



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MSM67190GB



BOSCH

- en** Instruction manual
- ms** Arahan pengendalian
- ar** إرشادات الاستخدام
- zf** 使用説明書
- zh** 使用说明书

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	11
ar	العربية	28
zf	繁體中文	29
zh	简体中文	35



Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.

You can find further information about our products on our web page.

Contents

For your safety	3
Overview	5
Operation	6
Cleaning	8
Troubleshooting	9
Recipes and tips.....	9
Disposal.....	10
Guarantee	10

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

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 is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.

Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food.

It must not be used for processing other objects or substances.

Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

Do not use the appliance if the power cord and / or appliance are damaged. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

⚠ Electric shock risk

Do not use the hand blender with damp hands and do not operate it at no load.

Do not immerse the appliance in liquid above the blender foot-base unit connection point. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave hot food to cool down to at least 80 °C before processing with the blender! Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blades with bare hands. Use a brush. Never grip the blades of the universal blade. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only. Exercise particular caution when handling the attachments!

Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only. Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight. Do not touch blade with bare hands. Clean them with a brush.

⚠ Important!

Operate the hand blender with original accessories only. Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill.

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

Never work with the hand blender / blender foot in the bowl of the multifunction accessory.

The blender jug is not suitable for use in the microwave. The bowl of the multifunction accessory are not microwave-safe.

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash in the dish washer.

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Figure :

- 1 Base unit**
- 2 Power cord**
- 3 Speed control**
Operating speed can be adjusted steplessly between the lowest (●) and highest (12) speed (only in conjunction with button 4a).
- 4 ON button**
 - a** Controllable speed (with speed control 3)
 - b** Turbo speed
The hand blender remains switched on as long as an **ON** button (a or b) is pressed. The turbo speed is used for the universal cutter (if included in delivery).
- 5 Release buttons**
To remove the blender foot, simultaneously press both release buttons.
- 6 Blender foot**
Attach the blender foot and lock into position.
- 7 Blender blade**

8 Blender jug

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.

9 Lid

Place the lid on the blender jug to keep in the processed food.

Whisk:

- 10** Whisk
- 11** Gear attachment

Multifunction accessory:

- 12** Bowl
- 13** Universal blade
- 14** Carrier disc for disc inserts
- 15** Disc inserts
 - a** Slicing attachment – coarse
 - b** Slicing attachment – fine
 - c** Shredding insert – medium
 - d** Grating disc insert – coarse
- 16** Lid with gears
- 17** Pusher

Operation

Warning!

The bottom of the receptacle which you use must not have any bumps or recesses.

- Before using the appliance for the first time, clean all parts of it.

Blender foot

The blender foot is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables. For puréeing soups. It is recommended to use the supplied blender jug. However, other suitable receptacles can also be used.

Figure 3:

- Completely unwind the power cord.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Place food in the blender jug or another tall receptacle.

Info: The appliance works better if there is some liquid in the ingredients.

- Set the required speed with the speed control (**Fig. 3-5**).
It is recommended to use a low speed setting for liquids, hot food and for mixing (e.g. muesli in yoghurt).
The high speed settings are recommended for the processing of more solid foods.
- Firmly hold the hand blender and jug.
- Switch on the hand blender by pressing the required **ON** button.

Info: When switching on the hand blender, hold it at a slight angle to prevent it from “sticking” to the bottom of the blender jug. The hand blender remains switched on as long as the **ON** button is pressed.

Info: To prevent the ingredients from splashing, do not press the **ON** button until the blender foot has been immersed in the ingredients. Always switch off the hand blender before taking it out of the processed food.

- Release the **ON** button after processing.

After using the appliance:

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot from the base unit.

Whisk

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites and milk froth (from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C)) as well as for preparing sauces and desserts.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

Figure 3:

- Put ingredients into the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (**Fig. 3-3**).

- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control (recommendation: high speed).
- Grip base unit and blender jug and press required **ON** button.
- Release the **ON** button after processing.

After using the appliance:

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

Multifunction accessory

The multifunction accessory is suitable for cutting and shredding food.

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients.

After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight.

Warning!

Multifunction accessory must be completely assembled before use!

Caution!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews. The multifunction accessory is not suitable for cutting very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).

Universal blade

For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds. Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. G).

⚠ The blade is sharp and can cause injury!

Never grip the blades of the universal blade. Take hold of the universal blade by the plastic handle only. Do not touch blade with bare hands. Clean them with a brush.

Figure D:

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert universal blade.
- Add food.

Warning!

Universal blade must be upright in the bowl so that the lid fits correctly (Fig. D-3).

- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise.
If there are larger quantities of ingredients in the bowl, it may take a little more effort to attach the lid. If required, turn the three-winged coupling on the underside of the lid into the correct position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert pusher.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).

- To add more ingredients, release the **ON** button. Wait until the tool comes to a standstill.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Release the **ON** button after processing.

After using the appliance:

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn lid clockwise and remove from the bowl.
- Take hold of the universal blade by the plastic handle and take out.

Carrier disc with disc inserts

Slicing attachment – coarse

Set speed control to low speed for cutting: cucumbers, carrots, potatoes.

Slicing attachment – fine

Set speed control to low speed for cutting: cucumbers, carrots, beetroot, zucchini.

Shredding insert – medium

Set speed control to high speed for shredding: apples, carrots, cheese, cabbage.

Grating disc insert – coarse

Set speed control to high speed for grating: potatoes for dumplings, potato pancakes; fruit and vegetables for raw vegetable salad.

Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. G).

⚠ The blade is sharp and can cause injury!

Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only. Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Caution!

The disc inserts must not be used for cutting very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).

The disc inserts are only partly suitable for processing fibrous foods (leek, celery, rhubarb).

Figure 3:

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert the required insert into the carrier disc. **Note the form and the location (Fig. 3-1)!**
- Take hold of carrier disc by the recessed grips and insert into the bowl.
- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Set the required speed with the speed control.
- Hold base unit and multifunction accessory firmly and switch appliance on.
- Put ingredients to be cut or shredded through the feed tube.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply **only light pressure** to the pusher.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the carrier disc.

- Release the **ON** button after processing.

After using the appliance:

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn lid clockwise and remove from the bowl.
- Grip the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. 3).

Cleaning

Base unit and tools**Warning!**

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner! Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning agents.

Info: If processing e.g. red cabbage or carrots, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

- Pull out the mains plug!
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Whisk**Warning!**

Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.

- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Multifunction accessory**Warning!**

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash in the dish washer.

- Wipe lid with a damp cloth only or rinse briefly under running water.
- Bowl, universal blade, carrier discs and disc inserts are dishwasher-proof.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Troubleshooting

Fault

Appliance switches off during use.

Remedial action

The overload protection feature has been activated.

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for approx. 1 hour in order to deactivate the overload protection device.
- Switch on appliance again.

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

Recipes and tips

Mayonnaise

Tool: Blender foot

1 egg (egg yolk and egg white)
 1 tbs. mustard
 1 tbs. lemon juice or vinegar
 200-250 ml oil
 Salt, pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place hand blender in the bottom of the jug and switch on (turbo speed) until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Tip: According to this recipe you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, use only half the amount of oil.

Vegetable soup

Tool: Blender foot

300 g potatoes
 200 g carrots
 1 small stick of celery
 2 tomatoes
 1 onion
 50 g butter
 2 l water
 Salt, pepper to taste

- Skin and seed the tomatoes.
- Chop up cleaned and washed vegetables and sauté in the hot butter.
- Add water and salt.
- Leave to cook for a good 20-25 min.
- Take the pan off the cooker.
- Purée the soup in the pan with the blender.
- Season with salt and pepper.

Crêpes dough

Tool: Blender foot

250 ml of milk
 1 egg
 100 g flour
 25 g melted cooled butter

- Put all ingredients in the jug in the indicated sequence and blend to a smooth dough.

Blended milk drinks

Tool: Blender foot

1 glass of milk
 6 large strawberries
 or
 10 raspberries
 or
 1 banana (sliced)

- Put the ingredients in the jug and blend.
- Add sugar to taste.

Tip: For a milk shake add a scoop of ice cream or use very cold milk.

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.

Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda.

Dengan ini, anda telah memilih peralatan domestik yang moden dan bermutu tinggi. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Untuk keselamatan anda	11
Gambaran keseluruhan	14
Pengendalian	14
Pembersihan	17
Penyelesaian masalah.....	18
Resipi dan tip	18
Arahan tentang pelupusan.....	19
Syarat-syarat waranti	19

Untuk keselamatan anda

Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian peralatan ini.

Jika arahan bagi penggunaan peralatan yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan. Peralatan ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah, contohnya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa.

Guna peralatan untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

Peralatan ini hanya sesuai untuk memotong atau mengadun makanan.

Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain.

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat.

Jika peralatan diserahkan kepada pihak ketiga, Arahan pengendalian hendaklah sentiasa disertakan.

Arahan keselamatan umum

⚠ Risiko kejutan elektrik

Peralatan tidak harus digunakan oleh kanak-kanak. Peralatan dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Peralatan boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan peralatan dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat.

Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan peralatan.

Sambung dan kendalikan peralatan hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Gunakan di dalam bangunan sahaja.

Jangan gunakan peralatan jika kord kuasa dan/atau peralatan telah rosak. Sentiasa cabut palam peralatan daripada bekalan, jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya.

Jangan letakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas.

Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki peralatan.

Sebelum menukar aksesori atau bahagian tambahan, yang bergerak ketika pengendalian, matikan peralatan dan cabut palam daripada bekalan kuasa.

Arahan keselamatan untuk peralatan ini

⚠ Risiko kecederaan

⚠ Risiko kejutan elektrik

Jangan menggunakan pengadun tangan dengan tangan yang lembap dan jangan mengendalikannya tanpa beban.

Jangan merendam peralatan di dalam cecair melebihi titik sambungan tapak pengadun-unit asas. Jangan rendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Awas apabila memproses cecair panas. Cecair boleh terpercik semasa pemprosesan.

Jangan meletakkan tapak pengadun di atas permukaan yang panas atau menggunakannya untuk makanan yang sangat panas. Biarkan makanan panas menyejuk kepada sekurang-kurangnya 80 °C sebelum diproses dengan pengadun! Sebelum menggunakan pengadun tangan dalam periuk, angkat periuk daripada plat panas.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Sebelum menukar aksesori atau bahagian tambahan, yang bergerak ketika pengendalian, matikan peralatan dan cabut palam daripada bekalan kuasa.

Jangan menggenggam bilah pada tapak pengadun. Jangan membersihkan bilah dengan tangan kosong. Gunakan berus. Jangan menggenggam bilah pada bilah universal. Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja.

Berhati-hati terutamanya ketika mengendalikan alat tambah!

Perhatikan bentuk dan lokasi sisipan apabila mensisipkannya ke dalam cakera pembawa. Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk yang ditetapkan sahaja. Jangan meletakkan jari di dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak ramuan.

Ketika mengendalikan aksesori multifungsi, unit asas hanya boleh dihidupkan sekiranya tudung telah dipasang dan diskru dengan ketat. Jangan menyentuh bilah dengan tangan kosong. Bersihkannya dengan berus.

⚠ Penting!

Kendalikan pengadun tangan dengan aksesori asal sahaja. Jangan memasang atau menanggalkan aksesori sehingga unit asas telah berhenti sepenuhnya.

Jangan mensisipkan pemukul ke dalam unit asas tanpa alat tambah gear. Jangan rendamkan alat tambah gear di dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

Jangan sesekali menggunakan pengadun tangan/tapak pengadun di dalam pemotong universal.

Jag pengadun tidak sesuai untuk bagi penggunaan di dalam ketuhar gelombang mikro. Mangkuk aksesori multifungsi tidak sesuai untuk ketuhar gelombang mikro.

Jangan sesekali merendam tudung aksesori multifungsi ke dalam cecair dan jangan bersihkannya di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

Cadangan: Jangan hidupkan peralatan lebih lama daripada masa yang anda perlukan untuk memproses ramuan.

⚠ Penjelasan tentang simbol pada peralatan atau aksesori



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

Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah A:

- 1 **Unit asas**
 - 2 **Kord kuasa**
 - 3 **Kawalan kelajuan**
Kelajuan kendalian boleh diubah tanpa berjenjang diantara kelajuan minimum (●) dan maksimum (12) (hanya dengan konjungsi butang 4a).
 - 4 **Butang ON**
 - a Kelajuan boleh kawal (dengan kawalan kelajuan 3)
 - b Kelajuan turbo
Pengadun tangan kekal hidup selagi butang **ON** (a atau b) ditekan. Kelajuan turbo digunakan untuk pemotong universal (jika termasuk dalam penghantaran).
 - 5 **Butang pelepas**
Untuk menanggalkan tapak pengadun, tekan kedua-dua butang pelepas secara serentak.
 - 6 **Tapak pengadun**
Pasang tapak pengadun dan kunci pada kedudukannya.
 - 7 **Bilah pengadun**
 - 8 **Jag pengadun**
Menggunakan jag pengadun akan mengelakkan bahan daripada terpercik.
 - 9 **Tudung**
Letakkan tudung di atas jag pengadun supaya makanan yang diproses tertutup.
- Pemukul:**
- 10 Pemukul
 - 11 Alat tambah gear
- Aksesori multifungsi**
- 12 Mangkuk
 - 13 Bilah universal
 - 14 Cakera pembawa bagi sisipan cakera
 - 15 Sisipan cakera
 - a Alat tambah penghirisan – kasar
 - b Alat tambah penghirisan – halus
 - c Sisipan pencincang – pertengahan
 - d Sisipan cakera pamarut – kasar
 - 16 Tudung dengan gear
 - 17 Penolak

Pengendalian

Amaran!

Bahagian bawah bekas yang anda gunakan mestilah tidak ada bonggol atau lekuk.

- Sebelum menggunakan peralatan buat pertama kali, bersihkan semua bahagiannya.

Tapak pengadun

Tapak pengadun ini sesuai untuk mengadun mayonis, sos, minuman campuran, makanan bayi serta buahan dan sayuran yang telah dimasak. Untuk memurikan sup. Adalah disyorkan untuk menggunakan jag pengadun yang dibekalkan. Walau bagaimanapun, bekas lain yang sesuai juga boleh digunakan.

Rajah B:

- Buka lilitan kord kuasa sepenuhnya.
- Letakkan tapak pengadun di atas unit asas dan kunci pada kedudukannya.
- Sisipkan palam sesalur.
- Masukkan makanan ke dalam jag pengadun atau bekas lain yang tinggi.

Info: Peralatan berfungsi dengan lebih baik jika terdapat cecair di dalam ramuan.

- Tetapkan kelajuan yang dikehendaki dengan kawalan kelajuan (**Rajah B-5**). Juga disarankan untuk menggunakan tetapan kelajuan rendah bagi cecair, makanan panas atau adunan (contohnya muesli di dalam yogurt). Tetapan kelajuan tinggi adalah disarankan bagi pemprosesan makanan yang lebih keras.
- Pegang pengadun tangan dan jag dengan kuat.
- Hidupkan pengadun tangan dengan menekan butang **ON** yang diperlukan.

Info: Semasa menghidupkan pengadun tangan, pegang senget sedikit untuk mengelakkannya daripada “melekat” ke bahagian bawah jag pengadun. Pengadun tangan tetap terpasang selagi butang **ON** ditekan.

Info: Untuk mengelakkan bahan daripada terpercik, jangan tekan butang **ON** sehingga tapak pengadun telah terbenam di dalam ramuan. Sentiasa matikan pengadun tangan sebelum mengeluarkannya dari makanan yang diproses.

- Lepaskan butang **ON** selepas pemprosesan.

Selepas menggunakan peralatan

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan tapak pengadun dari unit asas.

Pemukul

Pemukul sesuai untuk membuat krim putar, memukul putih telur dan buih susu (daripada susu panas (maksimum 70 °C) dan susu sejuk (maksimum 8 °C)) dan juga untuk menyediakan sos dan pencuci mulut.

⚠ Risiko melecur

Semasa memproses susu panas, gunakan bekas yang tinggi dan sempit untuk mengadun. Susu panas boleh terpercik dan melecurkan anda.

Rajah 3:

- Masukkan ramuan ke dalam jag pengadun.
- Letakkan alat tambah gear pada unit asas dan kunci pada kedudukannya.
- Masukkan pemukul ke dalam alat tambah gear dan kunci pada kedudukannya.

Amaran!

Jangan sesekali memasukkan pemukul ke dalam unit asas tanpa alat tambah gear (**Rajah 3-3**).

- Sisipkan palam sesalur.
- Setkan kelajuan yang dikehendaki dengan menggunakan kawalan kelajuan (cadangan: kelajuan tinggi).
- Genggam unit tapak dan jag pengadun dan tekan butang **ON** yang dikehendaki.
- Lepaskan butang **ON** selepas pemprosesan.

Selepas menggunakan peralatan:

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit tapak dari alat tambah gear.
- Tanggalkan pemukul dari alat tambah gear.

Aksesori multifungsi

Aksesori multifungsi ini adalah sesuai untuk memotong dan mencincang makanan.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Semasa peralatan sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Sentiasa gunakan penolak untuk menambah bahan. Selepas dimatikan, pemacu akan terus berputar untuk masa yang singkat. Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Ketika mengendalikan aksesori multifungsi, unit asas hanya boleh dihidupkan sekiranya tudung telah dipasang dan diskru dengan ketat.

Amaran!

Aksesori multifungsi mestilah dipasang dengan sempurna sebelum digunakan.

Peringatan!

Sebelum memotong daging, keluarkan rawan, tulang dan urat. Aksesori multifungsi tidak sesuai untuk memotong makanan yang sangat keras (biji kopi, lobak putih, buah pala) dan makanan sejuk beku (buah-buahan, dan sebagainya).

Bilah universal

Untuk memotong daging, keju keras, bawang, herba, bawang putih, buahan, sayuran, kekacang, badam. Sentiasa patuhi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual (**Rajah 3**).

⚠ Bilah adalah tajam dan boleh menyebabkan kecederaan!

Jangan menggenggam bilah pada bilah universal. Pegang bilah universal pada pemegang plastik sahaja. Jangan menyentuh bilah dengan tangan kosong. Bersihkannya dengan berus.

Rajah D:

- Letakkan mangkuk pada permukaan kerja yang rata dan bersih.
- Sisipkan bilah universal.
- Tambah makanan.

Amaran!

Bilah universal mestilah berkedudukan tegak di dalam mangkuk supaya tudang dapat ditempatkan dengan betul (**Rajah D-3**).

- Letakkan tudung di atas mangkuk dan pusing sepenuhnya ke arah lawan jam. Sekiranya terdapat ramuan dengan kuantiti yang banyak di dalam mangkuk, ia akan memerlukan usaha yang lebih untuk memasang tudung itu. Sekiranya perlu, pusing pengkupekan tiga sayap di bahagian bawah tudung ke kedudukan yang betul.
- Letakkan unit asas pada alat tambah dan kunci pada kedudukannya.
- Sisipkan penolak.
- Sisipkan palam sesalur.
- Pegang unit tapak dan pemotong universal dengan kuat dan hidupkan peralatan (kelajuan turbo).
- Untuk menambah ramuan, lepaskan butang **ON**. Tunggu sehingga alat berhenti sepenuhnya.
- Keluarkan penolak dan tambah ramuan melalui tiub suapan.
- Lepaskan butang **ON** selepas memprosesan.

Selepas menggunakan peralatan:

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit tapak dari alat tambah.
- Pusing tudung ke arah jam dan tanggalkannya daripada mangkuk.
- Pegang bilah universal pada pemegang plastik dan keluarkan.

Cakera pembawa dengan sisipan cakera

Alat tambah penghirisan – kasar

Tetapkan kawalan kelajuan pada kelajuan minimum bagi pemotongan: timun, lobak, kentang.

Alat tambah penghirisan – halus

Tetapkan kawalan kelajuan pada kelajuan minimum untuk pemotongan: timun, lobak, kentang.

Sisipan pencincang - pertengahan

Tetapkan kawalan kelajuan pada kelajuan maksimum untuk pencincangan: epal, lobak, keju, kubis.

Sisipan cakera pamarut – kasar

Tetapan kawalan kelajuan pada kelajuan tinggi bagi pamarutan: kentang untuk ladu, penkek kentang, buahan dan sayuran untuk salad sayuran mentah. Sentiasa patuhi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual (**Rajah G**).

⚠ Bilah adalah tajam dan boleh menyebabkan kecederaan!

Berhati-hati terutamanya ketika mengendalikan alat tambah! Perhatikan bentuk dan lokasi sisipan apabila mensisipkannya ke dalam cakera pembawa. Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk yang ditetapkan sahaja. Jangan meletakkan jari di dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak ramuan.

Peringatan!

Sisipan cakera mestilah tidak digunakan untuk pemotongan makanan yang sangat keras (keju Parmesan, coklat).

Sisipan cakera hanya sebahagiannya sesuai untuk memproses makanan berserat (daun bawang kucai, saderi, rhubarb).

Rajah E:

- Letakkan mangkuk pada permukaan kerja yang rata dan bersih.
- Masukkan sisipan yang dikehendaki ke dalam cakera pembawa. **Perhatikan bentuk dan lokasi (Rajah E-1)!**

- Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk dan masukkan ke dalam mangkuk.
- Letakkan tudung di atas mangkuk dan pusing sepenuhnya ke arah lawan jam.
- Letakkan unit asas pada alat tambah dan kunci pada kedudukannya.
- Sisipkan palam sesalur.
- Tetapkan kelajuan yang dikehendaki dengan kawalan kelajuan.
- Pegang unit tapak dan aksesori multifungsi dengan kuat dan hidupkan peralatan.
- Masukkan ramuan yang hendak dipotong atau dicincang melalui tiub suapan.
- Apabila menambah kandungan yang hendak dihiris atau dicincang, **hanya kenakan tekanan ringan** kepada penolak.

Amaran!

Kosongkan mangkuk sebelum ia menjadi terlampau penuh sehinggakan kandungan yang dipotong atau diparut sampai ke cakera pembawa.

- Lepaskan butang **ON** selepas pemrosesan.

Selepas menggunakan peralatan:

- Cabut palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit tapak dari alat tambah.
- Pusing tudung ke arah jam dan tanggalkannya daripada mangkuk.
- Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk dan angkat keluar daripada mangkuk.
- Terbalikkan cakera pembawa dan dengan cermat tekan sisipan keluar dari bahagian bawah (**Rajah 13**)

Pembersihan

Unit asas dengan alat

Amaran!

Jangan rendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih stim! Permukaan mungkin rosak. Jangan gunakan agen pembersih yang melelas.

Info: Jika memproses kubis merah atau lobak merah misalnya, bahagian plastik berubah warna dengan saput merah, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

- Tanggalkan palam sesalur!
- Lapkan unit asas dengan kain lembap dan kemudian lap kering.
- Jag pengadun boleh dibersihkan di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.
- Bersihkan tapak pengadun di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk atau dengan berus di bawah air yang mengalir.
- Keringkan tapak pengadun dalam kedudukan tegak (bilah pengadun menghadap ke atas) supaya apa-apa air yang terperangkap dapat mengalir keluar.

Pemukul

Amaran!

Jangan rendamkan alat tambah gear di dalam cecair dan jangan membasuhnya di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

- Pemukul boleh dibersihkan di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.
- Lap alat tambah gear dengan kain lembap sahaja.

Aksesori multifungsi

Amaran!

Jangan sesekali merendam tudung aksesori multifungsi ke dalam cecair dan jangan bersihkannya di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

- Lapkan tudung dengan hanya menggunakan kain lembap atau bilah seketika di bawah air yang mengalir.
- Mangkuk, bilah universal, cakera pembawa dan sisipan cakera adalah kalis mesin pembasuh pinggan mangkuk.
- Jangan menyendal bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk kerana ia boleh meleding.

Penyelesaian masalah

Rosak

Peralatan mati semasa pengendalian.

Langkah pemulihan

Ciri perlindungan .beban lampau telah diaktifkan.

- Matikan peralatan dan tanggalkan palam sesalur.
- Biarkan peralatan untuk sejuk selama kira-kira 1 jam bagi menyahaktifkan peranti perlindungan beban lampau.
- Hidupkan peralatan sekali lagi.

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

Resipi dan tip

Mayonis

Alat: Tapak pengadun

1 biji telur (kuning telur dan putih telur)

1 sudu besar biji sawi

1 sudu besar jus lemon dan cuka

200-250 ml minyak

Garam, lada secukup rasa

Ramuan hendaklah berada pada suhu yang sama!

- Letakkan ramuan di dalam jag.
- Letakkan pengadun tangan di bahagian bawah jag dan hidupkannya (kelajuan turbo) sehingga campuran teremulsi.
- Perlahan-lahan naikkan pengadun yang dihidupkan setakat pinggir atas campuran dan turunkannya semula sehingga mayonis siap.

Tip: Menurut resipi ini, anda juga boleh membuat mayonis dengan kuning telur sahaja. Walau bagaimanapun, gunakan hanya separuh jumlah minyak.

Sup sayur

Alat: Tapak pengadun

300 g kentang

200 g lobak

1 batang saderi kecil

2 biji tomato

1 biji bawang

50 g mentega

2 l air

Garam, lada secukup rasa

- Buang kulit dan biji tomato.
- Cincang sayuran yang telah dibersihkan dan dibasuh dan saute ke dalam mentega panas.
- Tambah air dan garam.
- Biarkan masak selama 20-25 min.
- Angkat kualiti dari dapur.
- Purikan sup dalam kualiti dengan pengadun.
- Perasakan dengan garam dan lada.

Doh krep

Alat: Tapak pengadun

250 ml susu

1 biji telur

100 g tepung

25 g mentega cair yang sejuk

- Masukkan semua ramuan ke dalam jag dalam turutan yang ditunjukkan dan adun sehingga menjadi doh licin.

Minuman susu adunan

Alat: Tapak pengadun

1 gelas susu

6 biji strawberi besar

atau

10 biji raspberi

atau

1 biji pisang (dihiris)

- Masukkan semua ramuan ke dalam jag dan adun.
- Tambah gula secukup rasa.

Tip: Untuk susu kocak tambah satu senduk ais krim atau gunakan susu yang sangat sejuk.

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.

شروط الضمان

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

عجين فطائر الكريب

أداة العمل: ساق الخلاط

250 مليلتر حليب

عدد 1 بيضة

100 جرام طحين

25 جرام زبد مذاب ومبرد.

■ توضع كافة المكونات حسب ترتيبها المذكور بالوعاء وتضرب بالخلاط حتى تصبح عجينة ناعمة الملمس.

مشروب خليط الحليب

أداة العمل: ساق الخلاط

1 كوب حليب

6 حبات فراولة كبيرة

أو

10 حبات توت شوكي

أو

1 موزة (تقطع إلى شرائح)

■ توضع المكونات في الوعاء وتضرب بالخلاط.
■ يضاف سكر حسب الرغبة.

نصيحة: للحصول على خليط الحليب (شاك) يمكنك إضافة قطعة آيس كريم أو استخدام حليب بارد جدا.

التخلص من الجهاز

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

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حاليا للتخلص من الأجهزة القديمة.

وصفات ونصائح

المايونيز

أداة العمل: ساق الخلاط

عدد 1 بيضة (صغار وزلال البيضة)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة صغيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 مليلتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

■ توضع المكونات في الخلاط.

■ يتم إرساء الخلاط اليدوي على قاع الإناء ويتم

إعمال التشغيل (السرعة الشديدة Turbo)

والاستمرار في التشغيل إلى أن يصبح الخليط ذا

قوام مستحلب.

■ يجب رفع ساق الخلاط حتى الحافة العلوية للخليط

ثم يغمس مرة أخرى ويكرر ذلك حتى يصبح

المايونيز جاهزاً.

■ نصيحة: يمكنك تحضير المايونيز بإضافة صغار

البيض فقط بلا من البيضة كاملة، وفي هذه الحالة

يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

حساء الخضر

أداة العمل: ساق الخلاط

300 جرام بطاطس (بطاطا)

200 جرام جزر

قطعة صغيرة من الكرفس

2 حبة طماطم (بندورة)

1 بصلة

50 جرام زبد

2 لتر ماء

ملح وفلفل حسب الرغبة

■ تقشر الطماطم ويخرج منها البذر.

■ تقطع الخضر بعد تنظيفها وغسلها إلى قطع

صغيرة وتحمر بعض الشيء في الزبد.

■ يضاف الماء والملح

■ تطبخ المكونات لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

■ يرفع القدر من على النار.

■ تهرس المكونات في القدر باستخدام الخلاط.

■ يضاف الملح والفلفل حسب الرغبة.

■ ضع ساق الخلاط في وضع رأسي بحيث تكون
السكين في الاتجاه العلوي ودعها لفترة من الوقت
لحين أن تنتسرب بقايا الماء المتواجدة بداخلها إلى
الخارج.

مضرب البيض

تنبيه!

شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال
بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء
جارى أو في غسالة الأواني.

■ مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة
الأواني.

■ يجب عدم تنظيف شفة التوصيل إلا من خلال
مسحه بقطع قماش مرطبة بقليل من الماء.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

تنبيه!

يجب عدم غمر غطاء الملحق الإضافي المتعدد
الوظائف في السوائل ولا غسله في غسالة الأواني.

■ يجب عدم تنظيف الغطاء إلا من خلال مسحه
بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء أو شطفه
لبرهة قصيرة تحت ماء مناسب.

■ الغطاء، والسكين المتعدد الاستخدامات،

والأقراص الحاملة، وولانج القرص الحامل يمكن
أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.

■ يجب الحرص على عدم حدوث انزلاق أو

انحصار للأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني،
وذلك نظراً لأنه يمكن عندئذ حدوث تغير في
شكلها.

نصائح لإزالة العطل

العطل

الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال،

إزالة العطل

يشير هذا إلى انطلاق تجهيزة الحماية من الضغط
الزائد.

■ افصل الجهاز ثم انزع قابسه من المقبس.

■ توقف عن استخدام الجهاز حوالي ساعة لكي

يمكن فصل تجهيزة الحماية من الضغط الزائد.

■ عاود تشغيل الجهاز.

إذا تعذر إزالة العطل يرجى الاتصال بخدمة العملاء.

تنبيه!

يجب إفراغ الوعاء قبل أن يمتلئ لدرجة أن تصل المواد التي تم تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقيس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه من على الوعاء.
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم إخرجه من الوعاء.
- يتم قلب القرص الحامل على ظهره ويتم إخراج الوليجة بحرص من خلال الضغط بخفة (الصورة 15).

تنظيف الجهاز**هيكل المحرك وأدوات العمل****تنبيه!**

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. ولا تستخدم جهاز التنظيف البخار! من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أي منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

معلومة: عند إعداد بعض المواد الغذائية مثل الكرنب الأحمر والجزر يطرأ تلون على أجزاء الخلط المصنعة من اللدائن الصناعية (البلاستيك)، ويمكن إزالة هذا التلون باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام في تنظيفها.

- انزع قابس الجهاز من المقيس.
- نظف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم جففه بعد ذلك.
- أما إناء الخلط فيمكن غسله في غسالة الأواني.
- ويمكن غسل ساق الخلط في غسالة الأواني أو تحت الماء المنساب من الصنبور.

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 16).

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الملحقات! يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

احترس!

لا يسمح باستخدام ولائج القرص لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً (جين البارميزان، الشوكولاتة). ولائج القرص صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكرات، الكرفس، الراوند).

الصورة 16:

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب الوليجة المرغوب فيها في القرص الحامل. يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة (الصورة 1-16)!
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم تركيبه في الوعاء.
- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقيس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والملحق الإضافي المتعدد الوظائف بإحكام ويتم تشغيل الجهاز.
- يتم تعبئة المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها عبر فتحة إضافة المكونات.
- يتم دفع المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها باستخدام أداة الكبس مع مباشرة **ضغط خفيف فقط.**

احترس!

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- لإضافة مكونات يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم إخراج أداة الكبس ويتم تعبئة المكونات عبر فتحة إضافة المكونات.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخرجه من على الوعاء.
- يتم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات من المقبض البلاستيكي ويتم إخرجه.

القرص الحامل مع ولائج القرص**وليجة تقطيع - خشن**

- يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع:
- الخيار والقتاء، والجزر، والبطاطا (البطاطس).

وليجة تقطيع - ناعم

- يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع:
- الخيار والقتاء، والجزر، والبنجر الأحمر، والقرع (الكوسة).

وليجة بشر - متوسط النعومة

- يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: التفاح، والجزر، والجبن، والكرنب الأبيض.

وليجة قرص بشر - خشن

- يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، فطائر البطاطا (البطاطس)، الفواكه والخضروات لأنواع السلطات النيئة.

قبل تقطيع لحوم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها. الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الواكه أو ما يشابهها).

السكين المتعدد الاستخدامات

صالح لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز، إلخ) واللوز. يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة C).

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب وبصورة مطلقة عدم لمس نصول السكين المتعدد الاستخدامات أو إدخال اليد في النطاق المحيط بها. يجب عدم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

الصورة D:

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المادة الغذائية.

تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقرًا في وضع مستقيم تماما في الوعاء، وذلك لكي يستقر الغطاء في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-D).

- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- عند وجود كميات كبيرة من المكونات في الوعاء فقد يحدث وتكون حركة تركيب الغطاء ليست سلسة نسبياً. عند اللزوم يمكنكم إدارة القارئة ذات الثلاثة أجنحة الموجودة على الجانب السفلي من الغطاء إلى الوضع الصحيح.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال أداة الكبس في موضعها.

■ يتم تشغيل ساق الخلاط من خلال الضغط على زر **التشغيل** المرغوب فيه.

معلومة: عند تشغيل الجهاز يجب أن يتم الإمساك بساق الخلاط في وضع مائل بقدر بسيط، وذلك لتجنب حدوث "امتصاص عائق للحركة" على قاع إناء الخلاط. يظل الجهاز يعمل مادام الضغط على زر **التشغيل** مستمرًا.

معلومة: لا تضغط على زر **التشغيل** قبل تغطيس ساق الخلاط في المواد الغذائية المطلوب إعدادها لكي تتجنب وقوع طرطشة. انتبه دائمًا إلى أن توقف الجهاز عن الدوران قبل إخراجها من المواد الغذائية. ■ امتنع عن الضغط على زر **التشغيل** بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية.

بعد الانتهاء من العمل:

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- اضغط على زر الفصل ثم انزع ساق الخلاط البيئية من هيكل المحرك.

مضرب البيض

مضرب البيض صالح لضرب القشدة والبيض وإعداد رغوة حليب (من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية))، وكذلك لإعداد الصلصات والأطعمة الحلوة التي تقدم في نهاية وجبة الطعام.

⚠ يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

الصورة C:

- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

تنبيه!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة 3-C).

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
 - باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
 - يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر **التشغيل** المرغوب فيه.
 - بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر **التشغيل**.
- بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف صالح لتقطيع وبشر مواد غذائية.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة / وحدة التحريك الدوارة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائمًا استخدام أداة الكبس.

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركبًا عليه ومربوطًا بإحكام.

تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

نظرة عامة

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.

الصورة A:

1 تجهيز التوصل البينية

2 سلك توصيل الكهرباء

3 مفتاح تنظيم سرعة الدوران

سرعة العمل قابلة للضبط بدون تدرج ثابت فيما بين سرعة الدوران الدنيا (●) وسرعة الدوران القصوى (12) (فقط بالارتباط بالزرر 4a).

4 مفتاح التشغيل

a سرعة قابلة للتنظيم (باستخدام مفتاح تنظيم

سرعة الدوران 3)

b سرعة شديدة (Turbo)

الخلاط اليدوي يظل دائرًا طالما أن أحد زري التشغيل (a أو b) مضغوط عليه. السرعة الشديدة (Turbo) يتم استخدامها للقطاعة المتنوعة الاستخدام (في حالة وجودها ضمن متضمنات التوريد).

5 أزرار فصل المحرك

اضغط على زري الفصل في وقت واحد من أجل فصل ساق الخلاط.

6 ساق الخلاط

ركب ساق الخلاط وقم بإحكام تثبيتها.

7 ساق بسكين الخلاط

8 إناء الخلاط المجهز بغطاء

إن استخدام إناء الخلاط يحول دون وقوع طرطشة للمواد الغذائية التي يجري إعدادها.

9 غطاء (حافظ)

ضع الغطاء فوق إناء الخلاط من أجل حفظ المواد الغذائية التي جرى إعدادها.

مضرب البيض:

10 مضرب البيض

11 شفة توصيل لمضرب البيض

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف:

12 وعاء

13 سكين متعدد الاستخدامات

14 قرص حامل لولائج القرص

15 ولائج القرص

a وليجة تقطيع - خشن

b وليجة تقطيع - ناعم

c وليجة بشر - متوسط النعومة

d وليجة قرص بشر - خشن

16 غطاء بتجهيز نقل حركة

17 أداة كيس

استخدام ساق الخلاط

تنبيه!

قاع الوعاء الجاري استخدامه يجب ألا يكون مسطح تمامًا وليس به أي مواضع مرتقعة أو ناتئة.

■ رجاء تنظيف كافة الأجزاء قبل استخدامها لأول مرة.

ساق الخلاط

ساق الخلاط مصممة لإعداد المايونيز، الأنواع المختلفة من الصلصة، المشروبات المخلطة، وأطعمة الأطفال الرضع، وكذلك لتقطيع الخضروات والفواكه المطبوخة. لهرس مكونات الحساء. ينصح باستخدام إناء الخلاط المورد مع الجهاز عند العمل بالجهاز. إلا أنه يمكن أيضًا استخدام أوعية أخرى صالحة لهذا الغرض.

الصورة B:

■ فك سلك الكهرباء بالكامل.

■ ركب ساق الخلاط في المكان المخصص لها في هيكل المحرك وقم بإحكام تثبيتها.

■ أدخل قابس الجهاز في المقبس.

■ ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط أو في إناء آخر عميق.

معلومة: الجهاز يعمل بطريقة أفضل عند استخدامه لإعداد الأطعمة التي تحتوي على سائل.

■ باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (صورة 5-B).

ينصح باستخدام درجة سرعة دوران منخفضة عند معالجة سائل أو مواد غذائية ساخنة وعند مزج مادة غذائية في خليط موجود بالفعل (على سبيل المثال خلط موسلي في لبن زبادي).

ينصح باستخدام درجات سرعة الدوران العالية لمعالجة المواد الغذائية الصلبة نسبيًا.

■ أمسك الخلاط اليدوي وإنائه جيدًا.

يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركبا عليه ومربوطا بإحكام. يجب عدم لمس السكين بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

⚠ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالعمل بالخلط اليدوي/ساق الخلط في وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف.

إناء الخلط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر). وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

يجب عدم غمر غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف في السوائل ولا غسله في غسالة الأطباق.

نصيحة: لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز لمدة أطول من اللازم لإعداد المكونات.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية



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

كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحق به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة.

يتم استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضرر ما فقط من قبل صانع الجهاز أو خدمة العملاء لديه أو فني معتمد ذي تأهيل مناسب.

يجب إصلاح الجهاز من قبل خدمة العملاء لدينا فقط.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠️ خطر حدوث إصابات

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

لا تقم بتغطيس الجهاز في أي سائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البيئية أو هيكل المحرك. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب توخي الحذر عند إعداد سائل ساخنة، حيث أن إعداد السائل يمكن أن يسفر عن طرطشتها.

ممنوع تماماً وضع ساق الخلاط على أسطح ساخنة أو استخدامه في إعداد المأكولات الساخنة. يجب ترك المأكولات لتبرد حتى تصل درجة حرارتها إلى 80 درجة مئوية على الأقل قبل الشروع في إعدادها بساق الخلاط. قبل استخدام الخلاط اليدوي في قدر الطبخ ارفع القدر من فوق الموقد.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة / الأجزاء الدوّارة!

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

لا تقم بيدك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط. تجنب تماماً تنظيف سكين الخلاط بيدك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة، ويفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف. لا تقم بيدك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتعدد الاستخدامات. يجب عدم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات إلا من حافة المقبض البلاستيكي.

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الملحقات!

المحتوى

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-4	استخدام ساق الخلاط
ar-7	تنظيف الجهاز
ar-8	نصائح لإزالة العطل
ar-8	وصفات ونصائح
ar-9	التخلص من الجهاز
ar-9	شروط الضمان

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهياً فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي أو في التطبيقات غير التجارية الشبيه بذلك. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى، وكذلك استخدام الجهاز من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي. الجهاز صالح فقط لتقطيع وخلط مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

تنبيهات سلامة عمومية

⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة.

感謝您購買新的 Bosch 電器。
這表示您選擇了一款既現代又高品質的電器。
您可以在我們的網頁上找到與我們的產品有關的進一步資訊。

目錄

為了您的安全起見	29
總覽	31
操作	31
清潔	33
故障排除	33
食譜和要訣	34
棄置	34
保固	34

為了您的安全起見

使用前,請詳細閱讀這些說明,以熟悉本電器的重要安全和操作說明。如果未閱讀正確使用本電器的說明,製造商概不擔負因此而損壞的任何責任。本電器是針對處理家中的正常家用量或非工業應用的類似量而設計。非工業應用包括在商店、辦公室、農業和其他商業的員工廚房中使用,以及寄宿家庭、小飯店和類似居所的訪客所使用。

使用本電器處理家中的正常食物量。

本電器僅適用於切或混合食物。

不可用於處理其他物體或物質。

請將操作說明放置在安全位置。

如果將本電器交給第三方,務必要附上操作說明。

一般安全指示

△ 觸電風險

不可讓兒童使用本電器。必須將本電器和其電源線放在遠離兒童的位置。

生理、感覺或心理能力衰退或經驗和知識不足的人員在被提供以安全方式使用本電器的相關監督或指示並理解相關危險的情況下,仍可以使用本電器。

不應讓兒童玩耍本電器。

僅限依照銘牌上的規格連接和操作本電器。限室內使用。

電源線和/或本電器損壞時,不可使用本電器。在無人看管時和組裝、拆解或清潔前,務必中斷本電器的供電。

不可將電源線放在尖銳邊緣或高溫表面上。

為了避免受傷,必須由製造商或其客戶中心或類似的合格人員更換損壞的電源線。

僅限由我們的客戶中心修復本電器。

更換配件或其他零件之前,在運轉時若要移動,應關閉本電器的電源並
中斷供電。

使用本電器的安全說明

△ 受傷的風險

△ 觸電風險

不可用濕手使用手持式攪拌器，且不可在無負載情況下使用其運轉。不可將本電器浸在高於攪拌器腳-底座連接點的液體中。不可將底座浸入液體中，而且不可在洗碗機中清潔。小心處理熱液體。液體可能在處理期間濺起。

絕不可將攪拌器腳放在熱表面上，或使用在非常熱的食物中。使用攪拌器處理熱食物前，讓熱食物冷卻到至少 80 °C。在料理鍋中使用手持式攪拌器前，請將鍋子從熱板上取出。

△ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險！

更換配件或其他零件之前，在運轉時若要移動，應關閉本電器的電源並中斷供電。

不可抓住攪拌器腳中的刀片。不可用裸手清潔刀片。使用刷子。不可抓住通用刀片的刀刃。只可抓住通用刀片的塑膠把手邊緣。

在操作附件時，需格外小心！

在將嵌件插入至托架盤時留意其形狀與位置。僅可以透過指定的嵌入式握把抓住托架盤。不可將手指放入送入管中。加入更多食材時，只可使用推料器。

在搭配多功能配件使用時，只可在緊緊蓋上蓋子的情況下方可啟動底座。不可用裸手觸碰刀片。用刷子清潔刀片。

△ 重要！

僅限操作手持式攪拌器搭配原廠配件。底座未靜止之前，不可裝上/卸下配件。

不可在沒有齒輪附件的情況下將攪拌器插入底座中。不可將齒輪附件浸入液體中，而且不可在流水下或洗碗機中清潔。

不可在多功能配件碗中搭配手持式攪拌器 / 攪拌器腳。

攪拌壺不適用於微波爐中。多功能配件碗並不適用於微波爐中加熱。

不可將多功能配件的蓋子浸入液體中，而且不可在洗碗機中清潔。

建議：本電器電源開放時間不可比您處理食材所需時間較長。

△ 本電器或配件上的符號說明



小心！旋轉工具。
不可將手指放入送入管中

總覽

請摺起圖解說明頁。

圖 A:

- 1 底座
- 2 電源線
- 3 速度控制
可無段調整最低 (●) 和最高 (12) 速度(僅能搭配按鈕 4a)之間的運轉速度。
- 4 **ON(開)按鈕**
 - a 可控制速度(使用速度控制 3)
 - b 超快速度
只要按下了 **ON(開)按鈕(a 或 b)**,手持式攪拌器電源將保持開啟。超快速度用於通用刀具(若交貨時隨附其中)。
- 5 釋放鈕
同時按下兩個釋放鈕即可以卸下攪拌器腳。
- 6 攪拌器腳
裝上攪拌器腳並鎖入定位。
- 7 攪拌器刀片
- 8 攪拌壺
使用攪拌壺可防止食材濺出。
- 9 蓋子
將蓋子放在攪拌壺上,以保存經過處理的食物。

攪拌器:

- 10 攪拌器
- 11 齒輪附件

多功能配件:

- 12 碗
- 13 通用刀片
- 14 帶刀盤嵌件的托架盤
- 15 刀盤嵌件
 - a 切片附件 - 粗
 - b 切片附件 - 細
 - c 切泥嵌件 - 中
 - d 切碎盤嵌件 - 粗
- 16 附蓋子的齒輪
- 17 推料器

操作

警告!

您使用的容器底部不可有任何突起或凹陷。

- 第一次使用本電器前,請清潔其所有零件。

攪拌器腳

本攪拌器腳適用於攪拌美乃滋、調味料、調和飲料、嬰兒食物、煮過的水果和蔬菜。煮純汁濃湯。建議使用隨附的攪拌壺。但也可以使用其他合適用的容器。

圖 B:

- 完全捲開電源線。
- 將攪拌器腳放在底座上並鎖入定位。
- 插入主電源插頭。
- 將食物放在攪拌壺或其他高的容器中。

資訊: 食材中有一點液體可以讓本電器運轉更順暢。

- 使用速度控制設定所要的速度(圖 B-5)。建議液體、熱食物與混合(例如優格中的穀片)使用低速設定。建議使用高速設定處理更多固體食物。
- 牢牢握住手持式攪拌器和攪拌壺。
- 按下所需的 **ON(開)按鈕**開啟手持式攪拌器的電源。

資訊: 開啟手持式攪拌器電源時,用稍微傾斜角度握住,防止「黏」在攪拌壺的底部。只要按下 **ON(開)按鈕**,手持式攪拌器電源將保持開啟。

資訊: 若要防止食材濺出,請勿按 **ON(開)按鈕**,直到攪拌器腳已浸入食材中為止。務必在將手持式攪拌器從經過處理的食物中取出前關閉手持式攪拌器的電源。

- 處理後放開 **ON(開)按鈕**。

使用本電器後

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕,然後從底座上卸下攪拌器腳。

攪拌器

攪拌器適用於攪拌奶油、打蛋白和製作奶泡(從熱牛奶(最高 70 °C)和冷牛奶(最高 8 °C))及準備調味料和甜點。

⚠ 有燙傷的風險!

處理熱牛奶時,使用高細的容器進行攪拌。熱牛奶可能濺起並燙傷您。

圖 C:

- 將食材放入攪拌壺中。
- 將齒輪附件放在底座上,直到齒輪附件鎖入定位為止。
- 將攪拌器插入齒輪附件中,直到攪拌器鎖入定位為止。

警告!

不可在沒有齒輪附件的情況下將攪拌器插入底座中(圖 C-3)。

- 插入主電源插頭。
- 使用速度控制設定所要的速度(建議使用:高速)。
- 抓住底座和攪拌壺,然後按下 **ON(開)** 按鈕。
- 處理後放開 **ON(開)** 按鈕。

使用本電器後:

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕,然後從齒輪附件上卸下底座。
- 從齒輪附件上卸下攪拌器。

多功能配件

多功能配件適用於切碎食物。

⚠ 銳利刀片/旋轉的傳動器有導致受傷的風險!

本電器運轉時,絕不可將手指放入混合碗中。務必使用推料器來加入食材。關閉後,傳動器會短時間持續運作。傳動器靜止時才可更換工具。

在搭配多功能配件使用時,只可在緊緊蓋上蓋子的情況下方可啟動底座。

警告!

使用前必須完全組裝好多功能配件!

小心!

在切肉下,先取下軟骨、骨頭和肌腱。多功能配件不適用於切非常硬的食物(咖啡豆、小蘿蔔、肉豆蔻籽)和冰凍食品(水果等)。

通用刀片

如要切肉、硬起士、洋蔥、藥草、大蒜、水果、蔬菜、堅果、杏仁果,務必參閱表中的最大量和處理時間(圖 G)。

⚠ 刀片很銳利而且可能導致受傷!

不可抓住通用刀片的刀刀。僅可以握住通用刀片的塑膠把手。不可用裸手觸碰刀片。用刷子清潔刀片。

圖 D:

- 將碗放在平坦、乾淨的工作表面上。
- 插入通用刀片。
- 加入食物。

警告!

通用刀片必須豎立放在碗中,令蓋子正確地合上(圖 D-3)。

- 把蓋子放在碗上,然後朝逆時鐘方向轉到底。如碗中有較多的食材,則需要較大的力量裝上蓋子。如有需要,在蓋子下方轉動相連的三刮刀至正確位置。
- 將底座放在附件上,直到底座鎖入定位為止。
- 插入推料器。
- 插入主電源插頭。
- 牢牢握住底座和通用刀具,然後開啟本電器的電源(超快速度)。
- 要加入更多食材,放開 **ON(開)** 按鈕。等到工具靜止為止。
- 卸下推料器,並透過送入管加入食材。
- 處理後放開 **ON(開)** 按鈕。

使用本電器後:

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕,然後從附件上卸下底座。
- 朝順時鐘方向旋轉蓋子並從碗上卸下蓋子。
- 握住通用刀片的塑膠把手,然後取出。

帶刀盤嵌件的托架盤

切片附件 - 粗

設定速度控制使用低速切:
黃瓜、紅蘿蔔、馬鈴薯。

切片附件 - 細

設定速度控制使用低速切:
黃瓜、紅蘿蔔、甜菜根、西葫蘆。

切泥嵌件 - 中

設定速度控制使用高速切泥:蘋果、紅蘿蔔、起士、甘藍。

切碎盤嵌件 - 粗

設定速度控制使用高速切碎:
用於製作水餃和馬鈴薯煎餅的馬鈴薯;用於製作生菜沙拉的水果和蔬菜。

務必參閱表中的最大量和處理時間(圖 G)。

⚠ 刀片很銳利而且可能導致受傷!

在操作附件時，需格外小心! 在將嵌件插入至托架盤時留意其形狀與位置。僅可以透過指定的嵌入式握把抓住托架盤。不可將手指放入送入管中。加入更多食材時，只可使用推料器。

小心!

不可使用刀盤嵌件切非常硬的食物(帕瑪森起士、巧克力)。

刀盤嵌件只適用於處理纖維食物(韭菜、芹菜、大黃)。

圖 13:

- 將碗放在平坦、乾淨的工作表面上。
- 插入所需的嵌件至托架盤。**注意形狀與位置(圖 13-1)!**
- 握住托架盤的嵌入式握把並把它插入碗中。
- 把蓋子放在碗上，然後朝逆時鐘方向轉到底。
- 將底座放在附件上，直到底座鎖入定位為止。
- 插入主電源插頭。
- 使用速度控制設定所要的速度。
- 牢牢握住底座與多功能配件並開啟本電器。
- 透過送入管放入需要切或切泥的食材。
- 加入需要切或切泥的食材時，**僅可輕壓推料器。**

警告!

在切割或切碎的食物到達托架盤的位置之前，請清空碗中的食物以免裝得太滿。

- 處理後放開 **ON(開)** 按鈕。

使用本電器後:

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕，然後從附件上卸下底座。
- 朝順時鐘方向旋轉蓋子並從碗上卸下蓋子。
- 抓住托架盤的嵌入式握把並將其從碗中提起。
- 反轉托架盤並小心從下方壓出嵌件(圖 14)。

清潔**底座和工具****警告!**

不可將底座浸入液體中，而且不可在洗碗機中清潔。不可使用蒸氣清潔器。表面可能損壞。不可使用具研磨性的清潔劑。

資訊: 若處理紅甘藍或紅蘿蔔等食材，塑膠零件將會變色，用幾滴食用油就可以去除表面紅色層。

- 拉出主電源插頭!
- 用濕布擦拭底座，然後擦乾。
- 攪拌壺可放入洗碗機中清潔。
- 在洗碗機中或在流水下用刷子清潔攪拌器腳。
- 將攪拌器腳豎立晾乾(攪拌器刀片朝上)讓所有的水都可以排出。

攪拌器**警告!**

不可將齒輪附件浸入液體中，而且不可在流水下或洗碗機中清潔。

- 攪拌器可放入洗碗機中清潔。
- 僅限使用濕布擦拭齒輪附件。

多功能配件**警告!**

不可將多功能配件的蓋子浸入液體中，而且不可在洗碗機中清潔。

- 僅限使用濕布擦拭蓋子，或放在流水下輕輕清洗。
- 碗、通用刀片、托架盤及刀盤嵌件可放入洗碗機中清潔。
- 不可將塑膠零件放入洗碗機中，否則可能會彎曲。

故障排除**故障**

使用期間本電器電源關閉。

補救措施

過載保護功能已啟動。

- 關閉本電器的電源，然後拉出主電源插頭。
- 讓本電器冷卻約 1 小時以關閉過載保護裝置。
- 再次開啟本電器電源。

如果無法排除故障，請聯絡客戶中心。

食譜和要訣

美乃滋

工具:攪拌器腳

- 1 個蛋(蛋黃和蛋白)
- 1 湯匙芥末
- 1 湯匙檸檬汁或醋
- 200-250 ml 油
- 用於調味的鹽、辣椒

食材的溫度必須相同!

- 將食材放入壺中。
- 將手持式攪拌器放置在壺的底部,然後開啟電源(超快速度),直到配料乳化為止。
- 慢慢儘可能舉高已開啟電源的攪拌器至配料上側邊緣,然後重新降低,直到美乃滋準備好為止。

要訣:根據此食譜,您也可以只用蛋黃製作美乃滋。但只能使用一半的油量。

蔬菜湯

工具:攪拌器腳

- 300 g 馬鈴薯
- 200 g 紅蘿蔔
- 1 小枝芹菜
- 2 顆蕃茄
- 1 顆洋蔥
- 50 g 奶油
- 2 l 水
- 用於調味的鹽、辣椒

- 將蕃茄剝皮和去籽。
- 切碎乾淨和洗過的蔬菜,然後用熱奶油炸。
- 加入水和鹽。
- 烹煮 20-25 分鐘。
- 將平底鍋取出炊具外。
- 將平底鍋中用攪拌器打碎的食物烹煮成濃湯。
- 用鹽和辣椒調味。

法國薄餅麵團

工具:攪拌器腳

- 250 ml 牛奶
- 1 個蛋
- 100 g 麵粉
- 25 g 融化、冷卻的奶油

- 依指示順序將所有食材放入壺中,然後攪拌成光滑的麵團。

攪拌過的牛奶飲料

工具:攪拌器腳

- 1 杯牛奶
- 6 顆大草莓
- 或
- 10 個漿果
- 或
- 1 根香蕉(已切片)

- 將食材放入壺中並攪拌。
- 加入糖以調味。

要訣:關於奶昔,加入一勺冰淇淋或使用很冰的牛奶。

棄置



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

保固

本電器的保修條款由銷售所在國家的代理商來訂制。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。

感谢您购买新的 Bosch 电器。
这样,您便选择了一款现代化的高品质家用
电器。
您可以在我们的网页上找到更多关于产品的
信息。

目录

安全须知.....	35
概述.....	37
操作.....	37
清洁.....	39
故障排除.....	39
食品和提示.....	40
处置.....	40
保修.....	40

安全须知

在使用前,请仔细阅读这些说明,以便熟悉本电器的重要安全和操作说明。

若未遵守正确使用电器的说明,制造商对造成的任何损害概不承担责任。本电器用于加工普通家庭用量或非商业应用中类似用量的食品。非商业应用包括诸如商场、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房,以及供公寓、小型旅馆和类似住所的客人使用。

本电器用于加工满足家庭所需用量的食品。

本电器仅适用于切割或混合食品。

不得将其用于加工其他物品或物质。

请妥善保管使用说明书。

若将本电器转让给第三方,请务必随附上使用说明书。

一般安全说明

⚠ 有电击危险

儿童不得使用本电器。必须将本电器及其电源线放在远离儿童的地方。可以让有身体、感官、精神障碍或缺乏使用经验和使用知识的人使用本电器,不过前提是操作时必须有人在场监督并指导他们如何安全地使用本电器,而且还要让他们了解操作时可能面临的危险。

儿童不应玩弄本电器。

电器必须按照铭牌上的技术规范进行连接和操作。仅供室内使用。

若电源线和/或电器损坏,请勿使用本电器。若无人照看时或者在装配、拆卸或清洁之前,请始终记得断开电器的电源连接。

请勿将电源线放在锐利边缘或热表面上。

为防止受伤,损坏的电源线必须交由制造商或其客服以及类似的合格人员进行更换。

本电器只可交由我们的客服进行维修。

在更换配件或其他活动零部件之前,请关闭电器并断开电源连接。

电器安全说明

⚠ 有受伤危险

⚠ 有电击危险

请勿以湿手来操作手持式搅拌器,也不要使其空载运行。
若将本电器浸入液体中,请勿让液面超过搅拌器脚底座装置的连接点。
切勿将底座装置浸入液体中,不得放入洗碗机清洗。加工热液体时要小心。液体可能会在加工过程中飞溅出来。
切勿将搅拌器脚安放在热表面或用于高温食品。在用搅拌器加工之前,至少要让食品冷却至 80 °C! 在烹饪锅内使用手持式搅拌器之前,请将锅从电磁炉上移开。

⚠ 锋利的刀片/旋转驱动装置容易引发受伤危险!

在更换配件或其他活动零部件之前,请关闭电器并断开电源连接。
切勿抓住搅拌器脚上的刀片。清洁刀片时务必要戴上手套。请使用刷子。
切勿用手抓住通用刀片的刀刃。只能通过塑料把手边缘来抓住通用刀片。

在操作附件时要特别小心!

在将嵌件插入托架盘时记下其形状和位置。只能通过指定的嵌入式握柄抓住托架盘。请勿将手指伸入进料管内。只能使用推料杆来添加更多原料。

在配合多功能配件使用时,只有当安装了盖子并用螺丝将其拧紧时才能开启底座装置。请勿赤手触碰刀片。请用刷子清洁刀片。

⚠ 重要信息!

只能配合原装配件来使用手持式搅拌器。请勿在底座装置未完全停止前安装或拆卸配件。

切勿在未安装齿轮附件的情况下将搅拌器插入底座装置。切勿将齿轮附件浸入液体中,也不能在流水下冲洗或放入洗碗机清洗。

切勿在多功能配件的碗中使用手持式搅拌器/搅拌器脚。

搅拌器壶不适用于微波炉。多功能配件碗不适合微波炉加热。

切勿将多功能配件的盖子浸入液体中,也不能放入洗碗机内清洗。

建议:切勿让电器开启的时间超过加工配料所需的时间。

⚠ 电器或配件的符号解释



小心! 旋转工具。
请勿将手指伸入进料管内

概述

请翻开图示页。

图 A:

- 1 底座装置
- 2 电源线
- 3 速度控件
工作速度可在最低 (●) 和最高 (12) 速度之间调节(仅配合按钮 4a)。
- 4 ON 按钮
a 可控速度(通过速度控件 3)
b 超快速度
只要按下了 ON 按钮(a 或 b),手持式搅拌器就会保持开启。超快速度用于通用切刀(若已随附)。
- 5 释放按钮
要卸下搅拌器脚,请同时按下两个释放按钮。
- 6 搅拌器脚
连接搅拌器脚并锁定到位。
- 7 搅拌器刀片
- 8 搅拌器壶
使用搅拌器壶能够防止配料飞溅。
- 9 盖子
用盖子盖住搅拌器壶以保存加工后的食品。

搅拌器:

- 10 搅拌器
- 11 齿轮附件

多功能附件:

- 12 碗
- 13 通用刀片
- 14 带刀盘嵌件的托架盘
- 15 刀盘嵌件
a 切片附件 - 粗
b 切片附件 - 细
c 切丝嵌件 - 中
d 磨碎刀盘嵌件 - 粗
- 16 带齿轮的盖子
- 17 推料杆

操作

警告!

您所使用的容器底部不能带有任何凸起或凹陷。

- 首次使用本电器前,请清洁其所有零部件。

搅拌器脚

本搅拌器脚适用于加工蛋黄酱、酱汁、混合饮料、婴儿食品、水果羹和蔬菜羹。适用于加工浓汤。建议使用随附的搅拌器壶。但是,也可使用其他合适的容器。

图 B:

- 彻底解开电源线。
- 将搅拌器脚安放到底座装置上并锁定到位。
- 插上电源插头。
- 将食品放入搅拌器壶或其他较高的容器中。

信息:若配料中含有部分液体,则本电器的使用效果更佳。

- 通过速度控件设定为所需的速度(图 B-5)。

建议将低速档用于加工液体、热食品以及混合(如酸奶中的麦片)。

建议将高速档用于加工固体更多的食品。

- 紧握住手持式搅拌器和壶。
- 按所需的 ON 按钮,开启手持式搅拌器。

信息:在开启手持式搅拌器时,请稍稍呈一个角度将其握住,以防止接触到搅拌器壶底部。只要按下 ON 按钮,手持式搅拌器将保持开启。

信息:为防止配料飞溅,在搅拌器脚浸入配料中之前,请勿按 ON 按钮。在从加工好的食品中提起手持式搅拌器之前,应始终记得将其关闭。

- 加工完后松开 ON 按钮。

电器使用后:

- 拔下电源插头。
- 按释放按钮并从底座装置上卸下搅拌器脚。

搅拌器

搅拌器适用于搅拌奶油、打蛋清。用热牛奶(最高 70 °C)和冷牛奶(最低 8 °C)来制作奶泡以及加工酱汁和甜品。

⚠ 有烫伤危险!

在加工热牛奶时,请使用较高的窄径容器进行混合。热牛奶可能会溅出并烫伤您。

图 G:

- 将配料放入搅拌器壶内。
- 将齿轮附件安放到底座装置上并锁定到位。
- 将搅拌器插入齿轮附件中并锁定到位。

警告!

切勿在未安装齿轮附件的情况下将搅拌器插入底座装置(图 G-3)。

- 插上电源插头。
- 使用速度控件设定所需的速度(建议:高速)。
- 抓住底座装置和搅拌器壶并按 **ON** 按钮。
- 加工完后松开 **ON** 按钮。

电器使用后:

- 拔下电源插头。
- 按释放按钮并从齿轮附件上卸下底座装置。
- 从齿轮附件上卸下搅拌器。

多功能附件

多功能附件适用于食品切割和切丝。

⚠ 锋利的刀片/旋转驱动装置容易引发受伤危险!

本电器正在工作时,切勿将手指伸入搅拌碗中。始终使用推料杆来添加原料。在关闭后,传动装置仍会继续运行一段时间。只有在传动装置完全停止后才能更换工具。在配合多功能配件使用时,只有当安装了盖子并用螺丝将其拧紧时才能开启底座装置。

警告!

多功能配件必须完全组装好才能使用!

小心!

在切肉之前,请剔除软骨、骨头和肌腱。多功能配件不适用于切非常硬的食物(咖啡豆、萝卜、肉豆蔻)以及冰冻食品(水果等)。

通用刀片

用于切肉、硬质奶酪、洋葱、香草、打算、水果、蔬菜、坚果、杏仁。始终遵循表中的最大数量和加工时间限制(图 G)。

⚠ 刀片锋利并会造成伤害!

切勿用手抓住通用刀片的刀片。只能通过塑料把手来抓住通用刀片。请勿赤手触碰刀片。请用刷子清洁刀片。

图 D:

- 将碗放在光滑清洁的工作表面上。
- 嵌件通用刀片。
- 加入食品。

警告!

通用刀片必须垂直放入碗中,这样才能正确安装盖子(图 D-3)。

- 将盖子放在碗上并逆时针旋转到底。若碗中配料的量较大,则盖子的安装可能会稍麻烦一些。若需要,将与盖子底面相连的三刮刀旋至正确的位置。
- 将底座装置安放在附件上并锁定到位。
- 嵌件推料杆。
- 插上电源插头。
- 紧握住底座装置和通用切刀,然后开启电器(超快速度)。
- 要添加更多配料,请松开 **ON** 按钮。等待工具停止转动。
- 卸下推料杆并通过进料管添加配料。
- 加工完后松开 **ON** 按钮。

电器使用后:

- 拔下电源插头。
- 按释放按钮并从附件上卸下底座装置。
- 顺时针旋转盖子并将其从碗上取下。
- 通过塑料把手抓住通用刀片并将其取出。

带刀盘嵌件的托架盘

切片附件 - 粗

将速度控件设定为低速以切割: 黄瓜、胡萝卜、土豆。

切片附件 - 细

将速度控件设定为低速以切割: 黄瓜、胡萝卜、甜菜根、西葫芦。

切丝嵌件 - 中

将速度控件设定为高速以切丝: 苹果、胡萝卜、芝士、卷心菜。

磨碎刀盘嵌件 - 粗

将速度控件设定为高速以磨碎: 用于制作汤团和煎饼的土豆;用于制作生菜沙拉的水果和蔬菜。

始终遵循表中的最大数量和加工时间限制(图 G)。

⚠ 刀片锋利并会造成伤害!

在操作附件时要特别小心!在将嵌件插入托架盘时记下其形状和位置。只能通过指定的嵌入式握柄抓住托架盘。请勿将手指伸入进料管内。只能使用推料杆来添加更多原料。

小心!

刀盘嵌件不得用于切割非常硬的食物(帕马森干酪、巧克力)。

刀盘嵌件仅适用于加工部分纤维食品(韭菜、芹菜、大黄)。

图 13:

- 将碗放在光滑清洁的工作表面上。
- 将所需的嵌件插入托架盘。**记下形状和位置(图 13-1)!**
- 通过嵌入式握柄抓住托架盘并将其插入碗中。
- 将盖子放在碗上并逆时针旋转到底。
- 将底座装置安放在附件上并锁定到位。
- 插上电源插头。
- 通过速度控件设定为所需的速度。
- 紧紧抓住底座装置和多功能配件并开启电器。
- 通过进料管加入要切割或切丝的配料。
- 在添加要切片或切丝的食品时, **只能轻压** 推料杆。

警告!

在切割或切丝的食品达到托架盘的位置之前, 请清空碗中的食品以免装得太满。

- 加工完后松开 **ON** 按钮。

电器使用后:

- 拔下电源插头。
- 按释放按钮并从附件上卸下底座装置。
- 顺时针旋转盖子并将其从碗上取下。
- 通过嵌入式握柄抓住托架盘并将其从碗中提起。
- 将托架盘翻过来并从底面小心地压出嵌件(图 13)。

清洁**底座装置和工具****警告!**

切勿将底座装置浸入液体中, 不得放入洗碗机清洗。请勿使用蒸汽清洗装置! 否则可能会损坏表面。请勿使用磨蚀性清洁剂。

信息: 若加工如紫甘蓝或胡萝卜等配料, 塑料零部件会被染上颜色, 用几滴食用油即可将其去除。

- 拔下电源插座!
- 用湿抹布擦拭底座装置, 然后将其擦干。
- 搅拌器壶可在洗碗机中清洗。
- 用洗碗机清洗搅拌器脚, 或者在流水下用刷子清洗。
- 垂直晾干搅拌器脚(搅拌器刀片朝上), 以便让残留的水流出。

搅拌器**警告!**

切勿将齿轮附件浸入液体中, 也不能在流水下冲洗或放入洗碗机清洗。

- 搅拌器可在洗碗机中清洗。
- 只能用湿抹布擦拭齿轮附件。

多功能附件**警告!**

切勿将多功能配件的盖子浸入液体中, 也不能放入洗碗机内清洗。

- 只能用湿抹布擦拭盖子, 或者用流水简单冲洗。
- 碗、通用刀片、托架盘和刀盘嵌件可在洗碗机内清洗。
- 请勿将塑料零部件塞入洗碗机内, 否则可能变形。

故障排除**故障**

电器在使用时突然关闭。

补救措施

过载保护功能已被激活。

- 关闭电器并拔下电源插头。
- 让电器冷却大约 1 小时, 以便停用过载保护设备。
- 重新开启电器。

若故障无法消除, 请与客服联系。

食品和提示

蛋黄酱

工具: 搅拌器脚

- 1 个鸡蛋(蛋黄和蛋白)
- 1 汤匙芥末
- 1 汤匙柠檬汁或醋
- 200-250 毫升油
- 盐和胡椒

配料必须温度相同!

- 将配料放入壶中。
- 将手持式搅拌器安放在壶底部,然后开启(超快速度)本电器直到混合物乳化。
- 慢慢提起正在运行的搅拌器,直到刚刚达到混合物上边缘,然后再放低搅拌器,如此重复直到蛋黄酱加工完成。

提示: 按照本食谱,您也可以只用蛋黄来制作蛋黄酱。但使用的油量要减半。

蔬菜汤

工具: 搅拌器脚

- 300 克土豆
- 200 克胡萝卜
- 1 小根芹菜
- 2 个西红柿
- 1 个洋葱
- 50 克黄油
- 2 升水
- 盐和胡椒

- 土豆去皮及芽苞。
- 将洗净的蔬菜切碎并用黄油翻炒。
- 加入水和盐。
- 煮 20-25 分钟。
- 将锅从炉灶上移开。
- 用搅拌器在平底锅内将汤打成糊状。
- 用盐和胡椒调味。

法式薄饼面团

工具: 搅拌器脚

- 250 毫升牛奶
- 1 个鸡蛋
- 100 克面粉
- 25 克经融化和冷却的黄油
- 按照指明的顺序将所有配料放入壶中,然后混合成均匀的面团。

混合牛奶饮料

工具: 搅拌器脚

- 1 杯牛奶
- 6 个大草莓
- 或
- 10 颗覆盆子
- 或
- 1 个香蕉(切片)

- 将配料放入壶中并搅拌。
- 加糖调味。

提示: 要制作奶昔,请加入一汤匙冰激凌或使用低温牛奶。

处置



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国度的销售代表来确定。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。

我们保留对保修条款作出修订的权利。

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
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanouri III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.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
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
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, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
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.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ullei Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3111
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gore nec@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, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
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
Grensevingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

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 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 Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
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.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
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.
TECHPLACE 1 and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrajska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.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

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

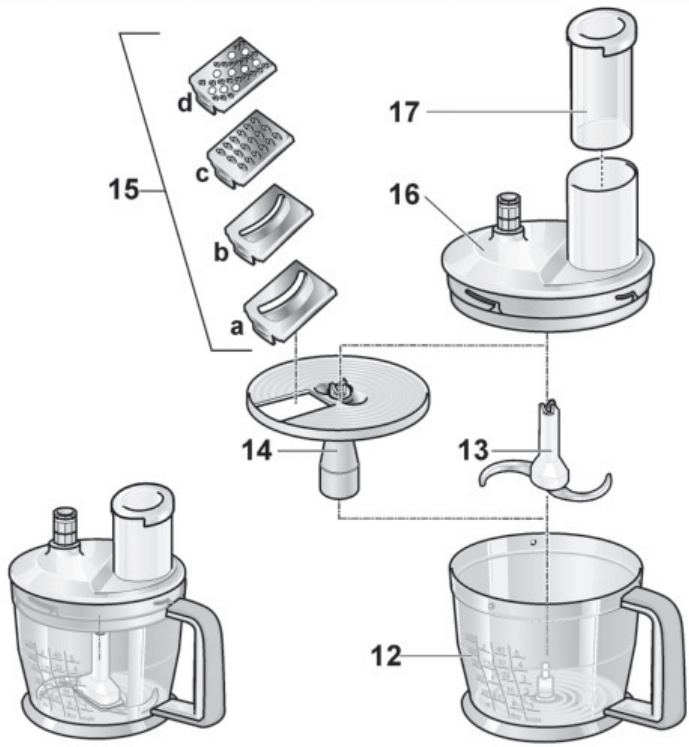
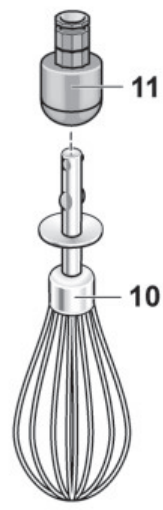
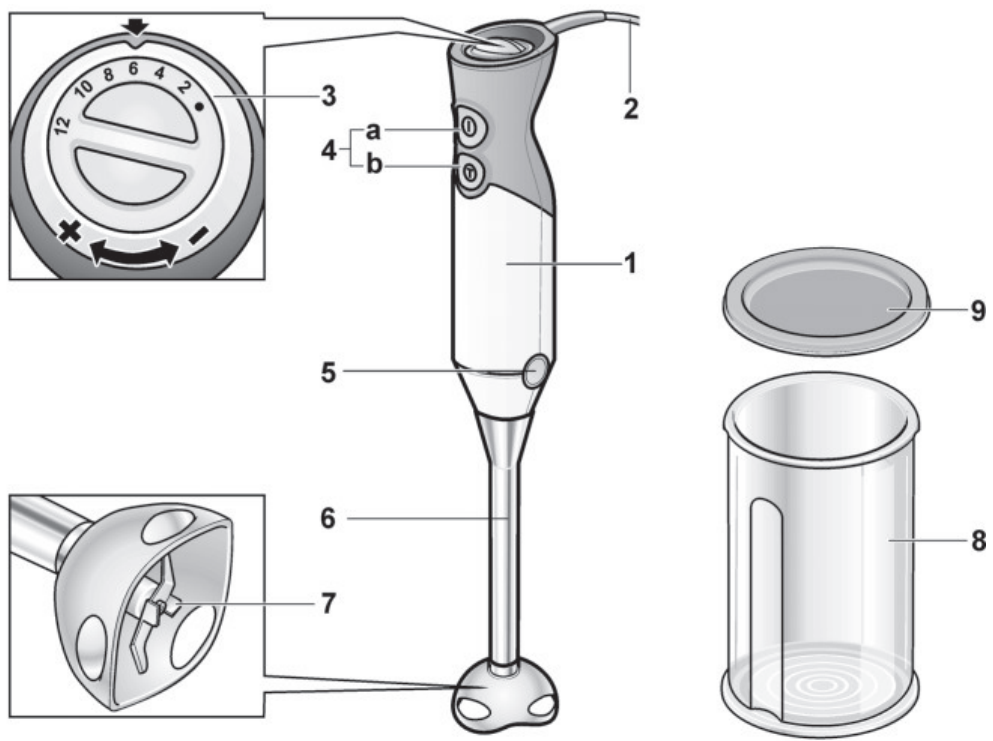
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



8001012176

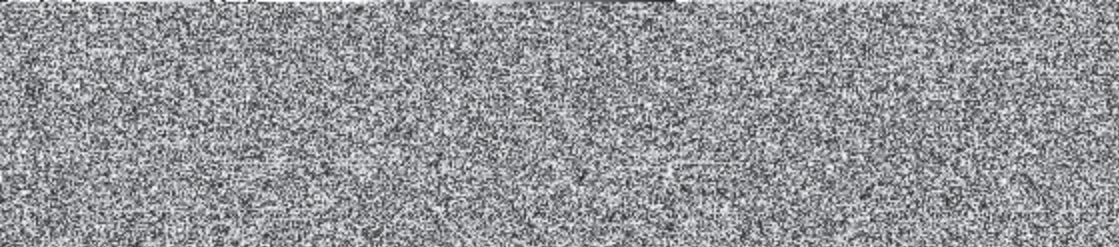
950309

A








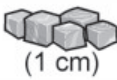

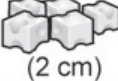



















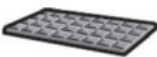













G

							
	→  (1 cm)	500 g	30 s	✓			
	→  (2 cm)	500 g	30 s	✓			
	→ 	500 g			✓		
	→ 	350 g	10x T	✓			
	→ 	20 g	40 s	✓			
	→ 	20 x 	10 s	✓			
	→ 	500 g			✓		✓
	→ 	500 g			✓	✓	
	→ 	400 g					✓
	→ 	500 g	40 s	✓			
		500 g				✓	✓
		500 g				✓	✓
	→ 	100 g	60 s	✓			
1. 	→ 	30 g	40 s T	✓			
2.  5°C		200 g 3 g	5 s T				