



BOSCH

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



Meat mincer

MUZ5FW1

[en]	User manual	Meat mincer	9
[ms]	Manual pengguna	Pengisar daging	15
[zh-tw]	使用手冊	絞肉器	21
[zh]	使用说明书	绞肉机	26
[ar]	دليل المستخدم	مفرمة لحم	31



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001179251>



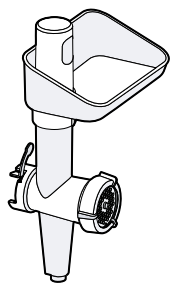
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[ms] Imbas kod QR atau lawati laman web untuk membuka arahan penggunaan lanjut. Anda boleh mendapatkan maklumat tambahan mengenai peranti anda atau aksesori di situ.

[zh-tw] 掃描 QR-Code 或訪問網站，以開啟更詳細的使用說明。您可於此處找到有關電器或配件的更多資訊。

[zh] 要打开更多与使用相关的提示，请扫描二维码或访问网站。您可以在那里查阅关于机器或附件的更多详细信息。

[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

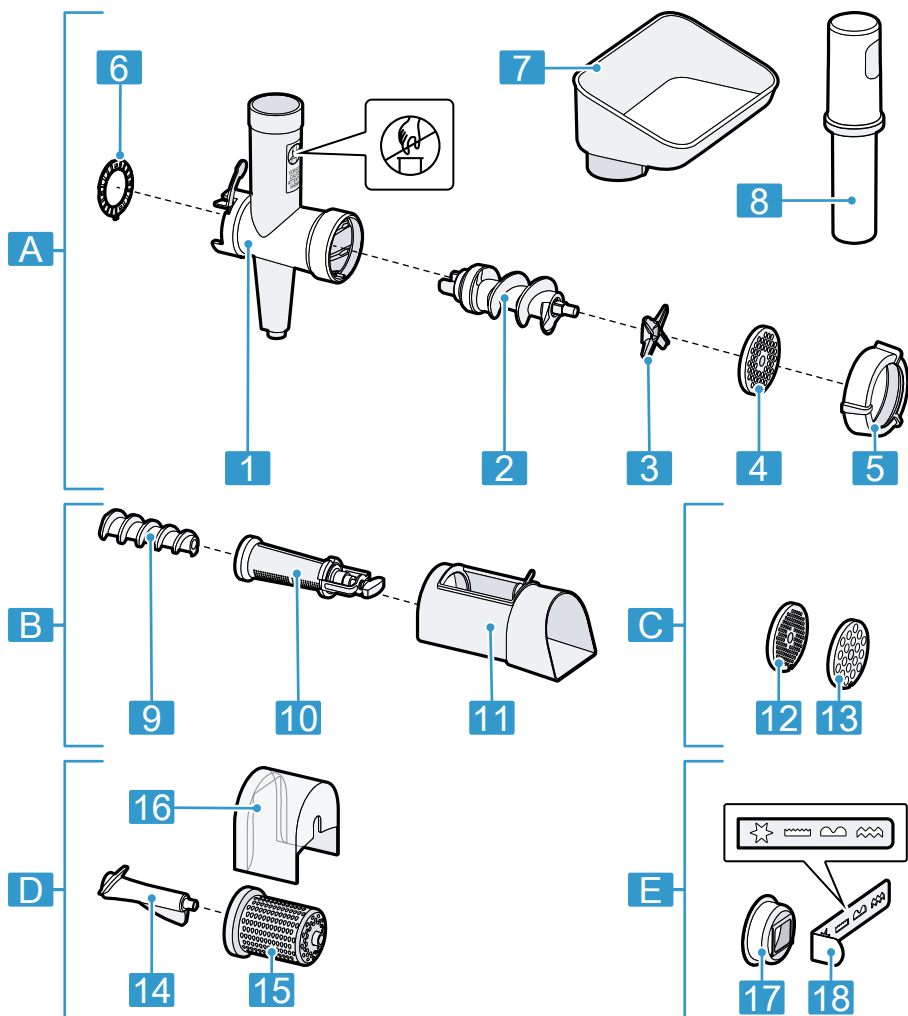


A



B

1



B

C

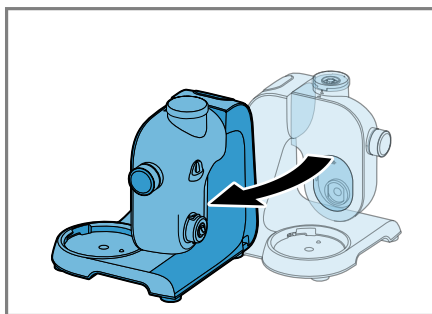
D

E

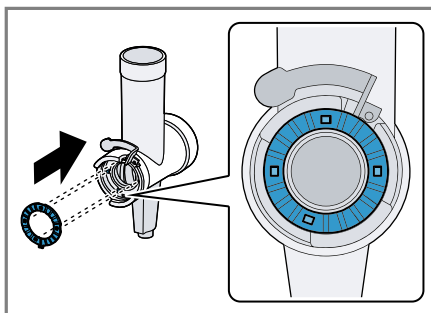
2



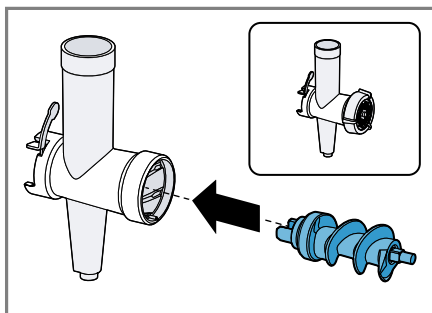
3



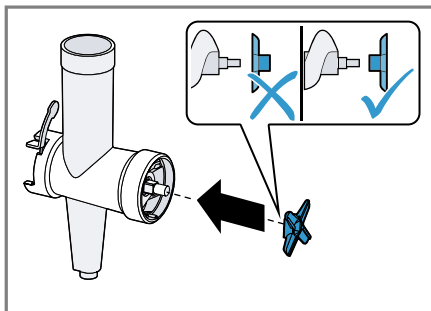
4



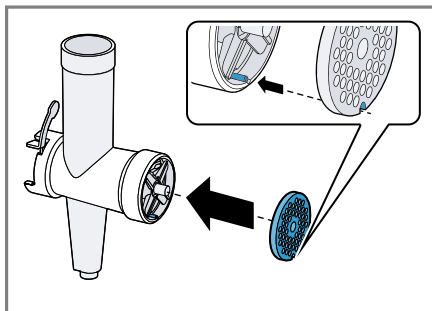
5



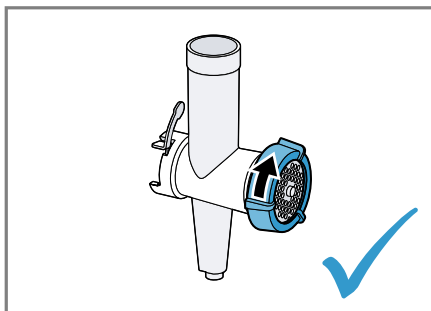
6



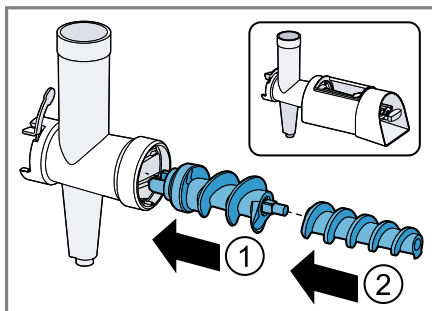
7



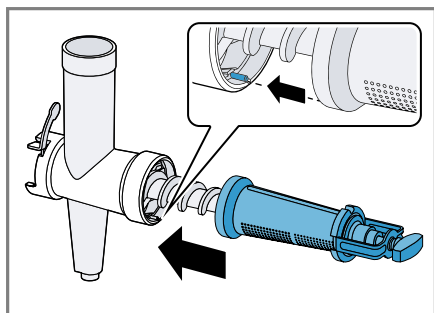
8



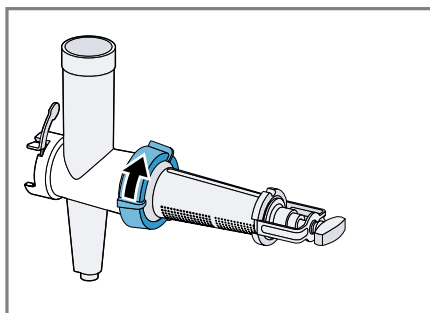
9



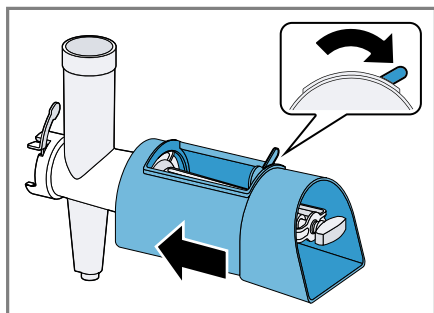
10



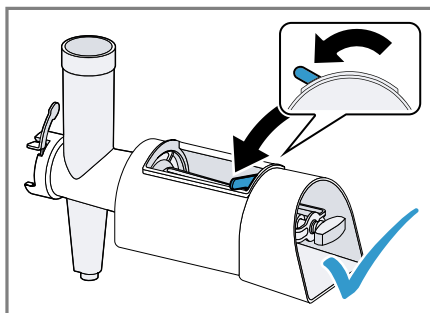
11



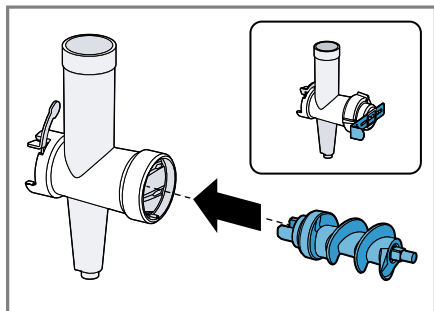
12



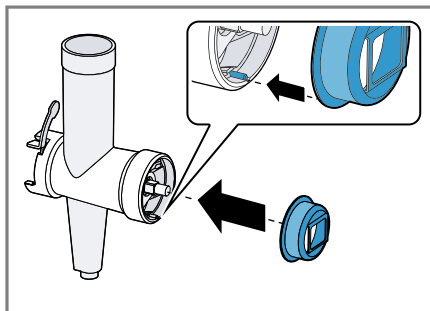
13



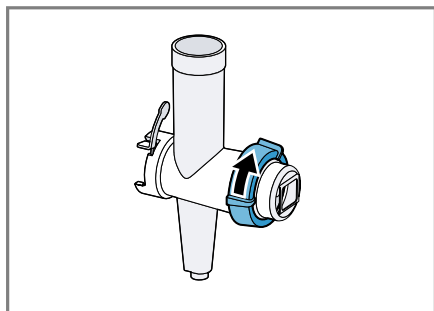
14



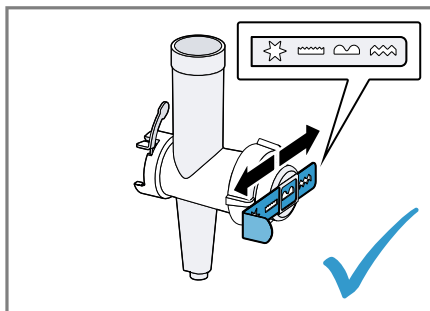
15



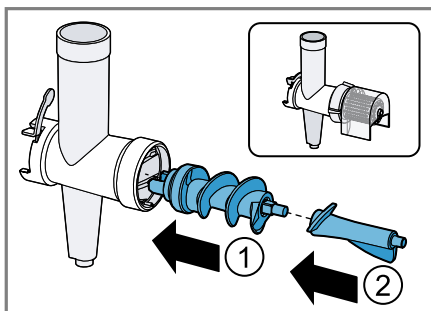
16



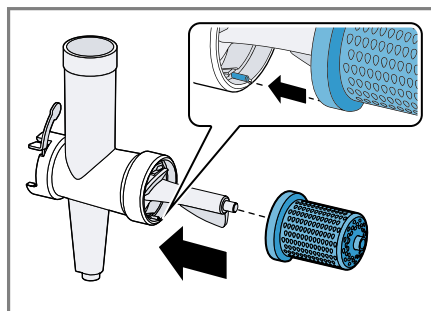
17



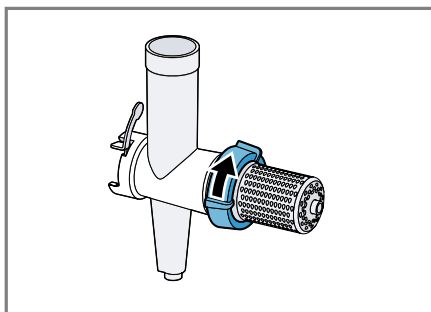
18



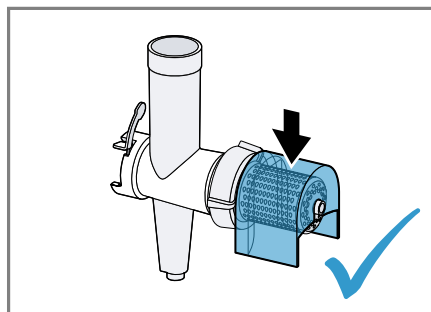
19



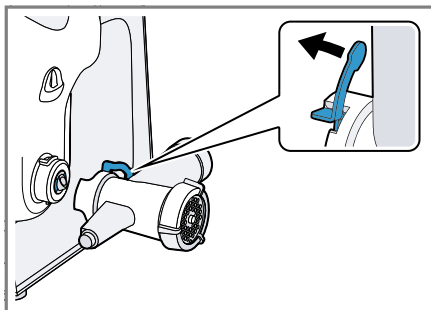
20



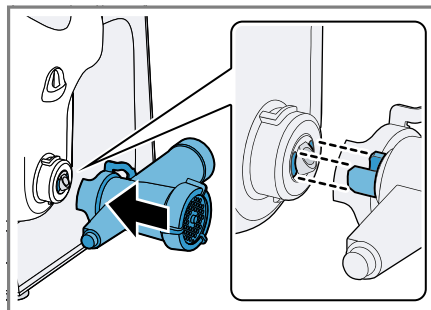
21



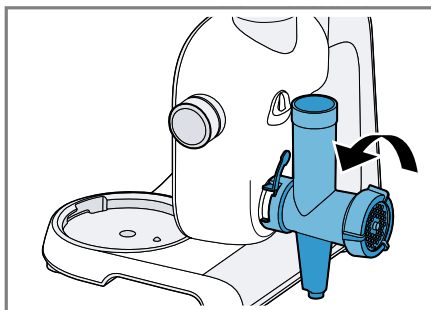
22



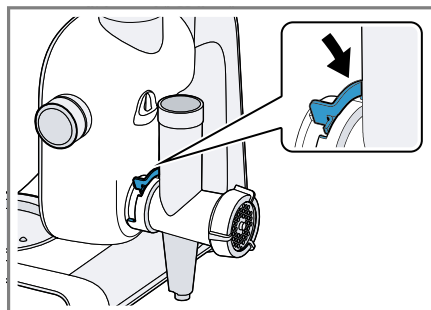
23



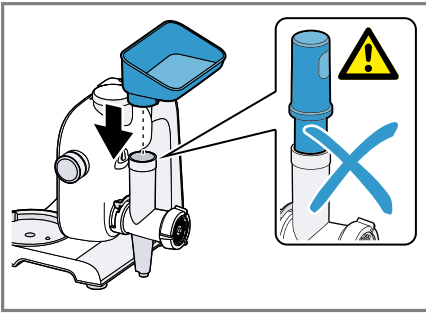
24



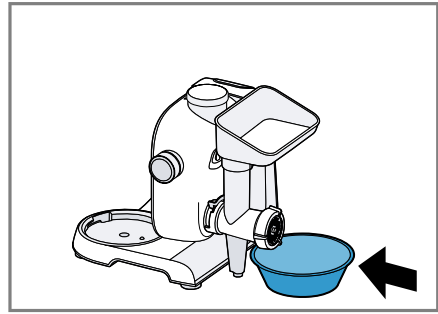
25



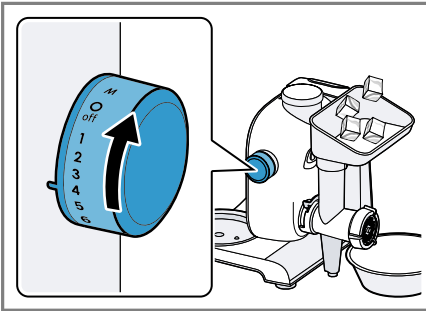
26



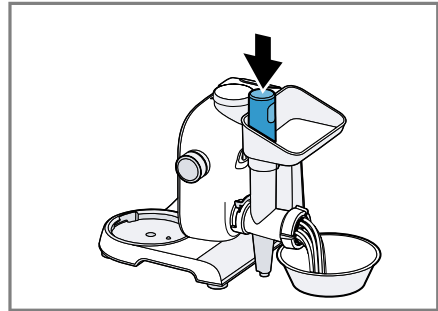
27



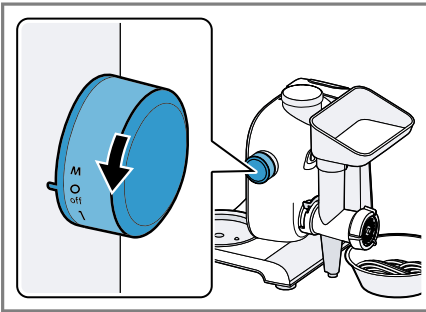
28



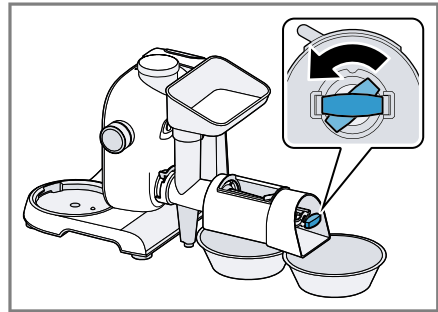
29



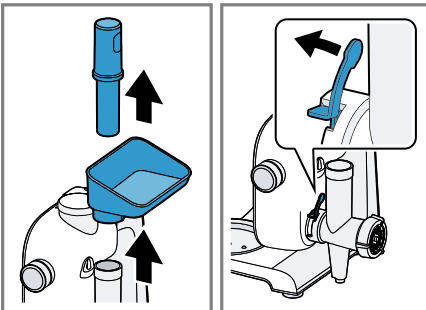
30



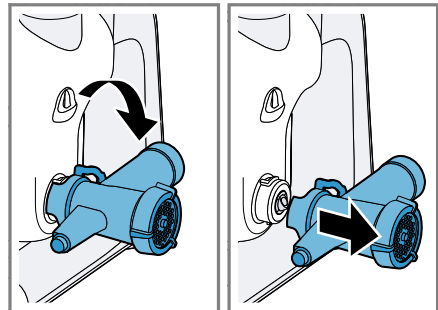
31



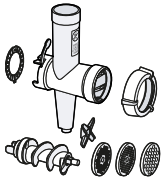
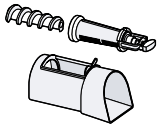
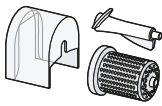
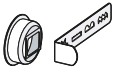
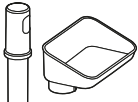
32



33



34

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



1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the base unit.

1.2 Intended use

Only use the accessories:

- with a kitchen machine from the same series MUM5.
- With genuine parts and accessories.
- For cutting up raw or cooked food, e.g. meat, fish and vegetables.
- For additional applications described in these instructions.

1.3 Safety instructions

WARNING – Risk of injury!

Rotating drives, tools or accessory parts may cause injury.

- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.

Improper use may cause injuries.

- ▶ Never assemble the accessories on the base unit.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ The accessories should only be used in the intended operating position.

2 Avoiding material damage

ATTENTION!

Improper use may cause material damage.

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not insert objects into the filling shaft or housing, e.g. wooden spoons.
- ▶ Before use, check the filling shaft and housing for foreign objects.

3 Unpacking and checking

Find out here what you need to note when unpacking the appliance.

3.1 Unpacking the accessories and parts

1. Take the accessories out of the packaging.
2. Take all other parts and the accompanying documents out of the packaging and place them to hand.
3. Remove any packaging material.
4. Remove any stickers or film.

3.2 Contents of package

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

→ Fig. 1

A	Meat mincer attachment
B	Accompanying documents

3.3 Cleaning the accessories before using for the first time

1. Clean all parts that come into contact with food before using for the first time.
→ "Cleaning and servicing", Page 13
2. Put the cleaned and dried parts out ready for use.

4 Familiarising yourself with the accessories

4.1 Components

You can find an overview of the parts of your accessories here.

→ Fig. 2

A	Meat mincer attachment
B	Juicer attachment ¹
C	Perforated discs ¹
D	Grater attachment ¹
E	Viennese whirl attachment ¹
1	Housing
2	Worm gear with agitator paddle
3	Knife
4	Perforated disc, medium
5	Threaded ring
6	Seal
7	Filling tray
8	Pusher

¹ Special accessory

9	Worm gear for juicer attachment
10	Strainer housing
11	Juicer housing
12	Perforated disc, fine
13	Perforated disc, coarse
14	Worm gear for grater attachment
15	Grater drum
16	Cover
17	Holder for shape plate
18	Shape plate

¹ Special accessory

4.2 Special accessory

You can find an overview of the special accessories and how to use them here.

Perforated discs

The fine and the coarse perforated disc are suitable for additional processing functions.

Juicer attachment

The juicer attachment is suitable for squeezing soft fruit and vegetables, e.g. berries, tomatoes, apples, pears, rose hips.

Notes

- Do not press fruit whose pips are similar in diameter to the hole diameter in the strainer insert, e.g. raspberries.
- Cook hard food before squeezing to make it soft enough, e.g. rose hips.

Viennese whirl attachment

The Viennese whirl attachment is suitable for shaping biscuit dough or shortcrust pastry.

Grater attachment

The grater attachment is suitable for grating hard foods, e.g. almonds, nuts, chocolate, hard cheese or dry bread rolls.

Note: Only process dry nuts and almonds in small quantities.

4.3 Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.

If the meat mincer is overloaded or blocked, the agitator paddle on the worm gear will break at the predetermined breaking point.

Note: Spare parts with a predetermined breaking point are not covered by our warranty obligations. A new agitator paddle is available from customer service under order number 00418076.

Replacing the agitator paddle

1. Remove the faulty agitator paddle.
2. Insert the new agitator paddle.

5 Before using the appliance

Prepare the base unit and the accessories for use.

5.1 Preparing the base unit

Note: The food processor shown in the pictures may differ from your model in terms of shape and features.

1. Set up the base unit as described in the main operating instructions.
2. Press the release button and move the swivel arm down until it engages in the vertical position.
→ Fig. 3
- ✓ The swivel arm is fixed in position 3.
3. Rotate the base unit to the operating position.
→ Fig. 4

5.2 Inserting the seal

- ▶ Insert the seal into the housing and press in firmly.
→ Fig. 5
The recesses must match up exactly.

5.3 Assembling the attachments

Note: To use the special accessory, you need the parts of the meat mincer, except for the knife and perforated disc.

Assembling the meat mincer

1. Fit the worm gear into the housing with the agitator paddle at the front.
→ Fig. 6
2. Fit the knife onto the worm gear with the square projection at the front.
→ Fig. 7
3. Insert the required perforated disc into the housing.
→ Fig. 8
Observe the recess on the perforated disc.
4. Fit the threaded ring and tighten clockwise slightly.
→ Fig. 9

Assembling the juicer attachment¹

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 10 - 14

Assembling the Viennese whirl attachment¹

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 15 - 18

Assembling the grater attachment¹

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. 19 - 22

5.4 Fitting the attachment

1. Open the locking lever.
→ Fig. 23
2. Hold the prepared attachment horizontally and match up the ends of the agitator paddle with the drive.
→ Fig. 24
3. Push the attachment fully onto the drive.
4. Rotate the attachment anticlockwise as far as possible.
→ Fig. 25
5. Close the locking lever.
→ Fig. 26
6. Tighten the threaded ring clockwise.
7. Attach the filling tray.
→ Fig. 27
8. Place a suitable container under the attachment.
→ Fig. 28

6 Basic operation

6.1 Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

¹ Special accessory

Note: Your model is equipped with a 4- or 7-level rotary switch depending on the features of the appliance. The recommended speeds for the 4-level rotary switch are always shown in brackets in these instructions for use.

Setting	Use
7 (4)	Meat mincer
7 (4)	Juicer attachment
4-5 (2-3)	Viennese whirl attachment
3-4 (2-3)	Shredding attachment

6.2 Processing food

1. Prepare your food.
Cut large items of food into pieces so they fit into the filling shaft.
2. Insert mains plug.
3. Set the rotary switch to the recommended speed.
→ Fig. 29
4. Insert the food into the filling shaft and press down with the pusher, applying light pressure.
→ Fig. 30
5. Set the rotary switch to O/off.
→ Fig. 31
Wait until the appliance stops.
6. Unplug the mains plug.

Processing food with the juicer attachment¹

Note: When working with the juicer attachment, note the following special features.

1. Place two containers under the relevant openings.

2. Before starting processing, turn the setting screw anticlockwise and open.
→ Fig. 32
3. During processing use the setting screw to select the desired consistency of the fruit purée and pulp.

6.3 Removing the attachment

1. Remove the filling tray and pusher and open the locking lever.
→ Fig. 33
2. Rotate the attachment and remove from the base unit.
→ Fig. 34

Tip: Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

7 Cleaning and servicing

7.1 Cleaning products

Find out here what cleaning agents are suitable for your accessories.

ATTENTION!

Using unsuitable cleaning agents or incorrect cleaning may damage the accessories.

- ▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- ▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
- ▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- ▶ Only clean the control panel and the display using a damp microfibre cloth.

¹ Special accessory

7.2 Cleaning the individual parts

1. Dismantle the attachment used.
To do so, proceed in reverse order as described for assembly.
→ *"Assembling the attachments", Page 12*
2. Clean all individual parts with detergent solution and a soft cloth or sponge.
3. Dry metal parts. Dry the other parts.

Note: Rub the cleaned metal parts with a little cooking oil to protect them from rust.

7.3 Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ *Fig. 35*



1 Keselamatan

Perhatikan panduan keselamatan berikut.

1.1 Maklumat umum

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Ikuti arahan untuk peranti asas.

1.2 Pengendalian mengikut peraturan

Gunakan aksesori hanya:

- dengan mesin dapur siri ini MUM5.
- dengan alat ganti dan aksesori tulen.
- Untuk mencincang makanan yang mentah dan yang telah dimasak contoh daging, ikan dan sayur-sayuran.
- untuk aplikasi tambahan yang dijelaskan dalam manual ini.

1.3 Arahan keselamatan

AMARAN – Risiko kecederaan!

Pemacu, alat atau bahagian aksesori yang berputar boleh menyebabkan kecederaan.

- ▶ Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
- ▶ Hanya gunakan penghentak untuk menambahkan bahan.

Penggunaan yang tidak betul boleh menyebabkan kecederaan.

- ▶ Jangan sesekali pasang aksesori pada unit asas.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Hanya gunakan aksesori pada kedudukan kerja yang dimaksudkan.

2 Elakkan kerosakan harta benda

PERHATIAN!

Penggunaan yang tidak betul boleh menyebabkan kerosakan harta benda.

- ▶ Jangan proses bahan makanan yang mengandungi komponen keras, contohnya tulang, tulang rawan atau biji.
- ▶ Jangan masukkan objek ke dalam bahagian suapan atau perumah, contohnya sudu kayu.
- ▶ Periksa benda asing di bahagian suapan dan perumah sebelum digunakan.

3 Buka pembungkusan dan periksa

Anda ketahui di sini perkara yang perlu diperhatikan semasa membuka pembungkusan.

3.1 Buka pembungkusan aksesori dan komponen

1. Keluarkan aksesori daripada bungkusan.
2. Keluarkan semua komponen lain dan dokumen yang disertakan dari bungkusan dan sediakan.
3. Tanggalkan bahan pembungkusan yang sedia ada.
4. Tanggalkan pelekat dan kerajang yang sedia ada.

3.2 Skop penghantaran

Periksa kerosakan semasa penghantaran pada semua komponen dan kelengkapan penghantaran selepas membuka pembungkusan.

→ Raj. 1

A Alat tambah pengisar

B Dokumen yang disertakan

3.3 Sebelum penggunaan pertama basuh semua bahagian aksesori dengan teliti dan keringkan.

1. Bersihkan semua komponen yang bersentuhan dengan makanan sebelum penggunaan pertama.
→ "Pembersihan dan penjagaan", Halaman 20
2. Sediakan komponen yang dibersihkan dan dikeringkan untuk digunakan.

4 Pengenalan aksesori

4.1 Komponen

Di sini, terdapat gambaran keseluruhan komponen aksesori anda.

→ Raj. 2

A Alat tambah pengisar

B Alat tambah pemerah¹

C Cakera berlubang¹

D Alat tambah pamarut¹

¹ Aksesori pilihan

E	Alat tambah biskut kek rapuh ¹
1	Perumah
2	Skrus dengan pemacu
3	Bilah
4	Cakera berlubang sederhana
5	Cincin skru
6	Pengedap
7	Mangkuk pengisian
8	Penghentak
9	Skrus untuk alat tambah pemerah
10	Perumah penapis
11	Perumah pemerah
12	Cakera berlubang halus
13	Cakera berlubang besar
14	Skrus untuk alat tambah pamarut
15	Tong pamarut
16	Penutup
17	Pemegang untuk papan pembentuk
18	Papan pembentuk

¹ Aksesori pilihan

4.2 Aksesori pilihan

Di sini, terdapat gambaran keseluruhan tentang aksesori pilihan dan penggunaannya.

Cakera berlubang

Cakera berlubang halus dan besar sesuai untuk kemungkinan pemprosesan tambahan.

Alat tambah pemerah

Alat tambah pemerah sesuai untuk memerah buah-buahan atau sayur-sayuran yang lembut, contohnya beri, tomato, epal, pear dan rose hip.

Nota

- Jangan perah buah-buahan yang mempunyai diameter teras yang sama dengan diameter lubang sisipan penapis, contohnya raspberi.
- Rebus makanan keras hingga cukup lembut sebelum memerah, contohnya rose hip.

Alat tambah biskut kek rapuh

Alat tambah biskut kek rapuh sesuai untuk membentuk adunan biskut atau pastri rapuh.

Alat tambah pamarut

Alat tambah pamarut sesuai untuk memarut makanan keras, contohnya badam, kekacang, coklat, keju keras atau roti kering.

Nota: Hanya proses kekacang dan badam secara kering dan dalam jumlah yang sedikit.

4.3 Pelindung beban berlebihan

Pelindung beban lebih menghalang motor dan komponen lain daripada rosak akibat beban berlebihan. Sekiranya penggiling daging berlebihan atau tersumbat, pemacu skrus pecah pada titik pemecahan yang telah ditentukan.

Nota: Bahagian alat ganti dengan titik pecah yang telah ditentukan adalah bukan sebahagian daripada kewajipan waranti kami. Pemacu baharu boleh didapati daripada perkhidmatan pelanggan dengan menggunakan nombor pesanan 00418076.

Ganti pemacu

1. Keluarkan pemacu yang rosak.
2. Masukkan pemacu yang baharu.

5 Sebelum penggunaan

Sediakan unit asas dan aksesori untuk digunakan.

5.1 Sediakan perkakas asas.

Nota: Pemproses makanan yang digambarkan mungkin berbeza dalam bentuk dan peralatan dari model anda.

1. Siapkan peranti asas seperti yang dijelaskan dalam arahan utama.
2. Tekan butang pelepas dan gerakkan pemutar lengan ke bawah sehingga terkunci pada kedudukan menegak.
→ Raj. 3
- ✓ Lengan putar dipasang pada kedudukannya 3.
3. Putar perkakas asas ke kedudukan kerja.
→ Raj. 4

5.2 Masukkan pengedap

- ▶ Letakkan pengedap pada perumah dan tekan dengan kuat.
→ Raj. 5
- Lekuk mesti diselaraskan dengan tepat.

5.3 Pasang alat tambah

Nota: Untuk menggunakan aksesori pilihan, anda memerlukan bahagian pengisar, kecuali bilah dan cakera berlubang.

Pasang pengisar

1. Letakkan dahulu skru dengan pemacu pada perumah.
→ Raj. 6
2. Letakkan dahulu bilah dengan bonjol segi empat sama pada skru.
→ Raj. 7
3. Letakkan cakera berlubang yang diinginkan pada perumah.
→ Raj. 8
- Perhatikan lekuk pada cakera berlubang.
4. Pasang cincin skru dan ketatkan sedikit mengikut arah jam.
→ Raj. 9

Pasang alat tambah pemerah¹

Ikut panduan bergambar.
→ Raj. 10 - 14

Pasang alat tambah biskut kek rapuh¹

Ikut panduan bergambar.
→ Raj. 15 - 18

Pasang alat tambah pamarut¹

Ikut panduan bergambar.
→ Raj. 19 - 22

5.4 Lekatkan alat tambah

1. Buka tuil kunci.
→ Raj. 23
2. Pegang alat tambah yang disediakan secara mendatar dan selaraskan hujung pemacu pada penggerak.
→ Raj. 24
3. Tolak sepenuhnya alat tambah pada penggerak.
4. Putar alat tambah mengikut arah lawan jam sehingga ia berhenti.
→ Raj. 25

¹ Aksesori pilihan

5. Tutup tuil kunci.
→ Raj. **26**
6. Putar sehingga ketat cincin skru mengikut arah jam.
7. Pasang mangkuk pengisian.
→ Raj. **27**
8. Letakkan bekas yang sesuai di bawah alat tambah.
→ Raj. **28**

6 Operasi asas

6.1 Cadangan kelajuan

Ikuti cadangan kelajuan untuk hasil terbaik.

Nota: Bergantung pada peralatan, model anda dilengkapi dengan suis putar 4-tahap atau 7-tahap. Dalam arahan operasi ini, kelajuan yang disyorkan untuk suis putar 4 kedudukan diberikan dalam kurungan.

Tetapan	Penggunaan
7 (4)	Pengisar
7 (4)	Alat tambah pemerah
4-5 (2-3)	Alat tambah biskut kek rapuh
3-4 (2-3)	Alat tambah pengikir

6.2 Proses makanan

1. Sediakan makanan.
Potong makanan besar menjadi kepingan sehingga masuk ke dalam tabung makanan.
2. Pasangkan palam kuasa.

3. Tetapkan suis putar ke kelajuan yang dicadangkan.
→ Raj. **29**
4. Letak makanan yang hendak diproses dalam tiub suapan dan tolak dengan perlahan ke bawah dengan penolak.
→ Raj. **30**
5. Tetapkan suis putar ke **||O/off**.
→ Raj. **31**
Tunggu perkakas berhenti.
6. Tanggalkan plug.

Proses makanan dengan alat tambah pemerah¹

Nota: Apabila anda menggunakan alat tambah pemerah, perhatikan ciri khas yang berikut.

1. Letakkan dua bekas di bawah setiap bukaan.
2. Sebelum proses dimulakan, putar dan buka skru pelarasan mengikut arah lawan jam.
→ Raj. **32**
3. Semasa memproses dengan skru pelarasan, tetapkan hasil puri buah dan hampas buah yang diinginkan.

6.3 Tanggalkan alat tambah

1. Tanggalkan penghentak dan mangkuk pengisian dan buka tuil kunci.
→ Raj. **33**
2. Putar alat tambah dan tanggalkan daripada unit asas.
→ Raj. **34**

Petua: Bersihkan semua bahagian sebaik sahaja digunakan sehingga sisa tidak kering.

¹ Aksesori pilihan

7 Pembersihan dan penjagaan

7.1 Agen pembersih

Ketahui agen pembersih yang sesuai untuk aksesori anda.

PERHATIAN!

Agen pembersih yang tidak sesuai atau pembersihan yang tidak betul boleh merosakkan aksesori.

- ▶ Jangan gunakan agen pembersih yang mengandungi alkohol.
- ▶ Jangan gunakan objek tajam, berbucu atau logam.
- ▶ Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.
- ▶ Bersihkan panel kawalan dan paparan hanya dengan kain mikrofiber yang lembut.

7.2 Bersihkan setiap komponen

1. Nyahpasangkan alat tambah yang digunakan.

Teruskan langkah mengikut susunan terbalik, seperti yang diterangkan untuk pemasangan.

→ "*Pasang alat tambah*",
Halaman 18

2. Bersihkan setiap komponen dengan air sabun dan kain lembut atau span.
3. Keringkan bahagian logam.
Biarkan bahagian lain kering.

Nota: Sapu bahagian logam yang telah dibersihkan dengan sedikit minyak masakan untuk melindungi bahagian tersebut daripada berkarat.

7.3 Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ *Raj. 35*



1 安全性

請注意以下的安全須知。

1.1 一般提示說明

- 請仔細閱讀本說明書。
- 注意主機的說明書。

1.2 使用須知

本配件僅能如下使用：

- 搭配該系列廚師機 MUM5。
- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用於將生食或熟食切碎，例如肉類、魚類和蔬菜。
- 適用於本說明書所述的額外用途。

1.3 重要安全須知

警告 – 受傷風險！

旋轉的驅動器、工具或配件可能造成人員受傷。

- ▶ 請勿將手伸到進料管中。
- ▶ 僅限使用推料棒續加配料。

不當使用可能導致受傷。

- ▶ 切勿在主機上組裝配件。
- ▶ 只有在傳動器完全靜止，且機器的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下配件。
- ▶ 只有在指定的工作位置上才可使用配件。

2 避免財物損失

注意!

不當使用可能導致財物損失。

- ▶ 請勿處理內含堅硬成份的食材，例如：骨頭、軟骨、果核。
- ▶ 請勿將任何物體放入進料管或機殼內，例如：烹飪勺。
- ▶ 使用前，檢查進料管或機殼內有無異物。

3 拆封和檢查

請於此處了解拆封時的注意事項。

3.1 拆開配件和零件的包裝

1. 將配件從包裝中取出。
2. 將所有其他部件和隨機文件從包裝箱取出，並仔細檢查。
3. 去除包裝材料。
4. 拆除貼紙和封膜。

3.2 出貨內容物清單

拆開包裝後，請檢查所有零件是否於運送途中受損以及交付的產品是否齊全。

→ 圖 1

A 絞肉機附件

B 隨機文件

3.3 首次使用前，先清潔所有配件

1. 第一次使用前，請先徹底清潔所有會與食材接觸的部件。
→ 「清潔和保養」，頁次25
2. 準備好已清潔和乾燥的部件，以利於使用。

4 深入瞭解附件

4.1 組件

在此查看配件上的零件一覽。

→ 圖 2

A 絞肉機附件

B 榨汁器配件¹

C 刀孔盤¹

D 磨碎器配件¹

E 製酥餅器配件¹

1 外殼

2 卷軸含驅動件

3 刀片

4 刀孔盤，中

5 環形螺母

6 密封墊

7 入料盤

8 推料棒

9 榨汁器配件的卷軸

10 篩網外殼

11 榨汁機外殼

12 刀孔盤，細

13 刀孔盤，粗

14 磨碎器配件的卷軸

15 磨碎器捲筒

16 蓋板

17 模板支架

¹ 特殊配件

18 模板

¹ 特殊配件

4.2 特殊配件

此處可查看特殊配件和其使用方式。

刀孔盤

細和粗的刀孔盤適用於其他附加的處理方式。

榨汁器配件

榨汁器配件適用於壓榨軟的蔬果，例如：莓果、番茄、蘋果、梨子、玫瑰果。

注意事項

- 不能壓榨核心直徑與篩網孔洞直徑類似的水果，例如：覆盆子。
- 堅硬的食物在壓榨前必須先煮軟，例如：玫瑰果。

製酥餅器配件

製酥餅器配件適用於塑形餅乾麵團或酥油糕點麵團。

磨碎器配件

磨碎器配件適用於磨碎堅硬的食物，例如：杏仁、堅果、巧克力、硬起司或乾麵包。

注意事項： 堅果和杏仁必須是乾燥的，且必須小份量處理。

4.3 過載保護

過載保護可避免馬達和其他部件因負載太高而受損。

若絞肉器發生超載或卡住，則螺桿會在預定斷裂點斷裂。

注意事項： 具有額定斷裂點的備用零件非本公司保固的一部份。新的驅動件可利用訂購編號00418076向客戶服務訂購。

更換驅動件

1. 移除故障的驅動件。
2. 裝上新的驅動件。

5 使用前

準備將主機和配件投入使用。

5.1 準備主機

注意事項： 圖示中的廚師機在外形和配備上可能與您的型號有所不同。

1. 請按照主要使用說明書所述安裝主機。
2. 按下釋放按鈕，然後向下移動旋轉臂，直至其鎖定在垂直位置上。
→ 
- ✓ 旋轉臂已固定在位置 3 上。
3. 將主機旋轉到工作位置。
→ 

5.2 裝入密封墊

- ▶ 將密封墊裝入外殼內，然後緊壓。
→ 
凹槽必須精準對齊。

5.3 組裝附件

注意事項： 若要使用特殊配件，需用到絞肉機的組件，刀片和刀孔盤除外。

組裝絞肉機

1. 將卷軸連同驅動件插入外殼前部。
→ 
2. 將刀片連同矩形凸起部位裝在卷軸前部。
→ 
3. 將所需的刀孔盤裝入外殼內。
→ 
注意刀孔盤上的凹槽。
4. 套上環形螺母，然後順時針方向略微鎖上。
→ 

組裝榨汁器配件¹

按照圖示說明操作。

→ **圖 10 - 14**

組裝製酥餅器配件¹

按照圖示說明操作。

→ **圖 15 - 18**

組裝磨碎器配件¹

按照圖示說明操作。

→ **圖 19 - 22**

5.4 安裝附件

1. 打開鎖定桿。
→ **圖 23**
2. 將準備好的附件保持水平，將驅動件的尖端對準傳動器。
→ **圖 24**
3. 將附件完全推到傳動器上。
4. 以逆時針方向將附件轉到底。
→ **圖 25**
5. 關上鎖定桿。
→ **圖 26**
6. 順時針方向鎖緊環形螺母。
7. 裝上入料盤。
→ **圖 27**
8. 在附件下方置上一個合適的容器。
→ **圖 28**

6 基本操作**6.1 速度建議**

請注意速度建議，以獲得最佳效果。

注意事項： 根據機器配置的不同，您的型號會配備 4 段或 7 段旋轉開關。在使用說明書中，推薦給 4 段旋轉開關的速度將以括號分別來表示。

設定	使用
7 (4)	絞肉器
7 (4)	榨汁器配件
4-5 (2-3)	製酥餅器配件
3-4 (2-3)	切絲切片器配件

6.2 處理食材

1. 請預先準備食材。
應將大型食材切成適合送入進料管的尺寸。
2. 插上電源插頭。
3. 將旋轉開關調至建議的速度。
→ **圖 29**
4. 將食材放入進料管中，並用推料棒輕按推入。
→ **圖 30**
5. 將旋轉開關調至 ○/off。
→ **圖 31**
等到本機完全停止運行。
6. 拔除電源插頭。

使用榨汁器配件處理食材¹

注意事項： 使用榨汁器配件時，請注意以下特點。

1. 請在各開口下方放置兩個容器。
2. 開始處理前，以逆時針方向旋轉並打開調整螺栓。
→ **圖 32**
3. 處理期間使用調整螺栓調整所需的果泥和果渣稠度。

6.3 取下附件

1. 取下推料棒和入料盤，並打開鎖定桿。
→ **圖 33**
2. 旋轉附件，將其從電器本體取下。
→ **圖 34**

¹ 特殊配件

提示： 使用後應立即清潔所有零件，以免殘留物變乾。

7 清潔和保養

7.1 清潔劑

可在此查看適用於清潔配件的清潔劑。

注意！

使用不合適的清潔劑或不當清潔可能造成附件損壞。

- ▶ 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
- ▶ 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- ▶ 請勿使用摩擦型布或清潔劑。
- ▶ 僅可使用超細纖維布清潔控制面板和顯示器。

7.2 清潔個別部件

1. 拆開所使用的附件。
此時請按組裝時所述的相反順序進行。
→ 「組裝附件」，頁次23
2. 使用清洗液和軟布或海綿清潔所有部件。
3. 晾乾金屬部件。其他部件也使其乾燥。

注意事項： 在清潔過的金屬部件上塗上些許食用油，避免其生鏽。

7.3 清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。

→  **35**



1 安全须知

请注意以下安全注意事项。

1.1 一般注意事项

- 请仔细阅读本说明书。
- 请注意主机说明书。

1.2 使用范围

本附件仅用于：

- 搭配 MUM5 系列的厨房电器使用。
- 使用原装零件和附件。
- 适用于切碎生的或煮熟的食材，例如肉类、鱼类和蔬菜。
- 用于本说明书中所述的额外用途。

1.3 安全注意事项

警告 – 有受伤危险！

旋转的驱动接口和附件可能会导致受伤。

- ▶ 请勿将手伸到进料管中。
- ▶ 仅限使用推料棒续加配料。

使用不当可能会导致受伤。

- ▶ 切勿在主机上组装附件。
- ▶ 只有在驱动器处于静止状态且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▶ 只有在指定的工作位置上才可使用附件。

2 避免材料损坏

注意!

使用不当可能会导致材料损坏。

- ▶ 请勿加工含有坚硬成分的食材，例如骨头、软骨或者核。
- ▶ 切勿将任何物体插到进料管或外壳中，例如木汤匙。
- ▶ 使用前，请检查进料管和外壳中是否有异物。

3 打开包装和检查

这里向您介绍打开包装时必须注意的事项。

3.1 打开附件和零件包装

1. 从包装中取出附件。
2. 将其他附件和随附文档从包装中取出。
3. 去除其他不需要的包装材料。
4. 去除不需要的贴纸和保护膜。

3.2 供货范围

拆开包装后，请检查所有部件是否在运输过程中发生损坏，供货是否完整。

→ 图 1

A 绞肉机附件

B 随附文档

3.3 首次使用前，请先清洁附件

1. 初次使用前，将与食材接触的部分清洗干净。
→ “清洁和保养”，页30
2. 将已清洗干净且晾干的附件放回备用。

4 了解您的附件

4.1 组件

您可以在此查看关于附件组件一览。

→ 图 2

A 绞肉机附件

B 水果压榨附件¹

C 刀孔盘¹

D 磨碎附件¹

E 喷注式烘烤附件¹

1 外壳

2 卷轴 (含驱动件)

3 刀片

4 刀孔盘，中

5 螺丝环

6 密封件

7 入料盘

8 推料棒

9 水果压榨附件卷轴

10 滤网外壳

11 水果按压器外壳

12 刀孔盘，细

13 刀孔盘，粗

14 磨碎附件卷轴

15 磨碎滚筒

16 防尘盖

17 模板支架

¹ 专用配件

18 模板

1 专用配件

4.2 专用附件

您可以在此查看专用附件及其使用一览。

刀孔盘

细型和粗型刀孔盘适用于额外的加工可能性。

水果压榨附件

水果压榨附件适用于压榨软水果或蔬菜，例如浆果、西红柿、苹果、梨、玫瑰果。

注意

- 不要压榨内径与滤网孔径相似的水果，例如覆盆子。
- 压榨前请将坚硬的食物煮到足够软，例如玫瑰果。

喷注式烘烤附件

喷注式烘烤附件适用于用模具制作饼干面团或糕点面团。

磨碎附件

磨碎附件适用于磨碎坚硬的食物，例如杏仁、坚果、巧克力、硬奶酪或面包干。

注： 只能加工少量烘干的坚果和杏仁。

4.3 过载保护装置

过载保护系统可防止电机和其他部件因过载而损坏。

如果绞肉器过载或卡住，则蜗杆从动件在额定断裂点处断裂。

注： 带有额定断裂点的备用零件非本公司质保的一部份。请通过订购编号 00418076 向客户服务购买新的驱动件。

更换驱动件

1. 取下损坏的驱动件。
2. 装入新的驱动件。

5 使用前

请准备好需要使用的主机和附件。

5.1 准备主机

注： 图中所示的厨房电器可能在形状和配置方面与您的机型有所差别。

1. 按照主要说明书中所述安装主机。
2. 按下释放按钮，将旋转臂向下移动，直到其锁定到垂直位置。
→ [图 3](#)
- ✓ 旋转臂固定到位 3。
3. 将主机旋转至工作位置。
→ [图 4](#)

5.2 装入密封件

- ▶ 将密封件装入外壳中并压紧。
→ [图 5](#)
凹槽必须精确对齐。

5.3 组装附件

注： 使用专用附件时需要绞肉机的部件，刀片和刀孔盘除外。

组装绞肉机

1. 将卷轴连同驱动件装入外壳的前部。
→ [图 6](#)
2. 将刀片连同矩形凸起部位装在卷轴前部。
→ [图 7](#)
3. 将所需的刀孔盘装入外壳中。
→ [图 8](#)
注意刀孔盘上的凹槽。
4. 装上螺丝环并按顺时针方向轻轻拧紧。
→ [图 9](#)

组装水果压榨附件¹

请按照图片说明进行操作。

→ 图 10 - 14

组装喷注式烘烤附件¹

请按照图片说明进行操作。

→ 图 15 - 18

组装磨碎附件¹

请按照图片说明进行操作。

→ 图 19 - 22

5.4 安装附件

1. 打开锁定杆。
→ 图 23
2. 将准备好的附件保持水平，然后将驱动件尖端与驱动器对齐。
→ 图 24
3. 将附件完全推到驱动器上。
4. 按逆时针方向将附件转到底。
→ 图 25
5. 关闭锁定杆。
→ 图 26
6. 按顺时针方向转紧螺丝环。
7. 装上入料盘。
→ 图 27
8. 将一个合适的容器置于附件下。
→ 图 28

6 操作基本知识

6.1 转速建议

遵照建议的速度可实现最佳效果。

注：视机器装备而定，您的机型可能配有一个 4 挡或 7 挡旋转开关。在本使用说明中将针对 4 挡旋转开关在括号中注明相应的建议速度。

设置	用途
7 (4)	绞肉机
7 (4)	水果压榨附件
4-5 (2-3)	喷注式烘烤附件
3-4 (2-3)	锉碎附件

6.2 加工食材

1. 请预先准备食材。
将大块食材切成小块，以便加到进料管中。
2. 插入电源插头。
3. 将旋转开关调至推荐的速度。
→ 图 29
4. 将食材加到进料管中，然后通过略微按压推料棒推入。
→ 图 30
5. 将旋转开关设置为 ○/off。
→ 图 31
等待电器停止。
6. 拔下电源插头。

通过水果压榨附件加工食材¹

注：如果您使用水果压榨附件进行操作，请注意以下注意事项。

1. 将两个容器置于相应的开口下。
2. 在开始加工前，按逆时针方向旋转并打开调整螺栓。
→ 图 32
3. 在加工期间通过调整螺栓设置所需的果糊和果渣稠度。

6.3 取下附件

1. 取下推料棒和入料盘，然后打开锁定杆。
→ 图 33
2. 旋转附件并将其从主机上取下。
→ 图 34

¹ 专用配件

提示： 使用完毕后，请立即清洁所有部件，以防残留物干固。

7 清洁和保养

7.1 清洁产品

您可以在这里找到适用于附件的清洁剂的相关信息。

注意！

使用不合适的清洁剂或清洁不当可能会损坏附件。

- ▶ 请勿使用任何含酒精或烈性成分的清洁剂。
- ▶ 请勿使用任何锋利、尖锐或金属材质的物品。
- ▶ 请勿使用砂布或清洁剂。
- ▶ 仅可使用湿微纤维布擦拭控制面板和显示屏。

7.2 清洁零部件

1. 拆卸所使用的附件。
请按组装时所述，将附件按相反顺序拆卸。
→ "组装附件", 页28
2. 可使用洗涤液和软布或海绵清洁所有零部件。
3. 擦干金属部件。将其他部件晾干。

注： 用少许食用油涂抹清洁过的金属部件，以免生锈。

7.3 清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。

→ 图 85

1 الأمان

احرص على مراعاة إرشادات الأمان التالية.

1.1 إرشادات عامة

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.

1.2 الاستعمال المطابق للتعليمات

- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط متعدد الاستخدامات من سلسلة الطرازات MUM5.
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم الأطعمة النيئة أو المطبوخة، مثل اللحوم والأسماك والخضروات.
- لتطبيقات إضافية موصوفة في هذا الدليل.

1.3 إرشادات الأمان

تحذير - خطر الإصابة!

- وحدات الإدارة أو الأدوات أو أجزاء الملحقات الدوّارة يمكن أن تؤدي إلى إصابات.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكوّنات.
- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى إصابات.
- ◀ لا تركيب الملحق أبداً على الجهاز الأساسي.
- ◀ لا تركّب أو تفكّ الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصّص له.

3.3 تنظيف الملحقات قبل الاستخدام لأول مرة

1. نظّف كافة الأجزاء، التي تتلامس مع المواد الغذائية، قبل الاستخدام الأول.
← "التنظيف والعناية"، صفحة 35
2. جهّز الأجزاء المنظّفة والمجفّفة للاستخدام.

4 التعرف على الملحقات

4.1 الأجزاء

تجد هنا نظرة عامة على مكوّنات ملحقاتك.
← الشكل 2

A	ملحق مفرمة اللحم
B	عصارة الفواكه ¹
C	الأقراص المثقبة ¹
D	المبشرة ¹
E	قمع تشكيل عجينة الحلويات ¹
1	جسم الماكينة
2	القطعة الحلزونية مع لاقط
3	السكين
4	قرص مثقب متوسط
5	حلقة الثبيت
6	حلقة الإحكام
7	وعاء التعبئة
8	الكباس
9	القطعة الحلزونية لعصارة الفواكه

¹ ملحق خاص

2 تجبّب الأضرار المادية

تنبيه!

- الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدّي إلى أضرار مادية.
- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوّنات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
 - ◀ لا تدخل أغراضاً في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.
 - ◀ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

3 إخراج الجهاز من مواد التغليف وفحصه

ما يجب عليك مراعاته عند إخراج الجهاز من مواد التغليف، تعرفه هنا.

3.1 إخراج الملحقات والأجزاء من مواد التغليف

1. أخرج الملحقات من عبوة التغليف.
2. خذ كافة الأجزاء الأخرى والمستندات المرفقة من عبوة التغليف وجهّزها.
3. انزع مادة التغليف الموجودة.
4. أزل أي ملصقات أو رقائق عن الجهاز.

3.2 مجموعة التوريد

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيّ منها.

← الشكل 1

A	ملحق مفرمة اللحم
B	المستندات

المبشرة

تناسب المبشرة بشر المواد الغذائية الصلبة، من قبيل اللوز والجوز والشوكولاتة والجبن الصلب والخبز الجاف.

ملاحظة: جفّف الجوز واللوز فقط وعالجها في كمياتٍ ضئيلة.

4.3 التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكوّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية. عندما تُحمّل مفرمة اللحم أو تُحجز، ينكسر لاقط القطعة الحلزونية عند موضع الانكسار المفترض المُخصّص لذلك.

ملاحظة: قطع الغيار ذات موضع الانكسار المفترض لا تعد جزءًا من التزاماتنا المترتبة على الضمان. يتوفر لاقط جديد تحت رقم الطلب 00418076 لدى خدمة العملاء.

استبدال اللاقط

1. انتزع اللاقط التالف.
2. ركب اللاقط الجديد.

5 قبل الاستخدام

هيئ الجهاز الأساسي والملحقات للاستخدام.

5.1 تحضير الجهاز الأساسي

ملاحظة: يمكن أن يختلف الخلط متعدد الاستخدامات المصوّر في الشكل والتجهيزات عن الطراز الخاص بك.

1. انصبّ الجهاز الأساسي، كما هو موضح في الدليل الأساسي.

10	مبيت المصفاة
11	مبيت عصّارة الفواكه
12	قرص مثقب ناعم
13	قرص مثقب خشن
14	القطعة الحلزونية للمبشرة
15	أسطوانة التقشير
16	الغطاء
17	حامل لوح الأشكال
18	لوح الأشكال

¹ ملحق خاص

4.2 الملحقات الخاصة

تتلقّى هنا نظرةً عامة على الملحقات الخاصة واستخدامها.

الأقراص المثقبة

يناسب القرص المثقوب الناعم والخشن لإمكانيات معالجة إضافية.

عصارة الفواكه

تناسب عصارة الفواكه عصر الفواكه والخضروات المرنة، من قبيل التوت والطماطم والتفاح والكمثرى والكردي.

ملاحظات

- لا تعصر أية ثمار يكون قطر بزورها مشابه لقطر السكين المثقوب في وليجة المصفاة، على سبيل المثال توت العليق.
- اطبخ المواد الغذائية الصلبة قبل العصر حتى تصبح مرنة، من قبيل الكركديه.

قمع تشكيل عجين الحلويات

يناسب قمع تشكيل عجين الحلويات تشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

تجميع عصارة الفواكه¹

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 10 - 14

تجميع قمع تشكيل عجّين الحلويات¹

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 15 - 18

تجميع المبشرة¹

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 19 - 22

5.4 تركيب التجهيزة العلوية

1. افتح ذراع الغلق.

← الشكل 23

2. أبقِ التجهيزة العلوية المجهّزة أفقيًا

ووجه أطراف اللاقط على وحدة

الإدارة.

← الشكل 24

3. أزح التجهيزة العلوية بالكامل على

وحدة الإدارة.

4. أدر التجهيزة العلوية في عكس

اتجاه حركة دوران عقارب الساعة

حتى النهاية.

← الشكل 25

5. أغلق ذراع الغلق.

← الشكل 26

6. أحكم إدارة حلقة التثبيت في اتجاه

حركة عقارب الساعة.

7. ركب وعاء التعبئة.

← الشكل 27

8. ضع حاوية مناسبة تحت التجهيزة

العلوية.

← الشكل 28

2. اضغط على زر تحرير القفل وحرك
الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن
يتعشّق في الوضع العمودي.

← الشكل 3

✓ الذراع المتراوح مثبت في الموضع 3.

3. أدر الجهاز الأساسي في وضع
العمل.

← الشكل 4

5.2 تركيب حلقة الإحكام

• ضع حلقة الإحكام في جسم الماكينة
وثبتها في موضعها.

← الشكل 5

يجب أن تتواجه الفجوات معًا بدقة.

5.3 تجميع التجهيزات

ملاحظة: لاستخدام الملحق الخاص،
تحتاج إلى أجزاء مفرمة اللحم، باستثناء
السكين والقرص المثقب.

تجميع مفرمة اللحم

1. ضع القطعة الحلزونية مع توجيه

اللاقط للأمام في جسم الماكينة.

← الشكل 6

2. ضع السكين مع جعل البروز المربع

نحو الأمام على القطعة الحلزونية.

← الشكل 7

3. أدخل القرص المثقوب المرغوب

في جسم الماكينة.

← الشكل 8

انتبه إلى الفجوة في القرص

المثقوب.

4. ركب حلقة التثبيت وأحكم إغلاقها

بخفة في اتجاه حركة عقارب الساعة.

← الشكل 9

6 الاستعمال الأساسي

6.1 توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

ملاحظة: حسب تجهيز الجهاز يكون جهازك مزوّدًا حسب طرازه بمفتاح دوار ذي 4 أو 7 مستويات. تبيّن في دليل الاستعمال هذا توصيات السرعات للمفتاح الدوار ذي الـ 4 مستويات كل بين قوسين.

وضع الضبط	الاستخدام
7 (4)	مفرمة اللحم
7 (4)	عصارة الفواكه
4-5 (2-3)	قمع تشكيل عجينة الحلويات
3-4 (2-3)	أداة التقطيع الملحقة

6.2 معالجة المواد الغذائية

1. حضّر المواد الغذائية.
2. قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى قطع، بحيث تناسب منفذ التعبئة.
3. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
4. ضع المفتاح الدوار على السرعة الموصى بها.
5. ضع المفتاح الدوّار على O/off.

← الشكل 29

← الشكل 30

← الشكل 31

6. انزع القابس الكهربائي.

معالجة المواد الغذائية باستخدام عصارة الفواكه¹

ملاحظة: عندما تعمل بعصارة الفواكه، انتبه إلى الخواص الاستثنائية التالية.

1. ضع حاويتين تحت الفتحات المعنية.
2. قبل بدء عملية المعالجة، أدر مسمار الضبط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وافتحه.

← الشكل 32

3. اضبط القوام المرغوب لطحين الفواكه وثقل العنب أثناء المعالجة بواسطة مسمار الضبط.

6.3 فك الأداة

1. فك الكباس ووعاء التعبئة وافتح ذراع الغلق.

← الشكل 33

2. أدر الأداة وفكها من الجهاز الأساسي.

← الشكل 34

نصيحة: نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

7 التنظيف والعناية

7.1 مواد التنظيف

تعرف على ماهية المنظفات المناسبة لملاحظاتك.

تنبيه!

يمكن أن يتضرر الملحق بفعل مواد التنظيف غير المناسبة أو التنظيف الخاطئ.

- لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.

- ◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.
- ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.
- ◀ لا تنظف حقل التشغيل وشاشة العرض إلا باستخدام فوطة رطبة مصنوعة من ألياف صناعية.

7.2 تنظيف الأجزاء المفردة

1. فكك الأداة المستخدمة.
اتبع من أجل ذلك الترتيب العكسي عما هو موصوف في عملية التركيب.
← "تجميع التجهيزات", صفحة 34
 2. نظّف كافة الأجزاء المفردة بالماء والصابون وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية.
 3. جفف الأجزاء المعدنية. اترك الأجزاء الأخرى لتجف.
- ملاحظة:** حُك الأجزاء المعدنية المنظّفة بقليل من زيت الطعام لحمايتها من الصدأ.

7.3 نظرة عامة على التنظيف

- نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.
← الشكل 35



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001228944 (020304)

en, ms, zh-tw, zh, ar

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom