



**BOSCH**

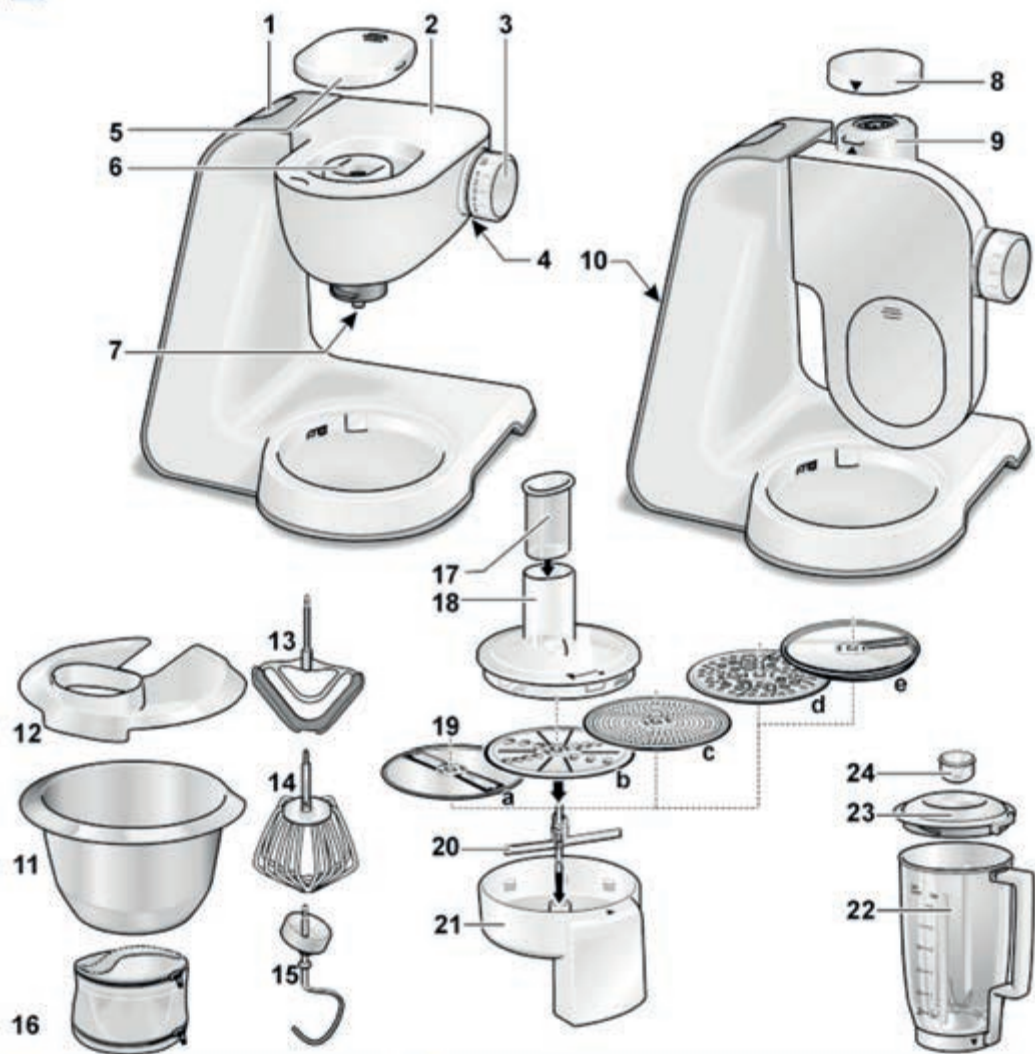
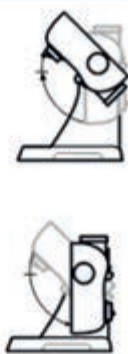
Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

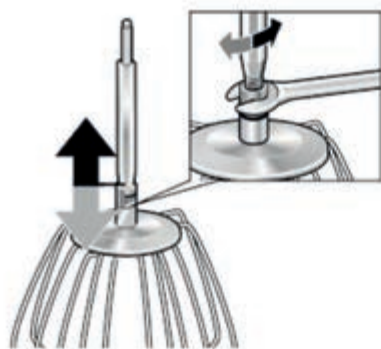
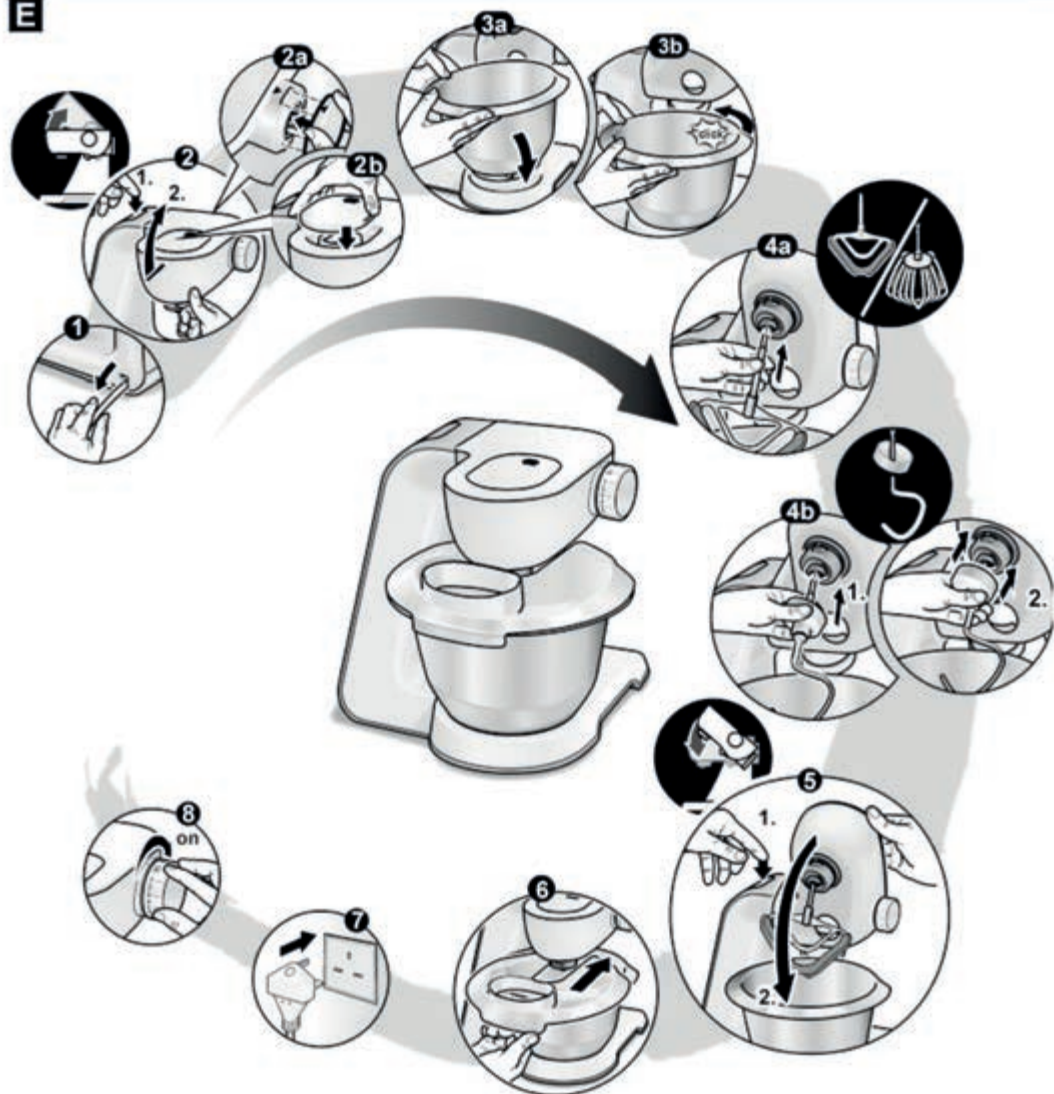


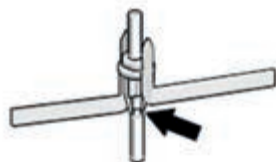
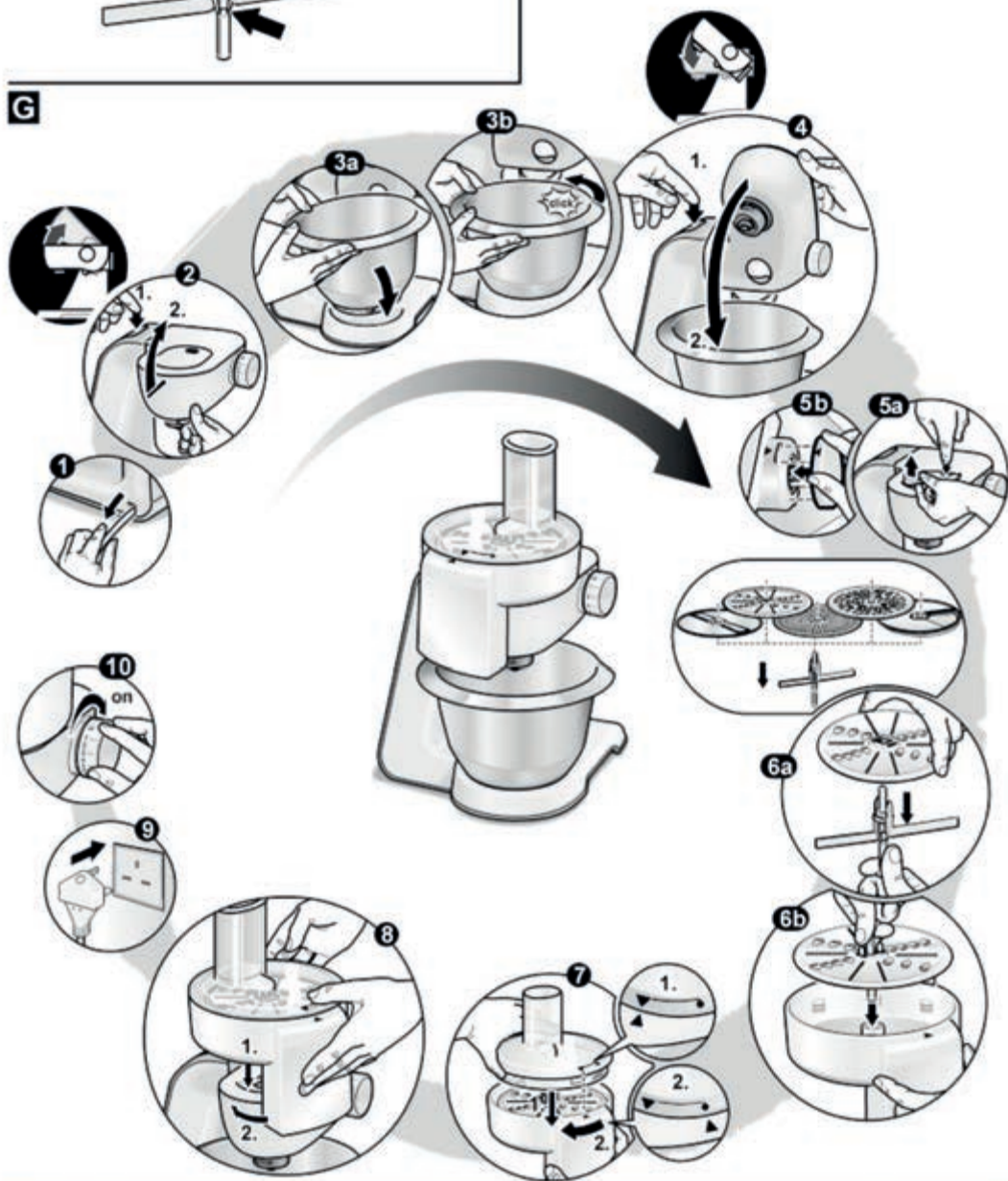
# Universal kitchen machine

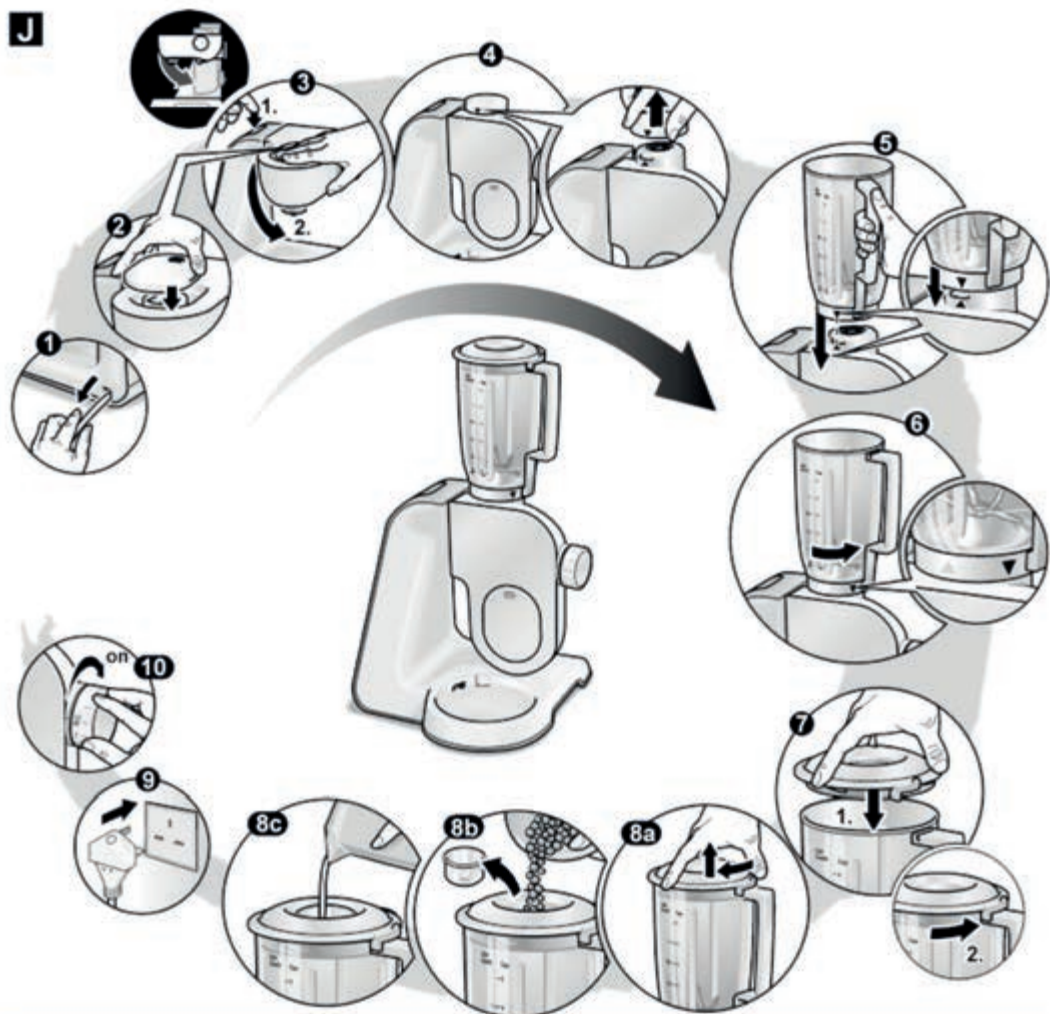
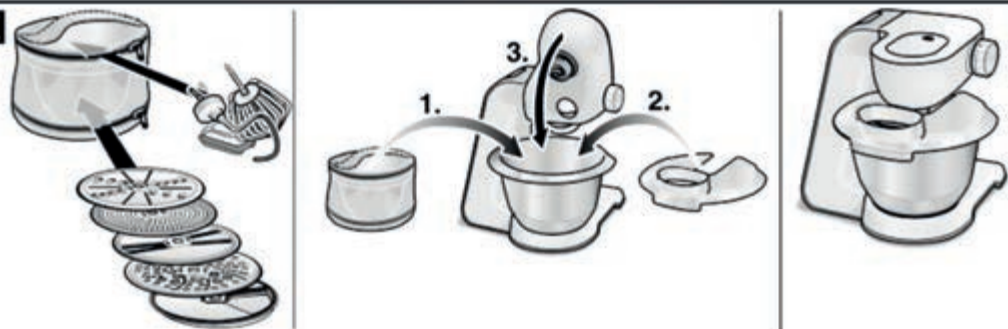
**MUM59...GB**




























<b>[en]</b>	Instruction manual	Universal kitchen machine	10
<b>[ms]</b>	Arahan pengendalian	Pemproses makanan sejagat	22
<b>[zf]</b>	使用説明書	廚師機	35
<b>[zh]</b>	使用说明书	多功能食物料理机(全能厨师机)	44
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	ماكينة المطبخ ذات الاستخدام المتنوع	66

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






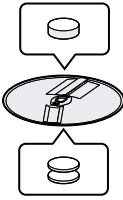



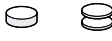

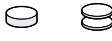
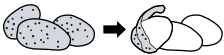

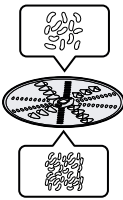

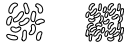


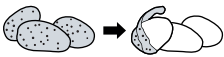

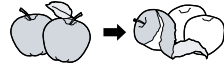







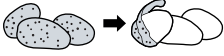

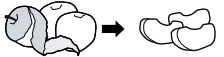

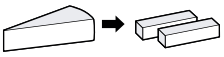








**D****E**

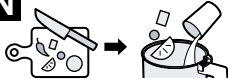






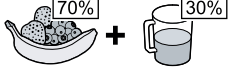

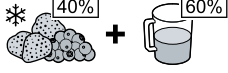

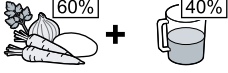










**F****G****H**

**J****K**

L				 MIN-MAX	1. ↓ 2.	 1-7/M	 00:00
	4-8 °C 		100-600 ml			7	1-6 min
	21-25 °C  → 		1-8 x 			7	4-6 min
			$\Sigma$ 550-2700 g	↓		1	30 s
			$\Sigma$ 350-550 g	↓		1	30 s
			$\Sigma$ 560-1100 g	↓		1	30 s
			 350-1000 g	↓		1	30 s
			 350-1000 g	↓		1	30 s
						3	4-5 min









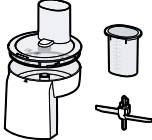


**M**

			 <b>MAX</b>	 <b>1-7 / M</b>
			1000 g	7
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	5
			1000 g	6
			1000 g	7
			1000 g	6
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	7
			1000 g	7
			1000 g	5
			800 g	7
			1000 g	6
			1000 g	6
			1000 g	6

<b>N</b> 		 <b>MIN-MAX</b>	 <b>1-7 / M</b>	 <b>00:00</b>
		300-1000 g	7	45-120 s
		300-1000 g	7	45-120 s
		300-1250 g	7	45-120 s
		300-1250 g	7	45-120 s
		300-750 g	7	45-120 s
		1 x 	7	150 s
		350-1000 g	7	45-90 s
		5-10 x 10 g	M	2-4 x 2 s



0

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

## 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.

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!**

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

### **Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

### **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 18).

## 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. In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance. You can find further information about our products on our web page.**

---

## Contents

Intended use .....	10
Important safety information .....	10
Safety systems .....	12
Overview .....	13
Operating positions .....	13
Operation .....	14
Bowl and tools .....	14
Cleaning and servicing .....	18
Storage .....	18
Troubleshooting .....	18
Application examples .....	19
Special accessories .....	21
Disposal .....	21
Guarantee .....	21

---

## Safety systems

### Start lock-out

See “Operating positions” table.

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

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

### Restart lock-out

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

### Overload protection

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

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

The appliance requires no maintenance.

## Overview

### Fig. A

#### Base unit

- 1 Release button**
  - 2 Swivel arm**  
“Easy Armlift” function to support the upward movement of the arm (see “Work positions”).
  - 3 Rotary switch**  
When the appliance has been switched off (position **0/off**), the appliance runs automatically to the optimum position for changing the tools.  
**0/off** = Stop  
**M** = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.  
Settings 1-7, Operating speed:  
1 = low speed – slow,  
7 = high speed – fast.
  - 4 Operating indicator**  
Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or 1-7). Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.
  - 5 Drive cover**  
To remove the drive cover, press on the rear area and remove cover.
  - 6 Drive for**  
– continuous-feed shredder and  
– citrus press (optional accessory\*).  
When not in use, attach the drive cover.
  - 7 Drive for tools**  
(stirrer, whisk, kneading hook) and mincer (optional accessory\*)
  - 8 Blender drive cover**
  - 9 Drive for blender**  
(optional accessory\*)  
When not in use, attach the blender drive cover.
  - 10 Automatic cord winder**
- #### Bowl with accessories
- 11 Stainless steel stirring bowl**
  - 12 Lid**

#### Tools

- 13 Professional flexi stirring whisk**
- 14 Professional beating whisk**
- 15 Kneading hook with dough deflector**
- 16 Accessories bag**  
For storage of the tools and cutting discs.

#### Continuous-feed shredder

- 17 Pusher**
- 18 Cover with filling shaft**
- 19 Cutting discs**
  - a) Professional Supercut reversible disc – coarse / fine**
  - b) Reversible shredding disc – coarse / fine**
  - c) Fine grating disc**
  - d) Grating disc – coarse\***
  - e) Asia vegetables disc\***
- 20 Disc holder**
- 21 Housing with outlet opening**

#### Blender\*

- 22 Blender jug**
- 23 Lid**
- 24 Funnel**

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

## Operating positions

### Figure B:

#### Attention:








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

#### Note:

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

### Selecting the operating position:

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

Position	Drive	Tool / Accessory	Operating speed
1	7		1-7
			1-5
			1-3
2	7	*	–
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

Insert / remove whisk, stirrer or kneading hook.

## 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.
- Pull out the cord in one go to the required length (max. 100 cm) and slowly release; the cord is locked (**Fig. 9**).
- Reducing the cord length:  
Pull gently on the cord and allow it to roll up to the required length. Then gently pull the cord again and slowly release; the cable is locked.

### Warning!

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

- Insert the mains plug.

## Bowl and tools

Observe the application examples in table **1**

### ⚠ Risk of injury from rotating tools

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

Always secure unused drives with protective drive covers.

**Attention!**

Use bowl with this appliance only.

**Professional flexi stirring whisk (13)**

for stirring mixtures, e.g. cake mixture, fruit cake, ... and folding in ingredients such as raisins and chocolate chips

**Professional beating whisk (14)**




for whisking egg whites and cream (min. 30% fat content) and for mixing sponge mixture

**Kneading hook (15)**

for kneading dough e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry and folding in ingredients such as seeds into the dough


**Important information concerning the use of the whisk****Figure D:**

The whisk should almost touch the bottom of the bowl to ensure that the ingredients are optimally mixed. If not, adjust the height of the whisk as follows:

- Remove mains plug.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert the whisk into the drive until the whisk locks into position.
- Hold whisk in place and loosen nut clockwise using open-ended wrench (size 8).
- Set the whisk to the optimum height by rotating the whisk:
  - Turn clockwise: Raise
  - Turn anti-clockwise: Lower
- Press the Release button and move the swivel arm to position 1. 
- Check the height of the whisk and, if required, correct.
- When the height has been set correctly, press Release button and move the swivel arm to position 2. 


- Hold whisk in place and tighten nut anticlockwise using open-ended wrench (size 8).

**Working with the bowl and the tools****Figure E:**

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

**Note:**


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

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


**Adding more ingredients**

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

or

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

**After using the appliance**

- Switch off the appliance with the rotary switch.
- Remove mains plug.
- Remove lid.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 

- Take the tool out of the drive.
- Remove the bowl.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

## Continuous-feed shredder

Observe the application examples in table 

### Risk of injury

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

### Warning!

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

### Predetermined breaking point

Figure 

The built-in predetermined breaking point protects the drive of the appliance. If an overload occurs, the drive shaft of the continuous-feed shredder breaks. However, the drive shaft can easily be replaced.

A new disc holder with drive shaft is available from customer service.

## Professional Supercut reversible disc – coarse / fine



for cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.

Marking:

- Grob = thick slices
- Fein = thin slices

**Note:** Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate.

**Tip:** Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.

## Reversible shredding disc – coarse / fine



for shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam.

Marking:

- 2 = coarse side
- 4 = fine side

**Note:** Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan.

**Tip:** Shred soft cheese with the coarse side only.

## Fine grating disc



for shredding food finely, e.g. nuts or hard cheese such as Parmesan.

**Note:** Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.

## Grating disc – coarse



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




## Asia vegetables disc



for cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.

## Working with the continuous-feed shredder

Figure 

- Press the Release button and move the swivel arm to position 2. 
- Insert the bowl:
  - Tilt the bowl forwards and then set it down.
  - Turn anti-clockwise until it locks into place.
- Press the Release button and move the swivel arm to position 3. 
- Remove drive cover from the drive of the continuous-feed shredder (Fig. -5a).
- Hold disc holder at the lower end, ensuring that the two tips are face up.



- Carefully place the required slicing or shredding disc onto the tips of the disc holder (**Fig. G-6a**). In the case of reversible discs, ensure that the required side is face up.
- Grip disc holder at the upper end and insert into the housing (**Fig. G-6b**).
- Attach the cover (note mark) and turn all the way in a clockwise direction.
- Place continuous-feed shredder on the drive and rotate all the way in a clockwise direction, as illustrated in **Fig. G-8**.
- Turn rotary switch to recommended setting.
- Put food to be processed in the feed tube and push down with the pusher.

### **⚠ Warning!**

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

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

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

### **After using the appliance**

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

## **Blender**

Observe the application examples in table **N**

### **⚠ 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. Do not operate blender when empty.

### **⚠ Risk of scalding!**

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

## **Working with the blender**

### **Figure **N**:**

- Press the release button and move the swivel arm to position **4**.
- Remove the blender drive cover.
- Attach blender jug (mark on the handle on mark on the base unit) and turn all the way in an anti-clockwise direction.
- Add ingredients.  
Maximum capacity – liquid = 1.25 litres; maximum capacity frothing or hot liquids max. 0.75 litres.
- Attach the cover and turn anti-clockwise all the way into the blender handle. The cover must be locked in position.
- Set the rotary switch to the desired setting.



### **Adding more ingredients**

#### **Figure **N**-8:**

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

### **After using the appliance**

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

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

### **⚠ Attention!**

Using unsuitable food may damage the appliance.

- Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.
- Do not process frozen ingredients, apart from ice cubes, unless they have been added into a sufficient amount of liquid.

- Do not process food that contains hard components. Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones.

### Notes

Restrictions on processing:

- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.
- Use enough liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soy-beans, flour, protein powder.

---

## Cleaning and servicing

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

→ Table 

### 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. Do not use a steam cleaner.

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

### Cleaning the bowl and tools

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

### Cleaning the continuous-feed shredder

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

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

### Cleaning the blender

#### Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands.

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

**Tip:** After processing liquids, it is often sufficient to clean the blender without removing it from the appliance. Pour 700 ml of water and a drop of washing-up liquid into the attached blender. Switch on the blender for approximately 1 minute (setting 7). Pour out the water and rinse out the blender with clear water.

#### Important information

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

---

## Storage

#### Risk of injury!

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

#### Figure

- Store tools and cutting discs in the accessories bag.
- Keep accessories bag in the bowl.

---

## Troubleshooting

#### Risk of injury!

Before eliminating a fault, pull out the mains plug.

#### Note:

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

**The swivel arm must be engaged in every operating position.**

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

### Troubleshooting

Appliance does not start.

#### Remedial action

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

### Troubleshooting

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

#### Remedial action

- Switch off the appliance.
- Reduce processing quantity.

### Troubleshooting

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

#### Remedial action

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



### Troubleshooting

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

#### Remedial action

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

- Re-attach the blender.
- Switch on the appliance.

### Important information

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

## Application examples

Observe general recommendations in table **II**, table **III**, table **IV**.

Do not exceed permitted maximum quantities.

### Sponge mixture

#### Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbs. hot water
- 100 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the whisk for approx. 4-6 minutes at setting 7 until frothy.
- Rotate switch to setting 1 and spoon in the sifted flour and cornflour within approx. ½ to 1 minute.



**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

### Cake mixture

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



- Add flour and baking powder and process for approx. 2 minutes at setting 1.
- Set to setting 3 and gradually add the milk within 2 minutes.

**Maximum quantity:** 1 x basic recipe

## Heavy fruit cake

Basic recipe



- 3 eggs
- 135 g sugar
- 135 g margarine
- 255 g flour
- 10 g baking powder
- 150 g currants
- 150 g mixed dried fruit
- Insert stirring whisk.
- Add all ingredients except the dried fruit.
- Process for 30 seconds at setting 1.
- Then process for 3-5 minutes at setting 5.
- Select setting 2.
- Add the dried fruit within the next 30-60 seconds.

**Maximum quantity:** 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
- Mix all ingredients with the **stirrer** for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-6 minutes at setting 3.

From 250 g flour:

- Knead the ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 5-6 minutes at setting 3.

**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 3.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Pasta dough

Basic recipe



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

**Maximum quantity:** 1.5 x basic recipe

## Bread dough

Basic recipe



- 1000 g flour
- 2 packets of dry yeast
- 2 tsp. salt
- 600-650 ml warm water
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 6-7 minutes at setting 3.

## Mayonnaise



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

Ingredients must be at room temperature. Making mayonnaise is only possible with whole egg.

- Process the ingredients (except the oil) in the blender for several seconds at setting 3 or 4.

- Switch the blender to setting 7 and slowly pour the oil through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.

**Eat the mayonnaise immediately, do not store.**

---

## Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online. Only use genuine accessories as these have been specifically designed for your appliance.

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E-Nr.) of your appliance.

You can find out which accessories are available for your appliance in our catalogue, in the online shop or from our after-sales service.

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

---

## 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**

Mesin ini hanya sesuai untuk penggunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

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.
- Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.
- Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!
- Jangan letak peralatan di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam.

- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah.
- Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.

### **Risiko kecederaan!**

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

### **Risiko lecur!**

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung.

### **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 30).

### **Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori**



Ikuti arahan dalam arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



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

**Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda. Dengan ini, anda telah memilih perkakas domestik yang moden dan bermutu tinggi. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.**

---

## Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	22
Arahan keselamatan penting.....	22
Sistem keselamatan.....	24
Gambaran Keseluruhan.....	25
Kedudukan pengendalian.....	25
Pengendalian.....	26
Mangkuk dan alat.....	27
Pembersihan dan servis.....	30
Penyimpanan.....	31
Penyelesaian masalah.....	31
Contoh penggunaan.....	32
Aksesori pilihan.....	34
Arahan tentang pelupusan.....	34
Syarat-syarat waranti.....	34

---

## Sistem keselamatan

### Mulakan lock-out

Lihat jadual “Kedudukan pengendalian”.  
Perkakas boleh dihidupkan ked. **1** dan **3** sahaja:

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

### Mulakan semula kunci sekat

Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas masih hidup tetapi motor tidak mula bergerak semula apabila kuasa dipulihkan. Untuk menghidupkan perkakas sekali lagi, putar suis putar kepada **0/off**, kemudian hidupan.

### Perlindungan beban lampau

Jika motor mati dengan sendiri semasa perkakas sedang digunakan, ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan. Kemungkinan punca adalah terlalu banyak makanan diproses pada satu-satu masa.

Jika sistem keselamatan diaktifkan, lihat “Penyelesaian Masalah”.

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan.



## Gambaran Keseluruhan

### Rajah A

#### Unit asas

- 1 **Butang pelepas**
- 2 **Lengan pemutar ayun**  
Fungsi "Easy Armlift" untuk menyokong pergerakan menaik lengan (lihat "Kedudukan kerja").
- 3 **Suis putar**  
Apabila perkakas dimatikan (kedudukan **0/off**), perkakas bergerak secara automatik ke kedudukan optimum untuk menukar alat.  
**0/off** = Henti  
**M** = Penukaran seketika pada kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh adunan yang dikehendaki.  
Pengesetan 1-7, Kelajuan pengendalian:  
1 = kelajuan rendah – perlahan,  
7 = kelajuan tinggi – laju.
- 4 **Penunjuk kendalian**  
Menyala semasa perkakas sedang dikendalikan (suis putar pada **M** atau 1-7). Berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul, fius elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak – lihat bahagian "Penyelesaian Masalah".
- 5 **Penutup pemacu**  
Untuk menanggalkan penutup pemacu, tekan pada bahagian belakang dan tanggalkan penutup.
- 6 **Pemacu untuk**  
– pemayang suapan berterusan dan  
– penekan sitrus (aksesori pilihan\*).  
Apabila tidak digunakan, sarungkan penutup pemacu.
- 7 **Pemacu untuk alat**  
(pengacau, pemukul, cangkuk uli) dan pengisar (aksesori pilihan\*)
- 8 **Penutup pemacu pengadun**
- 9 **Pemacu untuk pengadun**  
(aksesori pilihan\*)  
Apabila tidak digunakan, sarungkan penutup pengadun.
- 10 **Penggulung kord automatik**

#### Mangkuk dengan aksesori

- 11 **Mangkuk kacau keluli tahan karat**
- 12 **Tudung**

#### Alat

- 13 **Pemukul aduk lentur profesional**
- 14 **Pemukul profesional**
- 15 **Cangkuk uli dengan pemesong doh**
- 16 **Beg aksesori**  
Untuk penyimpanan alat dan cakera pemotong.

#### Pemayang suapan berterus

- 17 **Penolak**
- 18 **Penutup dengan corong isian**
- 19 **Cakera pemotong**
  - a) **Cakera pemotong Super Profi – tebal / nipis**
  - b) **Cakera mayang boleh terbalik – kasar / halus**
  - c) **Cakera pamarut – halus**
  - d) **Cakera pamarut – kasar \***
  - e) **Cakera sayur-sayuran Asia \***

#### 20 Pemegang cakera

#### 21 Selongsong dengan saluran keluar

#### Pengadun\*

#### 22 Jag pengadun

#### 23 Tudung

#### 24 Corong

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

## Kedudukan pengendalian

### Rajah B:

#### Perhatian!

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

#### Perhatian:

Lengan pengayun menampilkan fungsi "Easy Armlift" untuk menyokong pergerakan menaik lengan pengayun.

**Memilih kedudukan pengendalian:**

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar. Sokong pergerakan dengan tangan anda.
- Gerakkan lengan pengayun putar sehingga ia berada pada kedudukan yang dikehendaki.

Kedudukan Pemacu		Alat / aksesori	Kelajuan pengendalian
1			1-7
			1-5
			1-3
2		*	-
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

\* Masukkan / tanggalkan pemukul, pengacau atau cangkuk uli.

**Pengendalian**

**⚠ Risiko kecederaan!**

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

**⚠ Perhatian!**

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

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

**Persediaan**


- Letakkan unit asas pada permukaan yang rata dan bersih.
- Tarik kord sekali gus kepada panjang yang diperlukan (maks. 100 cm) dan lepaskan perlahan-lahan; kord dikunci **(Rajah 6)**.
- Mengurangkan panjang kord: Tarik kord perlahan-lahan dan biarkannya menggulung panjang yang dikehendaki. Kemudian perlahan-lahan tarik kord sekali lagi dan lepaskan perlahan-lahan; kabel dikunci.

**Amaran!**

Jangan pulas kord semasa memasukkannya. Jika perkakas mempunyai penggulung kord automatik, jangan memasukkan kord secara manual. Jika kord tersangkut, tarik keluar kord sepenuhnya dan kemudian biarkannya menggulung.

- Masukkan palam sesalur.

## Mangkuk dan alat

Ambik perhatian contoh penggunaan dalam jadual. 

### Risiko kecederaan daripada alat yang berputar

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Pasang penutup (12) sebelum mengendalikan perkakas! Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila perkakas dimatikan, pemacu akan terus bergerak sejenak dan berhenti di kedudukan pertukaran alat. Jangan menggerakkan lengan pengayun putar sehingga alat telah berhenti sepenuhnya.

Sentiasa melindungi pemacu yang tidak digunakan dengan tudung pelindung pemacu.

#### Perhatian!

Gunakan mangkuk dengan perkakas ini sahaja.

#### Pemukul aduk lentur profesional (13)

untuk mengacau doh, contohnya doh kek, kek buah dan lain-lain dan untuk menggaul bahan seperti kismis dan cip coklat



#### Pemukul profesional (14)

untuk memukul putih telur dan krim (sekurang-kurangnya 30% kandungan lemak) dan untuk mencampurkan doh kek span



#### Cangkuk uli (15)

untuk menguli doh, contohnya doh yis, doh roti, doh piza, doh mi, doh pastri dan untuk menggaul bahan seperti biji-bijian dalam doh






### Maklumat penting mengenai penggunaan pemukul


#### Rajah

Pemukul seharusnya hampir-hampir menyentuh dasar mangkuk untuk memastikan bahan-bahan diadunkan secara optimum. Jika tidak, melaraskan ketinggian pemukul seperti berikut:


- Cabut palam sesalur.

- Tekan butang Pelepas dan gerakan lengan pengayun putar ke kedudukan 2. 
- Masukkan pemukul ke dalam pemacu sehingga pemukul terkunci pada kedudukannya.
- Pegang pemukul di tempatnya dan longgarkan nat mengikut arah jam menggunakan perengkuh hujung terbuka (saiz 8).
- Setkan pemukul kepada ketinggian optimum dengan memutar pemukul:
  - Putar mengikut arah jam: Naikkan
  - Putar mengikut arah lawan jam: Turunkan
- Tekan butang Pelepas dan gerakan lengan pengayun putar ke kedudukan 1. 
- Periksa ketinggian pemukul dan jika perlu, betulkan.
- Apabila ketinggian telah disetkan dengan betul, tekan butang Pelepas dan gerakan lengan pengayun ke kedudukan 2. 
- Pegang pemukul di tempatnya dan ketatkan nat mengikut arah lawan jam menggunakan perengkuh hujung terbuka (saiz 8).

### Bekerja dengan mangkuk dan alat Rajah

- Tekan butang Pelepas dan gerakan lengan pengayun putar ke kedudukan 2. 
- Masukkan mangkuk:
  - Sendengkan mangkuk ke hadapan dan kemudian tetapkannya ke bawah.
  - Pusing dalam arah lawan jam sehingga ia terkunci pada kedudukannya.
- Bergantung pada tugas pemrosesan, masukkan pengacau, pemukul atau cangkuk uli sehingga ia terkunci pada kedudukannya.

#### Perhatian:

Jika menggunakan cangkuk uli, putar pemegang doh sehingga cangkuk uli dapat dikunci pada kedudukannya (**Rajah -4b**).

- Letakkan bahan-bahan yang hendak diproses ke dalam mangkuk.

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 1.
- Pasang penutup.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.



### Menambah lebih banyak bahan

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Tambah lebih banyak bahan melalui tiub suapan pada penutup.

atau

- Tanggalkan tudung.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
- Tambah bahan.



### Selepas menggunakan perkakas

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan tudung.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
- Keluarkan alat dari pemacu.
- Tanggalkan mangkuk.
- Bersihkan semua bahagian, lihat "Pembersihan dan servis".



### Pemayang suapan berterusan

Ambik perhatian contoh penggunaan dalam jadual.

#### Risiko kecederaan

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

### Amaran!

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

### Takat putus pratentu

#### Rajah

Takat putus pratentu terbina dalam melindungi pemacu perkakas. Jika berlaku beban lampau, aci pacu pemayang suapan berterusan patah. Walau bagaimanapun, aci pacu ini boleh diganti dengan mudah.

Pemegang cakera baru dengan aci pacu boleh didapati daripada perkhidmatan pelanggan.

### Cakera pemotong Super Profi – tebal / nipis



untuk memotong makanan menjadi kepingan tebal atau nipis, contohnya buah-buahan dan sayur-sayuran.

Label:

- Kasar = kepingan tebal
- Halus = kepingan nipis

**Nota:** Tidak sesuai untuk memproses keju keras, roti, ban atau coklat.

**Petua:** Potong kentang rebus hanya apabila kentang telah sejuk.

### Cakera mayang boleh terbalik – kasar / halus



untuk memarut makanan menjadi kepingan kasar atau halus, contohnya buah-buahan, sayur-sayuran atau keju, seperti Gouda atau Edam.

Label:

- 2 = bahagian kasar
- 4 = bahagian halus

**Nota:** Tidak sesuai untuk memproses kekacang atau keju keras, contohnya Parmesan.

**Petua:** Parut keju lembut dengan bahagian kasar.

## Cakera pamarut – halus

untuk memarut makanan halus, contohnya kekacang atau keju keras, seperti Parmesan.



**Nota:** Tidak sesuai untuk memproses keju lembut dan kepingan keju.

## Cakera pamarut – kasar

untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk lempeng kentang atau ladu.



## Cakera sayur-sayuran Asia

untuk memotong makanan menjadi jalur nipis, contohnya buah-buahan dan sayur-sayuran.



## Bekerja dengan pemayang suapan berterusan

**Rajah 6:**

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 2.
- Masukkan mangkuk:
  - Sendengkan mangkuk ke hadapan dan kemudian tetapkannya ke bawah.
  - Pusing dalam arah lawan jam sehingga ia terkunci pada kedudukannya.
- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 3.
- Tanggalkan penutup pemacu dari pemacu pemayang suapan berterusan (**Rajah 6-5a**).
- Pegang pemegang cakera pada hujung bahagian bawah, pastikan kedua-dua hujung menghadap ke atas.
- Dengan teliti letakkan cakera hiris atau cakera mayang yang dikehendaki ke atas hujung pemegang cakera (**Rajah 6-6a**). Dalam hal cakera boleh terbalik, pastikan sisi yang dikehendaki menghadap ke atas.
- Genggam pemegang cakera pada hujung bahagian atas dan masukkan ke dalam selongsong (**Rajah 6-6b**).
- Pasang penutup (perhatikan tanda) dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah pusingan jam.



- Tempatkan pemayang suapan berterusan pada pemacu dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah pusingan jam, seperti yang digambarkan dalam **Rajah 6-8**.
- Putar suis putar kepada pengesetan yang disyorkan.
- Letak makanan yang hendak diproses dalam tiub suapan dan tolak ke bawah dengan penolak.

### ⚠️ **Amaran!**

Elakkan bahan yang dipotong daripada terkumpul dalam bukaan saluran keluar.

**Petua:** Untuk memastikan hasil potongan yang sama rata, proses bahan yang nipis seikat-seikat.

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

### **Selepas menggunakan perkakas**

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Putar pemayang suapan berterusan dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Tanggalkan pemegang cakera dengan cakera. Untuk melakukan ini, tekan jari pada aci pacu dari bawah (**Rajah 6**).
- Bersihkan bahagian.

### **Pengadun**

Ambik perhatian contoh penggunaan dalam jadual. **N**

### ⚠️ **Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!**

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang! Jangan menanggalkan / memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya! Kendalikan pengadun yang terpasang sahaja dan dengan tudung terkepil. Jangan kendalikan pengadun yang kosong.

### **⚠ Risiko melecur!**

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung.

### **Bekerja dengan pengadun**

#### **Rajah 1:**

- Tekan butang Pelepas dan gerakkan lengan pengayun putar ke kedudukan 4.
- Tanggalkan penutup pemacu pengadun.
- Pasang jag pengadun (tanda pada pemegang di atas tanda pada unit asas) dan putar masuk sepenuhnya mengikut arah lawan jam.
- Tambah bahan.  
Kapasiti maksimum – cecair = 1.25 liter; kapasiti maksimum cecair menggelegak atau panas maks. 0.75 liter.
- Pasang penutup dan putar sepenuhnya mengikut arah lawan jam ke dalam pemegang pengadun. Penutup mestilah dikunci pada kedudukannya.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.



### **Menambah lebih banyak bahan**

#### **Rajah 1-8:**

- Matikan perkakas dengan menggunakan suis putar.
- Buka tudung dan tambah bahan.  
atau
- tanggalkan corong dan secara beransuransur tambah bahan pepejal melalui bukaan isi semula  
atau
- tuangkan bahan cecair melalui corong.

### **Selepas menggunakan perkakas**

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

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

### **⚠ Perhatian!**

Peralatan boleh rosak jika memproses makanan yang tidak sesuai.

- Jangan proses makanan panas yang melebihi suhu 70°C di dalam bekas pengadun.
- Jangan proses makanan yang telah disejuk beku kecuali ketulan ais, apabila makanan tersebut telah ditambah ke dalam cecair yang mencukupi.
- Jangan proses makanan yang mengandungi komponen keras. Sebelum memproses buah-buahan berbiji dan buah keras (epal, pic dan lain-lain), keluarkan biji atau batu tersebut.

### **Nota**

Had memproses:

- Jangan cincang bahan seperti badam, bawang, pasli dan daging.
- Pengadun tidak dapat menghasilkan lepa seperti mentega kacang tanah, mentega kelapa atau mentega kacang.
- Campurkan makanan yang keras dengan cecair yang mencukupi.
- Campurkan makanan yang berbentuk serbuk dengan cecair yang mencukupi atau larutkan sepenuhnya ke dalam cecair sebelum mengadun. Makanan yang berbentuk serbuk, contohnya gula aising, serbuk koko, kacang soya yang dipanggang, tepung gandum, serbuk protein.

---

## **Pembersihan dan servis**

Komponen yang digunakan mestilah dicuci dengan bersih selepas setiap penggunaan.

→ Jadual 1

### **Perhatian!**

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

### **Membersihkan unit asas**

#### **⚠ Risiko kejutan elektrik!**

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

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

### Membersihkan mangkuk dan alat

Mangkuk dan alat adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk. Jangan menghimpit bahagian-bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk, kerana ia boleh berubah bentuk secara kekal semasa proses cucian!

### Membersihkan pemayang suapan berterusan

Semua bahagian pemayang suapan berterusan adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

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

### Membersihkan pengadun

**⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!**

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.

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

**Petua:** Selepas memproses cecair, selalunya telah memadai, dengan hanya membersihkan pengadun tanpa menanggalkannya daripada peralatan. Tuangkan 700 ml air dengan setitis bahan pencuci pinggan mangkuk ke dalam pengadun yang dipasang. Hidupkan pengadun selama kira-kira 1 minit (tahap 7). Buangkan campuran pembersih dan bilas pengadun dengan air biasa.

### Maklumat penting

Jika perlu, bersihkan beg aksesori. Ikuti arahan penjagaan dalam beg ini.

## Penyimpanan

### ⚠ Risiko kecederaan!

Apabila perkakas ini tidak digunakan, tarik keluar palam sesalur.

### Rajah :

- Simpan alat dan cakera pemotong dalam beg aksesori.
- Simpan beg aksesori dalam mangkuk.

## Penyelesaian masalah

### ⚠ Risiko kecederaan!

Sebelum memperbaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

### Perhatian:

Penunjuk Kendalian berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul atau fius elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak.

### Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian.

Pada mulanya cuba selesaikan masalah yang telah berlaku dengan bantuan maklumat yang berikut.

### Penyelesaian masalah

Perkakas tidak boleh dihidupkan.

### Tindakan pemulihan

- Periksa bekalan kuasa.
- Periksa palam sesalur.
- Periksa lengan pengayun. Kedudukan betul? Terkancing?
- Skrukan pengadun atau mangkuk setakat mana yang boleh.
- Pasang penutup pengadun dan skrukan setakat mana yang boleh.
- Pasang penutup pemacu kepada pemacu yang tidak digunakan.
- Kunci keselamatan adalah aktif. Matikan perkakas kepada **0/off** dan kemudian kembali kepada pengesetan yang dikehendaki.

### Penyelesaian masalah

Perkakas dimatikan semasa penggunaan. Ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan. Terlalu banyak makanan diproses pada satu-satu masa.

### Tindakan pemulihan

- Matikan peralatan.
- Kurangkan kuantiti pemprosesan.

### Penyelesaian masalah

Semasa pemacu sedang bergerak, butang pelepas ditekan secara tidak sengaja. Lengan pengayun bergerak ke atas. Pemacu dimatikan tetapi tidak berhenti pada kedudukan pertukaran alat.

### Tindakan pemulihan

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Gerakkan lengan pengayun ke kedudukan 1.
- Hidupkan perkakas (pengesetan 1).
- Hidupkan perkakas semula. Alat berhenti pada kedudukan pertukaran alat.



### Penyelesaian masalah

Pengadun tidak mula berfungsi atau berhenti semasa digunakan, pemacu “berdengung”. Bilah tersangkut.

### Tindakan pemulihan

- Matikan perkakas dan tarik keluar palam sesalur.
- Tanggalkan pengisar dan buang halangan.
- Pasang balik pengadun.
- Pasangkan peralatan.

### Maklumat penting

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

---

## Contoh penggunaan

Ambik perhatian cadangan umum dalam jadual **L**, **M** dan **N**.

Jangan melebihi kuantiti maksimum yang dibenarkan.

### Campuran span

#### Resipi asas

- 2 biji telur
- 2-3 sudu besar air panas
- 100 g gula
- 1 paket gula vanila
- 70 g tepung gandum



- 70 g tepung jagung
- Serbuk penaik jika diperlukan
- Pukul bahan-bahan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) dengan pemukul selama lebih kurang 4-6 minit pada pengesetan 7 sehingga berbuih.
- Putar suis kepada pengesetan 1 dan masukkan tepung gandum 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

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

**Adunan maksimum:** 1 x resipi asas

### Kek buah berat

#### Resipi asas

- 3 biji telur
- 135 g gula
- 135 g marjerin
- 255 g tepung gandum
- 10 g serbuk penaik
- 150 g kismis
- 150 g campuran buah-buahan kering





- Tetapkan pengacau.
- Masukkan semua bahan kecuali buah-buahan kering.
- Proses selama 30 saat pada tahap 1.
- Kemudian, proses selama 3-5 minit pada tahap 5.
- Tetapkan pada tahap 2.
- Tambahkan buah-buahan kering dalam masa 30-60 saat.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Pastrri rapuh

### Resipi asas

- 125 g mentega (suhu bilik)
- 100-125 g gula
- 1 biji telur
- Secubit garam
- Sedikit kulit lemon atau gula vanila
- 250 g tepung gandum
- Serbuk penaik jika diperlukan
- Proses semua bahan dengan cangkuk uli selama kira-kira  $\frac{1}{2}$  minit pada tahap 1, kemudian selama kira-kira 3-6 minit pada tahap 3.

Dari 250 g tepung gandum:

- Uli bahan-bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang  $\frac{1}{2}$  minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 5-6 minit pada pengesetan 3.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Doh yis

### Resipi asas

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

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Doh pasta

### Resipi asas

- 300 g tepung gandum
- 3 biji telur
- 1-2 sudu besar (10-20 g) air sejuk mengikut keperluan
- Proses semua bahan selama lebih kurang 3-5 minit pada pengesetan 3 sehingga doh terbentuk.

**Kuantiti maksimum:** 1.5 x resipi asas

## Doh roti

### Resipi asas

- 1000 g tepung gandum
- 2 paket yis kering
- 2 sudu kecil garam
- 600-650 ml air panas
- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang  $\frac{1}{2}$  minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 6-7 minit pada pengesetan 3.

## Mayonis

- 1 biji telur
- 1 sudu teh biji sawi
- $\frac{1}{4}$  l minyak
- 1 sudu besar jus lemon atau asid
- Secubit garam
- Secubit gula

Bahan mesti berada dalam suhu bilik.

Penyediaan mayones hanya boleh dilakukan dengan telur sepenuhnya.

- Proses bahan (kecuali minyak) dalam pengadun selama beberapa saat pada pengesetan 3 atau 4.
- Tukar pengadun kepada pengesetan 7 dan perlahan-lahan tuangkan minyak melalui corong dan campurkan sehingga mayonis mengemulsi.

**Makan mayonis dengan segera, jangan simpan.**



---

## Aksesori pilihan

Aksesori pilihan boleh dibeli melalui khidmat pelanggan, di kedai pakar atau di laman web. Gunakan aksesori tulen sahaja kerana aksesori ini telah dipadankan dengan peralatan anda sebetul-betulnya.

Aksesori adalah khusus mengikut peralatan. Sentiasa nyatakan label peralatan (E-Nr.) anda yang betul semasa pembelian.

Aksesori yang tersedia untuk peralatan anda boleh didapati dalam katalog kami, di kedai dalam talian atau melalui khidmat pelanggan.

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

---

## 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。

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！

- 僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。
- 僅限使用旋轉開關開啟或關閉本電器的電源。
- 請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機！
- 請勿將本機置於高溫表面(比如電爐)，或者高溫表面附近。電源線不能與高溫零件接觸，也不能拉動電源線的尖銳邊緣。
- 請勿將主機浸泡在水中，或放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。
- 在每次使用之後、在沒有監督時、在組裝、拆卸或清潔時，以及在出現故障時，必須將斷開機器的電源。

### ⚠ 受傷危險！

- 在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。驅動器在關機後仍會持續轉動一段時間。請等到驅動器完全停止運轉。
- 本機啟動後，請勿調整旋轉臂。
- 只有在攪拌盆已插入、蓋子已裝上及驅動器保護蓋已蓋上的情況下，才能使用工具！使用配件(攪拌盆、蓋子及驅動器保護蓋)時，請按照使用說明書的指示加以安裝！
- 本機運行時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。請勿將任何物體(例如：烹飪勺)放入攪拌盆或進料管中。應保持雙手、頭髮、衣物及其他用品遠離旋轉的零件。
- 請勿同時使用工具和配件或兩個配件。使用配件時，請同時注意配件說明書和各個隨附的使用說明書。

- 只有在完全組裝好的情況下才可使用配件。切勿在主機上組裝配件。只有在指定的工作位置上才可使用配件。
- 不可握住切割盤的銳利刀片或邊緣。僅握住切割盤的邊緣。
- 不可用裸手觸碰攪拌器刀片。
- 切勿將手伸到安裝完成的果汁攪拌機內!切勿在未蓋上蓋子的情況下操作果汁攪拌機。
- 使用鋒利的刀具、排空容器和清潔時請小心。

**⚠ 燙傷危險!**

處理熱液體時,蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。

**⚠ 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 41 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

這表示您選擇了一款既現代又高品質的電器。

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 .....	35
重要安全須知 .....	35
安全系統 .....	37
總覽 .....	37
操作位置 .....	37
操作 .....	38
碗和工具 .....	38
清潔和保養 .....	41
存放 .....	41
故障排除 .....	41
應用範例 .....	42
特殊配件 .....	43
棄置 .....	43
保固 .....	43

## 安全系統

### 開始上鎖

請參閱「操作位置」表。

本電器僅可在位置 **1** 和 **3** 時開啟電源：

- 插入並轉動攪拌盆(11),直到其已鎖定到位。

### 重新開始上鎖

如果電源中斷,本電器電源仍保持開啟,但馬達在電源恢復時不會再重新開始運轉。若要重新開啟本電器的電源,請將旋轉開關轉到 **0/關**,然後開啟電源。

### 過載保護

如果馬達在使用本電器時將自身電源關閉,表示過載保護功能已啟動。可能原因是一次處理太多食物。

如果已啟動安全系統,請參閱「故障排除」。

本電器不需要維護。

## 總覽

### 圖 A

#### 底座

##### 1 釋放鈕

##### 2 旋轉臂

「輕鬆抬臂」功能支撐旋轉臂的向上移動(請參閱「工作位置」)。

##### 3 旋轉開關

當本電器電源關閉時(位置 **0/關**),本電器會自動運轉到更換工具的最佳位置。

**0/關** = 停止

**M** = 在最高速度時立即切換,在所需攪拌期間按住開關。

設定 1-7,運轉速度:

1 = 低速 - 慢,

7 = 高速 - 快。

##### 4 操作指示燈

在本電器運轉時亮起(旋轉開關開啟 **M** 或 1-7)。本電器操作錯誤時閃爍,電子保險絲跳電或本電器有瑕疵 - 請參閱「故障排除」一節。

##### 5 傳動器蓋

若要取下傳動器蓋,請壓下後側區域,然後取下蓋子。

##### 6 傳動

- 連續進料切泥器和
- 柑橘座(選用配件\*)。
- 不使用時,裝上傳動器蓋。

##### 7 傳動工具

(攪拌棒、攪拌器、揉捏鉤)和搗碎器(選用配件\*)

##### 8 攪拌器傳動器蓋

##### 9 傳動攪拌器

(選用配件\*)

不使用時,請裝上攪拌器傳動器蓋。

##### 10 自動捲線器

#### 配件的碗

##### 11 不鏽鋼攪拌碗

##### 12 蓋子

#### 工具

##### 13 專業柔性攪拌器

##### 14 專業擊打攪拌器

##### 15 附麵團拌打器的揉捏鉤

##### 16 配件袋

用於存放工具和切割盤。

#### 連續進料切泥器

##### 17 推料器

##### 18 附裝填軸的蓋子

##### 19 切割盤

- a) 專業 Supercut 雙向切片刀盤 - 厚/薄
- b) 雙向切絲刀盤 - 粗/細
- c) 磨碎刀盤 - 細
- d) 磨碎刀盤 - 粗\*
- e) 亞洲蔬菜刀盤\*

##### 20 盤固定裝置

##### 21 有排出口的外殼

#### 攪拌器\*

##### 22 攪拌壹

##### 23 蓋子

##### 24 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

### 圖 B:








#### 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。

**註：**  
旋轉臂有支撐旋轉臂向上移動的「輕鬆抬臂」功能。

### 選擇操作位置

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

位置	傳動器	工具/配件	操作速度
1	7		1-7
			1-5
			1-3
2	7	*	-
3	6		3-7
			3-5
4	9		5-7
	7		5-7

\* 插入/取出攪拌器、攪拌棒或揉捏鉤。

## 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。
- 拉出電源線到所要的長度(最長 100 cm)，然後慢慢放開，電源線被鎖定(圖 D)。
- 縮短電纜線的長度：  
輕輕拉電纜線，然後讓它捲動到所需長度。然後再次輕輕拉出電源線後慢慢放開。電源線被鎖定。

### 警告！

插入電源線時，不可使電源線絞纏。本電器有自動捲線器時，不可手動插入電纜線。如果電源線卡住，將電源線全部拉出，然後讓它捲回。

- 插入主電源插頭。

## 碗和工具

請注意表格中的應用實例。■

### ⚠ 旋轉工具有導致受傷的風險

本電器運轉時，絕不可將手指放入混合碗中。操作本電器前，裝上蓋子(12)。傳動器未靜止前，不可更換工具。本電器電源關閉時，傳動器可持續運轉片刻，並停在工具更換位置。不可移動旋轉臂，直到工具靜止為止。請務必在未使用的驅動器上蓋上驅動器保護蓋。

### 注意！

僅限使用本電器隨附的碗。

### 專業柔性攪拌器 (13)

適用於攪拌麵團，如 蛋糕麵糊、水果蛋糕等，以及用於拌入葡萄乾和巧克力碎片等配料



### 專業擊打攪拌器 (14)

用於攪打蛋白霜和鮮奶油(脂肪含量至少為 30%)並攪拌海綿蛋糕麵團



### 揉捏鉤 (15)

適用於揉捏麵團，如 酵母麵團、麵包麵團、比薩麵團、麵食麵團、糕點麵團以及將諸如種子等配料拌入麵團



## 使用攪拌器相關重要資訊

### 圖 D:

攪拌器應幾乎觸碰到碗的底部，以確保能最佳的混合食材。如果未觸碰到，請如下所示調整攪拌器的高度。

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 **2**。
- 將攪拌器插入傳動器中，直到攪拌器鎖入定位為止。
- 將攪拌器固定在定位，然後使用開口扳手(尺寸 8)朝順時鐘方向鬆開螺帽。
- 旋轉攪拌器將攪拌器設定到最佳高度：
  - 順時鐘方向旋轉：升高
  - 逆時鐘方向旋轉：降低
- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 **1**。
- 視需要檢查攪拌器的高度。
- 高度設定正確時，按下釋放鈕並將旋轉臂移動到位置 **2**。
- 將攪拌器固定在定位，然後使用開口扳手(尺寸 8)朝逆時鐘方向鎖緊螺帽。



## 搭配碗和工具一起使用

### 圖 13:

- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 **2**。
- 插入碗：
  - 將碗傾斜，然後朝下放置。
  - 朝逆時鐘方向旋轉，直到鎖定在定位為止。
- 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。



### 註:

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(圖 13-4b)。

- 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

- 使用旋轉開關關閉本電器的電源。
- 透過蓋子中的送入管加入更多食材。或
- 取下蓋子。
- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 **2**。
- 加入食材。



## 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。
- 取下蓋子。

- 按下釋放鈕，然後將旋轉臂轉到位置 **2**。
- 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。



## 連續進料切泥器

請注意表格中的應用實例。M

### ⚠ 受傷的風險

不可握住切割盤的銳利刀片或邊緣。僅握住切割盤的邊緣。請等到傳動器靜止後，才裝上/取下連續進料切泥器，然後拉出主電源插頭。不可將手指放入送入管中。

### 警告!

使用前必須完全組裝好連續進料切泥器。切勿將連續進料切泥器組合在底座上。僅限指示的操作位置操作連續進料切泥器。

## 預先決定的中斷點

### 圖 14:

內建的預先決定中斷點保護本電器的傳動器。如果發生過載的情況，連續進料切泥器的傳動軸會斷裂。但更換傳動軸的方法很簡單。

從客服中心可取得附有傳動軸的新盤固定裝置。

## 專業 Supercut

### 雙向切片刀盤 - 厚 / 薄



適用於將食材切成厚片或薄片，如水果和蔬菜。

標記:

- 粗 = 厚片
- 細 = 薄片

**提示說明:** 不適合處理硬質乳酪、麵包、小麵包或巧克力。

**提示:** 經烹煮過的馬鈴薯只有在其冷卻後才可切片。

### 雙向切絲刀盤 - 粗 / 細



適用於將食材切成粗丁或細丁，如水果、蔬菜或乳酪(如高達乳酪或艾登乳酪)。

標記:

- 2 = 粗刀面
- 4 = 細刀面

**提示說明:** 不適合處理堅果或硬質乳酪(如帕馬森乾酪)。

**提示:** 使用粗刀面將軟質乳酪切絲。

### 磨碎刀盤 – 細

適用於將食材切絲,如堅果或硬質乳酪(如帕馬森乾酪)。



**提示說明:**不適合處理軟質乳酪和半硬質乳酪。

### 磨碎刀盤 – 粗

適用於將生馬鈴薯磨碎,以製作馬鈴薯煎餅或馬鈴薯丸子。



### 亞洲蔬菜刀盤

適用於將食材切成細條,如水果和蔬菜。



### 使用連續進料切泥器

圖 G:

- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 2。
- 插入碗:
  - 將碗傾斜,然後朝下放置。
  - 朝逆時鐘方向旋轉,直到鎖定在定位為止。



- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂轉到位置 3。
- 從連續進料切泥器的傳動器上取下傳動器蓋(圖 G-5a)。
- 握住盤固定裝置的下端,確保兩側尖端朝上。
- 小心將所需的切片或切泥盤放置到盤固定裝置的尖端(圖 G-6a)。如果使用雙向盤,請確保所需的那一側朝上。
- 握住盤固定裝置的上端,然後插入外殼中(圖 G-6b)。
- 裝上蓋子(注意標記),然後朝順時鐘方向轉到底。
- 將連續進料切泥器放置在傳動器上,然後朝順時鐘方向轉到底,如圖 G-8 所示。
- 將旋轉開關轉到建議的設定。
- 將要處理的食物放入送入管中,然後用推料器壓下。



**警告!**  
防止切過的食材堆積在出口中。

**要訣:**若要確保切割結果平均,請成群處理食材。

**註:**如果要處理的食物黏在連續進料切泥器中,請等到傳動器靜止,然後從連續進料切泥器取下蓋子並清空送入管。

### 使用本電器後

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
- 朝逆時針方向旋轉連續進料切泥器,然後將其取下。
- 朝逆時針方向旋轉蓋子,然後將其取下。
- 取下附盤子的盤固定裝置。要這樣做,從以下靠著傳動軸的位置壓下手指(圖 G)。
- 清潔零件。

### 攪拌器

請注意表格中的應用實例。N

**⚠ 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。請勿讓攪拌機器皿空轉。

**⚠ 有燙傷的風險!**  
處理熱液體時,蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。

### 使用攪拌器

圖 H:

- 按下釋放鈕,然後將旋轉臂移動到位置 4。
- 取下攪拌器傳動器蓋。
- 裝上攪拌壺(標示在底座的標記上的把手上),然後朝逆時鐘方向轉到底。
- 加入食材。  
最大容量 – 液體 = 1.25 公升;  
最大冒泡或熱液體容量  
最大 0.75 公升。
- 裝上蓋子,然後朝逆時鐘方向轉入攪拌器把手中。蓋子必須鎖定在定位。
- 將旋轉開關設定為所要的設定。



### 加入更多食材

圖 H-8:

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
- 取下蓋子並加入食材。
- 或
- 取下漏斗,然後透過重新裝填口加入固體食材。
- 或
- 透過漏斗倒入液體食材。

### 使用本電器後

- 使用旋轉開關閉本電器的電源。
- 朝順時針方向旋轉攪拌器,然後將其取下。

**要訣:**建議在使用後立刻清潔攪拌器。



**⚠ 注意!**

不合適的食材可能會損壞本機器。

- 不得在攪拌機器皿中處理 70°C 以上的高溫食材。
- 請勿處理冰塊以外的冷凍食材,除非其已放入足量的液體。
- 請勿處理含有堅硬成分的食材。處理仁果類水果和核果類水果(如蘋果、桃子等)之前,請先去除果核。

**提示說明**

處理限制:

- 請勿切碎杏仁、洋蔥、歐芹和肉等配料。
- 攪拌機器皿不得用來製作如花生醬、椰子醬或堅果醬等抹醬。
- 將固體食材與足夠的液體混合。
- 在攪拌之前,將粉狀食材與足夠的液體混合或完全溶解在液體中。粉狀食材是指如糖粉、可可粉、烘烤過的黃豆、麵粉、蛋白質粉等。

**清潔和保養**

用過的附件零件在每次使用過後應徹底清潔。

**→ 表****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。不可使用蒸汽洗淨機。

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

**清潔碗和工具**

可用洗碗機清潔碗和工具。不可將塑膠零件放入洗碗機中,因為在清洗過程期間可能永久變形!

**清潔連續進料切泥器**

連續進料切泥器的所有零件可用洗碗機清洗。

**要訣:**若要在處理例如紅蘿蔔後取出紅色薄片,請倒一點食用油在布上,然後搓揉連續進料切泥器(非切割盤)。用清水沖洗連續進料切泥器

**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。

攪拌壺、蓋子和漏斗可用洗碗機清洗。

**提示:**處理完液體食材後,往往不用將攪拌機器皿從主機上取下。

向攪拌機器皿倒入 700 毫升的水和一滴洗滌劑。啟動攪拌機器皿約 1 分鐘(第 7 段)。將洗滌水倒出,再用清水沖洗攪拌機器皿即可。

**重要資訊**

必要時清潔配件袋。遵照袋中的保養說明。

**存放****⚠ 有導致受傷的風險!**

本電器不在使用中時,拉出主電源插頭。

**圖**

- 將工具和切割盤存放在配件袋中。
- 將配件袋保存在碗中。

**故障排除****⚠ 有導致受傷的風險!**

排除故障前,請拉出主電源插頭。

**註:**

如果本電器的操作錯誤,或電子保險絲跳電或本電器有瑕疵,操作指示燈會閃爍。

**旋轉臂必須卡入每個操作位置中。**

先在下列資料的協助下嘗試解決問題。

**故障排除**

本電器不啟動。

**補救措施**

- 檢查電源供應。
- 檢查主電源插頭。
- 檢查旋轉臂。正確位置? 已卡入?
- 用螺絲盡可能鎖緊攪拌器或碗。
- 盡可能裝上攪拌器蓋和螺絲。
- 將傳動器蓋裝上未使用的傳動器上。
- 安全鎖已啟用。將本電器切換到 **0/關**,然後返回所需的設定。

**故障排除**

使用期間本電器電源關閉。過載保護功能已啟動。一次處理太多食物。

## 補救措施

- 關閉本電器的電源。
- 減少處理量。

## 故障排除

傳動器運轉時，意外按下釋放鈕。旋轉臂向上移動。傳動器電源關閉，但未停在工具更換位置。

## 補救措施

- 將旋轉開關設定為 **0/關**。
- 將旋轉臂移動到位置 **1**。
- 開啟本電器電源(設定 1)。
- 再次關閉本電器電源。  
工具停止在工具更換位置。



## 故障排除

攪拌器不開始運作或在使用期間停止，傳動器發出「嗡嗡聲」。刀片卡住。

## 補救措施

- 關閉本電器的電源，然後拉出主電源插頭。
- 卸下攪拌器並取下阻礙物。
- 重新裝上攪拌器。
- 開啟本電器的電源。

## 重要資訊

如果無法排除故障，請聯絡客戶中心。

## 應用範例

注意表格 **I**、**II** 和 **III** 中的一般建議。

請勿超過最大處理量。

## 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
- 視需要使用烘焙粉
- 在設定 7 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 1，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

- 6 顆雞蛋
- 500 克食糖
- 1 撮鹽
- 2 包香草糖末或 ½ 個檸檬皮
- 500 克牛油或人造牛油(室溫)
- 1000 克麵粉
- 1 包發酵粉
- 250 毫升牛奶
- 用打蛋器以 1 檔將雞蛋、食糖、鹽和香草糖末或檸檬皮攪打約 10 秒鐘。
- 調至 5 檔，加工約 120 秒。
- 加入牛油，以 3 檔處理約 60 秒。
- 加入麵粉和發酵粉，以 1 檔處理約 2 分鐘。
- 調至 3 檔，在 2 分鐘內逐步加入牛奶。

**最大量:** 1 x 基本食譜



## 磅蛋糕

### 基本食譜

- 3 個雞蛋
- 135 公克糖
- 135 公克人造奶油
- 255 公克麵粉
- 10 公克發酵粉
- 150 公克醋栗
- 150 公克綜合果乾
- 插入攪拌槳。
- 倒入所有配料(果乾除外)。
- 選擇第 1 段處理 30 秒。
- 然後選擇第 5 段處理 3-5 分鐘。
- 調至第 2 段。
- 在 30-60 秒內添加果乾。

**最大量:** 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
- 選擇第 1 段，用攪拌槳將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 3 段，再攪拌約 3-6 分鐘。



添加 250 公克麵粉:

- 在設定 1 用揉捏鉤揉捏食材約 ½ 分鐘,然後在設定 3 約 5-6 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 3 約 3-6 分鐘。

最大量: 2 x 基本食譜

## 麵團

### 基本食譜

- 300 g 麵粉
- 3 個蛋
- 1-2 湯匙 視需要使用 (10-20 g) 冷水
- 在設定 3 處理所有食材約 3-5 分鐘,直到麵團成形為止。

最大量: 1.5 x 基本食譜

## 麵包麵團

### 基本食譜

- 1000 g 麵粉
- 2 包乾酵母
- 2 茶匙鹽
- 600-650 ml 溫水
- 在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 3 約 6-7 分鐘。

## 美乃滋

- 1 個雞蛋
- 1 小匙芥末醬
- ¼ 公升食用油
- 1 湯匙檸檬汁或醋
- 1 撮鹽
- 1 撮糖

配料必須達到室溫。僅限用全蛋製作蛋黃醬。

- 在設定 3 或 4 處理攪拌器中的食材(油除外)數秒鐘。



- 將攪捲器切換到設定 7,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。

## 特殊配件

可向客戶服務、專業經銷商或線上購買特殊附件。請僅使用原廠配件,因其完全搭配您的機器。

配件將視機器而定。購買時,請務必提供機器確切的標記(E-Nr.)。

請在我們的目錄、線上商店或向客戶服務查看適用於您機器的配件。

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## 棄置



本設備說明是根據歐洲電子及電氣舊設備準則2012/19/EU (廢棄電子及電氣設備WEEE)。

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

## 保固

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

## 按照规程的使用

本设备规定只可用于私人家庭和家用环境。  
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!**

- 仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜,如更换损坏的电源线,仅由我们的客户服务进行,才能避免危险发生。
- 只能用旋转开关开机或者关机。
- 切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。请于操作过程中随时监看本机器!
- 不能将机器放到高温表面(比如电炉)上,或者高温表面附近。电源线不能与高温零件接触,或者拉动电源线的尖锐边缘。
- 请勿将主机浸泡在水中,或放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁器。请勿用潮湿的双手操作本机器。
- 请务必于下列情况下将本机器与电源断开:机器未在视线范围内,组装、分拆或清洁本机器前。

### **⚠ 受伤危险!**

- 更换运行中会移动的附件或附加零部件之前,应关机并与电源断开。驱动器在关机后仍会持续转动一段时间。请等到驱动器完全停止运行,才能进行调整。
- 本机器启动后,请勿调整旋转臂。
- 只有在搅拌碗已插入、盖子已装上及驱动器保护盖已盖上的情况下,才能使用工具!使用附件(搅拌碗、盖子及驱动器保护盖)时,请按照使用说明书的指示加以安装!
- 本机器运行时,请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。请勿将任何物体(例如:烹饪勺)放入搅拌碗或填充轴内。应保持双手、头髮、衣物及其他用品远离旋转的零件。

- 请勿同时使用工具和附件或两个附件。使用附件时,请同时注意附件说明书和各个随附的使用说明书。
- 只有在完全组装好的情况下才可使用附件!切勿在主机上组装附件。只有在指定的工作位置上才可使用附件。
- 不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。只能用手抓住切削盘的边缘!
- 不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。
- 切勿将手伸到已安装好的搅拌杯中!切勿在未盖上盖子的情况下操作搅拌杯。
- 使用锋利的刀具、排空容器和清洁时请小心。

### 烫伤危险!

在加工热的搅拌物时,盖子的漏斗处会冒蒸气出来。

### 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 (→ “清洗和护理” 参见第 51 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。

恭喜您购买了博世家用系列的新产品,您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。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.....	44
重要安全须知.....	44
安全装置.....	46
产品概览.....	46
工作位置.....	47
操作方法.....	47
搅拌杯和工具.....	48
清洗和护理.....	51
存放.....	51
故障处理.....	51
使用范例.....	52
特殊附件.....	53
处置.....	53
保修.....	53

## 安全装置

### 启动安全装置

请参见“工作位置”列表。

在**1**号和**3**号位置本机器只能在下列情况下启动:

- 插入并转动搅拌碗(11),直到其已卡入到位。

### 重新启动安全装置

断电时,本机器将仍处于开机状态,但恢复电源后马达不会自动启动。要重新开机时,请把旋转开关转到**0/off**(关机)的位置,再重新开机。

### 过载保护

如果在使用的过程中马达自动关机,就是因为过载保护被激活而发挥作用。可能的原因是同时加工太大量食品。安全装置激活时要如何解决,请参阅“故障处理”章节的说明。

本机器无需保养。

## 产品概览

### 图 1

#### 机体

- 去联锁键**
- 转向臂**  
“轻便手臂提升”功能 („Easy Armlift“) 可帮助转向臂向上的动作(参阅“工作位置”的说明)。
- 旋转开关**  
关机后(**0/off**,即关机的位置),本机器会自动继续运转直到更换工具的最佳位置为止。  
**0/off** = 关机  
**M** = 最高转速的暂动功能,请把开关一直按下不放,依所需混合时间再放开。  
档位1-7 工作速度:  
1 = 低转速 慢,  
7 = 高转速 快。
- 工作显示灯**  
机器运转时会点亮(旋转开关在**M**或**1-7**的位置)。  
在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况下会闪烁,请参阅“故障处理”章节的说明。
- 驱动器保护盖**  
要拿下驱动器保护盖时,请按压后部以拿下保护盖。
- 用于**  
- 连续切碎器和  
- 柑橘压榨器(特别配件\*)的驱动器。
- 用于工具**(钢丝搅拌器、打蛋器、搅面钩)和绞肉机(特别配件\*)的驱动器。
- 搅拌器驱动器保护盖**
- 用于搅拌器的驱动器**(特别配件\*)  
不需要使用时请盖上搅拌器驱动器的保护盖。
- 自动卷线器**
- 带配件的搅拌杯**
- 不锈钢搅拌碗**
- 盖子**
- 工具**
- “Profi Flexi”(专业柔性) 钢丝搅拌器**
- “Profi”(专业) 打蛋器**
- 带面团转向器的搅面钩**
- 配件袋**  
用于存放各项工具和切碎圆盘。

## 连续切削配件

- 17 推料棒  
 18 带进料筒的盖子  
 19 切削圆盘  
 a) 专业 Supercut 双向切片刀盘 - 厚/薄  
 b) 双向切丝刀盘 - 粗/细  
 c) 磨碎刀盘 - 细  
 d) 磨碎刀盘 - 粗 \*  
 e) 亚洲蔬菜刀盘 \*

- 20 圆盘托架  
 21 带排出口的外壳  
 搅拌器 \*

- 22 搅拌杯  
 23 盖子  
 24 漏斗

\* 如果供货范围不包括某配件,可通过销售商或者客服购得。

## 工作位置

### 图 3

#### 注意!

只有将各项工具或配件按此表格以正确的位置装在合适的驱动器上并处于工作状态时,才能使用本设备。  
 在任何工作位置下,转向臂必须是嵌合在上面的。

#### 提示

转向臂配有“轻便手臂提升”(„Easy Armlift“)功能,可帮助转向臂向上的动作。

#### 工作位置的调整:

- 按压去联锁键,摆动转向臂。用一只手支持该动作。
- 将转向臂摆动到想要的位置并让其嵌合稳。

位置	驱动器	工具 / 配件	工作转速
1			1-7
			1-5
			1-3
2		*	-
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

\* 打蛋器、搅拌器和搅面钩的安装和取下。

## 操作方法

### ⚠ 受伤风险!

在所有准备工作做好后,才能将电插头插入插座。

### ⚠ 注意!

只有使配件或工具处于工作状态才能启动设备。

不能让设备空转。

不能将设备和各个零件暴露于热源。各零件不能用于微波炉。

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件,参看“清洁和护理”。

## 准备工作

- 将主机放在光滑而干净的底面上。
- 把电源线一下子拉出来直到所需长度为止(最长100厘米),再慢慢放开,此时电源线已固定好(图 9)。
- 如何缩短电源线工作长度:  
轻微拉住电源线,使其卷起到所需长度,再重新轻微拉住并慢慢放开,此时电源线已固定好。

### 注意!

推入时,不要扭转电源线。  
备有自动卷线器的机器请勿把电源线手动推入。如果电源线夹住,把线拉出到底并重新收起。

- 插上电源插头。

## 搅拌杯和工具

注意表格中的应用示例。■

### ⚠ 因旋转中的工具而导致的受伤风险

设备运转时,不能将手伸到碗中。请务必将盖子(12)盖好才可使用本机器!

只能在本机器已经停止运转时,才可更换工具。在关机之后,驱动器会短暂继续转动再停留在更换工具的位置。只能在工具静止后才可以移动转向臂。

未使用的驱动器接口要确保盖上驱动器保护盖。

### 注意!

搅拌杯只能用于本机器。

### “Profi Flexi”(专业柔性)

#### 钢丝搅拌器 (13)

用于搅拌面团,如蛋糕面糊、水果蛋糕等,以及用于拌入葡萄干和巧克力碎片等配料



#### 打蛋器 (14)

用于搅打蛋清和奶油(脂肪含量至少为30%),以及搅拌海绵蛋糕面团



#### 搅面钩 (15)

用于揉捏面团,如酵母面团、面包面团、比萨面团、面食面团、糕点面团以及将诸如种子等配料伴入面团



## 使用打蛋器的重要说明

### 图 D

打蛋器硬差一点接触到搅拌杯的底部以达到最佳拌和的效果。如果需要,可以依下列步骤调整打蛋器的高度:

- 拔下电插头。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 将打蛋器插入到驱动器直到其啮合为止。
- 抓住打蛋器并用开口扳手(SW 8)顺时针方向松开。
- 转动打蛋器以调整到所需高度:
  - 顺时针方向转动: 调高
  - 逆时针方向转动: 调低
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置1。
- 检查打蛋器的高度,如果需要再校正。
- 当高度调整后,按下解锁按钮,将转动臂调整到位置2。
- 抓住打蛋器并用开口扳手(SW 8)逆时针方向拧紧。



## 使用搅拌杯和工具

### 图 E

- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 放入搅拌碗:
  - 放上向前倾斜的搅拌杯,
  - 再逆时针方向转动直到啮合为止。
- 根据加工需要,将搅拌器、打蛋器或搅面钩插入驱动器中并嵌合好。



### 说明:

要旋转搅面钩的面团转向器以便搅面钩能嵌合好(图 E-4b)。

- 将要加工的配料注入碗中。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置1。
- 放上盖子。
- 将旋转开关调整到想要的档位。





### 续加配料

- 用旋转开关关停设备。
- 通过盖子里的加料口添加配料。  
或者
- 取下盖子。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 加入配料。



### 加工完成后

- 用旋转开关关停设备。
- 拔下电插头。
- 取下盖子。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 从驱动器上取下工具。
- 取下搅拌碗。
- 清洁所有零部件,参见“清洗和护理”章节。



### 连续切削配件

注意表格中的应用示例。☒

#### ⚠ 受伤风险

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!只能在驱动器完全静止且插头已经拔出的情况下才能装上或者取下连续切削器。请勿把手伸入加料管中。

#### 注意!

只能在全部组合好的状态下才能使用连续切削器。不要在主机上组合连续切削器。仅在所展示的工作位置开动连续切削器。

### 防超负荷保护

#### 图 13

为了避免连续切削器超负荷工作而造成对您机器的较大损害,切削器的传动轴具有凹痕(裂解槽)。在超负荷的情况下传动轴会在裂解槽处断裂。如果需要带驱动轴的新圆盘托架,可以向售后服务部门购买。

### 专业 Supercut 双向切片刀盘 - 厚 / 薄



用于将食材切成厚片或薄片,如水果和蔬菜。

标识:

- 粗 = 厚片
- 细 = 薄片

**注意事项:**不适合加工硬质奶酪、面包、小面包或巧克力。

**提示:**经煮熟过的土豆只有在其冷却后才可切片。

### 双向切丝刀盘 - 粗 / 细



用于将食材切成粗丁或细丁,如水果、蔬菜或奶酪(如高达干酪或伊顿干酪)。

标识:

- 2 = 粗刀面
- 4 = 细刀面

**注意事项:**不适合加工坚果或硬质奶酪(如帕玛森干酪)。

**提示:**使用粗刀面将软奶酪切丝。

### 磨碎刀盘 - 细



用于将食材切成细丝,如坚果或硬奶酪(如帕马森干酪)。

**注意事项:**不适合加工软奶酪和半硬奶酪。

### 磨碎刀盘 - 粗



用于将生土豆磨碎,以制作土豆煎饼或土豆丸子等。

### 亚洲蔬菜刀盘



用于将食材切成细条,如水果和蔬菜。

### 连续切削器的使用

#### 图 14

- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置2。
- 放入搅拌碗:
  - 放上向前倾斜的搅拌杯,
  - 再逆时针方向转动直到啮合为止。
- 按压去联锁键,将转动臂调整到位置3。
- 取下连续切削器上的驱动器保护盖 (图 14-5a)。
- 抓住下部的圆盘托架,两个尖端须朝上。
- 把所需要的切削盘或切碎盘小心放在圆盘托架的尖端上(图 14-6a)。在使用转向盘时要注意,将想要使用的面朝上放置。
- 抓住圆盘托架的上端并放入机壳中 (图 14-6b)。



- 盖上盖子(注意标记)并将其按顺时针方向旋转到底。
- 如同图 G-8 所示,将连续切削器放在驱动器上并顺时针方向转动直到止动位置。
- 将旋转开关转到推荐的档位上,
- 将要加工的食物放入进料筒中并用堵塞器推进去。

### ⚠ 注意!

要避免排出口里的切削物堵塞。

**提示:** 为了达到尽量均匀的切削效果,加工比较细长的切削物时,请加工一束一束的切削物。

**说明:** 若待加工的食物卡在连续切削器中,请将机器关机,拔下电插头,等待驱动器完全静止,取下切削器的盖子,将进料筒清空。

### 加工完成后

- 用旋转开关关停设备。
- 将连续切削器按逆时针方向旋转并取下来。
- 将盖子按逆时针方向旋转并取下来。
- 取下带圆盘的圆盘托架。此时要用手指从下方朝上按压传动轴 (图 G)。
- 清洁各部件。

## 搅拌器

注意表格中的应用示例。N

### ⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

切勿把手部伸到装上的搅拌器中! 只能在搅拌器已经停止运转时,才可取下/ 装上驱动器! 只有在完整组装并盖子盖好的情况下才得使用搅拌器。请勿让搅拌杯空转。

### ⚠ 烫伤危险!

在加工热的搅拌物时,盖子的漏斗处会冒蒸气出来。

## 使用搅拌器

### 图 J

- 按下解锁按钮并将转向臂转到4号位置。
- 拿下搅拌器驱动器保护盖。
- 置放搅拌杯(搅拌杯手柄上的标记对准机器上的标记),再顺时针转动直到止动位置。



- 加入配料。  
液体最大加工量 = 1.25 公升;起泡沫或热液体最大加工量 = 0.75 公升。
- 把盖子盖上并逆时针方向转入搅拌器把手中直到止动位置。盖子必须已啮合。
- 将旋转开关调整到想要的档位。

### 续加配料

#### 图 J-8

- 用旋转开关关停设备。
- 取下盖子并加入配料  
或者
- 取出料斗并慢慢地将配料倒入加料管中  
或者
- 通过漏斗倒入液体状配料。

### 加工完成后

- 用旋转开关关停设备。
- 将搅拌器顺时针方向转动并拿下。

**提示:** 使用完搅拌器后,最好要马上清理。

### ⚠ 注意!

不合适的食材可能会损坏本机器。

- 不得在搅拌杯中加工 70°C 以上的高温食材。
- 请勿加工冰块以外的冷冻食材,除非其已放入足量的液体。
- 请勿加工含有坚硬成分的食材。加工仁果类水果和核果类水果(如苹果、桃子等)之前,请先去除果核。

### 注意事项

加工限制:

- 请勿切碎杏仁、洋葱、欧芹和肉等配料。
- 搅拌杯不得用来制作如花生酱、椰子酱或坚果酱等抹酱。
- 将固体食材与足够的液体混合。
- 在搅拌之前,将粉状食材与足够的液体混合或完全溶解在液体中。粉状食材是指如糖粉、可可粉、烘烤过的大豆、面粉、蛋白质粉等。

## 清洗和护理

用过的附件零件在每次使用过后应彻底清洁。

### → 表回

#### 注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

### 清洁主机。

#### ⚠ 触电危险!

不能将主机浸入水中或者在流水中清洗。

不要使用蒸汽清洗机。

- 拔下电插头。
- 用湿布擦拭主机和驱动器保护盖。有需要的情况下使用适量洗碗精。
- 随后将设备擦干。

### 清洗搅拌杯和工具

盆子和工具可用洗碗机清洗。

塑料部件不要在洗碗机中夹住,否则在洗涤过程中可能会导致无法回复的变形!

### 清洗连续切碎器

连续切削器上的每一个部件都可用洗碗机洗。

**建议:** 要祛除加工物如胡萝卜留下的红色印迹,可以将一些食用油弄到一块布上,再用布将连续切削器上(非切削圆盘)印迹抹掉。

### 清洗搅拌器

#### ⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。

搅拌杯、杯盖和漏斗可在洗碗机中洗。

**提示:** 加工完液体后,往往不用将搅拌杯从主机上取下。

向搅拌杯倒入 700 毫升的水和一滴洗洁精。启动搅拌杯约 1 分钟(7 档)。将洗涤水倒出,再用清水冲洗搅拌杯即可。

#### 重要注意事项

需要时,可清理配件袋。请注意配件袋里面的护理说明。

## 存放

#### ⚠ 受伤风险!

不使用本机器时,请拔出电源插头。

#### 图 8

- 工具和切碎圆盘可在收在配件袋中。
- 配件袋可存放在搅拌杯中。

## 故障处理

#### ⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

#### 提示

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况由工作显示灯指示。

**在任何工作位置下,转向臂必须是嵌合在上面的。**

请首先依下列步骤尝试解除故障。

#### 故障

机器不启动

#### 解决办法

- 检查供电。
- 检查电源插头。
- 检查转向臂。位置正确吗? 啮合好了吗?
- 将搅拌器或搅拌杯转紧直到止动位置。
- 装上搅拌器盖并转紧直到止动位置。
- 将驱动器保护盖装在没有在使用的驱动器上。
- 重新启动安全装置已被激活。将机器调节
- 到**0/off** 的位置,再调回所需要的档位。

#### 提示

机器在使用中自行停止。过载保护被激活。同时处理了过量食物。

#### 解决办法

- 关机。
- 减少处理量。

#### 提示

正在使用本机器时,无意操作了解锁按钮。转向臂向上移动。驱动器停止了,但不会停留在更换工具的位置。

#### 解决办法

- 把旋转开关调到**0/关**。
- 将转向臂转到**1**号位置。
- 开机(档位1)。
- 再关机。  
工具会停留在更换工具的位置。



#### 提示

搅拌器不启动或在使用中突然停止,驱动器发出“啾啾声”。刀具卡死。

#### 解决办法

- 关机并拔下电源插头。
- 拿下搅拌器并移除障碍物。
- 重新装上搅拌器。

## ■ 开机。

### 重要注意事项

如果无法按上述步骤解除故障,请与售后服务部门联系。

## 使用范例

注意表格 、 和  中的一般建议。

请勿超过最大加工量。

### 制海绵蛋糕面团

#### 基本食谱

- 2 个鸡蛋
- 2-3 勺热水
- 100 克糖
- 1 包香草糖末
- 70 克面粉
- 70 克淀粉
- 也可加少许发酵粉

- 用钢丝搅拌器在档位7 搅打配料(除面粉和淀粉外)约4 至6 分钟使搅拌物起泡。
- 将旋转开关调整到档位1, 将塞选过的面粉和淀粉用勺子在半分钟到1 分钟内轻轻地掺和好。

**最大量:** 2 x 基本食谱

### 糕饼面糊

#### 基本食谱

- 6 个鸡蛋
- 500 克糖
- 1 撮盐
- 2 包香草糖末或者1/2只柠檬的皮
- 500 克黄油或人造黄油(室内温度)
- 1000 克面粉
- 1 包发酵粉
- 250 毫升牛奶
- 用打蛋器以 1 档将蛋、糖、盐和香草糖末或柠檬皮搅拌约 10 秒钟。
- 调至 5 档,加工约 120 秒。
- 添加黄油,以 3 档处理约 60 秒。
- 添加面粉和发酵粉,以 1 档处理约 2 分钟。
- 调至 3 档,在 2 分钟内逐渐添加牛奶。

**最大量:** 1 x 基本食谱

### 重水果蛋糕

#### 基本食谱

- 3 个鸡蛋
- 135 克糖
- 135 克人造黄油
- 255 克面粉
- 10 克发酵粉
- 150 克醋栗
- 150 克混合干果
- 插上搅拌桨。
- 倒入所有配料(干果除外)。
- 调至 1 档,加工 30 秒钟。
- 然后调至 5 档,加工 3-5 分钟。
- 转到 2 档。
- 在 30-60 秒钟内添加干果。

**最大量:** 2 x 基本食谱

### 做脆饼面团

#### 基本食谱

- 125 克黄油(室温)
- 100-125 克糖
- 1 个鸡蛋
- 1 撮盐
- 一些柠檬皮或者香草糖末
- 250 克面粉
- 也可加少许发酵粉
- 选择 1 档,用搅拌桨将所有配料搅拌约半分钟,然后选择 3 档,再搅拌约 3-6 分钟。

填充 250 克面粉:

- 用搅面钩在档位1 将所有各种配料搅拌约半分钟,接着在档位3 搅拌约5 至6 分钟。

**最大量:** 2 x 基本食谱

### 酵母面团

#### 基本食谱

- 500 克面粉
- 1 个鸡蛋
- 80 克脂肪(室温)
- 80 克糖
- 200-250 毫升微热的牛奶
- 25 克活酵母或1 包酵母粉
- 半粒柠檬的皮
- 1 撮盐
- 所有配料先用档位1 加工半分钟,然后在档位3 用搅面钩加工约3-6 分钟。

**最大量:** 2 x 基本食谱



## 面条面团

### 基本食谱

- 300 克面粉
- 3 个鸡蛋
- 依需要添加1 至2 汤匙(10-20 毫升) 冷水。
- 在档位3 搅打所有配料约三至五分钟, 打成面团状。

**最大量:** 1,5 x 基本食谱



## 面包面团

### 基本食谱

- 1000 克面粉
- 2 小包酵母粉
- 2 小匙盐
- 600-650 毫升温水
- 所有配料先用档位1 加工半分钟, 然后在档位3 用搅面钩加工约6-7 分钟。



## 蛋黄酱

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



配料必须达到室温。仅限用全蛋制作蛋黄酱。

- 除了油以外将所有配料在搅拌器档位3 或 4 加工数秒钟。
- 将搅拌器调到档位7 并经过漏斗将油慢慢注入, 再持续搅拌直到乳化成蛋黄酱。

**蛋黄酱应尽快用完, 请勿保存。**

## 特殊附件

可向客户服务、专业经销商或在线购买特殊附件。请仅使用原装附件, 因其完全搭配您的机器。

附件将视机器而定。购买时, 请务必提供机器确切的标记(E-Nr.)。

请在我们的目录、在线商店或向客户服务查看适用于您机器的附件。

**www.bosch-home.com**

## 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。

## الكماليات الخاصة

يمكنك شراء الكماليات الخاصة من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تمامًا مع جهازك. الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائمًا عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr.) الخاص بجهازك.

تعرف في الكتالوج الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك.

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## التخلص من الجهاز

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

(waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حاليًا للتخلص من الأجهزة 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 اشتريته منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## عجينة المكرونة

### المقادير الأساسية

- 300 جرام طحين
- 3 بيضات
- حسب الحاجة 2-1 ملعقة طعام (20-10 جرام) ماء بارد
- يتم عجن جميع المكونات لمدة 3 حتى 5 دقائق على الدرجة 3 حتى تصبغ عجينا.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 1.5 مرة من كمية الوصفة الأساسية

## عجين الخبز

### المقادير الأساسية

- 1000 جرام طحين
- 2 كمييس خميرة مجففة
- 2 ملعقة كبيرة ملح
- 650-600 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد المكونات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 6 إلى 7 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.

## المايونيز



- 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة مسطردة
- 1/4 لتر زيت
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 1 رشة من الملح
- 1 رشة من السكر

يجب أن تكون المكونات في درجة حرارة الغرفة. تحضير المايونيز غير ممكن إلا باستخدام بيضات كاملة.

- يتم إعداد المكونات (فيما عدا الزيت) في الخلاط لبضعة ثواني على الدرجة 3 أو الدرجة 4.
- ثم يشغل الخلاط على الدرجة 7 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.

يجب استهلاك المايونيز في غضون وقت قصير، ويجب عدم الاحتفاظ بها لفترة من الوقت.

## العجين الخالي من الخميرة

## الوصفة الأساسية



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

أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 1 ضعف المقادير الأساسية

## كعكة فواكه سميكة

## الوصفة الأساسية



- 3 بيضات
- 135 جم سكر
- 135 جم زبد اصطناعي (مارجرين)
- 255 جم طحين
- 10 جم خميرة بيكنج بودر
- 150 جم زبيب
- 150 جم ثمار فواكه جافة مخلوطة
- ركب ذراع التقلب الحلزوني.
- عبي كافة المكونات ما عدا ثمار الفواكه الجافة.
- اخلط لمدة 30 ثانية على الدرجة 1.
- ثم عالج لمدة 3-5 دقائق على الدرجة 5.
- اضبط على الدرجة 2.
- أضف ثمار الفواكه الجافة في غضون 30-60 ثانية.

الكمية القصوى: عدد 2 x الوصفة الأساسية

## عجين المخبوزات سهلة التحضير

## المقادير الأساسية



- 125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)
- من 100 إلى 125 جرام سكر بيضة واحدة
- قليل من الملح
- قليل من قشر الليمون أو الفانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- عالج كافة المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-6 دقائق على الدرجة 3 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- اعتباراً من 250 جرام طحين:

- يتم عجن المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 5-6 دقائق على الدرجة 3 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف كمية الوصفة الأساسية

## عجينة بالخميرة

## المقادير الأساسية



- 500 جرام طحين
- بيضة واحدة
- 80 جرام سمن (بدرجة حرارة الغرفة)
- 80 جرام سكر
- حوالي 200 إلى 250 ملي لتر 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 3 لمدة تتراوح بين 3 و 6 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: 2 مرة من كمية الوصفة الأساسية

### إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الخلاط من على وحدة الإدارة ويتم إزالة العائق المتسبب في الانحشار.
- يتم إعادة تركيب الخلاط على وحدة الإدارة.
- يتم تشغيل الجهاز.

### تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء.

### بعض الصفات

انتبه إلى التوصيات العامة في الجداول **L** و **M** و **N**.

لا تتجاوز الكميات القصوى المسموح بها.

### الكعكة الإسفنجية

#### المقادير الأساسية



- بيضتان
- من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جرام سكر
- 1 كيس فانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 4 إلى 6 دقائق على الدرجة 7 باستخدام المضرب حتى تصبح رغوية.
- يضبط المفتاح الدوار على الدرجة 1 ويضاف الطحين المغربل والنشا ببطء حيث تضاف ملعقة بعد الأخرى خلال مدة لا تزيد عن 1/2 إلى 1 دقيقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف المقادير الأساسية.

- يتم التأكد من أن قابس الجهاز مثبت في مقبس التغذية بالكهرباء على الوجه الصحيح.
- يتم مراجعة وضع الذراع المتراوح. هل هو موجود في الوضع الصحيح؟
- هل هو مستقر في موضعه النهائي بثبات؟
- يتم إدارة الخلاط أو الوعاء حتى يصل إلى مصدر إيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب غطاء الخلاط ويتم إدارته حتى يصل إلى مصدر الإيقاف على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب الأغطية الواقية لوحدة الإدارة على وحدة الإدارة الغير مستخدمة حالياً.
- تجهيزة التأمين ضد إعادة التشغيل تم إطلاقها. يتم ضبط الجهاز على وضع **0/off** (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم معاودة ضبطه على الدرجة المرغوب فيها.

### الخلل

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

### إزالة الخلل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز.
- يتم تقليل الكمية الجاري معالجتها.

### الخلل

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

### إزالة الخلل

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off** (صفر إيقاف التشغيل).
- يتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.
- يتم تشغيل الجهاز (الدرجة 1).
- يتم إعادة إيقاف تشغيل الجهاز.
- أداة العمل تتوقف في وضع تغيير أداة العمل.



### الخلل

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



## تنظيف الجهاز الأساسي

### ⚠️ خطر التعرض للصعق الكهربائي!

الجهاز الأساسي يجب وعلى وجه الإطلاق عدم غمره في ماء أو وضعه تحت ماء منهمر. عند إجراء التنظيف يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.

■ يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

■ يتم تنظيف الجهاز الأساسي والغطاء الواقي

لوحة الإدارة من خلال المسح بقطعة قماش مبللة خفيفا. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.

■ عقب ذلك يتم تجفيف الجهاز جيدا بقطعة قماش.

## تنظيف الوعاء وأداة العمل

الوعاء وأدوات العمل قابلة للغسل في ماكينة

غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء

البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني، حيث أن ذلك يؤدي إلى حدوث تغيرات مستديمة في شكل الأجزاء أثناء عملية الشطف!

## تنظيف الخراطة التمريرية الفورية

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

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

## تنظيف الخلاط

### ⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال السكاكين الحادة!

يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة.

إبريق الخلط والغطاء والقمع قابلة للغسل في ماكينة غسل الأواني.

**نصيحة:** بعد استخدام الخلاط في إعداد سوائل يكفي

في الكثير من الحالات تنظيف الخلاط دون خلعه من الجهاز.

ضع 700 مل من الماء مع قطرة من أحد المنظفات في الخلاط المركب على وحدة المحرك. شغّل الخلاط لمدة 1 دقيقة (مع الضبط على درجة 7). وبعد ذلك اسكب ماء الشطف واشطف الخلاط بماءٍ نقي.

### تنبيه هام

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

## الحفاظ على الجهاز

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

### الصورة K:

- يتم وضع أدوات العمل وأقراص التقطيع في كيس الملحقات التكميلية.
- يتم الحفاظ على كيس الملحقات التكميلية في الوعاء.

## إرشادات المساعدة عند حدوث خلل

### أثناء التشغيل

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

### تنبيه هام:

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدة التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، فإنه يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض المبيّن الضوئي لحالة التشغيل.

الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل.

يرجى منكم أن تقوموا أولا بمحاولة إزالة المشكلة الموجودة بمساعدة التنبيهات التالية.

### الخلل

الجهاز لا يبدأ في العمل.

### إزالة الخلل

- يتم التأكد من أن الجهاز يتم تغذيته بالكهرباء على الوجه الصحيح.

**تلميح مفيد:** من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامه.

### ⚠️ تنبيه!

يمكن أن يتضرر الجهاز بفعل المواد الغذائية غير المناسبة.

- لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70°م في وعاء الخلاط.
- لا تعالج مواداً غذائية مجمدة، باستثناء مكعبات الثلج إذا نفعت في كمية كافية من أحد السوائل.
- لا تعالج أية مواد غذائية، تحتوي على مكونات صلبة. يجب قبل الشروع في معالجة الفواكه ذات البذور والنوى (مثل التفاح أو الخوخ وغيرها) إزالة البذور أو النوى.

### إرشادات

قيود على المعالجة:

- لا تقم بتقطيع مكونات، مثل اللوز والبصل واليقونس واللحم.
- لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني أو زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية المسحوقة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذبتها في سائل بالكامل.
- المواد الغذائية المسحوقة مثل السكر المطحون، ومسحوق الكاكاو، وفول الصويا المحمص، والدقيق، ومسحوق البروتين.

## التنظيف والعناية بالجهاز

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

### الجدول 5:

#### انتبه!

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

### ⚠️ خطر حدوث حروق!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء.

## العمل بالخلط

### الصورة 8:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط ضبط الذراع المتراوح على الوضع 4.
- يتم استبعاد الغطاء الواقى لوحدة الإدارة الخاصة بالخلط.
- يتم تركيب إبريق الخلط (مع مراعاة أن تكون العلامة الموجودة على المقبض متطابقة مع العلامة الموجودة على الجهاز الأساسي) ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تعبئة المكونات الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة = 1.25 لتر؛ الحد الأقصى للكمية، مواد سائلة مكونة للرغوة أو ساخنة = 0.75 لتر.
- يتم تركيب الغطاء ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. الغطاء يلزم أن يستقر في موضعه بإحكام.
- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوب فيها.

### إضافة المكونات

### الصورة 8-:

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج الغطاء وإضافة المكونات. أو
- يتم إخراج القمع ويتم إضافة المكونات الجامة بصورة تدريجية القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات.
- أو
- يتم إضافة المكونات السائلة من خلال القمع.

### بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخلاط في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة الموصى بها.
- يتم وضع المواد الغذائية المطلوب إعدادها في منفذ التعبئة ويتم دفعها باستخدام اسطوانة الدفع.

### ⚠ انتبه!

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

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

**تنبيه:** في حالة ما إذا حدث وانحشرت المواد الغذائية المطلوب إعدادها في الخراطة التمريرية الفورية، عندئذ يتم إيقاف تشغيل ماكينة المطبخ، ويتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء، ثم يتم الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت موجودة في وضع السكون التام، وبعد ذلك يتم إخراج غطاء الخراطة التمريرية الفورية ويتم تفريغ منفذ التعبئة.

### بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إدارة الخراطة التمريرية الفورية في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إخراج حامل الأقراص بالقرص. للقيام بذلك يتم باستخدام أحد الأصابع الضغط على عمود الدوران إلى أعلى (الصورة H).
- يتم تنظيف الأجزاء.

### الخلّاط

انتبه إلى الأمثلة التطبيقية في الجدول. N

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

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



### قرص البشر - خشن

لبشر البطاطس النيئة، مثلاً لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيبة.



### قرص تقطيع الخضروات الآسيوية

لتقطيع المواد الغذائية إلى شرائح ناعمة، مثل الفواكه والخضروات.

### العمل بالخراطة التمريرية الفورية

#### الصورة G:



- يتم ضغط زر فك تجهيزة أحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم تركيب الوعاء:
- يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساؤه في الوضع الصحيح،
- يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.



- يتم ضغط زر فك تجهيزة أحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 3.
- يتم استبعاد الغطاء الواقي لوحدة الإدارة الخاصة بعصارة الموالح (الصورة G-5a).
- يتم الإمساك بحامل الأقراص من الطرف السفلي مع مراعاة أنه يلزم أن تكون القمتان مشيرتان إلى أعلى.

- يتم مع توخي الحرص وضع قرص التقطيع أو قرص البشر المرغوب فيه على القمتين الخاصتين بحامل الأقراص (الصورة G-6a).
- عند تعلق الأمر بأقرص ذات وجهين وظيفيين يجب مراعاة أن يكون الوجه المرغوب فيه مشيراً إلى أعلى.

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

- يتم تركيب الغطاء (يجب مراعاة العلامة) ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم تركيب الخراطة التمريرية الفورية في وحدة الإدارة ويتم إدارتها في اتجاه عقرب الساعة كما هو موضح في الصورة G-8.

## إضافة المكونات

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

أو

- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إضافة المكونات.



## بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز بواسطة المفتاح الدوار.
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم إخراج الغطاء.
- يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.
- يتم إخراج أداة العمل من وحدة الإدارة.
- يتم إخراج الوعاء.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».



## الخراطة التمريرية الفورية

انتبه إلى الأمثلة التطبيقية في الجدول. [M]

### ⚠ خطر حدوث إصابات

- يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط. يجب عدم تركيب/ إخراج الخراطة التمريرية الفورية إلا عندما تكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم بالفعل إخراجه من مقبس التغذية بالكهرباء. يجب عدم إدخال اليد في منفذ التعبئة.

### انتبه!

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

## التأمين ضد التحميل الزائد

### الصورة [F]:

موضع الانكسار المحدد مسبقاً. والمركب بالجهاز يحمي وحدة الإدارة للجهاز. عند حدوث تحميل زائد فإن عمود الدوران للخراطة التمريرية الفورية ينكسر عند هذا الموضع. إلا أن عمود الدوران يمكن استبداله بسهولة تامة.

يمكن الحصول على حامل قرص جديد مع عمود الدوران لدى أحد مراكز الخدمة.

## قرص التقطيع ذو الوجهين

### الوظيفيين «Profi Supercut»

#### - خشن/ناعم

لتقطيع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفواكه والخضروات.

العلامة:

- خشن = أقراص سميكة
- ناعم = أقراص رفيعة

**ملحوظة:** ليس مناسباً لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة.

**نصيحة:** لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.

## قرص البشر ذو الوجهين

### الوظيفيين - خشن/ناعم

لبشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك.

العلامة:

- 2 = جانب خشن
- 4 = جانب ناعم

**ملحوظة:** ليس مناسباً لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

**نصيحة:** ابشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن.

## قرص البشر - ناعم

لبشر المواد الغذائية بنعومة، مثل الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

**ملحوظة:** ليس مناسباً لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.



– الإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة:  
خفض



■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 1.

■ يتم مراجعة ارتفاع المضرب والتأكد من صحته، وعند اللزوم يتم تصحيح الارتفاع.



■ بعد أن يكون الارتفاع قد تم ضبطه على الوجه الصحيح يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.

■ يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم ربط الصامولة من خلال إدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستخدام مفتاح صامولة مفتوح الطرف (مقاس 8).

## العمل بالوعاء وأدوات العمل

الصورة E:



■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.

■ يتم تركيب الوعاء:

– يتم إمالة الوعاء إلى الأمام ويتم إدخاله ثم يتم إرساله في الوضع الصحيح،

– يتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

■ 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.

تنبيه:

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

■ 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 المطلوبة.

قم دائمًا بتغطية وحدات الإدارة غير المستخدمة بواسطة الأغشية الواقية لوحدة الإدارة.

انتبه!

يجب عدم استخدام الوعاء إلا في العمل بهذا الجهاز فقط.



## ذراع التقليل الحلزوني «Profi Flexi» (13)

يستخدم لتقليل العجين، مثل عجينة الكعك، وكعك الفاكهة، وما إلى ذلك، ولخلط المكونات مثل الزبيب ورقائق الشوكولاتة



## المضرب (14) «Profi»

يستخدم لخفض زلال البيض والقشدة (30% دسم على الأقل) ولخلط عجينة البسكويت



## كلاب العجين (15)

يستخدم لعجن العجين، مثل العجين المخمر وعجين الخبز، وعجين البيتزا، وعجين الباستا، وعجين المخبوزات، ولخلط المكونات مثل البذور في العجين

## تنبيه هام بخصوص استخدام المضرب

الصورة D:

■ ينبغي عند استخدام مضرب مراعاة وصوله أثناء التشغيل إلى قاع الوعاء لدرجة تكاد تصل إلى التلامس وذلك لخلط المكونات على أفضل صورة مثالية. وإذا لم يتسنى الوصول إلى هذا الوضع فينبغي إعادة ضبط ارتفاع المضرب بالأسلوب التالي:

■ يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

■ يتم ضغط زر فك تجهيزة إحكام الإغلاق ويتم ضبط الذراع المتراوح على الوضع 2.

■ يتم إدخال المضرب في وحدة الإدارة ودفعه حتى يكون قد استقر في موضعه النهائي بثبات.

■ يتم الإمساك بالمضرب بإحكام ويتم فك الصامولة من خلال إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستخدام مفتاح صامولة مفتوح الطرف (مقاس 8).

■ يتم ضبط ارتفاع المضرب من خلال إدارته إلى الارتفاع الأمثل:

– الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة: رفع

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













### الإعداد للعمل

- يتم وضع الجهاز على أرضية مستوية ونظيفة.
- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بجذبه مرة واحدة بالطول المطلوب (100 سنتيمتر بحد أقصى) ثم يتم تركه يتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً (الصورة 1-3).
- تقليل طول سلك التوصيل الكهربائي المطلوب للعمل: يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي لمسافة قصيرة ثم يترك ليتم لفة إلى الطول المطلوب. بعد ذلك يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي مرة أخرى لمسافة قصيرة ثم يتم تركه يتمهل؛ يظل سلك التوصيل الكهربائي على وضعه محبوساً.

### انتبه!

- يجب الحرص على عدم التواء سلك التوصيل الكهربائي عند إدخاله في التجويف الخاص به. فيما يتعلق بالأجهزة المزودة بتجهيزة لف آلي لسلك التوصيل الكهربائي يجب عدم دفع السلك باليد إلى الداخل. في حالة انحشار سلك التوصيل الكهربائي يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي بالكامل للخارج ثم يتم تركه لكي يلتف ذاتياً.

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس تغذية بالكهرباء.

الوضع	وحدة الإدارة	أداة العمل/ الملحق	سرعة العمل
			1-7
1			1-5
			1-3
2			-
3			3-7
			3-5
4			5-7
			5-7

\* تركيب/إخراج المضرب، ذراع الانقلاب الحلزوني، كلاب العجين.

### الوعاء وأدوات العمل

- انتبه إلى الأمثلة التطبيقية في الجدول.

### ⚠ خطر حدوث إصابات من خلال أدوات العمل الدائرة

يجب وبصورة مطلقة عدم إدخال اليد في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز. يجب عدم تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الغطاء الواقي (12) مركباً في موضعه! يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام - بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة وتتوقف في وضع تغيير أداة العمل. يجب عدم تحريك الذراع المتراوح إلا بعد أن تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.

### التشغيل

#### ⚠ خطر حدوث إصابات!

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

#### ⚠ 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 القصر).

## 5 غطاء واقى لوحدة الإدارة

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

## 6 وحدة إدارة

– للخراطة التمريضية الفورية

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

## 7 وحدة إدارة لأدوات العمل

(ذراع التقليل الحلزوني، المضرب، كلاب

العجين) ومفرمة اللحم (ملحق تكميلي خاص\*)

## 8 غطاء واقى لوحدة إدارة الخلاط

## 9 وحدة إدارة للخلاط

(ملحق تكميلي خاص\*)

عند عدم الاستخدام يجب وضع غطاء وحدة إدارة الخلاط في موضعه.

## 10 تجهيزة لف آلي أسلك التوصيل الكهربائي

وعاء مع ملحقات تكميلية

## 11 وعاء تقليل من فولاذ لا يصدأ

## 12 غطاء

أدوات عمل

## 13 ذراع التقليل الحزوني «Profi Flexi»

## 14 مضرب «Profi»

## 15 كلاب عجين بطراد عجين

## 16 كيس للملحقات التكميلية

للحفاظ على أدوات العمل وأقراص التقطيع.

## خراطة تمريضية فورية

## 17 اسطوانة دفع

## 18 غطاء بمنفذ تعبئة

## 19 أقراص تقطيع

a قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين

«Profi Supercut» - خشن/ناعم

b قرص بشر بوجهين وظيفيين - خشن/ناعم

c قرص البشر - ناعم

d قرص البشر - خشن \*

e قرص تقطيع الخضروات الآسيوية \*

## 20 حامل الأقراص

## 21 جسم احتواء بفتحة إخراج

## \* الخلاط

## 22 إبريق خلط

## 23 غطاء

## 24 قمع

\* في حالة ما إذا كان أحد أو الملحقات التكميلية غير موجودة ضمن متضمنات التوريد، عندئذ يمكن شراء الملحق التكميلي المعني عن طريق طلبه لدى أحد المتاجر أو عن طريق مركز خدمة العملاء.

## أوضاع التشغيل

## الصورة B:

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.

تنبيه:

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

## ضبط وضع التشغيل:

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

## التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز وتوقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام التأمين ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. السبب المحتمل يمكن أن يتمثل في أنه يتم في معالجة كمية كبيرة من المواد الغذائية في وقت واحد.

للإطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل» . الجهاز ليس في حاجة إلى أي أعمال صيانة.

## نظرة عامة

### الصورة A

### الجهاز الأساسي

#### 1 زر فك تجهيزه إحكام الإغلاق

#### 2 ذراع متراوح

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

#### 3 مفتاح دوار

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

0/off = إيقاف التشغيل

M = دوران متقطع بعدد الدورات الأقصى،

المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل لمدة الخط المطلوبة.

الدرجات 1-7، سرعات التشغيل:

الدرجة 1 = عدد دورات منخفض - دوران

بطيء،

الدرجة 7 - عدد دورات مرتفع - دوران سريع.

#### 4 مبین ضوئي لحالة التشغيل

يضيء أثناء التشغيل (المفتاح الدوار في وضع

M أو 1-7). يومض عند وجود أخطاء في

تشغيل الجهاز، وعند إطلاق معدة التأمين

الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، انظر

فصل «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء

التشغيل».

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## المحتوى

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	أنظمة الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-4	أوضاع التشغيل
ar-5	التشغيل
ar-5	الوعاء وأدوات العمل
ar-9	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-10	الحفاظ على الجهاز
ar-10	إرشادات المساعدة عند حدوث خلل
ar-10	أثناء التشغيل
ar-11	بعض الصفات
ar-13	الكماليات الخاصة
ar-13	التخلص من الجهاز
ar-13	شروط الضمان

## أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

انظر جدول «أوضاع التشغيل».

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

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

### التأمين ضد إعادة التشغيل

في حالة انقطاع التيار الكهربائي وعودته مرة أخرى فإن الجهاز يظل في وضع التشغيل، إلا أن المحرك لا يبدأ في العمل بعد عودة التيار الكهربائي. لإعادة

التشغيل يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off (صفر/إيقاف التشغيل) ثم يتم إعمال التشغيل من

جديد.



- لا تستخدم العدد إلا إذا كان الوعاء مستخدمًا والغطاء مركبًا وأغطية الحماية عند التشغيل مركبة! عند استخدام الكماليات احرص على تركيب الوعاء والغطاء وغطاء الحماية عند التشغيل، كل بحسب تعليمات استخدامه!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملعقة. لا تقم بإدخال أية أشياء (مثلًا ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملعقة. احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوارة.
- لا تستخدم مطلقًا أوعية أو كماليات أو قطعتي كماليات في نفس الوقت. عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة هذه التعليمات وتعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! لا تترك الملحق أبدًا على الجهاز الرئيسي. لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المخصص له.
- لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.
- لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! لا تشغل الخلاط مطلقًا والغطاء غير مركب.
- كن حريصًا عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.

### ⚠️ خطر التعرض للحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء.

### ⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

### ⚠️ تنبيه هام!

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

### ⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام (← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-9).

### ⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



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



## الاستعمال المطابق للتعليمات

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

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

يُرَجَى 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 الصعق 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 بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

# Kundendienst – Customer Service

## DE Deutschland, Germany

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

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

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
mailto: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 Shqipërisë, 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 4961  
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  
Azadliq Pr. 116  
Baku

Tel.: 12 530 90 35  
mailto:Info@bakuservice.az  
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC  
50, Bakikhanov Str.  
Baku, AZ1007  
Tel.: 12 480 33 01  
mailto:info-service@yurd.az  
www.yurd.az

Optimal Elektronika MMC  
Hasanoghlu 7B  
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:centralnervis@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.com/us

## CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

## CN China, 中国

BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.  
19F, Jinling Asia Pacific Tower,  
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,  
210005 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 Syskesve-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

Argo Limited Company  
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik  
Lefkoşa  
Tel.: 0228 40 70  
mailto:args.technik@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.  
Radiická 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

Reneki Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
mailto:klienditeenindus@renek.ee  
www.renek.ee

Eliser OÜ  
Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090

mailto:hooldus@eliser.ee  
www.kodumasinat-remont.ee

## ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 976 305 713  
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 matkapu-  
helimesta 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>  
bosch-home.com  
[www.bosch-home.com/fr](http://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](http://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**, Ελλάδα

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:nkf-CustomerService@bshg.com>  
[www.bosch-home.gr](http://www.bosch-home.gr)

**HK Hong Kong**, 香港

BSH Home Appliances Limited  
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈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](http://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](http://www.bosch-home.com/hr)

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.  
Árpad fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +06 80 200 201  
<mailto:BSH-szerviz@bshg.com>  
[www.bosch-home.com/hu](http://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](http://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](http://www.bosch-home.co.il)

**IN India, Bhārāt, भारत**

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 266 1880\*  
[www.bosch-home.com/in](http://www.bosch-home.com/in)  
\*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Noland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
[www.sminor.is](http://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](http://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

Teheni, Hana & Co.  
Boulevard Dora 4043 Beyrouth  
P.O. Box 90449  
Jdeidah, 1202 2040  
Tel.: 01 255 211  
<mailto:info@tehini-hana.com>

**LT Lithuania, Lithuania**

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

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: +370 (8) 700 555 95  
<mailto:info@balticcontinent.lt>  
[www.balticcontinent.lt](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com/lu)

**LV Latvia, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Buļņu iela 70c  
1067 Rīga  
Tel.: +371 6742 5232  
<mailto:info@serviscentrs.lv>  
[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)

SIA Koroso

Vestienes iela 2  
1004 Rīga  
Tel.: +371 2200 4203  
<mailto:servis@koroso.lv>  
[www.koroso.lv](http://www.koroso.lv)

EMTA Serviss SIA NEU

Katlakalna 1  
1073 Rīga  
Tel.: +371 6602 0338  
<mailto:info@emta.lv>  
[www.emta.lv](http://www.emta.lv)

Sia Elektronika-Serviss

Tadaikju iela 4  
1004 Riga  
Tel.: +371 6771 7060  
<mailto:serviss@elektronika.lv>  
[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
Площадъ Димитрия Кантемира, 1, этаж 3,  
2069 Кишинев  
тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54  
<mailto:service@rialto.md>

**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, Македония**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2454 600  
Mobil: 070 233 689  
mailto:gorenac@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.: 03 010 200  
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv  
www.intel.com.mv

**NL Nederlande, 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 Taharua Road, Takapuna  
Auckland 0622  
Tel.: 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 Gospodarstwa  
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**

BSPH 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  
13682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Малая Калужская, 15  
119071 Москва  
Tel.: 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  
nawebových  
ránkach 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  
Prijem opráv  
Tel.: +421 238 106 115  
mailto:opravy@bshg.com

**TH Thailand, ประเทศไทย**

BSH Home Appliances Limited  
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,  
New Petchburi Road  
Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok, 10310  
Tel.: 02 495 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.  
Yakkacinarskaya street No: 144/4  
Dushanbe  
Tel.: 44 600 78 72  
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj  
www.volna.tj

**TM Türkmenistan, Turkmenistan**

Bayram Anna Yuryewna  
Stariya 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  
Balkan 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 ücretlendirme, Cep telefonlarından ise  
kullanılan tarifeyle göre değişiklik göstermektedir

**TW Taiwan, 台灣**

我們期盼您不斷的鼓勵與指導，  
任何諮詢或服務需求，歡迎洽詢客服專線  
BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
mailto:bshstzn-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 '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.Magjistrjala Ferizaj Prishtine  
70000 Ferizaj  
Tel.: 00381 (0) 290 330 723  
mailto:servicegeneral527@gmail.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
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:applianceserviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



**8001205846**

(001028)