BOSCH

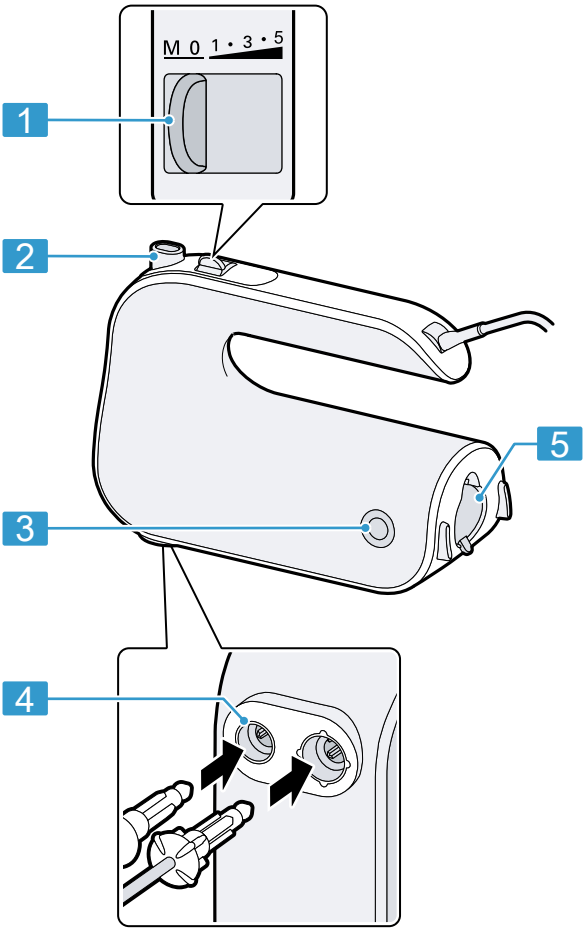
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
bosch-home.com/welcome

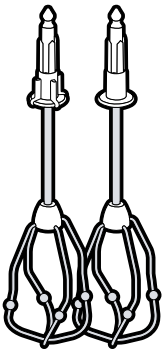
MyBosch

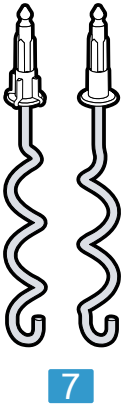
Styline / HomeProfessional

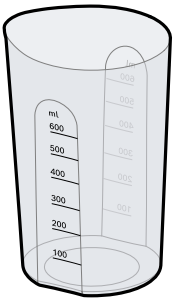
MFQ4... **MFQ49...**

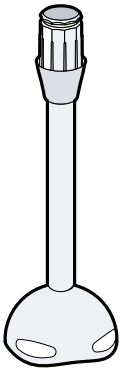
[en]	Information for Use	Hand mixer	6
[ms]	Manual pengguna	Pengadun Tangan	9
[zh-tw]	使用手冊	手提攪拌機	12
[zh]	Information for Use	手持式料理机	15
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	18

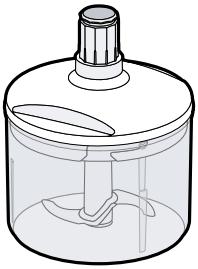

M 0 1 • 3 • 5
1
2
3
4
5

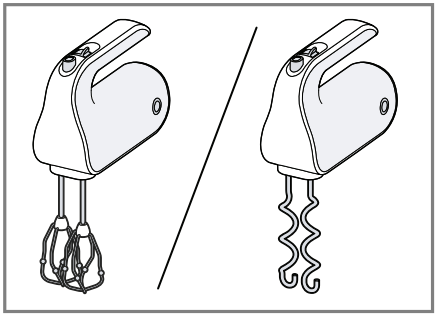

6


7

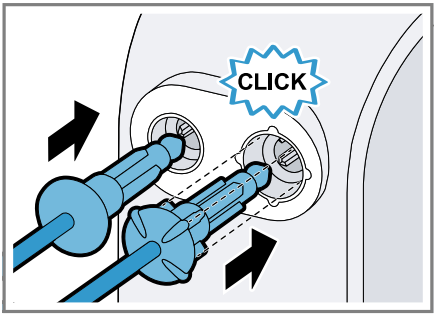

ml
600
500
400
300
200
100
8


9

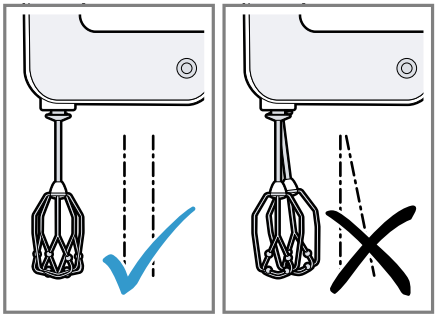

10



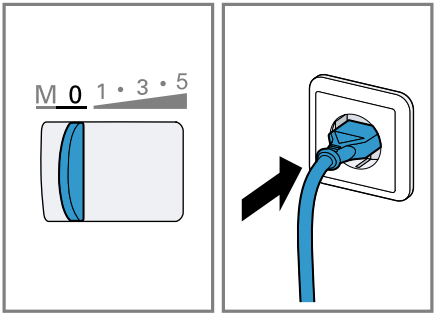
2



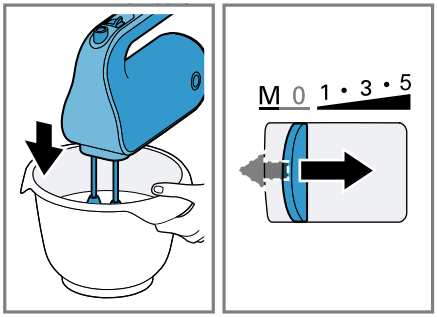
3



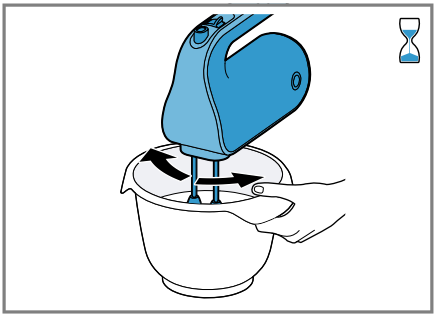
4



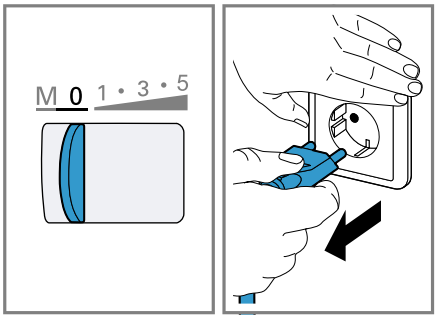
5



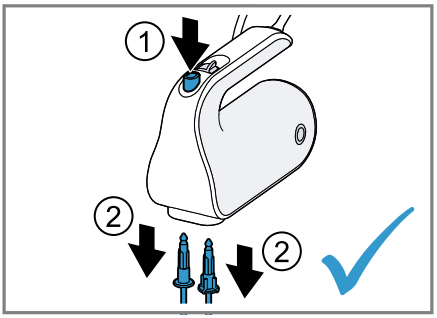
6



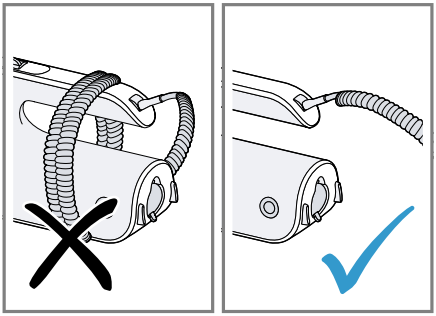
7



8



9



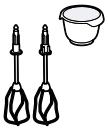
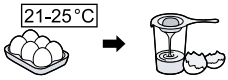
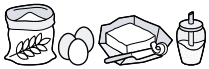
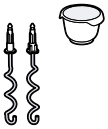
10

MFQ4...

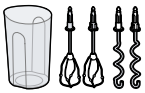
			MIN-MAX	00:00	M 0 1 3 • 5
	4-8 °C		200 - 600 g	1 - 8 min	**5**
	21-25 °C ➡		1 - 8 x ◯	2 - 5 min	**5**
			∑ 600 - 1200 g	30 s	**1**
				3 - 4 min	**5**
			∑ 500 - 1500 g	30 s	**1**
				3 - 5 min	**5**
			350 - 500 g	30 s	**1**
				3 - 5 min	**5**
			250 - 500 g	30 s	**1**
				3 - 5 min	**5**

11

MFQ49...

			MIN-MAX	00:00	M 0 1 3 5
			200 - 600 g	1 - 6 min	**5**
			1 - 8 x ⬭	2 - 4 min	**5**
			Σ 600 - 1200 g	30 s 2 - 4 min	**1** **5**
			Σ 500 - 1500 g	30 s 2 - 4 min	**1** **5**
			 350 - 500 g	30 s 3 - 5 min	**1** **5**
			 250 - 500 g	30 s 3 - 5 min	**1** **5**

12

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

13

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for stirring, beating and mixing soft foods and liquids.
- to knead soft dough.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is left unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a 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.
Do not let children play with the appliance.
Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cord.

- ▸ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▸ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▸ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▸ Never immerse the main unit in the food to be blended.
- ▸ Never operate a damaged appliance.
- ▸ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▸ Never place the appliance on or near hot surfaces.

- After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- Never leave the appliance switched on if the power supply is interrupted. The appliance will automatically start up again following the interruption in the power supply.
- Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- Be careful when processing hot food.
- Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- Follow the cleaning instructions.
- Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- Do not operate the appliance at no-load.
- Never use the blender jug in the microwave or oven.

Overview

→*Fig.* **1**

1	Switch
2	Ejector button
3	Release buttons
4	Apertures (with lock) for inserting the tools
5	Self-closing rear aperture
6	FineCreamer whisks
7	Kneading hooks [1]
8	Plastic blender jug [1]
9	Blender foot [1, 2]
10	Chopper [1, 2]

Note: If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Operating elements

Ejector button
For removing the tools.

Note: The ejector button can only be actuated if the switch is position 0.

Self-closing rear aperture
For inserting accessories, e.g. blender foot. Only open the lock when the switch is in position 0.

Release buttons
For removing the accessories from the rear aperture.

Switch

Symbol	Function
0	switched off
1	lowest speed
5	highest speed
M	Instantaneous switching (highest speed) press to the left and hold in place

Note: When the rear aperture is open, the selector switch will not function between levels 1 and 5.

Tools

Whisks

The whisks are suitable for the following tasks:

- beating egg whites or cream

[1] Depending on the model
[2] separate operating instructions

- making light dough such as sponge mixture, cake mixture or pancake batter

Recommendations for optimum results:
- Use cream with a fat content of at least 30% and when at 4-8 °C
- Whip cream or beat egg whites in a wide jug

Note: To make mayonnaise, use the blender foot.

Kneading hooks
The kneading hooks are suitable for making different types of dough such as yeast dough, bread dough, pizza, strudel or shortcrust pastry.

Note: The maximum processing quantity is 500 g flour and ingredients.

Processing food with the tools

Notes
- Only use tools of the same type in pairs.
- Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools!
- Insert the tools one after the other to prevent them from becoming entangled.

→*Fig.* **2** - **9**

Storage

▸ Appliances with a spiral cord: Never wind the cord around the appliance!
→*Fig.* **10**

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table.
→*Fig.* **11**
→*Fig.* **12**

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.
→*Fig.* **13**

Disposing of old appliance

▸ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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.

Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.
You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.
You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at *www.bosch-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

⚠ Keselamatan

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Simpan panduan dan juga maklumat produk untuk penggunaan atau pengguna seterusnya.

Gunakan peranti hanya:

- dengan alat ganti dan aksesori tulen.
- untuk mengacau, memukul dan mencampur bahan masak lembut dan cecair.
- untuk menguli doh yang lembut.
- untuk kuantiti dan masa pemprosesan di rumah yang biasa.
- dalam rumah persendirian dan dalam kawasan persekitaran rumah yang tertutup dengan suhu bilik.
- sehingga ketinggian 2000 m dari paras laut.

Peranti mesti diputuskan daripada bekalan kuasa selepas setiap penggunaan, apabila pengawasan tidak tersedia, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan sekiranya terdapat kegagalan.

Peranti ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka telah diselia atau dilatih mengikut keselamatan peranti ini dan memahami kesan bahayanya.

Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini.

Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.

Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini.

Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

- ▸ Sambungkan dan kendalikan peranti hanya mengikut spesifikasi pada label.
- ▸ Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.
- ▸ Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- ▸ Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam makanan yang hendak dicampurkan.
- ▸ Jangan sesekali kendalikan peranti yang rosak.
- ▸ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen panas atau pada sudut tajam.

- Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.
- Setelah dimatikan, tunggu pemacu berhenti sepenuhnya.
- Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- Jangan sesekali biarkan peranti dihidupkan semasa bekalan kuasa terganggu. Peranti akan dimulakan semula secara automatik setelah bekalan kuasa terganggu.
- Hanya pasang dan tanggalkan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- Berhati-hati semasa memproses makanan panas.
- Biarkan makanan yang telah masak menyejuk sehingga suhu 70 C atau lebih rendah sebelum diproses.
- Patuhi arahan pembersihan.
- Bersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan sebelum setiap penggunaan.

Elakkan kerosakan harta benda

- Jangan mengendalikan peranti dalam keadaan tanpa beban.
- Jangan sesekali menggunakan bekas pengadun di dalam ketuhar gelombang mikro atau ketuhar.

Gambaran keseluruhan

→ *Raj.* **1**

1	Suis
2	Butang keluar
3	Butang pelepasan
4	Bukaan (dengan penutup) untuk memasukkan alat
5	Bukaan bahagian belakang tutup sendiri
6	FineCreamer Pengacau
7	Cangkuk penguli [1]
8	Bekas pengadun plastik [1]
9	Tapak pengadun [1, 2]
10	Pemotong kecil universal [1, 2]

Nota: Sekiranya aksesori tidak disertakan dalam skop penghantaran, anda boleh memesan melalui khidmat pelanggan.

Elemen kawalan

Butang keluar
Untuk mengeluarkan alat.

Nota: Butang keluar hanya boleh ditekan, semasa suis berada pada 0.

Bukaan bahagian belakang tutup sendiri
Untuk memasukkan aksesori, cth. tapak pengadun.
Hanya buka penutup pada kedudukan suis 0.

Butang pelepas
Untuk mengeluarkan aksesori daripada bukaan bahagian belakang.

Suis

Simbol	Fungsi
0	dimatikan
1	kelajuan paling rendah
5	kelajuan paling tinggi
M	Tekan dan tahan mod tork (kelajuan paling tinggi) ke kiri

[1] Bergantung kepada model
[2] Arahan penggunaan yang berasingan

Nota: Apabila bukaan bahagian belakang terbuka, mod pilihan 1 hingga 5 tidak berfungsi.

Alat

Pengacau

Pengacau sesuai untuk kegunaan berikut:
- memukul putih telur atau krim
- membuat adunan ringan, contohnya seperti adunan span, adunan kek dan adunan penkek

Saranan untuk hasil yang optimum:
- Gunakan krim dengan kandungan lemak sekurang-kurangnya 30% dan pada suhu 4-8 C
- Pukul krim atau putih telur yang dipukul di dalam bekas yang luas

Nota: Menggunakan tapak pengadun untuk menyediakan mayones.

Cangkuk penguli
Cangkuk penguli sesuai untuk membuat pelbagai adunan seperti adunan yis, adunan piza, adunan strudel, adunan roti atau pastri rapuh.

Nota: Jumlah pemprosesan maksimum ialah 500 g tepung dan bahan-bahan.

Memproses makanan dengan alat

Nota
- Hanya gunakan alat yang sama secara berpasangan.
- Perhatikan bentuk komponen plastik pada alat untuk mengelakkan pertukaran alat!
- Masukkan alat satu demi satu untuk mengelakkan daripada tersangkut.

→*Raj.* **2** - **9**

Penyimpanan

▸ Untuk peranti yang mempunyai kabel lingkar: Jangan sesekali gulung kabel keliling peranti!
→*Raj.* **10**

Contoh penggunaan

Perhatikan kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual.
→*Raj.* **11**
→*Raj.* **12**

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.
→*Raj.* **13**

Lupuskan peranti lama

▸ Lupuskan peranti secara mesra alam. Maklumat mengenai kaedah pelupusan terkini boleh didapati daripada pengedar anda dan juga pentadbir perbandaran atau bandar anda.



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.

Khidmat pelanggan

Maklumat terperinci tentang tempoh jaminan dan syarat jaminan di negara anda boleh didapati melalui kod QR pada dokumen yang disertakan tentang maklumat hubungan servis dan syarat jaminan, melalui khidmat pelanggan kami, pengedar anda atau di laman web kami. Butiran hubungan khidmat pelanggan boleh didapati melalui kod QR pada dokumen yang disertakan tentang maklumat hubungan servis dan syarat jaminan atau di laman web kami.

⚠ 安全性

- 請詳讀本說明書。
- 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。

本電器只能用於以下用途:

- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用來攪拌、打發和混合軟質食材和液體。
- 用來揉捏軟麵團。
- 使用時間及食材處理量應符合一般家用需求。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內室溫區域。
- 最高在海拔2000公尺以下。

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。

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，應在負責安全使用電器的人員的監督或指導下，瞭解使用電器可能帶來的危險後，方能使用本電器。

孩童不得將本電器當成玩具玩耍。

清潔及保養工作不得由孩童執行。

本電器不得由孩童進行操作。請確保孩童遠離本電器及電源線。

- ▸ 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本電器。
- ▸ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。
- ▸ 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機內清洗。
- ▸ 切勿將主機浸入攪拌食材中。
- ▸ 本電器受損時，請勿使用。
- ▸ 請勿將電源線靠近高溫零件或拉過銳利的邊緣。
- ▸ 請勿將本裝置置於高溫表面上或附近。
- ▸ 關機後，請等到驅動器完全靜止。
- ▸ 雙手、頭髮、衣物及其他用品應保持遠離旋轉的部件。
- ▸ 電源中斷時，請勿啟動本裝置。電源中斷恢復電力後，本裝置會自動重新啟動。
- ▸ 只有在傳動器完全靜止，且機器的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下配件。
- ▸ 處理熱食時要小心。
- ▸ 處理前，請將煮熟的食材降溫至70 °C或略微冷卻。
- ▸ 請遵守清潔提示說明。
- ▸ 每次使用前，請務必清潔會接觸到食材的表面。

避免財物損失

- 本裝置切勿空轉。
- 攪拌杯不得用於微波爐或烤箱內。

總覽

→*圖* **1**

1	開關
2	彈出按鈕
3	釋放按鈕
4	工具安裝孔（帶鎖蓋）
5	自動關閉式後孔
6	FineCreamer攪拌器
7	麵團勾[1]
8	塑膠攪拌杯[1]
9	攪拌桿[1, 2]
10	多功能攪碎器[1, 2]

備註: 若有配件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

控制元件

彈出按鈕
用以取下工具。

備註: 僅當開關處於0位置時才能按下彈出按鈕。

自動關閉式後孔
用於安裝配件，例如：攪拌桿。
僅於開關位於0位置時將鎖蓋打開。

釋放按鈕
用於將配件從後孔取下。

開關

符號	功能
0	關閉
1	最低轉速
5	最高轉速
M	向左推按並按住瞬時開關（最高轉速）

備註: 段位開關1至5在後孔打開時無法使用。

工具

攪拌器

攪拌器適用於以下用途:
- 打發蛋白和奶油
- 製作蓬鬆麵糊，例如海綿蛋糕麵糊、蛋糕麵糊和餅皮麵糊

為達到最佳效果的建議:
- 使用脂肪含量至少30 %且溫度為4-8 °C的鮮奶油
- 在一個寬口容器中攪打鮮奶油或打發蛋白

備註: 可使用攪拌桿來製作美乃滋。

麵團勾

麵團勾適合用於製作不同種類的麵團，如酵母麵團、麵包麵團、披薩麵團、千層酥皮麵團或派皮麵團。

備註: 麵粉和配料的最大處理量為500 g。

用工具處理食材

注意事項
- 僅限成對使用相同類型的工具。
- 注意工具上塑膠零件的形狀，以免工具之間相混淆!
- 逐一將工具插入，以免卡住。

→*圖* **2** - **9**

保存方法

- 電器配有捲線時：切勿將電源線纏繞於電器上!
  →*圖* **10**

應用實例

請務必注意表格中的最大處理量和處理時間。
→*圖* **11**
→*圖* **12**

清潔概覽

清潔各個零件，如表格所示。
→*圖* **13**

舊電器廢棄處理

- 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。

[1] 視型號而定
[2] 單獨的使用說明書



本機已根據歐盟法令2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定（報廢電子電氣設備，WEEE）進行了標記。該法令是在全歐盟範圍內有關廢棄設備回收處理和再生利用的有效法律依據。

客戶服務

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊，可透過隨附的服務聯絡方式和保固條件文件上的QR Code，向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。
客戶服務聯絡資料可透過隨附的服務聯絡方式和保固條件文件上的QR Code，向本公司網站查詢。
台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考網址：*https://www.bosch-home.com.tw/specials/rohs*

⚠ 安全性

- 请仔细阅读本说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。

仅将电器用于:

- 使用原装零件和附件。
- 用于搅拌、打发和混合软质食材和液体。
- 用于揉制软面团。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

每次使用完毕后及无人照看电器时，或者在组装、拆卸或清洁电器前，以及在电器出现故障时，都必须断开电器的电源连接。
凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和／或知识之人士，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。
严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。
孩童不得进行清洁及用户维护的工作。
禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

- ▸ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。
- ▸ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- ▸ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▸ 切勿将主机浸入混合食材中。
- ▸ 请勿运行已损坏的机器。
- ▸ 切勿让电源线接触高温部件或将其拉过锋利的边缘。
- ▸ 切勿将电器放在高温表面或热源附近。
- ▸ 关断电器后，待驱动装置完全停止再触摸电器。
- ▸ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▸ 电源中断时，切勿使本机器处于开机状态。电源中断过后，本机器会自行重新启动。
- ▸ 只有在驱动器处于静止状态且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▸ 加工热食时，需多加注意。
- ▸ 在加工前让烹饪食材冷却至 70°C 或更低。
- ▸ 请按照清洁说明清洁电器。
- ▸ 每次使用前，清洁与食材接触的表面。

避免材料损坏

- ▶ 请勿让电器空载运行。
- ▶ 切勿在微波炉或烤箱中使用搅拌杯。

概览

→*图* **1**

1	开关
2	弹出按钮
3	释放按钮
4	用于装入工具 (带盖子) 的开口
5	可自动关闭的尾部开口
6	幼滑打发桨
7	揉面钩[1]
8	塑料搅拌杯[1]
9	搅拌脚[1, 2]
10	多用途切碎附件[1, 2]

注意: 如果某个附件未包含在供货范围内，那么您可以通过客户服务订购。

控制元件

弹出按钮
用于取下工具。

注意: 只有当开关处于 0 位时才能按下弹出按钮。

可自动关闭的尾部开口
用于装入附件，例如搅拌脚。
只能在开关位置 0 打开封盖。

释放按钮
用于从尾部开口取下附件。

开关

符号	功能
0	已关闭
1	最低转速
5	最高转速
M	向左按住瞬动开关 (最高转速) 不放

注意: 在尾部开口处于打开状态时，档位开关 1至 5 不起作用。

工具

打发桨
打发桨适合于以下应用:
- 搅打蛋白或奶油
- 制作轻面团，例如饼干面团、面糊、油煎饼面团

获得最佳效果的建议:
- 使用脂肪含量至少 30 % 且温度为 4-8 °C 的奶油
- 在广口容器中打发奶油或蛋清

注意: 用搅拌脚制作蛋黄酱。

揉面钩
揉面钩适用于制作各种面团，例如发酵面团、面包面团、披萨面团、薄面卷面团或糕点面团。

注意: 面粉和配料的最大处理量为 500 g。

用工具加工食材

注意
- 仅限使用成对相同类型的工具。
- 为了防止发生混淆、要注意工具上的塑料部件的形状!
- 逐一将工具插入，以免卡住。

→*图* **2** - **9**

存放

- ▶ 电器配有卷线时：切勿将电源线缠绕在电器上!
  →*图* **10**

应用实例

请务必注意表格中的最大加工量和加工时间。
→*图* **11**
→*图* **12**

清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。
→*图* **13**

处理旧机器

- ▶ 按环保的方式废弃处理机器。
  关于有效的回收处理方法的信息，请询问专业经销商以及市政当局或城市管理部门。

[1] 具体取决于型号
[2] 单独操作说明书



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。

客户服务

关于您所在国家的保修期和保修条款的详细信息，可通过扫描随附文件 (服务联系方式和保修条款) 上的二维码、向我们的客户服务、您的经销商或在我们的网站上获取。
客户服务的联系方式可通过扫描随附文件 (服务联系方式和保修条款) 上的二维码或在我们的网站上获取。

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.

لا تستخدم الجهاز إلا:

- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وخفض وخلط المواد الغذائية الطرية والسوائل.
- لعجن العجين الناعم.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

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.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.

لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في الخليط.
- لا تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاءٍ ساخنة أو تسحبها فوق حوافٍ حادة.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطحٍ ساخن أو بالقرب منه.
- انتظر حتى يتوقف المحرك تمامًا بعد إيقاف التشغيل.
- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.

- لا تترك الجهاز أبدا قيد التشغيل في حالة انقطاع التيار الكهربائي. حيث يُعاود الجهاز التشغيل تلقائيا بعد انقطاع التيار الكهربائي.
- لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- توَّخ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.

عرضٌ عام

←*الشكل* **1**

1	المفتاح
2	زر الإخراج
3	أزرار تحرير القفل
4	فتحات (ذات قفل) لتركيب العدد والأدوات
5	الفتحة الخلفية ذاتية الغلق
6	أذرع التقليب الحلزونية فاين كريمر
7	كُلاب العجين [1]
8	وعاء الخلط البلاستيكي [1]
9	ذراع الخلط [1,2]
10	القطاعة متنوعة الاستخدامات [1,2]

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُلحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

عناصر الاستعمال

زر الإخراج

لغرض خلع الأدوات.

ملاحظة: لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا إذا كان المفتاح على الوضع 0.

الفتحة الخلفية ذاتية الغلق

لغرض تركيب الكماليات، مثلًا ذراع الخلط. افتح القفل عندما يكون وضع المفتاح 0 فقط.

أزرار تحرير القفل

لفك الملحق من من الفتحة الخلفية.

المفتاح

الرمز	الوظيفة
0	مطفأ
1	أدنى عدد لفات
5	أعلى عدد لفات
M	اضغط على التوصيل اللحظي (أعلى عدد لفات) إلى اليسار وثبته

ملاحظة: لا يعمل مفتاح الدرجات 1 حتى 5 أثناء فتح الفتحة الخلفية.

أدوات العمل

أذرع التقليب الحلزونية

أذرع التقليب الحلزونية مناسبة للتطبيقات التالية:

- خفق بياض البيض أو القشدة
- إنتاج العجائن الخفيفة، مثل عجين البسكويت، وعجين الكعك، وعجين البان كيك

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

- استخدم قشدةً ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم ذراع الخلط لتحضير صلصة المايونيز.

كُلاب العجين

كُلاب العجين مناسبةٌ لإنتاج أنواع مختلفة من العجائن مثل عجين الخميرة أو عجين البيتزا أو عجين الفطائر أو عجين الخبز أو العجين المُقدد.

[1] على حسب الطراز
[2] دليل استعمال منفصل

ملاحظة: تبلغ كمية المعالجة القصوى 500 ج من الطحين والمُكوِّنات.

معالجة المواد الغذائية باستخدام أدوات العمل

ملاحظات

- لا تستخدم الأدوات المتشابهة إلا أزواجًا.
- يرجى مراعاة أشكال الأجزاء البلاستيكية في الأدوات، لتجنب الخلط بين الأدوات!
- ركِّب أدوات العمل فرادى الواحدة تلو الأخرى لتجنُّب حدوث انحشار.

←*الشكل* **2** - **9**

الحفاظ على الجهاز

- في حالة الأجهزة ذات الكابل الحلزونيّ: لا تلف الكابل أبدًا حول الجهاز!

←*الشكل* **10**

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

←*الشكل* **11**
←*الشكل* **12**

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف الأجزاء المفردة، كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* **13**

التخلص من الجهاز القديم

- تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

خدمة العملاء

وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.
ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

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

8001357580 (051013)
en, ms, zh-tw, zh, ar