



BOSCH

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



Meat mincer

MUZ5FW1GB

[en]	Instruction manual	Meat mincer	3
[ms]	Arahan pengendalian	Pencincang daging	6
[ar]	إرشادات الاستخدام	مفركة لحمة	11
[zf]	使用説明書	碎肉器	12
[zh]	使用说明书	碎肉附件	14

For your safety

The accessories are suitable for the food processor MUM5.... .
Follow the operating instructions for the food processor MUM5.... .
This appliance is suitable for mincing and mixing raw or cooked meat, bacon, poultry and fish. It must not be used for processing other objects or substances. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

Do not reach into the feed tube, always use the pusher to add more ingredients. Do not attach / remove the mincer until the drive is at a standstill.

⚠ Important!

Use the mincer in the specified operating position only. The mincer must be completely assembled before use. Never assemble the mincer attachment on the base unit.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Figure A:

1 Mincer attachment

- a Threaded ring
- b Perforated disc
(hole diameter 4.5 mm)
- c Blade
- d Worm gear with driver
- e Locking lever
- f Seal

2 Filler tray

3 Pusher

Optional accessories

4 Fruit press attachment

5 Viennese whirl attachment

6 Grater attachment

7 Perforated disc

(hole diameter 3 mm and 6 mm)

Figure B:

Operating position

Protection from overload

To prevent serious damage to your appliance if the mincer is overloaded, the driver has a notch (predetermined breaking point). If an overload occurs, the driver breaks instead. However, the driver can easily be replaced. A new driver is available from customer service.

- Unscrew fastening screw on the worm gear.
- Replace driver.
- Tighten fastening screw.

Operating the appliance

Thoroughly clean the mincer before using for the first time, see "Cleaning and care".

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.

- Assemble mincer attachment in the indicated sequence (**Fig. A**). Do not fully tighten threaded ring.
- Insert seal. Note position (**Fig. C**)!

Figure D:

- Press the Release button and move the swivel arm to position 4. 
- Connect mincer to the drive.
Note position of the driver (1d) with respect to the drive. If required, turn the driver slightly. To do this, the threaded ring must not be screwed tightly!
- Turn mincer anti-clockwise.
- Press down locking lever.
- Now tighten the threaded ring.
- Attach filler tray.
- Place a bowl or plate under the outlet opening.
- Insert the mains plug.
- Set rotary knob to setting 7 (4).
- Place the food to be processed in the filling tray.
- Use the pusher to push in ingredients.

Warning!

do not process bones.

Tip: Process steak tartare through the mincer twice.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Lift up locking lever.
- Rotate the mincer in a clockwise direction and remove.
- Clean mincer.

Cleaning and servicing

Attention!

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

Mincer and individual parts are not dishwasher-proof.

- Loosen threaded ring and disassemble attachment.
- Rinse individual parts by hand and dry immediately.

Optional accessories

(available from dealers)

Warning!

Always assemble the accessories without blades and perforated discs. Follow all instructions mentioned above concerning "For your safety", "After work" or "Cleaning and Servicing".

Fruit press attachment

for pressing e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rosehips (cook rosehips for 1 hour before pressing). Extracted fruit pulp is especially suitable for making jam.

Figure E:

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the fruit press attachment.
- First undo the fastening screw as far as is required to allow the pulp to flow out while still moist.
- Then adjust the fastening screw until the pulp flows out with the required moisture.
- Place the food to be processed in the filling tray. Use the pusher to push in ingredients.
- Set rotary knob to setting 7 (4).

Viennese whirl attachment

for shaping biscuit dough or short pastry.

Figure F:

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the biscuit attachment.
- Place the dough to be processed in the filling tray. Use the pusher to push in ingredients.
- Turn rotary switch to setting 4 (2) or 5 (3) depending on dough consistency.
- Separate the shaped dough coming out of the appliance with a pastry cutter. Briefly switch off the food processor if the dough comes out too quickly.

Grater attachment

for grating almonds, nuts and dried bread or bread rolls.

Warning!

Process only dry nuts and almonds in small quantities!

Figure G:

- Preparation as described for mincer attachment. Note required individual parts and sequence when assembling the grating attachment.
- Place the food to be processed in the filling tray. Use the pusher to push in ingredients.
- Turn rotary switch to setting 3 (2) or 4 (3) depending on hardness of the food.

Subject to alterations.

Untuk keselamatan anda

Aksesori adalah sesuai untuk pemproses makanan MUM5 ...
Ikut Arahan penggunaan untuk pemproses makanan MUM5 ...
Peralatan ini adalah sesuai untuk pengisaran dan percampuran daging, bakan, ayam dan ikan yang mentah atau telah dimasak. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Penggunaan lain boleh dilakukan sekiranya aksesori yang digunakan telah diluluskan oleh pengeluar.

Arahan keselamatan untuk peralatan ini

⚠ Risiko kecederaan

Jangan capai ke dalam tiub suap, sentiasa gunakan penolak untuk menambah ramuan. Jangan tanggal/pasang pemotong dadu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.

⚠ Penting!

Guna pengisar pada kedudukan pengendalian tertentu sahaja. Pengisar mestilah dipasang dengan sempurna sebelum digunakan. Jangan pasang alat tambah pengisar pada unit asas.

Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah A:

1 Alat tambah pengisar

- a Gelang berulir
- b Cakera berlubang (diameter lubang 4.5 mm)
- c Bilah
- d Gear ulir dengan pemacu
- e Tuil kekunci
- f Penutup

2 Dulang pengisi

3 Penolak

Aksesori pilihan

4 Alat tambah pemerah buah

5 Alat tambah puser Vienna

6 Alat tambah pamarut

7 Cakera berlubang

(diameter lubang 3 mm dan 6 mm)

Rajah B:

Kedudukan pengendalian

Perlindungan daripada beban lampau

Untuk mengelakkan kerosakan teruk pada peralatan anda sekiranya pengisar terbeban lampau, pemacu mempunyai satu takut (pra-tetapan takat putus). Sekiranya beban lampau berlaku, pemacu akan rosak. Walau bagaimanapun, pemacu ini boleh diganti dengan mudah. Pemacu baru boleh didapati daripada perkhidmatan pelanggan.

- Buka skru pengikat pada gear ulir.
- Ganti pemacu.
- Ketatkan skru pengikat.

Mengendalikan peralatan

Bersihkan pengisar dengan teliti sebelum menggunakannya buat pertama kali, rujuk “Pembersihan dan penjagaan”.

Maklumat penting

Dalam arahan penggunaan ini, nilai rujukan yang dicadangkan bagi kelajuan pengendalian adalah berdasarkan peralatan dengan suis putar 7-tetapan. Untuk peralatan dengan satu suis putar 4-tetapan, anda boleh merujuk kepada nilai dalam kurungan selepas nilai bagi suis putar 7-tetapan.

- Pasang alat tambah pengisar mengikut susunan yang ditunjukkan (**Rajah A**). Jangan ketatkan gelang berulir sepenuhnya.
- Sisipkan penutup Nota kedudukan (**Rajah C**)!

Rajah D:

- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 4.
- Sambung pengisar ke pemacu.
Nota kedudukan pemacu (1d) berdasarkan pacuan. Sekiranya perlu, putar pemacu sedikit. Untuk melakukan ini, gelang berulir hendaklah tidak diskru dengan ketat.
- Putar pengisar ke arah lawan jam.
- Tekan tuil kekunci ke bawah.
- Sekarang ketatkan gelang berulir.
- Pasang dulang pengisi.
- Letakkan mangkuk atau pinggan di bawah pembukaan alur keluar.
- Sisipkan palam sesalur.
- Tetapkan suis putar pada tetapan 7 (4).
- Letak makanan yang hendak diproses ke dalam dulang pengisi.
- Guna penolak untuk menolak masuk ramuan.

⚠ Amaran!

jangan proses tulang.

Tip: Proses stik tarter dengan pengisar dua kali.

Selepas menggunakan peralatan

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.
- Angkat tuil kekunci.
- Putar pengisar ke arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Bersihkan pengisar.

Pembersihan dan servis

Perhatian!

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Pengisar dan bahagian individu adalah tidak sesuai bagi mesin pembasuh pinggan mangkuk.

- Longgarkan gelang berulir dan tanggalkan alat tambah.
- Bilas bahagian individu dengan tangan dan keringkan dengan segera.

Aksesori pilihan

(boleh didapati daripada wakil penjual)

⚠ Amaran!

Sentiasa pasang aksesori tanpa bilah dan cakera berlubang. Ikut semua arahan di atas berkaitan “Untuk keselamatan anda”, Selepas penggunaan” atau “Pembersihan dan servis”.

Alat tambah pemerah buah

bagi memerah, contohnya beri, tomato, epal, pear, rosehip (masak rosehip selama 1 jam sebelum memerah). Pulpa buah yang tersari adalah sesuai terutamanya bagi penghasilan jem.

Rajah E:

- Penyediaan seperti yang diterangkan bagi alat tambah pengisar. Nota bahagian individu dan urutan yang diperlukan ketika memasang alat tambah pemerah.
- Petama longgarkan skru pengikat sebanyak mungkin yang diperlukan bagi membenarkan pulpa mengalir keluar ketika ia masih lembap.

- Kemudian laraskan skru pengikat sehingga pulpa mengalir keluar bersama lembapan yang diperlukan.
- Letak makanan yang hendak diproses ke dalam dulang pengisi. Guna penolak untuk menolak masuk ramuan.
- Tetapkan suis putar pada tetapan 7 (4).

Alat tambah puser Vienna

bagi membentuk doh biskut atau pastri pendek.

Rajah 14:

- Penyediaan seperti yang diterangkan bagi alat tambah pengisar. Nota bahagian individu dan urutan yang diperlukan ketika memasang alat tambah biskut.
- Letak doh yang hendak diproses di dalam dulang pengisi. Guna penolak untuk menolak masuk ramuan.
- Putar suis putar ke tetapan 4 (2) atau 5 (3) bergantung kepada ketekalan doh.
- Asingkan doh yang telah dibentuk yang keluar daripada peralatan dengan pemotong pastri. Matikan pemproses makanan seketika sekiranya doh keluar terlalu cepat.

Alat tambah pamarut

Untuk memarut badam, kekacang, roti kering atau rol roti.

⚠️ Amaran!

Hanya proses kekacang dan badam kering dalam kuantiti kecil!

Rajah 15:

- Penyediaan seperti yang diterangkan bagi alat tambah pengisar. Nota bahagian individu dan urutan yang diperlukan ketika memasang alat tambah pamarut.
- Letak makanan yang hendak diproses ke dalam dulang pengisi. Guna penolak untuk menolak masuk ramuan.
- Putar suis putar ke tetapan 3 (2) atau 4 (3) bergantung kepada kekerasan makanan.

Tertakluk pada pindaan.

الصورة E:

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم - تجهيزة إضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية للعصارة الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيب العصارة.
- يتم أولاً فتح حلقة الإغلاق القلاووظية بدرجة تسمح بمرور العصير وقطع الفواكه.
- ثم تضبط حلقة التثبيت على الدرجة التي تسمح بمرور العصير مع قطع الفواكه بالشكل المرغوب فيه.
- توضع المواد الغذائية المراد عصرها في وعاء التعبئة. تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالعصارة.
- يضبط مفتاح التشغيل الدوار على الدرجة 7 (4).

قمع لتشكيل عجین الحلويات - تجهيزة إضافية

تستخدم لتشكيل البسكوت أو عجین المخبوزات سهلة التفطيت.

الصورة F:

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم - تجهيزة إضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيزة تشكيل العجین الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيبها.
- يوضع العجین المراد تشكيله في وعاء التعبئة. تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال العجین بالتجهيزة.
- على حسب قوام العجین يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 4 (2) أو 5 (3).
- يتم استقبال العجین المشكل الخارج على لوحة المطبخ. ويراعى في ذلك إبطال الجهاز لفترة قصيرة إذا تدفق العجین إلى الخارج بسرعة.

المبشرة - تجهيزة إضافية

تستخدم لبشر الجوز واللوز وقطع الخبز الجافة.

⚠ تنبيه!

يجب تعبئة كميات قليلة وجافة من الجوز واللوز.

الصورة G:

- يتم إعداد الجهاز للاستخدام كما هو متبع في إعداد مفرمة اللحم - تجهيزة إضافية. يجب مراعاة تركيب كافة الأجزاء الضرورية لتجهيزة البشر الواحدة بعد الأخرى طبقاً للخطوات الموضحة لتركيبها.
- توضع المواد الغذائية المراد بشرها في وعاء التعبئة. تستخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالتجهيزة.
- على حسب درجة صلابة المادة الغذائية يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 3 (2) أو 4 (3).

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

⚠ تنبيه!

لا تضع عظاماً في المفرمة على الإطلاق.

نصيحة: افرم اللحم مرتين عند الرغبة في إعداد وجبة الترتار (وهي عبارة عن لحم مفروم بالبصل والبيض والتوابل بدون طهي).

بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم رفع ذراع التنبيت إلى أعلى.
- يتم إدارة مفرمة اللحم في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم تنظيف مفرمة اللحم.

التنظيف والعناية**انتبه!**

- يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حادة أو خشنة.
- استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.
- مفرمة اللحم والأجزاء الفردية غير قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.
- يتم فك حلقة الإغلاق القلاووظية ونزع التجهيزة من مكانها.
- يتم غسل كافة الأجزاء يدويًا وتجفيفها بعد الغسيل مباشرةً.

ملحقات إضافية

(توجد لدى التجار المتخصصين)

⚠ تنبيه!

تركب كافة الملحقات دائماً بدون السكين والقرص المثقب. يجب مراعاة جميع التنبيهات المذكورة فيما سبق تحت «من أجل أمانكم وسلامتكم»، «بعد الانتهاء من العمل» و «التنظيف والعناية بالجهاز».

عصارة فواكه - تجهيزة إضافية

إنّ عصارة الفواكه مناسبة على سبيل المثال لعصر الفراولة وما يشبهها وكذلك الطماطم والتفاح والكمثرى، وأيضاً للزعرور (للكرديه) (يجب غلي الزعرور في الماء لمدة ساعة قبل العصر). وعصارة قطع الفواكه الناتجة هي أنسب ما يكون لإعداد المربى.

الاستخدام

يجب تنظيف مفرمة اللحم جيداً قبل الاستخدام 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 ذو 7 درجات. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بمفتاح دوار ذو 4 درجات فإنكم تجدون القيم بين قوسين بعد كل من القيم الأخرى.

- ركب تجهيزة مفرمة اللحم طبقاً للخطوات الموضحة بالرسم (الصورة A). لا تحكم ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.
- ركب حلقة منع التسرب. يجب مراعاة تركيبها في الموضع الصحيح (الصورة C).

الصورة D:

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم تركيب مفرمة اللحم على وحدة الإدارة.
- **يجب مراعاة وضع السحاب (1d) بالنسبة لوحدة الإدارة.** عند الحاجة إلى ذلك يتم إدارة السحاب بعض الشيء. للقيام بذلك فإن حلقة الإغلاق القلاووظية يجب ألا تكون مربوطة بإحكام!
- يتم إدارة مفرمة اللحم في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- اضغط ذراع التنبيت إلى أسفل.
- الآن يتم إحكام ربط حلقة الإغلاق القلاووظية.
- ركب وعاء تعبئة.
- ضع صحناً أو وعاءً تحت فتحة إخراج اللحم المفروم.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.
- اضبط مفتاح التشغيل على الدرجة 7 (4).
- ضع المواد الغذائية المراد فرمها في وعاء التعبئة.
- استخدم اسطوانة الدفع لإدخال المواد الغذائية بالمفرمة.

من أجل سلامتكم

يمكن استخدام الملحقات مع ماكينة المطبخ طراز MUM5
رجاء الرجوع إلى دليل استخدام ماكينة المطبخ طراز MUM5 ...
هذا الملحق التكميلي صالح ومناسب لتفتيت وخلط اللحوم ولحوم الباكون ولحوم الطيور ولحوم الأسماك، سواء كانت نيئة أو ناضجة. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات

يجب عدم إدخال اليد مطلقاً في منفذ التعبئة، لدفع المادة الجاري إعدادها يجب دائماً استخدام اسطوانة الدفع المعدة لذلك. يجب عدم تركيب/إخراج مفرمة اللحم إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم استخدام مفرمة اللحم إلا في وضع التشغيل المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام هذه. لا تستخدم مفرمة اللحم إلا إذا كانت في وضع كامل التركيب. تجنب بتاتاً جميع مفرمة اللحم على الجهاز الأساسي.

التأمين ضد التحميل الزائد

للحول دون ترتب تلف أو ضرر جسيم بالجهاز الخاص بكم عند حدوث تحميل زائد على مفرمة اللحم فإن السحابّ مجهز بموضع محرز (موضع انكسار محدد مسبقاً). عند حدوث تحميل زائد فإن السحابّ ينكسر عند هذا الموضع. إلا أن السحابّ يمكن استبداله بسهولة تامة. يمكن الحصول على سحابّ جديد لدى أحد مراكز الخدمة.

- يتم فك مسمار تثبيت عمود الدوران.
- يستبدل السحاب.
- ثم يعاد ربط مسمار التثبيت.

نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية.

الصورة A:

1 مفرمة لحم - تجهيزة إضافية

- a حلقة إغلاق قلاووظية
- b قرص مثقب (يبلغ قطر ثقبه 4.5 مم)
- c سكين
- d عمود حلزوني بسحاب
- e ذراع تثبيت
- f حلقة منع تسرب

2 وعاء تعبئة

3 اسطوانة دفع

ملحقات تكميلية خاصة

- 4 عصارة فواكه - تجهيزة إضافية
- 5 قمع لتشكيل عجينة الحلويات - تجهيزة إضافية
- 6 مبشرة - تجهيزة إضافية
- 7 أقراص مثقبة يبلغ قطر ثقبها 3 مم و 6 مم.

الصورة B:

وضع التشغيل

為了您的安全起見

這些配件適用於食物調理機 MUM5...。

請遵照食物調理機 MUM5... 的操作說明。

本電器適用於搗碎生的或烹煮過的肉、鹹豬肉、禽肉和魚肉。不可用於處理其他物體或物質。其他應用僅限使用製造商許可的配件。

使用本電器的安全說明

⚠ 受傷的風險

不可將手伸入送入管中，請務必使用推料器加入食材。傳動器未靜止之前，不可裝上/卸下搗碎器。

⚠ 重要！

僅限在指定操作位置使用搗碎器。使用前必須完全組裝好搗碎器。切勿將搗碎器附件組合在底座上。

總覽

請摺起圖解說明頁。

圖 A:

1 搗碎器附件

- a 螺紋環
- b 多孔盤
(孔直徑 4.5 mm)
- c 刀片
- d 蝸輪與傳動裝置
- e 鎖桿
- f 封蓋

2 裝填盤

3 推料器

選用配件

4 水果座附件

5 維也納旋轉附件

6 切片器附件

7 多孔盤

(孔直徑 3 mm 和 6 mm)

圖 B:

操作位置

過載保護

為了避免搗碎器過載導致嚴重損壞本電器，傳動裝置有凹痕(預定的中斷點)。如果過載，傳動裝置會中斷。更換傳動裝置的方法很簡單。客服中心有提供新的傳動裝置

- 鬆開蝸輪上的固定螺絲。
- 更換傳動裝置。
- 鎖緊固定螺絲。

操作本電器

第一次使用前，請參閱「清潔和維護」徹底清潔搗碎器。

重要資訊

在這些使用建議的操作速度參考值的說明中，參考的是附有 7 種設定的旋轉開關的電器。關於附有 4 種設定的旋轉開關的電器，您可以在 7 種設定的旋轉開關的值之後的括號中找到值。

- 依指示的順序組合搗碎器附件(圖 A)。不可完全鎖緊螺紋環。
- 插入封蓋。注意位置(圖 C)!

圖 D:

- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 4。
- 連接搗碎器和傳動裝置。
注意與傳動器相關的傳動裝置 (1d) 的位置。視需要稍微轉動傳動裝置。若要這樣做，不可用螺絲鎖緊螺紋環!
- 朝逆時鐘方向轉動搗碎器。
- 壓下鎖定桿。
- 立刻鎖緊螺紋環。
- 裝上裝填盤。
- 將碗或碟子放在出口下。
- 插入主電源插頭。
- 將旋轉圓鈕設定為 7 (4) 設定。
- 將要處理的食物放在裝填盤中。
- 使用推料器將食材推入。



⚠ 警告!

不可處理骨頭。

要訣: 用搗碎器處理韃靼牛排兩次。

使用本電器後

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
- 抬高鎖桿。
- 朝順時針方向旋轉搗碎器, 然後將其取下。
- 清潔搗碎器。

清潔和保養**注意!**

不可使用具研磨性的清潔劑。表面可能損壞。

不可用洗碗機清洗搗碎器和個別零件。

- 鬆開螺紋環並拆解附件。
- 用手和清水沖洗個別零件並立刻晾乾。

選用配件

(可從經銷商取得)

⚠ 警告!

組合配件時切勿包含刀片和多孔盤。請遵照上述有關「為了您的安全起見」、「使用後」或「清潔和保養」的所有指示。

水果座附件

壓下例如漿果、蕃茄、蘋果、梨子、薔薇果(壓下前請烹煮薔薇果 1 小時)等水果 取出的果肉特別適合做果醬。

圖 13:

- 依本說明書的描述準備搗碎附件。注意組合水果座附件時所需要的個別零件和順序。
- 首先盡可能鬆開固定螺絲, 直到果肉流出時仍是濕的為止。
- 然後調整固定螺絲, 直到果肉以所需的含水率流出外止。
- 將要處理的食物放在裝填盤中。使用推料器將食材推入。
- 將旋轉圓鈕設定為 7 (4) 設定。

維也納旋轉附件

塑造餅乾麵團或餅皮的形狀。

圖 14:

- 依本說明書的描述準備搗碎附件。注意組合餅乾附件時所需要的個別零件和順序。
- 將要處理的麵團放在裝填盤中。使用推料器將食材推入。
- 視麵團穩定性而定, 將旋轉開關轉到設定 4 (2) 或 5 (3)。
- 用餅皮切刀切開流出本電器的有造型的麵團。如果麵團流出太快, 短暫關閉食物處理機電源。

切片器附件

用於將杏仁、堅果和乾麵包或麵包捲切片。

⚠ 警告!

僅限處理少量的乾果和杏仁果!

圖 15:

- 依本說明書的描述準備搗碎附件。注意組合切片附件時所需要的個別零件和順序。
- 將要處理的食物放在裝填盤中。使用推料器將食材推入。
- 視食物硬度而定, 將旋轉開關轉到設定 3 (2) 或 4 (3)。

保留資料隨時更改的權利。

安全须知

配件适用于食品处理机 MUM5...。
按照食品处理机 MUM5... 的使用说明书进行操作。
该电器适用于切碎及混合生熟肉类、培根、禽肉和鱼肉。不得将其用于加工其他物品或物质。若在制造商准许的使用范围内,则配件可用于其他应用。

电器安全说明

⚠ 受伤风险

请勿将手伸入进料管内,应始终用推料杆来添加更多原料。在传动装置尚未处于停顿状态之前,请勿安装/拆卸碎肉机。

⚠ 重要信息!

只能在指定的工作位置使用碎肉机。碎肉机必须完全组装好才能使用。切勿将碎肉机附件组装到底座装置上。

概述

请翻开图示页。

图 A:

1 碎肉机附件

- a 螺纹环
- b 孔盘
(孔径 4.5 mm)
- c 刀片
- d 带驱动器的蜗轮
- e 联锁杆
- f 密封件

2 装料盘

3 推料杆

可选配件

4 水果榨汁附件

5 维也纳饼干附件

6 磨碎机附件

7 孔盘 (孔径 3 mm 和 6 mm)

图 B:

工作位置

过载保护

为防止因碎肉机过载而对电器造成严重损坏,驱动器上带有凹口(预先确定了强度极限)。若发生过载,驱动器会自动断裂。但是,驱动器也可轻松更换。新驱动器可向客服购买。

- 拧开蜗轮上的固定螺丝。
- 更换驱动器。
- 拧紧固定螺丝。

操作电器

在首次使用前彻底清洁碎肉机,请参见“清洁和保养”。

重要信息

这些使用说明中有关工作速度的建议参考值适用于带有 7 速旋转开关的电器。对于带有 4 速旋转开关的电器,您可以参考 7 速旋转开关值后面括号中对应的值。

- 按照指定顺序组装碎肉机附件(图 A)。请勿将螺纹环完全拧紧。
- 插入密封件。记录下位置(图 C)!

图 D:

- 按“释放”按钮并将旋转臂移动到位置 4。
- 将碎肉机连接到传动装置。
记录下驱动器 (1d) 相对于传动装置的位置。若需要,请稍稍转动驱动器。要执行该操作,螺纹环不能被拧紧!
- 逆时针转动碎肉机。
- 按下联锁杆。
- 现在将螺纹环拧紧。
- 连接装料盘。
- 在出料口下方放置一个碗或盘子。
- 插上电源插头。
- 将旋钮调至 7 (4) 档。
- 将要加工的食物放入装料盘中。
- 用推料杆推入原料。



⚠ 警告!

请勿加工骨头。

提示: 制作鞑靼牛排时可用碎肉机加工两遍。

使用电器后

- 用旋转开关关闭电器。
- 提起联锁杆。
- 顺时针转动碎肉机并将其卸下。
- 清洁碎肉机。

清洁和维修**注意!**

请勿使用磨蚀性清洁剂，否则可能会损坏表面。

碎肉机及各零部件不可在洗碗机内清洗。

- 拧松螺纹环并拆卸附件。
- 手动冲洗各零部件并立即晾干。

可选配件

(经销商处有售)

⚠ 警告!

始终在未安装刀片和孔盘的情况下装配配件。请遵循有关“安全须知”、“使用后”或“清洁和维修”的所有上述说明。

水果榨汁附件

用于榨汁，如浆果、西红柿、苹果、梨、玫瑰果(榨汁前先将玫瑰果煮 1 小时)。分离出的果肉特别适合制作果酱。

图 13:

- 按照碎肉机附件的方法进行准备。在组装水果榨汁附件时要注意需要用到的零部件及组装顺序。
- 首先尽量拧松固定螺丝，以便让果肉在流出时含有一定的水分。
- 然后调节固定螺丝，直到果肉在流出时达到水分含量要求。
- 将要加工的食物放入装料盘中。用推料杆推入原料。
- 将旋钮调至 7 (4) 档。

维也纳饼干附件

用于制作饼干面团或酥类糕点。

图 14:

- 按照碎肉机附件的方法进行准备。在组装饼干附件时要注意需要用到的零部件及组装顺序。
- 将要加工的面团放入装料盘中。用推料杆推入原料。
- 将旋转开关旋至 4 (2) 或 5 (3) 档，具体取决于面团的稠度。
- 用糕点切刀将电器加工出的成形面团切开。若出面团的速度太快，直接关闭食品处理机即可。

磨碎机附件

用于磨碎杏仁、坚果和干面包或圆面包。

⚠ 警告!

只能加工数量较少的干坚果和杏仁!

图 15:

- 按照碎肉机附件的方法进行准备。在组装磨碎附件时要注意需要用到的零部件及组装顺序。
- 将要加工的食物放入装料盘中。用推料杆推入原料。
- 将旋转开关旋至 3 (2) 或 4 (3) 档，具体取决于食物的硬度。

我们保留对保修条款作出修订的权利。



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



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

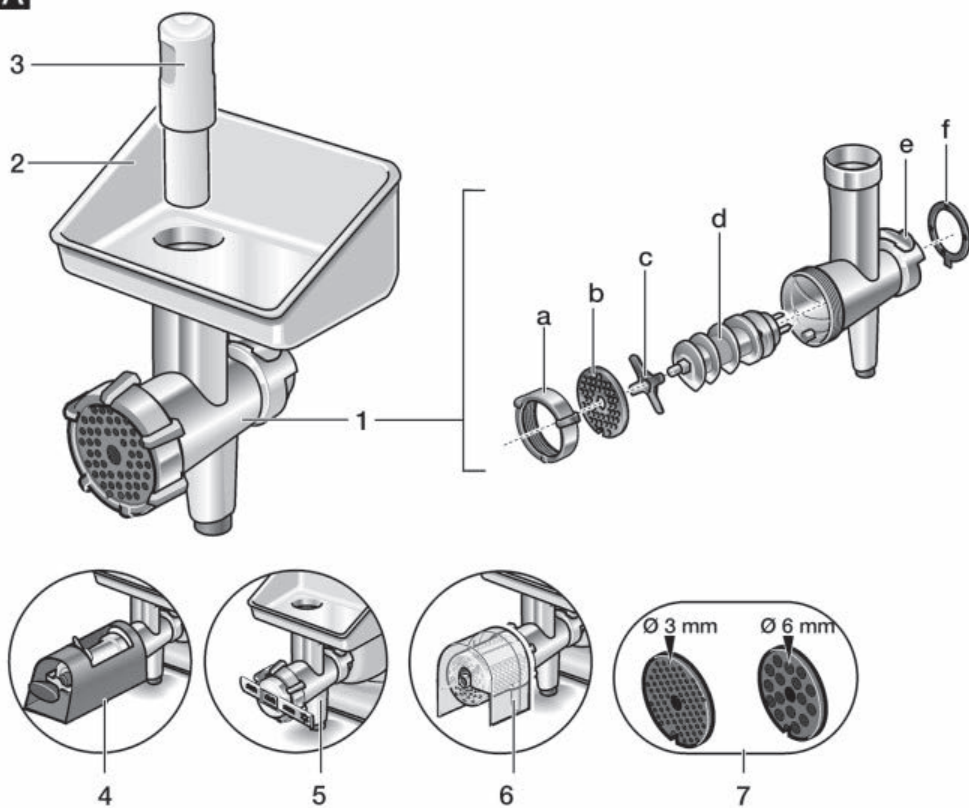
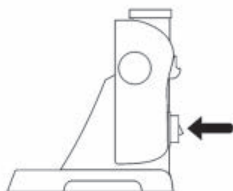
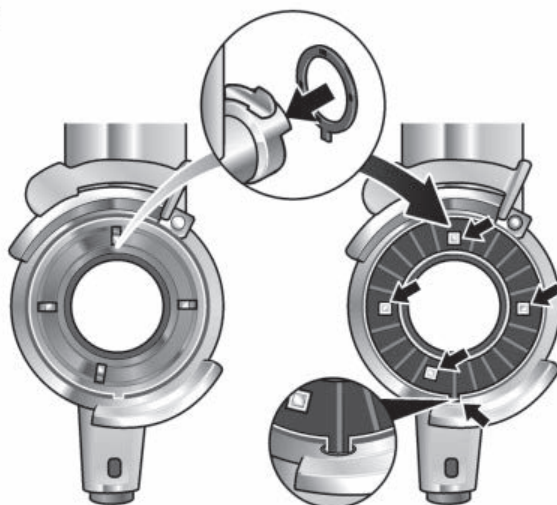
81739 München

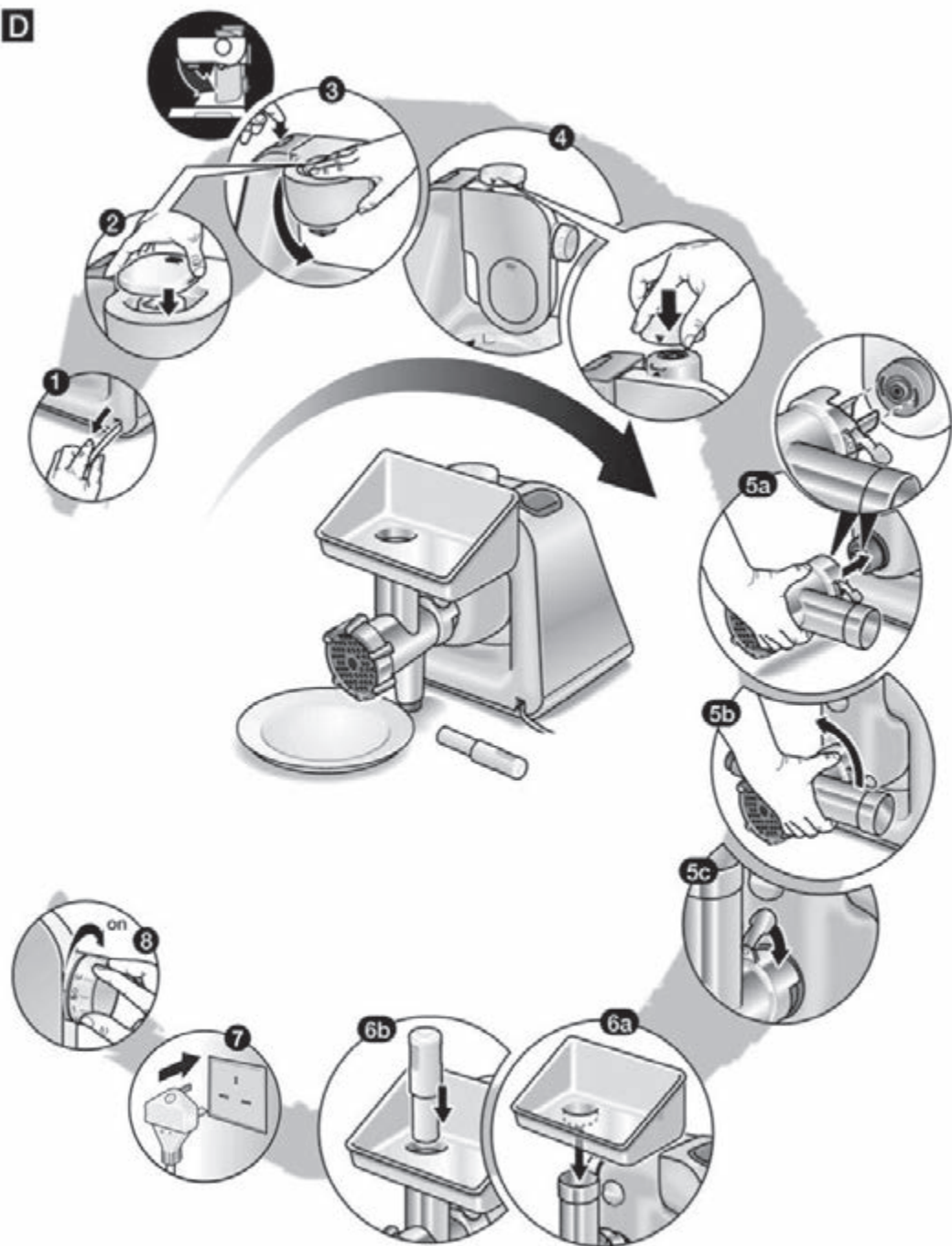
GERMANY

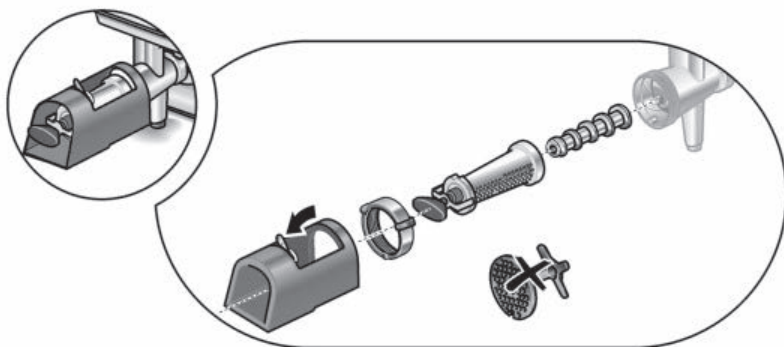
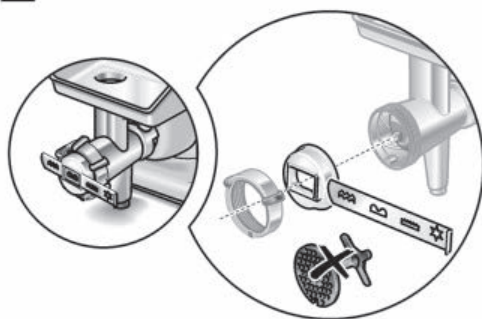
www.bosch-home.com



8001119259 (9804)

A**B****C**

D

E**F****G**