BOSCH



MultiTalent 8
Compact food processor

MC812....G

[en]	Instruction manual	Compact food processor	3
[ms]	Arahan pengendalian	Pemproses makanan kompak	14
[zf]	使用說明書	多功能食物處理器	26
[zh]	使用说明书	小型食物處理器	35
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	54

Intended use

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time in domestic use. The appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if other accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.
Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety notices

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give the appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and / or knowledge if they are given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance.
Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and / or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.
- If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Always use the pusher for adding ingredients. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft.
- Care should be taken when handling sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning. Clean with a brush.
- Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of the cutting discs by the edge only.
- Never reach into the attached blender jug. Do not remove / attach the blender jug until the drive has stopped. Do not touch the blender blades with bare hands.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a maximum of 0.4 litres of hot or frothing liquid.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with the packaging material.

⚠ Caution!

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process ingredients. Do not operate at no-load. Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. ➔ *“Cleaning and maintenance” see page 11*

Explanation of the symbols on the appliance or accessory


Follow the instructions in the operating instructions.


Caution! Rotating blades.


Caution! Rotating tools.
Do not reach into the filling opening.

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use....3
Important safety notices....3
Overview....5
Before using the appliance for the first time....6
Parts and operating controls....6
Preparation....7
Use of tools....7
Cutting discs....8
Citrus press....9
Blender....10
Universal cutter....10
Sample recipe for the universal cutter....11
Cleaning and maintenance....11
Troubleshooting....12
Special accessories....13
Disposal....13
Guarantee....13

Overview

→ **Fig. A**

1 Base unit
- **a** Rotary switch
- **b** Illuminated ring (operation indicator)
- **c** Drive (2 or 3-speed *)
- **d** Cable storage compartment

2 Bowl

3 Drive shaft 1 (grey)

4 Drive shaft 2 (black) *

5 Lid
- **a** Pusher
- **b** Pusher insert

6 Tools
- **a** Tool holder
- **b** Universal blade with blade guard
- **c** Kneading hook (plastic) *
- **d** Kneading hook (metal) *
- **e** Stirring whisk
- **f** Drive housing for stirring whisk

7 Disc holder

8 Cutting discs *
- **a** Reversible slicing disc – thick / thin
- **b** Reversible shredding disc – coarse / fine
- **c** French fries disc
- **d** Asian vegetable disc

9 Citrus press *
- **a** Strainer basket
- **b** Pressing cone

10 Universal cutter *
- **a** Jug with drive
- **b** Lid

11 Blender
- **a** Blender jug made of Tritan
- **b** Blade insert
- **c** Lid
- **d** Filling opening
- **e** Funnel

12 Accessories bag

* depending on model

Before using the appliance for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!
Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of the packing materials.
- Check that all parts are present and examine them for obvious damage. → **Fig. A**
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time. → *"Cleaning and maintenance" see page 11*

Parts and operating controls

Important!
The bowl, lid / jug of the universal cutter and the blender jug are not suitable for use in the microwave.

Colour coding

The appliance has a 2 or 3-speed drive (depending on the model). Every speed setting is identified with a different colour (black, grey und red). This colour coding system can also be found on the accessories. The accessories are automatically connected to the right speed setting.

Low speed, black
to drive shaft 2
For using the metal kneading hook.



Medium speed, grey
to drive shaft 1
For using the cutting discs and citrus press.



High speed, red
without drive shaft
For using the blender and universal cutter.



Rotary switch with illuminated ring

→ **Fig. B**

The rotary switch is used to select the required speed or to switch the appliance off. The integrated illuminated ring lights up during operation. If there is an error in operation, the electronic fuses trip or the appliance has a defect, the appliance will no longer switch on and the illuminated ring will flash.

Caution!
Only use the rotary switch to switch the appliance on and off. Switching off by opening the lid will damage the appliance.

Settings	
M	Instantaneous switching at maximum speed. Hold down switch for required duration.
0/off	Stop / Switch off
min – max	Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.
Pulse	Intermittent operation at maximum speed. Recommended for making e.g. milkshakes in the blender.

Cable storage compartment

→ Fig. C

The appliance is equipped with a cable storage compartment. The length of the power cord can be adjusted as required by pulling out or pushing it back.
After finishing work, push the power cord into the cable storage compartment by jerking it back in.

Preparation

- Place the base unit on a flat, clean and stable surface.
- Pull the power cord out to the required length.

⚠ Risk of injury!

– Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete.
– While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft.
– After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools / accessories only once the drive is at a standstill.

Important!

– Do not switch the appliance on until tools or accessories have been completely attached.
– The appliance cannot be switched on unless the bowl has been inserted correctly and closed with the lid. The lid lug must be fully inserted in the slot of the bowl handle.
– Only use the rotary switch to switch the appliance on and off.

Use of tools

⚠ Risk of injury!

While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft.

Universal blade



For cutting and chopping.

⚠ Risk of injury!

Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Take hold of the universal blade by the edge of the plastic handle only.

Kneading hook (plastic)



For kneading dough (e.g. yeast dough, cake mixture) and mixing in ingredients which are not to be cut up (e.g. raisins, chocolate chips).

→ Fig. D

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼ / ●) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Press drive shaft 1 into the tool holder until it locks into position.
3. Place the tool holder with the drive shaft on the drive. Place the universal blade or kneading hook on the tool holder and release.

Caution!

Do not add ingredients until tools have been fitted.

4. Add ingredients.
5. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼ / ●) when doing so.
6. Rotate the lid clockwise as far as possible.
7. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

8. To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**. Remove the pusher and add ingredients through the filling opening.

- Add liquids through the pusher. The pusher insert can be used as a measuring jug.

9. After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.

Emptying the bowl

10. Rotate the lid anti-clockwise and remove.
11. Take the tool holder with the universal blade or kneading hook out of the bowl. Remove the tool from the tool holder.
12. Rotate the bowl anti-clockwise and remove. Empty the bowl.

- Clean all parts immediately after use. → *"Cleaning and maintenance" see page 11*

Stirring whisk



For cream, egg white and light dough (e.g. sponge mixture). Not suitable for solid ingredients.

→ **Fig. E**

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼/●) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Insert the stirring whisk in the drive housing until it locks into position.
4. Attach the drive housing to the drive shaft, rotating slightly.
5. Add ingredients.
6. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼/●) when doing so.
7. Rotate the lid clockwise as far as possible.
8. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. → *"Cleaning and maintenance" see page 11*

Kneading hook (metal)



For kneading heavy dough and mixing in ingredients which are not to be cut up (e.g. raisins, chocolate chips).

→ **Fig. F**

1. Place drive shaft 2 on the drive.

Caution!
Always use drive shaft 2 with the metal kneading hook.

2. Attach the bowl. Observe the marking (▼/●) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
3. Place the metal kneading hook on the drive shaft and press firmly.
4. Add ingredients.
5. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼/●) when doing so.
6. Rotate the lid clockwise as far as possible.
7. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting. → *"Adding more ingredients" see page 7*

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. → *"Cleaning and maintenance" see page 11*

Cutting discs

⚠ Risk of injury!
Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Take hold of the discs by the edge only. Do not reach into the filling opening. Always use the pusher for adding ingredients.

Reversible slicing disc – thick/thin



For slicing fruit and vegetables.
Marking on the reversible slicing disc:
"1" for the thick cutting side
"3" for the thin cutting side

Caution!
The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Only slice boiled waxy potatoes when they are cold.

Reversible shredding disc – coarse / fine



For shredding vegetables, fruit and cheese, except hard cheese (e.g. Parmesan).
Marking on the reversible shredding disc:
“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Caution!
The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only.

French fries disc



For slicing raw potatoes for chips.

Asian vegetable disc



For slicing fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Note: Attach French fries disc or Asian vegetable disc with the blade facing up. Discs suitable for other purposes are available from specialist outlets (see chapter “Special accessories”).

Pusher with insert

➞ **Fig. G**

The pusher can be used in two variants.

Variant 1: For e.g. herbs, leeks, carrots. Insert the pusher in the opening of the lid. Push down the food to be processed with the pusher insert.

Variant 2: For e.g. apples, potatoes. Position the pusher insert in the pusher and rotate until both parts are connected. Push down the food to be processed with the pusher.

➞ **Fig. H**

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼ / ●) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Take the disc out of the protective cover. Place the disc on the disc holder. Turn the desired slicing / shredding side to face up. Place the disc on the disc holder so that the drive couplings on the holder engage with the disc openings. The disc must rest on the lateral lugs of the disc holder.
4. Attach the disc holder to the drive shaft, rotating it slightly.
5. Attach the lid with the pusher. Observe the marking (▼ / ●) when doing so.
6. Rotate the lid clockwise as far as possible.
7. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.
8. Add the ingredients for slicing or shredding and push down with the pusher, applying light pressure. Cut beforehand if necessary.

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. Doing so prevents residue from drying on. ➞ *“Cleaning and maintenance” see page 11*

Caution!
Finish processing and empty the bowl before the processed food reaches the lower edge of the disc holder.

Note: Add chocolate before switching on and cover with the pusher. After switching on, push down with the pusher.

Citrus press



For squeezing juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits and lemons.

Caution!
The citrus press must be completely assembled before use.

➞ **Fig. I**

1. Attach the bowl. Observe the marking (▼ / ●) when doing so. Rotate the bowl clockwise as far as possible.
2. Place the drive shaft on the drive.
3. Place the strainer basket on the drive shaft. Observe the marking (▼ / ●) when doing so. Turn the strainer basket clockwise. The lug on the strainer basket must be fully inserted in the slot in the bowl handle.
4. Attach and press on the pressing cone.
5. Insert the mains plug.Set the rotary switch to the setting **min**.

6. Press one half of the citrus fruit down on the pressing cone. The juice will run into the container.

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. Doing so prevents residue from drying on. ➔ *"Cleaning and maintenance" see page 11*

Caution!
Check the fill level. Maximum processing quantity: 1000 ml fruit juice.

Blender



For mixing liquid or semi-solid food, for cutting / chopping raw fruit and vegetables and for puréeing food.

Blender jug made of Tritan
Tritan is an unbreakable plastic with no discernable taste or smell. Blender jugs made of Tritan can be used to process ice cubes and frozen food.

⚠ Risk of injury
Never reach into the attached blender! Do not remove / attach the blender until the drive is at a standstill. Do not touch the blades of the blade insert with bare hands.

⚠ Risk of scalding!
When processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a maximum of 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Caution!
Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.

➔ **Fig. J**

1. Attach the blender. Observe the marking (▼) when doing so. Rotate the blender clockwise as far as possible.
2. Add ingredients.

Processing quantities	
Solid food	For optimum results 80 g
Liquids	max. 1.5 l
Hot or frothing liquids	max. 0.4 l

3. Attach the lid and rotate clockwise. The lid lug must be fully inserted in the slot of the blender handle.

Caution!
– Do not operate the blender when empty.
– The blender will not operate until the lid is screwed on tight.

4. Insert the mains plug. Set the rotary switch to the desired setting.

Adding more ingredients

5. To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**. Remove the lid and add ingredients, or
6. Remove the funnel and gradually add solid ingredients through the filling opening.
7. Pour liquid ingredients through the funnel.

- After processing, set the rotary switch to **0/off**. Disconnect the mains plug.
- Clean all parts immediately after use. ➔ *"Cleaning and maintenance" see page 11*

Tip: To preclean, pour a little water with detergent into the attached blender. Switch to setting **M** for several seconds. Discard the water and rinse the blender with clean water.

Universal cutter



For cutting up small quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables. It is not permitted to cut up coffee beans, peppercorns, sugar, poppy seeds and horseradish.

⚠ Risk of injury
Do not remove / attach the universal cutter until the drive has stopped. Do not touch the blades of the blade insert with bare hands. Never reach into the jug of the universal cutter! To remove chopped food, use a suitable implement (e.g. spoon).

Caution!
The universal cutter will not operate until the lid is screwed on tight.

→ **Fig. K**

1. Attach the jug. Observe the marking (▼) when doing so. Rotate the jug clockwise as far as possible.
2. Add ingredients.
3. Attach the lid and rotate clockwise. The lid lug must be fully inserted in the slot of the jug.
4. Insert the mains plug. Turn the rotary switch to setting **M** and hold.

Note: The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients will be cut. With herbs the desired cutting result may be achieved very quickly after switching the appliance on. A brief "tap" on setting **M** may be sufficient.

- After processing, release the rotary switch. Disconnect the mains plug.

After using the appliance

- Rotate the universal cutter anti-clockwise and remove.
- Turn the universal cutter over, and the chopped food will fall into the lid.
- Hold the lid. Rotate the jug anti-clockwise and remove.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts immediately after use. → *"Cleaning and maintenance" see page 11*

Sample recipe for the universal cutter



Honey and hazel nut spread

– 10 g hazelnuts
– 100 g honey (room temperature)

- Put the nuts in the universal cutter jug and grind for 5 seconds on setting **M**.
- Add honey and process for 10 seconds on setting **M**.

Note the recomended processing quantities and times. → **Fig. N**

Cleaning and maintenance

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning will guarantee a long service life.

General information

- Clean all parts immediately after use. This will prevent residues from drying on and possibly attacking the plastic (e.g. essential oils in herbs).
- When processing food such as carrots and red cabbage, plastic parts may become discoloured. This can however be removed with a few drops of cooking oil.

Caution!

– Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
– Do not use any sharp, pointed or metal objects.
– Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
– Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

⚠ **Risk of injury!**

– Take care when handling sharp cutting blades.
– Grasp the universal blade by the edge of the plastic handle only.
– Grasp the cutting discs by the edge only.
– Never grasp the sharp blades or edges of the dicer insert. Grasp the slicing disc by the plastic stud in the centre only.
– Do not touch the blender blades and universal cutter blades with bare hands.
– Use a brush to clean the blades and cutting discs.

⚠ **Risk of electric shock!**

Unplug the appliance before cleaning it.

Cleaning the base unit

- Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the bowl, tools and accessories

- It is recommended rinsing all parts under running water immediately after use.
- Take accessories apart before cleaning. Do this in reverse order as described in the individual chapters.
- After cleaning, allow all parts to dry thoroughly or rub dry.

Taking the stirring whisk apart for cleaning

The stirring whisk can be taken apart for cleaning.

→ **Fig. L**

1. Remove the stirring whisk from the gear.
2. Push in the lug and lift off the gear cover.
3. Remove both gear wheels from the housing. Clean carefully with a brush.
4. After cleaning and drying, re-assemble all parts in reverse order.

Cleaning the blender

The blender jug (without the blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof. Do not clean the blade insert in the dishwasher but under running water (do not soak in water).

Taking the blade insert apart for cleaning

→ **Fig. M**

1. Turn the empty blender jug over. Rotate the blade insert anti-clockwise by the wings. The blade insert will release.
2. Take the blade insert out and remove the sealing ring.
3. After cleaning and drying, fit the sealing ring to the blade insert.
4. Fit the blade insert into the blender jug from below and rotate clockwise to secure. Rotate the blade insert at least until the wing matches up with the marking on the blender jug.

Caution!

Never use the blade insert without the seal.

Cleaning the universal cutter

It is recommended cleaning the universal cutter immediately after use. This will prevent residues from drying on and possibly attacking the plastic (e.g. essential oils in herbs). Do not clean the jug with the drive in the dishwasher but under running water using a brush. Do not leave in water. To dry, place the jug with the drive facing up.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!

Before dealing with any faults, disconnect the mains plug.

Important information:

The illuminated ring (operation indicator) will flash if there is an error in operation, the electronic fuses have tripped or the appliance has a defect.

Fault:

Appliance is no longer working.

Possible cause:

The appliance has been overloaded (e.g. tool jammed by food) and the electronic fuse has tripped.

Remedial action:

- Set rotary switch to **0/off**.
- Disconnect the mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance back on again.

Possible cause:
An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.

Remedial action:
- Set rotary switch to **0/off**.
- Disconnect the mains plug.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance back on again.

Fault:
Appliance does not start.

Possible cause:
Parts not correctly attached. Lid not closed completely.

Remedial action:
- Set rotary switch to **0/off**.
- Disconnect the mains plug.
- Attach parts correctly according to the instructions and close the lid completely.
- Switch the appliance back on again.

Important information:
If the fault cannot be eliminated, please contact customer service (see customer service addresses at the end of this booklet).

Special accessories

(available from a specialist outlet if not included with the appliance)

French fries disc (MUZ45PS1)
For slicing raw potatoes for chips.

Asian vegetable disc (MUZ45AG1)
For slicing fruit and vegetables into fine strips for Asian vegetable dishes.

Grating disc coarse (MUZ45RS1)
For grating raw potatoes e.g. for potato pancakes or dumplings.

Potato fritter disc (MUZ45KP1)
For grating raw potatoes for rösti and potato fritters and for cutting fruit and vegetables into thick slices.

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Pengendalian mengikut peraturan

Perkakas ini hanya sesuai untuk pengunaan di dalam rumah atau persekitaran sepertinya. Gunakan peranti hanya untuk kuantiti dan masa pemprosesan domestik.
Perkakas ini sesuai untuk mengadun, menguli, memukul, memotong dan memarut makanan. Perkakas ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Aplikasi tambahan boleh digunakan, apabila menggunakan aksesori lain yang diluluskan oleh pengilang. Gunakan alat hanya dengan bahagian dan aksesori asli yang diluluskan. Jangan gunakan pemasangan ini untuk peranti lain.
Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Arahan keselamatan penting

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Jika perkakas diberikan kepada pihak yang lain, sertakan bersama manual ini. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku.
Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

⚠ Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

- Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada perkasas, seperti penukaran kord kuasa yang rosak, hanya boleh dilakukan oleh servis pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!
- Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti. Plat panas. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam.

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

⚠ Risiko kecederaan!

- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa. Selepas dimatikan, pemacu bergerak untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya!
- Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau aci pengisi dengan tangan semasa operasi. Untuk menekan makanan, sentiasa gunakan penolak. Jangan masukkan sebarang objek (contohnya sudu kayu) dalam mangkuk atau dalam aci pengisi.
- Berhati-hati semasa mengendalikan bilah tajam, semasa mengosongkan bekas dan semasa membersih. Untuk membersihkannya, gunakan berus.
- Jangan sentuh bilah pisau universal dengan tangan yang terdedah. Sentiasa simpan bilah pisau universal dalam sarungnya apabila tidak digunakan. Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja!
- Jangan sesekali pegang di dalam bekas pengadun yang telah dipasang! Pasang / tanggal bekas pengadun hanya apabila pemacu telah berhenti. Jangan pegang bilah pengadun dengan tangan kosong.

⚠ Risiko lecur!

Semasa penyediaan bahan campuran yang panas, stim boleh terbentuk dalam tudung melalui corong. Masukkan maks. 0.4 liter cecair panas dan berbuih.

⚠ Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

⚠ Perhatian!

Adalah dicadangkan supaya jangan sesekali tinggalkan alat dihidupkan terlalu lama daripada yang diperlukan untuk pemprosesan makanan. Jangan kendalikan dalam keadaan tanpa beban. Jangan dedahkan pengadun kepada suhu melebihi 80°C.

⚠ Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. ➜ *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 22*

Penjelasan tentang simbol pada perkakas dan. alat ganti



Ikut peraturan dalam arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



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

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....14
Arahan keselamatan penting.....14
Sepintas lalu.....16
Sebelum penggunaan kali pertama.....17
Bahagian dan elemen kawalan 17
Persediaan 18
Penggunaan alat 18
Cakera pemotong.....19
Pemerah Sitrus 21
Pengadun 21
Pemotong kecil universal.....22
Contoh resipi untuk pemotong kecil universal 22
Pembersihan dan penjagaan.....22
Bantuan sekiranya bermasalah.....24
Aksesori pilihan 24
Arahan tentang pelupusan 25
Syarat-syarat waranti.....25

Sepintas lalu

➜ **Rajah A**

1 Unit asas
- **a** Suis putaran
- **b** Paparan pengendalian (Gelang berlampu)
- **c** Pemacu (bertahap 2 atau 3 *)
- **d** Penyimpanan plag kuasa

2 Mangkuk

3 Gandar pemacu 1 (kelabu)

4 Gandar pemacu 2 (hitam) *

5 Tudung
- **a** Penolak
- **b** Aksesori penyumbat

6 Alat
- **a** Pemegang alatan
- **b** Bilah universal dengan sarung
- **c** Cangkuk uli (plastik) *
- **d** Cangkuk uli (besi) *
- **e** Pengacau
- **f** Perumah gear untuk pengacau

7 Pemegang cakera

8 Cakera pemotong *
- **a** Cakera pemotong – tebal / nipis
- **b** Cakera pemarut – kasar / halus
- **c** Cakera kerepek
- **d** Cakera sayur-sayuran Asia

9 Pemerah sitrus *
- **a** Bakul penapis
- **b** Kon penekan

10 Pemotong kecil universal *
- **a** Bekas dengan pemacu
- **b** Tudung

11 Pengadun
- **a** Bekas pengadun daripada Tritan
- **b** Unit bilah
- **c** Tudung
- **d** Port isian semula
- **e** Corong

12 Beg aksesori

* bergantung kepada model

Sebelum penggunaan kali pertama

Sebelum perkakas baru boleh digunakan, perkakas ini mestilah dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan diperiksa.

Perhatian!
Jangan kendalikan perkakas yang rosak!
- Keluarkan unit asas dan semua aksesori daripada pembungkusan dan buang bahan bungkusan yang ada.
- Periksa kesempurnaan semua bahagian.dan untuk kerosakan yang boleh dilihat. → **Rajah A**
- Sebelum penggunaan pertama, basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan.
  → *"Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 22*

Bahagian dan elemen kawalan

Penting!
Mangkuk, penutup / bekas pemotong kecil universal dan bekas pengadun tidak sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro!

Kod warna

Perkakas mempunyai 2 atau 3 tahap pacuan (bergantung kepada model). Setiap kelajuan telah ditanda dengan warna yang berbeza (hitam, kelabu dan merah). Kod warna juga boleh ditemui dalam lampiran. Bahagian aksesori akan disambung secara automatik dengan tahap kelajuan yang betul.

Putaran rendah, hitam
dengan paksi pemacu 2
Untuk penggunaan cangkuk uli besi.



Putaran sederhana, kelabu
dengan paksi pemacu 1
Untuk penggunaan cakera penghancur dan pemerah sitrus.



Putaran tinggi, merah
tanpa paksi pemacu
Untuk penggunaan pengadu dan pemotong kecil universal.



Suis putaran dengan gelang berlampu

→ **Rajah B**

Dengan suis putaran memilih hidup atau mati pada kelajuan yang dimahukan bagi alat. Gelang berlampu menyala juga semasa penggunaan. Apabila terdapat ralat dalam operasi peranti, mencetuskan fius elektrik atau kerosakan pada peranti, peranti tidak boleh dihidupkan dan gelang berlampu akan berkelip.

Perhatian!
Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas. Penghentian melalui pembukaan penutup boleh menyebabkan kerosakan pada perkakas.

Tetapan	
M	Tork litar pada kelajuan penuh. Tahan suis untuk tempoh yang dimahukan.
0/off	Hentikan / Matikan
min – max	Kelajuan kerja bleh ditetapkan tak bertahap dari putaran rendah ke tinggi.
Pulse	Operasi selang dengan putaran tertinggi. Disarankan untuk penyediaan cth. Susu kock di dalam pengadun.

Penyimpanan plag kuasa

➞ Rajah C

Alat ini disediakan dengan ruang kabel kuasa. Panjang kord kuasa boleh dilaraskan sewajarnya dengan menarik atau menolak kembali kabel.
Selepas kerja, kord boleh ditolak kembali ke dalam ruang simpan kord dengan penolakan sedikit.

Persediaan

- Letakkan unit ke atas permukaan yang licin, bersih dan teguh.
- Tarik kabel kuasa mengikut panjang yang dimahukan.

⚠ Risiko kecederaan!

– Jangan memasukkan palam sesalur sehingga semua persiapan untuk bekerja dengan perkakas telah lengkap.
– Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau tiub masukan semasa operasi.
– Selepas dimatikan, pemacu masih bergerak untuk seketika. Jangan menukar alat / aksesori sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Penting!

– Hanya hidupkan perkakas apabila peralatan atau aksesori telah dipasang sepenuhnya.
– Alat ini tidak boleh dihidupkan jika mangkuk tidak diletakkan dengan betul dan ditutup dengan penutup. Hidung penutup mesti duduk sepenuhnya di dalam slot pemegang mangkuk.
– Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.

Penggunaan alat

⚠ Risiko kecederaan!

Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau aci pengisi dengan tangan semasa operasi. Tiada objek (contohnya sudu kayu) boleh dimasukkan dalam mangkuk atau dalam aci pengisi.

Bilah universal



Untuk mencincang dan melumat.

⚠ Risiko kecederaan!

Jangan sentuh bilah pisau universal dengan tangan yang terdedah. Sentiasa simpan bilah pisau universal dalam sarungnya apabila tidak digunakan. Pegang bilah universal hanya pada hujung pemegang plastik.

Cangkuk uli (plastik)



Untuk menguli doh (contohnya doh yis, adunan kek) dan untuk mencampur bahan, yang tidak harus dikisar (cth. kismis, cip coklat).

➞ Rajah D

1. Pasang mangkuk. Beri perhatian pada tanda (▼ / ●). Putar mangkuk mengikut arah jam sepenuhnya.
2. Tekan paksi pemacu 1 ke dalam pemegang peralatan sepenuhnya.
3. Pasang pemegang peralatan dengan paksi pemacu di atas pemacu. Letak bilah universal atau cangkuk uli di atas pemegang peralatan dan lepaskan.

Perhatian!

Sentiasa masukkan bahan penyediaan hanya selepas peralatan dipasang.

4. Tambah ramuan.
5. Letakkan penutup dengan penolak. Beri perhatian pada tanda (▼ / ●).
6. Putar penutup mengikut arah jam sepenuhnya.
7. Pasangkan plag. Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.

Menambah lebih banyak bahan

8. Untuk menambah bahan, setkan suis putar pada **0/off**. Tanggalkan penolak dan masukkan ramuan keras sedikit demi sedikit melalui tiub suapan.

- Tambah cecair melalui penolak. Aksesori penolak boleh digunakan sebagai bekas pengukur.

9. Selepas dioperasikan, setkan suit putar pada **0/off**. Cabutkan plag.

Kosongkan mangkuk

10. Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
11. Keluarkan pemegang alatan bersama dengan bilah universal atau cangkuk uli daripada mangkuk. Tanggalkan peralatan daripda pemegang peralatan.
12. Putarkan mangkuk mengikut arah lawan jam dan tanggalkannya. Kosongkan mangkuk.

- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. ➞ *"Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 22*

Pengacau



Untuk krim, putih telur dan doh ringan (contohnya kek span). Tidak sesuai untuk bahan makanan keras.

➞ **Rajah E**

1. Pasang mangkuk. Beri perhatian pada tanda (▼–●). Putar mangkuk mengikut arah jam sepenuhnya.
2. Letakkan paksi pemacu di atas pemacu.
3. Pasang bekas pengacau ke dalam perumah gear sepenuhnya.
4. Psang perumah gear ke atas paksi pemacu dengan memutarkannya sedikit.
5. Tambah ramuan.
6. Letakkan penutup dengan penolak. Beri perhatian pada tanda (▼–●).
7. Putar penutup mengikut arah jam sepenuhnya.
8. Pasangkan plag. Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.

- Selepas dioperasikan, setkan suit putar pada **0/off**. Cabutkan plag.
- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. ➞ *"Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 22*

Cangkuk uli (besi)



Untuk menguli doh berat dan untuk mencampurkan bahan, yang tidak harus dikisar (cth. kismis, cip coklat).

➞ **Rajah F**

1. Pasang paksi pemacu 2 di atas pemacu.

Perhatian!
Untuk cangkuk uli besi, paksi pemacu 2 mesti digunakan.

2. Pasang mangkuk. Beri perhatian pada tanda (▼–●). Putar mengkuk mengikut arah jam sepenuhnya.
3. Letakkan cangkuk uli besi di atas paksi pemacu dan tekan kuat.
4. Tambah ramuan.
5. Letakkan penutup dengan penolak. Beri perhatian pada tanda (▼–●).
6. Putar penutup mengikut arah jam sepenuhnya.
7. Pasangkan plag. Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki. ➞ *"Menambah lebih banyak bahan" lihat halaman 18*

- Selepas operasi, setkan suis putar pada **0/off**. Cabutkan plag.
- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. ➞ *"Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 22*

Cakera pemotong

⚠ Risiko kecederaan!
Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pada pinggirnya sahaja! Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan. Untuk menekan makanan, sentiasa gunakan penolak.

Cakera pemotong – tebal / nipis



Untuk menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran.
Label pada cakera hiris boleh terbalik:
"1" untuk bahagian hiris tebal
"3" untuk bahagian hiris nipis

Perhatian!
Cakera hiris boleh terbalik tidak sesuai untuk memotong keju, roti, kek dan coklat. Hiris kentang rebus yang berlilin hanya apabila ia telah sejuk.

Cakera pemarut – kasar / halus



untuk memayang sayur-sayuran, buah-buahan, keju, kecuali keju keras (misalnya Parmesan).
Label pada cakera pemarut boleh terbaik:
“2” untuk sisi parutan kasar
“4” untuk sisi parutan halus

Perhatian!
Cakera pemarut boleh terbalik tidak sesuai untuk memarut kekacang. Parut keju lembut hanya dengan bahagian kasar.

Cakera kerepek



Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Cakera sayur-sayuran Asia



Menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia.

Tip: Letakkan cakera kentang jejari atau sayur-sayuran Asia dengan bilah ke atas. Cakera, yang sesuai untuk tujuan lain, boleh didapati daripada pengedar (rujuk tajuk "Aksesori pilihan").

Penolak dengan pemasangan

➙ Rajah G

Penolak boleh digunakan dalam dua variasi.

Variasi 1: Untuk cth. Herba, bawang, lobak. Pasang penolak ke dalam pembukaan. Tolak masuk bahan makanan dengan pemasangan penolak.

Variasi 2: Untuk cth. Epal, kentang. Pasang pemasangan penolak ke dalah penolak dan pusing sehingga kedua-dua bahagian bersambung antara satu dengan yang lain. Tolak masuk bahan makanan dengan penolak.

➙ Rajah H

1. Pasang mangkuk. Beri perhatian pada tanda (▼ / ●). Putar mangkuk mengikut arah jam sepenuhnya.
2. Letakkan paksi pemacu di atas pemacu.
3. Keluarkan cakera daripada sarung keselamatan. Letak cakera di atas pemegang cakera. Pusing bahagian potongan / parutang yang diingini ke atas. Letakkan cakera seperti itu di atas pemegang cakera supaya pembawa pada pemegang cakera masuk ke dalam bukaan cakera. Cakera mesti di letakkan di atas pin sisi pemegang cakera.
4. Letakkan pemegang cakera di atas paksi pemacu dengan memutarkannya sedikit.
5. Letakkan penutup dengan penolak. Beri perhatian pada tanda (▼ / ●).
6. Putar penutup mengikut arah jam sepenuhnya.
7. Pasangkan plag. Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
8. Masukkan bahan untuk dipotong atau diparut dan tolak masuk dengan penolak dengan perlahan. Sekiranya perlu, kecilkan terlebih dahulu.

- Selepas dioperasikan, setkan suit putar pada **0/off**. Cabutkan plag.
- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. Jangan keringkan sisa seperti di bawah. ➙ *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 22*

Perhatian!
Hentikan pemprosesan dan kosongkan mangkuk sebelum makanan yang diproses tersebut mencapai bahagian bawah pemegang cakera.

Tip: Masukkan coklat sebelum menghidupkannya dan tutup dengan penolak. Selepas dihidupkan, tolak masuk dengan penolak.

Pemerah Sitrus



Untuk memerah buah-buah sitrus seperti Oren, limau gedang, lemon.

Perhatian!
Pemerah sitrus mestilah dipasang dengan sempurna sebelum digunakan.

➔ **Rajah I**

1. Pasang mangkuk. Beri perhatian pada tanda (▼). Putar mangkuk mengikut arah jam sepenuhnya.
2. Letakkan paksi pemacu di atas pemacu.
3. Pasang bakul penapis di atas paksi pemacu. Beri perhatian pada tanda (▼). Putar bakul penapis mengikut arah jam sepenuhnya. Hidung pada bakul penapis mesti duduk di dalam slot pemegang mangkuk sepenuhnya.
4. Pasang kon pemerah dan tekan.
5. Pasang kord kuasa.Setkan suis putar pada tahap **min**.
6. Tekan buah sitrus yang dipotong dua bahagian ke dalam kon pemerah. Jus tersebut dituang ke dalam bekas.

■ Selepas dioperasikan, setkan suit putar pada **0/off**. Cabutkan plag.

■ Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. Jangan keringkan sisa seperti di bawah. ➔ *"Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 22*

Perhatian!
Beri perhatian pada keadaan isian. Jumlah pemprosesan maksimum: 1000 ml jus buah.

Pengadun



Untuk mencampurkan makanan cecair atau separa pepejal, mencincang/Melumatkan buah-buahan dan sayur-sayuran, mentah, memuriskan makanan.

Bekas pengadun daripada Tritan
Tritan adalah bahan sintetik yang tidak boleh pecah, tiada rasa dan tiada bau. Ketulan ais dan bahan makanan beku boleh diproses di dalam bekas pengadun daripada Tritan.

⚠ Risiko kecederaan
Jangan sesekali pegang di dalam pengadun yang telah dipasang! Pasang/tanggal pengadun hanya apabila pemacu telah berhenti. Jangan sentuh bilah universal dengan tangan yang terdedah.

⚠ Risiko lecur!
Semasa penyediaan bahan campuran yang panas, stim boleh terbentuk dalam tudung melalui corong. Masukkan maks. 0.4 liter cecair panas dan berbuih.

Perhatian!
Jangan dedahkan pengadun kepada suhu melebihi 80°C.

➔ **Rajah J**

1. Pasang pengadun. Beri perhatian pada tanda (▼). Putarkan pengadun ikut arah jam sehingga ia berhenti.
2. Tambah ramuan.

Kuantiti pemprosesan	
Makanan pepejal	optimum 80 g
Cecair	maks. 1.5 L
Cecair panas atau mendidih	maks. 0.4 L

3. Letak penutup dan pusing mengikut arah pusingan jam. Hidung penutup mesti duduk sepenuhnya di dalam slot pemegang pengadun.

Perhatian!
– Jangan mengendalikan peralatan yang kosong.
– Kendalikan pengadun hanya dengan penutup yang ditutup rapi.

4. Pasangkan plag. Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.

Menambah lebih banyak bahan

5. Untuk menambah ramuan, setkan suis putar pada **0/off**. Tanggalkan tudung dan masukkan ramuan, atau
6. Tanggalkan corong dan masukkan ramuan keras sedikit demi sedikit ke dalam bukaan suapan.
7. Masukkan ramuan cair melalui corong.

■ Selepas dioperasikan, setkan suit putar pada **0/off**. Cabutkan plag.

- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. ➜ *"Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 22*

Tip: Untuk pra-pembersihan, tuang sedikit air dengan bahan pencuci ke dalam pengadun yang dipasang. Setkan pada tahan **M** untuk beberapa saat. Buangkan air dan bilas pengadun dengan air jernih.

Pemotong kecil universal



Untuk memotong kecil dalam kuantiti kecil daging, keju keras, bawang, pasli, bawang putih, buah-buahan dan sayur-sayuran. Memotong kecil biji kopi, biji lada, gula, popi dan makanan laut adalah tidak dibenarkan.

⚠ Risiko kecederaan
Tanggal/pasang pemotong kecil universal hanya apabila pemacu telah berhenti. Jangan sentuh bilah universal dengan tangan yang terdedah. Jangan sesekali pegang di dalam bekas pemotong kecil universal! Untuk menanggalkan bahan makanan yang telah dipotong kecil, alat bantuan yang sesuai (cth. sudu) digunakan.

Perhatian!
Pencincang sejagat hanya berfungsi dengan penutupnya.

➜ **Rajah K**

1. Pasang bekas. Beri perhatian pada tanda (▼). Putar bekas mengikut arah jam sepenuhnya.
2. Tambah ramuan.
3. Letak penutup dan pusing mengikut arah pusingan jam. Hidung penutup mesti duduk sepenuhnya di dalam slot bekas.
4. Pasangkan plag. Setkan suis putar pada tahap **M** dan kekalkan.

Tip: Lebih lama perkakas kekal hidup, lebih halus hasil potongan. Bagi herba, hasil pengecilan yang diingini mungkin boleh dicapai selepas masa penghidupan pendek. "Tekan" seketikan pada tahan **M** mungkin sudah memadai.

- Selepas pemprosesan, lepas suis putar. Cabutkan plag.

Selepas menggunakan perkakas

- Putarkan pemotong kecil universal malawan arah pusingan jam dan tanggalkannya.
- Pusing pemontong kecil universal, bahan yang dipotong kecil akan jatuh di atas penutup.
- Pegang penutup. Putarkan bekas mengikut arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Baki bahan makanan yang dipotong kecil, dengan alat bantuan yang sesuai (cth. sudu) ditanggalkan daripada bekas.
- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. ➜ *"Pembersihan dan penjagaan" lihat halaman 22*

Contoh resipi untuk pemotong kecil universal



Asingkan madu dan hazelnut

– 10 g kacang hazel
– 100 g madu bunga (suhu bilik)

- Letakkan kekacang dalam mesin pengisar pada tahap **M** selama 5 saat
- Tambah madu dan proses selama 10 saat pada tahap **M**

Beri perhatian kepada kuantiti dan masa penyediaan yang disyorkan. ➜ **Rajah N**

Pembersihan dan penjagaan

Perkakas tidak perlu diselenggara! Rapi pembersihan memberi ketahanan untuk tempoh yang lama.

Tip am

- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. Sisa kering tidak akan memberi kesan pada bahan sintetik (contohnya melalui minyak pati dalam herba).

- Bagi penyediaan, contohnya, Lobak merah dan kubis merah, bahagian plastik boleh berubah warna, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Perhatian!
– Jangan gunakan alkohol atau agen pembersih yang mengandungi spirit yang melelas.
– Jangan menggunakan objek tajam, berbucu atau metal.
– Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.
– Bahagian tidak boleh tersepit dalam pencuci pinggan, kerana perubahan bentuk kekal boleh berlaku!

⚠ **Risiko kecederaan!**
– Berhati-hati semasa mengendalikan bilah tajam.
– Pegang bilah universal hanya pada pemegang plastik sahaja.
– Pegang cakera pemotong pada pinggirnya sahaja.
– Jangan sesekali memegang bilah dan bahagian tepi pemasangan pemotong dadu yang tajam. Pengan cakera pemotong hanya pada tombol plastik di tengah!
– Jangan pegang bilah pengadun dan bilah pemotong kecil universal dengan tangan kosong.
– Untuk membersihkan bilah dan cakera pemotong kecil, gunakan berus.

⚠ **Risiko kejutan elektrik!**
Cabut plag sebelum membasuh.

Membersihkan unit asas

- Jangan sesekali meredam unit asas ke dalam cecair, memegangnya di bawah air yang mengalir atau jangan bersihkannya menggunakan pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian keringkan unit asas.

Bersihkan mangkuk, peralatan dan aksesori

- Bilas kesemua bahagian serta-merta selepas penggunaan di bawah air yang mengalir.
- Tanggalkan aksesori sebelum membersih. Ulangi langkah mengikut susunan terbalik, seperti yang diterangkan di .dalam setiap tajuk.
- Selepas dibasuh, biarkan semua bahagian kering dengan rapi atau lapkan sehingga kering.

Tanggalkan bekas pengacau untuk dibersihkan
Bekas pengacau boleh ditanggalkan untuk dibersihkan.

→ **Rajah L**
1. Tanggalkan bekas pengacau daripada gear.
2. Tekan cuping dan angkat penutup gear.
3. Tanggalkan kedua-dua roda gear daripada perumah. Bersihkan dengan berhati-hati menggunakan berus.
4. Selepas dibasuh dan dikeringkan, pasang semula kesemua bahagian mengikut aturan songsang.

Membersihkan pengadun

Bekas pengadun (tanpa pemasangan bilah), tudung dan corong adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan bersihkan pemasangan bilah ke dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir (tidak di dalam air yang bertakung).

Menanggalkan pemasangan bilah untuk pembersihan

→ **Rajah M**
1. Putar bekas pengadun kosong. Pusingkan pemasangan bilah pada sayapnya melawan arah pusingan jam. Pemasangan bilah akan terlepas.
2. Tanggalkan pemasangan bilah dan tanggalkan gelang pengedap.
1. Selepas dibersihkan dan dikeringkan, pasang gelang pengedap pada pemasangan bilah.

2. Pasang pemasangan bilah dari bawah ke dalam bekas pengadun dan pusingkan mengikut arah pusingan jam. Pusing sekurang-kurangnya sayap selari dengan tanda pada bekas pengadun.

Perhatian!
Jangan sesekali menggunakan pemasangan bilah tanpa pengedap!

Membersihkan pemotong kecil universal

Sebaik-baiknya bersihkan pemotong kecil universal sejurus selepas digunakan. Sisa kering tidak akan serang bahan plastik (contohnya melalui minyak pati dalam herba).
Jangan bersihkan bekas dengan pemacu di dalam mesin basuh pinggan mangkuk tetapi di bawah air yang mengalir dengan berus. Jangan letakkannya ke dalam air! Untuk mengeringkan bekas dengan pemacu, pusingkan ke atas.

Bantuan sekiranya bermasalah

⚠ Risiko kecederaan!
Tanggalkan plag untuk menyelesaikan gangguan.

Tip penting:
Gangguan dalam pengendalian perkakas, pengaktifan pelindung elektronik atau kerosakkan pada perkakas akan ditunjukkan dengan kerlipan gelang cahaya (penunjuk pengendalian).

Gangguan:
Perkakas tidak berfungsi.

Sebab yang berkemungkinan:
Perkakas terlampau beban (cth. Peralatan dihalang oleh bahan makanan) dan pelindung elektronik telah diaktifkan.

Penyelesaian:
- Setkan suis putar pada **0/off**.
- Cabutkan plag.
- Baiki penyebab terlebih beban.
- Kendalikan perkakas semula.

Sebab yang berkemungkinan:
Meletakkan mangkuk atau pengadun di atas perkakas yang hidup, telah dicuba.

Penyelesaian:
- Setkan suis putar pada **0/off**.
- Cabutkan plag.
- Pasang mangkuk atau pengadun.
- Kendalikan perkakas semula.

Gangguan:
Perkakas tidak hidup.

Sebab yang berkemungkinan:
Bahagian tidak dipasang dengan betul. Penutup tidak ditutup sepenuhnya.

Penyelesaian:
- Setkan suis putar pada **0/off**.
- Cabutkan plag.
- Pasang bahagian mengikut arahan yang diberikan dan tutup penutup sepenuhnya.
- Kendalikan perkakas semula.

Tip penting:
Sekiranya gangguan tidak dapat diselesaikan, sila hubungi khidmat pelanggan kami (rujuk khidmat pelanggan di bahagian akhir buku ini).

Aksesori pilihan

(boleh didapati daripada wakil penjual, sekiranya tidak disertakan dalam penghantaran)

Cakera kentang jejari (MUZ45PS1)
Untuk menghiris kentang mentah menjadi kerepek.

Cakera sayur-sayuran Asia (MUZ45AG1)
Menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan halus untuk hidangan sayur-sayuran Asia.

Cakera parut kasar (MUZ45RS1)
Untuk memarut kentang mentah, contohnya untuk penkek kentang atau ladu.

Cakera kentang goreng (MUZ45KP1)
Untuk memarut kentang mentah menjadi rostis dan kentang goreng, untuk memotong buah-buahan dan sayur-sayuran menjadi kepingan tebal.

Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

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

Syarat-syarat waranti

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.
Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.
Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

使用須知

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。本機適用於家庭所需的處理量和處理時間。
本機適用於攪拌、揉捏、打發、切片和切絲食材。本機不得將其用於處理其他物質或物體。在製造商所允許的使用範圍內，可將其他配件用於額外用途上。本機僅限與所允許的原廠零件和配件一同使用。
切勿將配件用於其他機器。
僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

重要安全須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。若不遵守本機的正確使用規程，由此造成的任何損失，製造商不負任何責任。
凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，瞭解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。請勿讓孩童靠近本機和電源線，且不得讓孩童操作本機。請勿讓孩童將本機當成玩具。孩童不得對本機進行清潔和保養。

⚠ 觸電和火災危險！

- 僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。
- 請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機！
- 請勿將本機置於高溫表面（例如 電磁爐）上或其附近。請勿讓電源連接線與高溫零件接觸，或在尖銳邊緣處拉動電源線。
- 請勿將主機浸泡在水中，或放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。
- 請務必於下列情況下將本機與電源斷開：機器未在視線範圍內，組裝、分拆或清潔本機前。
- 斷電時，本機仍保持開機狀態，並在恢復供電後繼續運行。

⚠ 受傷危險！

- 在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。驅動器在關機後仍會持續轉動一段時間。請等到驅動器完全停止運轉！
- 本機運行時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。務必使用推料棒將食材推入。請勿將任何物體（例如：烹飪勺）放入攪拌盆或進料管中。
- 使用鋒利的刀具、排空容器和清潔時請小心。請使用刷子清潔。
- 請勿赤手觸碰萬用刀片的刀刃。萬用刀片在不使用時，請務必用刀片保護套將其妥善保存。請勿將手伸到切碎刀盤鋒利的刀片或邊緣中。僅可握住切碎刀盤的邊緣處！

■ 切勿將手伸到安裝完成的果汁攪拌杯內！只有在驅動器完全停止運轉，才可取下／安裝果汁攪拌杯。請勿赤手觸碰攪拌機刀片。

⚠ 燙傷危險!
處理高溫熱食材時，蒸汽會從蓋子的漏斗逸出。最多只能添加 0.4 公升高溫或起泡的液體。

⚠ 窒息的危險!
請勿讓孩童玩耍包裝材料。

⚠ 注意!
建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。請勿空轉機器。請勿將溫度高於 80℃ 的食材裝入攪拌杯中。

⚠ 重要!
請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前，務必徹底清潔。
➞ “清潔和保養” 參見第 32 頁

機器或配件上的符號說明


請切實遵守使用說明書內的提示。


小心！旋轉中的刀片。


小心！旋轉中的工具。
請勿將手伸到進料口中。

恭喜您購買了博世家用系列的新產品，您已經選擇了一款新潮而一流的家用電器。如需更多關於產品的詳細資訊，請瀏覽本公司網站。

內容

使用須知 26
重要安全須知 26
產品一覽 28
第一次使用前 28
零件和控件 28
準備工作 29
工具的使用 29
切碎刀盤 30
柑橘按壓器 31
果汁攪拌機 31
多功能攪碎器 32
通用刀具的烹飪範例 32
清潔和保養 32
故障排除 33
特殊配件 34
棄置 34
保證 34

產品一覽

→ **圖 A**

1 主機
- **a** 旋轉開關
- **b** 發光環（運轉顯示）
- **c** 驅動器（2 或 3 級 *）
- **d** 電線收納盒

2 攪拌盆

3 驅動軸 1（灰）

4 驅動軸 2（黑） *

5 蓋子
- **a** 推料棒
- **b** 內部推料棒

6 工具
- **a** 工具托架
- **b** 萬用刀片（配刀片保護套）
- **c** 攪麵鉤（塑膠）*
- **d** 攪麵鉤（金屬）*
- **e** 攪拌槳
- **f** 攪拌槳專用驅動殼

7 刀盤托架

8 切碎刀盤 *
- **a** 切片刀盤 – 厚／薄
- **b** 切絲刀盤 – 粗／細
- **c** 薯片切片刀盤
- **d** 亞洲蔬菜刀盤

9 柑橘按壓器 *
- **a** 濾籃
- **b** 壓榨器

10 多功能攪碎器 *
- **a** 攪拌杯（配驅動器）
- **b** 蓋子

11 果汁攪拌機
- **a** 樹脂攪拌杯
- **b** 刀組
- **c** 蓋子
- **d** 進料口
- **e** 漏斗

12 配件包

* 視機型而定

第一次使用前

使用新機前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查機器是否完好未損壞。

注意!

切勿使用損壞的機器!

- 請取下主機和所有配件零件包裝，並除去所有的包裝材料。
- 檢查所有零件是否完整以及是否有明顯損壞現象。→ **圖 A**
- 第一次使用前，請先徹底清潔並晾乾所有零件。
  → “清潔和保養” 參見第 32 頁

零件和控件

重要!

攪拌盆、多功能攪碎器的蓋子／杯子和攪拌杯不適於微波爐!

色標

本機配備 2 或 3 級驅動器（視機型而定）。每個速度等級都由不同的顏色（黑色、灰色和紅色）表示。此色標同樣也可在配件上查看到。配件將自動連接到正確的速度等級。

低速，黑色
配備驅動軸 2
用於金屬攪麵鉤



中速，灰色
配備驅動軸 1
用於切碎刀盤和柑橘按壓器。



高速，紅色
無配備驅動軸
用於果汁攪拌機和多功能攪碎器。



配備發光環的旋轉開關

→ **圖 B**

轉動旋轉開關，選擇所需的速度或將機器關閉。內置的發光環將在操作期間亮起。本機操作發生錯誤時，將使電子保險絲跳閘或導致機器故障，因而無法再開機，並且發光環將閃爍。

注意!

僅限使用本機的旋轉開關開機或關機。通過打開蓋子關機將導致機器受損。

設定	
M	點動脈衝（配最高轉速） 依所需時間按住開關。
0/off	停止／關機
min – max	處理速度可從低轉速到高轉速無級進行調節。
Pulse	以最高速度進行間隔操作。例如，建議可在果汁攪拌機中 製作奶昔。

電線收納盒

➞ 圖 C

本機配備有電線收納盒。可透過拉出或卷回電線的方式適當地調整電線長度。
加工完成後，推一下電線，將其推回電線收納盒內。

準備工作

- 將主機擺放在平整、乾淨且穩固的表面上。
- 將電線拉到需要的長度。

⚠ 受傷危險!

– 在本機完成所有準備工作之前，請勿插上電源插頭。
– 本機運轉時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。
– 驅動器在關機後仍會持續轉動一段時間。只能在驅動器停止狀態下更換工具／配件。

重要!

– 只有在工具或配件完全安裝後才能打開本機。
– 只有正確插入攪拌盆並蓋妥蓋子，本機才可開機。蓋子凸耳必須完全鎖入盆柄的插槽內。
– 僅限使用本機的旋轉開關開機或關機。

工具的使用

⚠ 受傷危險!

本機運行時，請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。不得將物體（如烹飪勺）放入攪拌盆或進料管中。

萬用刀片



用於切碎和剁碎。

⚠ 受傷危險!

請勿赤手觸碰萬用刀片的刀刃。萬用刀片在不使用時，請務必用刀片保護套將其妥善保存。僅限從塑膠柄部邊緣握住萬用刀片。

攪麵鉤（塑膠）



用於揉捏麵團或拌打一（如 發酵麵團, 糕餅麵糊）些不應攪碎的配料（如 葡萄乾、巧克力碎片）。

➞ 圖 D

1. 放上攪拌盆。對此請注意標記（▼●）。按順時針方向將攪拌盆轉到底。
2. 將驅動軸 1 壓入工具托架，直至其卡入到位。
3. 將配備驅動軸的工具托架放在驅動器上。將萬用刀片或攪麵鉤放在工具托架上並鬆開。

注意!

插入工具後才能添加處理食材。

4. 添加配料。
5. 蓋上蓋子連同推料棒。對此請注意標記（▼●）。
6. 按順時針方向將蓋子轉到底。
7. 插上電源插頭。將旋轉開關調至所需的段位。

續加配料

8. 如需續填配料，將旋轉開關調至 **0/off**。取出推料棒並將配料添加至進料口。
   - 液體應通過推料棒填充。內部推料棒也可當做量杯使用。
9. 食材處理完畢後，將旋轉開關調至 **0/off**。拔下電源插頭。

清空攪拌盆

10. 按逆時針方向旋轉並取下蓋子。
11. 將工具托架連同萬能刀片或攪麵鉤從攪拌盆中取出。將工具從工具托架上取下。
12. 按逆時針方向旋轉並取下攪拌盆。清空攪拌盆。

■ 所有零件在使用過後應立即清潔。
➞ “清潔和保養” 參見第 32 頁

攪拌槳



用於鮮奶油、蛋白霜和鬆軟的麵團（如海綿蛋糕麵團）。不適於固態配料。

➞ **圖 E**

1. 放上攪拌盆。對此請注意標記（▼）。按順時針方向將攪拌盆轉到底。
2. 將驅動軸安裝在驅動器上。
3. 將攪拌槳插入驅動殼內，直至其卡入到位。
4. 將驅動殼放在驅動軸上輕微轉動。
5. 添加配料。
6. 蓋上蓋子連同推料棒。對此請注意標記（▼）。
7. 按順時針方向將蓋子轉到底。
8. 插上電源插頭。將旋轉開關調至所需的段位。

■ 食材處理完畢後，將旋轉開關調至 **0/off**。拔下電源插頭。
■ 所有零件在使用過後應立即清潔。
➞ “清潔和保養” 參見第 32 頁

攪麵鉤（金屬）



用於揉捏未發透的麵團或拌打一些不應攪碎的配料（如 葡萄乾、巧克力碎片）。

➞ **圖 F**

1. 將驅動軸 2 安裝在驅動器上。

注意!
對於金屬攪麵鉤，請務必使用驅動軸 2。

2. 裝上攪拌盆。對此請注意標記（▼）。按順時針方向將攪拌盆轉到底。
3. 將金屬攪麵鉤放在驅動軸上，然後按壓固定。
4. 添加配料。
5. 蓋上蓋子連同推料棒。對此請注意標記（▼）。
6. 按順時針方向將蓋子轉到底。
7. 插上電源插頭。將旋轉開關調至所需的段位。
➞ “續加配料” 參見第 29 頁

■ 處理後將旋轉開關調至 **0/off**。拔下電源插頭。
■ 所有零件在使用過後應立即清潔。
➞ “清潔和保養” 參見第 32 頁

切碎刀盤

⚠ 受傷危險!
請勿將手伸到切碎刀盤鋒利的刀片或邊緣中。僅限從邊緣處握住刀盤！請勿將手伸到進料口中。務必使用推料棒將食材推入。

雙向切片刀盤 – 厚／薄



適用於將水果和蔬菜切片。
雙向切片刀盤標號:
“1”為厚切刀面
“3”為薄切刀面

注意!
雙向切片刀盤不適用於將硬質乳酪、麵包、小麵包及巧克力切片。高澱粉含量的馬鈴薯經烹煮後，只有等待其冷卻才可切片。

雙向切絲刀盤 – 粗／細



適用於將蔬菜、水果及乳酪切絲，硬質乳酪（如帕馬森乾酪）除外。
雙向切絲刀盤標號:
“2”為粗的切絲刀面
“4”為細的切絲刀面。

注意!
雙向切絲刀盤不適用於將堅果切絲。僅限使用粗刀面將軟質乳酪切絲。

薯片切片刀盤



適用於將生馬鈴薯切片，以製作薯片。

亞洲蔬菜刀盤



適用於將水果和蔬菜切成細條狀，以製作亞洲菜式。

提示: 薯片切片刀盤或亞洲蔬菜刀盤在放置時刀刃應朝上。適於其他用途的刀盤可在向經銷商購買（參閱章節 "特殊配件"）。

配備內部推料桿的推料桿

➞ **圖 G**
推料桿在使用上有兩種選項。

選項 1: 適用於如 香草、韭菜、胡蘿蔔。將推料棒放入蓋子的開口中。再用內部推料棒將食材推入。

選項 2: 適用於如 蘋果、馬鈴薯。將內部推料棒放入推料棒內轉動，直到兩個部件連接在一起為止。然後，使用推料棒將食材推入。

➔ 圖 H

1. 放上攪拌盆。對此請注意標記（▼）。按順時針方向將攪拌盆轉到底。
2. 將驅動軸安裝在驅動器上。
3. 將刀盤從保護套中取出。將刀盤放在刀盤托架上。將所需的切片／切絲刀面朝上翻轉。將刀盤放在刀盤托架上，以便刀盤托架上的凸耳卡入刀盤的開口。刀盤必須位在刀盤托架兩側的凸榫上。
4. 將刀盤托架放在驅動軸上輕微轉動。
5. 蓋上蓋子連同推料棒。對此請注意標記（▼）。
6. 按順時針方向將蓋子轉到底。
7. 插上電源插頭。將旋轉開關調至所需的段位。
8. 添加待切片或切絲的食材，並用推料棒輕按推入。必要時可先切成小塊。

- 食材處理完畢後，將旋轉開關調至 **0/off**。拔下電源插頭。
- 所有零件在使用過後應立即清潔。如此表面上才不會有變乾的殘留物。
  ➔ “清潔和保養” 參見第 32 頁

注意!
經處理過的食材達到刀盤底部邊緣前，應停止處理並清空容器。

提示： 開機前先添加巧克力並以推料棒蓋住。開機後用推料棒推入。

柑橘按壓器



適用於壓榨柑橘類水果，如 柳橙、葡萄柚、檸檬。

注意!
只有在完整組裝的情況下才可使用柑橘按壓器。

➔ 圖 I

1. 放上攪拌盆。對此請注意標記（▼）。按順時針方向將攪拌盆轉到底。
2. 將驅動軸安裝在驅動器上。
3. 將濾籃放在驅動軸上。對此請注意標記（▼）。按順時針方向轉動濾籃。濾籃凸耳必須完全鎖入盆柄的插槽內。
4. 裝上並按壓壓榨器。
5. 插上插頭。 將旋轉開關調至 **min** 段位。
6. 將切半的柑橘類水果放在錐形榨汁頭上按壓。壓榨出來的果汁隨即流入容器內。

- 食材處理完畢後，將旋轉開關調至 **0/off**。拔下電源插頭。
- 所有零件在使用過後應立即清潔。如此表面上才不會有變乾的殘留物。
  ➔ “清潔和保養” 參見第 32 頁

注意!
注意添加料位。最大處理量：1000 毫升果汁。

果汁攪拌機



適用於混合液體或半固體食材，切碎／剁碎生的水果和蔬菜以及製備泥狀食品。

樹脂攪拌杯
樹脂是一種防碎、無氣味、無異味的合成材料。可以在樹脂攪拌杯中處理冰塊和冷凍食材。

⚠ 受傷危險
切勿將手伸到安裝完成的攪拌機內！只有在驅動器完全停止運轉，才可取下／安裝果汁攪拌機。請勿赤手觸碰刀組的刀刃。

⚠ 燙傷危險!
處理高溫熱食材時，蒸汽會從蓋子的漏斗逸出。最多只能添加 0.4 公升高溫或起泡的液體。

注意!
請勿將溫度高於 80°C 的食材裝入攪拌杯中。

➔ 圖 J

1. 裝上果汁攪拌機。對此請注意標記（▼）。按順時針方向將果汁攪拌機轉到底。
2. 添加配料。

處理量	
固體食材	最佳為 80 公克
流質食材	最多 1.5 公升
高溫或起泡流質食材	最多 0.4 公升

3. 將蓋子蓋上並順時針方向轉動。蓋子凸耳必須完全鎖入果汁攪拌機手柄的插槽內。

注意!
- 請勿讓果汁攪拌機空轉。
- 只有在蓋子轉緊的情況下，果汁攪拌機才可運行。

4. 插上電源插頭。將旋轉開關調至所需的段位。

續加配料

5. 如需續填配料，請將旋轉開關調至 **0/off**。取下蓋子並加入配料，或
6. 取下漏斗，並將固體配料逐步加入進料口。
7. 將液體配料倒入漏斗內。

- 食材處理完畢後，將旋轉開關調至 **0/off**。拔下電源插頭。
- 所有零件在使用過後應立即清潔。
  ➔ “清潔和保養” 參見第 32 頁

提示：如需進行預先清潔，請在安裝的果汁攪拌機中添加一些加入洗碗精的水。在段位 **M** 上啟動數秒。將水倒出，再用清水沖洗果汁攪拌機即可。

多功能攪碎器



適用於將少量肉類、硬奶酪、洋蔥、香草、蒜頭、水果和蔬菜切碎。不得切碎咖啡豆、胡椒子、糖、罌粟子和辣根。

⚠ 受傷危險

只有在驅動器完全停止運轉，才可取下／安裝多功能攪碎器。請勿赤手觸碰刀組的刀刃。切勿將手伸到多功能攪碎器的攪拌杯內！將切碎的食材用適當用具（如 勺子）移開。

注意！

只有在蓋子轉緊的情況下，多功能攪碎器才可運行。

➔ 圖 K

1. 裝上攪拌杯。對此請注意標記（▼●）。按順時針方向將攪拌杯轉到底。
2. 添加配料。
3. 將蓋子蓋上並順時針方向轉動。蓋子凸耳必須完全鎖入攪拌杯的插槽內。
4. 插上電源插頭。將旋轉開關轉到 **M** 段位，並按住不放。

提示：開機時間越長，食材將會被切碎得越細。切碎香草時，可能只需短暫開機即可達到所需切碎的效果。此時可能只需“按一下” **M** 段位即可。

- 食材處理完畢後，放開旋轉開關拔下電源插頭。

使用後

- 按逆時針方向旋轉並取下多功能攪碎器。
- 將多功能攪碎器翻轉，已切碎的食材將掉到蓋子裡。
- 將蓋子按住。按逆時針方向旋轉並取下攪拌杯。
- 將切碎的食材渣用適當用具（如 勺子）從攪拌杯去除。
- 所有零件在使用過後應立即清潔。
  ➔ “清潔和保養” 參見第 32 頁

通用刀具的烹飪範例



蜂蜜榛果抹醬

- 10公克榛果
- 100公克蜂蜜（室溫）

- 將榛果放入通用刀具攪拌壺中，並使用設定**M**研磨5秒。
- 加入蜂蜜後使用設定**M**攪拌10秒。

注意建議的處理量和時間。➔ 圖 N

清潔和保養

本機無需保養！徹底清潔可確保使用壽命延長。

一般提示

- 所有零件在使用過後應立即清潔。如此殘留物不會變乾且黏在塑膠件上（例如調味料中的香精油）。
- 處理某些食材時，例如 胡蘿蔔和紫甘藍可能導致塑膠零件變色，使用幾滴食用油即可清除這類變色。

注意！

- 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。
- 請勿在洗碗機中將塑膠零件夾住，因為它們可能在洗滌過程中變形！

⚠ 受傷危險!
- 使用鋒利的刀具時請小心。
- 僅限從塑膠柄部邊緣握住萬用刀片。
- 僅限從邊緣處握住切碎刀盤。
- 請勿將手伸到鋒利的刀片和切丁器插件的邊緣。僅限從塑膠手柄握住切片刀盤。
- 請勿赤手觸碰果汁攪拌機的刀片和多功能攪碎器的刀盤。
- 請使用刷子清潔刀片和多功能切碎器的刀盤。

⚠ 觸電危險!
在清潔之前拔下電源插頭。

清潔主機
- 請勿將主機浸泡在液體，也不要在水龍頭下沖洗或放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。
- 請使用沾濕的軟布擦拭主機。必要時，可使用少量洗碗精。
- 然後擦乾機器。

清潔攪拌碗、工具和配件
- 使用後立即將所有部件在水龍頭下清洗。
- 清潔前請將附件拆卸。請按個別章節所述，按相反順序拆卸。
- 清潔後，請將所有部件徹底晾乾或擦乾。

拆卸攪拌槳清潔。
攪拌槳可拆卸清潔。

➞ 圖 L
1. 將攪拌槳從驅動器上取下。
2. 按下鎖片取下驅動器蓋。
3. 從外殼上取下兩個齒輪。用刷子小心清潔。
4. 清潔後，按相反順序重新組裝所有部件。

清潔果汁攪拌機
攪拌杯（不含刀組）、杯蓋和漏斗均可放入洗碗機洗滌。請勿將刀組放入洗碗機洗滌，應在水龍頭下清潔（勿將其浸泡在水中）。

拆卸刀組清潔

➞ 圖 M
1. 翻轉空的攪拌杯。按逆時針方向轉動並取下葉片上的刀組。刀組將鬆開。
2. 取出刀組並移除密封圈。
3. 清潔和晾乾後，將密封圈安裝到刀組上。
4. 將刀組從下方插入攪拌杯，並按順時針方向擰緊固定。
   至少應轉動到使葉片與攪拌杯上的標記對齊。

注意!
切勿在無密封圈的情況下使用刀組!

清潔多功能攪碎器
在使用多功能攪碎器後，最好立即清潔所有部件。如此殘留物不會變乾且黏在塑膠件上（例如調味料中的香精油）。
請勿將配備驅動器的攪拌杯放入洗碗機洗滌，應用刷子在水龍頭下清潔。請勿浸入水中!
將配備驅動器的攪拌杯朝上放置晾乾。

故障排除

⚠ 受傷危險!
故障排除前，應拔下電源插頭。

重要提示:
在下列情況下，光圈（操作指示燈）將閃爍：機器操作不當、電子保險絲跳閘或機器發生故障。

故障:
機器不再運行。

可能的原因:
本機已經過載（如 如因食材導致工具卡住），因此使電子保險絲跳閘。

解決辦法:
- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 排除過載原因。
- 重新啟動機器。

可能的原因:
已嘗試將攪拌盆或果汁攪拌機放在開啟的機器上。

解決辦法:
- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 裝上攪拌盆或果汁攪拌機。
- 重新啟動機器。

故障:
機器未運行。

可能的原因:
未正確安裝部件。未完全關上蓋子。

解決辦法:
- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 按照指示正確裝上部件並完全關上蓋子。
- 重新啟動機器。

重要提示:
若無法按上述步驟排除故障，請與客戶服務聯絡（參閱本手冊末頁的客戶服務地址）。

特殊配件

(若供貨清單不包括某配件，可向經銷商購買)

薯片切片刀盤（MUZ45PS1）
適用於將生馬鈴薯切片，以製作薯片。

亞洲蔬菜刀盤（MUZ45AG1）
適用於將水果和蔬菜切成細條狀，以製作亞洲菜式。

粗的磨碎刀盤（MUZ45RS1）
適用於將生馬鈴薯磨碎，以製作馬鈴薯煎餅或馬鈴薯丸子。

馬鈴薯煎餅刀盤（MUZ45KP1）
適用於將生馬鈴薯磨碎，以製作馬鈴薯煎餅，還可將水果和蔬菜切成厚片。

棄置



本設備說明是根據歐洲電子及電氣舊設備準則2012/19/EU（廢棄電子及電氣設備WEEE）。
此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

按照规程的使用

本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。
本机器适用于搅拌、揉捏、打发、切片和切丝食材。不得将机器用于加工其他物质或物体。在生产厂家所允许的使用范围内，可将其他附件部件用于附加用途上。本机器仅限与所允許的原厂部件和附件一同使用。切勿将附件部件用于其他机器。
仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

仔细阅读使用说明书，并保存本说明书以备以后使用！机器转让给他人使用时，请将本说明书一并转让。若不遵守本机器正确使用的规程，生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。
凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线，且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

⚠ 电击和火灾危险!

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

⚠ 受伤的危险!

- 更换运行中会移动的附件或附加部件之前，应关机并与电源断开。驱动器在关机后仍会持续转动一段时间。请等到驱动器完全停止运行!
- 本机器运行时，请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。务必使用推料棒将食材推入。请勿将任何物体（例如：烹饪勺）放入搅拌碗或填充轴内。
- 使用锋利的刀具、排空容器和清洁时请小心。请使用刷子进行清洁。

- 请勿赤手触碰万用刀片的刀刃。万用刀片在不使用时，请务必用刀片保护套将其妥善保存。请勿将手伸到切碎刀盘锋利的刀片或边缘中。只能从边缘处握住切碎刀盘!
- 切勿将手伸到已安装好的果汁搅拌杯中！只有等到驱动器处于静止状态，才能取下／装上果汁搅拌杯。请勿赤手触碰搅拌刀片。

⚠ 烫伤危险!
加工高温搅拌食物时，蒸汽会从盖子漏斗逸出。最多只能填充 0.4 升高温或起泡的液体。

⚠ 窒息危险!
请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 注意!
建议加工完食材后应立即关机，勿让其长时间处于开机状态。请勿空转机器。不要将搅拌杯置于 80°C 以上环境中。

⚠ 重要!
请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前，务必彻底清洁本机器。 ➞ “清洁和维护” 参见第 41 页

机器或附件上的符号说明


请切实遵守使用说明书内的提示。


小心！旋转中的刀片。


小心！旋转中的工具。
请勿将手伸到进料口中。

恭喜您购买了博世家用系列的新产品，您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。若您想了解更多本公司产品的信息，请您登录官方网站查询。

内容

按照规程的使用 35
重要安全须知 35
产品概览 37
首次使用前 37
部件和控件 37
准备工作 38
工具的使用 38
切碎刀盘 39
柳橙汁附件 40
果汁搅拌机 40
多功能切碎器 41
多用途切碎机示例配方 41
清洁和维护 41
故障排除 42
特殊附件 43
处置 43
保修 43

产品概览

→ **图 A**

1 主机
- **a** 旋转开关
- **b** 光圈（工作指示灯）
- **c** 驱动器（2 或 3 级 *）
- **d** 电线收纳盒

2 搅拌碗

3 驱动轴 1（灰色）

4 驱动轴 2（黑色）*

5 盖子
- **a** 推料棒
- **b** 内部推料棒

6 工具
- **a** 工具托架
- **b** 带刀片保护套的万用刀片
- **c** 搅面钩（塑料）*
- **d** 搅面钩（金属）*
- **e** 搅拌桨
- **f** 用于搅拌桨的驱动壳

7 刀盘托架

8 切碎刀盘 *
- **a** 双向切片刀盘 – 厚／薄
- **b** 双向切丝刀盘 – 厚／薄
- **c** 薯片切片刀盘
- **d** 亚洲蔬菜刀盘

9 柳橙汁附件 *
- **a** 滤篮
- **b** 压榨器

10 多功能切碎器 *
- **a** 带有驱动器的杯子
- **b** 盖子

11 果汁搅拌机
- **a** 树脂搅拌杯
- **b** 刀片组件
- **c** 盖子
- **d** 进料口
- **e** 漏斗

12 附件包

* 视机型而定

首次使用前

使用新机器前，请先将包装完全拆开，清洁并检查机器是否完好未损坏。

注意！

请勿运行损坏的机器！

- 请取下主机和所有附件部件包装，并除去所有的包装材料。
- 检查所有部件是否完整以及是否有明显损坏现象。→ **图 A**
- 首次使用前，请先彻底清洁并晾干所有部件。
  → “清洁和维护” 参见第 41 页

部件和控件

重要！

料理碗、多用途切碎器的盖子／杯子和搅拌杯不适于微波炉！

色标

本机器配备 2 或 3 级驱动器（视机型而定）。每个速度等级都由不同的颜色（黑色、灰色和红色）表示。此色标同样也可在附件上查看到。附件将自动连接到正确的速度等级。

低速，黑色
带驱动轴 2
用于金属搅面钩。



中速，灰色
带驱动轴 1
用于切碎刀盘和柳橙汁附件。



高速，红色
不带驱动轴
用于果汁搅拌机和多功能切碎器。



配备光圈的旋转开关

→ **图 B**

转动旋转开关，选择所需的速度或将机器关闭。集成的光圈将在操作期间亮起。本机器操作发生错误时，将使电子保险丝跳闸或导致机器故障，因而无法再开机，并且光圈将闪烁。

注意！

仅限使用本机器的旋转开关开机或关机。通过打开盖子关机将导致机器受损。

设置	
M	点动脉冲档（带最高转速） 依所需时间按住开关。
0/off	停止／关机
min – max	加工速度可从低转速到高转速无级进行调节。
Pulse	以最高速度进行间隔操作。例如，建议可在果汁搅拌机中 制备奶昔。

电线收纳盒

➙ 图 C

本机器配备有电线收纳盒。可通过拉出或卷回电线的方式适当地调整电线长度。
加工完成后，推一下电线，将其推回电线收纳盒内。

准备工作

- 将主机放在平整、干净且稳固的表面上。
- 将电线拉到需要的长度。

⚠ 受伤的危险!

– 在本机器完成所有准备工作之前，请勿插入电源插头。
– 本机器运行时，请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。
– 驱动器在关机后仍会持续转动一段时间。只能在驱动器完全停止的状态下才能更换工具／配件

重要!

– 只有在工具或附件完全安装后才能打开本机器。
– 只有正确插入搅拌碗并盖妥盖子，本机器才可开机。盖子凸耳必须完全锁入碗柄的插槽内。
– 仅限使用本机器的旋转开关开机或关机。

工具的使用

⚠ 受伤的危险!

本机器运行时，请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。不得将物体（如烹饪勺）放入搅拌碗或填充轴内。

万用刀片



用于切碎和剁碎。

⚠ 受伤的危险!

请勿赤手触碰万用刀片的刀刃。万用刀片在不使用时，请务必用刀片保护套将其妥善保存。仅限从塑料柄部边缘握住万用刀片。

搅面钩（塑料）



用于揉捏面团或拌打一 （如 发酵面团, 蛋糕面糊）些不应搅碎的配料（例如 葡萄干、巧克力碎片）。

➙ 图 D

1. 装上搅拌碗。对此请注意标记(▼)。按顺时针方向将搅拌碗转到底。
2. 将驱动轴 1 压入工具托架，直至其卡入到位。
3. 将带有驱动轴的工具托架放在驱动器上。将万用刀片或搅面钩放在工具托架上并松开。

注意!

插入工具后才能添加加工食材。

4. 填充配料。
5. 装上带推料棒的盖子。对此请注意标记(▼)。
6. 按顺时针方向将盖子转到底。
7. 将电源插头插上。将旋转开关调至所需的档位。

续填配料

8. 如需续填配料，将旋转开关调至 **0/off**。取出推料棒并将配料填充至进料口。
   - 液体应通过推料棒填充。内部推料棒也可当做量杯使用。
9. 食材加工完毕后，将旋转开关调至 **0/off**。拔出电源插头。

清空搅拌碗。

10. 按逆时针方向旋转盖子，并将其取下。
11. 将工具托架连同万用刀片或搅面钩从搅拌碗中取出。将工具从工具托架上取下。
12. 按逆时针方向旋转搅拌碗，并将其取下。清空搅拌碗。

■ 所有部件在使用过后应立即清洁。
➞ “清洁和维护” 参见第 41 页

搅拌桨



用于生奶油、蛋白和松软的面团(如海绵蛋糕面团）。不适于固态配料。

➞ 图 E

1. 装上搅拌碗。对此请注意标记(▼)。按顺时针方向将搅拌碗转到底。
2. 将驱动轴安装在驱动器上。
3. 将搅拌桨插入驱动壳内，直至其卡入到位。
4. 将驱动壳放在驱动轴上轻微转动。
5. 填充配料。
6. 装上带推料棒的盖子。对此请注意标记(▼)。
7. 按顺时针方向将盖子转到底。
8. 将电源插头插上。将旋转开关调至所需的档位。

■ 食材加工完毕后，将旋转开关调至 **0/off**。拔出电源插头。
■ 所有部件在使用过后应立即清洁。
➞ “清洁和维护” 参见第 41 页

搅面钩（金属）



用于揉捏未发透的面团或拌打一些不应搅碎的配料（例如 葡萄干、巧克力碎片）。

➞ 图 F

1. 将驱动轴 2 安装在驱动器上。

注意!

对于金属搅面钩，请务必使用驱动轴 2。

2. 装上搅拌碗。对此请注意标记(▼)。按顺时针方向将搅拌碗转到底。
3. 将金属搅面钩放在驱动轴上，然后按压固定。
4. 填充配料。
5. 装上带推料棒的盖子。对此请注意标记(▼)。
6. 按顺时针方向将盖子转到底。
7. 将电源插头插上。将旋转开关调至所需的档位。
➞ “续填配料” 参见第 38 页

■ 食材加工完毕后，将旋转开关调至 **0/off**。拔出电源插头。
■ 所有部件在使用过后应立即清洁。
➞ “清洁和维护” 参见第 41 页

切碎刀盘

⚠ 受伤的危险!

请勿将手伸到切碎刀盘锋利的刀片或边缘中。仅限从边缘处握住刀盘！请勿将手伸到进料口中。务必使用推料棒将食材推入。

双向切片刀盘 – 厚／薄



用于将水果和蔬菜切片。
双向切片刀盘的标号:
“1”为厚切刀面
“3”为薄切刀面

注意!

双向切片刀盘不适用于将硬质奶酪、面包、小面包和巧克力切片。只有等待经煮过的高淀粉含量土豆冷却后才可切片。

双向切丝刀盘 – 粗／细



用于将蔬菜、水果及奶酪切丝，硬质奶酪（例如帕玛森干酪）除外。
双向切丝刀盘标号:
“2”为粗的切丝刀面
“4”为细的切丝刀面

注意!

双向切丝刀盘不适用于将坚果切丝。使用粗刀面将软奶酪切丝。

薯片切片刀盘



用于将生土豆切片，以制作薯片。

亚洲蔬菜刀盘



用于将水果和蔬菜切成细条状，以制作亚洲菜式。

注意事项: 薯片切片刀盘或亚洲蔬菜刀盘在放置时刀刃应朝上。适于其他用途的刀盘可在向经销商购买（参见章节"特殊附件"）。

带内部推料杆的推料杆

➞ 图 G

推料杆在使用上有两种选项。

选项 1: 用于如 香草、韭菜、胡萝卜。将推料棒放入盖子的开口中。再用内部推料棒将食材推入。

选项 2: 用于如 苹果、土豆。将内部推料棒放入推料棒内转动，直到两个部件连接在一起为止。使用推料棒将食材推入。

➔ 图 H
1. 装上搅拌碗。对此请注意标记(▼●)。按顺时针方向将搅拌碗转到底。
2. 将驱动轴安装在驱动器上。
3. 将刀盘从保护套中取出。将刀盘放在刀盘托架上。将所需的切片／切丝刀面朝上翻转。将刀盘放在刀盘托架上，以便刀盘托架上的凸耳卡入刀盘的开口。刀盘必须位在刀盘托架两侧的凸榫上。
4. 将刀盘托架放在驱动轴上轻微转动。
5. 装上带推料棒的盖子。对此请注意标记(▼●)。
6. 按顺时针方向将盖子转到底。
7. 将电源插头插上。将旋转开关调至所需的档位。
8. 填充待切片或切丝的食材，并用推料棒轻按推入。必要时可先切成小块。

- 食材加工完毕后，将旋转开关调至 **0/off**。拔出电源插头。
- 所有部件在使用过后应立即清洁。如此表面上才不会有变干的残留物。
  ➔ “清洁和维护” 参见第 41 页

注意!
经加工过的食材达到刀盘底部边缘前，应停止加工并清空容器。

注意事项: 开机前先填充巧克力并以推料棒盖住。开机后用推料棒推入。

柳橙汁附件



用于压榨柑橘类水果，如 柳橙、葡萄柚、柠檬。

注意!
只有在完整组装的情况下才可使用柳橙汁附件。

➔ 图 I
1. 装上搅拌碗。对此请注意标记（▼●）。按顺时针方向将搅拌碗转到底。
2. 将驱动轴安装在驱动器上。
3. 将滤篮放在驱动轴上。对此请注意标记（▼●）。按顺时针方向转动滤篮。盖子凸耳必须完全锁入碗柄的插槽内。
4. 装上并按压压榨器。
5. 插上插头。 将旋转开关调至 **min**。
6. 将切半的柑橘类水果放在锥形榨汁头上按压。压榨出来的果汁随即流入容器内。

- 食材加工完毕后，将旋转开关调至 **0/off**。拔出电源插头。
- 所有部件在使用过后应立即清洁。如此表面上才不会有变干的残留物。
  ➔ “清洁和维护” 参见第 41 页

注意!
注意填充料位。最大加工量：1000 毫升果汁。

果汁搅拌机



用于混合液体或半固体食材，切碎/剁碎生的水果和蔬菜以及制备泥状食品。

共聚酯搅拌杯
树脂是一种防碎、无味、无臭的塑料。可以在树脂搅拌杯中加工冰块和冷冻食材。

⚠ 受伤危险
切勿将手伸到已安装好的搅拌机中！只有等到驱动器处于静止状态，才能取下／装上果汁搅拌机。请勿赤手触碰刀片组件。

⚠ 烫伤危险!
加工高温搅拌食物时，蒸汽会从盖子漏斗逸出。最多只能填充 0.4 升高温或起泡的液体。

警告!
不要将搅拌杯置于 80°C 以上环境中。

➔ 图 J
1. 装上果汁搅拌机。对此请注意标记（▼●）。按顺时针方向将果汁搅拌机转到底。
2. 填充配料。

加工量	
固体食物	最佳为 80 克
流体食物	最多 1.5 升
高温或起泡流体食物	最多 0.4 升

3. 将盖子盖上并顺时针方向转动。盖子凸耳必须完全锁入果汁搅拌机手柄的插槽内。

注意!
- 请勿让搅拌机空转。
- 只有盖子转紧的情况下，果汁搅拌机才可運行。

4. 将电源插头插上。将旋转开关调至所需的档位。

续填配料

5. 如需续填配料，请将旋转开关调至 **0/off**。取下盖子并填充配料，或
6. 取下漏斗，并通过进料口慢慢填充固体配料。
7. 通过漏斗填充液体配料。

- 食材加工完毕后，将旋转开关调至 **0/off**。拔出电源插头。
- 所有部件在使用过后应立即清洁。
  ➞ “清洁和维护” 参见第 41 页

提示：如需进行预清洁，请在安装的果汁搅拌机中添加一些加入洗洁精的水。在档位 **M** 上启动秒钟。将水倒出并用清水冲洗果汁搅拌机。

多功能切碎器



适用于将少量肉类、硬奶酪、洋葱、香草、蒜头、水果和蔬菜切碎。不得切碎咖啡豆、胡椒子、糖、罂粟子和辣根。

⚠ 受伤危险

只有等到驱动器处于静止状态，才能取下／装上多功能切碎器。请勿赤手触碰刀片组件。切勿将手伸到多功能切碎器的搅拌杯内！将切碎的食材用适当用具（如 勺子）移除。

注意!

只有在盖子转紧的情况下，多功能切碎器才可运行。

➞ 图 K

1. 装上搅拌杯。对此请注意标记（▼●）。按顺时针方向将搅拌杯转到底。
2. 填充配料。
3. 将盖子盖上并顺时针方向转动。盖子凸耳必须完全锁入搅拌杯的插槽内。
4. 将电源插头插上。将旋转开关转到 **M** 档，并按住不放。

注意事项：开机时间越长，食材将会被切碎得越细。切碎香草时，可能只需短暂开机即可达到所需切碎的效果。此时可能只需“按一下” **M** 档即可。

- 食材加工完毕后，放开旋转开关。拔出电源插头。

本机器在使用后

- 按逆时针方向旋转多功能切碎器，并将其取下。
- 将多功能切碎器反转，已切碎的食材将掉到盖子里。
- 将盖子按住。按逆时针方向旋转搅拌杯，并将其取下。
- 将切碎的食材渣用适当用具（如勺子）从搅拌杯中移除。
- 所有部件在使用过后应立即清洁。
  ➞ “清洁和维护” 参见第 41 页

多用途切碎机示例配方



蜂蜜和榛子酱

- 10 克榛子粉
- 100 克蜂蜜 (室温)

- 将坚果放入多用途切碎机搅拌杯，并在 **M** 档下研磨 5 秒钟。
- 加入蜂蜜并在 **M** 档下搅拌 10 秒钟。

注意建议的加工量和时间。**➞ 图 N**

清洁和维护

本机器免维护。彻底清洁可确保使用寿命延长。

一般注意事项：

- 所有部件在使用过后应立即清洁。如此食材残渣不会变干，也不会破坏塑料部分（如调味料中的香精油)。
- 加工某些食材时，例如 胡萝卜和紫甘蓝可能导致塑料零件变色，使用几滴食用油即可清除这类变色。

注意!

- 请勿使任何含酒精或苯的清洁剂。
- 不能使用尖锐、锋利或金属物体。
- 请勿使用摩擦型布或清洁剂。
- 请勿在洗碗机中将塑料部件夹住，因为它们可能在洗涤过程中变形!

⚠ 受伤的危险!

- 使用锋利的刀具时请小心。
- 仅限从塑料柄部边缘握住万用刀片。
- 仅限从边缘处握住切碎刀盘。
- 请勿将手伸到锋利的刀片和切丁附件的边缘。仅限从塑料手柄握住切片刀盘。
- 请勿赤手触碰果汁搅拌机的刀片和多功能切碎器的刀盘。
- 请使用刷子清洁刀片和多功能切碎器的刀盘。

⚠ 有电击危险!

清洁前将电源插头拔出。

清洁主机

- 请勿将主机浸泡在液体，也不要在水龙头下冲洗或放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁器。
- 请使用沾湿的软布擦拭主机。必要时，可使用少许洗碗精。
- 然后擦干主机。

清洁搅拌碗、工具和附件

- 使用后立即将所有部件在水龙头下清洗。
- 清洁前请将附件拆卸。请按个别章节所述，按相反顺序拆卸。
- 清洁后，请将所有部件彻底晾干或擦干。

拆卸搅拌桨清洁。
搅拌桨可拆卸清洁。

→ 图 L

1. 将搅拌桨从驱动器上取下。
2. 按下锁片取下驱动器盖。
3. 从外壳上取下两个齿轮。用刷子小心清洁。
4. 清洁后，按相反顺序重新组装所有部件。

清洁果汁搅拌机

搅拌杯（不含刀片组件）、杯盖和漏斗均可放入洗碗机洗涤。请勿将刀片组件放入洗碗机洗涤，应在水龙头下清洁（勿将其浸泡在水中）。

拆卸刀片组件清洁

→ 图 M

1. 反转空的搅拌机。按逆时针方向旋转叶片上的刀片组件，并将其取下。刀片组件将松开。
2. 取出刀片组件并移除密封圈。
3. 清洁和晾干后，将密封圈安装到刀片组件上。
4. 将刀片组件从下方插入搅拌杯，并按顺时针方向拧紧固定。
   至少应转动到使叶片与搅拌杯上的标记对齐。

注意!
切勿在无密封圈的情况下使用刀片组件!

清洁多功能切碎器

使用完多功能切碎器后，最好立刻清洁。如此食材残渣不会变干，也不会破坏塑料部分（如调味料中的香精油）。
请勿将带驱动器的搅拌杯放入洗碗机洗涤，应用刷子在水龙头下清洁。冲洗后不要留在水中!
将带有驱动器的搅拌杯朝上放置晾干。

故障排除

⚠ 受伤的危险!
排除故障前，应拔出电源插头。

重要注意事项:
在下列情况下，光圈（操作指示灯）将闪烁：机器操作不当、电子保险丝跳闸或机器发生故障。

故障:
机器不再运行。

可能的原因:
本机器已经过载（如 如因食材导致工具卡住），因此使电子保险丝跳闸。

解决办法:

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 拔出电源插头。
- 排除过载原因。
- 重新启动机器。

可能的原因:
已尝试将搅拌碗或果汁搅拌机放在开启的机器上。

解决办法:

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 拔出电源插头。
- 装上搅拌碗或果汁搅拌机。
- 重新启动机器。

故障:
机器未运行。

可能的原因:
未正确安装部件。未完全关上盖子。

解决办法:

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 拔出电源插头。
- 按照指示正确装上部件并完全关上盖子。
- 重新启动机器。

重要注意事项:
若无法按上述步骤排除故障，请与客户服务联系（参见本手册末页的客户服务地址）。

特殊附件

(若供货范围不包括某附件，可向经销商购买)

薯片切片刀盘（MUZ45PS1）
用于将生土豆切片，以制作薯片。

亚洲蔬菜刀盘（MUZ45AG1）
用于将水果和蔬菜切成细条状，以制作亚洲菜式。

粗磨碎刀盘（MUZ45RS1）
用于将生土豆磨碎，以制作土豆煎饼或土豆丸子等。

土豆煎饼刀盘（MUZ45KP1）
用于将生土豆磨碎，以制作土豆煎饼，可将水果和蔬菜切成厚片。

处置



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

保修

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

如有更改、恕不另行通知。

إزالة الخلل:
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

السبب المحتمل:
كانت هناك محاولة لتركيب الوعاء أو الخلاط على الجهاز المشغل.

إزالة الخلل:
- ضع مفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- ركب الوعاء أو الخلاط.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

الخلل:
الجهاز لا يعمل.

السبب المحتمل:
الأجزاء غير مركبَّة بشكل صحيح. الغطاء ليس مغلقًا بالكامل.

إزالة الخلل:
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**.
- انزِع القابس الكهربائي.
- ركِّب الأجزاء بصورة صحيحة وفقًا للتوجيهات وأغلق الغطاء بالكامل.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

تنبيه هام:
في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

الكماليات الخاصة

(متاحة في المتاجر المتخصصة، إذا لم تكن متضمنة في مجموعة التوريد)

قرص تقطيع أصابع البطاطس (MUZ45PS1)
لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.

قرص تقطيع خضروات الوجبات الآسيوية (MUZ45AG1)
لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الآسيوية.

قرص بَشر خشن (MUZ45RS1)
لبشر البطاطس النيئة، مثلًا لإعداد أقراص البطاطس المقلية أو الكبيبة.

قرص كبيبة البطاطس (MUZ45KP1)
لبشر البطاطس النيئة من أجل التحمير أو إعداد كبيبة البطاطس، ولتقطيع الفاكهة والخضروات إلى أقراص سميكة.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

تنظيف الجهاز الأساسي

- يحظر مطلقًا غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جار، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهازً التنظيف بالبخار.
- امسح الجهاز الأساسي بفوطة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة.

تنظيف الوعاء والأدوات والملحقات

- اشطف كل الأجزاء على الفور بعد الاستخدام تحت ماءٍ جارٍ.
- فكك الملحقاتً قبل التنظيف. اتبع في ذلك الترتيب العكسي، كما هو موصوفٌ في الفصول المفردة.
- جفّف كل الأجزاء جيدًا بعد التنظيف أو نشفّها.

فكك ذراع التقليب الحلزونيّ من أجل التنظيف

يمكن تفكيك ذراع التقليب الحلزونيّ من أجل التنظيف.

← **الصورة L**

1. فك ذراع التقليب الحلزونيّ من التروس.
2. اضغط على المزلاج إلى الداخل وارفع غطاء التروس.
3. انتزع كلتا العجلتين المسننتين من العلبة. نظّف بحذر باستخدام فرشاة.
4. أعد تركيب كل الأجزاء في خطواتٍ معكوسة بعد التنظيف والتجفيف.

تنظيف الخلاط

وعاء الخلاط (بدون مثبت السكين) والغطاء والقمع يمكن غسلهم في غسالة الأواني. لا تغسل مثبت السكين في غسالة الأواني، ولكن تحت الماء المنساب (لا تغمره في الماء).

فكك قالب السكين من أجل التنظيف

← **الصورة M**

1. اقلب وعاء الخلاط الفارغ. بعد ذلك لف مثبت السكين على الجانبين في عكس اتجاه عقارب الساعة. ينحل قالب السكين.
2. استخرج قالب السكين وأزل حلقة الإحكام.
3. ركّب حلقة الإحكام في قالب السكين بعد التنظيف والتجفيف.
4. ركِّب قالب السكين من الأسفل في إناء الخلاط وأحكم الربط في اتجاه عقارب الساعة.
   على الأقل استمر في الإدارة حتى يتواجه الجانب مع العلامة الموجودة على إناء الخلاط.

تنبيه!

لا تستخدم قالب السكين أبدًا دون حلقة إحكام!

تنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام

من الأفضل إجراء تنظيف القطاعة متنوعة الاستخدامات على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. هذا يحول دون جفاف المخلفات ودون تعرض الأجزاء المصنوعة من لدائن اصطناعية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية الموجودة في البهارات).

يجب عدم تنظيف الإناء ذي وحدة الإدارة في غسالة الأواني، وإنما تحت ماء منساب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم تركه في الماء!

اقلب الإناء إلى الأعلى بواسطة وحدة الإدارة من أجل تنظيف القطاعة متنوعة الاستخدام.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل، أخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه هام:

عند وجود خطأ في تشغيل الجهاز أو في حالة إطلاق معدات التأمين الإلكترونية أو عند وجود عطل بالجهاز، يتم الإعلان عن ذلك من خلال وميض حلقة الإضاءة (مبين حالة التشغيل).

الخلل:

سوف يتوقف الجهاز عن العمل.

السبب المحتمل:

الجهاز تعرض لحمل زائد (مثل إعاقة حركة أداة العمل من خلال مواد غذائية) وتم نتيجةً لذلك إطلاق تشغيل تجهيزة التأمين الإلكترونية.

3. ركّب الغطاء وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرًا حتى مصد الإيقاف في فتحة الإناء.
4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. أدرْ المفتاح الدوار إلى المستوى M وثبّته في هذا الوضع.

تنبيه: كلما طالت المدة التي يبقى فيها الجهاز مشغلًا، أصبحت المدة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم الوصول إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جدًّا. يكفي «النقر» لمدة قصيرة على المستوى M.

- حررْ المفتاح الدوار بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.

بعد العمل

- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
- أدر القطاعة متنوعة الاستخدامات، كي يسقط الطعام المقطَّع المراد طهيه في الغطاء.
- ثبّت الغطاء. أدر الإناء في عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم انزعه.
- استبعد بقايا المادة الغذائية التي تم تفتيتها من الوعاء باستخدام أداة مساعدة مناسبة (ملعقة مثلًا).
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

مثال لوصفة طعام للقطاعة متنوعة الاستخدامات



معجون عسل وبندق لدهن الخبز

- 10 جم بندق
- 100 جم عسل نحل (درجة حرارة الغرفة)
- يتم تعبئة البندق في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم تفتيته لمدة 5 ثوانٍ على الدرجة M.
- يُضاف إليها العسل وتُخلَط لمدة 10 ثوانٍ على الدرجة M.

احرص على مراعاة الكميات الممكن إعدادها وأزمنة الإعداد الموصى بها. ← **الصورة N**

التنظيف والعناية

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل عمر تشغيل طويل.

إرشاداتٌ عامة

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. هذا يحول دون جفاف البقايا ودون تعرض الأجزاء المصنوعة من البلاستيك للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية الموجودة في البهارات).
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الجزر والكرنب الأحمر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

تنبيه!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جلخ أو منظفات سنفرة.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء المصنعة من البلاستيك داخل ماكينة غسل الأواني، حيث إنه قد يطرأ من جراء ذلك تغييرت مستديمة على هيئتها!

⚠ خطر حدوث إصابات!

- توخَّى الحذر في التعامل مع السكاكين الحادة.
- لا تمسك بالسكين متنوعة الاستخدامات إلا من إطار المقبض البلاستيكي.
- لا تسمك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط.
- لا تدخل يدك أبدًا في السكاكين والحواف الحادة التابعة لتجهيزة تقطيع المكعبات. لا تمسك قرص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي في المنتصف!
- لا تلمس سكين الخلاط وسكين القطاعة متنوعة الاستخدامات بيدين عاريتين.
- استخدم فرشاة من أجل تنظيف السكاكين وأقراص التقطيع.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

عند التنظيف افصل القابس الكهربائي.

الخلاط



لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، لتفتيت / تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من أطعمة.

إناء خلاط من مادة تريتان

التريتان هو بلاستيك مؤمن ضد الكسر وليس له تأثير على المذاق أو الرائحة. يمكن في إناء الخلاط المصنوع من مادة التريتان معالجة مكعبات الثلج والمواد الغذائية المجمَّدة.

⚠ خطر الإصابة

لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! يجب عدم خلع / تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين.

⚠ خطر الإصابة باكتواء!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب ملء الخلاط بكمية لا تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكوِّنة للرغوة.

تنبيه هام!

لا تعرض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80° م.

← الصورة J

1. ركّب الخلاط. يجب مراعاة العلامة (▼) في هذا السياق. قم بإدارة الخلاط حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. قم بتعبئة المكونات.

كميات الإعداد	
مواد غذائية صلبة	80 جم بصورة مثالية
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 0.4 لتر

3. ركّب الغطاء وأدره في اتجاه دوران عقارب الساعة. الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرًا حتى مصد الإيقاف في مقبض الخلاط.

تنبيه!

– يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.
– لا يعمل الخلاط إلا والغطاء مثبَّت.

4. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

إضافة المكونات

5. لإضافة المكونات، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **0/off**. ارفع الغطاء، وقم بتعبئة المكونات، أو
6. أخرج القمع وأضف المكوّنات الصلبة شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللّاحقة.
7. أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

تلميح مفيد: ضع قدرًا مناسبًا من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلاط المركب. انقل إلى الدرجة **M** لبضع ثوانٍ. وبعد ذلك يتم سكب الماء وشطف وعاء الخلط بماء نقي.

القطاعة متنوعة الاستخدامات



من أجل تفتيت كميات صغيرة من اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والبقدونس، والثوم، والفواكه، والخضروات. لا يُسمح باستخدام الجهاز لتفتيت حبوب البن، وحبوب الفلفل الأسود، والسكر، وحبوب الخشخاش، والفجل.

⚠ خطر الإصابة

يجب عدم خلع / تركيب القطاعة متنوعة الاستخدامات، إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. لا تقم مطلقًا بمد يدك في إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات! استخدم أداة مساعدة مناسبة (ملعقة مثلاً) من أجل إزالة الطعام المقطع المراد طهيه.

تنبيه!

تعمل القطاعة متنوعة الاستخدامات فقط بغطاء مثبَّت جيدًا.

← الصورة K

1. ركّب الإناء. يجب مراعاة العلامة (▼) في هذا السياق. قم بلف الإناء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. قم بتعبئة المكونات.

الكباس مع قالب

← **الصورة G**

يمكن استخدام الكباس بطريقتين اثنتين.

الطريقة 1: على سبيل المثال الأعشاب والكراث والجزر. ضع الكباس في فتحة الغطاء. ادفع المادة الغذائية باستخدام قالب الكباس.

الطريقة 2: من أجل التفاح والبطاطس على سبيل المثال. ضع قالب الكباس في الكباس وأدر إلى أن يتعشق كلا الجزأين معًا. ادفع المادة الغذائية باستخدام الكباس.

← **الصورة H**

1. ركب الوعاء. يجب مراعاة العلامة (▼●) في هذا السياق. قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع محور الدفع على وحدة الإدارة.
3. أخرج القرص من غطاء الحماية. ضع القرص على حامل الأقراص. قم بتوجيه جانب التقطيع / البشر المرغوب للأعلى. يتم وضع القرص على حامل الأقراص بحيث تكون السحَّابات الموجودة في حامل الأقراص داخلة في الفتحات الموجودة في الأقراص. القرص يلزم أن يكون موضوعا على الخابور الجانبي الموجود في بحامل الأقراص.
4. ضع حامل الأقراص بحركة دورانية خفيفة على محور الدفع.
5. ركّب الغطاء مع الكباس. يجب مراعاة العلامة (▼●) في هذا السياق.
6. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
8. قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها وادفعها إلى الداخل دفعًا خفيفًا باستخدام الكباس. قم بالتقطيع مسبقًا، إذا كان ذلك ضروريًا.

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. وبذلك لن تجف الرواسب. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

تنبيه!

أنهي العمل وأفرغ الوعاء قبل وصول الطعام الذي يتم تحضيره إلى الحافة السفلية من حامل الأقراص.

ملحوظة: قم بتعبئة الشوكولاتة قبل التشغيل وغطها بالكباس. ادفعها للأسفل باستخدام الكباس بعد التشغيل.

عصارة الموالح



لعصر ثمار الحمضيات مثل البرتقال، والليمون الهندي (الجريب فروت) والليمون.

تنبيه!

لا تستخدم عصارة الموالح إلا إذا كانت في وضع كامل التركيب.

← **الصورة I**

1. ركب الوعاء. يجب مراعاة العلامة (▼●) في هذا السياق. قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع محور الدفع على وحدة الإدارة.
3. ضع سلة المنخل على محور الدفع. يجب مراعاة علامة (▼●) في هذا السياق. قم بلف سلة المنخل في اتجاه عقارب الساعة. يجب أن يستقر الجزء البارز في سلة المنخل حتى النهاية في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
4. ركب قمع الكبس واضغطه.
5. اقبس قابس الكهرباء.أدر المفتاح الدوار على المستوى **min**.
6. اضغط نصف ثمرة الموالح على العصارة. سيسيل العصير في الحاوية.

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. وبذلك لن تجف الرواسب. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

تنبيه!

احرص على مراعاة مستوى الملء. كمية المعالجة القصوى: 1000 مل من عصير الفواكه.

■ احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9



كلاب العجين (معدني)

من أجل عجن العجين السميك وخلط المكونات التي لا يُفترض تقطيعها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).

← **الصورة F**

1. ضع محور الدفع 2 على وحدة الإدارة.

تنبيه!

استخدم محور الدفع 2 بالضرورة من أجل كلاب العجين المعدنيّ.

2. ركب الوعاء. يجب أثناء ذلك مراعاة العلامة (▼—●). قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.

3. ضع كلاب العجين المعدني على محور الدفع وأحكم الربط.

4. قم بتعبئة المكونات.

5. ركّب الغطاء مع الكباس. يجب أثناء ذلك مراعاة العلامة (▼—●).

6. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.

7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

← «إضافة المكونات» انظر صفحة ar-5

■ ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.

■ احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

أقراص التقطيع

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التقطيع. لا تمسك الأقراص إلا من الحافة! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس.



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين – سميك / رفيع

لتقطيع الفواكه والخضروات.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«1» لوجه التقطيع السميك

«3» لوجه التقطيع الرفيع

تنبيه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن / ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان).

التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:

«2» لوجه البشر الخشن

«4» لوجه البشر الناعم

تنبيه!

قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات. لا تبشر الجبن الخفيف إلا بواسطة الجانب الخشن.



قرص تقطيع أصابع البطاطس

لتقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.



قرص تقطيع خضروات الوجبات الآسيوية

لتقطيع الفواكه والخضروات لشرائح طولية لإعداد الوجبات الآسيوية.

ملحوظة: ركّب قرص تقطيع أصابع البطاطس أو قرص تقطيع خضروات الوجبات الآسيوية مع السكين إلى الأعلى. يمكن شراء أقراص مناسبة لأغراض أخرى لدى تجار التجزئة (انظر الفصل «الكماليات الخاصة»).

استخدام العدد

⚠ خطر حدوث إصابات!
أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليدين في الوعاء أو في فتحة الملء. لا تقم بإدخال أية أشياء (مثلاً ملعقة الطهي) في الوعاء أو في فتحة الملء.

السكين المتنوعة الاستخدام



من أجل التفتيت والتقطيع.

⚠ خطر حدوث إصابات!
لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.

كُلاب العجين (بلاستيكي)



من أجل عجن العجين (مثل العجين المخمر, العجين الخالي من الخميرة) وخلط المكونات التي لا يُفترض تقطيعها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).

← الصورة D

1. ركب الوعاء. يجب مراعاة العلامة (▼●) في هذا السياق. قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. استمر في الضغط على محور الدفع 1 إلى أن يتعشق في حامل أداة العمل.
3. ضع حامل أداة العمل مع محور الدفع على وحدة الإدارة. ركّب السكين متنوعة الاستخدامات أو كُلاب العجين على حامل أداة العمل واتركه.

تنبيه!
يجب دائما عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.

4. قم بتعبئة المكونات.
5. ركّب الغطاء مع الكباس. يجب مراعاة العلامة (▼●) في هذا السياق.
6. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
7. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

إضافة المكونات

8. لإضافة المكونات فانقل المفتاح الدوار إلى الوضع **0/off**. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.
   ■ استكمل ملء السوائل من خلال السدادة. يمكن استخدام وليجة أسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.
9. ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.

إفراغ الوعاء

10. أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
11. أخرج حامل أداة العمل مع السكين متنوعة الاستخدامات أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.
12. أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز. قم بإفراغ الوعاء.
    ■ احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

ذراع التقليب الحلزوني



للكريمة وزلال البيض والعجائن الخفيفة (مثل الكعكة الإسفنجية). ليس مناسبًا لوصفات ثابتة.

← الصورة E

1. ركب الوعاء. يجب مراعاة العلامة (▼●) في هذا السياق. قم بلف الوعاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
2. ضع محور الدفع على وحدة الإدارة.
3. اقبس ذراع التقليب الحلزوني في صندوق التروس إلى غاية التعشيق.
4. ضع صندوق التروس بإدارة خفيفة على محور الدفع.
5. قم بتعبئة المكونات.
6. ركّب الغطاء مع الكباس. يجب مراعاة العلامة (▼●) في هذا السياق.
7. قم بإدارة الغطاء حتى النهاية في اتجاه عقارب الساعة.
8. أدخل قابس الجهاز في المقبس. اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
   ■ ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off** بعد المعالجة. انزع القابس الكهربائي.

القِطَع وعناصر الاستعمال

هام!
الوعاء، وغطاء / إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات، وإناء الخلاط ليست مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف!

العلامات والرموز الملونة

يتوفر الجهاز على وحدة إدارة ذات 2 أو 3 مراحل (حسب الطراز). تُميَّز كل فئة سرعة بألوان مختلفة (الأسود والرماديّ والأحمر). علامات التمييز اللونية هذه يمكن إيجادها أيضًا على الكماليات. تُربَط الكماليات أوتوماتيكيًا بفئة السرعة الصحيحة.



سرعة دوران منخفضة، أسود
مع محور الدفع 2
من أجل استخدام كُلاب العجين المعدنيّ.



سرعة دوران متوسطة، رماديّ
مع محور الدفع 1
من أجل استخدام أقراص التقطيع وعصارة الموالح.



سرعة دوران عالية، أحمر
دون محور دفع
من أجل استخدام الخلاط والقطاعة متنوعة الاستخدامات.

مفتاح دوار بحلقة ضوء

← الصورة B
يتم باستخدام المفتاح الدوار اختيار السرعة المرغوبة أو إطفاء الجهاز. وأثناء التشغيل تضيء حلقة الإضاءة المدمجة. في حال حدوث خطأ في استعمال الجهاز أو تفعيل أنظمة الحماية الإلكترونية أو ظهور عطل في الجهاز، لن يمكن إعادة تشغيل الجهاز مرة أخرى وستومض حلقة الإضاءة.

تنبيه!
يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره. وأي إيقاف تشغيل من خلال فتح الغطاء يلحق الضرر بالجهاز.

أوضاع الضبط	
M	التشغيل اللحظي بأقصى عدد لفات. احتفظ بالمفتاح للمدة المطلوبة.
0/off	الإيقاف / الإطفاء
min – max	سرعة العمل قابلة للضبط تدريجيًا من عدد لفات ضئيل إلى عالٍ.
Pulse	التشغيل البينيّ بأعلى عدد لفات. يُوصى به لإعداد مخفوقات اللبن في الخلاط على سبيل المثال.

منطقة تخزين الأسلاك

← الصورة G
الجهاز مزود بدرج تخزين الكابلات. يمكن ضبط طول سلك التوصيل الكهربائي بشكل مناسب من خلال إخراج أو إرجاع الكابل.
أعد دفع الكابل من خلال دفعات قصيرة في داخل درج تخزين الكابلات بعد انتهاء العمل.

التحضير

- ضع الجهاز الأساسي على أرضية ناعمة ونظيفة وثابتة.
- اخلع كابل الشبكة بمقدار الطول المطلوب.

⚠ خطر حدوث إصابات!
- يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء إلا بعد أن يكون قد تم الانتهاء بالفعل من جميع الإعدادات اللازمة للبدء في العمل.
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال في الوعاء أو في فتحة الملء.
- بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. لا تغير أداة العمل / الملحقات إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

هام!
- لا تقم بتشغيل الجهاز إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تماماً.
- لا يمكن تشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوعاء بالشكل الصحيح وتغطيته بالغطاء. يلزم أن يكون الجزء البارز من الغطاء مستقرًا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.

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

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرة عامة ar-3
قبلِ الاستخدام لأول مرة ar-3
القِطع وعناصر الاستعمال ar-4
التحضير ar-4
استخدام العدد ar-5
أقراص التقطيع ar-6
عصارة الموالح ar-7
الخلاط ar-8
القطاعة متنوعة الاستخدامات ar-8
مثال لوصفة طعام للقطاعة
متنوعة الاستخدامات ar-9
التنظيف والعناية ar-9
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-10
الكماليات الخاصة ar-11
التخلص من الجهاز ar-11
شروط الضمان ar-11

نظرة عامة

← **الصورة A**

1 الجهاز الأساسي
- **a** مفتاح دوار
- **b** حلقة مضيئة (مؤشر التشغيل)
- **c** وحدة إدارة (2 أو 3 مراحل *)
- **d** منطقة تخزين الأسلاك

2 وعاء

3 محور الدفع 1 (رماديّ)

4 محور الدفع 2 (أسود) *

5 غطاء
- **a** الكباس
- **b** تجهيزة أداة الكبس

6 أدوات عمل
- **a** حامل أداة العمل
- **b** سكين متنوعة الاستخدام مع واقي سكين
- **c** كلاب العجين (بلاستيكي) *
- **d** كلاب العجين (معدني) *
- **e** ذراع تقليب حلزوني
- **f** صندوق تروس لذراع التقليب الحلزوني

7 حامل الأقراص

8 أقراص التقطيع *
- **a** قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين – سميك / رفيع
- **b** قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن / ناعم
- **c** قرص تقطيع أصابع البطاطس
- **d** قرص لتقطيع خضروات الوجبات الآسيوية

9 عصارة موالح *
- **a** سلة المنخل
- **b** مخروط العصر

10 القطاعة متنوعة الاستخدامات *
- **a** إناء ذو وحدة إدارة
- **b** غطاء

11 الخلاط
- **a** إناء خلاط من مادة تريتان
- **b** قالب السكين
- **c** غطاء
- **d** فتحة إضافة المواد
- **e** القمع

12 حقيبة الملحقات

* على حسب الطراز

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!

- أخرج الجهاز الأساسي وكل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← **الصورة A**
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لضغطٍ وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. لا تقم بإدخال أية أياء (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء.
- كن حريصًا عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب عدم وضع اليد على سكاكين وحواف أقراص التقطيع والإمساك بها. يجب عدم الإمساك بأقراص التقطيع إلا من الإطار فقط!
- لا تدخل يدك أبدًا في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع / تركيب إناء الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة.

⚠ خطر الإصابة باكتواء!
أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب ملء الخلاط بكمية لا تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكوِّنة للرغوة.

⚠ خطر الاختناق!
لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ تنبيه!
يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصُنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. لا تعرض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80° م.

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

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية


يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.


احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.


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

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
الجهاز صالحٌ ومناسبٌ لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقًا قطع الكماليات لأجهزة أخرى.
لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف والصيانة من قبل المستخدم لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. انتظر وضع السكون التام لوحدة الإدارة!

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

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

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae
* Sun-Thu: 8.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
* Sat-Thu: 7.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
Fax: 022 65 8128
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CZ Česká Republika, Czech Republic
Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz/ nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

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

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor, North Block,
Skyway House, 3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude public holidays)

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국
Dong Suh Foods Corporation
Dongsuh Bldg., 324,
Dongmak-ro, Mapo-gu
Seoul 121-730
Tel.: 080 025 9114

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

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Bu‖u iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv
www.lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,
المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:Khadeermj@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
* Sat-Thu: 8.00 am to 11.00 pm
(exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
Fax: 01 5830 889
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.)
nájdete na webových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Príjem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,
Cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導，
任何咨詢或服務需求，
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

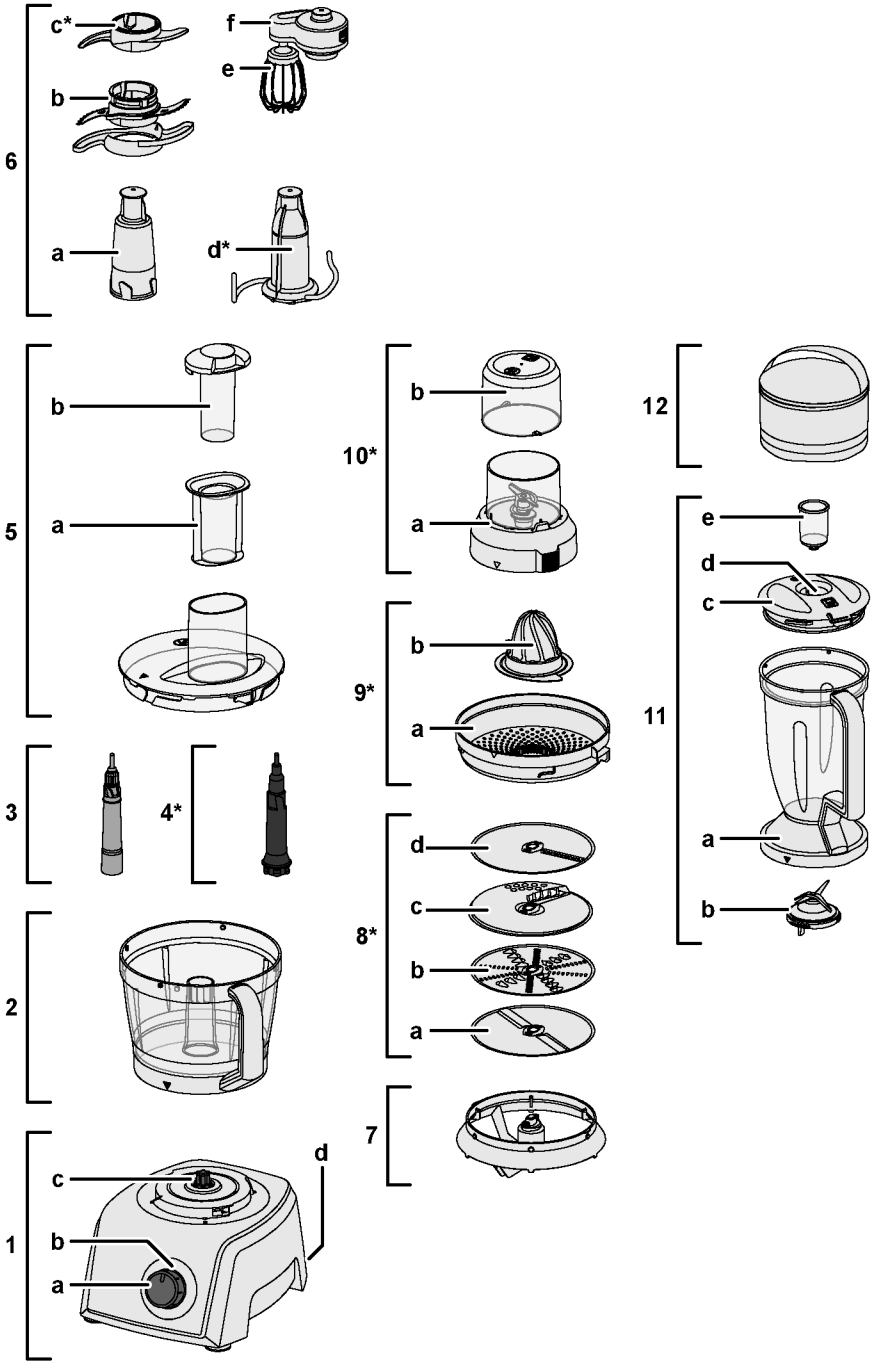
Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

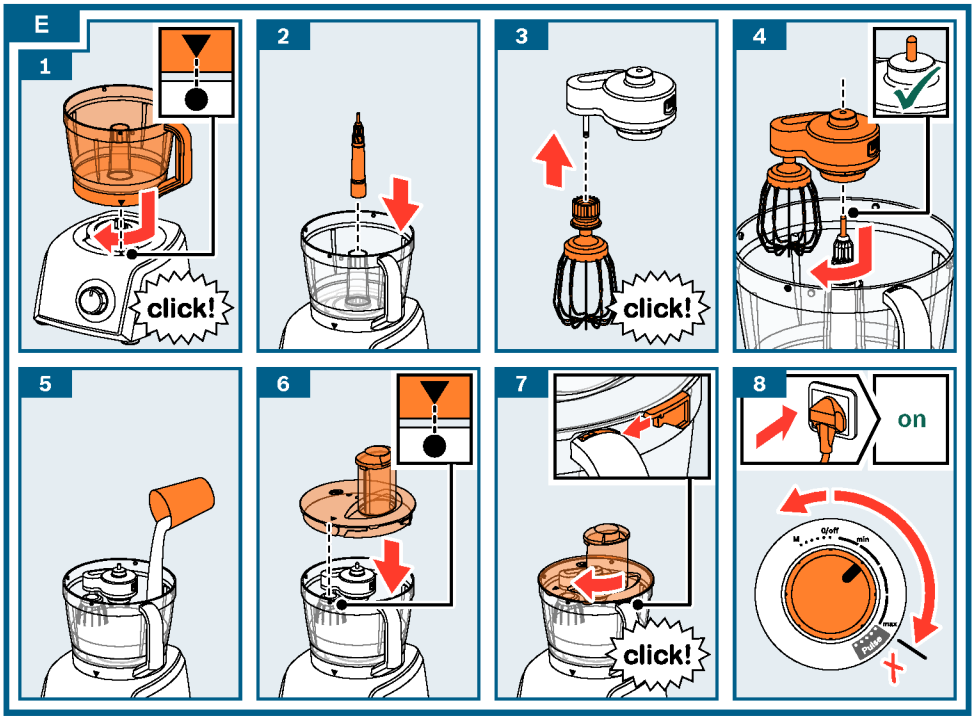
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

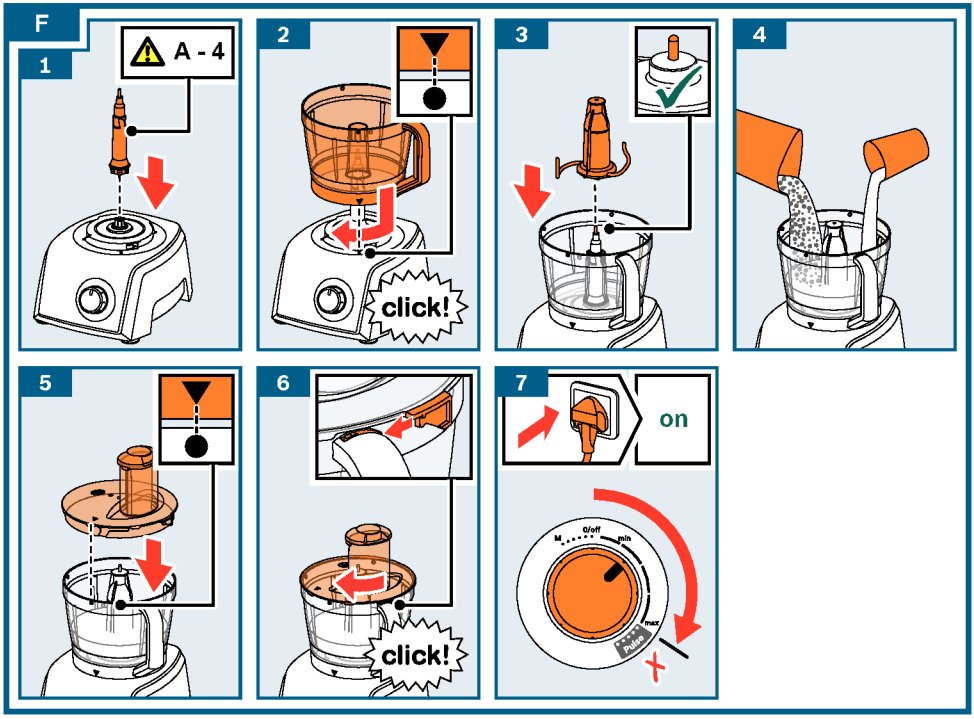
8001161733 (990626)

A

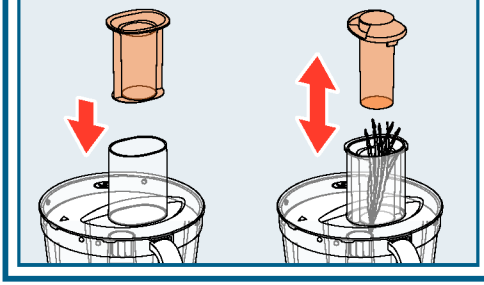


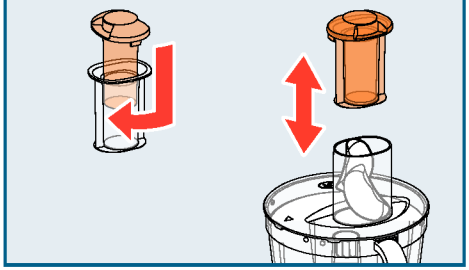

B
0/off
M
min
max
Pulse
C
D
1
click!
2
click!
3
4
5
6
click!
7
on
0/off
M
min
max
Pulse
8
0/off
9
0/off
M
min
max
Pulse
10
11
12


E
1
click!
2
3
click!
4
5
6
7
click!
8
on
0/off
min
max
Pulse


F
1
A - 4
2
click!
3
4
5
6
click!
7
on
0/off
min
max
Pulse

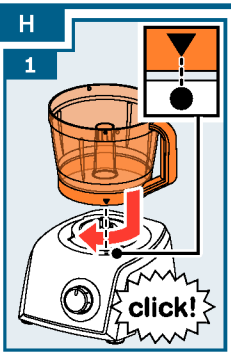
G



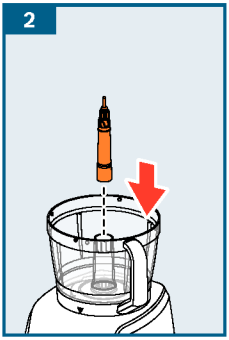


H

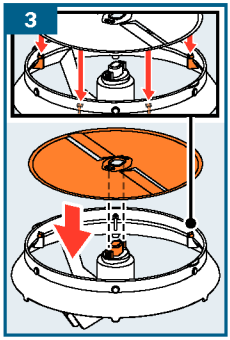
1



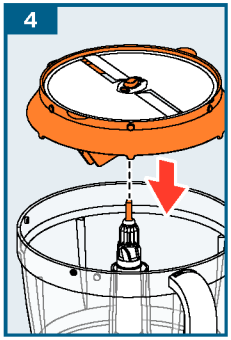
2



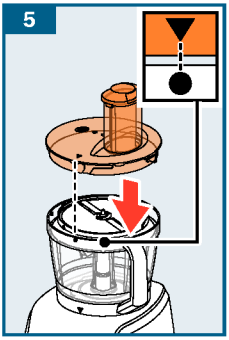
3



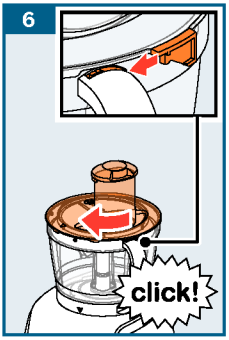
4



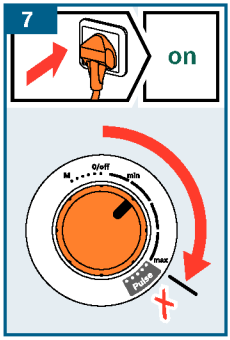
5



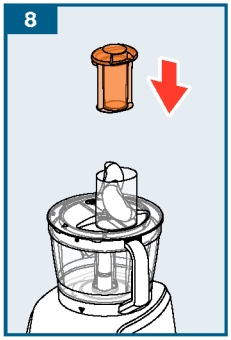
6



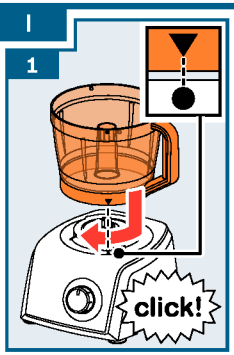
7

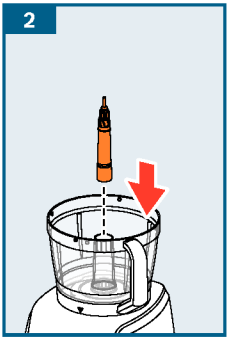


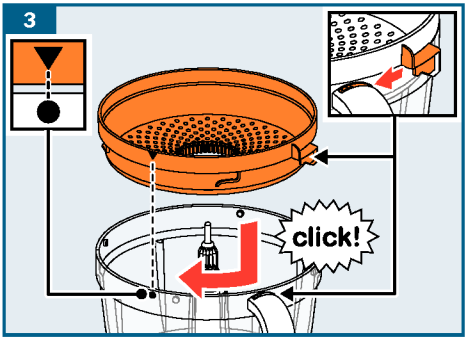
8

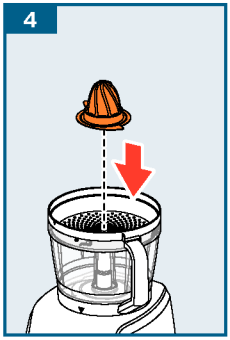


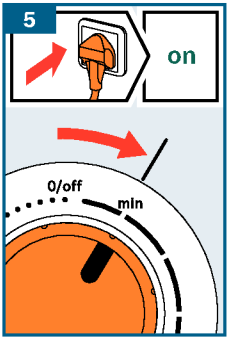
I


1
click!


2

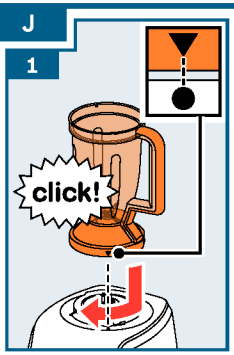

3
click!

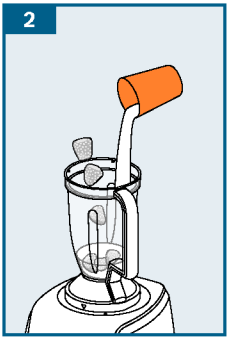

4


5
on
0/off
min

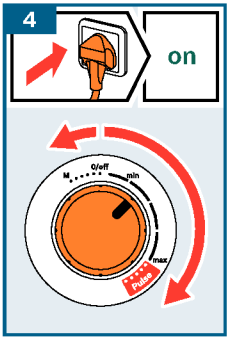

6

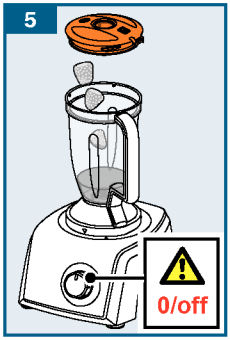
J

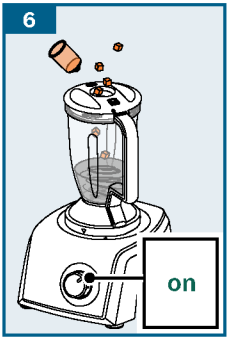

1
click!

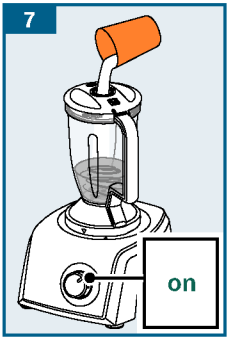

2

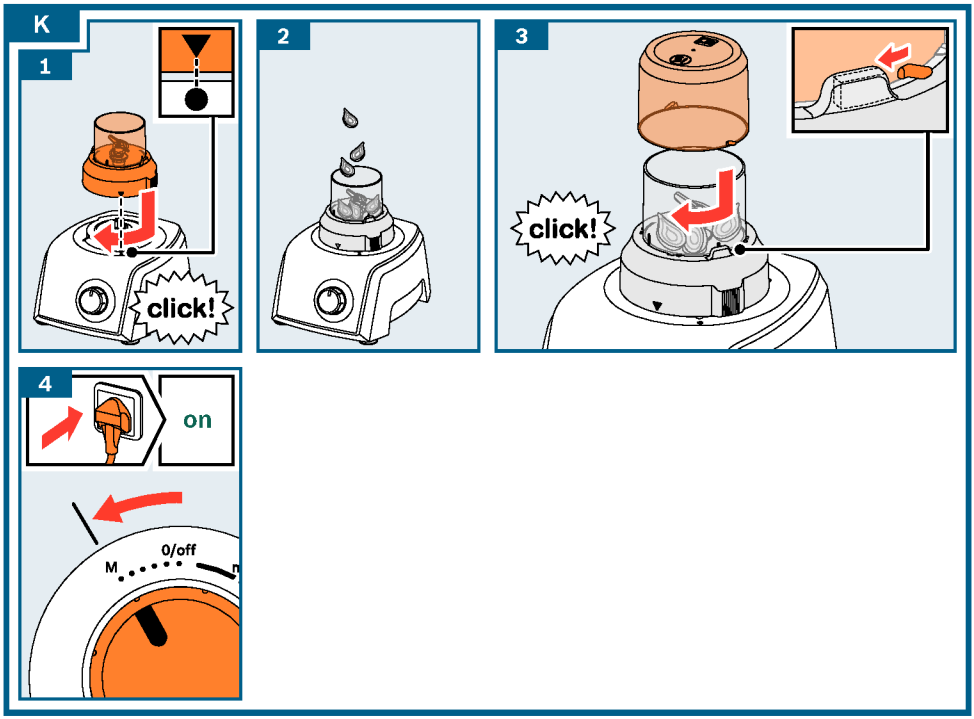

3
click!

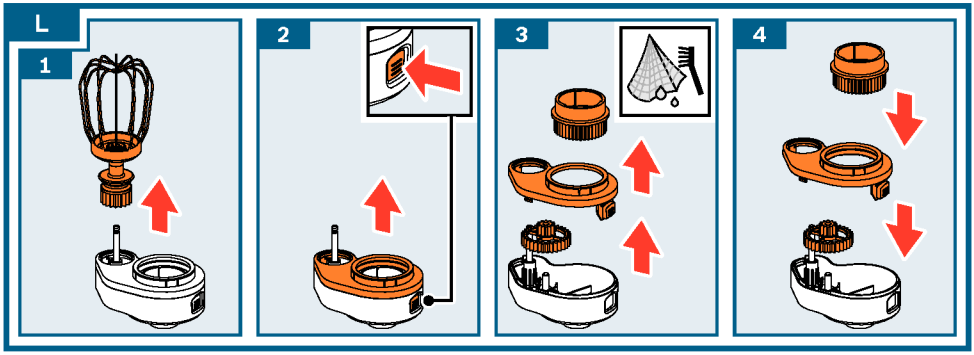

4
on
0/off
min
max
PULSE

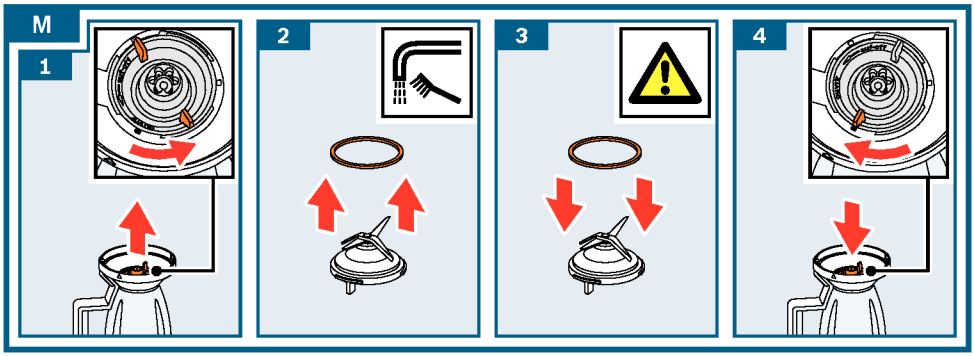

5
0/off

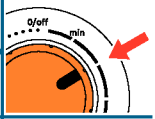

6
on


7
on


K
1
click!
2
3
click!
4
on
M
0/off


L
1
2
3
4


M
1
2
3
4

N		MAX			
		500 g	3 x 2 s	→ 	M
		500 g	1 min	→ 	max
		750 g	2 min	→ 	
		500 g	1 min	→ 	
		6 x 	3 min	→ 	max
		500 g	1 min	→ 	min
		270 g	1 min	→ 	
		500 g	2 min	→ 	
		500 g	1 min	→ 	
		1 kg	3 min	→ 	min
		350 g	30 s	→ 	max
	 < 80°C	0.4 l	1 min	→ 	
		100 g	15 s	→ 	max
		100 g	8 s	→ 	
		10 g	2 x	→	M
		100 g	2 x	→	
		10 x	1 x	→	