



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



MSM87...GB
MSM88...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	14
zh	简体中文	18
ar	العربية	26



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see “Recipes”). The appliance is only suitable for cutting or mixing/blending food. The appliance is not suitable for preparing mashed potatoes (or purées of foods with a similar consistency). The ProPuree masher attachment should be used for this purpose. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the operating instructions 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 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Danger of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Use only if power cord and appliance show no signs of damage. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

- Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- If your appliance falls in water or some other liquid, then it is not allowed to use the appliance anymore.
- Only immerse the blender foot into the food as far as the marking **max▶** or there will be a risk of electric shock!
- 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!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- After switching off, the drive continues running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands.

⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Attention!

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- The blender jug is not suitable for use in the microwave.
- Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave boiling food to cool down to at least 80°C before processing. Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → “Cleaning” see page 6

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

Contents

Intended use.....	9
Important safety information.....	9
Overview.....	11
Symbols and markings.....	11
Operation.....	11
Cleaning.....	12
Troubleshooting.....	12
Recipes.....	13
Disposal.....	13
Guarantee.....	13

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

1 Base unit

2 Power cord

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

The hand blender remains switched on as long as an On button (a or b) is pressed.

a Controllable speed

(with speed control 3)

b Turbo speed

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

Attach the blender foot and lock into position.

a Marking max▶|

Only immerse the blender foot into the food as far as the marking max▶| or there will be a risk of electric shock!

7 Blender blade

8 Blender jug

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.

9 Lid

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

Accessories*

(separate instruction manuals)

10 Whisk with gears

11 Masher attachment with gears

12 Universal cutter XL with lid

13 Universal cutter L with lid and ice crusher blade



14 Multifunction accessory with tools

15 Multifunction accessory with tools and dicer

* Depending on the model

With the universal cutter, you can use the appliance at full power. If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 753122).

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Follow the instructions in the operating instructions.
	Marking on blender foot: Only immerse the blender foot into the food as far as the marking max▶ or there will be a risk of electric shock!

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.)!

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

Caution!

The bottom of the receptacle you use must not have any bumps or steps in it.

- 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 the mains plug into the mains.
- Place the food in the blender jug or another tall receptacle.

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

⚠ Risk of electric shock!

Only immerse the blender foot into the food as far as the marking **max▶** or there will be a risk of electric shock!

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

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

The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

⚠ Risk of electric shock

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Before cleaning the appliance, pull out the mains plug! Do not steam-clean the appliance!

Caution!

Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning products.

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.
- The blender jug and lid can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Note:

Appliances with a spiral cable:
Never wind the cable round the appliance!

Troubleshooting**Problem**

Appliance switches off during use.

Remedy

The overload protection device is activated.

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

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

Recipes

Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place the hand blender on the base of the jug and blend the ingredients (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, then 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 and pepper to taste
- Skin and de-seed the tomatoes.
- Chop 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 into a smooth dough.

Blended milk drinks

- 1 glass of milk
- 6 large strawberries or 10 raspberries or 1 banana (cut up 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

Perkakas ini hanya sesuai untuk penggunaan di dalam rumah atau persekitaran sekitarnya. Gunakan peranti hanya untuk kuantiti dan masa pemrosesan domestik. Jangan melebihi kuantiti tinggi yang dibenarkan (Lihat “Resipi”).

Peranti ini sesuai untuk pemotongan kecil dan pencampuran makanan. Peranti ini tidak sesuai untuk penyediaan kentang lecek (atau puri daripada makanan yang mempunyai tekstur yang sama). Untuk itu gunakan pelecek ProPuree. Perkakas ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Aplikasi tambahan boleh digunakan, apabila menggunakan aksesori lain yang diluluskan oleh pengilang. Gunakan alat hanya dengan bahagian dan aksesori asli yang diluluskan. Jangan gunakan pemasangan ini untuk peranti lain.

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Arahan keselamatan penting

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan!

Semasa pemberian peranti sertakan bersama manual ini.

Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku. 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.

Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

- Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada perkakas, seperti penukaran kord kuasa yang rosak, hanya boleh dilakukan oleh servis pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!

- Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti letakkan dapur. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di sisi yang tajam.
- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkan menggunakan pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah.
- Jika peranti anda jatuh ke dalam air atau sebarang cecair lain, peranti tersebut tidak boleh digunakan bagi penggunaan selanjutnya.
- Rendamkan rod pengadunan secara maksimum hingga tanda max ► dalam campuran bahan, jika tidak terdapat risiko kejutan elektrik!
- Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.

Risiko kecederaan!

- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa.
- Selepas dimatikan, pemacu bergerak untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.
- Jangan sesekali menyentuh bilah tapak pengadun. Jangan sesekali membersihkan bilah tapak pengadun dengan tangan.

Risiko lecur

- Berhati-hati semasa menyediakan bahan adunan panas. Bahan adunan panas boleh terpercik keluar semasa penyediaan.

Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

Perhatian!

- Adalah dicadangkan supaya jangan sesekali tinggalkan alat dihidupkan terlalu lama daripada yang diperlukan untuk pemprosesan makanan. Jangan kendalikan dalam keadaan tanpa beban.
- Bekas pengadun tidak sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

- 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.

⚠ Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. ➔ *“Pembersihan” lihat halaman 12*

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	8
Arahan keselamatan penting.....	8
Gambaran keseluruhan.....	10
Simbol dan penanda.....	11
Pengendalian.....	11
Pembersihan	12
Penyelesaian masalah	12
Resipi.....	12
Arahan tentang pelupusan	13
Syarat-syarat waranti.....	13

Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah 

- 1 Unit asas**
- 2 Kord kuasa**
- 3 Kawalan kelajuan**
Kelajuan kendalian boleh diubah tanpa berjenjang diantara kelajuan minimum (●) dan maksimum (12) speed (hanya dengan konjungsi butang 4a).

- 4 Butang ON**
 - a Kelajuan boleh kawal**
(dengan kawalan kelajuan 3)
 - b Kelajuan turbo**
Pengadun tangan kekal hidup selagi butang **ON** (a atau b) ditekan. Kelajuan turbo digunakan untuk pemotong universal (jika termasuk dalam penghantaran).
- 5 Butang pelepas**
Untuk menanggalkan tapak pengadun, tekan kedua-dua butang pelepas secara serentak.
- 6 Tapak pengadun**
Pasang tapak pengadun dan kunci pada kedudukannya.
 - a Tanda max▶**
Rendamkan rod pengadunan secara maksimum hingga tanda max▶ dalam campuran bahan, jika tidak terdapat risiko kejutan elektrik!
- 7 Bilah pengadun**
- 8 Jag pengadun**
Menggunakan jag pengadun akan mengelakkan bahan daripada terpercik.
- 9 Tudung**
Letakkan tudung di atas jag pengadun supaya makanan yang diproses tertutup.
- Aksesori*** (arahan berasingan)
- 10 Pemukul dengan gear**
- 11 Alat tambah pelecek dengan gear**
- 12 Pemotong universal XL dengan tudung**

13 Pemotong universal L dengan tudung dan bilah penghancur ais



14 Aksesori multifungsi dengan alat

15 Aksesori multifungsi dengan alat dan mesin hiris dadu

*sesetengah model

Jika pemotong universal tidak disertakan dengan pengadun tangan, ia boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 753122). Dengan pemotong universal, gunakan peralatan pada kuasa penuh untuk menyediakan lepa madu (mengikut resipi). Anda boleh menemui resipi dalam arahan pengendalian untuk penggunaan pemotong universal. Letakkan tudung di atas pemotong universal supaya bahan yang diproses tertutup.

Simbol dan penanda

Simbol	Maksud
	Ikut peraturan dalam arahan pengendalian.
	Tanda pada rod pengadunan Rendamkan rod pengadunan secara maksimum hingga tanda I dalam campuran bahan, jika tidak terdapat risiko kejutan elektrik!

Pengendalian

Peralatan ini sesuai untuk mengadun mayonis, sos, minuman campuran, makanan bayi serta buahan dan sayuran yang telah dimasak. Untuk memurikan sup.

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

Adalah disyorkan untuk menggunakan jag pengadun yang dibekalkan. Walau bagaimanapun, bekas lain yang sesuai juga boleh digunakan.

Amaran!

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

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

Rajah 3:

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

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

⚠ Risiko kejutan elektrik!

Rendamkan rod pengadunan secara maksimum hingga tanda max▶ dalam campuran bahan, jika tidak terdapat risiko kejutan elektrik!

- Tetapkan kelajuan yang dikehendaki dengan kawalan kelajuan (**Rajah 3-5**). Juga disarankan untuk menggunakan tetapan kelajuan rendah bagi cecair, makanan panas atau adunan (contohnya muesli di dalam yogurt) Tetapan kelajuan tinggi adalah disarankan bagi pemprosesan makanan yang lebih keras.
- Pegang pengadun tangan dan jag dengan kuat.
- Hidupkan pengadun tangan dengan menekan butang **ON** yang diperlukan.

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

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

- Lepaskan butang **ON** selepas pemprosesan.

Selepas menggunakan peralatan

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

Pembersihan

Maklumat penting

Peralatan tidak memerlukan penyelenggaraan! Pembersihan dengan teliti dapat melindungi peralatan daripada kerosakan dan ia akan terus berfungsi.

⚠ Risiko kejutan elektrik

Jangan rendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Sebelum mengendalikan peralatan, tanggalkan palam sesalur! Jangan gunakan pembersih stim!

Amaran!

Permukaan mungkin rosak. Jangan gunakan agen pembersih yang melelas.

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

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

Nota: Peralatan dengan kabel pilin: Jangan sesekali melilit kabel pada peralatan!

Penyelesaian masalah

Rosak

Peralatan mati semasa pengendalian

Langkah pemulihan

Ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan.

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

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

Resipi

Mayonis

1 biji telur (kuning telur dan putih telur)

1 sudu besar biji sawi

1 sudu besar jus lemon dan cuka

200-250 ml minyak

Garam, lada secukup rasa

Ramuan hendaklah berada pada suhu yang sama!

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

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

Sup sayur

300 g kentang
 200 g lobak
 1 batang saderi kecil
 2 biji tomato
 1 biji bawang
 50 g mentega
 2 l air
 Garam, lada secukup rasa

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

Doh krep

250 ml susu
 1 biji telur
 100 g tepung
 25 g mentega cair yang sejuk

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

Minuman susu adunan

1 gelas susu
 6 biji strawberi besar
 atau
 10 biji raspberi
 atau
 1 biji pisang (dihiris)

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

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

Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropas 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 Eropas 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

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。本機適用於家庭所需的處理量和處理時間。請勿超過規定所允許的最大處理量(參閱“配方”章節)。本機適用於切碎或混合食材。本機不適用於製作馬鈴薯泥(或類似的泥狀食材)。請使用“ProPuree”搗泥器處理這類食材。本機不得將其用於處理其他物質或物體。在製造商所允許的使用範圍內,可將其他配件用於額外用途上。本機僅限與所允許的原廠零件和配件一同使用。切勿將配件用於其他機器。
僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

重要安全須知

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,製造商不負任何責任。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。請勿讓孩童靠近本機和電源線,且不得讓孩童操作本機。請勿讓孩童將本機當成玩具。孩童不得對本機進行清潔和保養。

⚠ 觸電和火災危險!

- 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!
- 請勿將本機置於高溫表面(例如電磁爐)上或其附近。請勿讓電源連接線與高溫零件接觸,或在尖銳邊緣處拉動電源線。
- 請勿將主機浸泡在水中或在水龍頭下沖洗,也不要放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。
- 若您的機器落入水中或其他液體當中,不得再繼續使用該機器。
- 請將攪拌桿浸入混合食材至標記 **max▶**,否則可能造成觸電的危險!
- 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。

⚠ 受傷危險!

- 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。
- 驅動器在關機後仍會持續轉動一段時間。請等到驅動器完全停止運轉。
- 切勿將手伸到攪拌桿刀片中。切勿赤手清潔攪拌桿刀片。

⚠ 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。

⚠ 窒息的危險!

請勿讓孩童玩耍包裝材料。

⚠ 注意!

- 建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。請勿空轉機器。
- 攪拌杯不適用於微波爐。
- 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。

⚠ 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”參見第 16 頁

恭喜您購買了博世家用系列的新產品，您已經選擇了一款新潮而一流的家用電器。如需更多關於產品的詳細資訊，請瀏覽本公司網站。

目錄

使用須知	14
重要安全須知	14
總覽	15
符號和標記	16
操作	16
清潔	16
故障排除	16
配方	17
棄置	17
保證	17

總覽

請摺起圖解說明頁。

圖 A:

- 1 底座
- 2 電源線
- 3 速度控制
可無段調整最低 (●) 和最高 (12) 速度(僅能搭配按鈕 4a)之間的運轉速度。

4 ON(開)按鈕**a 可控制速度**

(使用速度控制 3)

b 超快速度

手持式攪拌器電源保持開啟，直到按下 ON(開)按鈕(a 或 b)為止。超快速度用於通用刀具(若交貨時隨附其中)。

5 釋放鈕

同時按下兩個釋放鈕即可以卸下攪拌器腳。

6 攪拌器腳

裝上攪拌器腳並鎖入定位。

a 標記 max▶|

請將攪拌桿浸入混合食材至標記 max▶|，否則可能造成觸電的危險!

7 攪拌器刀片**8 攪拌壺**

使用攪拌壺可防止食材濺出。

9 蓋子

將蓋子放在攪拌器腳上，以保存經過處理的食物。



配件*(單獨的使用說明書)

10 附齒輪的攪拌器**11 附齒輪的搗碎器附件****12 附蓋子的通用刀具 XL****13 附蓋子和碎冰刀的通用刀具 L****14 附工具的多功能配件****15 附工具和切丁器的多功能配件**

* 用於有些型號

如果手持式攪拌器未隨附通用刀具，可向客服中心訂購(訂購編號 753122)。裝上通用刀具時，使用本電器的所有動力準備打散蜂蜜(依照食譜)。您可以在通用刀具的操作說明中找到食譜。將蓋子放在通用刀具上，以保存經過處理的食材。

符號和標記

符號	含義
	請切實遵守使用說明書內的提示。
	攪拌桿的標記： 請將攪拌桿浸入混合食材至標記 max▶，否則可能造成觸電的危險！

操作

本電器適用於攪拌美乃滋、醬汁、調和飲料、嬰兒食物、煮過的水果和蔬菜。適用於煮純汁濃湯。

使用通用刀具切/切碎原料食物(洋葱、大蒜、藥草)！

建議使用隨附的攪拌壺。但也可以使用其他合適用的容器。

警告！

您使用的容器底部不可有任何突起或凹陷。

- 第一次使用本電器前，請清潔其所有零件。

圖 B:

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

資訊：食材中有一點液體可以讓本電器運轉更順暢。

⚠ 觸電危險！

請將攪拌桿浸入混合食材至標記 max▶，否則可能造成觸電的危險！

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

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

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

- 處理後放開 **ON**(開)按鈕。

使用本電器後

- 取下主電源插頭。
- 按下釋放鈕，然後從底座上卸下攪拌器腳。

清潔

重要資訊

本電器不需要維護。徹底清潔可防止本電器損壞並維護其功能。

⚠ 觸電風險

不可將底座浸入液體中，而且不可在洗碗機中清潔。清潔本電器前，拉出主電源插頭。不可使用蒸氣清潔器。

警告！

表面可能損壞。不可使用具研磨性的清潔劑。

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

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

註：本電器附螺旋纜線：

不可將纜線纏繞在本電器的周圍！

故障排除

故障

使用期間本電器電源關閉。

補救措施

過載保護功能已啟動。

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

如果無法排除故障，請聯絡客戶中心。

配方

美乃滋

1 個蛋(蛋黃和蛋白)

1 湯匙芥末

1 湯匙檸檬汁或醋

200-250 ml 油

用於調味的鹽、辣椒

食材的溫度必須相同!

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

要訣:根據此食譜,您也可以只用蛋黃製作美乃滋。但只能使用一半的油量。

蔬菜湯

300 g 馬鈴薯

200 g 紅蘿蔔

1 小枝芹菜

2 顆蕃茄

1 顆洋蔥

50 g 奶油

2 l 水

用於調味的鹽、辣椒

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

法國薄餅麵團

250 ml 牛奶

1 個蛋

100 g 麵粉

25 g 融化、冷卻的奶油

- 依指示順序將所有食材放入壺中,然後攪拌成光滑的麵團。

攪拌過的牛奶飲料

1 杯牛奶

6 顆大草莓

或

10 個漿果

或

1 根香蕉(已切片)

- 將食材放入壺中並攪拌。

- 加入糖以調味。

要訣:關於奶昔,加入一勺冰淇淋或使用很冰的牛奶。

棄置



本設備說明是根據歐洲電子及電氣舊設備準則2012/19/EU (廢棄電子及電氣設備WEEE)。

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

按照规程的使用

本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。请勿超过规定所允许的最大加工量(参见“食谱”章节)。本机器适用于切碎或混合食材。本机器不适用于制备土豆泥(或类似的泥状食材)。请使用“ProPuree”捣泥器加工这类食材。不得将机器用于加工其他物质或物体。在生产厂家所允许的使用范围内,可将其他附件零件用于附加用途上。本机器仅限与所允许的原厂零件和附件一同使用。切勿将附件零件用于其他机器。
仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

仔细阅读使用说明,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。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。

⚠ 电击和火灾危险!

- 仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电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!
- 请勿将机器置于高温表面(例如电炉)上或其附近。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在水龙头下冲洗,也不要放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁器。请勿用潮湿的双手操作本机器。
- 若您的机器落入水中或其他液体当中,不得再继续使用该机器。
- 请将搅拌脚浸入混合食材至标记 **max▶**,否则可能造成电击的危险!
- 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。

⚠ 受伤危险!

- 更换运行中会移动的附件或附加零部件之前,应关机并与电源断开。
- 驱动器在关机后仍会持续转动一段时间。请等到驱动器完全停止运行,才能进行调整。
- 切勿将手伸到搅拌脚刀片中。切勿赤手清洁搅拌脚刀片。

⚠ 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。

⚠ 窒息危险!

请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 注意!

- 建议加工完食材后应立即关机,勿让其长时间处于开机状态。请勿空转机器。
- 搅拌杯不适用于微波炉。
- 切勿将搅拌脚置于高温表面,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。

⚠ 重要!

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”参见第 20 页

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。若您想了解更多本公司产品的信息,请您登录官方网站查询。

目录

按照规程的使用.....	18
重要安全须知.....	18
概述.....	19
符号和标记.....	20
操作.....	20
清洁.....	20
故障排除.....	20
食谱.....	21
处置.....	21
保修.....	21

概述

请翻开图示页。

图 1:

- 1 底座装置**
- 2 电源线**
- 3 速度控件**
工作速度可在最低 (●) 和最高 (12) 速度之间调节(仅配合按钮 4a)。
- 4 ON 按钮**
 - a 可控速度**
(通过速度控件 3)
 - b 超快速度**
只要按下了 ON 按钮(a 或 b),手持式搅拌器就会保持开启。超快速度用于通用切刀(若已随附)。

5 释放按钮

要卸下搅拌器脚,请同时按下两个释放按钮。

6 搅拌器脚

连接搅拌器脚并锁定到位。

a 标记 max▶

请将搅拌脚浸入混合食材至标记 max▶,否则可能造成电击的危险!

7 搅拌器刀片**8 搅拌器壶**

使用搅拌器壶能够防止配料飞溅。

9 盖子

用盖子盖住搅拌器壶以保存加工后的食品。


附件*(单独的使用说明书)

10 带齿轮的搅拌器**11 带齿轮的捣碎器附件****12 带盖子的通用切刀 XL****13 带盖子和刨冰刀片的通用切刀 L****14 带工具的多功能配件****15 带工具和切丁器的多功能配件**

* 适用于部分型号

若手持式搅拌器未随附通用切刀,则可向客服订购(订购号 753122)。配合通用切刀 XL 可在全功率下用本电器加工糖糊(按照食谱)。您可以在通用切刀的操作说明中找到食谱。用盖子盖住通用切刀以保存加工后的配料。

符号和标记

符号	含义
	请切实遵守使用说明书内的提示。
max▶	搅拌脚的标记: 请将搅拌脚浸入混合食材至标记 max▶, 否则可能造成电击的危险!

操作

本电器适用于加工蛋黄酱、酱汁、混合饮料、婴儿食品、水果羹和蔬菜羹。适用于加工浓汤。

使用通用切刀将生食品(洋葱、大蒜、香草)切碎/剁碎!

建议使用随附的搅拌器壶。但是,也可使用其他合适的容器。

警告!

您所使用的容器底部不能带有任何凸起或凹陷。

- 首次使用本电器前,请清洁其所有零部件。

图 B:

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

信息:若配料中含有部分液体,则本电器的使用效果更佳。

⚠ 有电击危险!

请将搅拌脚浸入混合食材至标记 max▶, 否则可能造成电击的危险!

- 通过速度控件设定为所需的速度(图 B-5)。
建议将低速档用于加工液体、热食品以及混合(如酸奶中的麦片)。建议将高速档用于加工固体更多的食品。
- 紧握住手持式搅拌器和壶。
- 按所需的 **ON** 按钮, 开启手持式搅拌器。

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

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

- 加工完后松开 **ON** 按钮。

电器使用后

- 拔下电源插头。
- 按释放按钮并从底座装置上卸下搅拌器脚。

清洁

重要信息

本电器无需维护。彻底清洁可防止电器损坏并保持其功能正常。

⚠ 有电击危险

切勿将底座装置浸入液体中,不得放入洗碗机清洗。在清洁本电器前,请拔下电源插头!请勿使用蒸汽清洗装置!

警告!

否则可能会损坏表面。请勿使用磨蚀性清洁剂。

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

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

注:带螺旋电缆的电器:

切勿将电缆缠绕在电器上!

故障排除

故障

电器在使用时突然关闭。

补救措施

过载保护功能已被激活。

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

若故障无法消除,请与客服联系。

食谱

蛋黄酱

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

配料必须温度相同!

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

提示:按照本食谱,您也可以只用蛋黄来制作蛋黄酱。但使用的油量要减半。

蔬菜汤

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

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

法式薄饼面团

250 毫升牛奶
1 个鸡蛋
100 克面粉
25 克经融化和冷却的黄油

- 按照指明的顺序将所有配料放入壶中,然后混合成均匀的面团。

混合牛奶饮料

1 杯牛奶
6 个大草莓
或
10 颗覆盆子
或
1 个香蕉(切片)

- 将配料放入壶中并搅拌。
- 加糖调味。

提示:要制作奶昔,请加入一汤匙冰激凌或使用低温牛奶。

处置



请以环保方式处置包装。

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。

الوصفات

المايونيز

– 1 بيضة (صفار ومغ البيض)

– 1 ملعقة كبيرة مسطردة

– 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

– 200-250 مل زيت

– الملح والفلفل حسب الرغبة

ينبغي أن تتسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!

■ ضع كل المكونات في الوعاء.

■ ضع الساق الخلاط على أرضية الوعاء واستمر

في خلط المكونات (السرعة الشديدة Turbo) إلى

أن يتمزج الخليط.

■ قم برفع الخلاط المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة

العليا للخليط وإنزله مرة أخرى، إلى أن يجهر

المايونيز.

نصيحة: يمكنك وفقاً لهذه الوصفة إعداد المايونيز

أيضاً باستخدام صفار البيض فقط. ولا تستخدم عندئذ

إلا نصف كمية الزيت.

حساء الخضروات

– 300 جم بطاطس

– 200 جم جزر

– 1 قطعة كرفس صغيرة

– 2 قطعتين طماطم

– 1 قطعة بصل

– 50 جم زبدة

– 2 لتر ماء

– الملح والفلفل حسب الرغبة

■ قم بتقسير الطماطم وإزالة قلبها.

■ قم بتقطيع الخضروات بعد تنظيفها وغسلها على

هيئة قطع، وضعها في الزبد الساخن.

■ أضف الماء والملح.

■ اترك كل المكونات تغلي لمدة 20-25 دقيقة.

■ ارفع الوعاء من على الموقد.

■ قم باستخدام الخلاط لهرس الحساء في الوعاء.

■ يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

عجين فطائر الكريب

– 250 مل لبن

– 1 بيضة

– 100 جم طحين

– 25 جم زبد مبرد وذائب

■ ضع كل المكونات بالتتابع الموضح في الوعاء،

واستمر في الخلط إلى أن يصبح العجين ناعماً.

مشروبات ميلك شيك

– 1 كوب لبن

– 6 قطع فراولة كبيرة أو 10 العليق الأحمر أو

1 موزة (مقطعة شرائح)

■ ضع كل المكونات في الوعاء وقم بالخلط.

■ أضف سكر كما تريد.

نصيحة: لإعداد مشروب ميلك-شيك أضف كرة ثلج

إلى الخليط أو خذ لبناً شديد البرودة.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ

على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة

الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية

الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية

والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد

تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي

بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة

استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي

لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص

من الأجهزة 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.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي

إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفه في ماكينة غسل الأطباق. قبل البدء في أعمال التنظيف يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي! لا تستخدم جهاز التنظيف البخار!

تنبيه هام!

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.

ملاحظة:

مع الأجهزة ذات الكابل الملفوف:

لا تقم أبداً بلف الكابل حول الجهاز!

يراعى أن أداء الساق الخلط يصبح أفضل في حالة وجود سائل في المواد الغذائية المراد تحضيرها.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

لا تتجاوز العلامة **max** عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

■ اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق

ضبط سرعة الدوران **(الصورة 5-3B)**. في حالة

السوائل والخليط الساخن ومن أجل المزج (مثلاً الموسلي في الزبادي) يُوصى باستخدام درجة منخفضة من سرعة الدوران. ويوصى باستخدام الدرجات المرتفعة من سرعة الدوران من أجل إعداد المواد الغذائية الأكثر صلابة.

■ احرص على تثبيت الساق الخلط والوعاء.

■ قم بتشغيل الساق الخلط من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب.

عند التشغيل أبق على الساق الخلط مائلاً بدرجة طفيفة، من أجل تجنب حدوث امتصاص صلب في أرضية وعاء الخلط. يكون الساق الخلط 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 الساق الخلط 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.

التنظيف

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام جيداً.

تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

إذا تعذر التغلب على العطل، فاتصل من فضلك

بمركز خدمة العملاء.

15 ملحق إضافي متعدد الوظائف مع أدوات عمل وتجهيزة تقطيع مكعبات

* على حسب الطراز

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز. إذا لم تكن القطاعة المتنوعة الاستخدام موجودة داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبها من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 753122).

الرموز والعلامات

الرمز	المعنى
	يجب اتباع تعليمات دليل الاستعمال.
	علامة على ساق الخلط: لا تتجاوز العلامة max▶▶ عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

استخدام الجهاز

الجهاز مناسب لخلط المايونيز والصوص والكوكيتلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات المسلوقة. لتحضير أنواع الحساء.

استعمل القطاعة المتنوعة الاستخدام لغرض التفنيت / الهرس للمواد الغذائية النيئة (البصل، الثوم، الأعشاب،...).

يُوصى باستخدام وعاء الخلط المرفق عند العمل. لكن يمكن أيضًا استخدام أوعية أخرى مناسبة.

تنبيه هام!

يجب ألا تتسم أرضية الوعاء المُستخدم بأية ارتفاعات أو انخفاضات.

■ قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام الأول.

← الصورة B

- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- ضع ذراع الخلط على الجهاز الأساسي واتركه يتعشق في موضعه.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مرتفع.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

- 1 الجهاز الأساسي
 - 2 كابل الكهرباء
 - 3 ضبط سرعة الدوران
- سرعة الدوران قابلة للضبط دون درجات محددة ما بين أقل (●) وأعلى (12) سرعة دوران فقط بالارتباط مع الزر (4a).

4 زر التشغيل

يظل الساق الخلط مشغلاً طالما أن زر التشغيل

(a أو b) مضغوط.

a سرعة قابلة للضبط

(مع ضبط سرعة الدوران 3)

b السرعة الشديدة Turbo

تستخدم 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

أو المعدنيّ (حسب الطراز) وقم بتعشيقه.

a العلامة ▶▶ max

لا تتجاوز العلامة ▶▶ max عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

7 سكين ذراع الخلط

8 وعاء الخلط

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

9 الغطاء

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

ملحق * (أدلة تشغيل منفصلة)

- 10 مضرب البيض ذو التروس
- 11 التجهيزة العلوية للهراسة مع مجموعة التروس
- 12 قطاعة متنوعة الاستخدام XL مع غطاء
- 13 قطاعة متنوعة الاستخدام L مع غطاء وسكين تكسير مكعبات ثلج
- 14 ملحق إضافي متعدد الوظائف مع أدوات عمل

- 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!

- قبل تغيير ملحقات تكهيلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.
- بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- لا تمد يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقاً بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

- احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يتردد عند معالجته.

⚠️ خطر الاختناق!

- يجب عدم السماح لأطفال باللعب بمواد التغليف.

⚠️ تنبيه!

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية.
- وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
- لا تضع ذراع الخلاط 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.

⚠️ هام!

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

← «التنظيف» انظر صفحة ar-4

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	الرموز والعلامات
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	التنظيف
ar-4	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-5	الوصفات
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

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. لا تتجاوز الكميات المسموح بها (انظر «الوصفات»). الجهاز مصمم لتفتيت أو خلط المواد الغذائية. الجهاز غير مصمم لإعداد البطاطس البوريه (أو بوريه المواد الغذائية متشابهة الكثافة). ولذلك استخدم أداة الهرس ProPuree. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! في حالة قيامكم بإعطاء الجهاز لشخص آخر يرجى منكم تسليمه إرشادات الاستخدام هذه سوياً مع الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية 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. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية وخطر حدوث حريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. لا يستخدم إلا إذا لم يكن في التوصيلات أو الجهاز أي أضرار. لا يسمح بإجراء أية أعمال إصلاح، مثل استبدال كبل إمداد بالكهرباء تالف، إلا من قبل خدمة العملاء التابعة لشركتنا، وذلك لتجنب تعريض أشخاص أو أشياء للخطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- يحظر مطلقاً غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلثان.
- عندما يسقط جهازك في الماء أو في سائل آخر، فلا يُسمح بمواصلة استعمال الجهاز.
- لا تتجاوز العلامة ▶ max عند غمس ساق الخلط في المواد المطلوب خلطها، وإلا ستعرض لخطر الصدمة الكهربائية!

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 Shqipërisë, 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 Kavajës,
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 2a
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.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 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. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chaussee 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
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanriou 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
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
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
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
<mailto:servicenet@servicenet.ee>
www.simson.ee

Renneri Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn

Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
<mailto:klienditeenindus@renerk.ee>
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
<mailto:hooldus@eliser.ee>
www.kodumasinat-remont.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
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 sn/puhelu
+ 7 sn/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 sn/puhelu
+ 17 sn/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0.40 € / min
+ prix appel

<mailto:soa-bosch-conso@bshg.com>
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 Service 0.40 € / min
+ prix appel

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, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277701
Τηλέφωνο: 181 82
mailto:nkf-CustomerService@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 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
Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +36 80-200-201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
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, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
(exclude public holidays)

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 800 829 120
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Anackiy A.N. PTN-Service
Kuyshi Dina str.23/1 N3
Astana
Tel.: 717 236 64 55
mailto:ptnservice@mail.ru
Technodom Service
Utegen Batira Str. 73
480096 Almaty
Tel.: 727 258 85 44
mailto:lsr@technodom.kz
www.technodom.kz
Kombitechnocentr
Zhambyl st. 117
480096 Almaty
Tel.: 727 338 45 55
mailto:cts_pavel@bk.ru
www.cts.kz

TOO Evrika Service
Shimkent, Riskulova 22.
Shimkent 160018
Tel.: 727 252 44 63 75
mailto:evrika_kz@mail.ru
www.evrika.com

AV SERVICE

Abulhair hana Str. 51
Uralsk 090000
Tel.: 711 293 99 49
mailto:oastafiev@avservice.kz
www.avservice.kz

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

UAB "AG Service"
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, Zl Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulju iela 70c
1067 Riga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiku iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Цуцева 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, Македония

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenece@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. Maadheii, Majeedhee Magu Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv

NL Nederlande, 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
Grensesvingen 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.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

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,
Sociedade Unipessoal, 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, 15
119071 Москва
тел.: 8 (800) 200 29 61
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.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@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.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 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.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
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 bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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:bshstzn-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


Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
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

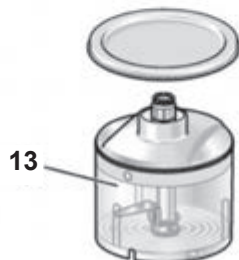
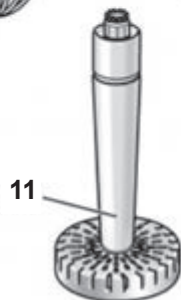
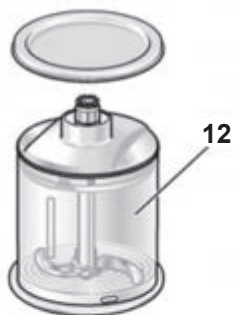
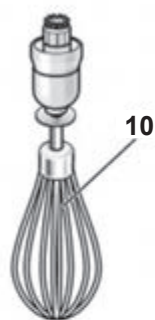
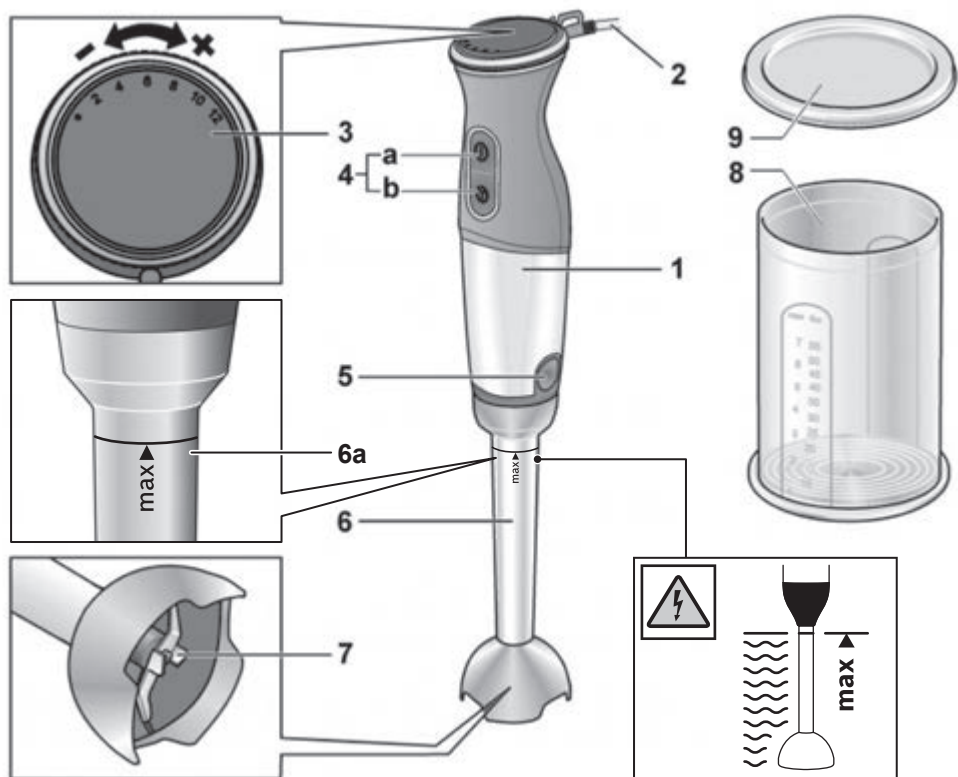
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



8001089367

971108

A

B