



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



MSM67...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 | 8 |
| zf | 繁體中文 | 13 |
| zh | 简体中文 | 17 |
| ar | العربية | 25 |



Intended use

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance 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 only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. The appliance is only suitable for cutting or mixing food. It must not be used for processing other substances or objects. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Safety instructions

⚠ Risk of electric shock and fire!

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients.

The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher.

Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Do not immerse the appliance in the ingredients above the blender foot-base unit connection point. After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ 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. Prior to replacing accessories or replacement parts that are moved during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains. Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands. Use a brush.

⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave boiling food to cool down to 80 °C or less before processing. 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 and servicing” see page 6*

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

Contents

| | |
|-----------------------------|---|
| Intended use..... | 3 |
| Safety instructions..... | 3 |
| Overview..... | 5 |
| Operation..... | 5 |
| Cleaning and servicing..... | 6 |
| Troubleshooting..... | 6 |
| Recipes and tips..... | 6 |
| Disposal..... | 7 |
| Guarantee..... | 7 |

This instruction manual refers to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. **A**).

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. **A**

1 Base unit

2 Mains cable

3 Speed control

Operating speed can be adjusted continuously 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, press both release buttons at the same time.

6 Blender foot

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

7 Blender blade

8 Blender jug with lid

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing. Place the lid on the blender jug to keep in the processed food.

Depending on the model:

9 Whisk with gears

10 Masher attachment with gears

11 Multifunction accessory with tools and dicer

12 Universal cutter with lid

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 657247). 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 instruction manual of the universal cutter. Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

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, etc.)!

Caution!

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

Note: We recommend that you use the blender jug provided. However, other suitable receptacles can also be used.

- Clean all parts before using for the first time.

→ Fig. **B**

- Completely unwind the mains cable.
- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Plug into the mains.
- Place food in the blender jug or another tall receptacle.

Note: The hand blender works better if there is some liquid in the ingredients.

- Set the required speed with the speed control (Fig. **B-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.

Notes:

- 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 ingredients.
 - Release the On button after processing.

After using the appliance:

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

Cleaning and servicing

Caution!

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

Do not steam-clean the appliance!

Surfaces may be damaged.

Do not use abrasive cleaning agents.

Note: The plastic parts may become discoloured when processing certain ingredients such as red cabbage or carrots, however this 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.
- Blender jug and lid can be washed 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.

Caution!

Appliances with spiral cord:

Never wind the cord around the appliance!

Troubleshooting

MSM67... only:

| Fault | Remedy |
|------------------------------------|--|
| Appliance switches off during use. | The overload protection device has been activated. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 the appliance on again. |

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

Recipes and tips

Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp 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

- 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 de-seed the tomatoes.
- Chop up cleaned and washed vegetables and sauté in the hot butter.
- Add water and salt.
- Leave to cook for 20-25 min.
- Take the pot off the cooker.
- Purée the soup in the pot 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 (cut into slices)
- Put the ingredients in the jug and blend.
- Add sugar to taste.

Tip: For a milkshake, 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. Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah seperti 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. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

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. 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!

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut. Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada perkakas, seperti menukar kabel bekalan kuasa, hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya. Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya! Kami mengesyorkan, jangan hidupan perkakas untuk jangka waktu yang lebih lama daripada yang diperlukan untuk penyediaan bahan campuran.

Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam.

Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah dan mengoperasikan mesin dalam keadaan tanpa beban. Jangan letakkan perkakas di atas tempat sambungan tapak pengadun dan redamkan unit asas di dalam bahan campuran. Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penagalan atau pembersihan dan kerosakan.

⚠ 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 11*

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

Kandungan

| | |
|--------------------------------------|----|
| Pengendalian mengikut peraturan..... | 8 |
| Arahan keselamatan..... | 8 |
| Sepintas lalu..... | 10 |
| Pengendalian..... | 10 |
| Pembersihan dan servis..... | 11 |
| Penyelesaian masalah..... | 11 |
| Resipi dan Petua..... | 12 |
| Arahan tentang pelupusan..... | 12 |
| Syarat-syarat waranti..... | 12 |

Dalam arahan-arahan penggunaan ini, model-model yang berbeza diterangkan. Pada halaman gambar terdapat abstrak model-model yang berbeza. **(Rajah 3)**

Sepintas lalu

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ **Rajah 3**

1 Unit asas

2 Kord kuasa

3 Kawalan kelajuan

Kelajuan boleh diselaraskan dari kelajuan yang terendah (●) dan tertinggi (12)

(berhubungan dengan **4a** sahaja).

4 Butang “ON”

a Kawalan boleh selaras

(dengan kawalan kelajuan **3**)

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).

5 Butang-butang Pelepas

Untuk menanggalkan tapak pengadun, tekan butang-butang pelepas secara serentak .

6 Tapak pengadun

Plastik atau logam (bergantung kepada model) pasang dan muatkan tapak pengadun sehingga berdetap.

7 Bilah tapak pengadun

8 Jag pengadun dengan tudung

Menggunakan jag pengadun menghalang adunan dari terpercik. Pasang tudung di atas jag pengadun untuk menyimpan bahan makanan yang telah disediakan.

Bergantung kepada model:

9 Pemukul telur dengan gear

10 Alat pelecek dengan gear

11 Aksesori Multi fungsi dengan alatan dan penghiris dadu

12 Pemotong universal dengan tudung

Jika pemotong kecil universal tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. tempahan: 657247). 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. Pasang tudung di atas pemotong kecil universal untuk menyimpan bahan makanan yang telah disediakan.

Pengendalian

Perkakas ini sesuai untuk mengadun mayonis, sos, minuman campuran, makanan bayi, buah-buahan dan sayur-sayuran yang masak. Untuk memurikan sup.

Gunakan pemotong universal untuk memotong/mencincang makanan mentah (bawang, bawang putih, herba)!

Perhatian!

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

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

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

→ **Rajah 3**

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

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

- Setkan kelajuan yang diperlukan dengan kawalan kelajuan. **(Rajah 3-5)**. Ia adalah disyorkan untuk menggunakan tetapan kelajuan rendah untuk cecair, makanan panas dan untuk mencampurkan (Cth., muesli dalam yogurt). Tetapan kelajuan tinggi disyorkan untuk pemprosesan makanan yang lebih pejal.
- Pegang pengadun tangan dan jagnya dengan kukuh.
- Hidupkan pengadun tangan dengan menekan butang “ON”.

Perhatian:

- 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 sesekali merendam unit asas ke dalam cecair dan jangan mencuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap! Permukaan mungkin rosak. Jangan gunakan agen pembersih yang melemas.

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

- Tanggalkan plag!
- Lap tapak unit dengan kain lembap dan kemudian lap kering.
- Jag pengadun dan tudung 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.

Perhatian!

Perkakas dengan kabel lingkar:
Jangan gulung kabel mengelilingi perkakas!

Penyelesaian masalah

MSM67...sahaja:

| Gangguan | Pembaikan |
|----------------------------------|--|
| Perkakas mati ketika penggunaan. | Pelindung beban lebih aktif. <ul style="list-style-type: none"> ■ Matikan perkakas dan tanggalkan plag. ■ Biarkan perkakas sejuk selama 1 jam untuk menyahaktifkan peranti pelindung beban. ■ Hidupkan perkakas semula. |

Sekiranya gangguan tidak dapat diselesaikan, sila hubungi khidmat pelanggan kami.

Resipi dan Petua

Mayones

- 1 biji telur (kuning telur dan putih telur)
- 1 sudu besar biji sawi
- 1 sudu besar jus lemon atau asid
- 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 hidupkan (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 kuali 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 buah strawberi besar atau 10 raspberi atau 1 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。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。本機僅適用於家庭所需的處理量和處理時間。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！

僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機！建議處理完食材後立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。請勿讓電源線與高溫零件接觸，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。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、分拆或清潔本機前以及出現故障時。

⚠ 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 15 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 | 13 |
| 安全須知 | 13 |
| 產品一覽 | 14 |
| 操作方法 | 14 |
| 清潔和保養 | 15 |
| 故障排除 | 15 |
| 食譜與製作秘訣 | 15 |
| 棄置 | 16 |
| 保證 | 16 |

本使用說明書說明了不同的機器規格。
有關產品一覽，請參閱圖示頁(圖 C)。

產品一覽

請將圖示頁攤開。

→ 圖 A

- 1 主機
- 2 電源線
- 3 調速旋鈕
可在最低段(●)和最高段(12)的旋轉速度之間無段調整操作速度
(僅限配合按鈕 4a 一起使用)。
- 4 啟動按鈕
a 可調速度(使用調速旋鈕 3)
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)。
- 5 釋放按鈕
同時按壓兩個釋放按鈕，即可取下攪拌桿。
- 6 攪拌桿
安裝並鎖定塑膠或金屬
(視機型而定)攪拌桿。
- 7 攪拌桿刀片
- 8 攪拌杯(含蓋子)
使用攪拌杯加工可避免食材飛濺。將蓋子蓋在攪拌杯上，以保存處理過的食材。

依機型而定：

- 9 打蛋器(含傳動件)
- 10 搗泥器(含傳動件)

11 多功能配件(含工具和切丁器)

12 多功能切碎器(含蓋子)

若供貨清單內未包含多功能切碎器，請向客戶服務另行選購(訂購號657247)。擁有多功能切碎器，您即可使用本機器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。將蓋子蓋在多功能切碎器上，以保存處理過的食材。

操作方法

本機適用於攪拌美乃滋、醬汁、調製飲料、嬰兒食品、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！

注意！

所使用的容器底部不得有任何高起或凸起之處。

注意事項：建議使用隨附的攪拌杯處理食材。也可以使用其他合適的容器。

- 第一次使用前，請先徹底清潔所有零件。

→ 圖 B

- 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。

注意事項：若待處理的食材為流質狀，手持式攪拌棒可發揮更大作用。

- 使用調速旋鈕調至所需的旋轉速度(圖 B-5)。處理流質、高溫食材及進行攪拌(如麥片優格)時，建議使用低速。處理固體食材時，建議使用高速。
- 用手分別握住手持式攪拌棒和攪拌杯。
- 按壓啟動按鈕，啟動手持式攪拌棒。

注意事項：

- 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!

切勿將主機浸泡在液體中,也不要放入洗碗機洗滌。

請勿使用任何蒸汽清潔機!

否則可能造成表面損壞。

請勿使用任何摩擦型的清潔劑。

注意事項: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,使用幾滴食用油即可清除這類變色。

- 拔除電源插頭!
- 請使用沾濕的軟布擦拭主機,然後將其擦乾。
- 攪拌杯和蓋子可放入洗碗機洗滌。
- 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。

注意!

機器配有捲線時:

將電源線插入機器時,請勿將其扭曲!

故障排除

僅限 MSM67...:

| 故障 | 故障排除 |
|-------------|---|
| 機器在使用時自行關機。 | 過載保護器已被啟動。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 關機並拔除電源插頭。 ■ 將機器冷卻約 1 小時,以停用過載保護器。 ■ 重新開機。 |

若無法按上述步驟排除故障,請與客戶服務聯絡。

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。
- 將手持式攪拌棒置於攪拌杯的底部,然後開機,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。

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。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。

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!

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电源线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜,如更换损坏的电源线,仅由我们的客户服务进行,才能避免危险发生。切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。请于操作过程中随时监看本机器!

建议加工完食材后立即关机,勿让其长时间处于开机状态。

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。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以及出现故障时。

⚠ 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 19 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录我们的网站查询。

内容

| | |
|---------------|----|
| 使用范围 | 17 |
| 安全须知 | 17 |
| 产品概览 | 18 |
| 操作方法 | 18 |
| 清洁和保养 | 19 |
| 故障排除 | 19 |
| 食谱与制备秘诀 | 19 |
| 处置 | 20 |
| 保修 | 20 |

本使用说明书说明了不同的机器规格。
有关不同的机型概览,请参见图示页(图 9)。

产品概览

请将图示页摊开。

→ 图 9

1 主机

2 电源线

3 调速旋钮

可在最低档(●)和最高档(12)的转速之间无级调整操作速度(仅限配合按钮 4a 一起使用)。

4 启动按钮

a 可调速度
(使用调速旋钮 3)

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)。

5 释放按钮

同时按压两个释放按钮,即可取下搅拌头。

6 搅拌头

安装并卡入塑料或金属
(视机型而定)搅拌头。

7 搅拌头刀片

8 搅拌杯(含盖子)

使用搅拌杯加工可避免食材飞溅。将盖子盖在搅拌杯上,以保存加工过的食材。

视机型而定:

9 打蛋器(含传动头)

10 捣泥器(含传动头)

11 多功能附件(含工具和切丁器)

12 多功能切碎器(含盖子)

若供货清单内未包含多功能切碎器,请向客户服务另行选购(订购号 657247)。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。将盖子盖在多功能切碎器上,以保存加工过的食材。

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!

注意!

所使用的容器底部不得有任何高起或凸起之处。

注意事项: 建议使用随附的搅拌杯加工食材。也可以使用其他合适的容器。

- 首次使用前,请先清洁所有零件。

→ 图 10

- 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。

注意事项: 若待加工的食材为液体状,手持式搅拌棒可发挥更大作用。

- 将调速旋钮调至所需的旋转速度

(图 10-5)。加工液体、高温食材及进行搅拌(如麦片酸奶)时,建议使用低速。加工固体食材时,建议使用高速。

- 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,启动手持式搅拌棒。

注意事项:

- 启动手持式搅拌棒时,应将其保持微微倾斜,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!

请勿将主机浸泡在液体中,也不要放入洗碗机洗涤。请勿使用任何蒸汽清洁剂!否则可能造成机器表面损坏。请勿使用任何摩擦型清洁剂。

注意事项:加工某些食物时,例如紫甘蓝或胡萝卜可能导致塑料零件变色,使用几滴食用油即可清除这类变色。

- 拔出电源插头!
- 请使用沾湿的软布擦拭主机,然后将其擦干。
- 搅拌杯及盖子可以放入洗碗机洗涤。
- 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。

注意!

机器配有卷线时:将电源线插入机器时,请勿将其扭曲!

故障排除

仅适用于 MSM67...:

| 故障 | 解决办法 |
|-------------|---|
| 机器在使用时自行关机。 | 过载保护装置已被激活。 <ul style="list-style-type: none"> ■ 关机并拔出电源插头。 ■ 将机器冷却约 1 小时,以停用过载保护装置。 ■ 重新开机。 |

若上述建议无法解决您的问题,请联系客户服务。

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,然后开机(涡轮增压功能),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 and 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出国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。

当根据保修条款进行任何索赔时, 必须出具销售凭证或收据。

如有更改, 恕不另行通知。

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 موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً 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.
- فكّ بتقطيع الخضروات بعد تنظيفها وغسلها على هيئة قطع وضعها في الزبد الساخن.
- 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.

عجين الكريب

- 250 مليلتر لبن
- 1 بيضة
- 100 جرام طحين
- 25 جم زبد مبرّد 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 ثمار من توت 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 تليج إلى الخليط أو خذ لبنًا شديد البرودة.

تنبيه!

في حالة الأجهزة ذات الكابل الحزوني:
لا تقم بلف الكابل حول الجهاز أبداً!

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

فقط MSM67...

| العمل | كيفية التصرف |
|--|--|
| الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام. | تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها. ■ أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي. ■ اترك الجهاز ليبرد لمدة 1 ساعة تقريباً، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد. ■ أعد تشغيل الجهاز. |

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

الوصفات والنصائح

المايونيز

- 1 بيضة (صغار 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 وقم بالتشغيل (السرعة الشديدة Turbo)، إلى أن يتمزج الخليط.
 - قم برفع الخلاط المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة العليا للخليط وإنزله مرة أخرى، إلى أن يجهد المايونيز.

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

- احرص على تثبيت الخلاط اليدوي والوعاء.
- قم بتشغيل الخلاط اليدوي من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب.

إرشادات:

- عند التشغيل أبق على الخلاط اليدوي مائلاً بدرجة طفيفة، من أجل تجنب 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. وحرص دائماً على إيقاف الخلاط اليدوي قبل إخراجها من الخليط.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

بعد الانتهاء من العمل

- انزع القابس الكهربائي.
- اضغط أزرار التحرير واخلع ذراع الخلط من الجهاز الأساسي.

تنظيف الجهاز والعناية به

تنبيه!

إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!
الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.
يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

ملحوظة: عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الكرنب الأحمر والجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

- انزع القابس الكهربائي!
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.
- يمكن تنظيف وعاء الخلط والغطاء بغسلهما 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 ذراع الخلط موجهة إلى أعلى)، بحيث يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.

إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 657247). عند استخدام القطاعة المتنوعة 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 المتنوعة الاستخدام. وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعددتها فضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

استخدام الجهاز

الجهاز مناسب لخلط المايونيز والصوص والكوكيتلات وأعمدة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة. لتحضير أنواع الحساء. لغرض التفتيت/الهرس للمواد الغذائية النيئة (البصل، الثوم، الأعشاب،...) فاستعمل القطاعة متنوعة الاستخدام!

تنبيه!

يجب ألا نتسم أرضية الوعاء المستخدم بأية ارتفاعات أو انخفاضات.

ملحوظة: يُوصى باستخدام وعاء الخلط المرفق عند العمل. لكن يمكن أيضًا استخدام أوعية أخرى مناسبة. ■ قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام الأول.

← الصورة B

- افرد كابل الكهرياء 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.

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

- اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق ضبط سرعة الدوران (الصورة 5-B). في حالة السوائل والخليط الساخن ومن أجل المزج (مثلًا الموسلي في الزبادي) يُوصى باستخدام درجة منخفضة من سرعة الدوران. ويوصى باستخدام الدرجات المرتفعة من سرعة الدوران من أجل إعداد المواد الغذائية الأكثر صلابة.

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفا لطرز مختلفة. وتوجد لمحة عامة في صفحات الرسوم التوضيحية للطرز المختلفة (الصورة C).

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

- 1 الجهاز الرئيسي
 - 2 كابل الكهرياء
 - 3 ضبط سرعة الدوران
- سرعة الدوران قابلة للضبط دون تدريج بين أقل (●) وأعلى (12) سرعة دوران (فقط بالارتباط مع الزر 4a).
- 4 زر التشغيل
- a سرعة قابلة للضبط (مع ضبط سرعة الدوران 3)
- b السرعة الشديدة Turbo
- يظل الخلاط اليدوي مشغلاً طالما أن زر التشغيل (a أو b) مضغوط. تُستخدم السرعة الشديدة Turbo للقطاعة متنوعة الاستخدام (عندما تتواجد في مجموعة التوريد)

- 5 أزرار فك الاندماج
- اضغط على كلا زرَي فك الاندماج في الوقت نفسه من أجل انتزاع ذراع الخلط.
- 6 ذراع الخلط
- قم بتركيب ذراع الخلط البلاستيكي أو المعدني (حسب الطراز) وتركه يتعشّق.
- 7 سكين ذراع الخلط
 - 8 وعاء الخلط ذو الغطاء
- العمل في داخل وعاء الخلط يحول دون تطاير رذاذ من الخليط. قم بتركيب غطاء لحفظ الأطعمة التي تم تحضيرها على وعاء الخلط.

على حسب الطراز:

- 9 مضرب البيض ذو التروس
- 10 غطاء تشغيل أداة الهرس ذو التروس
- 11 ملحق إضافي متعدد الوظائف مع أدوات عمل وتجهيزة تقطيع مكعبات
- 12 قطاعة متنوعة الاستخدام ذات غطاء

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠️ 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 4

المحتويات

| | |
|------|-------------------------------|
| ar-1 | الاستعمال المطابق للتعليمات |
| ar-1 | إرشادات الأمان |
| ar-3 | نظرة عامة |
| ar-3 | استخدام الجهاز |
| ar-4 | تنظيف الجهاز والعناية به |
| ar-4 | تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال |
| ar-4 | الوصفات والنصائح |
| ar-5 | التخلص من الجهاز |
| ar-5 | شروط الضمان |

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

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرَجَى 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.

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. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

الجهاز مصمم فقط لتفتيت 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. 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!**

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط.

لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تقم بتشغيله دون وجود خليط. لا تغمر الجهاز في الخليط من خلال الوصلة البيئية لذراع الخلاط والجهاز الأساسي.

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 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.: 0520 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

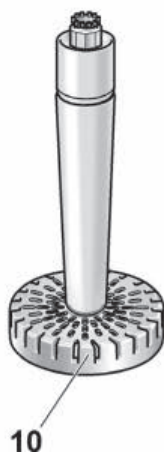
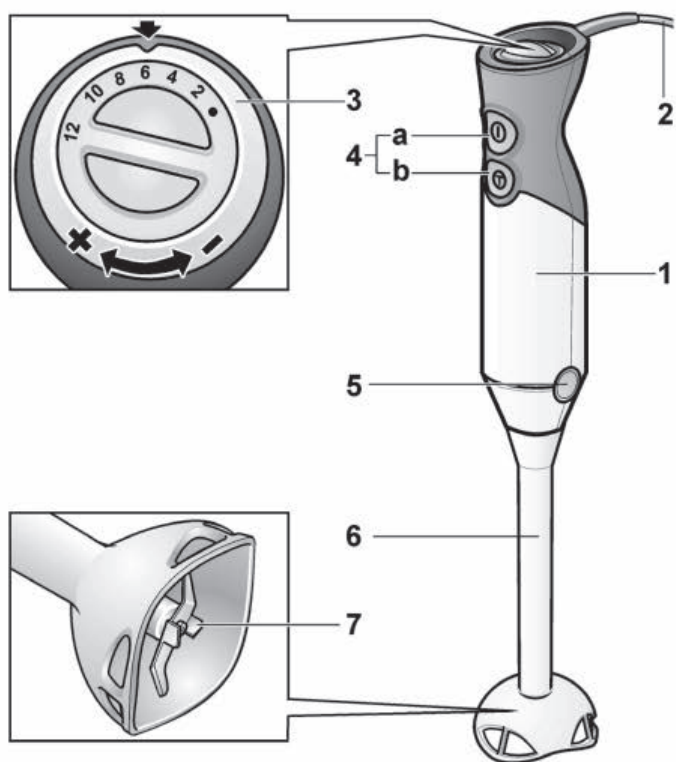
81739 München, GERMANY

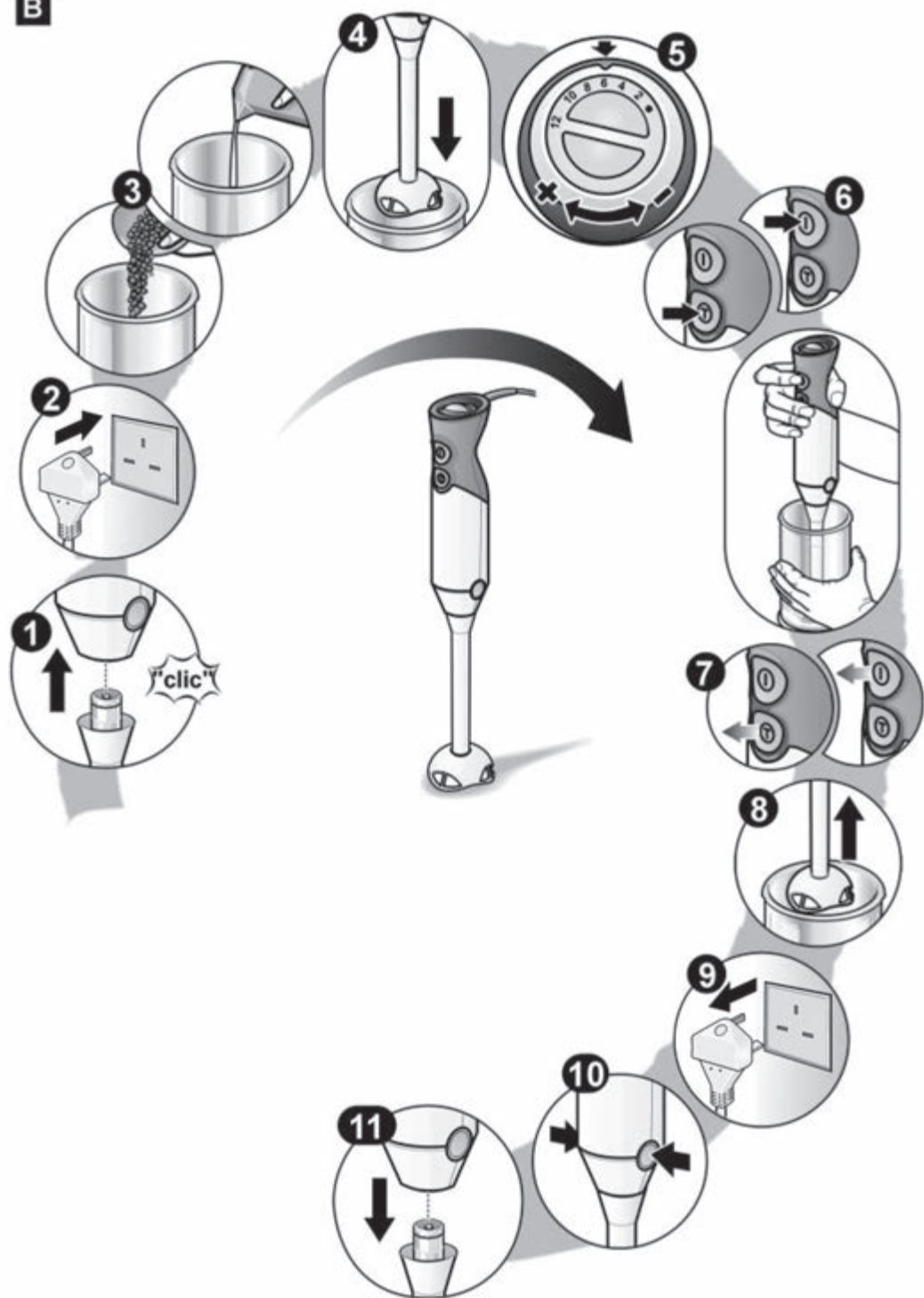
www.bosch-home.com



8001033773

960307

A

B

C-1



MSM67160GB

