



BOSCH

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

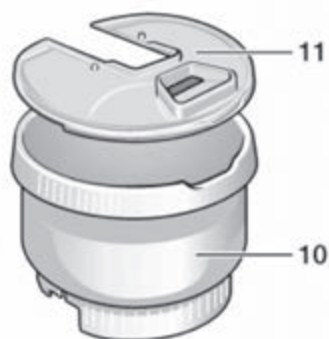
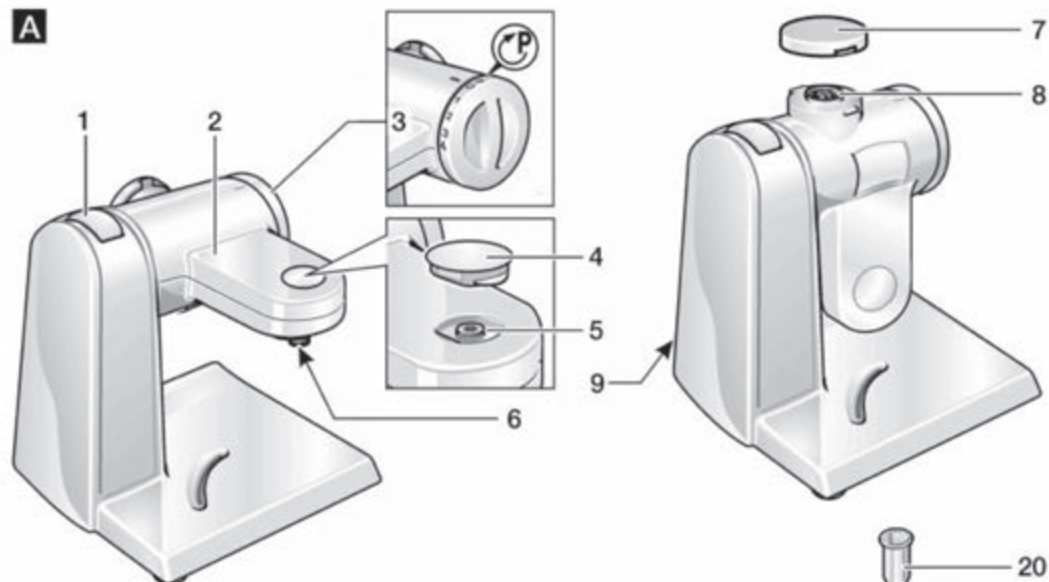
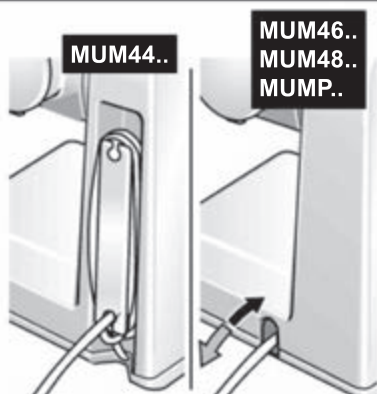


Universal kitchen machine

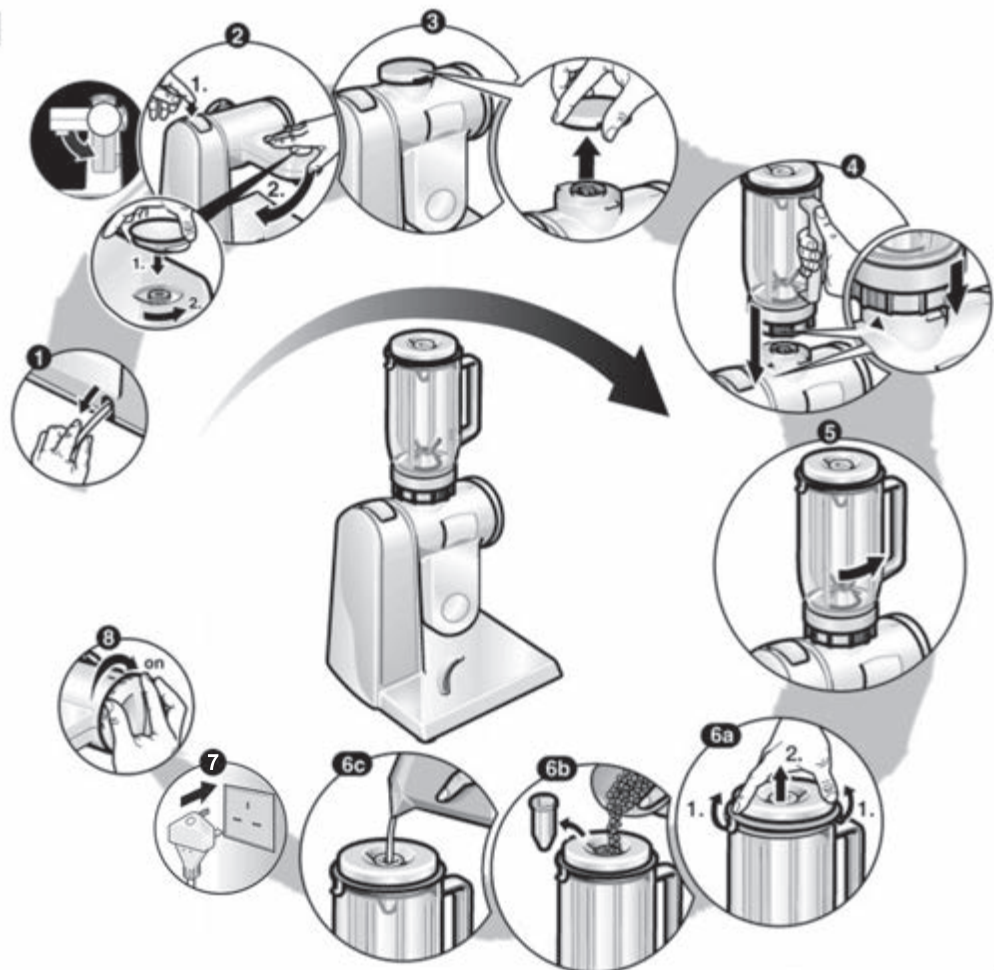
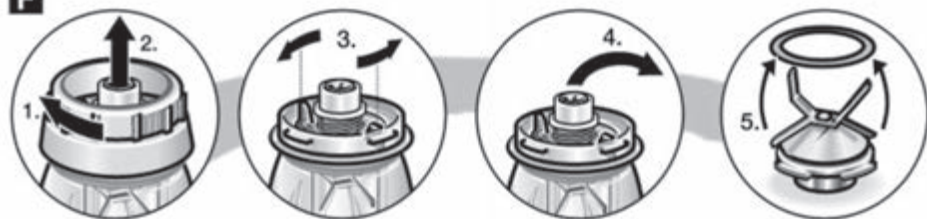
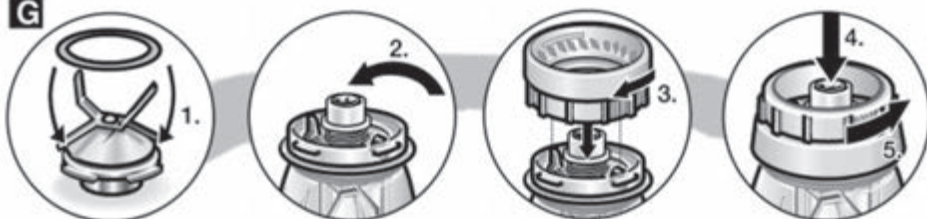
MUM4...GB

MUMP1...GB

[en]	Instruction manual	Universal kitchen machine	6
[ms]	Arahan pengendalian	Pemproses makanan sejagat	15
[zf]	使用説明書	廚師機	25
[zh]	使用说明书	多功能食物料理机(全能厨师机)	32
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة المطبخ ذات الاستخدام المتنوع	48

A**B****C**

D

E**F****G**

H**MUZ4ZT1****MUZ4KR3****MUZ4ER2****MUZ4EB1****MUZ4ZP1****MUZ4DS4****MUZ4GM3****MUZ4RS1****MUZ4PS1****MUZ45AG1****MUZ45KP1****MUZ4MX2****MUZ45MX1****MUZ4MM3****MUZ4FW4****MUZ45SV1****MUZ45FV1****MUZ45RV1****MUZ45LS1**

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 (see “Application examples”).

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!

- 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!

- Do not insert mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
- 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 running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- If there is a power cut, the appliance remains switched on and will start up again when the power is restored.
- 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 11).

⚠ 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.

The operating instructions describe several models. The appliance requires no maintenance.

Contents

Intended use.....	6
Important safety information.....	6
Overview.....	8
Operating positions.....	9
Operation.....	10
Cleaning and servicing.....	11
Troubleshooting.....	12
Application examples.....	12
Standard / optional accessories.....	13
Disposal.....	14
Guarantee.....	14

Overview

→ Figure

Base unit

1 Release button

2 Swivel arm

(see “Operating positions”)

3 Rotary switch

0/off = Stop

 **P** = Parking circuit

Hold rotary switch until the drive stops; tool is in the swivel position. If the drive does not move, the swivel position has already been reached.

Settings **1-4** = Operating speed

1 = Minimum speed – slow

4 = Maximum speed – fast

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

4 Drive cover

To remove the drive cover, rotate until the locking feature has been released.

- 5 Drive for**
 - continuous-feed shredder*
 - citrus press*
 - grain mill*
When not in use, attach the drive cover.
- 6 Drive for**
 - tools (stirrer, whisk, kneading hook)
 - stirring tool of the ice-cream maker*
 - folded down or up for mincer*
- 7 Blender drive cover**
- 8 Drive for**
 - **blender***
 - **universal mixer***
When not in use, attach the blender drive cover.
- 9 Cord store (Fig. B)**
MUM44...: Stow the cord
MUM46../48../MUMP...: Stow the cord in the cord store

Bowl with accessories

- 10 Mixing bowl**
- 11 Lid**
- Tools**
- 12 Stirrer**
- 13 Whisk**
- 14 Kneading hook with dough deflector**

Blender*

- 15 Base**
- 16 Blade insert**
- 17 Sealing ring**
- 18 Blender jug**
- 19 Lid**
- 20 Funnel**

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

Operating positions

⚠ Attention!

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

Setting the operating position

→ **Figure C**

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

Position	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

Operation

⚠ Risk of injury!

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

Attention!

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

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

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Unwind / pull out the cord.
→ Fig. 3
- Insert the mains plug.

Stirrer, whisk and kneading hook

→ Figure 4

Stirrer (6a)

for stirring dough, e.g. cake mixture



Whisk (6a)

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



Kneading hook with dough deflector (6b)

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



⚠ Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl. Do not change tools until the drive has come to a standstill - when the appliance is switched off, the drive continues running briefly. The appliance may only be operated when the unused drives have been safeguarded with the drive covers.

- Set rotary switch to **7P** and hold in place until the drive stops.
- Note:** If the drive does not move, the swivel position has already been reached.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **6**.
- Insert the bowl. The base of the mixing bowl must be inserted into the recess of the base unit.
- Depending on the processing task, insert the stirrer, whisk or kneading hook until it locks into position. If using the kneading hook, rotate the dough deflector until the kneading hook can lock into position.
- Put the ingredients to be processed into the bowl.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **1**.
- Attach the cover.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Set rotary switch to **7P** and hold in place until the drive stops.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **7**.
- Add ingredients
- or
- add more ingredients through the feed tube in the cover.

After using the appliance

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Set rotary switch to **7P** and hold in place until the drive stops.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position **6**.
- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts. → “Cleaning and servicing” see page 11

Blender

→ Figure

Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

Risk of scalding!

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

Warning!

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

- Press the Release button and move the swivel arm to position **3**.
- Remove the blender drive cover.
- Attach the blender jug (mark on the base of the blender jug on the mark on the base unit) and rotate as far as possible in an anti-clockwise direction.

→ Fig.

- Add ingredients.
Maximum capacity of liquid for plastic blender = 1 litre,
frothing or hot liquid maximum 0.5 litres
Optimal processing capacity – solids = 50-100 g.
- Attach lid and press firmly. While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening!
- Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

→ Figure

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

After using the appliance

Switch off the appliance with the rotary switch.

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

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

Cleaning and servicing

Attention!

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

Cleaning the base unit

Risk of electric shock!

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

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

Cleaning the bowl and accessories

All parts are dishwasher-safe. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Cleaning the blender

Risk of injury from sharp blades!

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

Warning!

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

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

Taking the blender apart

→ Figure 7

- Rotate the base of the blender jug in a clockwise direction and remove.
- Upon the flanks, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction. The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together

→ Figure 8

Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

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

Troubleshooting

If the appliance malfunctions, please consult our customer service.

Application examples

Whipped cream

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



Egg white

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



Sponge mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbs. hot water
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour baking powder (if required)



- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4-6 minutes at setting 4 until frothy.
- Rotate switch to setting 2 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

- 3-4 eggs
- 200-250 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 200-250 g butter (room temperature)
- 500 g flour
- 1 packet of baking powder
- 125 ml milk
- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 3.



Maximum quantity: 1.5-2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

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



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Yeast dough

Basic recipe

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

Maximum quantity: 1.5 x basic recipe

Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature.

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

Eat the mayonnaise immediately, do not store.

Standard / optional accessories

Other accessories enclosed with the packaging are described in the separate operating instructions.

Enclosed accessories / optional accessories can also be purchased separately.

→ **Figure 1**

Plastic mixing bowl (MUZ4KR3)

Up to 1 kg of flour plus ingredients can be processed in the bowl.



Stainless steel stirring bowl (MUZ4ER2)

Up to 1 kg of flour plus ingredients can be processed in the bowl.

Plastic blender attachment (MUZ4MX2)

For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.

Glass blender attachment (MUZ45MX1)

For blending drinks, for pureeing fruit and vegetables, for preparing mayonnaise, for cutting fruit, nuts, for crushing ice cubes.

Universal mixer (MUZ4MM3)

For chopping herbs, vegetables, apples and meat, for shredding carrots, radishes and cheese, for grating nuts and cooled chocolate.

Continuous-feed shredder (MUZ4DS4)

For slicing cucumbers, cabbage, kohlrabi, radish; for shredding carrots, apples and celery, red cabbage, cheese and nuts; for grating hard cheese, chocolate and nuts.

Chipper disc (MUZ45PS1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS4.

For slicing raw potatoes for chips.

Asiatic vegetables disc (MUZ45AG1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS4.

Slices fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Grating disc coarse (MUZ45RS1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS4.

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



Potato fritter disc (MUZ45KP1)

For the continuous-feed shredder MUZ4DS4.

For grating raw potatoes for rostis and potato fritters, for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Citrus press (MUZ4ZP1)

For squeezing oranges, lemons and grapefruits.

Mincer (MUZ4FW4)

For cutting fresh meat for steak tartare or meat loaf.

Perforated disc set (MUZ45LS1)

For the mincer MUZ4FW4.

Fine disc (3 mm) for pasties and spreads, coarse disc (6 mm) for sausages and bacon.

Viennese whirl attachment (MUZ45SV1)

For the mincer MUZ4FW4.

With metal template for 4 different pastry moulds.

Grater attachment (MUZ45RV1)

For the mincer MUZ4FW4.

For grating nuts, almonds, chocolate and dried bread rolls.

Juicer attachment (MUZ45FV1)

For the mincer MUZ4FW4.

For pressing soft fruit, (except raspberries), tomatoes and rose hips, to a pulp. At the same time e.g. currants are automatically stemmed and pitted.

Accessories holder (MUZ4ZT1)

For the storage of accessories such as kneading hook, whisk, stirrer, slicing, shredding and grating disc.

Mill with conical grinder made of steel (MUZ4GM3)

For all grain types except maize, also oil seeds, dried mushrooms and herbs.

Ice-cream maker (MUZ4EB1)

For the preparation of up to 550 g of ice cream per cycle and container.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

Pengendalian mengikut peraturan

Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Jangan melebihi kuantiti tinggi yang dibenarkan (Lihat „Contoh penggunaan“). 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!

- 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.
- Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!

- Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan peralatan. 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!

- Jangan memasukkan palam sesalur sehingga semua persiapan untuk bekerja dengan peralatan telah lengkap.
- 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.
- Jika bekalan kuasa terganggu, peralatan kekal hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih.
- 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 melecur

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 pemprosesan 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 21*)

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 kerana membeli peralatan Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	15
Arahan keselamatan penting.....	15
Gambaran keseluruhan.....	18
Kedudukan pengendalian.....	18
Pengendalian.....	19
Pembersihan dan servis.....	21
Penyelesaian masalah.....	21
Contoh penggunaan.....	21
Aksesori piawai / pilihan.....	22
Arahan tentang pelupusan.....	24
Syarat-syarat waranti.....	24

Dalam arahan-arahan penggunaan ini, model-model yang berbeza diterangkan. Peralatan tidak memerlukan penyelenggaraan!

Gambaran keseluruhan

→ Rajah A

Unit asas

1 Butang pelepas

2 Lengan pemutar ayun

(lihat “Kedudukan pengendalian”)

3 Susi putar

0/mati = Berhenti

⌚ = Litar medan

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

Tetapan 1-4 = Kelajuan pengendalian

Tetapan 1 = Kelajuan minimum – perlahan

Tetapan 4 = Kelajuan maksimum – laju

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

4 Penutup pemacu

Untuk menanggalkan penutup pemacu, putar sehingga ciri pengunci dilepaskan.

5 Pemacu untuk

– pencincang suapan berterusan*

– pemerah sitrus*

– bijian giling *

Apabila tidak digunakan, sisipkan penutup pemacu.

6 Pemacu untuk

– alat (pengacau, pemukul, cangkuk uli)

– alat pengacau untuk pembuat aiskrim*

– lipat turun atau naik bagi pencincang *

7 Penutup pemacu pengadun

8 Pemacu untuk

– pengacau *

– pengacau pelbagai *

Apabila tidak digunakan, sisipkan penutup pemacu.

9 Penyimpan kord (Rajah B)

MUM 44.: Simpan kord

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

Mangkok dengan aksesori

10 Mangkuk adun

11 Tudung

Alat

12 Pengacau

13 Pemukul

14 Cangkuk uli dengan pemosong doh

Pengaduni *

15 Asas

16 Sisipan bilah

17 Gelang sendal

18 Jag pengadun

19 Tudung

20 Corong

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

Kedudukan pengendalian

⚠ Perhatian!

Sebelum mengendalikan peralatan, pasang alat / aksesori kepada pemacu yang betul dan dalam kedudukan dan tempat yang betul dalam kedudukan pengendalian mengikut jadual ini. Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.

Menetapkan kedudukan pengendalian

→ Rajah C

■ Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar.

■ Gerakkan lengan pengayun putar sehingga ia berada pada kedudukan yang dikehendaki.

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

Pengendalian

Risiko kecederaan

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

Perhatian!

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

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

Penyediaan

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

Pengacau, pemukul dan cangkuk uli

→ **Rajah D**

Pengacau (6a)

untuk mengacau doh, contohnya adunan kek



Pemukul (6a)

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



Cangkuk uli dengan pemesong doh*(6b)


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



Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

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

Peralatan hanya boleh dikendalikan apabila pemacu yang tidak digunakan telah dilindungi dengan penutup pemacu.

- Setkan suis putar kepada  dan tahan sehingga pemacu berhenti.
Perhatian: Jika pemacu tidak bergerak, kedudukan pengayun putar telah pun dicapai.
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 6.
- Masukkan mangkuk. Tapak mangkuk adun mestilah dimasukkan ke dalam lekuk unit asas.
- Bergantung pada tugas pemprosesan, masukkan pengacau, pemukul atau cangkuk uli sehingga ia terkunci pada kedudukannya. Jika menggunakan cangkuk uli, putar pemesong doh sehingga cangkuk uli dapat dikunci pada kedudukannya.

- Letakkan bahan-bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 1.
- Pasang penutup.
- Tetapkan suis putar pada tetapan yang dikehendaki.

Menambah lebih banyak ramuan

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.
- Setkan suis putar kepada **Ⓟ** dan tahan sehingga pemacu berhenti.
- Tanggalkan tudung.
- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 7.
- Tambah ramuan.

atau

- tambah lebih banyak bahan melalui tiub suapan pada penutup.

Selepas menggunakan peralatan

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

Pengadun

→ **Rajah 3**

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

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

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

⚠ Risiko melecur

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

Amaran!

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

- Tekan butan Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 3.
- Tanggalkan penutup pemacu pengadun.
- Pasang jag pengadun (tanda pada asas jag pengadun di atas tanda pada unit asas) dan pusing sepenuhnya ke arah lawan jam. → **Rajah 4/5**

- Tambah ramuan.

Muatan cecair maksimum bagi pengadun plastik = 1 liter, cecair menggelegak atau panas maksimum 0.5 liter

Muatan memproses optimal - pepejal = 50-100 g.

- Sisipkan tudung dan tekan dengan kuat. Semasa mengendalikannya, sentiasa pegang tudung dengan kuat menggunakan satu tangan. Bagaimanapun jangan letak tangan di atas bukaan pengisian semula!
- Tetapkan suis putar pada tetapan yang dikehendaki.

Menambah lebih banyak ramuan

→ **Rajah 6**

- Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.
- Buka penutup dan tambah ramuan.

atau

- tanggalkan corong dan secara beransur-ansur tambah ramuan pepejal melalui tiub suapan.

atau

- tuangkan cecair melalui corong.

Selepas menggunakan peralatan

Matikan peralatan dengan menggunakan suis putar.

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

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

Pembersihan dan servis

Perhatian!

Jangan GUNAKAN agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Membersihkan unit asas

⚠ Risiko kejutan elektrik!

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

- Cabut palam sesalur.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap.
- Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian keringkan unit asas.

Membersihkan mangkuk dan aksesori

Semua bahagian adalah selamat dibasuh dengan pembasuh pinggan mangkuk. Jangan menyendal bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk kerana ia boleh meleding.

Membersihkan pengadun

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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

Amaran!

Jangan GUNAKAN agen pembersih yang melelas.

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

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

Menanggalkan pengadun

→ Rajah 1

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

Sisipan bilah dilepaskan.

- Keluarkan bilah sisipan dan tanggalkan gelang sendal.

Memasang balik pengadun

Rajah 2:

⚠ Risiko kecederaan

Jangan sekali-kali pasang pengadun pada unit asas.

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

Penyelesaian masalah

Jika peralatan pincang tugas, sila hubungi perkhidmatan pelanggan kami.

Contoh penggunaan

Krim putar

- 100 g-600 g
- Pukul krim dengan pemukul selama 1½ hingga 4 minit pada tetapan 4 (bergantung pada kuantiti dan sifat krim).



Putih telur

- 1 hingga 8 putih telur
- Pukul putih telur dengan pemukul selama 4 hingga 6 minit pada tetapan 4.



Campuran span

Resipi asas

- 2 biji telur
- 2-3 sudu besar air panas
- 100 g gula
- 1 paket gula vanila
- 70 g tepung
- 70 g tepung jagung (sekiranya perlu)



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

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

- 3-4 biji telur
- 200-250 g gula
- 1 jepitan garam
- 1 paket gula vanila atau kulit daripada ½ lemon
- 200-250 g mentega (suhu bilik)
- 500 g tepung
- 1 paket serbuk penaik
- 125 ml susu
- Campurkan semua bahan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 3.



Kuantiti maksimum: 1.5-2 x resipi asas

Pastrri rapuh

Resipi asas

- 125 g mentega (suhu bilik)
- 100-125 g gula
- 1 biji telur
- 1 jepitan garam
- Sedikit kulit lemon atau gula vanila
- 250 g tepung
- Serbuk penaik sekiranya perlu
- Proses semua bahan selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 2-3 minit dengan pengacau (tetapan 3) atau cangkuk uli (tetapan 2).



Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh yis

Resipi asas

- 500 g tepung
- 1 biji telur
- 80 g lemak (suhu bilik)
- 80 g gula



- 200-250 ml susu suam
- 25 g yis segar atau 1 paket yis kering
- kulit daripada ½ lemon
- 1 jepitan garam
- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-6 minit pada tetapan 2.

Kuantiti maksimum: 1,5 x resipi asas

Mayonis

- 2 biji telur
- 2 sudu teh biji sawi
- ¼ l minyak
- 2 sudu besar jus lemon atau cuka
- 1 jepitan garam
- 1 jepitan gula



Ramuan hendaklah berada pada suhu yang sama.

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

Makan mayonis dengan segera, jangan simpan.

Aksesori piawai / pilihan

Aksesori lain yang disertakan bersama-sama pembungkusan diterangkan dalam arahan pengendalian yang berasingan. Aksesori yang disertakan / aksesori pilihan juga boleh dibeli secara berasingan.

→ **Rajah H**

Mangkuk adun plastik (MUZ4KR3)

Sehingga 1 kg tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.

Mangkuk kacau keluli tahan karat (MUZ4ER2)

Sehingga 1 kg tepung gandum dan bahan boleh diproses dalam mangkuk ini.

Alat tambah pengadun plastik (MUZ4MX2)

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

Alat tambah pengadun kaca (MUZ45MX1)

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

Pemproses mini (MUZ4MM3)

Untuk mencincang herba, sayuran, epal dan daging, memayang lobak merah, lobak putih dan keju, untuk memarut kacang dan coklat sejuk.

Pemayang suapan berterusan (MUZ4DS4)

Untuk menghiris timun, kubis, kolrabi, lobak putih; untuk mencincang lobak merah, epal dan daun saderi, kubis merah, keju dan kekacang; untuk memarut keju keras, coklat dan kekacang.

Cakera kerepek (MUZ45PS1)

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ4DS4. Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Cakera sayur-sayuran Asia (MUZ45AG1)

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ4DS4. Menghiris buahan dan sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayuran Asia.

Cakera parut kasar (MUZ45RS1)

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ4DS4. Untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu.

Cakera kentang goreng (MUZ45KP1)

Untuk pemayang suapan berterusan MUZ4DS4. Untuk memarut kentang mentah menjadi rostis dan kentang goreng, untuk memotong buahan dan sayuran menjadi kepingan tebal.

Penekan sitrus (MUZ4ZP1)

Untuk memerah oren, lemon dan buah anggur.

Pengisar (MUZ4FW4)

Untuk memotong daging segar menjadi tartare stik atau lof daging.

Set cakera berlubang (MUZ45LS1)

Untuk pengisar MUZ4FW4. Cakera Halus (3 mm) untuk pastrri dan sapuan, cakera kasar (6 mm) untuk sosej dan bakon.

Alat tambah puser Vienna (MUZ45SV1)

Untuk pengisar MUZ4FW4. Dengan templat logam untuk 4 acuan pastrri yang berlainan.

Alat tambah pamarut (MUZ45RV1)

Untuk pengisar MUZ4FW4. Untuk memarut kekacang, badam, coklat dan rol roti kering.

Alat tambah pemerah (MUZ45RV1)

Untuk pengisar MUZ4FW4. Untuk memerah buahan lembut, (kecuali raspberi), tomato dan buah mawar, menjadi pulpa. Pada masa yang sama contohnya, buah anggur secara automatik dibuang tangkai dan biji.

Pemegang aksesori (MUZ4ZT1)

Untuk storan aksesori seperti cangkuk uli, pemukul, pengacau, cakera hiris, mayang dan parut.

Pengisar dengan pengisar berbentuk kon yang diperbuat daripada keluli (MUZ4GM3)

Untuk semua jenis bijian kecuali jagung,
juga minyak biji, cendawan dan herba
kering.

Pembuat aiskrim (MUZ4EB1)

Untuk penyediaan sehingga 550 g aiskrim
setiap kitaran dan bekas.

Arahan tentang pelupusan



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

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

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

Syarat-syarat waranti

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

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

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

Tertakluk pada pindaan.

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（參閱“應用範例”章節）。

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！

- 未完成本電器的所有準備事項時，不可插入主電源插頭。
- 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
- 如果電源中斷，本電器電源仍保持開啟，並在電源恢復時才會重新啟動。
- 本機啟動後，請勿調整旋轉臂。
- 只有在攪拌盆已插入、蓋子已裝上及驅動器保護蓋已蓋上的情況下，才能使用工具！使用配件（攪拌盆、蓋子及驅動器保護蓋）時，請按照使用說明書的指示加以安裝！

- 本機運行時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。不得將物體（如烹飪勺）放入攪拌盆或進料管中。應保持雙手、頭髮、衣物及其他用品遠離旋轉的零件。
- 請勿同時使用工具和配件或 2 個配件。使用配件時，請同時注意配件說明書和各個隨附的使用說明書。
- 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。

⚠ 有燙傷的風險！

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

⚠ 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 29 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

感謝您購買新的 Bosch 電器。您可以在我們的網頁上找到與我們的產品有關的進一步資訊。

目錄

使用須知	25
重要安全須知	25
總覽	27
操作位置	27
操作	28
清潔和保養	29
故障排除	30
應用範例	30
標準/選用配件	31
棄置	31
保證	31

本使用說明書說明了不同的機器規格。本電器不需要維護。

總覽

→ 圖 1

底座

1 釋放鈕

2 旋轉臂

(請參閱「操作位置」)

3 旋轉開關

0/關 = 停止

 = 靜止電路

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

設定 1-4 = 運轉速度

設定 1 = 最小速度 - 慢

設定 4 = 最大速度 - 快

如果電源中斷，本電器電源仍保持開啟，並在電源恢復時才會重新啟動。

4 傳動器蓋

若要卸下傳動器蓋，請旋轉至已鎖定功能已解除為止。

5 傳動器用於

- 連續進料切泥器 *

- 柑橘座 *

- 磨穀機 *

在不使用時裝上傳動器蓋。

6 傳動器用於

- 工具 (攪拌棒、攪拌壺、揉捏鉤)

- 冰淇淋器的攪拌工具 *

- 往上或往下折疊用於搗碎器 *

7 攪拌器傳動器蓋

8 傳動器用於

- 攪拌器 *

- 多功能攪拌器 *

在不使用時裝上攪拌器傳動器蓋。

9 線匣 (圖 2)

MUM 44..: 收納電源線

MUM 46../48../MUMP..: 將電源線收納在線匣中

附配件的碗

10 混合碗

11 蓋子

工具

12 攪拌棒

13 攪拌器

14 附麵團拌打器的揉捏筒

攪拌器 *

15 底部

16 插入式刀片

17 密封環

18 攪拌壺

19 蓋子

20 漏斗

* 如果產品包裝中不含配件，可從商務或客戶中心購買。

操作位置

⚠ 注意!

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

設定操作位置

→ 圖 C

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

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

操作

⚠ 有導致受傷的風險!

未完成本電器的所有準備事項時，不可插入主電源插頭。

注意!

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

- 第一次操作本電器和配件前應徹底清潔。請參閱「清潔和保養」。

準備

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

攪拌棒、攪拌器和揉捏鉤

→ 圖 D:

攪拌棒 (6a)

用於攪拌麵團，例如蛋糕配料



攪拌器 (6a)

用於攪拌蛋白、奶油和輕麵團，例如海綿蛋糕配料



附麵團拌打器的揉捏鉤 (6b)

用於揉捏大麵團與混合不應切割的食材 (例如葡萄乾和巧克力條)。



⚠ 旋轉工具有導致受傷的風險!

本電器運轉時，手指保持遠離混合碗。傳動器未靜止前，不可更換工具。本電器電源關閉時，傳動器會持續運轉片刻。

僅限在用傳動器蓋保護未使用的傳動器時，才能操作本電器。

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

加入更多食材

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

使用本電器後

- 使用旋轉開關閉閉本電器的電源。
- 將旋轉開關設定在 並保持在定位，直到傳動器停止。
- 取下主電源插頭。

- 取下蓋子。
- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 6。
- 將工具取出傳動器外。
- 取下碗。
- 請參閱「清潔和保養」清潔所有零件。

攪拌器

→ 圖 4

⚠ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

切勿將手指放在裝上的攪拌器中！傳動器未靜止之前，不可卸下/裝上攪拌器。

僅限操作已組合好並裝有蓋子的攪拌器。

⚠ 有燙傷的風險!

處理熱液體時，蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。

加入最多 0.5 公升的高溫或冒泡的液體。

警告!

攪拌器可能損壞。不可處理冰凍的食材（冰塊除外）。不可在空無一物時操作。

- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 3。
- 取下攪拌器傳動器蓋。
- 裝上攪拌壺（標示在底座的標記上的攪拌壺的底部上），然後朝逆時鐘方向轉到底（圖 4/5）。
- 加入食材。
塑膠攪拌器的最大液體容量 = 1 公升，
冒泡或熱液體最大 0.5 公升
最佳處理容量 - 固體 = 50-100 g。
- 裝上蓋子並牢牢按下。
運轉時，務必用單手牢牢握住蓋子。但不可將手放在重新裝填口上方!
- 將旋轉開關設定為所要的設定。

加入更多食材

→ 圖 4-6

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

使用本電器後

使用旋轉開關關閉本電器的電源。

- 取下主電源插頭。
- 朝順時鐘方向旋轉攪拌器，然後將其取下。

要訣：建議在使用後立刻清潔攪拌器。

清潔和保養

注意!

不可使用具研磨性的清潔劑。表面可能損壞。

清潔底座

⚠ 有觸電的風險!

絕不可將底座浸入水中或放在流水下。

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

清潔碗和配件

所有零件對於洗碗機皆無害。不可將塑膠零件放入洗碗機中，否則可能會彎曲。

清潔攪拌器

⚠ 銳利刀片有導致受傷的風險!

不可用裸手觸碰攪拌器刀片。攪拌器可以拆解以進行清潔。

警告!

不可使用具研磨性的清潔劑。

不可用洗碗機清潔插入式刀片。僅限在流水下清潔插入式刀片。

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

拆解攪拌器

→ 圖 4

- 朝順時針方向旋轉攪拌壺的底部，然後將其取下。
- 在側面上，朝逆時鐘方向旋轉插入式刀片。

已放開插入式刀片。

- 取出插入式刀片，然後卸下密封環。

組合攪拌器

→ 圖 4

⚠ 有導致受傷的風險!

切勿將攪拌器組合在底座上。

- 將密封環套在插入式刀片上。
- 從下方將插入式刀片插入攪拌壺中。

- 運用攪拌壺底部的輔助鎖緊插入式刀片。
- 朝逆時針方向鎖緊攪拌壺的底部。

故障排除

如果本電器故障，請洽詢我們的客服中心。

應用範例

已打發的鮮奶油

- 100 g-600 g
- 在設定 4 用攪拌器打發鮮奶油 1½ 到 4 分鐘（視奶油的數量和性質而定）。



蛋白

- 1 到 8 個蛋白
- 在設定 4 用攪拌器打蛋白 4 到 6 分鐘。



海綿蛋糕配料

基本食譜

- 2 個蛋
- 2-3 湯匙熱水
- 100 g 糖
- 1 包香草糖
- 70 g 麵粉
- 70 g 玉米粉烘焙粉（視需要使用）
- 在設定 4 用攪拌器打食材（麵粉和玉米粉除外）約 4-6 分鐘，直到冒泡為止。
- 將開關旋轉到設定 2，然後在約 ½ 到 1 分鐘內舀一湯匙篩過的麵粉和玉米粉。



最大量：2 x 基本食譜

蛋糕配料

基本食譜

- 3-4 個蛋
- 200-250 g 糖
- 1 撮鹽
- 1 包香草糖或將 ½ 個檸檬剝皮
- 200-250 g 奶油（室溫）
- 500 g 麵粉
- 1 包烘焙粉
- 125 ml 牛奶
- 在設定 1 用攪拌棒混合所有食材約 ½ 分鐘，然後在設定 3 約 3-4 分鐘。



最大量：1.5-2 x 基本食譜

餅皮

基本食譜

- 125 g 奶油（室溫）
- 100-125 g 糖
- 1 個蛋
- 1 撮鹽
- 一點檸檬皮或香草糖
- 250 g 麵粉
- 視需要使用烘焙粉
- 在設定 1 處理所有食材約 ½ 分鐘，然後用攪拌棒（設定 3）或揉捏鉤（設定 2）處理約 2-3 分鐘。



最大量：2 x 基本食譜

酵母生麵糰

基本食譜

- 500 g 麵粉
- 1 個蛋
- 80 g 油脂（室溫）
- 80 g 糖
- 200-250 ml 微溫牛奶
- 25 g 新鮮酵母或 1 包乾酵母
- ½ 個檸檬皮
- 1 撮鹽
- 在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘，然後在設定 2 約 3-6 分鐘。



最大量：1.5 x 基本食譜

美乃滋

- 2 個蛋
- 2 茶匙芥末
- ¼ 公升油
- 2 湯匙檸檬汁或醋
- 1 撮鹽
- 1 撮糖



食材的溫度必須相同。

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

立刻食用美乃滋，不要存放。

標準/選用配件

在個別的操作說明中有描述包裝隨附的其他配件。

隨附的配件/選用配件也可以再另外購買。

→ 圖 4

塑膠混合碗 (MUZ4KR3)

此碗可以處理最多 1 公斤麵粉加食材。

不鏽鋼攪拌碗 (MUZ4ER2)

此碗可以處理最多 1 公斤麵粉加食材。

塑膠攪拌器附件 (MUZ4MX2)

攪拌飲料，將水果和蔬菜打成泥，調配美乃滋、切水果、堅果、將冰塊打碎。

塑膠攪拌器附件 (MUZ45MX1)

攪拌飲料，將水果和蔬菜打成泥，調配美乃滋、切水果、堅果、將冰塊打碎。

迷你調理機 (MUZ4MM3)

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

連續進料切泥器 (MUZ4DS4)

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

削片盤 (MUZ45PS1)

用於連續進料切泥器 MUZ4DS4。

用於將生馬鈴薯切成條狀。

亞洲蔬菜盤 (MUZ45AG1)

用於連續進料切泥器 MUZ4DS4。

將水果和蔬菜切成亞洲蔬菜菜色所需的細條。

粗切碎盤 (MUZ45RS1)

用於連續進料切泥器 MUZ4DS4。

用於將生馬鈴薯切碎，例如使用在馬鈴薯煎餅或水餃中。

馬鈴薯多孔盤 (MUZ45KP1)

用於連續進料切泥器 MUZ4DS4。

將生馬鈴薯切成方條和炸馬鈴薯，將水果和蔬菜切成厚片。

柑橘座 (MUZ4ZP1)

用於將柳橙、檸檬和葡萄榨汁。

搗碎器 (MUZ4FW4)

用於切韃靼牛排或牛肉條的新鮮肉。

多孔盤組 (MUZ45LS1)

用於搗碎器 MUZ4FW4。

細盤 (3 mm) 用於餅皮和果醬，粗盤 (6 mm) 用於香腸和鹹豬肉。

維也納旋轉附件 (MUZ45SV1)

用於搗碎器 MUZ4FW4。

有可用於 4 種不同餅皮模的金屬盤。

切片器附件 (MUZ45RV1)

用於搗碎器 MUZ4FW4。

用於將堅果、杏仁果、巧克力和乾麵包捲切碎。

榨汁器附件 (MUZ45FV1)

用於搗碎器 MUZ4FW4。

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

配件固定裝置 (MUZ4ZT1)

用於存放揉捏鉤、攪拌器、攪拌棒、切片、切泥和切碎盤等配件。

附鋼製錐形磨的磨穀機 (MUZ4GM3)

用於除玉蜀黍外的所有穀粒，也可用於含油種子、乾香菇和藥草。

冰淇淋器 (MUZ4EB1)

每個製程和容器製作最多 550 g 的冰淇淋。

棄置



以環保方式處理包裝。此電器包含歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令 2012/19/EU（廢棄的電器及電子產品 - WEEE）相關標籤。該指令包含歐盟境內舊電器退還及回收的規範。請諮詢本地販售機構以瞭解棄置管道。根據歐盟指令 2006/66/EC，有瑕疵或沒電電池/可充電式電池必須使用環保的方式分開進行回收。

保證

本電器的保修條款由銷售所在國家的代表機構來制定。填寫並寄回隨電器附帶的保卡紙本或至下方官網登錄註冊商品，即可享有 2 年保固，保固條件請參照本公司公開資訊。

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

www.bosch-home.com.tw/mybosch

按照规程的使用

本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。请勿超过最大加工量（参阅“应用示例”章节）。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。
- 仅使用旋转开关来开启或关闭本电器。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！
- 请勿将机器置于高温表面（例如电炉）上或其附近。电源线不能与高温零件接触，或者拉动电源线的尖锐边缘。
- 请勿将主机浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁剂。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！

- 在完成所有使用电器的准备工作之前，请勿插入电源插头。
- 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。
- 若遇停电，本电器将保持开启状态并会在恢复供电后继续工作。
- 本机器启动后，请勿调整旋转臂。
- 只有在搅拌碗已插入、盖子已装上及驱动器保护盖已盖上的情况下，才能使用工具！使用附件（搅拌碗、盖子及驱动器保护盖）时，请按照使用说明书的指示加以安装！

- 本机器运行时，请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。不得将物体（如烹饪勺）放入搅拌碗或填充轴内。应保持双手、头髮、衣物及其他用品远离旋转的零件。
- 请勿同时使用工具和附件或 2 个附件。使用附件时，请同时注意附件说明书和各个随附的使用说明书。
- 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。

有烫伤危险！

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

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（→“清洁和维修”参见第 36 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！ 旋转的刀具。

 注意！ 工具转动中。
请勿把手伸入加料管中。

感谢您购买新的 Bosch 电器。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

按照规程的使用	32
重要安全须知	32
概述	34
工作位置	34
操作	35
清洁和维修	36
故障排除	36
应用示例	37
标准/可选配件	37
处置	38
保修	38

本使用说明书说明了不同的机器规格。本电器无需维护。

概述

→ 图 A

底座装置

1 释放按钮

2 旋转臂

(请参见“工作位置”)

3 旋转开关

0/off = 停止

⏸ = 停机电路

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

档位 1-4 = 工作速度

1 档 = 最低速度 - 慢

4 档 = 最高速度 - 快

若遇停电，本电器将保持开启状态并会在恢复供电后继续工作。

4 传动装置盖

要卸下传动装置盖，请旋转盖子直到锁紧功能被松开。

5 传动装置用于

- 连续进料切丝机*

- 榨汁机*

- 碾磨机*

在不使用时，请装上传动装置盖。

6 传动装置用于

- 工具（搅拌棒、搅拌器、揉面钩）

- 用于冰激凌机的搅拌工具*

- 用于碎肉机时可上下折叠*

7 搅拌器传动装置盖

8 传动装置用于

- 搅拌器i *

- 多功能搅拌器i *

在不使用时，请装上搅拌器传动装置盖。

9 电线贮存仓 (图 B)

MUM 44.: 扎起电源线

MUM 46../48../MUMP.: 将电源线收入电线贮存仓内

碗及配件

10 混合碗

11 盖子

工具

12 搅拌棒

13 搅拌器

14 揉面钩，带面团导向板

搅拌器 *

15 底座

16 刀片嵌件

17 密封环

18 搅拌器壶

19 盖子

20 漏斗

* 若产品包装内为随附某种配件，则可在市面上或向客服购买。

工作位置

⚠ 注意!

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

设定工作位置

→ 图 C

- 按“释放”按钮并移动旋转臂。
- 移动旋转臂，直到它在所需的位置啮合。

位置

1		  
2		  
3		 
4		
5		
6		插入/取出搅拌器、搅拌棒或揉捏钩。
7		 加入大量食材

操作

⚠ 有受伤危险!

在完成所有使用电器的准备工作之前，请勿插入电源插头。

注意!

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

- 在首次使用电器和配件之前，请彻底清洁；请参见“清洁和维修”。

准备

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

搅拌棒、搅拌器和揉面钩

→ 图 D

搅拌棒 (6a)

用于搅拌面团，如蛋糕料



搅拌器 (6a)

用于搅拌蛋清、奶油和松软的生面团，如海绵蛋糕料



揉面钩带面团导向板 (6b)


用于揉捏较硬的生面团和混合不用切碎的配料 (如葡萄干和巧克力屑)




⚠ 旋转工具容易引发受伤!

当电器正在工作时，请勿将手指伸入搅拌碗中。在传动装置完全停止之前，请勿更换工具 - 在将电器关闭后，传动装置仍会短暂运转。


只有当未使用的传动装置在安装了可确保安全传动装置盖的情况下才能操作本电器。

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

加入更多配料

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

电器使用后

- 用旋转开关关闭电器。
- 将旋转开关设定至  并拧住不放，直到传动装置停止。

- 拔下电源插头。
- 取下盖子。
- 按“释放”按钮并将旋转臂移动到位置 6。
- 将工具从传动装置上取下。
- 取出碗。
- 清洁所有零部件，请参见“清洁和维修”。

搅拌器

→ 图 回

⚠ 锋利的刀片/旋转驱动装置容易引发受伤危险!

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

⚠ 有烫伤危险!

若加工热液体, 蒸汽会从盖子上的漏斗逸出。

最多可加入 0.5 升热液体或起泡液体。

警告!

搅拌器可能会损坏。请勿加工速冻配料(冰块除外)。请勿让搅拌器空转。

- 按“释放”按钮并将旋转臂移动到位置 3。
- 取下搅拌器传动装置盖。
- 安装搅拌器壶(将搅拌器壶底座上的标记对准底座装置上的标记)并逆时针旋转到底(图 回-4/5)。
- 加入配料。
塑料搅拌器最大液体容量 = 1 升,
起泡或热液体最多 0.5 升
最佳处理容量 - 固体 = 50-100 克。
- 装上盖子并按紧。
工作时, 应始终用手紧紧按住盖子。但是, 请勿将手放在添加口上!
- 将旋转开关设定至所需的档位。

加入更多配料

→ 图 回-6

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

电器使用后

用旋转开关关闭电器。

- 拔下电源插头。
- 顺时针转动搅拌器并将其卸下。

提示: 建议在使用后立即清洁搅拌器。

清洁和维修

注意!

请勿使用磨蚀性清洁剂, 否则可能会损坏表面。

清洁底座装置

⚠ 有电击危险!

切勿将底座装置浸入水中或用流水冲洗。

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

清洁碗和配件

所有零部件均可在洗碗机中清洗。请勿将塑料零部件塞入洗碗机内, 否则可能变形。

清洁搅拌器

⚠ 锋利的刀片容易引发受伤危险!

请勿赤手触碰搅拌器刀片。搅拌器可拆散后清洗。

警告!

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

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

拆开搅拌器

→ 图 回

- 顺时针旋转搅拌器壶并将其卸下。
- 在侧面, 逆时针旋转刀片嵌件。

刀片嵌件将松脱。

- 取出刀片嵌件并卸下密封环。

装配搅拌器

→ 图 回

⚠ 有受伤危险!

切勿将搅拌器组装到底座装置上。

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

故障排除

若电器出现故障, 请咨询我们的客户服务。

应用示例

生奶油

- 100 克-600 克
- 在 4 档下用搅拌器将奶油搅打 1½ 至 4 分钟（具体取决于奶油的数量和特性）。



蛋清

- 1 至 8 个鸡蛋的蛋清
- 在 4 档下用搅拌器将蛋清搅打 4 至 6 分钟。



海绵蛋糕料

基本食谱

- 2 个鸡蛋
- 2-3 汤匙热水
- 100 克白糖
- 1 包香草糖
- 70 克面粉
- 70 克玉米淀粉泡打粉（若需要）
- 在 4 档下用搅拌器将配料（暂不添加面粉和生粉）搅打约 4-6 分钟直至起泡。
- 将开关旋至 2 档并用勺子加入筛过的面粉和生粉混合约 ½ 至 1 分钟。



最大数量：2 x 基本食谱

蛋糕料

基本食谱

- 3-4 个鸡蛋
- 200-250 克白糖
- 盐少许
- 1 包香草糖或半个柠檬皮
- 200-250 克黄油（室温）
- 500 克面粉
- 1 包发酵粉
- 125 毫升牛奶
- 在 1 档下用搅拌棒将所有配料混合约 ½ 分钟，然后在 3 档下混合约 3-4 分钟。



最大数量：1.5-2 x 基本食谱

酥类糕点

基本食谱

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



- 在 1 档下将所有配料加工约 ½ 分钟，然后用搅拌棒（3 档）或揉面钩（2 档）加工约 2-3 分钟。

最大数量：2 x 基本食谱

酵母面团

基本食谱

- 500 克面粉
- 1 个鸡蛋
- 80 克油脂（室温）
- 80 克白糖
- 200-250 毫升温牛奶
- 25 克新鲜酵母或 1 包干酵母
- 半个柠檬皮
- 盐少许
- 在 1 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟，然后在 2 档下混合约 3-6 分钟。



最大数量：1.5 x 基本食谱

蛋黄酱

- 2 个鸡蛋
- 2 茶匙芥末
- ¼ 升食用油
- 2 汤匙柠檬汁或醋
- 盐少许
- 糖少许



配料必须温度相同。

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

蛋黄酱应尽快用完，请勿保存。

标准/可选配件

包装内随附的其他配件在单独的操作说明中进行了介绍。

随附配件/可选配件也可单独购买。

→ 图 11

塑料搅拌碗 (MUZ4KR3)

碗中最多可加工 1 千克面粉及配料。

不锈钢搅拌碗 (MUZ4ER2)

碗中最多可加工 1 千克面粉及配料。

塑料搅拌器附件 (MUZ4MX2)

用于混合饮料、制作水果和蔬菜泥、加工蛋黄酱、切割水果和坚果、粉碎冰块。

玻璃搅拌器附件 (MUZ45MX1)

用于混合饮料、制作水果和蔬菜泥、加工蛋黄酱、切割水果和坚果、粉碎冰块。

迷你处理机 (MUZ4MM3)

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

连续进料切丝机 (MUZ4DS4)

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

削片刀盘 (MUZ45PS1)

用于连续进料切丝机 MUZ4DS4。
用于将生土豆切成片。

亚洲蔬菜刀盘 (MUZ45AG1)

用于连续进料切丝机 MUZ4DS4。
将水果和蔬菜切成亚洲蔬菜菜式中要用到的细丝。

磨碎刀盘，粗 (MUZ45RS1)

用于连续进料切丝机 MUZ4DS4。
用于磨碎生土豆，例如用于土豆煎饼或汤团。

土豆馅饼刀盘 (MUZ45KP1)

用于连续进料切丝机 MUZ4DS4。
用于磨碎生土豆以制作土豆饼和土豆馅饼，用于将水果和蔬菜切成薄片。

榨汁机 (MUZ4ZP1)

用于橙、柠檬和葡萄柚榨汁。

碎肉机 (MUZ4FW4)

用于将鲜肉切成鞑靼牛排或肉馅。

孔盘组 (MUZ45LS1)

用于碎肉机 MUZ4FW4。
细刀盘 (3 mm) 用于加工馅料和涂抹调味品，粗刀盘 (6 mm) 用于加工香肠和培根。

维也纳饼干附件 (MUZ45SV1)

用于碎肉机 MUZ4FW4。
搭配金属模板适用于 4 种不同的糕点模具。

磨碎机附件 (MUZ45RV1)

用于碎肉机 MUZ4FW4。
用于磨碎坚果、杏仁、巧克力和干面包卷。

榨汁附件 (MUZ45FV1)

用于碎肉机 MUZ4FW4。
用于将无核小水果（覆盆子除外）、西红柿和野玫瑰果加工成果酱。同时，还可自动为浆果等去茎除核。

配件架 (MUZ4ZT1)

用于存放配件，如揉面钩、搅拌器、搅拌棒以及切片、切丝和磨碎刀盘。

钢制锥式磨粉机 (MUZ4GM3)

用于所有谷物的磨粉，但玉米、油料种子、干蘑菇和香草除外。

冰激凌机 (MUZ4EB1)

用于每次在每个容器中最多准备 550 克冰激凌。

处置



请以环保方式处置包装。
对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。
请咨询专业零售商，了解可用的处置方式。

保修

该设备的保修条款将由售出国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。
当根据保修条款进行任何索赔时，必须出具销售凭证或收据。

如有更改，恕不另行通知。

التلخص من الجهاز

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



(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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

شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

طقم أقراص مثقبة (MUZ45LS1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW4.
ناعم (3 ملليمتر) للفظائر المحشوة باللحم المفروم
وللمستحضرات المعدة للطلاء على شرائح خبز،
خشن (6 ملليمتر) للفتاق (السجق) المعدة للقلي أو
الشي وللشحم المختلط بالقليل من اللحم.

قمع لتشكيل عجينة الحلويات - ملحقة

(MUZ45SV1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW4.
مسطرة تشكيل معدنية لأربعة أشكال مختلفة من
الحلويات.

مبشرة - ملحقة (MUZ45RV1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW4.
لبشر المكسرات واللوز والشيكولاتة والخبز الجاف.

عصارة فواكه - ملحقة (MUZ45FV1)

لمفرمة اللحم MUZ4FW4.
لعصر الثمار التوتية ما عدا التوت الشوكي، والطماطم
(البندورة)، والزرور (الكرديبه) بحيث يصبح
لبها بوريه (معجون متجانس). في نفس الوقت فإن
الكشمش (عنب الذئب) على سبيل المثال يتم إزالة
سيقانه وبزوره.

حامل للملحقات (MUZ4ZT1)

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

مطحنة جبوب مجهزة بطاحنة مخروطية

من الفولاذ (MUZ4GM3)

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

تجهيزه إعداد الجيلاتني (MUZ4EB1)

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

خراطة تمريرية فورية (MUZ4DS4)

لنقطيع خيار (قتاء)، وكرنب، ولفنت، وفجل،
ولبشر جزر، ونفاح، وكرفس، وكرنب (ملقوف)
أحمر، وجبن، وجوزيات (بندق، لوز، الخ)، ولبشر
أنواع جبن صلبة، وشوكولاتة، وجوزيات (بندق،
لوز، الخ).

قرص تقطيع أصابع بطاطا (بطاطس)

(MUZ45PS1)

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS4.
لنقطيع بطاطا (بطاطس) نيئة إلى أصابع لإعداد
البطاطا (البطاطس) المقلية.

قرص لنقطيع خضروات للوجبات الآسيوية

(MUZ45AG1)

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS4.
لنقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد
الوجبات الآسيوية.

قرص بشر خشن (MUZ45RS1)

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS4.
لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة، على سبيل المثال لإعداد
أقراص البطاطا (البطاطس) المقلية أو كبيبة البطاطا
(البطاطس).

قرص بشر للبطاطا (البطاطس) المبشورة

(MUZ45KP1) المقلية

للخراطة التمريرية الفورية MUZ4DS4.
لبشر بطاطا (بطاطس) نيئة لإعداد شرائح البطاطا
(البطاطس) المقلية وأقراص للبطاطا (البطاطس)
المبشورة المقلية، ولنقطيع فواكه وخضروات لشرائح
سميكة.

عصارة موالح (MUZ4ZP1)

لعصر البرتقال والليمون والليمون الهندي (الجريب
فروت).

مفرمة لحم (MUZ4FW4)

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

عجين المخبوزات سهلة التفتت



المقادير الأساسية

- 125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
- من 100 إلى 125 جرام سكر
- بيضة واحدة
- قليل من الملح
- قليل من قشر الليمون أو فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- تعجن كافة المكونات بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 2 إلى 3 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليل الحلزوني أو على الدرجة 2 باستخدام كلاب العجين.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

عجينة بالخميرة

المقادير الأساسية

- 500 جرام طحين
- بيضة واحدة
- 80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)
- 80 جرام سكر
- 200-250 مليلتر لبن دافئ
- 25 جرام خميرة أو 1 كيس من الخميرة المجففة
- قشرة نصف ليمونة
- قليل من الملح
- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 2 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

المايونيز



- بيضتان
- 2 ملعقة صغيرة مستردة
- 1/4 لتر زيت
- 2 ملعقة كبيرة عصير ليمون أو خل
- قليل من الملح
- قليل من السكر

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

الملحقات الأساسية / الملحقات الإضافية

تحتوي دلائل الاستخدام المنفصلة على وصف لمحقات إضافية أخرى ملحقة بالعبوة. يمكن شراء الملحقات/الملحقات الإضافية أيضاً على حدة فيما بعد.

← الصورة H

وعاء خلط بلاستيكي (MUZ4KR3)

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

وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ

(MUZ4ER2)

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

خلاط بلاستيكي - ملحقة (MUZ4MX2)

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

خلاط زجاجي - ملحقة (MUZ45MX1)

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

خلاط صغير (MUZ4MM3)

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



الكعكة الإسفنجية المقادير الأساسية

- 2 بيضة
- 2-3 ملعقة طعام ماء ساخن
- 100 جرام سكر
- 1 كيس فانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا ذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 4 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة 2 ثم إضافة الطحين المنخول والنشا إلى الخلطة معلقة تلو الأخرى خلال فترة تتراوح ما بين 1/2 إلى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية



عجين الكيك

المقادير الأساسية

- 3-4 بيضات
- 200-250 جرام سكر
- قليل من الملح
- 1 كيس فانيليا صغير
- أو قشر نصف ليمونة
- 200-250 جرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
- 500 جرام طحين
- 1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- 125 مليلتر حليب
- يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5-2 مرة من المقادير الأساسية

فك أجزاء الخلاط من بعضها البعض

← الصورة F

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

تركيب أجزاء الخلاط

← الصورة G

⚠ خطر الإصابة بجروح!

- يحظر وبصورة مطلقة تجميع الخلاط على الجهاز الأساسي.
- يتم تركيب حلقة منع التسرب على تجهيزة السكين.
- يتم تركيب تجهيزة السكين في إبريق الخلاط من الأسفل.
- يتم لف تجهيزة السكين حتى إحكام تثبيتها مستعيناً في ذلك بقاعدة إبريق الخلاط.
- يتم إدارة قاعدة إبريق الخلاط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تثبت بإحكام.

إزالة الأعطال

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

بعض الوصفات

خفق القشدة



- 100 جرام حتى 600 جرام
- تخفق القشدة بالمضرب لمدة تتراوح بين دقيقة ونصف وأربع دقائق على الدرجة 4 (طبقاً لكمية ونوع القشدة).

زلال البيض



- من 1 إلى 8 زلال بيض
- يخفق زلال البيض بالمضرب لمدة تتراوح بين 4 و 6 دقائق على الدرجة 4.

التنظيف والعناية بالجهاز

انتبه!

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

تنظيف الجهاز الأساسي

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

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

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

■ يتم مسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة خفيفاً. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.

■ بعد ذلك يتم تجفيف الجهاز.

تنظيف الوعاء والملحقات

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

تنظيف الخلاط

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

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

تنبيه!

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

نصيحة: بعد استخدام الخلاط في إعداد سائل فإنه

يكفي غالباً تنظيف الخلاط بدون إخراجها من على

الجهاز. للقيام بذلك يتم وضع بعض الماء المحتوي

على القليل من منظف سائل في الخلاط. ثم يُشغل

الخلاط لعدة ثوانٍ (في الأجهزة المزودة بخاصية

التشغيل السريع، يضبط المفتاح على الدرجة (M). يتم إفراغ الماء من الخلاط وشطفه بماء صافي.

■ قم بتعبئة المواد الغذائية.
الحد الأقصى لكمية السوائل في الخلاط البلاستيكي = 1 لتر،
الحد الأقصى للسوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = 0.5 لتر

كمية التحضير المثالية - مواد صلبة

= 100-50 جرام

■ يتم تركيب الغطاء وإحكام غلقه بالضغط عليه.

في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء

بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب

مراعاة عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات!

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

إضافة المكونات الأخرى

← الصورة 6-6

■ يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

■ يتم رفع الغطاء وإضافة المكونات.

أو

■ يتم إخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة

بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال

فتحة إضافة المكونات.

أو

■ يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل

يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار

الكهربائي.

■ يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقارب الساعة

ونزعه من مكانه.

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من

استخدامه.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات العمل الدائرية!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب إبعاد اليد عن وعاء الخلط تمامًا. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. لا يسمح بتشغيل الجهاز إلا بعد تأمين وحدات الإدارة غير المستخدمة بوضع الأغشية الخاصة بها عليها.

■ يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع **P** ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.

ملاحظة: إذا لم تتحرك وحدة الإدارة، يكون الوضع القائم هو الوضع المتراوح.

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 6.
- يتم تركيب الوعاء. يجب تثبيت قاعدة وعاء الخلط في تجويف هيكل الجهاز الأساسي.
- بما يتناسب مع المكونات المطلوب إعدادها يتم إدخال ذراع التقليل الحلزوني أو المضرب أو كلاب العجين في وحدة الإدارة ويتم دفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات. عند استخدام كلاب العجين يتم إدارة طراد العجين حتى يكون كلاب العجين قد استقر في موضعه النهائي بثبات.
- يتم تعبئة المكونات المطلوب إعدادها في الوعاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم تركيب الغطاء.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

إضافة المكونات

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع **P** ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- يتم رفع الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 7.
- يتم تعبئة المكونات
- أو
- يتم إضافة المزيد من المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات الموجودة في الغطاء.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إبطال الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على وضع **P** ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع إلى أن تكون وحدة الإدارة قد توقفت عن الحركة.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم رفع الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 6.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر. «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-6

الخلّاط

← الصورة E

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

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الخلط بعد تركيبه في الجهاز! يجب عدم تركيب/إخراج الخلط إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام! يجب عدم تشغيل الخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه.

⚠️ خطر حدوث حروق!

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

تنبيه!

- من الممكن أن يتعرض الخلط لأضرار. لا تقم بإعداد مواد غذائية مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلط بدون حمل (وهو فارغ).
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- قم بخلع الغطاء الواقى لمحرك الخلط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (يجب مراعاة تطابق العلامة على قاعدة الإبريق مع العلامة على الجهاز الأساسي) ولفه في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى الثبات (الصورة 4/5-E).

أوضاع التشغيل

⚠ انتبه!




















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

ضبط وضع التشغيل

← الصورة G

- يتم ضغط زر فك تجهيزة إكمام الإغلاق ويتم تحريك الذراع المتراوح.
- يتم تحريك الذراع المتراوح إلى وضع التشغيل المرغوب فيه مع الاستمرار في تحريكه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

الوضع

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

التشغيل

⚠ خطر الإصابة بجروح!

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

انتبه!

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

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

إعداد الجهاز

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم إخراج أو سحب سلك التوصيل الكهربائي.

← الصورة B

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

ذراع التقلب الحلزوني، والمضرب،

وكلاب العجين

← الصورة D

ذراع التقلب الحلزوني (6a)

يستخدم لتقليب العجين، على سبيل المثال عجين الكيك



(6a) المضرب

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



كلاب العجين مع طراد العجين (6b)

يستخدم لعجن العجين الثقيل ولخلط المكونات التي لا ينبغي تقطيعها



(على سبيل المثال الزبيب، رقائق الشيكولاتة)

- 4 **غطاء وحدة الإدارة**
لإزالة غطاء المحرك، قم بلفه حتى تتحرر
خاصية القفل.
- 5 **وحدة الإدارة الخاصة بالتالي**
- الخراطة التمريرية الفورية*
- عصر الليمون*
- طحن الحبوب*
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة
الإدارة في موضعه.
- 6 **وحدة إدارة خاصة بالتالي:**
- أدوات العمل (ذراع التقلب الحلزوني،
المضرب، كلاب العجين)
- أداة التقلب الخاصة بتجهيز إعداد الجيلاتني*
- مطوية لأسفل أو مطوية لأعلى لمفرمة اللحم*
- 7 **غطاء واقي لوحدة إدارة الخلاط**
- 8 **وحدة إدارة من أجل**
- الخلاط*
- الخلاط متعدد الاستخدام*
عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة
إدارة الخلاط في موضعه.
- 9 **حفظ سلك التوصيل الكهربائي (الصورة B)**
..MUM44: لف سلك التوصيل الكهربائي
..MUM46./48.: أدخل سلك
التوصيل الكهربائي في التجويف المعد لذلك.
- و**عاء مع ملحقات تكميلية**
- 10 **وعاء خلط**
- 11 **غطاء**
- أدوات عمل
- 12 **ذرات تقليب حلزوني**
- 13 **مضرب البيض**
- 14 **كلاب عجين بطراد عجين**
الخلاط*
- 15 **الجهاز الأساسي**
- 16 **تجهيز السكين**
- 17 **حلقة منع تسريب**
- 18 **إبريق خلاط**
- 19 **غطاء**
- 20 **قَمع**
* في حالة ما إذا كان أحد الملحقات التكميلية غير
موجود ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء
الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد
المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

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

المحتويات

- الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرة عامة ar-3
أوضاع التشغيل ar-4
التشغيل ar-4
التنظيف والعناية بالجهاز ar-6
إزالة الأعطال ar-7
بعض الوصفات ar-7
الملحقات الأساسية / الملحقات الإضافية ar-8
التخلص من الجهاز ar-10
شروط الضمان ar-10

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من
الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز.
الجهاز ليس في حاجة إلى أي صيانة.

نظرة عامة

← الصورة A

تجهيز التوصيل البيئية

1 زر فك تجهيز إحكام الإغلاق

2 الذراع المترواح

(انظر «أوضاع التشغيل»)

3 المفتاح الدوّار

0/off = إيقاف التشغيل

P = توقف مؤقت

ثبت المفتاح الدوّار على ذلك الوضع حتى تتوقف

وحدة الإدارة، وبذلك تصبح أداة التشغيل في

وضع مترواح. إذا لم تتحرك وحدة الإدارة، يكون

الوضع القائم هو الوضع المترواح.

الدرجات 1-4 = سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى سرعة - بطيء

الدرجة 4 = أقصى سرعة - سريع

عند انقطاع التيار الكهربائي، يظل الجهاز على

وضع التشغيل، ويعيد التشغيل مجدداً عند عودة

التيار الكهربائي.

- في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.
- يجب عدم تغيير وضع الذراع المترشح 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 الملاء. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملاء. 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 المَعْنَى في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحقات الإضافية إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تترك الملحقات أبداً على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحقات إلا في وضع التشغيل المخصص له.
- لا تدخل يديك 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 يديك 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 للحرق!

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 للزغوة.

⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ تنبيه هام!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام
 ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة (ar-6).

⚠️ 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 (انظر بعض الوصفات). 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!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً 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 تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك ميتلتان.
- 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!

- يجب عدم إدخال قايس التغذية بالجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
- 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:Kleingeraete@bshg.com

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 44 01*

mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

*Sun-Thu: 8am to 5pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania

Elektro-Service sh.p.k
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050
Prane Ures Mezezit
1023 Tirane
Tel.: 4 227 8130; -131
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT Service

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

AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC
Charenci str. 25
Yerevan 375025
Tel.: 010 55 60 10
mailto:service@zigzag.am
www.zigzag.am

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 von 07.00 bis 22.00 Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
mailto:customersupport.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
*Mon-Fri 24 hours

AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC
Nərimanov r-nu, Əhməd Rəcəbli küç. 1,
bina 50C

Baku
Tel.: 12 991
mailto:info@bakuservice.az
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC

75-79, Bakikhanov Str.
Baku, AZ1007
Tel.: 12 480 33 01
mailto:info-service@yurd.az
www.yurd.az

Optimal Elektronika MMC
Hasanoghlu 7B, Narimanov discript
Baku, AZ1072

Tel.: 12 954
mailto:STMS@optimal.az
www.optimal.az

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. - N.V.
Rue Picard 7, box 400
Picardstraat 7, box 400
1000 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.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь

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

CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.
Tel.: 800 944 2904
mailto:bosch-canada-questions@bshg.com
www.bosch-home.ca

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CN China, 中国

中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢
BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.
Building 3, No. 18 Qingjiang South Road,
Gulou District,
Nanjing, Jiangsu Province
Service Tel.: 400 8855 888*
mailto:careline.china@bshg.com
www.bosch-home.cn
*phone rate depends on the network used

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argas Limited Company
37 Osman Paşa Cad. Küçük Çiftlik
Lefkoşa
Tel.: 0228 40 70
mailto:argas.teknik@yar-group.com
Semson Ticaret Sti. Ltd.
Bedrettin Demirel Cad. no 17
Girne
Tel.: 0816 04 94
mailto:m.defterali@ercantangroup.com

CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,
prodloužená záruka aj.) naleznete na webových
stránkách www.bosch-home.com/cz/
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Přijem oprav
Tel.: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com

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

Renneri Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee
Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinatereмонт.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
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 matkapuh-
elimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.


FR France

BSH Electroménager S.A.S.
Service Après-Vente
26 ave Michelet - CS 90045
93582 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 

mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com
www.bosch-home.com/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.

GE Georgia, საქართველო

Elit Service Ltd.
Vake-Saburtalo district,
Intersection of Al. Kazbegi ave.
and Kavtaradze Str. 0186
Kavtaradze str. 1
Tbilisi
Tel.: 32 300 020
mailto:info@es.ge

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701
mailto:nk-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
香港新界荃灣青山公路388號中環大廈23樓07室
Unit 07, 23/F, CDW Building,
388 Castle Peak Road,
Tsuen Wan, New Territories,
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
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
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedeleml 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
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.in
*Mon-Sat: 8am to 8pm (exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
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

JO Jordan, الأردن

Diab Qawasmi & Sons Co.
Khaled Ben Al-Waleed Street,
Jabal Al Hussein (11121),
P.O. Box 212292
Amman
Tel.: 06 465 8505, -2650
Tel.: 79 110 3430
mailto:boschjo@yahoo.com

KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы

OCoO Alfa Systems
Jibek Jolu str. 40
Bishkek
Tel.: 0702 98 53 53
mailto:alfas-service@mail.ru

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국

Empel Co. Ltd.
1201 ACE High Tech City 1 Building
775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu
Seoul 07299 South Korea
Tel.: 1899-4636
mailto:hsshim@empel.co.kr

KZ Kazakhstan, Қазақстан

BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center "Khan Tengri"
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
*Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: +370 (8) 700 556 55
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: +370 (8) 700 555 95
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: +370 (8) 700 447 24
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulju iela 70c
1067 Riga
Tel.: +371 6742 5232
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv
SIA Koroso
Vestienas iela 2
1004 Riga
Tel.: +371 2200 4203
mailto:servis@koroso.lv
www.koroso.lv
EMTA Serviss SIA
Katlakalna 1
1073 Riga
Tel.: +371 6602 0338
mailto:info@emta.lv
www.emta.lv
Sia Elektronika-Serviss
Tadaiku iela 4
1004 Riga
Tel.: +371 6771 7060
mailto:servis@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,
2069 Кишинев
Тел.: +373 22 840 050, 840 054
mailto:service@rialto.md

ME Crna Gora, Montenegro

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 67 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments and Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 030 10 200
mailto:mohamed.zuhuree@intel.mv
www.lintel.com.mv

NL Netherlands, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding/ Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Gresensvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building,
Smales Farm Business Park
74 Taharoto Road,
Takapuna
Auckland 0622
Tel.: +64 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
*Mon-Fri: 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

PK Pakistan, پاکستان

MEGA Home Appliances
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,
Phase 3, DHA
Lahore
Tel.: 0800-BOSCH (26724)*
Tel: 42 371 32 682-5 Ext: 8005*
mailto:customer.care@megahome.pk
www.megahome.pk
*Mon-Sat: 9am to 6pm (exclude public holidays)

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarswa
Domowego Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Tel.: +48 42 271 5555
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
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti, nr. 19-21, sect.1
013682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:hotlineru@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:ALJECC8@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
*Sat-Thu: 8am to 11pm (exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 197 000
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se
SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
38C Jalan Pemimpin, #01-01
Singapore 577180
Tel.: 6751 5000*
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
*Mon-Fri: 9am to 6pm, Sat: 9am to 1pm (exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

Viac informácií (napr. záručné podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete nabebových stránkach www.bosch-home.com/sk alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511
BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Příjem opráv
Tel: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย

BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road,
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 495 2424*
www.bosch-home.com/th
*Mon-Sat: 8am to 6pm (exclude public holidays)

TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон

P.E. Suhrob Muhtidinov
Shamsi street no: 67/A
Dushanbe
Tel.: 091 867 80 43
mailto:sino2003@list.ru
Vostok Co. Ltd.
Yakkacinaraskaya street No: 144/4
Dushanbe
Tel.: 44 600 78 72
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj
www.volna.tj

TM Türkmenistan, Turkmenistan

Bayram Anna Yuryewna
Staraya marka, Atabeyeva str.
Spectrum mağaza
Ashgabat
Tel.: 012 26 94 16
mailto:steptr@mail.ru

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi,
Balcan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirim. Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre değişkenlik 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
mailto:bshntzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ «БСХ Побутова Техніка»
Тел.: 0 800 300 152*
mailto:BSH-serviceua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua
*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan

Elektronik Magnat
Beruni street No: 5/6
Tashkent
Tel.: 712 156 333
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

XK Kosovo

Service-General SH.P.K.
rr.Magjistrjaja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Omladinskih brigada 90E
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
96 Fifteenth Road, Randjespark
1685 Midrand - Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
mailto:bsh@iopen.co.za
mailto:appliance-service@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

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001154201

(010426)