



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



MSM64...GB
MSM66...GB



BOSCH

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

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	7
zf	繁體中文	12
zh	简体中文	15
ar	العربية	22



Intended use

Read and follow the operating instructions carefully and keep for later reference! If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. 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.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food. It must not be used for processing other objects or substances. Operate the hand blender with original accessories only. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

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. The appliance and its power cord must be kept away from children. The appliance must not be used by children. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

Safety instructions

Danger of electric shock and fire!

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Never leave the appliance unattended while it is switched on!

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. 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.

⚠ Risk of injury!

Immediately after using the appliance, wait for the blade in the blender foot to come to a standstill. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

⚠ Risk of scalding!

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 suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning”* see page 5

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

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. ❶).

Contents

Intended use.....	3
Safety instructions	3
Overview.....	4
Operation.....	5
Cleaning	5
Recipes and tips	6
Disposal.....	6
Guarantee.....	6

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. ❶

1 Base unit

2 Power cord

3 ON button

a Normal speed

b Turbo speed

The hand blender remains switched on as long as the On button (a or b) is pressed. The turbo speed is used for the universal cutter (if included in delivery).

4 Release buttons

To remove the blender foot, simultaneously press both release buttons.

5 Blender foot

Plastic or metal (depending on model). Attach the blender foot and lock into position.

6 Blender blade**7 Blender jug**

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.

For some models:**8 Lid**

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

9 Whisk with gear**10 Masher attachment with gear****11 Universal cutter**

A universal cutter can be ordered from customer service (order no. 657247).

12 Lid

Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

Tip: With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe). You can find the recipe in the instructions for use of the universal cutter.

Operation

The appliance is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables. For puréeing soups. Use the universal cutter for cutting/chopping raw food (onions, garlic, herbs)! It is recommended to use the supplied blender jug. However, other suitable receptacles can also be used.

Attention!

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.

→ Fig. 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.

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

- Firmly hold the hand blender and jug.
- Switch on the hand blender by pressing the required On button (Normal speed/ Turbo speed).

In general, Turbo speed is recommended for the processing of food. Use Normal speed for liquids and hot food.

Tip: 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.

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.

Cleaning

Attention!

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

Tip: If processing e.g. red cabbage and 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.
- Remove the blender foot from the base unit.
- Wipe the base unit with a damp cloth

- 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.

Recipes and tips

Mayonnaise

- 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 at 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

- 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

- 250 ml 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

- 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.

Pengendalian mengikut peraturan

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Sertakan arahan ini semasa penyerahan alat.

Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku. Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran.

Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah umpamanya 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.

Perkakas ini hanya sesuai untuk memotong kecil dan mencampurkan bahan makanan. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Gunakan perkakas ini hanya dengan bahagian dan alat ganti yang tulen.

Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya. Pengesyoran: Jangan hidupkan perkakas untuk jangka waktu yang lebih lama daripada yang diperlukan untuk penyediaan bahan campuran.

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut. Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas. Bekas pengadun tidak sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

Arahan keselamatan

⚠ Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada unit asas dan aksesori. Pembaikan pada peralatan dan aksesori hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya! Jangan biarkan kord sambungan bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam. Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah dan mengoperasi mesin dalam keadaan tanpa beban. Jangan letakkan perkakas di atas tempat sambungan tapak pengadun dan redamkan unit asas di dalam bahan campuran.

⚠ Risiko kecederaan!

Selepas penggunaan perkakas, tunggu sehingga bilah tapak pengadun berhenti sepenuhnya. Pasang dan tanggal alat hanya apabila perkakas berhenti sepenuhnya. Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, peralatan mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa. Jangan sesekali menyentuh bilah tapak pengadun. Jangan sesekali membersihkan bilah tapak pengadun dengan tangan. Gunakan berus.

⚠ Risiko lecur!

Berhati-hati semasa menyediakan bahan adunan panas. Bahan adunan panas boleh terpercik keluar semasa penyediaan. Jangan sesekali meletak tapak pengadun di atas permukaan panas atau menggunakan di dalam bahan adunan yang terlalu panas. Biarkan bahan adunan yang dimasak sejuk pada suhu 80°C atau lebih rendah sebelum menyediakannya. Bagi penggunaan pengadun tangan di dalam periuk, alihkan periuk daripada tempat memasak terlebih dahulu.

⚠ Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

⚠ Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Pembersihan dan servis” lihat halaman 10*

Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	7
Arahan keselamatan.....	8
Sepintas lalu.....	9
Pengendalian.....	9
Pembersihan dan servis.....	10
Resipi dan Petua.....	10
Arahan tentang pelupusan.....	11
Syarat-syarat waranti.....	11

Sepintas lalu

Arahan pengendalian menerangkan penggunaan berbeza bagi peralatan, rujuk juga abstrak model (**Rajah 1**).

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ Rajah 1

- 1 **Unit asas**
- 2 **Kord kuasa**
- 3 **Butang “ON”**
 - a Kelajuan normal
 - b Pengadun Tangan Kelajuan Turbo terpasang selagi butang “ON” (**a** atau **b**) ditekan.
Kelajuan turbo digunakan apabila digunakan dengan pemotong universal (jika termasuk dalam skop penghantaran).
- 4 **Butang-butang Pelepas**
Untuk menanggalkan tapak pengadun, tekan butang-butang pelepas secara serentak .
- 5 **Tapak pengadun**
Plastik atau logam (bergantung kepada model) pasang dan muatkan tapak pengadun sehingga berdetap.
- 6 **Bilah tapak pengadun**
- 7 **Jag pengadun**
Menggunakan jag pengadun menghalang adunan dari terpercik.

Bergantung kepada model:

8 Tudung

Pasang tudung di atas jag pengadun untuk menyimpan bahan makanan yang telah disediakan.

9 Pemukul telur dengan gear

10 Alat pelecek dengan gear

11 Pemotong kecil universal

Pemotong kecil universal boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. tempahan: 657247).

12 Tudung

Pasang tudung di atas pemotong kecil universal untuk menyimpan bahan makanan yang telah disediakan.

Petua: Dengan pemotong universal, guna perkakas dengan kuasa penuh untuk menyediakan lepa madu (mengikut resipi). Anda boleh mendapatkan resipi tersebut di dalam arahan-arahan pengendalian pemotong universal.

Pengendalian

Perkakas ini sesuai untuk mengadun mayonis, sos, minuman campuran, makanan bayi, buah-buahan dan sayur-sayuran yang masak. Untuk memurikan sup. Pemotong universal memotong/ mencincang makanan mentah (bawang, bawang putih, herba)!

Perhatian: Menggunakan jag pengadun yang dibekalkan adalah disyorkan. Walau bagaimanapun, bekas lain yang sesuai juga boleh digunakan.

Perhatian!

Bahagian bawah bekas yang anda gunakan tidak boleh ada benjolan atau lubang.

- Sebelum penggunaan pertama basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan.

→ Rajah 2

- Buka gulungan kord kuasa sepenuhnya.
- Letakkan tapak pengadun pada unit asas dan kunci kedudukannya.
- Pasangkan plag.
- Letakkan makanan di dalam jag pengadun atau bekas lain yang tinggi.

Pengadun tangan berfungsi dengan lebih baik jika terdapat cecair dalam adunan.

- Pegang pengadun tangan dan jagnya dengan kukuh.
- Hidupkan pengadun tangan dengan menekan butang “ON” (Kelajuan normal / turbo).

Pada umumnya, kelajuan turbo untuk pemprosesan makanan adalah disyorkan. Guna kelajuan normal untuk cecair dan makanan panas.

Petua: Apabila menghidupkan pengadun tangan, condongkannya sedikit untuk menghalangnya daripada “melekat” pada bahagian bawah jag.

Pengadun tangan terus terpasang selagi butang “ON” terus ditekan.

Untuk mencegah percikan adunan, jangan tekan butang “ON” sehinggalah tapak pengadun telah diliputi oleh adunan. Sentiasa matikan pengadun tangan sebelum mengeluarkannya dari makanan yang telah disediakan.

- Selepas penyediaan, lepaskan butang menghidupkan.

Selepas menggunakan perkakas:

- Tanggalkan plag.
- Tekan butang-butang pelepas dan tanggalkan tapak pengadun dari asas unit.

Pembersihan dan servis

Perhatian!

Jangan sekali-kali merendam unit asas dalam air atau meletakkannya di bawah air yang mengalir. Jangan gunakan pembersih stim. Jangan gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Petua: Bagi penyediaan, contohnya, kubis merah atau lobak, terdapat kemungkinan perwarnaannya pada bahagian plastik. Ini boleh ditanggalkan menggunakan beberapa titisan minyak masak.

- Tanggalkan plag.
- Tanggalkan tapak pengadun daripada unit asas.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap.
- Kemudian keringkan unit asas.
- Jag pengadun boleh dibasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Bersihkan tapak pengadun dalam mesin basuh pinggan mangkuk atau dengan berus di bawah air yang mengalir.
- Biarkan tapak pengadun kering dalam keadaan menegak (bilah tapak pengadun ke atas) supaya sebarang air yang masuk dapat mengalir keluar.

Resipi dan Petua

Mayones

- 1 biji telur (kuning telur dan putih telur)
- 1 sudu besar biji sawi
- 1 sudu besar jus lemon atau cuka
- 200-250 ml minyak
- Garam dan lada sulah secukup rasa.

Bahan mestilah berada pada suhu yang sama!

- Masukkan bahan-bahan ke dalam jag.
- Letakkan pengadun tangan di bahagian bawah jag dan campurkan bahan-bahan (kelajuan turbo) sehingga campuran mengemulsi.
- Naikkan dan kemudian turunkan pengadun yang hidup sehingga ke bahagian atas campuran sehingga mayones terbentuk.

Petua: Anda juga boleh membuat mayones mengikut resepi ini hanya menggunakan kuning telur. Tetapi hanya gunakan separuh kuantiti minyak.

Sup sayur

- 300 g kentang
- 200 g lobak
- 1 batang kecil saderi
- 2 biji tomato
- 1 biji bawang
- 50 g mentega
- 2 l air
- Garam dan lada sulah secukup rasa.
- Buang kulit biji tomato.
- Potong sayur-sayuran yang telah dibersihkan serta dibasuh dan tumis dalam mentega panas.
- Masukkan air dan garam.
- Biarkan masak selama 20–25 minit
- Alihkan periuk daripada dapur.
- Memurikan sup dalam kuili dengan pengadun.
- Tambah garam dan lada secukup rasa.

Doh crepes

- 250 ml susu
- 1 biji telur
- 100 g tepung gandum
- 25 g mentega cair
- Masukkan semua bahan dalam jag dalam urutan yang ditunjukkan dan kisar hingga doh lembut.

Minuman campuran susu

- 1 gelas susu
- 6 biji strawberi besar atau 10 biji raspberi atau 1 biji pisang (dihiris)
- Masukkan bahan-bahan ke dalam jag dan adun.
- Tambah gula secukup rasa.

Petua: Untuk susu kocak, tambahkan sesudu 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.

使用須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。

若不遵守本機的正确使用規程，由此造成的任何損失，製造商將不負任何責任。僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。

本機僅適用於家庭所需的處理量和處理時間。本機專為處理家庭或家庭式用量而設計，非商業用途。家庭式用途包括用於店鋪、辦公室、農業和其他商業企業的員工廚房，以及供小型旅社、旅館和類似住宿設施中的旅客使用。本機僅適用於切碎或混合食材。不得將其用於處理其他物質或物體。本機僅限與原廠零件和配件一同使用。

請務必於下列情況下將本機與電源斷開：機器未在視線範圍內，組裝、分拆或清潔本機前。建議處理完食材後立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。請勿將本機置於高溫表面(例如電磁爐)上或其附近。攪拌杯不適用於微波爐。

凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，瞭解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。請勿讓兒童靠近本機和電源線，且不得讓兒童操作本機。請勿讓兒童玩耍本機。兒童不得對本機進行清潔和保養。

安全須知

⚠ 電擊和火災危險!

電源線及本機必須完好無損方可使用。本機和配件修理事宜，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。損壞的電源線必須由製造商或其客戶服務或有類似資格的技术人員進行更換，以免造成危險。請在操作過程中隨時監看本機！請勿讓電源連接線與高溫零件接觸，或在尖銳邊緣處拉動電源線。請勿將主機浸泡在水中，或放入洗碗機洗滌。請勿用潮濕的雙手操作本機，且勿讓其空轉。本機浸到食材中，請勿超過攪拌桿和主機連接處的高度。

⚠ 受傷危險!

直接使用完本機後，請等待攪拌桿刀片完全停止。只有在機器處於靜止狀態下，才可安裝並取下工具。在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。切勿將手伸到攪拌桿刀片中。切勿赤手清潔攪拌桿刀片。請使用刷子將其清潔乾淨。

⚠ 燙傷危險!

請小心處理高溫熱食材。高溫熱食材可能在處理過程中飛濺。切勿將攪拌桿置於高溫表面，或放入高溫熱食材中。使用本機處理前，應先將煮沸的食材冷卻至 80°C 以下。在煮鍋裡使用手持式攪拌棒時，請務必先將煮鍋從爐位上移開。

⚠ 窒息危險!

請勿讓兒童玩耍包裝材料。

⚠ 重要!


請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前，務必徹底清潔。
 → “清潔和保養”參見第 14 頁

感謝您購買新的 Bosch 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

使用須知	12
安全須知	12
產品一覽	13
操作方法	13
清潔和保養	14
食譜與製作秘訣	14
棄置	14
保證	14

產品一覽

本使用說明書描述了不同規格的機器，請參閱型號一覽(圖 )。請將圖示頁攤開。

→ 圖 

- 1 主機**
 - 2 電源線**
 - 3 啟動按鈕**
 - a 正常速度**
 - b 渦輪加速功能**
只要持續按壓啟動按鈕(a 或 b)，手持式攪拌棒就一直處於開機狀態。渦輪加速功能亦適用於多功能切碎器(若已包含在供貨清單內)。
 - 4 釋放按鈕**
同時按壓兩個釋放按鈕，即可取下攪拌桿。
 - 5 攪拌桿**
安裝並鎖定塑膠或金屬(視機型而定)攪拌桿。
 - 6 攪拌桿刀片**
 - 7 攪拌杯**
使用攪拌杯處理可避免食材飛濺。
- 依機型而定:**
- 8 蓋子**
將蓋子蓋在攪拌杯上，以保存處理過的食材。
 - 9 打蛋器(含傳動件)**
 - 10 搗泥器(含傳動件)**

11 多功能切碎器

可向客戶服務另行選購多功能切碎器(訂購號 657247)。

12 蓋子

將蓋子蓋在多功能切碎器上，以保存處理過的食材。

注意:擁有多功能切碎器，您即可使用本機的全套功能製作蜂蜜麵包塗醬(請遵照食譜說明)。您可在多功能切碎器說明書中查看相關的食譜說明。

操作方法

本機適用於攪拌美乃滋、醬汁、調製飲料、嬰兒食品、烹煮過的水果和蔬菜，還可製作濃湯。多功能切碎器可將生鮮食材(洋蔥、大蒜、香草等)切碎/攪碎!建議使用隨附的攪拌杯處理食材。也可使用其他合適的容器。

注意!

所使用的容器底部不得有任何高起或凸起之處。

- 第一次使用前，請先徹底清潔所有零件。

→ 圖 

- 將電源線完全拉出。
- 將攪拌桿安裝並鎖定在主機上。
- 插上電源插頭。
- 將食材添加到攪拌杯中或其他的高容器內。

若待處理的食材為流質狀，手持式攪拌棒可發揮更大作用。

- 用手分別握住手持式攪拌棒和攪拌杯。
- 按壓所需的啟動按鈕(正常速度/渦輪加速功能)，啟動手持式攪拌棒。

一般情況下，建議使用渦輪加速功能處理食材。處理流質和高溫食材時，應使用正常速度。

提示:啟動手持式攪拌棒時，應將其保持微微傾斜，避免在攪拌杯底部出現“沾黏物”。

只要持續按壓啟動按鈕，手持式攪拌棒就一直處於開機狀態。

為避免飛濺的情況產生，將攪拌桿刀片完全浸入攪拌食材後，才能按壓啟動按鈕。從食材內取出手持式攪拌棒前，務必先將其關機。

- 食材處理完後，放開啟動按鈕。

本機在使用後：

- 拔除電源插頭。
- 按壓釋放按鈕，並從主機上取下攪拌桿。

清潔和保養

注意！

請勿將主機浸泡在水中或在水龍頭下用水沖洗。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿使用任何摩擦型的清潔劑。否則可能造成表面損壞。

提示：處理某些食材時，例如 紫甘藍或胡蘿蔔可能導致塑膠零件變色。使用幾滴食用油可清除這類變色。

- 拔除電源插頭。
- 從主機上取下攪拌桿。
- 請使用沾濕的軟布擦拭主機。
- 然後擦乾機器。
- 攪拌杯可放入洗碗機洗滌。
- 攪拌桿可放入洗碗機洗滌，或使用刷子在水龍頭下用水沖洗。
- 請將攪拌桿垂直放置(攪拌桿刀片向上)晾乾，才能使滲入機器內部的水流出。

食譜與製作秘訣

美乃滋

- 1 個雞蛋(蛋黃和蛋白)
- 1 食匙芥末醬
- 1 食匙檸檬汁或醋
- 200-250 毫升食用油
- 鹽和胡椒適量(依個人口味而定)

所有配料的溫度須一致！

- 將配料放入攪拌杯中。
- 將攪拌桿置於攪拌杯的底部攪拌食材(渦輪加速功能)，直到所有配料混合乳化為止。
- 將已經啟動的攪拌棒緩慢地上下移動攪拌，提起高度勿超過攪拌食材上端，直到美乃滋製作完成。

提示：依照此配方，您也可以單用蛋黃製作美乃滋。作法中只需一半份量的食用油即可。

蔬菜湯

- 300 公克馬鈴薯
- 200 公克胡蘿蔔
- 1 小段西洋芹
- 2 個蕃茄
- 1 個洋蔥
- 50 公克牛油
- 2 公升水
- 鹽和胡椒適量(依個人口味而定)

- 將蕃茄去皮去籽。
- 將去皮且清洗過的蔬菜切成小塊，並以熱牛油翻炒。
- 加水和加鹽。
- 將所有配料烹煮 20 到 25 分鐘。
- 將煮鍋從爐位上移開。
- 使用手持式攪拌棒將煮鍋內的湯攪拌成濃稠狀。
- 加鹽和胡椒調味。

可麗餅麵糊

- 250 毫升牛奶
- 1 個雞蛋
- 100 公克麵粉
- 25 克溶化並冷卻的牛油
- 將所有配料按先後順序放入攪拌杯中，然後將其攪拌成平滑的麵糊。

奶昔

- 1 杯牛奶
- 6 個大草莓，或 10 個覆盆莓，或 1 個香蕉(切片)
- 將配料放入攪拌杯中。
- 之後加入適量的糖。

提示：製作奶昔時可以加入一球冰淇淋或冰牛奶。

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。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

使用范围

仔细阅读使用说明书,并保存本说明书以备以后使用!机器转让给他人使用时,请将本说明书一并转让。

若不遵守本机器正确使用的规程,生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。

本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。本机器专为处理家庭或家庭式用量而设计,非商业用途。家庭式用途包含如店铺、办公室、农业以及其他商业场所的员工厨房,并提供小型旅馆和类似住宿设施的旅客使用。本机器仅适用于切碎或混合食材。不得将其用于加工其他物质或物体。本机器仅限与原厂零件和附件一同使用。请务必于下列情况下将本机器与电源断开:机器未在视线范围内,组装、分拆或清洁本机器前。建议加工完食材后立即关机,勿让其长时间处于开机状态。

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。请勿将机器置于高温表面(例如电炉)上或其附近。搅拌杯不适用于微波炉。凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士,应在负责安全使用机器人员的监督或指导下,了解使用机器可能带来的危险后,方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线,且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机器用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

安全须知

⚠ 电击和火灾危险!

电源线和机器必须完好无损方可使用。机器和附件修理事宜仅由我们的客户服务进行,才能避免危险发生。损坏的电源线必须由生产厂家或其客户服务或有类似资格的技术人员进行更换,以免造成危险。请于操作过程中随时监看本机器!请勿让电源线与高温零件接触,或在尖锐边缘处拉动电源线。请勿将主机浸泡在水中,或放入洗碗机洗涤。请勿用潮湿的双手操作本机器,且勿让其空转。本机器浸入食材中,请勿超过搅拌头和主机连接处的高度。

⚠ 受伤危险!

本机器直接使用完毕后,请等待搅拌头刀片完全停止。只有在机器处于静止状态下,才可安装并取下工具。在更换运行中会移动的附件或附加零件前,必须关闭机器并与电源断开。切勿将手伸到搅拌头刀片中。切勿赤手清洁搅拌头刀片。请使用刷子将其清洁干净。

⚠ 烫伤危险!

请小心加工高温热食材。高温热食材可能会在加工过程中飞溅。切勿将搅拌头置于高温表面,或放入高温热食材中。使用本机器加工前,应先将煮沸的食材冷却至 80°C 以下。在煮锅里使用手持式搅拌棒时,请务必先将煮锅从炉位上移开。

⚠ 窒息危险!

请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 注意!

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前,务必彻底清洁本机器。
→“清洁和保养”参见第 17 页

感谢您购买新的 Bosch 电器。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

使用范围	15
安全须知	15
产品概览	16
操作方法	16
清洁和保养	17
食谱与制备秘诀	17
处置	17
保修	17

产品概览

本使用说明书将对不同的机型作出说明,另请参见型号概览(图 1)。
请将图示页摊开。

→ 图 1

- 1 主机
- 2 电源线
- 3 启动按钮
 - a 正常速度
 - b 涡轮加速功能
只要持续按压启动按钮(a 或 b),手持式搅拌棒就一直处于开机状态。
涡轮加速功能亦适用于多功能切碎器(若已包含在供货清单内)。
- 4 释放按钮
同时按压两个释放按钮,即可取下搅拌头。
- 5 搅拌头
安装并卡入塑料或金属(视机型而定)搅拌头。
- 6 搅拌头刀片
- 7 搅拌杯
使用搅拌杯加工可避免食材飞溅。

视机型而定:

- 8 盖子
将盖子盖在搅拌杯上,以保存加工过的食材。
- 9 打蛋器(含传动头)
- 10 捣泥器(含传动头)

11 多功能切碎器

可向客户服务另行选购多功能切碎器(订购号 657247)。

12 盖子

将盖子盖在多功能切碎器上,以保存加工过的食材。

提示:拥有多功能切碎器,您即可使用本机器的全套功能制备蜂蜜面包涂酱(请遵照食谱说明)。您可在多功能切碎器说明书中查看相关的食谱说明。

操作方法

本机器适用于搅拌蛋黄酱、酱汁、调制饮料、婴儿食品、烹煮过的水果和蔬菜,还可制备浓汤。使用多功能切碎器可将生鲜食材(洋葱、大蒜、香草等)切碎/搅碎。

建议使用随附的搅拌杯加工食材。也可使用其他合适的容器。

注意!

所使用的容器底部不得有任何高起或凸起之处。

- 首次使用前,请先清洁所有零件。

→ 图 2

- 将电源线整个拉出。
- 将搅拌头安装在主机上,并卡入到位。
- 将电源插头插上。
- 将食材填充到搅拌杯中或其他高容器内。

若待加工的食材为液体状,手持式搅拌棒可发挥更大作用。

- 用手分别握住手持式搅拌棒和搅拌杯。
- 按压所需的启动按钮(正常速度/涡轮加速功能),启动手持式搅拌棒。

一般情况下,建议使用涡轮加速功能加工食材。加工液体和高温食材时,应使用正常速度。

提示:启动手持式搅拌棒时,应将其保持微微倾斜,避免在搅拌杯底部出现“沾黏物”。

只要持续按压启动按钮,手持式搅拌棒就一直处于开机状态。为避免飞溅的情况产生,将搅拌头刀片完全浸入食材后,才能按压启动按钮。将手持式搅拌棒从食材内取出前,务必先关机。

- 食材加工完毕后,放开启动按钮。

本机器在使用后:

- 拔出电源插头。
- 按压释放按钮,并从主机上取下搅拌头。

清洁和保养**注意!**

请勿将主机浸泡在水中或在水龙头下用水冲洗。请勿使用任何蒸汽清洁机。请勿使用磨蚀性清洁剂,否则可能造成机器表面损坏。

提示:加工某些食材时,例如紫甘蓝或胡萝卜可能导致塑料零部件变色。使用几滴食用油可清除这类变色。

- 拔出电源插头。
- 将搅拌头从主机上取下。
- 请使用沾湿的软布擦拭主机。
- 然后擦干主机。
- 搅拌杯可放入洗碗机洗涤。
- 搅拌头可以放入洗碗机洗涤,或使用刷子在水龙头下用水冲洗。
- 请将搅拌头垂直放置(搅拌头刀片向上)晾干,才能使渗入机器内部的水流出。

食谱与制备秘诀**蛋黄酱**

- 1 个鸡蛋(蛋黄和蛋白)
- 1 汤匙芥末酱
- 1 汤匙柠檬汁或醋
- 200-250 毫升食用油
- 适量的盐和胡椒(依个人口味而定)

所有配料的温度须一致!

- 将配料放入搅拌杯中。
- 将手持式搅拌棒放入搅拌杯的底部搅拌食材(涡轮加速功能),直到所有配料混合乳化为止。
- 将已经启动的搅拌棒缓慢地上下移动搅拌,提起高度勿超过搅拌食材上端,直到蛋黄酱制备完成。

提示:依照此配方,您也可以单用蛋黄制备蛋黄酱。作法中只需一半份量的食用油即可。

蔬菜汤

- 300 克土豆
- 200 克胡萝卜
- 1 小段西芹
- 2 个西红柿
- 1 个洋葱
- 50 克黄油

- 2 公升水
- 适量的盐和胡椒(依个人口味而定)
- 将西红柿去皮去籽。
- 将去皮且清洗过的蔬菜切成小块,并以热黄油翻炒。
- 加水和加盐。
- 将所有配料烹煮 20 到 25 分钟。
- 将煮锅从炉位上移开。
- 使用手持式搅拌棒将煮锅内的汤搅拌成浓稠状。
- 加盐和胡椒调味。

可丽饼面糊

- 250 毫升牛奶
- 1 个鸡蛋
- 100 克面粉
- 25 克融化并冷却的黄油
- 将所有配料按先后顺序放入搅拌杯中,然后将其搅拌成平滑的面糊。

奶昔

- 1 杯牛奶
- 6 个大草莓,或 10 个覆盆莓,或 1 个香蕉(切片)
- 将配料放入搅拌杯中。
- 之后加入适量的糖。

提示:制备奶昔时可以加入一球冰淇淋或冰牛奶。

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。

如有更改,恕不另行通知。

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب 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 موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

حساء الخضروات

- 300 جم بطاطس
- 200 جم جزر
- 1 قطعة كرفس صغيرة
- 2 قطعة طماطم
- 1 قطعة بصل
- 50 جم زبدة
- 2 لتر ماء
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- قم بتقسير الطماطم وإزالة قلبها.
- قم بتقطيع الخضروات بعد تنظيفها وغسلها على هيئة قطع وضعها في زبد ساخن.
- أضف الماء والملح.
- اترك كل المكونات تغلي لمدة 20-25 دقيقة.
- ارفع الوعاء من على الموقد.
- قم باستخدام الخلاط لسحق الحساء في الوعاء.
- يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

عجينة الكريب

- 250 مليلتر لبن
- 1 بيضة
- 100 جرام طحين
- 25 جم زبد مبرد وذائب
- ضع كل المكونات بالتتابع الموضح في الوعاء، واستمر في الخلط إلى أن يصبح العجين ناعماً.

مشروبات ميلك شيك

- 1 كوب لبن
- 6 قطع فراولة كبيرة أو 10 العليق الأحمر أو 1 موزة (مقطعة شرائح)
- ضع كل المكونات في الوعاء وقم بالخلط.
- أضف سكرًا كما تريد.

نصيحة: لإعداد مشروب ميلك-شيك أضف كرة ثلج إلى الخليط أو خذ لبنًا شديد البرودة.

ملحوظة: مثلًا عند التعامل مع الكرنب الأحمر أو الجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

- انزع القابس الكهربائي.
- اخلع ذراع الخلط من الجزء العلوي.
- امسح الجهاز الأساسي بفضة مبللة.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدمًا في ذلك فوطة جافة.
- يمكن تنظيف وعاء الخلط بغسله في غسالة الأطباق.
- احرص على تنظيف ذراع الخلط في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء مناسب.
- اترك ذراع الخلط تجف وهي في وضع مستقيم (تكون سكين الخلاط موجهة إلى أعلى)، حتى يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.

الوصفات والنصائح**المايونيز**

- 1 بيضة (صفار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 ملم زيت
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!
- ضع كل المكونات في الوعاء.
- ضع الخلاط اليدوي على أرضية الوعاء واستمر في خلط المكونات (السرعة الشديدة Turbo) إلى أن يتمازج الخليط.
- قم برفع الخلاط المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة العليا للخليط وإنزاله مرة أخرى، إلى أن يجهر المايونيز.

نصيحة: يمكنك وفقًا لهذه الوصفة إعداد المايونيز أيضًا باستخدام صفار البيض فقط. ولا تستخدم عندئذ إلا نصف كمية الزيت.

5 ذراع الخلط

قم بتركيب ذراع الخلط البلاستيكي أو المعدني (حسب الطراز) وتركه يتعشّق.

6 سكين ذراع الخلط

7 وعاء الخلط

العمل في داخل وعاء الخلط يحول دون تطاير رذاذ من الخليط.

على حسب الطراز:

8 الغطاء

قم بتركيب غطاء لحفظ الأطعمة التي تم تحضيرها على وعاء الخلط.

9 مضرب البيض ذو التروس

10 غطاء تشغيل أداة الهرس ذو التروس

11 القطاعة متنوعة الاستخدام

القطاعة متنوعة الاستخدام يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 657247).

12 الغطاء

وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

ملحوظة: عند استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة). سوف تجد الوصفة في دليل استخدام القطاعة متنوعة الاستخدام.

التشغيل

الجهاز مناسب لخلط المايونيز والصوص والكوكيتيلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة. لتحضير أنواع الحساء. لغرض التفتيت/ الهرس للمواد الغذائية النيئة (البصل، الثوم، الأعشاب، ...) فاستعمل القطاعة متنوعة الاستخدام! يُوصى باستخدام وعاء الخلط المرفق عند العمل. لكن يمكن أيضاً استخدام أوعية أخرى مناسبة.

تنبيه!

يجب ألا تتسم أرضية الوعاء المستخدم بأية ارتفاعات أو انخفاضات.

■ قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام الأول.

← الصورة B

- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- يتم وضع ذراع الخلط على الجهاز الأساسي وتركه يتعشّق في موضعه.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مرتفع.

يراعى أن أداء الخلاط اليدوي يصبح أفضل في حالة وجود سائل في المواد الغذائية المراد تحضيرها.

- احرص على تثبيت الخلاط اليدوي والوعاء.
- قم بتشغيل الخلاط اليدوي من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب (السرعة العادية/الشديدة).

وعموماً يوصى بضبط سرعة التوربو لتحضير المواد الغذائية. في حالة السوائل والخليط الساخن استخدم السرعة المتوسطة.

نصيحة: عند التشغيل أبق على الخلاط اليدوي مانئلاً بدرجة طفيفة، من أجل تجنّب حدوث امتصاص صلب في أرضية وعاء الخلط.

يكون الخلاط اليدوي مشغلاً، طالما أن زر التشغيل مضغوط.

لتجنب تطاير الخليط، لا تضغط على زر التشغيل إلا بعد إدخال ذراع الخلط في الخليط.

واحرص دائماً على إيقاف الخلاط اليدوي قبل إخرجه من الخليط.

- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

بعد الانتهاء من العمل:

- انزع القابس الكهربائي.
- اضغط زررار التحرير واخضع ذراع الخلط من الجهاز الأساسي.

تنظيف الجهاز والعناية به

تنبيه!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء مناسب من الصنبور. يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف البخار. يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.

لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تقم بتشغيله دون وجود خليط. لا تغمر الجهاز في الخليط من خلال الوصلة البيئية لذراع الخلاط والجهاز الأساسي.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن يقف سكين ذراع الخلاط. يجب عدم تركيب أو فك الأدوات إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تمد يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقاً بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة. استخدم الفرشاة.

⚠️ خطر الإصابة باكتواءات!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يتردد عند معالجته. لا تضع ذراع الخلط على أسطح ساخنة ولا تستخدمها في خليط ساخن للغاية. اترك الخليط المغلي ليبرد ويصل إلى درجة حرارة 80°م أو أقل قبل معالجته. عند استخدام الخلاط القائم في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.

⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبوا بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← "تنظيف الجهاز والعناية به" انظر صفحة 3

نظرة عامة

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز (الصورة C).

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

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

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان
ar-2	نظرة عامة
ar-3	التشغيل
ar-3	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-4	الوصفات والنصائح
ar-5	التخلص من الجهاز
ar-5	شروط الضمان

← الصورة A

1 الجهاز الرئيسي

2 كابل الكهرباء

3 زر التشغيل

a سرعة عادية

b السرعة الشديدة Turbo

يظل الخلاط اليدوي مشغلاً طالما أن زر

التشغيل (a أو b) مضغوط. تُستخدم السرعة

الشديدة Turbo للقطاعة متتوعة الاستخدام

(عندما تتواجد في مجموعة التوريد)

4 أزرار فك الاندماج

اضغط على كلا زرَي فك الاندماج في الوقت

نفسه من أجل انتزاع ذراع الخلط.

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. الجهاز مصمم فقط لتقنيت أو خلط المواد الغذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقيس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

كما يجري استخدام الجهاز الأساسي فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بالكماليات الخاصة به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، والكماليات الخاصة باستبدال التيار الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريباً من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله! لا تجعل كابل التوصيل يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تعمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق.

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

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

EXPERT SERVIS

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und
viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
für Sie erreichbar.

02/16

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
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@
yahoo.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.: 0700 208 17
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. Makaariou 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.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
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, Skyward 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.: 01 552 08 88
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.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3101
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.: 0522 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
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@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 Home Appliances 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 I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:boschsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrjoka 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
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 kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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 br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 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

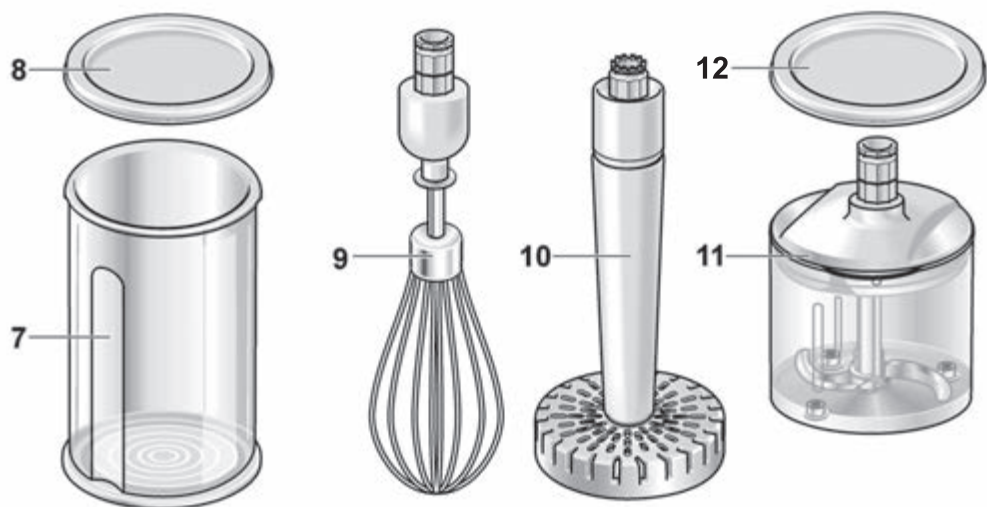
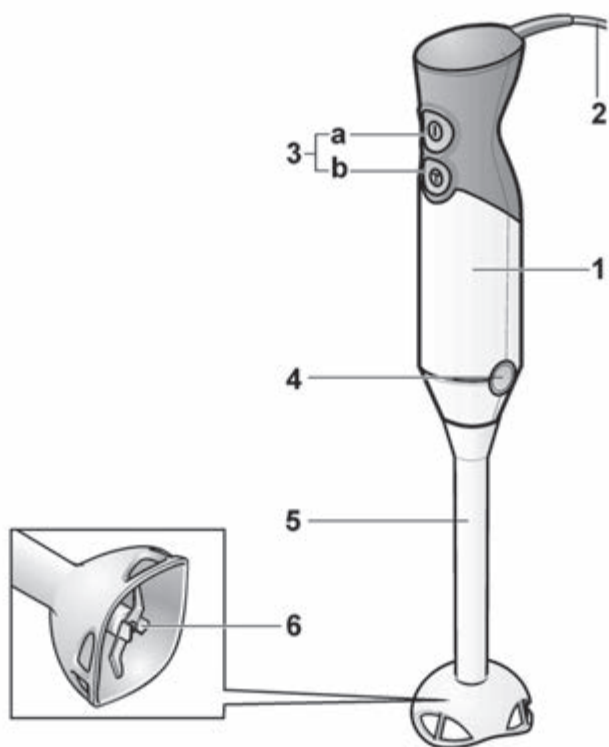
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

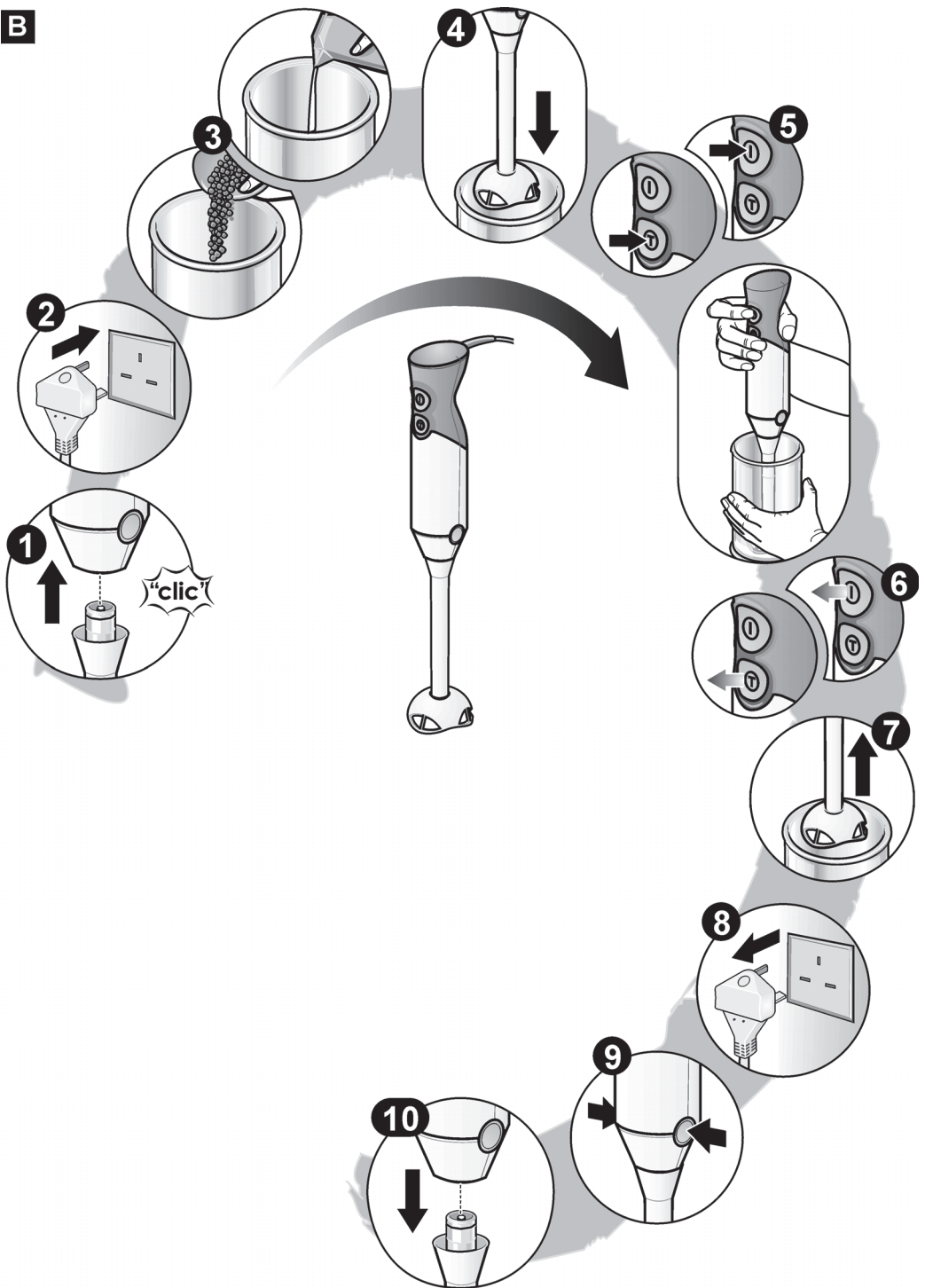


8001033770







960307

A

B



C

							
MSM64120GB		✓	✓		✓	✓	
MSM6611DGB		✓	✓	✓			