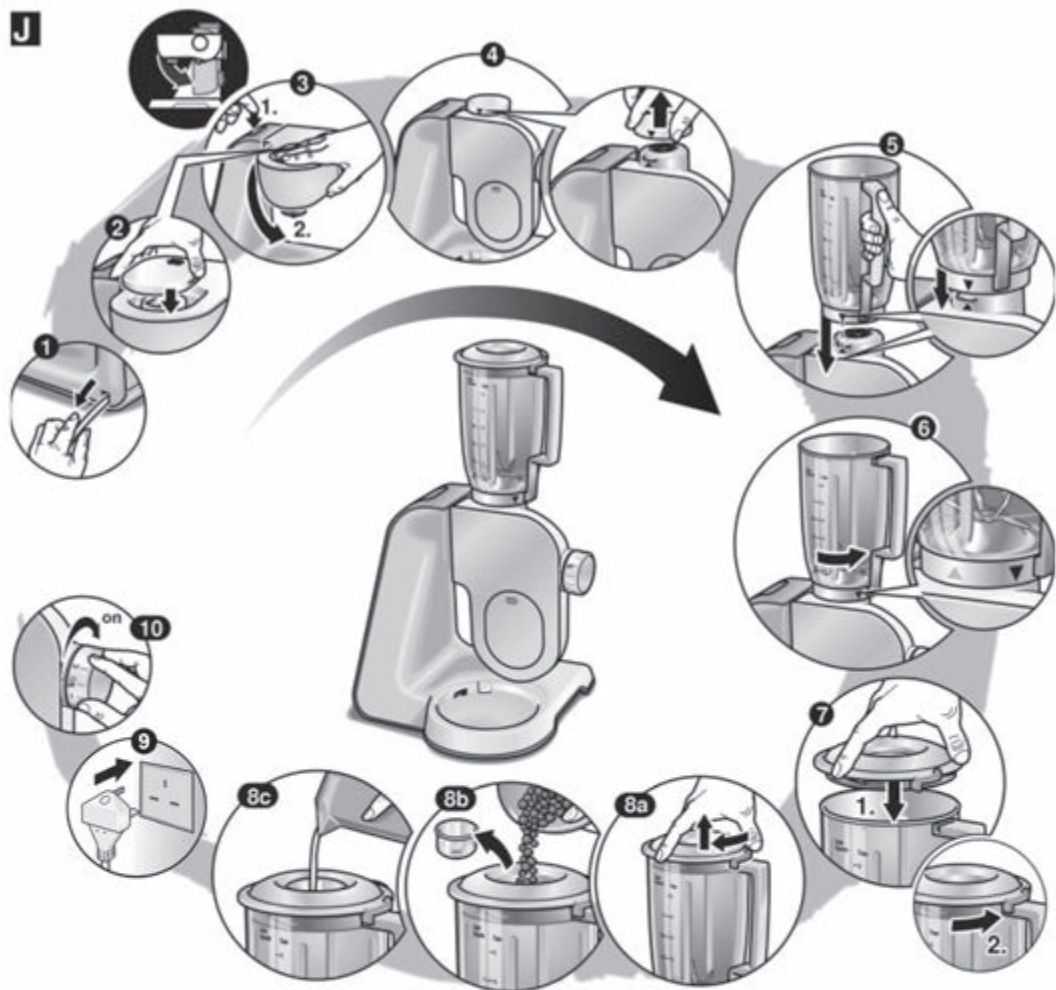
MUM52..
 MUM54..
 MUM58..



MUM55..
 MUM56..

E

F**G****H**

J**K****L**