

MFQ35..GB



BOSCH

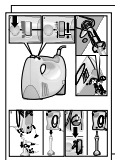
ms Arahan pengendalian

zh 使用说明书

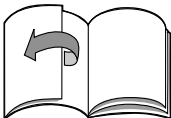
en Operating instruction

ar تعليمات الاستخدام

ms	Bahasa Melayu.	3
zh	中国的.	8
en	English	12
ar	عربي	22



.....



Tahniah atas pembelian perkakas BOSCH baru anda.

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

Kandungan

Untuk keselamatan anda	3
Gambaran Keseluruhan	5
Mengendalikan perkakas	5
Selepas menggunakan perkakas/mencuci	6
Penyelesaian masalah	6
Resipi	6
Pelupusan	7
Jaminan	7

Untuk keselamatan anda

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

Jika arahan bagi penggunaan perkakas yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan.

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.

Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

Pengadun tangan sesuai untuk mengadun makanan seperti doh atau makanan cecair atau membuat krim putar. Pengadun tangan kelajuan tinggi adalah sesuai untuk memotong atau mengadun makanan. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain.

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat.

Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.

Arahan keselamatan am

Risiko kejutan elektrik

Perkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak yang berumur kurang daripada 8 tahun tetapi boleh digunakan oleh kanak-kanak lebih tua dengan pengawasan. Perkakas dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

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

Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas.

Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan/atau perkakas telah rosak.

Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya.

Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki perkakas.

▲ Arahan keselamatan untuk perkakas ini

Risiko kecederaan

Risiko kejutan elektrik

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

Gunakan perkakas dengan aksesori asal sahaja.

Masukkan satu jenis alat sahaja (contohnya cangkuk uli).

Jangan menggunakan alat dan aksesori yang dimasukkan dalam bukaan belakang secara serentak.

Jangan merendam perkakas dalam cecair.

Jika terdapat kegagalan kuasa, suis perkakas tetap hidup.

Risiko melecur!

Awas apabila memproses cecair panas. Cecair boleh terpercik semasa pemprosesan.

Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!

Sebelum menukar alat dan pengadun tangan kelajuan tinggi, tunggu sehingga perkakas telah berhenti sepenuhnya – apabila dimatikan, perkakas akan terus bergerak sejenak.

Jangan sekali-kali memegang bilah pengadun tangan kelajuan tinggi.

Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar.

Jangan membersihkan pengadun tangan kelajuan tinggi dengan tangan kosong anda. Gunakan berus.

Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Unit asas

1 Butang pelenting

Untuk menanggalkan alat

2 Suis 5 langkah + kendalian yang cepat dan berterusan

Untuk menghidupkan dan mematikan perkakas dan melaraskan kelajuan kendalian.

0/Mati = dimatikan

1 = kelajuan paling perlahan

5 = kelajuan paling laju

M = kendalian cepat dan berterusan (kelajuan terpanjang) tekan ke kiri dan tahan

3 Bukaian untuk memasukkan alat

4 Bukaian belakang dengan penahan untuk memasukkan aksesori, misalnya pengadun tangan kelajuan tinggi

5 Butang pelepas

Untuk menanggalkan aksesori dari bukaian belakang. Tekan kedua-dua butang secara serentak.

6 Alat

a Pengacau

b Cangkuk uli

! sesetengah model

c Pengadun tangan kelajuan tinggi

d Jag pengadun

e Pemotong universal (arahan pengendalian yang berasingan)

Jika pemotong universal dan pengadun tangan kelajuan tinggi tidak disertakan sebagai piawaian, ia boleh ditempah dari khidmat pelanggan.

Mengendalikan perkakas

Unit asas dengan perkakas

Sebelum menggunakan perkakas buat pertama kali, bersihkan alat dan perkakas. Hasil yang sangat baik dicapai jika alat digunakan untuk penggunaan yang berikut:

Pengacau untuk ...

... sos, putih telur yang dipukul, kentang lecek, crème fraîche, mayonis, krim dan doh ringan, contohnya, adunan kek.

Pengacau tidak sesuai untuk memproses doh berat.

Cangkuk uli untuk ...

... adunan keras seperti pastri rapuh, doh yis dan doh kentang dan juga untuk mengadun doh daging cincang berat, doh pasta atau roti.

Kuantiti pemprosesan maksimum ialah 500 g tepung dan bahan.



Maklumat penting:

Apabila bukaian belakang dibuka, perkakas boleh dikendalikan dalam pengendalian cepat dan berterusan sahaja. Suis pemilih 1–5 tidak akan berfungsi. Buka dan tutup penahan pada bukaian belakang hanya apabila suis berada dalam kedudukan **0/Mati**.

- Buka lilitan kord kuasa sepenuhnya.
- Letakkan alat yang dikehendaki pada unit asas dan tekan sehingga ia terkunci pada kedudukannya. Perhatikan bentuk bahagian-bahagian plastik untuk mengelakkan kekeliruan (lihat Rajah 3)!
- Masukkan palam sesalur.
- Tempatkan makanan di dalam bekas yang sesuai.
- Masukkan alat ke dalam bekas dan hidupkan perkakas pada pengesetan yang dikehendaki.
Pengesetan 1, 2: untuk mengolah dan menggaul.
Pengesetan 3, 4, 5: untuk menguli dan memukul.
- Selepas melakukan kerja, setkan suis kepada 0/Mati dan lepaskan serta tanggalkan alat dengan butang pelenting.

Perhatian:

Butang pelenting tidak boleh digerakkan melainkan suis berada dalam kedudukan 0/Mati.

Perhatian:

Sentiasa matikan unit asas sebelum mengeluarkannya dari makanan yang diadun.



! sesetengah model:

Pengadun tangan kelajuan tinggi

Untuk mengadun mayonis, sos, sup, minuman campuran, makanan bayi dan untuk menghancurkan ais dan memotong buah-buahan dan sayur-sayuran yang telah dimasak.



Maklumat penting:

Apabila bukaan belakang dibuka, perkakas boleh dikendalikan dalam pengendalian cepat dan berterusan sahaja. Suis pemilih 1–5 tidak akan berfungsi. Buka dan tutup penahan pada bukaan belakang hanya apabila suis berada dalam kedudukan **0/Mati**.

- Tolak naik penahan di bukaan belakang sehingga ia terkunci pada kedudukannya.
- Masukkan pengadun tangan kelajuan tinggi dan kuncikan pada kedudukannya.
- Masukkan bahan ke dalam jag pengadun.
- Gerakkan suis di kiri untuk kendalian yang cepat dan berterusan dan tahan.
- Selepas melakukan kerja, tanggalkan pengadun tangan kelajuan tinggi dengan menekan kedua-dua butang pelepas serentak.
- Tutup penahan pada bukaan belakang.

Perhatian:

Untuk mengelakkan makanan daripada terpercik, mula-mula benamkan pengadun tangan kelajuan tinggi ke dalam makanan, kemudian hidupkan perkakas.

Selepas menggunakan perkakas/ mencuci

Amaran!

Jangan merendamkan unit asas dalam air dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk.

Jangan gunakan pembersih stim!

- Tarik keluar palam sesalur.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap dan kemudian lap kering.
- Bersihkan alat dan pengadun tangan kelajuan tinggi dalam pembasuh pinggan mangkuk atau dengan berus di bawah air yang mengalir.

Perhatian: Jika memproses kubis merah misalnya, bahagian plastik berubah warna dengan sapat merah, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

- Kord kuasa boleh digulung untuk memudahkan penyimpanan perkakas (Rajah 7).

Penyelesaian masalah

Suis tidak boleh digerakkan kepada pengesetan 1 hingga 5.

Tindakan pemulihan:

Apabila bukaan belakang dibuka, suis pemilih 1–5 tidak akan berfungsi. Penahan mestilah ditutup sepenuhnya.

Resipi

Krim putar

100 g–500 g

- Pukul krim dengan pengacau selama $\frac{1}{2}$ hingga 2 minit pada pengesetan 5 (bergantung pada kuantiti dan sifat krim).



Putih telur

1–5 putih telur

- Dengan menggunakan pengacau, pukul putih telur selama 2 hingga 5 minit pada pengesetan 5.



Campuran span

Resipi asas

2 biji telur

2–3 sudu besar air panas

100 g gula

1 paket gula vanila

70 g tepung gandum

70 g tepung jagung

Serbuk penaik jika diperlukan

- Pukul bahan-bahan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) dengan pengacau selama lebih kurang 3–4 minit pada pengesetan 5 sehingga berbuih.
- Putar suis perkakas kepada pengesetan 1, adun tepung gandum dan tepung jagung yang telah diayak sudu demi sudu dalam masa lebih kurang $\frac{1}{2}$ hingga 1 minit.



Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

2 biji telur

125 g gula

Secubit garam

1 paket gula vanila atau kulit daripada

$\frac{1}{2}$ biji lemon

125 g mentega atau marjerin (suhu bilik)

250 g tepung gandum

1 paket serbuk penaik

60 ml susu



- Campurkan semua bahan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–4 minit pada pengesetan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Pastru rapuh

Resipi asas

125 g mentega (suhu bilik)

100–125 g gula

1 biji telur

Secubit garam

Sedikit kulit lemon atau gula vanila

250 g tepung gandum

Serbuk penaik jika diperlukan

- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–4 minit pada pengesetan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Asas untuk flan buah-buahan

Resipi asas

2 biji telur

125 g gula

125 g kacang hazel kisar

50 g serdak roti

- Pukul telur dan gula selama 3 hingga 4 minit pada pengesetan 5 sehingga buih terbentuk.
- Putar suis perkakas kepada pengesetan 1, tambah kacang hazel dan serdak roti dan proses selama ½ minit dengan pengacau.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Ban jejalin

Resipi asas

250 g tepung gandum

1 paket yis kering

110 ml susu panas

1 biji telur

Secubit garam

40 g gula

30 g lemak yang dicairkan, disejukkan

Kulit parut daripada setengah biji lemon

- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–4 minit pada pengesetan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh piza

Resipi asas

250 g tepung gandum

1 paket yis kering

1 s. teh gula

Secubit garam

3 s. teh Minyak

125 ml air panas

- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–4 minit pada pengesetan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh roti

Resipi asas

500 g tepung gandum

14 g gula

14 g marjerin

7 g garam

1 paket yis kering

250 ml air

- Campurkan semua bahan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3–4 minit pada pengesetan 5.

Pelupusan



Perkakas ini telah dikenal pasti selaras dengan arahan Eropah 2002/96/EG bagi Sisa Kelengkapan Elektrik dan Elektronik (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Arahan ini membuka jalan bagi penarikan balik dan penggunaan seluruh EU yang berkesan untuk peralatan sisa. Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

Jaminan

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.

恭喜您购买了博世家用系列的新产品，您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

安全须知	8
商品概览	9
操作方法	11
加工完成后	13
清洗和护理	13
存放本机器	13
故障处理	13
处理旧机器的注意事项	11
保修	11

安全须知

为了获取重要的安全和使用须知，请您在使用设备前仔细阅读本说明。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。

本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房，以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。

本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

手持搅拌器适用于搅拌诸如面浆一样的糊状食品或者液体食品，也可用于搅打奶油。本棒形快速搅拌器仅适用于切碎和混合食品。不得将其用于处理其他物体或物质。

使用本设备时只能用原厂配件。

请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

▲ 般安全提示

触电危险

8岁以下儿童不能使用该设备，但可在年龄较大儿童的监督下使用。

让儿童远离本设备和其连接线。

在有人监督的情况下，或进行了安全使用培训，以及了解了相关风险后，身体、感官或心智能力较低的人员，以及缺乏经验和知识的人员才可以使用该设备。

严禁儿童将该设备用于玩耍。

只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。只有确保导线和设备没有受损的前提下才能使用本设备。

在无人看管，组装、拆分以及清洗设备前，都必须使设备与电网分离。不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏，必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉，以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

▲ 使用本设备的安全须知

受伤危险

有触电危险

不要用湿润的手操作本机器，使用时不要使其空转。

使用本机器只能用原始配件。

一次只能使用一种工具（例如搅面钩）。

工具和装入到尾部开口中的配件不得同时使用。

不要将本机器浸入水中。

在停电时，本机器保持在开机状态。

烫伤危险！

在处理炽热液体时要谨慎。在处理的过程中，液体有飞溅出来的可能。

旋转的传动件有导致发生受伤的危险！

只能在本机器已经停止运转时，才可更换工具和快速搅拌棒。在关机之后，手持搅拌器会继续转动一段时间。

不要把手部伸到快速搅拌棒的刀片。不要把手部伸到转动的工具。

不要用没有保护的手部清洗快速搅拌棒。请使用刷子清洗。

概览

请翻开图片页。

机体

1 弹出按钮

用于取下工具

2 5 级开关 + 短时开关

用于开机和关机以及调节工作速度

0/Off = 关机

1 = 最低转速

5 = 最高转速

M = 短时开关（最高转速），向左按住不放

3 用于装入工具的开口

4 带盖子的尾部开口

用于装入配件例如快速搅拌棒

5 解锁按钮

用于从尾部开口取下配件。同时按住两个按钮。

6 工具

a 钢丝搅拌器

b 搅面钩

! 在有些型号

c 快速搅拌棒

d 搅拌杯

e 万能切碎器（有单独的使用说明书）

如果在供货范围中不包括万能切碎器或者快速搅拌棒，可以通过客服部门另行订购。

操作

带工具的机体

在首次使用切碎器之前要清洁切碎器和工具。在以下应用中，使用工具可以获得非常好的使用效果：

钢丝搅拌器用于：

... 调味汁，搅打蛋白，土豆泥，奶油甜食，蛋黄酱，奶油，稀薄面浆例如糕饼面糊。

钢丝搅拌器不适用于制备浓稠的面浆。

搅面钩用于：

... 搅拌浓稠糊状食品例如脆饼面团、酵母面团、土豆面团，也可用于搅拌浓稠的肉末面团、面糊或者面包面团。

面粉和配料的最大处理量为 500 克。



重要须知

在尾部开口处于打开的状态时，只能通过短时开关使用手持搅拌器。等级开关 1-5 此时不起作用。打开和关闭尾部开口的盖子只能在 0/Off 开关位置。

- 将电源线完全卷开。
- 将所需的工具放到机体上，并按压使其啮合。
为了防止发生混淆，要注意工具上的塑料部件的形状（见图 3）！
- 插上电源插头。
- 将食品倒入到一个合适的容器中。
- 将工具放入到容器中，将本机器用所需的转速等级开机。
等级 1, 2:
用于粗略搅拌和混合。
等级 3, 4, 5:
用于拌和以及搅打。
- 在工作结束后将开关置于 0/Off 位置，用弹出按钮将工具松开并取出。

注意：

如果开关不在 0/Off 位置，
则无法操作弹出按钮。

说明：

在将机体从被搅拌物取出之前，
要将本机器关机。

❗ 在有些型号：

快速搅拌棒

用于搅拌蛋黄酱、调味汁、汤、混合饮料、
婴儿食品以及用于搅碎冰块、煮过的水果和
蔬菜。



重要须知

在尾部开口处于打开的状态时，只能通过
短时开关使用手持搅拌器。等级开关 1-5
此时不起作用。打开和关闭尾部开口的盖
子只能在 0/Off 开关位置。

- 将尾部开口的盖子向上推直到其啮合。
- 装入快速搅拌棒并使其啮合。
- 将食品装入到搅拌杯中。
- 将开关置于短时开关的位置并按住。
- 工作结束之后，同时按住两个解锁按钮将快速搅拌棒取下。
- 关闭尾部开口的盖子。

说明：

为了防止被搅拌物发生飞溅，要在将快速搅
拌棒浸入到被混合物之后，才将手持搅拌器
开机。

工作结束之后 / 清洁

注意！

机体本身不得浸入到水中，也不要使用洗碗机
清洗机体。

不要使用蒸汽清洗机！

- 拔出电源插头。
- 用湿抹布擦拭机体，接着将其擦干。
- 工具和快速搅拌棒可用洗碗机清洗，
或者用刷子在流水下清洗。

说明：在处理有些食品例如红球甘蓝时，
塑料部件会染上颜色，可以用食用油去除。

- 为便于存放，可以将电缆卷绕（图 7）。

故障处理

开关不能开到等级 1 至 5。

解决办法：

在尾部开口处于打开状态时，等级开关 1-5
此时不起作用。盖子必须完全盖好。

食谱

搅打奶油

100 克 - 500 克

- 根据奶油量和特性的不同，用钢丝搅
拌器在等级 5 的转速搅打半分钟至两
分钟。



蛋白

1-5 个蛋白

- 用钢丝搅拌器在等级 5 的转速搅打二
分钟至五分钟。



海绵蛋糕面团

基本食谱

2 个鸡蛋

2-3 汤匙热水

100 克砂糖

1 小包香草砂糖

70 克面粉

70 克淀粉

可能需要少许焙粉

- 用钢丝搅拌器在等级 5 的转速搅打配料
（除面粉和淀粉之外）约 3 至 4 分钟使搅
拌物起泡。
- 将转速开到等级 1，一勺勺地添加筛过的
面粉和淀粉，用半分钟至一分钟的时间搅
拌混合。



最大量：2 × 基本食谱

糕饼面糊

基本食谱

2 个鸡蛋

125 克砂糖

1 撮盐

1 小包香草砂糖或者半个柠檬的皮

125 克黄油或者人造黄油（室温）

250 克面粉

1 小包焙粉

60 毫升牛奶

- 用钢丝搅拌器在等级 1 的转速将所有各种配料搅拌均匀约半分钟，接着在等级 5 的转速搅拌约 3 至 4 分钟。

最大量：2 x 基本食谱



比萨饼面团

基本食谱

250 克面粉

1 小包酵母粉

1 茶匙砂糖

1 撮盐

3 汤匙油

125 毫升温水

- 用搅面钩在等级 1 的转速将所有各种配料搅拌均匀约半分钟，接着在等级 5 的转速搅拌约 3 至 4 分钟。

最大量：2 x 基本食谱



脆饼面团

基本食谱

125 克黄油（室温）

100–125 克砂糖

1 个鸡蛋

1 撮盐

少许柠檬皮或者香草砂糖

250 克面粉

可能需要少许焙粉

- 用搅面钩在等级 1 的转速将所有各种配料搅拌均匀约半分钟，接着在等级 5 的转速搅拌约 3 至 4 分钟。

最大量：2 x 基本食谱



果馅糕饼底饼

基本食谱

2 个鸡蛋

125 克砂糖

125 克磨碎的榛子

50 克面包屑

- 用等级 5 的转速搅打鸡蛋和砂糖 3 至 4 分钟，使搅拌物起泡。
- 改用等级 1 的转速，加入榛子和面包屑，用钢丝搅拌器搅拌半分钟。

最大量：2 x 基本食谱



酵母辫子面包

基本食谱

250 克面粉

1 小包酵母粉

110 毫升温水

1 个鸡蛋

1 撮盐

40 克砂糖

30 克融化后冷却的脂肪

半个柠檬的擦碎皮

- 用搅面钩在等级 1 的转速将所有各种配料搅拌均匀约半分钟，接着在等级 5 的转速搅拌约 3 至 4 分钟。

最大量：2 x 基本食谱



面包面团

基本食谱

500 克面粉

14 克砂糖

14 克人造黄油

7 克盐

1 小包酵母粉

250 毫升水

用搅面钩在等级 1 的转速将所有各种配料搅拌均匀约半分钟，接着在等级 5 的转速搅拌约 3 至 4 分钟。



处理旧机器的注意事项



本设备是依据欧洲 2002/96/EG 中关于电子电气设备法令而认证的。该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。

关于当前适用的回收处理说明，请访问专业经销商或地方政府。

保修

由我方相关的国家代理商公布的针对此设备的保修条款有效。您随时可以通过您购买本设备的专业销售商或者直接到我们的代理商那里要求获得保修条款。在小册子的背面您能找到针对德国的保修条款和地址。

除此之外，各项保修条款也能通过英特网上的网址找到。要获得保修服务的话必须出示购买凭证。

保留资料随时更改的权利。

***Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance. You can find further information about our products on our web page.***

Contents

For your safety	12
Overview	14
Operating the appliance	14
After using the appliance/cleaning	15
Troubleshooting	15
Recipes	15
Disposal	16
Guarantee	16

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. The high-speed hand blender is suitable for cutting or mixing food.

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

Please keep the Operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the Operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

This appliance shall not be used by children less than 8 years but can be used by older children with supervision. The appliance and its power cord must be kept away from children.

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

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load.

Operate the appliance with original accessories only.

Insert tools of one type only (e.g.kneading hook).

Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture.

Do not immerse the appliance in liquid.

If there is a power failure, the appliance remains switched on.

Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

Risk of injury from rotating drive!

Before changing tools and high-speed hand blender, wait until the appliance has come to a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Never grip the blade of the high-speed hand blender. Never grip the rotating tools.

Never clean the high-speed hand blender with bare hands. Use a brush.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

1 Ejector button

For removing the tools

2 5-step switch + fast and continuous operation

For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.

0/Off = switched off

1 = slowest speed

5 = fastest speed

M = fast and continuous operation (fastest speed) press to the left and hold in place

3 Apertures for inserting the tools

4 Rear aperture with catch for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender

5 Release buttons

For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.

6 Tools

a Stirrer

b Kneading hook

 *some models*

c High-speed hand blender

d Blender jug

e Universal cutter (separate operating instructions)

If the universal cutter and high-speed hand blender are not supplied as standard, they can be ordered from customer service.

Operating the appliance

Base unit with tools

Before using the appliance for the first time, clean the appliance and tools.

An especially good result is achieved if the tools are used for the following applications:

Stirrers for ...

... sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture.

Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hook for ...

... stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough.

The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients.



Important information:

When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only.

Selector switch 1–5 will not function.

Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the 0/Off position.

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position. Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. 3)!
- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.

Settings 1, 2:
for working in and mixing in.

Settings 3, 4, 5:
for kneading and beating.
- After working, set the switch to 0/Off and release and remove the tools with the ejector button.

Attention:

The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the 0/Off position.

Note:

Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.

! some models:

High-speed hand blender

For blending mayonnaises, sauces, soups, mixed drinks, baby food and for crushing ice and cutting cooked fruit and vegetables.



Important information:

When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1–5 will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the 0/Off position.

- Push up the catch on the rear aperture until it locks into position.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Put ingredients into the blender jug.
- Move the switch to the left to fast and continuous operation and hold in place.
- After working, remove the high-speed hand blender by simultaneously pressing both release buttons.
- Close the catch on the rear aperture.

Note:

To prevent the food from splashing, first immerse the high-speed hand blender into the food, then switch on the appliance.

After using the appliance/cleaning

Warning!

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

Do not use a steam cleaner!

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools and high-speed hand blender in the dishwasher or with a brush under running water.

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

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance (Fig. 7).

Troubleshooting

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action:

When the rear aperture is open, selector switch 1–5 will not function. The catch must be completely closed.

Recipes

Whipped cream

100 g–500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 2 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).



Egg white

1–5 egg whites

- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting 5.



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirrer for approx. 3–4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to setting 1, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar or peel from

½ lemon

125 g butter or margarine (room temperature)

250 g flour

1 packet of baking powder

60 ml milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100–125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

125 g ground hazel nuts

50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 5 until a froth forms.
- Switch appliance to Setting 1, add hazel nuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Plaited bun

Basic recipe

250 g flour

1 sachets dried yeast

110 ml warm milk

1 egg

1 pinch of salt

40 g sugar

30 g melted, cooled fat

Grated rind of half a lemon

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Pizza dough

Basic recipe

250 g flour

1 sachets dried yeast

1 tsp. sugar

1 pinch of salt

3 tsb. oil

125 ml warm water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Bread dough

Basic recipe

500 g flour

14 g sugar

14 g margarine

7 g salt

1 sachets dried yeast

250 ml water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3–4 minutes at setting 5.



Disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2002/96/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

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.

Subject to alterations.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2002/96/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.



خميرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة، مبشور

● باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1،

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

● باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1،

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

● باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1،

ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



عجين الكعكات النصف سائل الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

• باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة

حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 3-4

دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



العجين الهش

الوصفة الأساسية

125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 غرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة

4-3 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

125 غرام بنسق مطحون

50 غرام فئات لب خبز

• يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على

الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1، يتم إضافة البنسق

المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى

وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف)

دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

تنبيه هام: عند خضير بعض المأكولات مثل الكرنب الحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.

• ولحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو موضح (بالصورة 7)

نصائح لإزالة الأعطال

لا يمكنك تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.

نصيحة:

لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5

في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحا.

يجب عليك التأكد من أن غطاء الفتحة مغلق تماما.

وصفات

القشدة المخفوقة

100 غرام حتى 500 غرام

• باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة

تتراوح بين ½ (نصف) و 2 دقيقة على الدرجة 5 -

وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.



زلال (بياض) البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

• باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض)

البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.



عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات

(ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4

دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1، الطحين ومسحوق

النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما

ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في

خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



! في بعض الطرازات:

ذراع الخلط السريع

يستخدم خلط المايونيز و إعداد الصلصة والحساء والمشروبات متعددة المكونات وأغذية الرضع المهروسة ولتقطيع قطع الثلج والفواكه الجففة والخضروات.



تنبيه هام

لا يمكن تشغيل الجهاز أثناء فتح غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى على درجة التشغيل اللحظي ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5. لا تقم بفتح أو إغلاق غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

- ارفع غطاء فتحة الملحقات الإضافية إلى أعلى حتى يثبت.
- قم بتركيب ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.
- ثم عبي المواد الغذائية المنشودة إعدادها في وعاء الخلط.
- أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.
- وبعد الانتهاء من العمل قم بنزع ذراع الخلط السريع وذلك بالضغط في أن واحد على زري فك تجهيزة الإحكام.
- ثم اغلق غطاء فتحة الملحقات الإضافية.

نصيحة هامة:

لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذراع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تنثر المكونات خارج الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

احترس!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء أو وضعه في غسالة الأواني الكهربائية.

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- يمكن وضع كافة أدوات العمل وذراع الخلط السريع في غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة خت الماء الجاري.

كواب العجين

يستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين الخبزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وتخضير عجين الكرونة والخبر أقصى كمية يمكن تخضيرها بالجهاز تقدر ب 500 غرام من الدقيق والمكونات الأخرى.



تنبيه هام

لا يمكن تشغيل الجهاز أثناء فتح غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى على درجة التشغيل اللحظي ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5. لا تقم بفتح أو إغلاق غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.
- ثم قم بتركيب آلة العمل المرغوب استخدامها على الجهاز الأساسي وتأكد أنها قد ثبتت عليه جيداً.
- رجاء الانتباه إلى شكل المقبض البلاستيك لأدوات العمل لتجنب الخلط في أغراض استخدامها (أنظر الصورة رقم 3).
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير و خلط المكونات الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة Off/0 ثم قم بنزع الأدوات بواسطة الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام.

انتبه!

لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

نصيحة هامة:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

خطر حدوث حروق من خلال سوائيل ساخنة!

يجب الاحتراس عند إعداد سوائيل ساخنة. أثناء إعداد السوائيل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإلامسك أو إدخال اليد في النطاق المحيط بسكين ذراع الخلط السريع.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإلامسك أو إدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتنظيف ذراع الخلط السريع بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الجهاز الرئيسي

1 زر دافع لفك تجهيزه الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

2 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد

سرعة عمل الجهاز.

Off/0 = إيقاف

التدريج 1 = أدنى عدد لللفات المحرك

التدريج 5 = أعلى عدد لللفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد

للفات المحرك) يجذب ليسار ثم يثبت

3 فتحة لتركيب أدوات العمل

4 فتحة بغطاء لتركيب التجهيزات الإضافية مثل ذراع

الخلاط السريع.

5 زر فك تجهيزه الإحكام

يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات

الغطاء. يجب الضغط على زر فك الإحكام معاً.

6 أدوات العمل

a ذراع تقليب حلزوني

b كلاب عجين

! في بعض الطرازات

c ذراع الخلط السريع

d وعاء الخلط

e قطعة متنوعة الاستخدام

(توجد تعليمات استخدام خاصة بها)

في حالة عدم تواجد القطاعة متنوعة الاستخدام

أو الخلاط اليدوي بعبوة الجهاز الذي قمت باقتنائه،

فيمكنك طلبهما من أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

استخدام الجهاز

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيداً قبل

استخدامها لأول مرة.

يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل

على النحو التالي:

ذراع تقليب حلزوني

يستخدم لتحضير الصلصة، لخلق بياض البيض ولهرس

البطاطس ولتحضير الكريمة والمايونيز ولحقق القشدة

ولتحضير العجين الخفيف على سبيل المثال العجين بدون

خميرة.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

يحظر تشغيل الجهاز من قبل أطفال يقل عمرهم عن 8 سنوات، إلا أن الجهاز يمكن استخدامه من قبل الأطفال الأكبر سناً مع لزوم الإشراف عليهم عند قيامهم بذلك. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

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

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبتلة ويجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل).

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلاب عجين).

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال باستخدام أدوات عمل في نفس الوقت مع ملحق تكميلي مركب في الفتحة ذات الغطاء المعدة لتركيب التجهيزات الإضافية.

يجب عدم غمر الجهاز في ماء أو سائل.

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-5	نصائح لإزالة الأعطال
ar-5	وصفات
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-6	من الأجهزة المستهلكة
ar-6	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهيأ فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي ولل فترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله لفترات المعتادة لذلك.

جهاز الخلط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو خنق القشدة.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

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.de

Reparaturservice*

(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 03

mailto:cp-servicecenter@

bshg.com

Ersatzteilbestellung*

(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)

Tel.: 01801 33 53 04

Fax: 01801 33 53 08

mailto:spareparts@bshg.com

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,

Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

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-ua@bshg.com

www.bosch-home.com

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte

Gesellschaft mbH

Werkkundendienst

für Hausgeräte

Quellenstrasse 2

1100 Wien

Tel.: 0810 550 511*

Fax: 01 605 75 51 212

mailto:vie-stoerungsannahme@

bshg.com

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

7-9 Arco Lane

HEATHERTON, Victoria 3202

Tel.: 1300 368 339

valid only in AUS

mailto:bshau-as@bshg.com

www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina,

Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačanka 29b

71000 Sarajewo

Info-Line: 061 100 905

Fax: 033 213 513

mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

mailto:bru-repairs@bshg.com

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria

EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 02 892 90 47

Fax: 02 878 79 72

mailto:informacia.servis-bg@

bshg.com

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.

P.O.BOX 5111

Manama

Tel.: 1759 2233

mailto:service@khalaifat.com

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia

Eletrodomésticos Ltda.

Rua Barão Geraldo Rezende, 250

13020-440 Campinas/SP

Tel.: 0800 704 5446

Fax: 0193 737 7769

mailto:bshconsumidor@

ATENTO.com.br

www.boscheletrodomesticos.com.br

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. Makaanou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 77 77 807

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

Pekářská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com

DK Denmark, 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.

Polígono Malpica, Calle D

Parcela 96 A

50016 Zaragoza

Tel.: 902 245 255

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 23%)

Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu

+ 17 snt/min (alv 23%)

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.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Services
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
145 64 Kifisia

Greece – Athens
Tel.: 2104 277 701
Fax: 2104 277 669

North-Greece – Thessaloniki
Tel.: 2310 497 200
Fax: 2310 497 220

South-Greece – Heraklion/Kreta
Tel.: 2810 325 403
Fax: 2810 324 585

Central-Greece – Patras
Tel.: 2610 330 478
Fax: 2610 331 832
mailto:cs_gr_helpdesk@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6252
mailto:bshhkg.service@bshg.com

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com

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.eu.uk

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkeyev Ildus A."
B. Momyshev-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

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
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Ul. 27 Mart br.2
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 662 444
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mrieħel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@intel.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.: 0801 191 534
Fax: 022 57 27 709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 21 4250 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.com

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 Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية
BSH Home Appliances Saudi
Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr. 6th
Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com

SE Sverige, Sweden
BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 08 87
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com

SK Slovensko, Slovakia
Technoservis Bratislava
Trhová 38
84108 Bratislava – Doubravka
Tel.: 02 6446 3643
Fax: 02 6446 3643
www.bosch-home.com

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34770 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com

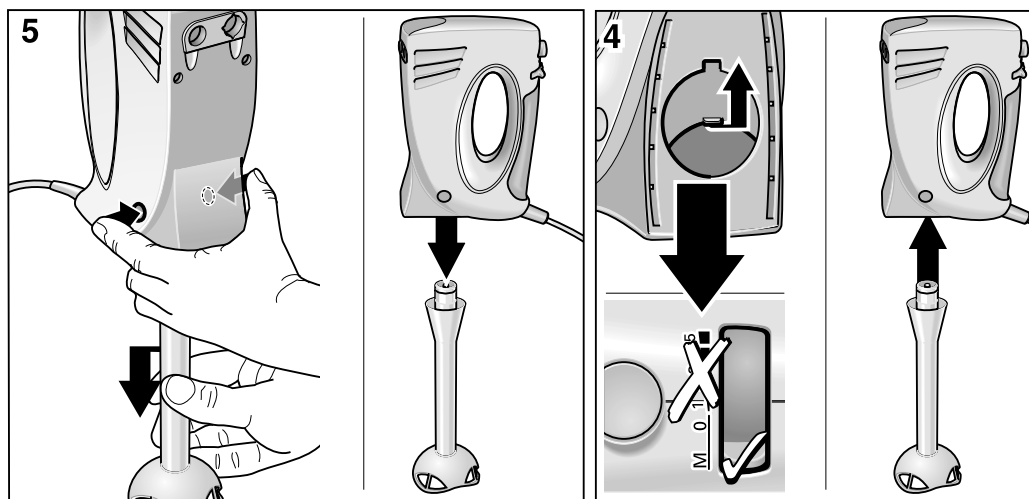
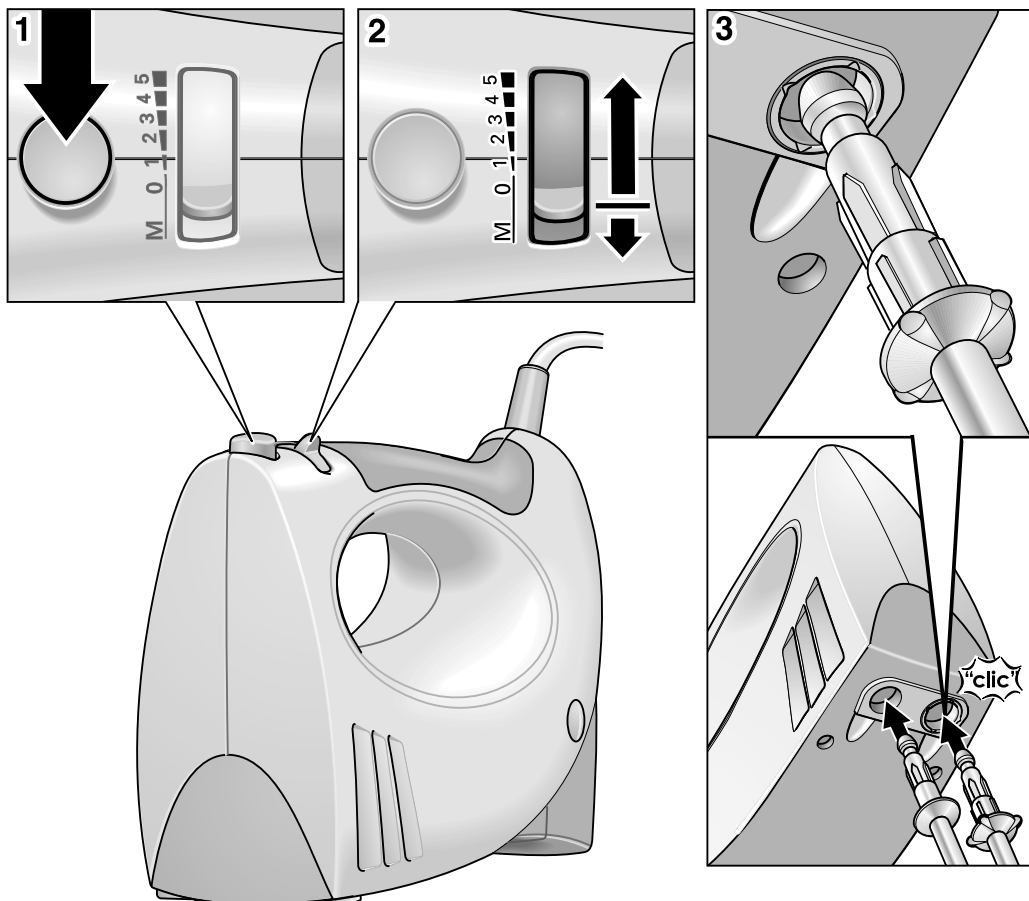
TW Taiwan, 台灣
Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 4902095
www.bosch-home.com

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 038 502 448
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@gama-electronics.com

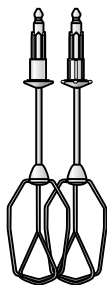
XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com

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

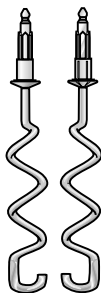


6

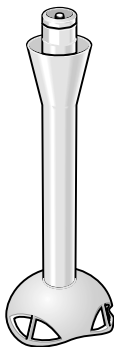
a



b



c



d



e



7

