



BOSCH

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



Universal kitchen machine

MUM5....

[en]	Information for Use	Universal kitchen machine	9
[ms]	Manual pengguna	Pemproses makanan serba boleh	17
[zh-tw]	使用手冊	萬用廚師機	26
[zh]	使用说明书	多功能食物料理机 (全能厨师机)	33
[ar]	دليل المستخدم	ماكينة المطبخ	40



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001317474>



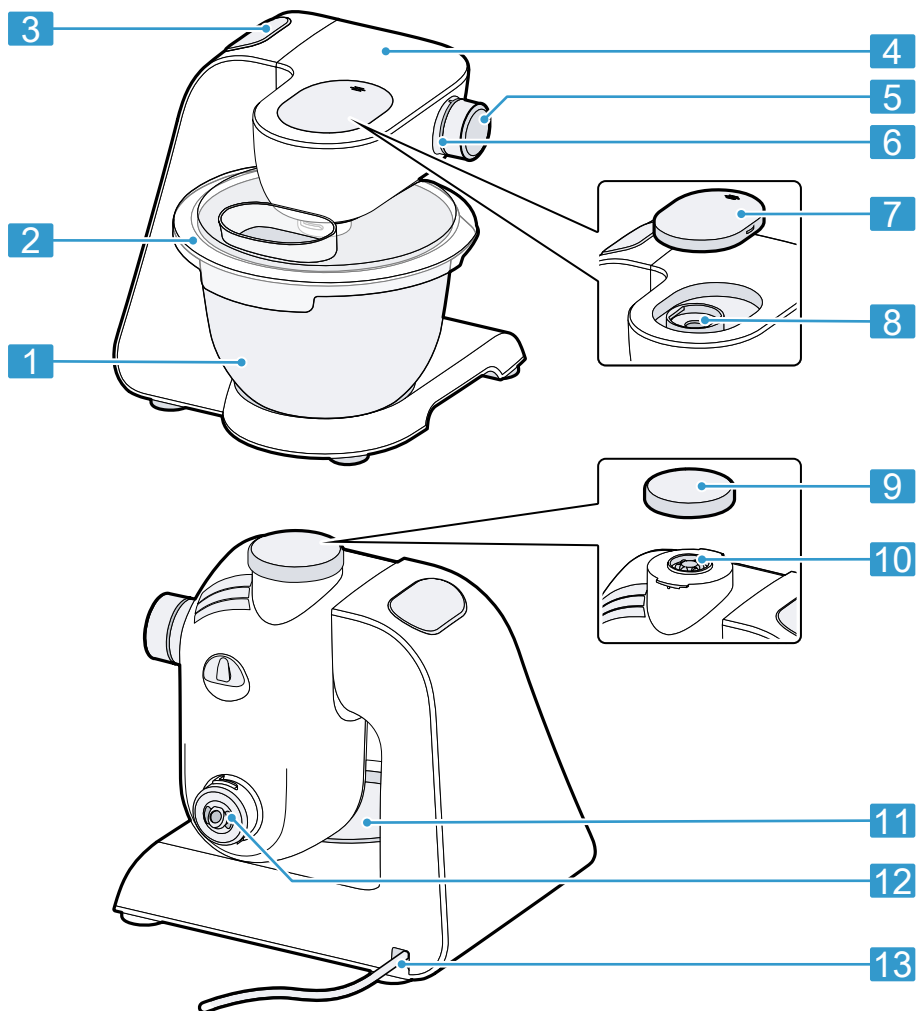
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[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.



19



18



17



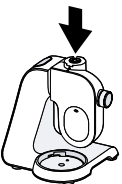
16



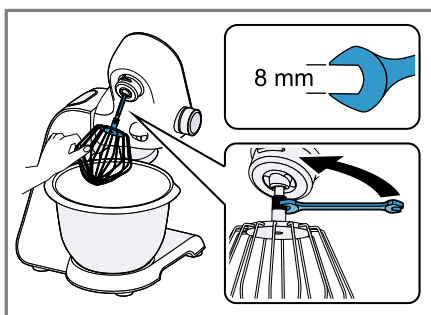
15



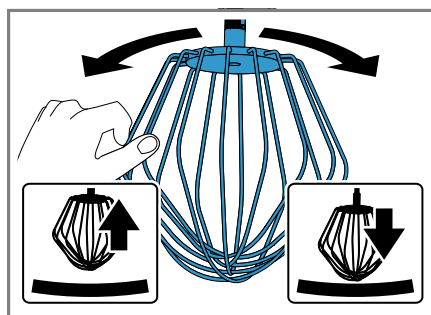
14

					
	 1-7	 1	 3-7	 5-7	 5-7
	 1-5		 3-5	 M	 5-7
	 1-5		 7	 M	
	 1-3		 3-5	 3-7	

2



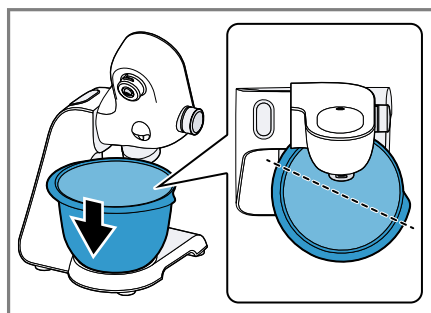
3



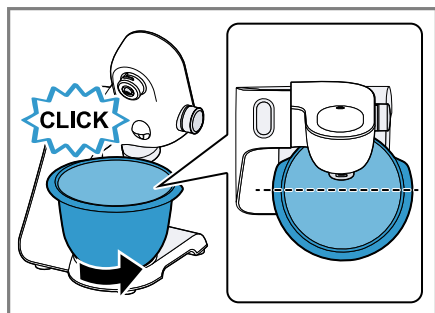
4



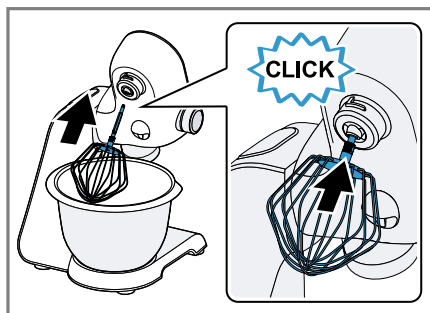
5



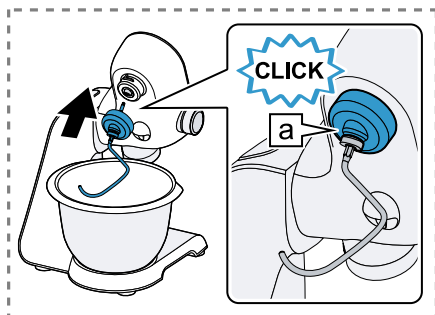
6



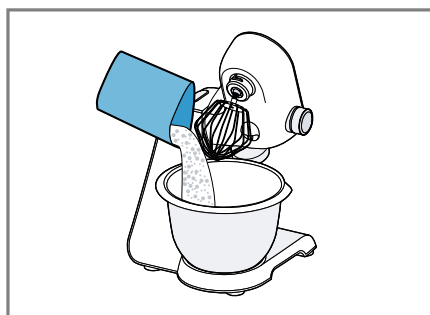
7



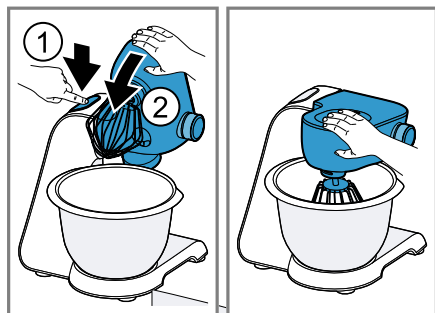
8



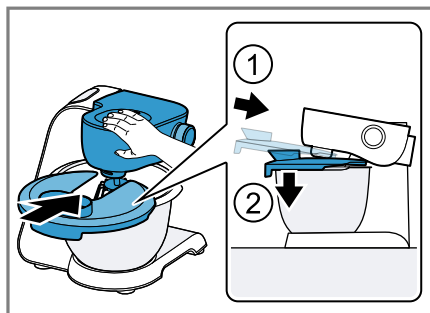
9



10



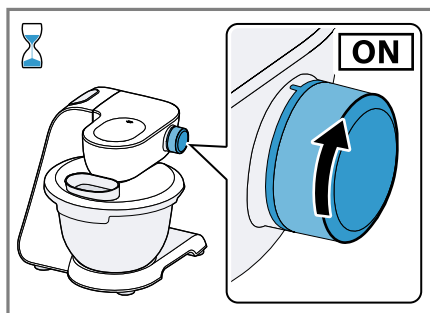
11



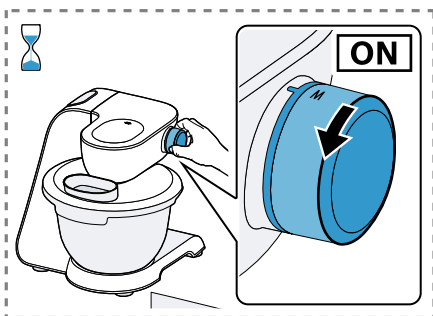
12



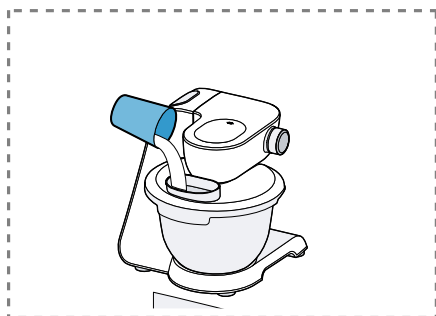
13



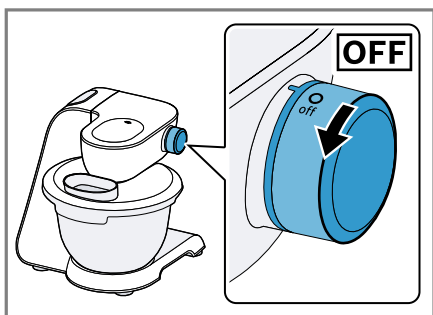
14



15



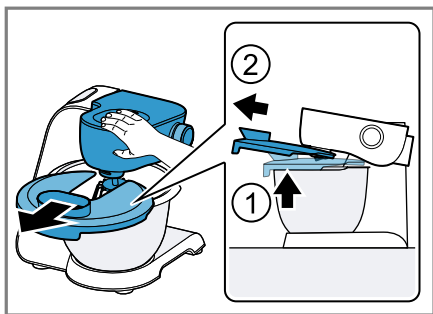
16



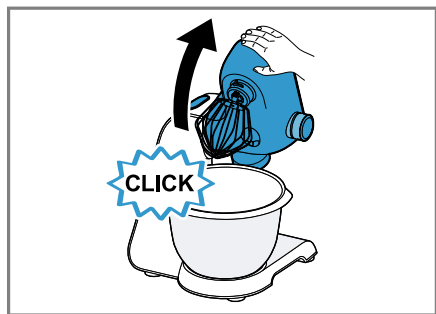
17



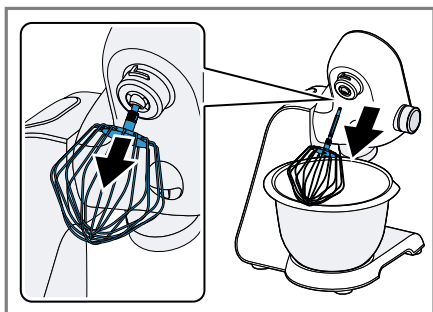
18



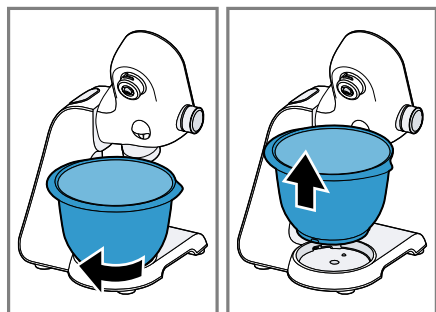
19



20



21



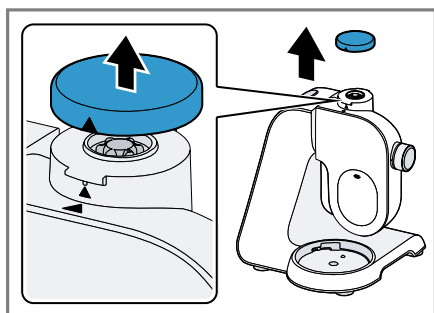
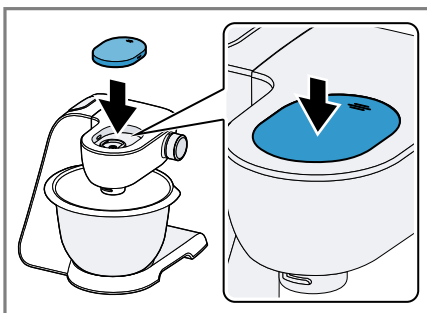
22



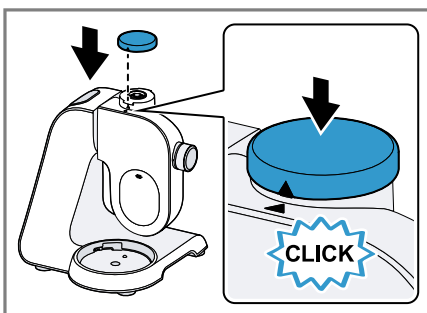
23



24



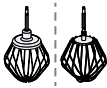
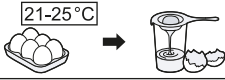
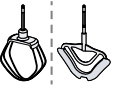
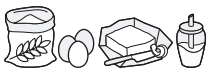
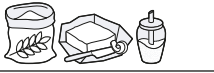
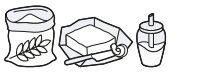
25



26

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

27

			 MIN-MAX	 1-7 / M	 00:00
			100-600 ml	7	1-6 min
			1-8 x 	7	4-6 min
			 550-2700 g	1 ----- 5	30 s ----- 4-6 min
			 350-550 g	1 ----- 3	30 s ----- 3-6 min
			 560-1100 g	1 ----- 3	30 s ----- 5-6 min
			 350-1000 g	1 ----- 3	30 s ----- 6-7 min
			 350-1000 g	1 ----- 3	30 s ----- 4-5 min

**Safety**

- Read this instruction manual carefully.
- Please note the additional instructions when using supplied or optionally available accessories.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for mixing, kneading and beating food.
- for additional applications described in the instructions for accessories that are optional or come with the appliance.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Disconnect the appliance from the power supply when:

- not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- approaching rotating parts.
- changing tools.
- confronted with a fault.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a 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.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 16*
- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- ▶ Before changing tools or cleaning the appliance, switch off and disconnect it from the mains.
- ▶ Only use the tools when the bowl is inserted, the lid is fitted and the drive covers are in place.
- ▶ Never open the swivel arm during processing.
- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.

- ▶ Do not reach into the bowl when lowering the swivel arm.
- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.
- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Never use different drives at the same time.
- ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ Do not exceed maximum processing quantities.
- ▶ Before use, check the bowl for foreign objects and remove.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

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

→ Fig. 1

1	Stainless steel mixing bowl
2	Lid with integrated filling shaft
3	Release button for swivel arm
4	Swivel arm
5	Rotary switch
6	Illuminated ring
7	Protective cover for drive 2
8	Drive 2
9	Protective cover for drive 3
10	Drive 3

¹ Depending on the model

11	Recesses for bowl
12	Main drive
13	Cord storage
14	Kneading hook
15	Professional beating whisk ¹
16	Professional flexible stirrer ¹
17	Beating whisk ¹
18	Stirring whisk ¹
19	Storage pouch

¹ Depending on the model

Symbols

Symbol	Description
	Marking on the protective cover for drive 2
	Attachment marking on the protective cover for drive 3
	Position marking on drive 3

Rotary switch

Symbol	Description
O/off	Stop processing
1	Low speed
7	maximum speed
M	Non-locking switch: highest speed as long as the rotary switch is held in this position

Tip: You can change the speed at any time during processing or interrupt processing.

Illuminated ring

Status	Description
Lit	The appliance is functioning perfectly.
Flashing	■ A safety system has been activated. ■ There is a fault with the appliance.
Not lit	■ The appliance has no power supply. ■ There is a fault with the appliance.

Tip: You can find further information here:

→ "Safety systems", Page 13

→ "Troubleshooting", Page 15

Swivel arm, drives and recommended speeds

If the release button is pressed, the swivel arm can be moved to the required position. The swivel arm must be engaged in every operating position. Observe the recommended speeds in the table.

→ Fig. 2

Note: The swivel arm features the EasyArm Lift function. This function supports upwards movement of the swivel arm.

Tools

The kneading hook is equipped with a removable protective cap to protect the drive from soiling.

Tool	Use
	Kneading hook ■ Knead dough, e.g. yeast dough, bread dough, pizza dough, pasta dough, pastry dough. ■ Fold ingredients into the dough, e.g. seeds.

¹ Depending on the model

Tool	Use
	Stirring whisk¹ ■ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan. ■ Fold ingredients into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.
	Beating whisk¹ ■ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). ■ Mix light dough, e.g. sponge mixture.
	Professional flexible stirrer¹ ■ Mix dough, e.g. cake mixture, fruit flan. ■ Fold ingredients into the dough, e.g. raisins, chocolate chips.
	Professional beating whisk¹ ■ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). ■ Mix light dough, e.g. sponge mixture.

¹ Depending on the model

Fine adjustment of the professional beating whisk

Use the fine adjustment system to correct the distance between the bowl and the professional beating whisk.

Note: The professional beating whisk is factory-set so that ingredients are mixed together perfectly.

Correcting tool adjustment

- ▶ Never operate a tool that touches the bowl.

Requirements

- The mains plug is not inserted.
- The swivel arm is open.
- The professional beating whisk is inserted.
- The bowl has been inserted.

1. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and release the lock nut clockwise using a spanner wrench.
→ Fig. 3
2. To change the setting, turn the tool in the desired direction.
→ Fig. 4

Optimum setting	Distance to the bowl ap- prox. 3 mm
Turn clockwise	Lift tool
Turn anticlockwise	Lower tool

3. Press the release button and push the swivel arm down until it engages.
4. Check the setting.
5. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
6. Hold the beating whisk at the bottom with one hand and tighten the lock nut anticlockwise using a spanner wrench.

Parked position

After the appliance has switched off, the drives will continue moving for a few seconds until the correct parked position is reached.

Note: The swivel arm will only open or close with the inserted tool when the drive is located in the correct parked position.

Tip: You can easily adjust an incorrect parking position yourself.

→ "Troubleshooting", Page 15

Safety systems

Start lock-out

Start lock-out prevents your appliance from being switched on accidentally.

The appliance can only be switched on and operated if the swivel arm is correctly engaged in the work position.
some models:

The appliance can only be switched on and operated if one of the following conditions is satisfied:

- The swivel arm is engaged in horizontal position and the bowl or ice cream maker is inserted.
- The swivel arm is engaged in vertical position and the protective drive cover or an assembled accessory is secured correctly.

Restart lock-out

Restart lock-out prevents your appliance from automatically restarting processing after a power failure.

The appliance is switched on again after a power failure. Processing cannot start again until the rotary switch has been set to **O/off**.

Overload protection

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

Operation

Setting up appliance

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Adjust the power cable to the required length.

Models with cord storage compartment:

- To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
- To lengthen the cord again, pull it out of the cord storage compartment.

Models with cable rewinder:

- Pull the power cable out to the required length and slowly let go.
- To roll the cable up again, briefly pull on the cable and let it wind up.

Note: Do not push the cable into the cable rewinder by hand. If the cable jams, pull right out and let it wind up again.

3. Do not insert the mains plug.

Preparing the appliance

1. Press the release button and raise the swivel arm until it engages.
→ Fig. 5
2. Place the bowl in the main unit.
→ Fig. 6
Use the recesses on the main unit.
3. Turn the bowl anticlockwise until it engages.
→ Fig. 7
4. Press the tool into the main drive until it engages.
→ Fig. 8
5. To insert the kneading hook:
 - Insert the kneading hook with the protective cap fitted in the main drive.
 - Turn the protective cap until the kneading hook engages fully.→ Fig. 9
The protective cap **a** must cover the main drive completely.
6. Add the ingredients to the bowl.
→ Fig. 10
7. Press the release button and push the swivel arm down but not fully down.
→ Fig. 11
Hold the swivel arm in a slightly open position.
8. Lift the lid slightly at the front, slide fully onto the bowl and set down.
→ Fig. 12
9. Push the swivel arm down until it engages.
→ Fig. 13

Processing ingredients with tools

1. Insert mains plug.
2. Set the rotary switch to the required speed.
→ Fig. 14

3. To process the ingredients at maximum speed for a short time, set the rotary switch to **M** and hold for the desired processing time.
→ Fig. 15
4. If wished, further ingredients can be added during processing using the filling shaft.
→ Fig. 16
5. To add greater quantities of ingredients:
 - Turn the rotary switch to **O/off** and wait for the appliance to come to a standstill.
 - Lift the swivel arm slightly and pull out the lid.
 - Add the ingredients to the bowl.
 - Fit the lid and push the swivel arm down until it engages.
6. Process the ingredients until you achieve the required result.
7. Set the rotary switch to **O/off**.
→ Fig. 17
Wait until the appliance stops.
- ✓ Processing stops and the drives move to the parked position.

Finishing processing

→ Fig. 18 - 22

Using accessory drives

Notes

- Remove the cover to use accessories on drive 2 or 3.
- Always close unused drives with the protective covers.
- Please follow the instructions for the accessory.

→ Fig. 23 - 26

Overview of cleaning

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

- ▶ 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.

Tip: When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 27

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 no.) of your appliance.

Sample recipe

Recipe	Ingredients	Processing
Heavy fruit cake	■ 3 eggs ■ 135 g sugar ■ 135 g margarine ■ 255 g flour ■ 10 g baking powder ■ 150 g currants ■ 150 g mixed dried fruit Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.	■ 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.

Troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	Appliance has no power supply. ▶ Check whether your appliance is supplied with power.
Appliance does not start processing.	Rotary switch is set incorrectly. ▶ Set the rotary switch to O/off before processing.
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Processing quantity is too big or processing time was too long. ▶ Set the rotary switch to O/off. ▶ Reduce the quantity of ingredients. ▶ Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.

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

Application examples

Note: To ensure that the ingredients of yeast dough or sourdough with a high water content mix best, pour the liquid into the bowl first.

Observe the information and values in the table.

→ Fig. 28

Fault	Cause and troubleshooting
Appliance does not start processing or switches off during processing.	Appliance or accessory is blocked. ▶ Set the rotary switch to O/off. ▶ Remove the blockage. A safety system has been activated. ▶ Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → <i>"Safety systems", Page 13</i>
The swivel arm cannot be opened or closed because the tool is jammed in the bowl.	Drive is not in the parked position. 1. Set the rotary switch to O/off. 2. If the swivel arm doesn't close, remove the tool. 3. Close the swivel arm until it is correctly engaged in the work position. 4. Set the rotary switch briefly to 1 and then back to O/off. ✓ The drive remains on for a short time until the parked position is reached.
The professional beating whisk is touching the bowl or the ingredients are not mixed properly.	The distance to the bowl is not set correctly. ▶ Correct the fine adjustment of the professional beating whisk. → <i>"Fine adjustment of the professional beating whisk", Page 12</i>

Disposing of old appliance

1. Unplug the appliance from the mains.
 2. Cut through the power cord.
 3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
- Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website. The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.



Keselamatan

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Perhatikan panduan tambahan untuk penggunaan aksesori yang dibekalkan atau aksesori pilihan.
- Simpan panduan dan juga maklumat produk untuk penggunaan atau pengguna seterusnya.
- Jangan sambungkan peranti jika terdapat kerosakan semasa penghantaran.

Gunakan peranti hanya:

- dengan alat ganti dan aksesori tulen.
- untuk mengadun, menguli dan memukul makanan.
- untuk penggunaan tambahan seperti yang diterangkan dalam panduan aksesori yang dibekalkan atau pilihan.
- di bawah pengawasan.
- untuk kuantiti dan masa pemprosesan di rumah yang biasa.
- dalam rumah persendirian dan dalam kawasan persekitaran rumah yang tertutup dengan suhu bilik.
- sehingga ketinggian 2000 m dari paras laut.

Nyahsambungkan peranti daripada bekalan elektrik, jika anda:

- tidak menggunakan peranti.
- tidak mengawasi peranti.
- memasang peranti.
- menyahpasang peranti.
- membersihkan peranti.
- mendekati komponen yang berputar.
- menukar alat.
- menghadapi masalah.

Peranti ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka telah diselia atau dilatih mengikut keselamatan peranti ini dan memahami kesan bahayanya.

Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.

Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini. Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

- ▶ Jangan sesekali kendalikan peranti yang rosak.
- ▶ Jangan sesekali mengendalikan peranti dengan permukaan yang retak atau pecah.
- ▶ Jangan sesekali menarik kabel kuasa untuk memisahkan peranti dengan bekalan elektrik. Sentiasa tanggalkan palam kabel kuasa.
- ▶ Tanggalkan palam kabel kuasa dengan segera atau matikan fius di kotak fius jika peranti atau kabel kuasa rosak.
- ▶ Hubungi khidmat pelanggan. → *Halaman 25*
- ▶ Sambungkan dan kendalikan peranti hanya mengikut spesifikasi pada label.
- ▶ Hanya pengendali yang berkelayakan boleh melakukan pembaikan pada peranti.
- ▶ Hanya alat ganti tulen dibenarkan untuk pembaikan peranti.
- ▶ Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.
- ▶ Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- ▶ Gunakan peranti hanya dalam ruang tertutup.
- ▶ Jangan sesekali dedahkan peranti pada panas dan kelembapan melampau.
- ▶ Jangan gunakan pembersih wap atau pencuci bertekanan tinggi untuk membersihkan peranti.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen peranti yang panas atau dengan sumber panas.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan bucu atau pada sudut yang tajam.
- ▶ Jangan sesekali melipat, menekan atau mengubah kabel kuasa.
- ▶ Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.
- ▶ Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan alat dan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Sebelum menukar atau membersihkan alat, matikan peranti dan putuskan daripada bekalan kuasa.

- ▶ Kendalikan alat hanya dengan mangkuk yang dimasukkan, penutup yang dipasang dan penutup pelindung pemacu yang dipasang.
- ▶ Jangan sesekali membuka lengan putar semasa proses.
- ▶ Komponen yang retak atau rosak atau tidak dipasang dengan betul diganti dengan alat ganti yang tulen.
- ▶ Semasa menurunkan lengan putar, jangan pegang di dalam mangkuk.
- ▶ Jauhkan bahan pembungkusan daripada kanak-kanak.
- ▶ Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.
- ▶ Jauhkan komponen kecil daripada kanak-kanak.
- ▶ Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan komponen kecil.
- ▶ Patuhi arahan pembersihan.
- ▶ Bersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan sebelum setiap penggunaan.

Elakkan kerosakan harta benda

- ▶ Jangan sesekali menggunakan pemacu yang berbeza pada masa yang sama.
- ▶ Jangan sesekali mengendalikan peranti lebih lama daripada yang diperlukan.
- ▶ Jangan mengendalikan peranti dalam keadaan tanpa beban.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan alat ganti dan aksesori tulen untuk peranti lain.
- ▶ Jangan melebihi kuantiti pemprosesan yangmaksimum.
- ▶ Periksa mangkuk untuk mencari objek asing dan keluarkan objek asing itu sebelum digunakan.

Pengenalan

Gambaran keseluruhan

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

→ Raj. **1**

1	Mangkuk adun keluli tahan karat
----------	---------------------------------

¹ Bergantung kepada model

2	Penutup dengan aci pengisian bersepadu
----------	--

3	Butang pembuka kunci untuk lengan berayun
----------	---

4	Pemutar lengan
----------	----------------

5	Suis putar
----------	------------

6	Gelang berlampu
----------	-----------------

7	Penutup pelindung untuk pemanduan 2
----------	-------------------------------------

8	Pemacu 2
----------	----------

9	Penutup pelindung untuk pemanduan 3
----------	-------------------------------------

10	Pemacu 3
-----------	----------

11	Bukaan untuk mangkuk
-----------	----------------------

12	Pemacu utama
-----------	--------------

13	Penyimpanan kabel
-----------	-------------------

14	Cangkuk penguli
-----------	-----------------

15	Profi - Pemukul ¹
-----------	------------------------------

16	Pemukul Profi-Flexi ¹
-----------	----------------------------------

17	Pemukul ¹
-----------	----------------------

¹ Bergantung kepada model

18 Pengacau¹

19 Beg simpanan

¹ Bergantung kepada model**Simbol**

Simbol	Penerangan
	Menandakan pada penutup pelindung untuk pemacu 2
	Tanda lampiran pada penutup pelindung untuk pemacu 3
	Penandaan kedudukan pada pemacu 3

Suis putar

Simbol	Huraian
O/off	Hentikan proses
1	Kelajuan rendah
7	Kelajuan tinggi
M	Pensuisan segera: kelajuan tertinggi selagi suis berputar dipegang dalam kedudukan ini

Petua: Anda boleh mengubah kelajuan atau menghentikan sementara proses semasa memproses.

Gelang berlampu

Status	Penerangan
menyala	Peranti berfungsi dengan baik.
berkelip	■ Sistem keselamatan diaktifkan. ■ Terdapat ralat peranti.
tidak menyala	■ Peranti tidak mempunyai bekalan kuasa. ■ Terdapat ralat peranti.

Petua: Lebih banyak maklumat boleh didapati di sini:
 → "Sistem keselamatan", Halaman 21
 → "Selesaikan gangguan", Halaman 24

Pemutar lengan, pemacu dan cadangan kelajuan

Apabila butang pelepas ditekan, pemutar lengan dapat ditukarkan ke posisi yang diinginkan.

Lengan pengayun putar mesti dikenakan dalam setiap kedudukan pengendalian. Beri perhatian pada cadangan kelajuan dalam jadual.

→ Raj. 2

Nota: Pemutar lengan dipasang adalah dengan fungsi EasyArm Lift. Fungsi ini menyokong pergerakan lengan putar ke atas.

Alat

Cangkuk doh dilengkapi dengan penutup pelindung yang boleh ditanggalkan untuk melindungi pemacu daripada pencemaran.

Perlatan Penggunaan

Cangkuk penguli

- Uli adunan, contohnya adunan yis, adunan roti, adunan piza, adunan mi, adunan pastri.
- Gaul bahan dalam adunan, contohnya biji-bijian.



Pengacau¹

- Kacau adunan, contohnya adunan kek, kek buah.
- Gaul bahan dalam adunan, contohnya kismis, cip coklat.



Pemukul¹

- Pukul putih telur dan krim (sekurang-kurangnya 30 % kandungan lemak).
- Campurkan adunan ringan, contohnya adunan biskut.



Pemukul Profi-Flexi¹

- Kacau adunan, contohnya adunan kek, kek buah.
- Gaul bahan dalam adunan, contohnya kismis, cip coklat.

¹ Bergantung kepada model

Perlatan	Penggunaan
	Profi - Pemukul¹ ■ Pukul putih telur dan krim (sekurang-kurangnya 30 % kandungan lemak). ■ Campurkan adunan ringan, contohnya adunan biskut.

¹ Bergantung kepada model

Pelarasan pemukul profesional

Gunakan penyesuaian halus untuk membetulkan jarak antara mangkuk dan pemukul profesional.

Nota: Pukul profesional dipasang di alat supaya ramuan dicampurkan secara optimum.

Tetapan alat yang betul

- ▶ Jangan sekali-kali mengendalikan alat yang menyentuh mangkuk.

Keperluan

- Palam kuasa tidak dipasang.
 - Lengan putar telah dibuka.
 - Pemukul profesional digunakan.
 - Mangkuk dibuka.
1. Pegang pemukul dengan satu tangan di bahagian bawah dan longgarkan kunci pengunci mengikut arah jam dengan sepina terbuka.
→ Raj. **3**
 2. Untuk menukar tetapan, putarkan alat ke arah yang dikehendaki.
→ Raj. **4**

Pelaras optimum	Jarak ke mangkuk kira-kira 3 mm
putar mengikut arah jam	Angkat alat
putar mengikut lawan arah jam	Turunkan alat

3. Tekan butang pelepas dan tekan lengan putar ke bawah hingga terkunci pada tempatnya.
4. Periksa pelaras.

5. Tekan butang pelepas dan tekan lengan pemutar hingga terkunci pada tempatnya.
6. Pegang pemukul dengan sebelah tangan di bahagian bawah dan ketatkan mur kunci berlawanan arah jarum jam dengan sepina terbuka.

Kedudukan tempat letak

Setelah dimatikan, pemacu terus bergerak selama beberapa saat sehingga kedudukan tempat letak kereta yang betul tercapai.

Nota: Dengan alat yang disisipkan, lengan putar hanya dapat dibuka atau ditutup jika pemacu berada di posisi parkir yang betul.

Petua: Anda boleh memperbaiki kedudukan tempat letak yang salah dengan mudah.

→ "Selesaikan gangguan", Halaman 24

Sistem keselamatan

Pelindung penghidupan

Pelindung penghidupan menghalang peranti anda dihidupkan secara tidak sengaja.

Peranti hanya dapat dihidupkan dan dikendalikan jika pemutar lengan terkunci dengan betul di kedudukan kerja.

Untuk beberapa model:

Peranti hanya dapat dihidupkan dan dikendalikan jika salah satu syarat berikut dipenuhi:

- Pemutar lengan dikunci dalam kedudukan mendatar dan mangkuk atau pembuat aiskrim dimasukkan.
- Pemutar lengan dikunci dalam kedudukan menegak dan penutup pemacu atau aksesori yang dipasang telah dipasang dengan betul.

Pelindung penghidupan semula

Pelindungan semula akan menghalang peranti anda memulakan pemprosesan secara automatik setelah gangguan kuasa.

ms Pengendalian

Peranti dihidupkan semula setelah gangguan kuasa. Pemprosesan hanya boleh dimulakan semula setelah suis putar diatur ke **O/off**.

Pelindung beban berlebihan

Pelindung beban lebih menghalang motor dan komponen lain daripada rosak akibat beban berlebihan.

Pengendalian

Pasangkan peranti

1. Letakkan peranti di atas permukaan kerja yang stabil, rata, bersih dan licin.
2. Laraskan kabel kuasa mengikut panjang yang diperlukan.

Model dengan ruang penyimpanan kabel:

- Untuk memendekkan panjang kabel, tolak kabel ke dalam ruang penyimpanan kabel.
- Untuk memanjangkan panjang kabel, tarik kabel dari ruang penyimpanan kabel.

Model dengan gelendong kabel kuasa:

- Tarik keluar kabel kuasa ke panjang yang diperlukan dan lepaskan perlahan-lahan.
- Untuk menggulung kabel semula, tarik kabel sebentar dan biarkan kabel bergulung.

Nota: Jangan tolak kabel ke dalam gelendong kabel kuasa dengan tangan. Jika kabel tersekat, tarik keluar kabel sepenuhnya dan biarkan ia bergulung masuk semula.

3. Jangan pasangkan palam kuasa.

Menyediakan peranti

1. Tekan butang pelepas dan tekan lengan pemutar hingga terkunci pada tempatnya.

→ Raj. **5**

2. Letakkan mangkuk di peranti asas.

→ Raj. **6**

Sila ambil perhatian pada alur pada unit asas.

3. Putar mangkuk mengikut arah lawan jarum jam sehingga terletak pada tempatnya.

→ Raj. **7**

4. Tolak alat ke pemacu utama sehingga terpasang pada tempatnya.

→ Raj. **8**

5. Untuk memasukkan cangkuk doh:

- Masukkan cangkuk doh dengan penutup pelindung yang terpasang ke pemacu utama.
- Putar penutup pelindung sehingga cangkuk doh dapat dilekatkan sepenuhnya.

→ Raj. **9**

Penutup **a** pelindung mesti menutupi pemacu utama sepenuhnya.

6. Tuangkan bahan ke dalam mangkuk.

→ Raj. **10**

7. Tekan butang pelepas dan jangan tekan pemutar lengan ke bawah.

→ Raj. **11**

Pegang pemutar lengan dalam kedudukan terbuka sedikit.

8. Angkat penutup dengan perlahan di bahagian depan, luncurkan sepenuhnya ke mangkuk dan letakkan ke bawah.

→ Raj. **12**

9. Tekan pemutar lengan ke bawah sehingga terkunci pada tempatnya.

→ Raj. **13**

Memproses bahan dengan alat.

1. Pasangkan palam kuasa.

2. Tetapkan suis putar ke kelajuan yang dikehendaki.

→ Raj. **14**

3. Untuk memproses bahan pada kelajuan maksimum dalam masa yang singkat, tetapkan suis putar **M** dan tahankan untuk masa pemprosesan yang diinginkan.

→ Raj. **15**

4. Jika dikehendaki, tambah lagi bahan melalui corong tiub semasa pemprosesan.
→ Raj. **16**
5. Untuk menambah kuantiti bahan yang lebih besar:
 - Tetapkan suis putar **O/off** dan tunggu peranti untuk terhenti.
 - Angkat pemutar lengan sedikit dan tarik keluar penutup.
 - Tuangkan bahan ke dalam mangkuk.
 - Gantikan penutup dan tekan pemutar lengan ke bawah sehingga terkunci pada tempatnya.
6. Proses bahan sehingga hasil yang diinginkan tercapai.
7. Tetapkan suis putar ke **I/O/off**.
→ Raj. **17**
Tunggu perkakas berhenti.
- ✓ Pemprosesan dihentikan dan pemacu bergerak ke kedudukan taman.

Lengkapkan pemprosesan

→ Raj. **18** - **22**

Gunakan pemacu aksesori

Nota

- Keluarkan penutup pelindung aksesori pada pemacu untuk menggunakan 2 atau 3.
- Sentiasa tutup pemacu yang tidak digunakan dengan penutup pelindung.
- Beri perhatian pada arahan pengendalian aksesori.

→ Raj. **23** - **26**

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan semua komponen selepas digunakan dengan segera supaya sisa tidak menjadi kering.

- ▶ Jangan gunakan agen pembersih yang mengandungi alkohol.
- ▶ Jangan gunakan objek tajam, berbucu atau logam.
- ▶ Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.

Petua: Perubahan warna boleh berlaku pada bahagian plastik, contoh semasa memproses lobak merah. Keluarkan perubahan warna dengan kain lembut dan beberapa titisan minyak masak.

Bersihkan komponen tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. **27**

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. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.

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

Aksesori manakah yang tersedia untuk peralatan anda boleh didapati dalam katalog kami, di kedai dalam talian atau melalui khidmat pelanggan.
www.bosch-home.com

Contoh penggunaan

Nota: Untuk memastikan bahan bater atau doh masam dengan kandungan air yang tinggi bercampur dengan baik, tuangkan cecair ke dalam mangkuk terlebih dahulu.

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.

→ Raj. **28**

Contoh resipi

Resipi	Bahan	Pemprosesan
Kek buah berat	■ 3 Telur ■ 135 g Gula	■ Tetapkan pengacau.

Resipi	Bahan	Pemprosesan
	■ 135 g Marjerin ■ 255 g Tepung ■ 10 g Serbuk penaik ■ 150 g Kismis ■ 150 g campuran buah-buahan kering Nota: Proses 2-jumlah lipatan maksimum pada masa yang sama.	■ Masukkan semua bahan kecuali buah-buahan kering. ■ 30 Saat Memproses 1 ke atas tahap. ■ Kemudian 3-5 Minit memproses 5 pada tahap. ■ Tetapkan 2 tahap. ■ Tambahkan buah-buahan kering 30-60 Saat dalam.

Selesaikan gangguan

Kerosakan	Sebab dan pencarisilapan
Peranti tidak berfungsi.	Perkakas tidak mempunyai kuasa. ▶ Periksa sama ada peranti anda mempunyai kuasa.
Peranti tidak mula diproses.	Suis putar tidak betul. ▶ Tetapkan suis putar ke sebelum memproses O/off.
Peranti tidak mula diproses atau dimatikan semasa diproses.	Kuantiti pemprosesan terlalu tinggi atau masa pemprosesan terlalu lama. ▶ Tetapkan suis putar ke O/off. ▶ Kurangkan jumlah ramuan. ▶ Biarkan peranti menyejuk untuk menyahaktifkan peranti pelindung beban. Perkakas atau aksesori tersekat. ▶ Tetapkan suis putar ke O/off. ▶ Keluarkan sekatan. Sistem keselamatan diaktifkan. ▶ Sila betulkan punca yang menyebabkan peranti berhenti → "<i>Sistem keselamatan</i>", Halaman 21

Kerosakan	Sebab dan pencarisilapan
Lengan pemutar tidak dapat dibuka atau ditutup kerana alat itu tersangkut di mangkuk.	Penggerak tidak berada pada kedudukan tempat letak. 1. Tetapkan suis putar ke ○/off. 2. Apabila lengan pemutar tidak boleh ditutup, keluarkan alat. 3. Tutup lengan pemutar sehingga terkunci dengan betul dalam kedudukan kerja. 4. Tetapkan sebentar suis putar ke 1 dan kemudian sekali lagi ○/off. ✓ Pemacu terus bergerak untuk waktu yang singkat sehingga kedudukan taman tercapai.
Pemukul profesional membuat sentuhan dengan mangkuk atau bahan tidak dicampur dengan betul.	Jarak ke mangkuk tidak ditetapkan dengan betul. ► Betulkan pelarasan halus pada pemukul profesional. → "<i>Pelarasan pemukul profesional</i>", <i>Halaman 21</i>

Lupuskan peranti lama

1. Tanggalkan palam kabel kuasa.
 2. Pisahkan kabel kuasa.
 3. Lupuskan peranti secara mesra alam.
- Maklumat mengenai kaedah pelupusan terkini boleh didapati daripada pengedar anda dan juga pentadbir perbandaran atau bandar anda.



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.

Maklumat hubungan khidmat pelanggan boleh didapati dalam mana-mana panduan khidmat pelanggan atau pada laman sesawang kami.

Khidmat pelanggan

Maklumat terperinci mengenai masa jaminan dan syarat jaminan di negara anda boleh didapati melalui khidmat pelanggan kami, pengedar anda atau di laman web kami.



安全性

- 請仔細閱讀本說明書。
- 使用隨附或選購的配件時，也請注意另附的說明書。
- 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- 如本電器於運送途中受損，請勿連接。

本電器只能用於以下用途：

- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用於攪拌、揉捏、打發食材。
- 用於隨附 / 選購配件之說明書中所述及其他用途。
- 監督之下。
- 使用時間及食材處理量應符合一般家用需求。
- 僅限私人家庭和室溫下的居家環境室內區域。
- 最高在海拔2000公尺以下。

以下情況時，請將裝置與電源斷開：

- 請勿使用本裝置。
- 不必在旁監看本裝置的運作。
- 組裝本裝置。
- 拆卸機器。
- 清潔裝置。
- 靠近旋轉中的零件。
- 更換工具。
- 處理故障。

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，應在負責安全使用電器的人員的監督或指導下，瞭解使用電器可能帶來的危險後，方能使用本電器。

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

孩童不得進行清潔及保養的工作。

本電器不得由孩童進行操作。請確保孩童遠離本電器及電源線。

- ▶ 請勿使用受損的電器。
- ▶ 切勿操作表面有裂縫或破損的電器。
- ▶ 請勿拉扯電源線切斷電器電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ▶ 若電器或電源線損壞，請立即拔除電源線插頭或關閉配電箱中的保險絲。
- ▶ 請聯絡客戶服務。→ 頁次32

- ▶ 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本電器。
- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠耗材來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的专业人員進行更換，以避免發生危險。
- ▶ 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機洗滌。
- ▶ 本電器僅限於室內使用。
- ▶ 切勿將本電器置於高溫或潮濕處。
- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。
- ▶ 請勿將電源線靠近發熱的電器零件或熱源。
- ▶ 請勿將電源線靠近鋒利的尖銳處或邊緣。
- ▶ 切勿彎折、擠壓或更改電源線。
- ▶ 請勿將本裝置置於高溫表面上或附近。
- ▶ 雙手、頭髮、衣物及其他用品應保持遠離旋轉的部件。
- ▶ 僅於驅動器完全靜止，且裝置的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下工具和配件。
- ▶ 更換或清潔工具前，請關閉裝置，並拔掉電源。
- ▶ 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。
- ▶ 處理運行期間，不得打開旋轉臂。
- ▶ 部件若有裂痕或其他損壞情形或未正確安裝，請用原廠備件更換。
- ▶ 放下旋轉臂時，請勿將手伸入盆中。
- ▶ 請確保孩童遠離包材。
- ▶ 請勿讓孩童將包材當成玩具玩耍。
- ▶ 請確保孩童遠離小型零件。
- ▶ 切勿讓孩童把小型零件當成玩具玩耍。
- ▶ 請遵守清潔提示說明。
- ▶ 每次使用前，請務必清潔會接觸到食材的表面。

避免財物損失

- ▶ 切勿同時使用不同的驅動器。
- ▶ 操作本裝置的時間視需求而定，切勿超時運作。
- ▶ 本裝置切勿空轉。
- ▶ 請勿將原廠部件和原廠附件用於其他裝置。
- ▶ 請勿超過最大處理量。
- ▶ 使用攪拌碗前，請檢查是否存在異物並將其清除。

深入瞭解

概覽

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。

→  **1**

1 不鏽鋼攪拌碗

2 蓋子（含整合式進料管）

¹ 視型號而定

3	旋轉臂釋放按鈕
4	旋轉臂
5	旋轉開關
6	發光環
7	傳動器 2 保護蓋
8	傳動器 2
9	傳動器 3 保護蓋
10	傳動器 3
11	攪拌碗專用凹槽
12	主傳動器
13	電線收納室
14	麵團鈎
15	專業打蛋器 ¹
16	專業彈性攪拌槳 ¹
17	打蛋器 ¹
18	攪拌槳 ¹
19	配件袋

¹ 視型號而定

符號

符號	說明
	傳動器 2 保護蓋上的標示
	傳動器 3 保護蓋上的放置標示
	傳動器 3 上的位置標示

旋轉開關

符號	說明
○/off	停止處理程序
1	低速
7	高速
M	瞬轉切換：只要旋轉開關保持在該位置即可達到最高速度

提示：可在處理期間變更速度或中斷處理程序。

發光環

狀態	說明
亮起	本機運行正常。

狀態	說明
閃爍	- 安全系統已啟用。 - 發生機器故障。
未亮起	- 本機無電源。 - 發生機器故障。

提示：如需更多詳細資訊，請參考此處：
→ 「安全系統」，頁次29
→ 「排除故障」，頁次31

旋轉臂、傳動器和速度建議

若按下釋放按鈕，旋轉臂可移動到所需位置。
旋轉臂必須可以轉動至每個操作位置。
請注意表格中的速度建議。

→  圖 2

注意事項：旋轉臂配備 EasyArm Lift 功能，此功能可幫助旋轉臂向上移動。

工具

麵團鈎配備可拆式保護蓋，以避免傳動器變髒。

工具	用途
	攪麵鈎 - 揉麵團，例如：發酵麵團、麵包麵團、披薩皮、麵條麵團、餅乾麵團。 - 將配料拌入麵團，例如：各種種子。
	攪拌槳 ¹ - 攪拌麵團，例如：蛋糕麵團、水果蛋糕。 - 將配料拌入麵團，例如：葡萄乾、巧克力碎片。
	打蛋器 ¹ - 蛋白霜和鮮奶油（至少含油脂 30 %）。 - 攪拌鬆軟麵團，如海綿蛋糕麵團。
	專業彈性攪拌槳 ¹ - 攪拌麵團，例如：蛋糕麵團、水果蛋糕。 - 將配料拌入麵團，例如：葡萄乾、巧克力碎片。

¹ 視型號而定

工具	用途
	專業打蛋器 ¹
	- 蛋白霜和鮮奶油（至少含油脂 30 %）。 - 攪拌鬆軟麵團，如海綿蛋糕麵團。

¹ 視型號而定

專業打蛋器的細微設定

以微調方式來調校攪拌碗和專業打蛋器之間的距離。

注意事項： 專業打蛋器出廠時已進行過設定，以便可將配料達到最佳的混合效果。

調校工具設定

► 切勿操作會碰到攪拌碗的工具。

要求

- 電源插頭未插入。
- 旋轉臂已打開。
- 專業打蛋器已插入。
- 攪拌碗已插入。

1. 一隻手握住打蛋器的下部，然後用扳手按順時針方向鬆開鎖緊螺母。

→  **3**

2. 如需變更設定，請將工具按所需方向轉動。

→  **4**

最佳設定	與攪拌碗的距離約為 3 mm
按順時針方向轉動	抬起工具
按逆時針方向轉動	放下工具

3. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂向下壓，直至其卡入到位。
4. 檢查設定。
5. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂提起，直至其卡入到位。
6. 一隻手握住打蛋器的下部，然後用扳手按逆時針方向擰緊鎖緊螺母。

歸位功能

傳動器會在關機後繼續移動數秒，直至正確歸位。

注意事項： 在插入工具的情況下，只有在傳動器正確歸位時，才能打開或合上旋轉臂。

提示： 您可輕鬆自行調校錯誤的歸位。

→ 「排除故障」，頁次31

安全系統

啟動安全裝置

啟動安全裝置可避免不慎啟動裝置。

只有當旋轉臂正確卡入工作位置時，才能開啟並操作本機。

僅部分機型：

只有符合下列條件才能開啟並操作本機：

- 旋轉臂已鎖定在水平位置上，且攪拌碗或冰淇淋機已插入。
- 旋轉臂已鎖定在垂直位置上，且傳動器保護蓋或組裝配件已正確固定。

重新啟動安全裝置

重新啟動安全裝置可避免機器在斷電後自行啟動處理程序。

本機會在斷電後重新開啟。將旋轉開關設為 ○/off 後，才能重新啟動處理程序。

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。

操作

安裝機器

1. 請將本裝置放置在穩固、平面、乾淨且光滑的工作平台上。

2. 將電源線調至所需長度。

具有電源線收納盒的型號：

- 若要縮短電線長度，將電線推入電線收納盒內。
- 若要再次拉長電源線長度，請將電源線從電源線收納盒中拉出。

具有自動卷線器的型號：

- 拉出所需長度的電線，然後緩慢放開。
- 如要捲繞回電源線，只需輕輕拉一下電源線，便可捲繞回去。

注意事項： 請勿用手將電源線推入自動捲線器。若電線卡住，可將所有電線拉出，然後重新再將其捲繞。

3. 請勿插入電源插頭。

電器準備作業

1. 按下釋放按鈕，然後將旋轉臂提起，直至其卡入到位。

→  **5**

zh-tw 清潔概覽

- 將攪拌碗放在主機上。
→ **圖 6**
注意主機上的凹槽。
- 將攪拌碗蓋按逆時針方向旋轉，直至其卡入到位。
→ **圖 7**
- 將工具壓入主傳動器內，直至其卡入到位。
→ **圖 8**
- 麵團勾的插入方式：
 - 將麵團勾連同保護蓋插入主傳動器內。
 - 轉動保護蓋，直至麵團勾完全卡入到位。→ **圖 9**
保護罩 **a** 必須完全覆蓋主傳動器。
- 將配料添加至攪拌碗內。
→ **圖 10**
- 按下釋放按鈕，不要將旋轉臂完全壓下。
→ **圖 11**
將旋轉臂保持在微微打開的位置。
- 稍微提起攪拌碗蓋前部，將其完全推到攪拌碗上，然後蓋下。
→ **圖 12**
- 將旋轉臂向下壓，直至其卡入到位。
→ **圖 13**

用工具處理配料

- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調至所需的速度。
→ **圖 14**
- 如需以最高速度短暫處理配料，請將旋轉開關設定為 M 並按住所需處理時間。
→ **圖 15**
- 如果需要，可在處理期間透過進料管添加配料。
→ **圖 16**
- 如需補充大量配料：
 - 將旋轉開關設定為 ○/off 並等待裝置停止運行。
 - 稍微提起旋轉臂並拉出蓋子。
 - 將配料添加至攪拌碗內。
 - 放上蓋子並將旋轉臂向下壓，直至其卡入到位。

- 將配料處理至所需程度。
- 將旋轉開關調至 ○/off。
→ **圖 17**
等到本機完全停止運行。
✓ 處理程序停止，傳動器隨即自行歸位。

結束處理

→ **圖 18 - 22**

使用配件傳動器

注意事項

- 取下保護蓋，以便使用傳動器 2 或 3 上的配件。
- 務必用保護蓋蓋住未使用的傳動器。
- 請注意配件的使用說明書。

→ **圖 23 - 26**

清潔概覽

使用後應立即清潔所有零件，以免殘留物變乾。

- ▶ 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。

提示：塑膠零件可能會變色，如處理胡蘿蔔的情況下。用軟布和幾滴食用油即可清除變色。

如表格所示，清潔各個零件。

→ **圖 27**

特殊配件

可向客戶服務、專業經銷商或線上購買配件。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.）。請在我們的型錄、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

應用實例

注意事項：首先將液體加入攪拌碗中，以便充分混合含水量高的發酵麵團或酸麵團的配料。

請注意表格中的說明和數值。

→ **圖 28**

範例食譜

食譜	配料	處理方式
磅蛋糕	■ 3 個雞蛋 ■ 135 g 糖 ■ 135 g 人造奶油 ■ 255 g 麵粉 ■ 10 g 泡打粉 ■ 150 g 醋栗 ■ 150 g 綜合果乾 注意事項： 最多可一次處理 2 倍的量。	■ 插入攪拌槳。 ■ 倒入所有配料（果乾除外）。 ■ 選擇 1 段處理 30 秒。 ■ 然後選擇 5 段處理 3-5 分鐘。 ■ 調至 2 段。 ■ 在 30-60 秒之內添加果乾。

排除故障

故障	原因及疑難排解
本電器無法運作。	機器未接通電源。 ▶ 檢查機器是否有電源。
機器未啟動處理程序。	旋轉開關設定不當。 ▶ 進行處理前，先將旋轉開關調至 ○/off。
機器未啟動處理程序或在處理期間關閉。	處理量太多或處理時間太長。 ▶ 將旋轉開關調至 ○/off。 ▶ 減少配料量。 ▶ 讓機器冷卻，以停用過載保護器。 機器或配件卡住。 ▶ 將旋轉開關調至 ○/off。 ▶ 排除卡住的情形。 安全系統已啟用。 ▶ 查明導致機器停止的原因。 → 「安全系統」，頁次29
由於工具卡在攪拌碗上，因此無法打開或關閉旋轉臂。	傳動器未位於停駐位置。 1. 將旋轉開關調至 ○/off。 2. 如果旋轉臂無法關閉，請拆下工具。 3. 關閉旋轉臂，直到其正確卡入到工作位置。 4. 將旋轉開關短暫調至 1，然後再調至 ○/off。 ✓ 傳動器會繼續運行一小段時間，直到歸位。
專業打蛋器接觸攪拌碗或配料未正確混合。	未正確設定與攪拌碗的距離。 ▶ 調整專業打蛋器的細微設置。 → 「專業打蛋器的細微設定」，頁次29

舊電器處理

1. 拔除電源線插頭。
2. 剪斷電源線。
3. 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。
關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。



本機已根據歐盟法令 2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定（報廢電子電氣設備，WEEE）進行了標記。
該法令是在全歐盟範圍內有關廢棄設備回收處理和再生利用的有效法律依據。

客戶服務

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊，請向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。

可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。

台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考

網址：<https://www.bosch-home.com.tw/specials/rohs>

安全性

- 请仔细阅读本说明书。
- 使用随附或选购的附件时，也请注意额外的说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

本机器仅限用于：

- 使用原装零件和附件。
- 用于对食物进行搅拌、揉捏、打发。
- 用于产品随附的说明书或选装附件的说明书中所述的额外用途。
- 在监视下。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

在进行以下操作前，请将本机器断电：

- 不使用设备。
- 不照看设备。
- 组装设备。
- 拆解设备。
- 清洁本机器。
- 接近旋转部件。
- 更换附件。
- 面临故障。

凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和／或知识之人士，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。

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

孩童不得进行清洁及用户维护的工作。

禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 切勿操作表面破裂或断裂的机器。
- ▶ 拔出插头时请握住电源插头本体，请勿直接拉拽电源线。
- ▶ 若本机器或电源线损坏，请立即拔除电源线插头或关闭保险丝盒的保险装置。
- ▶ 请联系客户服务。→ 页39
- ▶ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- ▶ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▶ 本机器仅适于在封闭空间内使用。
- ▶ 切勿将本机器暴露在高温和潮湿的环境中。
- ▶ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。
- ▶ 请勿将电源线靠近发热的机器部件或热源。
- ▶ 请勿将电源线靠近锋利的尖锐处或边缘。
- ▶ 切勿弯折、挤压或更改电源线。
- ▶ 切勿将电器放在高温表面或热源附近。
- ▶ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▶ 仅当驱动接口静止且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▶ 更换附件或清洁前，应先关闭电器并断开电源。
- ▶ 只有在搅拌碗已装入、盖子已装上并且驱动接口保护盖已盖上的情况下，才允许使用附件。
- ▶ 加工时无论如何不允许展开摆臂。
- ▶ 对于出现裂纹或其他损坏的部件，或不合适的部件，必须用原装配件进行更换。
- ▶ 降低旋转臂时，切勿将手伸进搅拌碗中。
- ▶ 请让孩童远离包装材料。
- ▶ 切勿让孩童用包装材料玩耍。
- ▶ 请让孩童远离小型部件。
- ▶ 切勿让孩童玩耍小型部件。
- ▶ 请按照清洁说明清洁电器。
- ▶ 每次使用前，清洁与食材接触的表面。

避免材料损坏

- ▶ 切勿同时使用不同的驱动接口。
- ▶ 切勿让电器运行超过所需时间。
- ▶ 请勿让电器空载运行。
- ▶ 切勿将原装配件和附件用于其他电器。
- ▶ 不要超过最大加工量。
- ▶ 使用前，检查碗内是否有异物，如有则将其取出。

了解机器

概览

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

1	不锈钢搅拌碗
2	防溅盖
3	旋转臂的释放按键

¹ 具体取决于型号

4	旋转臂
5	旋转开关
6	灯环
7	驱动接口保护盖2
8	驱动接口 2
9	驱动接口保护盖3
10	驱动接口 3
11	搅拌碗的凹槽
12	主驱动接口
13	电源线收纳仓
14	揉面钩
15	专业打发浆 ¹
16	专业柔性搅拌浆 ¹
17	打发浆 ¹
18	打发浆 ¹
19	收纳袋

¹ 具体取决于型号

符号

符号	说明
	驱动器保护盖上的标记 2
	驱动器保护盖上的放置标记 3
	驱动接口 3 上的位置标记

旋转开关

符号	说明
○/off	停止处理
1	低速
7	高速
M	瞬时切换：只要旋转开关保持在该位置即可达到最高速度

提示： 您可以在加工或中断加工过程中随时更改速度。

工作状态指示灯

状态	说明
亮起	电器功能正常。

状态	说明
闪烁	- 安全系统已启用。 - 发生电器故障。
未亮起	- 电器无供电。 - 发生电器故障。

提示： 更多信息请查看此处：

→ “安全系统”，页36

→ “处理故障”，页38

旋转臂、驱动器和建议速度

按下释放按钮后，旋转臂可移动到所需位置。

在任何工作位置下，旋转臂必须卡入。

请注意表格中的建议速度。

→ 图 2

注： 旋转臂具有 EasyArm Lift 功能。该功能支持旋转臂向上运动。

配件

揉面钩配有可拆卸保护盖，防止驱动接口脏污。

配件	用途
	揉面钩 - 揉面，例如发酵面团、面包面团、披萨面团、面条面团、糕饼面团。 - 将配料调入面团，例如谷物。
	打发浆 ¹ - 搅拌面团，例如蛋糕生面团、水果蛋糕。 - 将配料调入面团，例如葡萄干、巧克力颗粒。
	打发浆 ¹ - 打发蛋清和奶油 (至少 30 % 油脂含量)。 - 混合轻面团，例如饼干面团。
	专业柔性搅拌浆 ¹ - 搅拌面团，例如蛋糕生面团、水果蛋糕。 - 将配料调入面团，例如葡萄干、巧克力颗粒。

¹ 具体取决于型号

配件	用途
	专业打发浆 ¹
	■ 打发蛋清和奶油 (至少 30 % 油脂含量)。
	■ 混合轻面团, 例如饼干面团。

¹ 具体取决于型号

专业打发浆的微调

使用复位系统调整搅拌碗与专业打发浆之间的距离。

注：专业打发浆使用出厂设置，使食材完美混合在一起。

调整附件

► 切勿操作触碰搅拌碗的附件。

要求

- 电源插头未插入。
 - 旋转臂打开。
 - 专业打发浆已插入。
 - 搅拌碗已插入。
1. 用一只手握住打发浆下部，用开口扳手顺时针方向拧松锁紧螺母。
→ **图 3**
2. 要更改设置，请朝所需方向转动工具。
→ **图 4**

最佳设置	与碗的间距约为 3 mm
顺时针转动	提起工具
逆时针转动	降下工具

3. 按下释放按钮，将旋转臂向下推至停止位置。
4. 检查设置。
5. 按下释放按钮，将旋转臂升高到停止位置。
6. 用一只手握住打发浆下部，用开口扳手逆时针方向拧紧锁紧螺母。

停止位置

电器关断后，驱动接口将可能继续运行几秒钟，驱动接口将在达到正确的位置后再停止。

注：当驱动接口位于正确停止位置时，旋转臂将仅随着插入的附件打开或关闭。

提示：您可以轻松地自行纠正不当的停驻位置。
→ “处理故障”，页38

安全系统

启动锁定

启动锁定功能可防止电器意外启动。只有当旋转臂正确卡入工作位置时，才能接通并操作本机器。

- 针对某些型号：
- 只有在符合以下条件之一的情况下，本电器才能被接通并进行操作：
- 旋转臂卡入水平位置，并且搅拌碗或冰淇淋附件已装入。
 - 旋转臂卡入垂直位置，并且驱动器保护盖或装配好的附件已正确固定。

重新启动锁定

重新启动锁定功能可防止电器在断电后自动重新开始运行。
断电后电器再次开启。运行过程无法再次启动，直到旋转开关设置为  off。

过载保护

过载保护系统可防止电机和其他部件因过载而损坏。

操作

电器设置

1. 将产品放在平稳、干净的桌面上。
2. 将电源线调至所需长度。
带电源线收纳仓的型号：
— 要缩短电线长度，可将其推入电线收纳盒中。
— 要再次拉长电源线长度，请将电源线从电缆收纳盒中拉出。
带自动卷线器的型号：
— 将电源线拉到所需长度并慢慢松开。
— 如要卷绕回电源线，只需轻轻拉一下电源线，便可卷绕回去。
- 注：请勿用手将电源线推入自动卷线器。如果电源线卡住，可将所有电源线拉出，然后再将其卷绕回去。
3. 不要插入电源插头。

电器的准备工作

1. 按下释放按钮，将旋转臂升高到停止位置。
→ 图 5
2. 将搅拌碗安装在主机上。
→ 图 6
使用主机上的凹槽。
3. 沿逆时针方向旋转搅拌碗，直到啮合。
→ 图 7
4. 按下该附件，直到啮合。
→ 图 8
5. 如需装入揉面钩：
 - 将装上护罩的揉面钩插入主驱动器中。
 - 旋转护罩，直到揉面钩可以完全卡入。
 → 图 9
保护盖  必须完全盖住主驱动接口。
6. 将配料放入碗中。
→ 图 10
7. 按下释放按钮，将旋转臂向下压，但不要完全按下。
→ 图 11
抓住处于稍微打开的位置的旋转臂。
8. 稍微抬起盖子前部，完全滑入碗中，然后将其放下。
→ 图 12
9. 按下旋转臂，直到其卡入到位。
→ 图 13

使用附件加工食材

1. 插入电源插头。
2. 将旋转开关旋至所需的速度。
→ 图 14
3. 要在短时间内以最大速度加工配料，可将旋转开关调到 M 并按住不放，直到达到所需的加工时间。
→ 图 15
4. 如果需要，在处理期间通过添加槽添加配料。
→ 图 16
5. 如需补加较大的配料：
 - 请将旋转开关调至 O/off，并等到机器完全停止运行。

- 稍微抬起旋转臂并拉出盖子。
 - 将配料加入搅拌碗内。
 - 放上盖子，将旋转臂向下压，直至其卡入。
6. 将配料加工至所需的程度。
 7. 将旋转开关设置为 O/off。
→ 图 17
等待电器停止。
✓ 加工停止，驱动器移动到停止位置。

结束加工

→ 图 18 - 22

使用附件驱动接口

注意

- 取下保护盖，以便将附件装到驱动接口 2 或 3 上使用。
- 务必用保护盖盖上未使用的驱动接口。
- 请注意附件的使用说明书。

→ 图 23 - 26

清洁概述

使用后请立即清洁所有部件，以免残留物变干。

- ▶ 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。

提示：若加工胡萝卜等食物，塑料部件会被染上颜色。用软布沾几滴食用油去除染色。

清洁各个部件，如表格所示。

→ 图 27

专用附件

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

配件将视电器而定。购买时，请务必提供机器确切的标记（E-Nr.）。

请在我们的目录、在线商店或客户服务处查看适用于您电器的附件。

www.bosch-home.com

应用实例

注：为确保含水量较高的发酵面团或酸面团与配料充分混合，应先将液体倒入碗中。

请注意表格中的说明和数值。

示例食谱

食谱	配料	加工
重水果蛋糕	▪ 3 个鸡蛋 ▪ 135 g 糖 ▪ 135 g 人造黄油 ▪ 255 g 面粉 ▪ 10 g 泡打粉 ▪ 150 g 醋栗 ▪ 150 g 混合干果 注：最多可一次加工 2 倍的数量。	▪ 插入搅拌桨。 ▪ 倒入所有配料（干果除外）。 ▪ 选择 1 档，加工 30 秒钟。 ▪ 然后选择 5 档，加工 3-5 分钟。 ▪ 转到 2 档。 ▪ 在 30-60 秒钟内添加干果。

处理故障

故障	故障原因和故障排除
机器故障。	机器未接通电源。 ▶ 检查机器是否通电。
机器不启动加工。	旋转开关设置不正确。 ▶ 在加工前将旋转开关设置为 ○/off。
机器未启动加工程序或在加工期间关闭。	处理量过大或处理时间过长。 ▶ 将旋转开关设置为 ○/off。 ▶ 减少食材的数量。 ▶ 让机器冷却，以停用过载保护装置。 机器或附件被卡住。 ▶ 将旋转开关设置为 ○/off。 ▶ 去除堵塞物。 安全系统已启用。 ▶ 排查导致机器停止的原因。 → "安全系统", 页36
如附件卡在搅拌碗中，旋转臂将无法打开或关闭。	驱动器未处于泊档。 1. 将旋转开关设置为 ○/off。 2. 如果旋转臂无法关闭，请卸下工具。 3. 关闭旋转臂，直至其正确卡入到工作位置。 4. 将旋转开关短时调至 1，然后重新调到 ○/off。 ✓ 驱动器会继续运行一小段时间，直到到达停止位置。
专业打发浆接触到搅拌碗或者配料未正确搅拌。	与碗的间距设置不正确。 ▶ 请对专业打发浆的微调进行校正。 → "专业打发浆的微调", 页36

处理旧机器

1. 拔出电源线的电源插头。
2. 剪断电源线。
3. 按环保的方式废弃处理机器。

关于有效的回收处理方法的信息，请咨询专业经销商以及市政当局或城市管理部门。



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。

客户服务

有关您所在国家／地区的保修期和保修条款的详细信息，请向本公司的客户服务、经销商或在本公司网站查询。

有关客户服务的联络信息，请查看随附的客户服务索引或本公司的网站。

⚠️ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- انتبه إلى مراعاة أدلة التشغيل الإضافية عند استخدام الكماليات الموردة أو الاختيارية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وعجن وضرب المواد الغذائية.
- لاستخدامات إضافية موصوفة في أدلة الملحقات الموردة أو الاختيارية.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي، عندما:
- لا تستخدم الجهاز.
- لا تراقب الجهاز.
- تركب الجهاز.
- تفك الجهاز.
- تنظف الجهاز.
- تقترب من أجزاء دوّارة.
- تستبدل أدوات العمل.
- تواجه خطرًا ما.
- 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 للاخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصدر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ← صفحة 47
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخر، كي تنظف الجهاز.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ لا تستخدم الأدوات إلا إذا كان الوعاء مركّبًا والغطاء موضوعًا وأغطية الحماية وحدات الإدارة مركبة!
- ◀ لا تفتح الذراع المتراوح أبدًا أثناء عملية المعالجة.
- ◀ الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.

- ◀ لا تمسك بالوعاء عند إنزال الذراع المتراوح.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن متناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

13	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
14	كلاّب العينين
15	المضرب الدوّار الاحترافي ¹
16	ذراع التقلب الحلزوني المرنة الدوّارة ¹
17	المضرب الدوّار ¹
18	ذراع التقلب الحلزوني ¹
19	حقيبة حافظة

¹ على حسب الطراز

الرموز	الشرح
≡	علامة تمييز على غطاء الحماية لوحدة الإدارة 2
▲	علامة مركبة على غطاء الحماية لوحدة الإدارة 3
▲	علامة تمييز للموضع على وحدة الإدارة 3

مفتاح دوار

الرمز	الشرح
○/off	إيقاف المعالجة
1	سرعة منخفضة
7	أعلى سرعة
M	التبديل اللحظي: أعلى سرعة طالما ظل المفتاح الدوار في هذا الوضع

نصيحة: يمكنك تغيير السرعة أثناء المعالجة في أي وقت أو قطع عملية المعالجة.

تجنب الأضرار المادية

- ◀ لا تستخدم آليات تشغيل متنوعة في وقت واحد.
- ◀ لا تشغل الجهاز أبداً أطول مما هو ضروري.
- ◀ لا تشغل أبداً دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزة أخرى.
- ◀ لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- ◀ قبل الاستخدام، افحص الوعاء بحثاً عن أجسام غريبة وأزلها.

التعرّف

عرض عام

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

الشكل 1

1	وعاء تقليب من فولاذ لا يصدأ
2	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
3	زر تحرير القفل للذراع المتراوح
4	الذراع المتراوح
5	مفتاح دوار
6	حلقة الإضاءة
7	غطاء حماية لوحدة الإدارة 2
8	وحدة الإدارة 2
9	غطاء حماية لوحدة الإدارة 3
10	وحدة الإدارة 3
11	فتحات الوعاء
12	وحدة الإدارة الرئيسية

¹ على حسب الطراز

أداة العمل	الاستخدام
	- ذراع التقلب الحلووني¹ - تقلب العجين، مثلاً عجينة الكعك، كيك فواكه. - وضع الإضافات في العجين، مثلاً الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.
	- المضرب الدوّار¹ - خفق بياض البيض والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%). - خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية.
	- ذراع التقلب الحلووني المرنة الدوّارة¹ - تقلب العجين، مثلاً عجينة الكعك، كيك فواكه. - وضع الإضافات في العجين، مثلاً الزبيب أو رقائق الشوكولاتة.
	- المضرب الدوّار الاحترافي¹ - خفق بياض البيض والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%). - خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية.
¹ على حسب الطراز	

الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافي

صَحّح المسافة الفاصلة بين الوعاء وبين المضرب الدوّار الاحترافي باستخدام الضبط الدقيق.

ملاحظة: المضرب الدوّار الاحترافي مضبوط من المصنع بحيث تُخلط المكونات معاً بصورة مثالية.

تصحيح وضع ضبط الأداة

◀ لا تشغّل أبداً أداة، تلمس الوعاء.

المتطلبات

- قابس الشبكة غير مقبوس.
- الذراع المتراوح مفتوح.
- المضرب الدوّار الاحترافي مرّكب.
- الوعاء مرّكب.

حالة الإضاءة	الشرح
يضيء	يؤدّي الجهاز وظيفته دون مشكلة.
يوميض	- هناك نظام أمان مفعّل. - هناك خطأ في الجهاز.
لا يضيء	- الجهاز ليس متصلاً بمصدر الإمداد بالتيار الكهربائي. - هناك خطأ في الجهاز.

نصيحة: تجد المزيد من المعلومات هنا:

← "أنظمة الأمان والسلامة"، صفحة 44

← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 46

الذراع المتراوح ووحدات الإدارة وتوصيات السرعات

عندما يُضغَط زر تحرير القفل، يمكن تحريك الذراع المتراوح إلى الموضع المرغوب. الذراع المتراوح يجب أن يكون مستقرًا في موضعه النهائي بثبات في كل واحد من أوضاع التشغيل. احرص على مراعاة توصيات السرعة الواردة في الجدول.

← الشكل 2

ملاحظة: يكون الذراع المتراوح مجهّزًا بالوظيفة EasyArm Lift. تدعم هذه الوظيفة حركة الذراع المتراوح إلى الأعلى.

أدوات العمل

كلاب العجين مجهّز بغطاء حماية قابل للفك لحماية وحدة الإدارة من الأوساخ.

أداة العمل	الاستخدام
	- كلاب العجين - عجن العجين، مثلاً عجينة الخميرة، عجينة الخبز، عجينة البيتزا، عجينة المعكرونة وعجينة الحلوى. - وضع الإضافات في العجين، مثلاً البذور.

¹ على حسب الطراز

1. لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا إذا تحقق واحدٌ من الاشتراطات التالية:
 - الذراع المتراوح معشّق في موضع أفقي على نحو مستقر، وتم تركيب الوعاء أو ماكينة صنع الأيس كريم.
 - الذراع المتراوح معشّق في موضع رأسيّ، والغطاء الواقي لوحدة الإدارة أو ملحق مُجمّع مُرْكَب بصورة صحيحة.

التأمين ضد إعادة التشغيل

- يحول التأمين ضد إعادة التشغيل دون أن يبدأ جهازك المعالجة من تلقاء نفسه بعد انقطاع التيار الكهربائيّ.
- يُعاد تشغيل الجهاز بعد انقطاع التيار الكهربائيّ. لا يمكن إعادة بدء عملية المعالجة مرةً أخرى إلا بعد وضع المفتاح الدوار على O/off.

التأمين ضد التحميل الزائد

- يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرّك ومكوّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

الاستعمال

نصب الجهاز

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستو ونظيف وناعم.
2. اضبط كابل الشبكة الكهربائية بمقدار الطول المطلوب.
- الطرازات ذات درج تخزين الكابل:
 - لاختزال طول الكابل، ادفع الكابل إلى داخل درج تخزين الكابل.
 - لإطالة طول الكابل مرةً أخرى، اسحب الكابل من درج تخزين الكابل.
- الطرازات ذات بكرة لف الكابل:
 - اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب وأطلقه ببطء.
 - لإعادة لف الكابل، شد الكابل لمسافة قصيرة وأترك الكابل يلف.

ملاحظة: لا تدفع الكابل في بكرة لف

- الكابل يدويًا. في حالة انمشار الكابل، يُسحب الكابل بالكامل للخارج ثم يُترك لكي يلتف مجدّدًا.

3. لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

1. تُثبّت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وحل صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في اتجاه حركة عقارب الساعة.

← الشكل 3

2. لتغيير وضع الضبط، أدر أداة العمل في الاتجاه المرغوب.

← الشكل 4

وضع الضبط المثاليّ	المسافة حتى الوعاء تقريبًا 3 مم
الإدارة في اتجاه دوران عقارب الساعة	رفع أداة العمل
الإدارة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة	خفض أداة العمل

3. اضغط على زر تحرير القفل وادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.
4. راجع وضع الضبط.
5. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.
6. تُثبّت المضرب الدوّار بيدٍ على الجزء السفليّ وأحكم ربط صامولة الزنق باستخدام المفتاح الشوكيّ في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.

وضع الصف

- تواصل وحدات الإدارة التحرك بعد الإطفاء لبضع ثوانٍ، إلى حين بلوغ وضع الصف الصحيح.

- ملاحظة:** لا يمكن فتح الذراع المتراوح أو غلقه مع وجود أداة مرّكبة إلا عندما تقع وحدة الإدارة في وضع الصف الصحيح.

- نصيحة:** يمكنك إصلاح وضع صف خاطئ بنفسك بسهولة.

← "التغلب على الاختلالات"، صفحة 46

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

- يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحو غير مرغوب.
- لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا عندما يتعشّق الذراع المتراوح في موضع العمل بصورة صحيحة.
- في بعض الطرازات:

تحضير الجهاز

1. اضغط على زر تحرير القفل وارفع الذراع المتراوح، إلى أن يتعشّق.

← الشكل 5

2. ضع الوعاء في الجهاز الأساسي.

← الشكل 6

احرص على مراعاة الفجوات في الجهاز الأساسي.

3. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة إلى أن يتعشّق.

← الشكل 7

4. اضغط أداة العمل في وحدة الإدارة الرئيسية، إلى أن تتعشّق.

← الشكل 8

5. لاستخدام كلاب العجين:

- اقبس كلاب العجين مع غطاء حماية مركّب في وحدة الإدارة الرئيسية.
- أدر غطاء الحماية إلى أن يتعشّق كلاب العجين بالكامل.

← الشكل 9

يجب أن يغطي غطاء الحماية [a] وحدة الإدارة الرئيسية بالكامل.

6. عبّئ المكوّنات في الوعاء.

← الشكل 10

7. اضغط على زر فك تأمين الغلق واضغط الذراع المتراوح إلى الأسفل على نحو غير كامل.

← الشكل 11

8. ثبت الذراع المتراوح في وضع مفتوح قليلاً. ارفع الغطاء من الأمام برفق، وأزحه بالكامل على الوعاء وأنزله.

← الشكل 12

9. ادفع الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.

← الشكل 13

معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل

1. قم بتوصيل القابس الكهربائي.
2. انقل المفتاح الدوار إلى السرعة المرغوبة.

← الشكل 14

3. لمعالجة المكوّنات لفترة قصيرة بأعلى سرعة، اضبط المفتاح الدوار على M واستمر في الضغط عليه طوال وقت المعالجة المطلوب.

← الشكل 15

4. عبّئ مزيداً من المكوّنات من خلال منفذ التعبئة في أثناء عملية المعالجة عند الرغبة.

← الشكل 16

5. لإعادة تعبئة كميات أكبر من المكوّنات:

- اضبط المفتاح الدوار على O/off وانتظر حتى يتوقّف الجهاز عن الدوران.

- ارفع الذراع المتراوح برفق واسحب الغطاء.

- عبّئ المكوّنات في الوعاء.

- ركب الغطاء واضغط الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشّق.

6. عالج المكوّنات إلى أن يتم الوصول إلى النتيجة المرغوبة.

7. ضع المفتاح الدوار على O/off.

← الشكل 17

انتظر توقّف الجهاز عن الحركة.

✓ تتوقف عملية المعالجة وتتحرك وحدات الإدارة إلى وضع الصف.

إنهاء المعالجة

← الشكل 18 - 22

استخدام وحدات إدارة الملحقات

ملاحظات

- اخلع غطاء الحماية، لاستخدام الملحقات على وحدة الإدارة 2 أو 3.
- أغلق وحدات الإدارة غير المستخدمة دائماً بواسطة أغطية الحماية.
- احرص على مراعاة دليل الاستعمال الفاص بالملحق.

← الشكل 23 - 26

نظرة عامة على التنظيف

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

◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.

◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.

الملحقات مخصصة حسب كل جهاز. يُرجى دائماً عند الشراء توضيح المسمى الدقيق (E-Nr) الخاص بجهازك. تعرف في الكatalog الخاص بنا أو في المتجر الإلكتروني أو لدى خدمة العملاء ماهية الملحقات المتوفرة لجهازك. www.bosch-home.com

أمثلة تطبيقية

ملاحظة: كي تختلط مكوّنات عجائن الخميرة أو العجائن المخمّرة مع محتوى كبير من الماء على الوجه الأمثل، صب السائل أولاً في الوعاء.

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

← الشكل 28

◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

نصيحة: يمكن أن تحدث تغيّرات لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 27

الملحقات الخاصة

يمكنك شراء الملحقات من خدمة العملاء أو من المتاجر المتخصصة أو عبر الإنترنت. لا تستخدم إلا الملحقات الأصلية، لأنها متوافقة تماماً مع جهازك.

وصفّة مقترحة

الوصفّة	المكوّنات	المعالجة
كعكة فواكه سميكة	3 بيض 135 ج سكر 135 ج زبد اصطناعي (مارغرين) 255 ج طحين 10 ج خميرة بكنج بودر 150 ج زبيب 150 ج ثمار فواكه جافة مخلوطة	- رغّب ذراع التقليب الملزوني. - عبّي كافة المكوّنات ما عدا ثمار الفواكه الجافة. - عالج لمدة 30 ثوان على المستوى 1. - ثم عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى 5. - اضبط على المستوى 2. - أضف ثمار الفواكه الجافة في غضون 30-60 ثوان.
	ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحد أقصى.	

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.
	◀ تحقق مما إذا كان جهازك مزوّدًا بالكهرباء.
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة.	المفتاح الدوار مضبوط بصورة خاطئة.
	◀ ضع المفتاح الدوار قبل عملية المعالجة على O/off.

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.	كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية. ◀ ضع المفتاح الدوار على O/off. ◀ قلّل كمية المكوثات. ◀ اترك الجهاز يبرد، كي تلغي تفعيل مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
الجهاز أو الملحق محجوز.	◀ ضع المفتاح الدوار على O/off. ◀ أزل العائق.
هناك نظام أمان مفعل.	◀ عالج السبب الذي أفضى إلى توقف الجهاز. ◀ "أنظمة الأمان والسلامة"، صفحة 44
الذراع المتراوح لا يفتح أو ينغلق لأن الأداة عالقة في الوعاء.	وحدة الإدارة ليست في وضع الصف. 1. ضع المفتاح الدوار على O/off. 2. عندما يتعدّر غلق الذراع المتراوح، أزل الأداة. 3. أغلق الذراع المتراوح، حتى يتعشّق بصورة صحيحة في موضع العمل. 4. ضع المفتاح الدوار لوهلة قصيرة على 1، ومن ثم مرة أخرى على O/off. ✓ تواصل وحدة الإدارة الدوران لوهلة قصيرة، إلى حين بلوغ وضع الصف.
المضرب الدوّار المحترف يلامس الوعاء أو لم تُلطّ المكوثات بصورة صحيحة.	المسافة الفاصلة عن الوعاء ليست مضبوطة بصورة صحيحة. ◀ صحّح الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافي. ◀ "الضبط الدقيق للمضرب الدوّار الاحترافي"، صفحة 43

التخلص من الجهاز القديم

1. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء.
 2. اقطع كابل الكهرباء.
 3. تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.



هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية

خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقاً لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء

وإلكترونية 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.

لمدة 7 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.



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, 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, consisting of 20 lines in total. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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



8001318330 (040603)

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