BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits: **bosch-home.com/welcome**

MyBosch

Meat mincer

MUZ5FW1

[en]	User manual	Meat mincer	9
[ms]	Manual pengguna	Pengisar daging	12
[zh-tw]	使用手冊	絞肉器	15
[zh]	使用说明书	绞肉机	18
[ar]	دليل المستخدم	مفرمة لحم	21

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

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

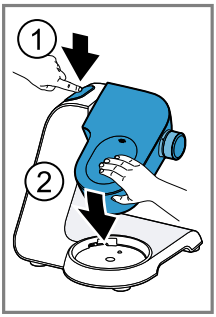
[ms] Imbas kod QR atau lawati laman web untuk membuka arahan penggunaan lanjut. Anda boleh mendapatkan maklumat tambahan mengenai peranti anda atau aksesori di situ.

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

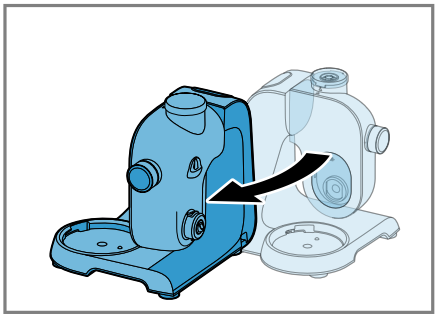
[zh] 要打开更多与使用相关的提示，请扫描二维码或访问网站。您可以在那里查阅关于机器或附件的更多详细信息。

[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا أو تفضَّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسَّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات.

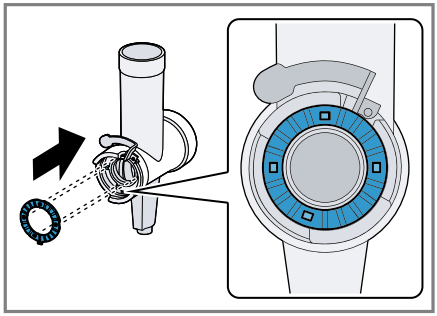
1



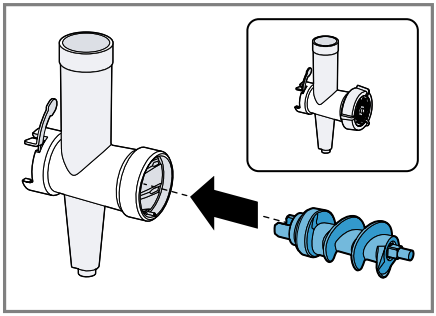
2



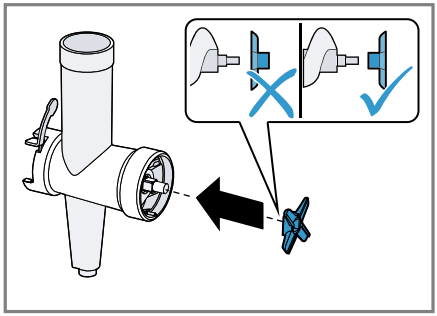
3



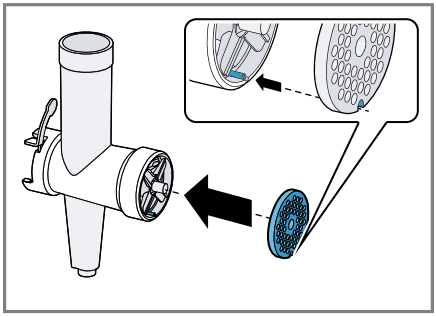
4



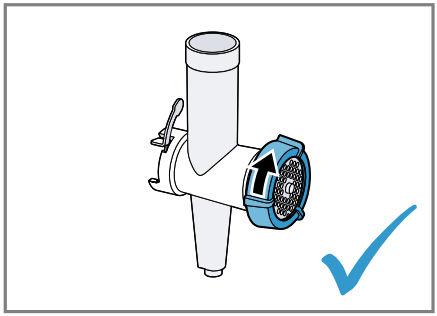
5



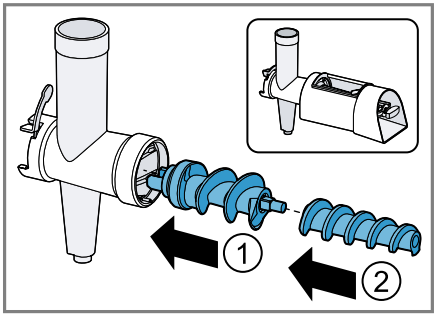
6



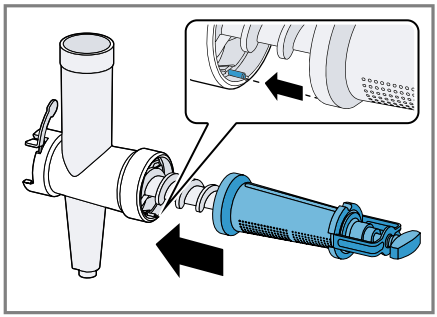
7



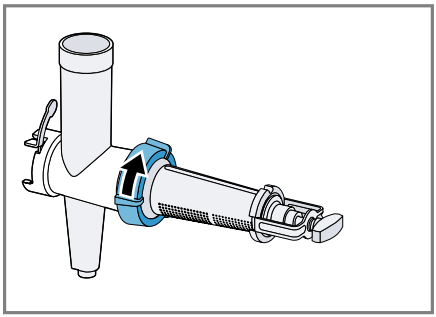
8



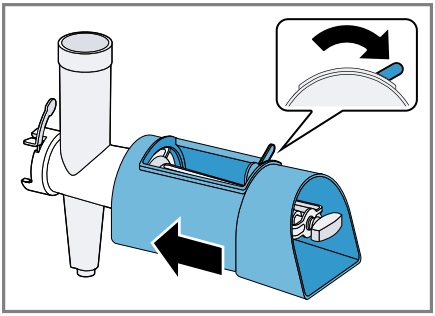
9



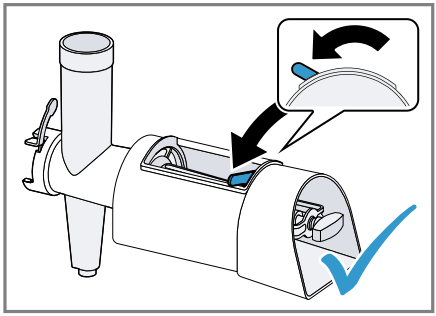
10



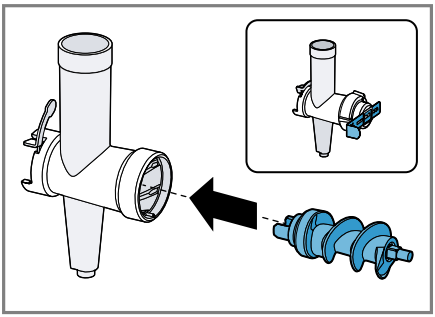
11



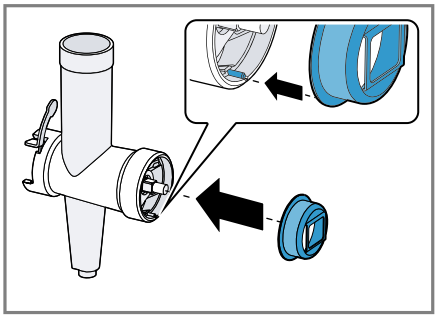
12



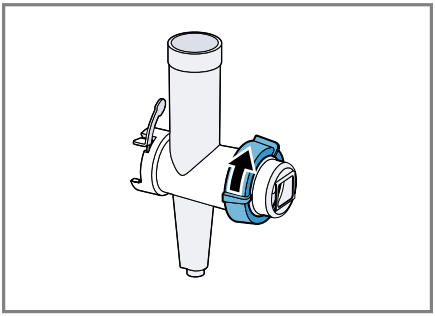
13



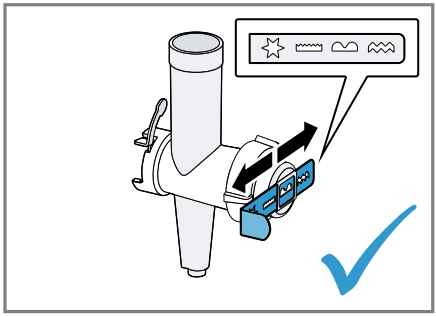
14



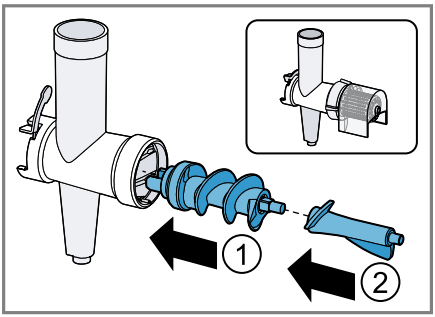
15



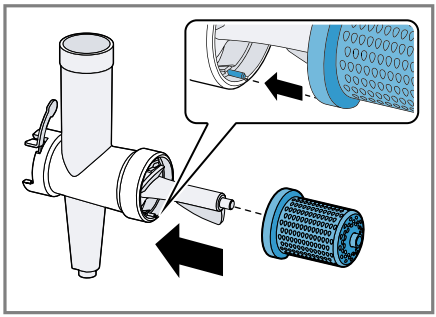
16



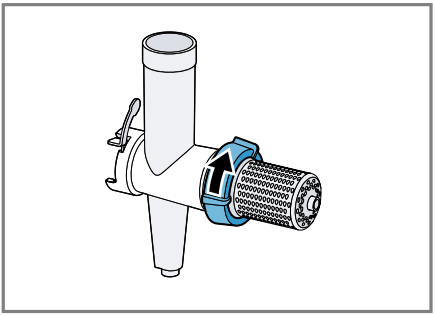
17



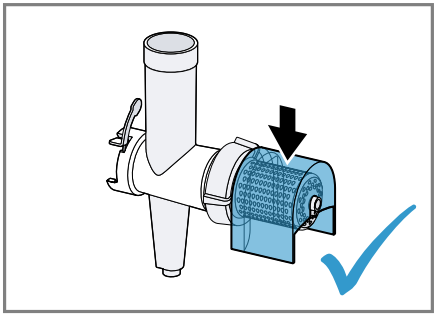
18



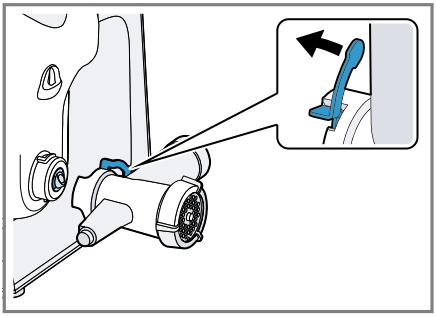
19



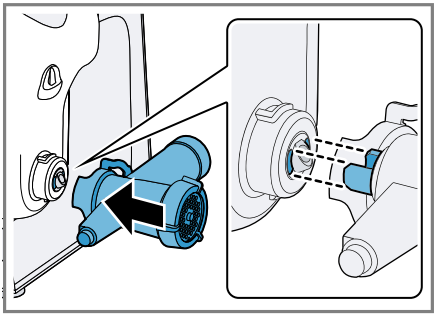
20



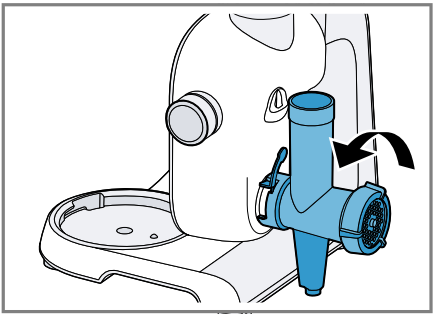
21



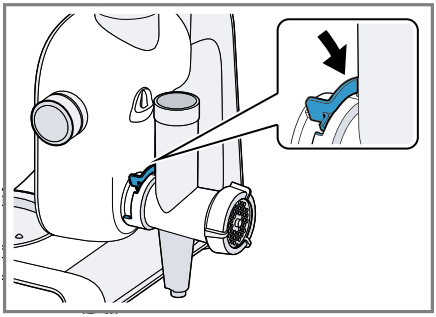
22



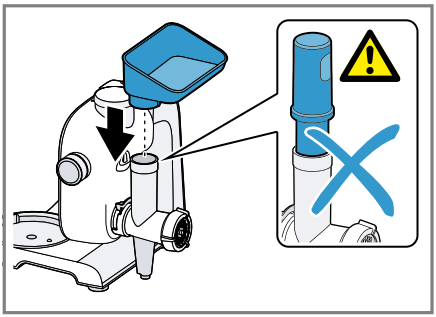
23



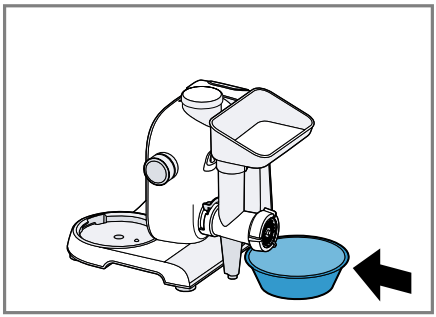
24



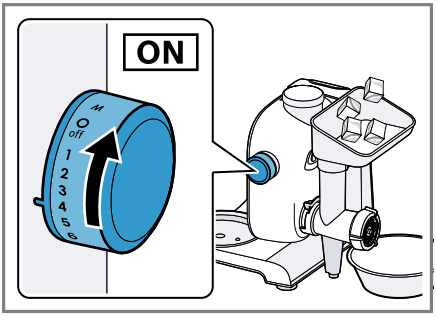
25



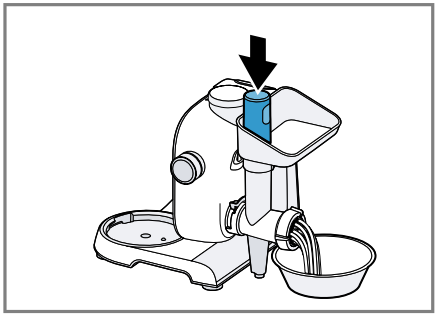
26



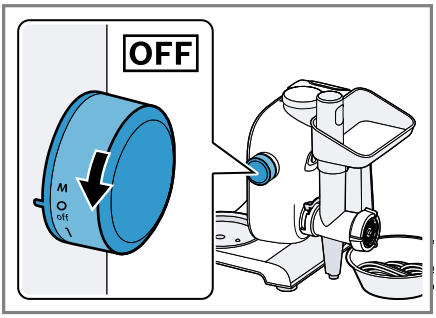
27



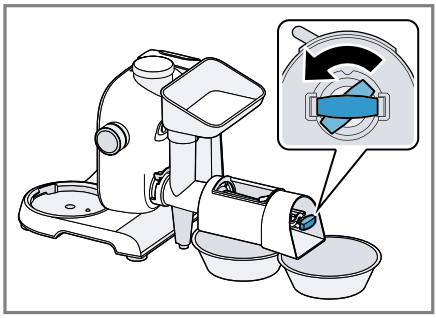
28



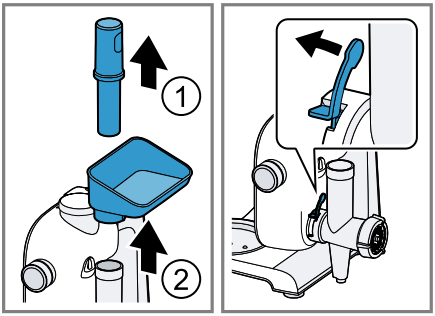
29



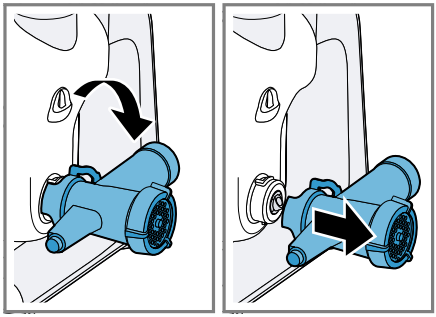
30



31



32



33

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

⚠ Safety

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

Only use the accessories:

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

▸ Do not reach into the filling shaft.
▸ Only use the pusher to push down ingredients.
▸ Never assemble the accessories on the base unit.
▸ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
▸ The accessories should only be used in the intended operating position.

Avoiding material damage

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

Components

→ *Fig.* 1

A	Meat mincer attachment
B	Juicer attachment[1]
C	Perforated discs[1]
D	Grater attachment[1]
E	Viennese whirl attachment[1]
1	Housing
2	Worm gear with agitator paddle
3	Knife
4	Perforated disc, medium
5	Threaded ring
6	Seal
7	Filling tray
8	Pusher
9	Worm gear for juicer attachment
10	Strainer housing
11	Juicer housing
12	Perforated disc, fine
13	Perforated disc, coarse
14	Worm gear for grater attachment
15	Grater drum
16	Cover
17	Holder for shape plate
18	Shape plate

[1] Special accessory

Special accessory

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

Perforated discs

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

Juicer attachment

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

Notes

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

Viennese whirl attachment

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

Grater attachment

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

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

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded. If the meat mincer is overloaded or blocked, the agitator paddle on the worm gear will break at the predetermined breaking point.

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

Replacing the agitator paddle

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

Controls

Preparing the base unit

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

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

Inserting the seal

▸ Insert the seal into the housing and press in firmly.
  → *Fig.* 4
  The recesses must match up exactly.

Assembling the attachments

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

Assembling the meat mincer

→ *Fig.* 5 - 8

Assembling the juicer attachment[1]

Follow the illustrated instructions.
→ *Fig.* 9 - 13

Assembling the Viennese whirl attachment[1]

Follow the illustrated instructions.
→ *Fig.* 14 - 17

Assembling the grater attachment[1]

Follow the illustrated instructions.
→ *Fig.* 18 - 21

Fitting the attachment

→ *Fig.* 22 - 27

[1] Special accessory

Printed on 100% recycled paper

Recommended speeds

Observe the recommended speeds for optimum results.

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

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

Processing food

→ *Fig.* 28 - 30

Processing food with the juicer attachment[1]

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

1. Place two containers under the relevant openings.
2. Before starting processing, turn the setting screw anticlockwise and open.
   → *Fig.* 31
3. During processing use the setting screw to select the desired consistency of the fruit purée and pulp.

Removing the attachment

→ *Fig.* 32 - 33

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

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.
→ *Fig.* 34

[1] Special accessory

⚠ Keselamatan

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

Gunakan aksesori hanya:

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

▸ Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
▸ Hanya gunakan penghentak untuk menambahkan bahan.
▸ Jangan sesekali pasang aksesori pada unit asas.
▸ Hanya pasang dan tanggalkan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
▸ Hanya gunakan aksesori pada kedudukan kerja yang dimaksudkan.

Elakkan kerosakan harta benda

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

Komponen

→ *Raj.* 1

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

[1] Aksesori pilihan

Aksesori pilihan

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

Cakera berlubang

Cakera berlubang halus dan besar sesuai untuk kemungkinan pemprosesan tambahan.

Alat tambah pemerah

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

Nota

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

Alat tambah biskut kek rapuh

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

Alat tambah pemarut

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

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

Pelindung beban berlebihan

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

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

Ganti pemacu

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

Pengendalian

Sediakan perkakas asas.

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

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

Masukkan pengedap

- Letakkan pengedap pada perumah dan tekan dengan kuat.
  → *Raj.* 4
  Lekuk mesti diselaraskan dengan tepat.

Pasang alat tambah

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

Pasang pengisar

→ *Raj.* 5 - 8

Pasang alat tambah pemerah[1]

Ikut panduan bergambar.
→ *Raj.* 9 - 13

Pasang alat tambah biskut kek rapuh[1]

Ikut panduan bergambar.
→ *Raj.* 14 - 17

Pasang alat tambah pemarut[1]

Ikut panduan bergambar.
→ *Raj.* 18 - 21

[1] Aksesori pilihan

Lekatkan alat tambah

→ *Raj.* 22 - 27

Cadangan kelajuan

Ikuti cadangan kelajuan untuk hasil terbaik.

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

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

Proses makanan

→ *Raj.* 28 - 30

Proses makanan dengan alat tambah pemerah[1]

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

1. Letakkan dua bekas di bawah setiap bukaan.
2. Sebelum proses dimulakan, putar dan buka skru pelarasan mengikut arah lawan jam.
   → *Raj.* 31
3. Semasa memproses dengan skru pelarasan, tetapkan hasil puri buah dan hampas buah yang diinginkan.

Tanggalkan alat tambah

→ *Raj.* 32 - 33

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

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ *Raj.* 34

[1] Aksesori pilihan

Dicetak pada 100% kertas kitar semula

⚠ 安全性

- 請仔細閱讀本說明書。
- 注意主機的說明書。

本配件僅能如下使用:

- 搭配該系列廚師機 MUM5。
- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用於將生食或熟食切碎，例如肉類、魚類和蔬菜。
- 適用於本說明書所述的額外用途。
- ▸ 請勿將手伸到進料管中。
- ▸ 僅限使用推料棒續加配料。
- ▸ 切勿在主機上組裝配件。
- ▸ 只有在傳動器完全靜止，且機器的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下配件。
- ▸ 只有在指定的工作位置上才可使用配件。

避免財物損失

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

組件

→ *圖* 1

A	絞肉機附件
B	榨汁器配件[1]
C	刀孔盤[1]
D	磨碎器配件[1]
E	製酥餅器配件[1]
1	外殼
2	卷軸含驅動件
3	刀片
4	刀孔盤，中
5	環形螺母
6	密封墊
7	入料盤

[1] 特殊配件

8	推料棒
9	榨汁器配件的卷軸
10	篩網外殼
11	榨汁機外殼
12	刀孔盤，細
13	刀孔盤，粗
14	磨碎器配件的卷軸
15	磨碎器捲筒
16	蓋板
17	模板支架
18	模板

[1] 特殊配件

特殊配件

此處可查看特殊配件和其使用方式。

刀孔盤

細和粗的刀孔盤適用於其他附加的處理方式。

榨汁器配件

榨汁器配件適用於壓榨軟的蔬果，例如：莓果、番茄、蘋果、梨子、玫瑰果。

注意事項

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

製酥餅器配件

製酥餅器配件適用於塑形餅乾麵團或酥油糕點麵團。

磨碎器配件

磨碎器配件適用於磨碎堅硬的食物，例如：杏仁、堅果、巧克力、硬起司或乾麵包。

注意事項： 堅果和杏仁必須是乾燥的，且必須小份量處理。

過載保護

過載保護可避免馬達和其他部件因負載太高而受損。
若絞肉器發生超載或卡住，則螺桿會在預定斷裂點斷裂。

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

更換驅動件

1. 移除故障的驅動件。
2. 裝上新的驅動件。

操作

準備主機

注意事項： 圖示中的廚師機在外形和配備上可能與您的型號有所不同。

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

裝入密封墊

▸ 將密封墊裝入外殼內，然後緊壓。
   → *圖* 4
   凹槽必須精準對齊。

組裝附件

注意事項： 若要使用特殊配件，需用到絞肉機的組件，刀片和刀孔盤除外。

組裝絞肉機

→ *圖* 5 - 8

組裝榨汁器配件[1]

按照圖示說明操作。
→ *圖* 9 - 13

組裝製酥餅器配件[1]

按照圖示說明操作。
→ *圖* 14 - 17

組裝磨碎器配件[1]

按照圖示說明操作。
→ *圖* 18 - 21

安裝附件

→ *圖* 22 - 27

速度建議

請注意速度建議，以獲得最佳效果。

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

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

處理食材

→ *圖* 28 - 30

使用榨汁器配件處理食材[1]

注意事項： 使用榨汁器配件時，請注意以下特點。

1. 請在各開口下方放置兩個容器。
2. 開始處理前，以逆時針方向旋轉並打開調整螺栓。
   → *圖* 31
3. 處理期間使用調整螺栓調整所需的果泥和果渣稠度。

[1] 特殊配件

100% 回收紙張印製

取下附件

→ *圖* 32 - 33

提示： 使用後應立即清潔所有零件，以免殘留物變乾。

清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。
→ *圖* 34

⚠ 安全须知

- 请仔细阅读本说明书。
- 请注意主机说明书。

本附件仅用于:

- 搭配 MUM5 系列的厨房电器使用。
- 使用原装零件和附件。
- 适用于切碎生的或煮熟的食材，例如肉类、鱼类和蔬菜。
- 用于本说明书中所述的额外用途。
- ▸ 请勿将手伸到进料管中。
- ▸ 仅限使用推料棒续加配料。
- ▸ 切勿在主机上组装附件。
- ▸ 只有在驱动器处于静止状态且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▸ 只有在指定的工作位置上才可使用附件。

避免材料损坏

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

组件

→ *图* 1

A	绞肉机附件
B	水果压榨附件[1]
C	刀孔盘[1]
D	磨碎附件[1]
E	喷注式烘烤附件[1]
1	外壳
2	卷轴 (含驱动件)
3	刀片
4	刀孔盘，中
5	螺丝环
6	密封件
7	入料盘
8	推料棒
9	水果压榨附件卷轴
10	滤网外壳
11	水果按压器外壳
12	刀孔盘，细
13	刀孔盘，粗
14	磨碎附件卷轴
15	磨碎滚筒
16	防尘盖
17	模板支架
18	模板

[1] 专用配件

专用附件

您可以在此查看专用附件及其使用一览。

刀孔盘

细型和粗型刀孔盘适用于额外的加工可能性。

水果压榨附件

水果压榨附件适用于压榨软水果或蔬菜，例如浆果、西红柿、苹果、梨、玫瑰果。

注意

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

喷注式烘烤附件

喷注式烘烤附件适用于用模具制作饼干面团或糕点面团。

磨碎附件

磨碎附件适用于磨碎坚硬的食物，例如杏仁、坚果、巧克力、硬奶酪或面包干。

注： 只能加工少量烘干的坚果和杏仁。

过载保护装置

过载保护系统可防止电机和其他部件因过载而损坏。
如果绞肉器过载或卡住，则蜗杆从动件在额定断裂点处断裂。

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

更换驱动件

1. 取下损坏的驱动件。
2. 装入新的驱动件。

操作

准备主机

注： 图中所示的厨房电器可能在形状和配置方面与您的机型有所差别。

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

装入密封件

▸ 将密封件装入外壳中并压紧。
   → *图* 4
   凹槽必须精确对齐。

组装附件

注： 使用专用附件时需要绞肉机的部件，刀片和刀孔盘除外。

组装绞肉机

→ *图* 5 - 8

组装水果压榨附件[1]

请按照图片说明进行操作。
→ *图* 9 - 13

组装喷注式烘烤附件[1]

请按照图片说明进行操作。
→ *图* 14 - 17

组装磨碎附件[1]

请按照图片说明进行操作。
→ *图* 18 - 21

安装附件

→ *图* 22 - 27

转速建议

遵照建议的速度可实现最佳效果。

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

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

加工食材

→ *图* 28 - 30

通过水果压榨附件加工食材[1]

注： 如果您使用水果压榨附件进行操作，请注意以下注意事项。

1. 将两个容器置于相应的开口下。
2. 在开始加工前，按逆时针方向旋转并打开调整螺栓。
   → *图* 31
3. 在加工期间通过调整螺栓设置所需的果糊和果渣稠度。

[1] 专用配件

取下附件

→ *图* 32 - 33

提示： 使用完毕后，请立即清洁所有部件，以防残留物干固。

清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。
→ *图* 34

100% 使用回收再生纸印刷

⚠ الأمان

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

لا تستخدم الملحقات إلا:

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

◂ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.

◂ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكوِّنات.

◂ لا تركب الملحق أبدًا على الجهاز الأساسيّ.

◂ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.

◂ لا تستخدم الملحق إلا في وضع الشغل المُخصَّص له.

تجنُّب الأضرار المادية

◂ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوِّناتٍ صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.

◂ لا تُدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو جسم الماكينة، من قبيل ملعقة الطهي.

◂ افحص منفذ التعبئة وجسم الماكينة للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

الأجزاء

← *الشكل* 1

A	ملحق مفرمة اللحم
B	عصارة الفواكه[1]
C	الأقراص المثقبة[1]
D	المبشَرة[1]
E	قمع تشكيل عجين الحلويات[1]
1	جسم الماكينة
2	القطعة الحلزونية مع لاقط
3	السكين
4	قرص مثقب متوسط
5	حلقة الثبيت
6	حلقة الإحكام
7	وعاء التعبئة
8	الكباس
9	القطعة الحلزونية لعصارة الفواكه
10	مبيت المصفاة
11	مبيت عصَّارة الفواكه
12	قرص مثقب ناعم
13	قرص مثقب خشن
14	القطعة الحلزونية للمبشَرة
15	أسطوانة التقشير
16	الغطاء
17	حامل لوح الأشكال
18	لوح الأشكال

[1] ملحق خاص

الملحقات الخاصة

تتلقى هنا نظرةً عامة على الملحقات الخاصة واستخدامها.

الأقراص المثقبة

يناسب القرص المثقوب الناعم والخشن لإمكانيات معالجة إضافية.

عصارة الفواكه

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

ملاحظات

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

قمع تشكيل عجين الحلويات

يناسب قمع تشكيل عجين الحلويات تشكيل عجين البسكويت والعجين الناعم.

المبشَرة

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

ملاحظة: جفِّف الجوز واللوز فقط وعالجها في كمياتٍ ضئيلة.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرِّك ومكوِّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.
عندما تُحمَّل مفرمة اللحم أو تُحجز، ينكسر لاقط القطعة الحلزونية عند موضع الانكسار المفترض المُخصص لذلك.

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

استبدال اللاقط

1. انتزع اللاقط التالف.
2. ركِّب اللاقط الجديد.

الاستعمال

تحضير الجهاز الأساسيّ

ملاحظة: يمكن أن يختلف الخلاط متعدد الاستخدامات المصوَّر في الشكل والتجهيزات عن الطراز الخاص بك.

1. انصب الجهاز الأساسيّ، كما هو موضَّح في الدليل الأساسيّ.
2. اضغط على زر تحرير القفل وحرِّك الذراع المتراوح إلى الأسفل إلى أن يتعشَّق في الوضع العموديّ.
   ← *الشكل* 2
   ✔ الذراع المتراوح مثبَّت في الموضع 3.
3. أدر الجهاز الأساسيّ في وضع العمل.
   ← *الشكل* 3

تركيب حلقة الإحكام

◂ ضع حلقة الإحكام في جسم الماكينة وثبّتها في موضعها.
← *الشكل* 4
يجب أن تتواجه الفجوات معًا بدقة.

تجميع التجهيزات

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

تجميع مفرمة اللحم

←*الشكل* 5 - 8

تجميع عصارة الفواكه[1]

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* 9 - 13

تجميع قمع تشكيل عجين الحلويات[1]

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* 14 - 17

تجميع المبشَرة[1]

اتبع الدليل المصوَّر.
←*الشكل* 18 - 21

تركيب التجهيزة العلوية

←*الشكل* 22 - 27

[1] ملحق خاص

تمت الطباعة على ورق معاد التدوير بنسبة 100%

توصيات السرعات

احرص على مراعاة توصيات السرعات للحصول على نتائج مثالية.

ملاحظة: حسب تجهيز الجهاز يكون جهازك مزوَّدًا حسب طرازه بمفتاحٍ دوار ذي 4 أو 7 مستويات. تبيَّن في دليل الاستعمال هذا توصيات السرعات للمفتاح الدوار ذي الـ 4 مستويات كلٍ بين قوسين.

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

معالجة المواد الغذائية

←*الشكل* 28 - 30

معالجة المواد الغذائية باستخدام عصارة الفواكه[1]

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

1. ضع حاويتين تحت الفتحات المعنية.
2. قبل بدء عملية المعالجة، أدر مسمار الضبط في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وافتحه.
   ←*الشكل* 31
3. اضبط القوام المرغوب لطحين الفواكه وثفل العنب أثناء المعالجة بواسطة مسمار الضبط.

فك الأداة

←*الشكل* 32 - 33

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

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف الأجزاء المفردة، كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* 34

[1] ملحق خاص

تمت الطباعة على ورق معاد التدوير بنسبة 100%

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

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

Looking for help? You'll find it here.

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

8001260292 (020704)
en, ms, zh-tw, zh, ar

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