



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

ErgoMixx

MS62B6190G

[en]	Instruction manual	Hand blender	3
[ms]	Arahan pengendalian	Pengadun tangan	11
[zf]	使用説明書	手提攪拌棒	20
[zh]	使用说明书	手持式攪拌棒	26
[ar]	إرشادات الاستخدام	المضرب العصا	39

Intended use

Read and follow the user manual carefully and keep for future reference! When passing on the appliance, enclose these instructions.

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 intended for domestic use and the household environment only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. The appliance is only suitable for cutting up or mixing food. It must not be used for processing other substances or objects. Use the appliance only with genuine parts and accessories.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are given supervision or instruction concerning safe use of the appliance 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. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Safety information

Warning

Risk of electric shock and fire

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.

Never leave the appliance unattended while it is switched on! We recommend that the appliance is never switched on for longer than necessary to process the ingredients.

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 water or place it in the dishwasher. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Do not immerse the appliance in the ingredients above the connection point of the blender foot and base unit.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error.

⚠ Warning

Risk of injury

Care should be taken when handling sharp cutting blades and emptying the bowl as well as during cleaning. Prior to replacing accessories or additional parts that are moved during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill. Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands. Use a brush.

Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided! Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands.

To insert and remove the universal blade, grasp by the plastic only. Clean with a brush.

Never grasp the sharp blades or edges of the cutter inserts. Take hold of them by the edge only. Note the shape and position when inserting into the carrier disc. Clean with a brush. Take hold of the carrier disc by the designated recessed grips only. The accessory must be completely assembled before use. When working with the multifunction accessory, the base unit should be switched on only when the gear attachment has been fitted and is screwed on tight.

⚠ Warning

Risk of scalding

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Never place the blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave boiling food to cool down to 80 °C or less before processing. Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

⚠ Warning

Risk of suffocation

Do not allow children to play with the packaging material.

⚠ Important!

The blender jug is not suitable for use in the microwave.

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

The bowl of the multifunction accessory is not microwave-safe.

Never immerse the lid with gears in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Check that there are no foreign objects in the feed chute or in the bowl.

Do not insert objects (e.g. knives, spoons) in the feed chute in or the bowl. Never work with the hand blender/blender foot in the bowl of the multifunction accessory.

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or if it has not been used for a long period. → *“Cleaning” see page 8*

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

Contents

Intended use.....	3
Safety information.....	3
Overview.....	5
Operation.....	5
Cleaning.....	8
Troubleshooting.....	8
Recipes and tips.....	9
Disposal.....	10
Guarantee.....	10

Overview

→ 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 Adjustable speed

(with speed control 3)

b Turbo speed

Used for processing food at maximum speed. The speed setting does not affect use of the **Turbo** button.

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.

7 Blender blade

8 Blender jug

Using the blender jug will prevent ingredients from splashing.

9 Lid

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

Whisk

10 Whisk

11 Gear attachment

Multifunction accessory

12 Bowl

13 Universal blade

14 Carrier disc for disc inserts

15 Disc inserts

a Slicing insert – coarse

b Slicing insert – fine

c Shredding insert – medium

d Grating disc insert – coarse

16 Lid with gears

17 Pusher

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. 12027758).

Operation

Warning!

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

- Clean all parts before using for the first time.

Blender foot

The blender foot is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables.

For puréeing soups.

We recommend you use the blender jug provided. Other suitable receptacles can however also be used.

→ Fig. B

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

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

- Set the required speed with the speed control (Fig. B-5). When mixing liquids and hot food and when mixing in (e.g. muesli into yoghurt), it is recommended using a low speed setting. The high speed settings are recommended for processing more solid foods.
- Hold the hand blender and jug firmly.
- 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 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:

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

Whisk

For whipping cream, beating egg whites and milk froth from hot milk (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C) as well as for making sauces and desserts.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

→ Fig. C

- Put the food in the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. → Fig. C-3

- Insert the mains plug.
- Set the required speed using the speed control (recommendation: high setting).
- Grip the base unit and blender jug and press the required On button.
- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Disconnect the mains plug.
- Hold down both release buttons and remove the whisk with the gear attachment from the base unit.
- Remove the whisk from the gear attachment.

Multifunction accessory

The multifunction accessory is suitable for cutting and shredding food.

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the bowl while the appliance is operating. Always use the pusher to add ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

When working with the multifunction accessory, the base unit may only be switched on when the lid has been fitted and screwed on tight.

Warning!

Multifunction accessory must be completely assembled before use!

Caution!

Before cutting up meat, remove gristle, bones and sinews.

The multifunction accessory is not suitable for cutting up very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) or frozen food (fruit, etc.).

Warning!

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. → Fig. 6
After each operation cycle allow the appliance to cool down to room temperature.

Universal blade

For cutting up meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds.

⚠ Risk of injury from sharp blade!

Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands.
Take hold of the universal blade by the plastic handle only.
Clean with a brush.

→ Fig. 10

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert universal blade.
- Add food.

Warning!

Universal blade must be positioned upright in the bowl so that the lid fits correctly (Fig. 10-3).

- Place the lid on the bowl and turn all the way anticlockwise.

Note: If fitting the lid is a bit stiff, turn the three-piece coupling on the underside of the attachment slightly and try again.

- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the pusher.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and multifunction accessory firmly and switch on the appliance (**turbo** setting).
- To add more ingredients, release the On button. Wait until the tool comes to a standstill.
- Remove the pusher and add ingredients through the filling opening.
- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Disconnect the mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn lid clockwise and remove from the bowl.
- Take hold of the universal blade by the plastic handle and remove.

Carrier disc with disc inserts**Slicing insert – coarse**

Set speed control to low speed to slice: cucumbers, carrots and potatoes.

Slicing insert – fine

Set speed control to low speed to slice: cucumbers, carrots, beetroot and courgettes.

Shredding insert – medium

Set speed control to high speed to shred: apples, carrots, cheese and white cabbage.

Grating disc insert – coarse

Set speed control to high speed to grate: potatoes for dumplings and potato pancakes; fruit and vegetables for salads. It must not be used for grating carrots.

Caution!

The disc inserts must not be used for cutting up very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).

The disc inserts are only suitable to a limited extent for processing fibrous foods (leek, celery and rhubarb).

⚠ Risk of injury from sharp blade!

Exercise particular caution when handling the inserts! Note the shape and position of the insert when inserting into the carrier disc. Take hold of the carrier disc by the designated recessed grips only. Do not reach into the filling opening. Only use the pusher when adding more ingredients.

→ Fig. 11

- Place the bowl on a smooth and clean work surface.
- Put the required insert into the carrier disc. **Note the shape and position (Fig. 11-1)!**
- Take hold of carrier disc by the recessed grips and insert into the bowl.

- Place the lid on the bowl and turn all the way anticlockwise.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control.
- Hold the base unit and multifunction accessory firmly and switch the appliance on.
- Add the ingredients for slicing or shredding through the filling opening.
- When pushing down ingredients for slicing or shredding, only apply light pressure to the pusher.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the ingredients for slicing or shredding reach the carrier disc.

- Release the On button after processing.

After using the appliance:

- Disconnect the mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn lid clockwise and remove from the bowl.
- Grip the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
- Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. 8).

Cleaning

The appliance and the tools used must be thoroughly cleaned after each use.

Risk of electric shock!

Disconnect the mains plug before cleaning it.

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

Do not steam-clean the appliance!

Warning!

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

Tip: When processing foods such as red cabbage and carrots, plastic parts may become discoloured. This can however be removed with a few drops of cooking oil.

- Disconnect the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then rub dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.
- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Whisk

Warning!

Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

- The whisk can be cleaned in the dishwasher.
- Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Multifunction accessory

Warning!

Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not clean in the dishwasher.

- Wipe the lid with a damp cloth only or rinse briefly under running water.
- The bowl, universal blade, carrier discs and disc inserts are dishwasher-safe.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become deformed.

Troubleshooting

Fault

Appliance switches off during use.

Solution

The overload protection device is activated.

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

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

Recipes and tips

Mayonnaise

Tool: blender foot

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

Ingredients must all be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place the hand blender on the bottom of the jug and blend the ingredients (**turbo** setting) until the mixture emulsifies.
- Slowly lift 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 only use half the amount of oil.

Vegetable soup

Tool: blender foot

- 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.
- Clean, wash and chop the vegetables and sauté in 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 to taste.

Batter for crêpes

Tool: blender foot

- 250 ml milk
- 1 egg
- 100 g flour
- 25 g melted, cooled butter
- Put all ingredients in the jug in the order indicated and blend into a smooth batter.

Blended milk drinks

Tool: blender foot

- 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.

Potato patties

Tool: Multifunction accessory (Grating disc insert)

- 500 g potatoes
- 1 large egg
- 3 tbsp flour
- Salt and pepper to taste
- Peel the potatoes and grate them.
- Then mix the potatoes, eggs, flour, salt and pepper.
- If the mixture is too liquid, add some more flour.
- Heat the oil in a pan, then take a large spoonful of the mixture and put into the oil and make patty shapes. Fry on both sides until golden.

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.

Tujuan penggunaan

Baca dan ikut manual pengguna dengan teliti dan simpan untuk rujukan masa depan! Apabila menyampaikan perkakas, sertakan arahan ini.

Sekiranya arahan untuk penggunaan perkakas yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengilang terhadap apa-apa kerosakan yang terhasil akan dikecualikan.

Perkakas ini bertujuan untuk kegunaan domestik dan persekitaran isi rumah sahaja. Gunakan perkakas ini hanya untuk memproses jumlah makanan yang biasa sepanjang tempoh masa yang normal bagi kegunaan domestik.

Perkakas ini hanya sesuai untuk memotong atau mengadun makanan. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses bahan atau objek lain. Gunakan perkakas hanya dengan bahagian dan aksesori tulen.

Perkakas ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai keupayaan fizikal, deria atau mental yang kurang atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan sekiranya mereka diberikan pengawasan atau arahan mengenai penggunaan selamat perkakas ini dan sekiranya mereka memahami bahaya yang terlibat.

Jauhkan kanak-kanak dari perkakas dan kabel yang tersambung serta jangan biarkan mereka gunakan perkakas. Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan perkakas. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.

Maklumat keselamatan

Amaran

Risiko kejutan elektrik dan kebakaran

Hanya gunakan perkakas di dalam rumah pada suhu bilik dan sehingga 2000 m di atas paras laut.

Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat perkadaran. Jangan gunakan perkakas jika kord kuasa atau perkakas telah rosak. Hanya khidmat pelanggan kami yang boleh membaiki perkakas, misalnya dengan menggantikan kord kuasa yang rosak, untuk mengelakkan bahaya. Jangan sambungkan perkakas ke suis pemasa atau soket yang boleh dikendalikan dari jauh.

Jangan tinggalkan perkakas tanpa pengawasan semasa dihidupkan! Kami mengesyorkan supaya perkakas tidak dihidupkan lebih lama daripada yang diperlukan untuk memproses bahan. Jangan letakkan perkakas di atas atau berhampiran dengan permukaan panas, seperti hob.

Kord kuasa tidak boleh bersentuhan dengan bahagian yang panas atau ditarik melalui tepi tajam.

Jangan rendam unit asas di dalam air atau letakkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan perkakas dengan tangan yang lembap dan jangan kendalikan tanpa muatan. Jangan rendam perkakas di dalam bahan di atas titik sambungan tapak pengadun dan unit asas.

Perkakas mesti selalu diputuskan sambungan daripada sesalur kuasa selepas setiap penggunaan, apabila ia tidak diselia, sebelum pemasangan, penceriaan atau pembersihan dan sekiranya berlaku kesilapan.

Amaran **Risiko kecederaan**

Berjaga-jaga semasa mengendalikan bilah pemotong yang tajam dan semasa mengosongkan mangkuk serta semasa pembersihan. Sebelum menggantikan aksesori atau bahagian tambahan yang dialihkan semasa operasi, perkakas mesti dimatikan dan diputuskan sambungan daripada sesalur kuasa. Jangan pasang atau keluarkan aksesori sehingga perkakas berhenti sepenuhnya. Jangan genggam bilah di tapak pengadun. Jangan bersihkan bilah di tapak pengadun dengan tangan terdedah. Gunakan berus.

Jangan masukkan tangan ke dalam pelongsor suapan. Hanya gunakan penolak yang disediakan! Jangan sentuh tepi tajam bilah serba guna dengan tangan terdedah. Untuk memasukkan dan mengeluarkan bilah serba guna, pegang pada plastik sahaja. Bersihkan dengan berus.

Jangan pegang bilah tajam atau tepi sisipan pemotong. Pegang pada pinggir sahaja. Perhatikan bentuk dan kedudukan apabila memasukkan ke dalam cakera pembawa. Bersihkan dengan berus. Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk yang ditetapkan sahaja. Aksesori mestilah dipasang dengan sempurna sebelum digunakan. Apabila mengendalikan aksesori berbilang fungsi, unit asas harus dihidupkan hanya apabila alat tambah gear dipasang dan diskru dengan ketat.

Amaran **Risiko melecur**

Berhati-hati apabila memproses makanan panas. Makanan panas mungkin terpercik semasa pemrosesan. Jangan letakkan tapak pengadun pada permukaan yang panas atau gunakan untuk makanan yang sangat panas. Biarkan makanan yang mendidih menjadi sejuk hingga 80 °C atau kurang sebelum diproses. Sebelum menggunakan pengadun tangan di dalam periuk memasak, alihkan periuk daripada plat panas.

⚠️ Amaran **Risiko kelemasan**

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

⚠️ Penting!

Jag pengadun tidak sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Jangan masukkan pemukul ke dalam unit asas tanpa alat tambah gear. Jangan rendam alat tambah gear di dalam cecair dan jangan basuh di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Mangkuk aksesori multifungsi tidak sesuai untuk ketuhar gelombang mikro. Jangan rendam penutup dengan gear di dalam cecair atau biarkan di bawah air yang mengalir dan jangan basuh di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Pastikan tiada objek asing di dalam pelongsor suapan atau di dalam mangkuk.

Jangan masukkan objek (misalnya pisau, sudu) di dalam pelongsor suapan atau mangkuk. Jangan gunakan pengadun tangan/tapak pengadun di dalam mangkuk aksesori berbilang fungsi.

Penting untuk bersihkan perkakas dengan teliti selepas setiap penggunaan atau jika ia tidak digunakan bagi tempoh yang lama.

→ *“Pembersihan” lihat halaman 17*

Tahniah kerana membeli perkakas **BOSCH** baharu anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di laman web kami.

Kandungan

Tujuan penggunaan.....	11
Maklumat keselamatan.....	11
Kandungan	13
Gambaran keseluruhan	13
Pengendalian.....	14
Pembersihan	17
Penyelesaian masalah	17
Resipi dan petua.....	18
Arahan tentang pelupusan	19
Syarat-syarat waranti.....	19

Gambaran keseluruhan

→ Rajah **Ⓐ**

1 Unit asas

2 Kord kuasa

3 Kawalan kelajuan

Kelajuan kendalian boleh diselaraskan secara berterusan antara kelajuan terendah (●) dengan tertinggi (12) (hanya berhubung dengan butang 4a).

4 Butang Hidup

Pengadun tangan kekal terpasang selagi butang Hidup (**a** atau **b**) ditekan.

a Kelajuan boleh laras

(dengan kawalan kelajuan **3**)

b Kelajuan turbo

Digunakan untuk memproses makanan pada kelajuan maksimum. Tetapan kelajuan tidak menjejaskan penggunaan butang **Turbo**.

5 Butang pelepas

Untuk menanggalkan tapak pengadun, tekan kedua-dua butang pelepas pada masa yang sama.

6 Tapak pengadun

Pasang tapak pengadun dan kunci pada kedudukannya.

7 Bilah pengadun

8 Jag pengadun

Menggunakan jag pengadun akan mengelakkan bahan daripada terpercik.

9 Penutup

Letakkan penutup pada jag pengadun untuk memastikan bahan yang diproses berada di dalamnya.

Pemukul

10 Pemukul

11 Alat tambah gear

Aksesori berbilang fungsi

12 Mangkuk

13 Bilah serba guna

14 Cakera pembawa bagi sisipan cakera

15 Sisipan cakera

- a Sisipan penghiris – kasar
- b Sisipan penghiris – halus
- c Sisipan pencincang - sederhana
- d Sisipan cakera pamarut – kasar

16 Penutup dengan gear

17 Penolak

Dengan pemotong serba guna, anda boleh menggunakan perkakas pada kuasa penuh. Sekiranya pemotong serba guna tidak disertakan dengan pengadun tangan, ia boleh dipesan daripada khidmat pelanggan (nombor pesanan *12027758).

Pengendalian

Amaran!

Bahagian bawah bekas yang digunakan tidak boleh mempunyai apa-apa bonggol atau takuk di dalam.

- Bersihkan semua bahagian sebelum menggunakan untuk kali pertama.

Tapak pengadun

Tapak pengadun sesuai untuk mengadun mayonis, sos, minuman campuran, makanan bayi serta buah-buahan dan sayur-sayuran yang telah dimasak.

Untuk memurikan sup.

Kami mengesyorkan anda menggunakan jag pengadun yang disediakan. Walau bagaimanapun, bekas lain yang sesuai juga boleh digunakan.

→ Rajah B

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

Perkakas berfungsi dengan lebih baik jika terdapat cecair di dalam bahan.

- Tetapkan kelajuan yang dikehendaki dengan kawalan kelajuan (**Rajah B-5**). Apabila mengadun cecair dan makanan panas serta apabila mengadun dalam (misalnya muesli ke dalam yogurt), disarankan menggunakan tetapan kelajuan rendah. Tetapan kelajuan tinggi disyorkan untuk memproses makanan pepejal.
- Pegang pengadun tangan dan jag dengan kuat.
- Hidupkan pengadun tangan dengan menekan butang Hidup yang diperlukan.

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

Untuk mengelakkan bahan daripada terpercik, jangan tekan butang Hidup sehingga tapak pengadun telah terbenam di dalam bahan.

Sentiasa matikan pengadun tangan sebelum dikeluarkan daripada bahan.

- Lepaskan butang Hidup selepas memproses.

Selepas gunakan perkakas:

- Putuskan sambungan palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan tapak pengadun daripada unit asas.

Pemukul

Untuk membuat krim putar, pemukul putih telur dan buih susu daripada susu panas (maks. 70 °C) dan susu sejuk (maks. 8 °C) dan juga untuk membuat sos dan pencuci mulut.

⚠ Risiko melecur!

Apabila memproses susu panas, gunakan bekas yang tinggi dan sempit untuk mengadun. Susu panas boleh terpercik dan melecurkan anda.

→ Rajah 3

- Masukkan makanan ke dalam jag pengadun.
- Letakkan alat tambah gear pada unit asas dan kunci pada kedudukannya.
- Masukkan pemukul ke dalam alat tambah gear dan kunci pada kedudukannya.

Amaran!

Jangan masukkan pemukul ke dalam unit asas tanpa alat tambah gear. → **Rajah 3-3**

- Masukkan palam sesalur.
- Tetapkan kelajuan yang dikehendaki menggunakan kawalan kelajuan (cadangan: tetapan tinggi).
- Genggam unit asas dan jag pengadun dan tekan butang Hidup yang dikehendaki.
- Lepaskan butang Hidup selepas pemprosesan.

Selepas menggunakan perkakas:

- Putuskan sambungan palam sesalur.
- Tekan kedua-dua butang pelepas dan tanggalkan pemukul dengan alat tambah gear daripada unit asas.
- Tanggalkan pemukul daripada alat tambah gear.

Aksesori berbilang fungsi

Aksesori berbilang fungsi ini sesuai untuk memotong dan mencincang makanan.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan masukkan tangan ke dalam mangkuk semasa perkakas sedang beroperasi. Sentiasa gunakan penolak untuk menambah bahan. Selepas dimatikan, pemacu akan terus berputar untuk masa yang singkat. Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya. Apabila mengendalikan aksesori multifungsi, unit asas hanya boleh dihidupkan apabila penutup telah dipasang dan diskru dengan ketat.

Amaran!

Aksesori berbilang fungsi mestilah dipasang dengan sempurna sebelum digunakan!

Peringatan!

Sebelum memotong daging, keluarkan rawan, tulang dan urat. Aksesori berbilang fungsi tidak sesuai untuk memotong makanan yang sangat keras (biji kopi, lobak putih, buah pala) dan makanan sejuk beku (buah-buahan dan sebagainya).

Amaran!

Sentiasa patuhi kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual.

→ Rajah 3

Selepas setiap kitaran pengendalian biarkan perkakas untuk menyejuk sehingga suhu bilik.

Bilah serba guna

Untuk memotong daging, keju keras, bawang, herba, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, kacang dan badam.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan sentuh tepi tajam bilah serba guna dengan tangan terdedah. Pegang bilah serba guna pada pemegang plastik sahaja. Bersihkan dengan berus.

→ **Rajah D**

- Letakkan mangkuk pada permukaan kerja yang rata dan bersih.
- Sisipkan bilah serba guna.
- Tambah makanan.

Amaran!

Bilah serba guna mesti berkedudukan tegak di dalam mangkuk supaya penutup dapat dipasang dengan betul (**Rajah D-3**).

- Letakkan penutup pada mangkuk dan putar mengikut lawan arah jam.

Perhatian: Sekiranya agak susah untuk memasang penutup, putarkan gandingan tiga keping di bahagian bawah alat tambah dan cuba lagi.

- Letakkan unit asas pada alat tambah dan kunci pada kedudukannya.
- Masukkan penolak.
- Masukkan palam sesalur.
- Pegang unit asas dan aksesori berbilang fungsi dengan kuat dan hidupkan perkakas (tetapan **turbo**).
- Untuk menambah lebih banyak bahan, lepaskan butang Hidup. Tunggu sehingga alat berhenti sepenuhnya.
- Keluarkan penolak dan tambah bahan melalui pembukaan pengisian.
- Lepaskan butang Hidup selepas pemprosesan.

Selepas menggunakan perkakas:

- Putuskan sambungan palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit asas daripada alat tambah.
- Putarkan penutup mengikut arah jam dan tanggalkan daripada mangkuk.
- Pegang bilah serba guna pada pemegang plastik dan tanggalkan.

Cakera pembawa dengan sisipan cakera

Sisipan penghiris – kasar

Tetapkan kawalan kelajuan pada kelajuan rendah untuk memotong: timun, lobak merah dan kentang.

Sisipan penghiris – halus

Tetapkan kawalan kelajuan pada kelajuan rendah untuk memotong: timun, lobak merah, ubi bit dan zukini.

Sisipan pencincang – sederhana

Tetapkan kawalan kelajuan pada kelajuan tinggi untuk mencincang: epal, lobak merah, keju dan kubis putih.

Sisipan cakera pamarut – kasar

Tetapkan kawalan kelajuan pada kelajuan tinggi untuk memarut: kentang untuk ladu dan penkek kentang; buah-buahan dan sayur-sayuran untuk salad. Ia tidak boleh digunakan untuk memarut lobak merah.

Peringatan!

Sisipan cakera tidak boleh digunakan untuk memotong makanan yang sangat keras (keju Parmesan, coklat).

Sisipan cakera hanya sesuai secara terhad untuk memproses makanan berserat (lik, saderi dan rubarb).

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Berhati-hati terutamanya ketika mengendalikan sisipan! Perhatikan bentuk dan kedudukan sisipan apabila memasukkan ke dalam cakera pembawa. Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk yang ditetapkan sahaja. Jangan masukkan tangan ke dalam pembukaan pengisian. Hanya gunakan penolak apabila menambahkan lebih banyak bahan.

→ **Rajah E**

- Letakkan mangkuk pada permukaan kerja yang rata dan bersih.
- Masukkan sisipan yang dikehendaki ke dalam cakera pembawa. **Perhatikan bentuk dan kedudukan (Rajah E-1)!**
- Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk dan masukkan ke dalam mangkuk.
- Letakkan penutup pada mangkuk dan putar mengikut lawan arah jam.
- Letakkan unit asas pada alat tambah dan kunci pada kedudukannya.
- Masukkan palam sesalur.
- Tetapkan kelajuan yang dikehendaki menggunakan kawalan kelajuan.
- Pegang unit asas dan aksesori berbilang fungsi dengan kuat dan hidupkan perkakas.

- Tambahkan bahan untuk dihiris atau dicincang melalui pembukaan pengisian.
- Apabila menolak bahan ke bawah untuk dihiris atau dicincang, hanya gunakan tekanan ringan pada penolak.

Amaran!

Kosongkan mangkuk sebelum ia menjadi begitu penuh sehingga bahan untuk dihiris atau dicincang mencapai cakera pembawa.

- Lepaskan butang Hidup selepas pemprosesan.

Selepas menggunakan perkakas:

- Putuskan sambungan palam sesalur.
- Tekan butang pelepas dan tanggalkan unit asas daripada alat tambah.
- Putarkan penutup mengikut arah jam dan tanggalkan daripada mangkuk.
- Pegang cakera pembawa pada pemegang berlekuk dan angkat keluar daripada mangkuk.
- Terbalikkan cakera pembawa dan tekan sisipan keluar dari bahagian bawah dengan cermat (**Rajah 13**).

Pembersihan

Perkakas dan alat yang digunakan mesti dibersihkan dengan teliti selepas setiap penggunaan.

⚠️ Risiko kejutan elektrik!

Putuskan sambungan palam sesalur sebelum membersihkan.

Jangan rendam unit asas di dalam cecair dan jangan basuh di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Jangan bersihkan perkakas dengan stim!

Amaran!

Permukaan mungkin rosak. Jangan gunakan agen pembersih yang melelas.

Petua: Apabila memproses makanan seperti kubis merah dan lobak merah, bahagian plastik mungkin berubah warna. Bagaimanapun, ini boleh ditanggalkan dengan beberapa titisan minyak masak.

- Putuskan sambungan palam sesalur.
- Lap unit asas dengan kain lembap dan kemudian lap kering.

- Jag pengadun boleh dibersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Bersihkan tapak pengadun di dalam mesin basuh 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.

Pemukul

Amaran!

Jangan rendam alat tambah gear di dalam cecair dan jangan basuh di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- Pemukul boleh dibersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Lap alat tambah gear dengan kain lembap sahaja.

Aksesori berbilang fungsi

Amaran!

Jangan rendam penutup aksesori multifungsi di dalam cecair dan jangan bersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- Lap penutup dengan kain lembap sahaja atau bilas seketika di bawah air yang mengalir.
- Mangkuk, bilah serba guna, cakera pembawa dan sisipan cakera selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Jangan sendal bahagian plastik di dalam mesin basuh pinggan mangkuk kerana ia boleh menjadi cacat.

Penyelesaian masalah

Kerosakan

Perkakas mati semasa penggunaan.

Penyelesaian

Peranti perlindungan beban lebih diaktifkan.

- Matikan perkakas dan putuskan sambungan palam sesalur.

- Biarkan peranti untuk menyejuk selama kira-kira 1 jam untuk menyahaktifkan peranti perlindungan beban lebih.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

Resipi dan petua

Mayonis

Alat: tapak pengadun

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

Semua bahan hendaklah berada pada suhu yang sama!

- Letakkan bahan di dalam jag.
- Letakkan pengadun tangan di bahagian bawah jag dan adunkan bahan (tetapan **turbo**) sehingga campuran teremulsi.
- Angkat pengadun yang dihidupkan secara perlahan-lahan setakat pinggir atas campuran dan turunkan semula sehingga mayonis siap.

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

Sup sayur

Alat: tapak pengadun

- 300 g kentang
- 200 g lobak merah
- 1 batang saderi yang kecil
- 2 biji tomato
- 1 biji bawang besar
- 50 g mentega
- 2 l air
- Garam dan lada secukup rasa
- Buangkan kulit dan biji tomato.
- Bersihkan, basuh dan potong sayuran dan saute dalam mentega panas.
- Tambah air dan garam.
- Biarkan masak selama 20-25 min.
- Angkat periuk dari dapur.
- Purikan sup di dalam periuk dengan pengadun.

- Perasakan dengan garam dan lada secukup rasa.

Bater untuk krep

Alat: tapak pengadun

- 250 ml susu
- 1 biji telur
- 100 g tepung gandum
- 25 g mentega yang dicairkan, disejukkan
- Masukkan semua bahan ke dalam jag mengikut urutan yang dinyatakan dan adun sehingga bater menjadi halus dan sebatu.

Minuman susu adunan

Alat: tapak pengadun

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

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

Patti kentang

Alat: Aksesori berbilang fungsi (Sisipan cakera pamarut)

- 500 g kentang
- 1 biji telur besar
- 3 sudu besar tepung
- Garam dan lada secukup rasa
- Kupas dan parut kentang.
- Kemudian adun kentang, telur, tepung, garam dan lada.
- Jika adunan terlalu cair, tambahkan lebih banyak tepung.
- Panaskan minyak di dalam kualiti, kemudian ambil satu senduk besar adunan, masukkan ke dalam minyak dan buat bentuk patti. Goreng di kedua-dua belah sehingga warna keemasan.

Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

Syarat-syarat waranti

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.

Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.

Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

用途

請仔細閱讀並遵循本使用說明書，並妥善保管以備日後查閱！移交電器時，請務必附上這些說明文件。

若未遵守正確使用本產品的說明，製造商對任何由此所造成的損壞概不承擔任何責任。

本電器僅供家庭和居家環境使用。僅限將本電器在家用正常時間內供處理家庭正常的食物量。

本電器僅適用於切碎或混合食物。不可用於處理其他物體或物質。本電器僅限搭配原廠零件和配件使用。

身體、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相關經驗和／或知識的人士，必須在負責其安全人員的監督下且了解電器安全及相關危險的人員指導下才可使用本電器。請讓孩童遠離本電器及電源線，且不要任其使用本電器。請勿讓兒童玩耍本電器。除非在監督下，否則不得由孩童進行清潔及維護的工作。

安全資訊

⚠ 警告

觸電和發生火災的風險

本電器僅限於海拔2000公尺以下在室溫環境的室內使用。

僅限依照規格銘板上的規格連接和操作本電器。電源線或本電器損壞時，請勿使用本電器。僅限由我們的客戶服務維修本電器，例如更換損壞的電源線，以避免發生危險。切勿將電器連接到定時開關或可遠端遙控的插座。

當電源打開時，請勿讓本電器離開您的視線！我們建議本電器的開啟時間不要超過處理食材所需的時間。

請勿將本電器放置於爐具這類的熱源上方或附近。

請勿將電源連接線接觸任何熱源或是與尖銳物品磨擦。

請勿將底座浸泡在水中或放入洗碗機清洗。請勿在雙手潮濕時使用本電器或讓本電器空轉。食材不得高於攪拌器腳與握把連接處，且配件與握把連接處不得接觸到食材。

每次使用完畢後、無人看管本電器時、組裝前、拆卸前、清潔前以及出現故障時務必將與電器與電源斷開。

⚠ 警告

受傷風險

處理鋒利的切割刀片及清空攪拌碗和清潔時應格外小心。在操作期間若要替換配件或其他零件，請先關閉本電器電源並斷開主電源。電器靜止前，不可安裝或卸下配件。不可抓住攪拌器腳中的刀片。切勿徒手清洗攪拌器腳中的刀片。請使用刷子。

切勿將手伸到食材送入槽內。務必使用隨附的推料器！切勿徒手觸碰通用刀片的鋒利面。要安裝或拆卸通用刀片，請握住塑膠部分。使用刷子進行清潔。

切勿抓握銳利刀片或刀具嵌件的邊緣。取用時僅可觸碰邊緣處。裝入托架盤請注意其形狀和位置。使用刷子進行清潔。僅可以透過指定的嵌入式握把抓住托架盤。使用前必須完全組裝好配件。在搭配多功能配件使用時，只可在安裝有齒輪附件且確實鎖緊下才可啟動底座。

⚠ 警告 **燙傷風險**

處理熱食時請特別小心。熱食可能在電器運作時飛濺。絕不可將攪拌器腳放在熱表面上，或使用在非常高溫的食物中。請讓滾燙食物降至80°C以下再使用本電器。在料理鍋中使用手持式攪拌器前，請將鍋子從熱板上取出。

⚠ 警告 **窒息風險**

請勿讓孩童將包材當做玩具玩耍。

⚠ 重要!

攪拌壺不適用於微波爐中。

不可在沒有齒輪附件的情況下將攪拌器插入底座中。不可將齒輪附件浸入液體中，而且不可在流水下或洗碗機中清潔。

多功能配件碗並不適用於微波爐中加熱。不可將附蓋子的齒輪浸入液體中，而且不可在流水下或洗碗機中清潔。檢查食材送入槽或碗中沒有異物。

請勿將異物（例如刀子、湯匙）插入食材送入槽或碗中。不可在多功能配件碗中搭配手持式攪拌器 / 攪拌器腳。

每次使用完後或長時間未使用重新使用時，必須徹底清潔本電器。

→ “清潔”參見第 24 頁

感謝您購買新的博世電器。您可以在我們的網頁上找到與我們產品的詳細資訊。

內容

用途	20
安全資訊	20
總覽	21
操作方法	22
清潔	24
故障排除	24
食譜和要訣	24
棄置	25
保證	25

總覽

→ 圖

1 本體底座

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

只要按下On (開) 按鈕 (a或b)，手持式攪拌器就會保持啟動。

a 可調整速度

(使用速度控制3)

b 超快速度

用於以最高速度處理食物。使用超快速度按鈕時，速度設定將失效。

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。

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

將蓋子放在攪拌壺上，避免處理的食物噴出。

攪拌器

10 攪拌器

11 齒輪附件

多功能配件

12 碗

13 通用刀片

14 帶刀盤嵌件的托架盤

15 刀盤嵌件

- a 切片嵌件 - 粗
- b 切片嵌件 - 細
- c 切泥嵌件 - 中
- d 切碎盤嵌件 - 粗

16 附蓋子的齒輪

17 推料器

使用通用刀具，您能以全功率使用電器。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12027758）。

操作方法

警告！

您使用的容器底部不可有任何突起或凹陷。

- 首次使用前，請先徹底清潔所有零件。

攪拌器腳

本攪拌器腳適用於攪拌美乃滋、調味料、調和飲料、嬰兒食物、煮過的水果和蔬菜。煮純汁濃湯。

建議您使用隨附的攪拌壺。但也可以使用其他適合的容器。

→ 圖B

- 將電源線完全鬆開。
- 將攪拌器腳放在底座上並鎖入定位。
- 插上主電源插頭。
- 將食物放在攪拌壺或其他高的容器中。

食材中有一點液體可以讓本電器運轉更順暢。

- 使用速度控制設定所要的速度

（圖B-5）。液體加熱食物及簡單混合（例如優格中的穀片）時，建議使用低速設定。處理較多固體食物時，建議使用高速設定。

- 牢牢握住手持式攪拌器和攪拌壺。

- 依指示按下 On（開）按鈕開啟手持式攪拌器的電源。

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。只要按住 On（開）按鈕，手持式攪拌器電源就會保持開啟。

若要防止食材濺出，在攪拌器腳完全沒入食材之前不得按下 On（開）按鈕。

將手持式攪拌器從經過處理的食材中取出前，請務必關閉電源。

- 處理後放開 On（開）按鈕。

使用本電器後：

- 拔下主電源插頭。
- 按下釋放鈕，然後從底座上卸下攪拌器腳。

攪拌器

適用於攪拌奶油、打蛋白和製作奶泡（使用熱牛奶（最高 70°C）和冷牛奶（最高 8°C））及準備醬料和甜點。

⚠ 燙傷風險！

處理熱牛奶時，使用高細的容器進行攪拌。熱牛奶可能濺起並造成燙傷。

→ 圖C

- 將食物放入攪拌壺中。
- 將齒輪附件放在底座上，直到齒輪附件鎖入定位為止。
- 將攪拌器插入齒輪附件中，直到攪拌器鎖入定位為止。

警告！

不可在沒有齒輪附件的情況下將攪拌器插入底座中。→ 圖C-3

- 插上主電源插頭。
- 使用速度控制設定所要的速度（建議使用：高速設定）。
- 抓住底座和攪拌壺，然後按下 On（開）按鈕。
- 處理後放開 On（開）按鈕。

使用本電器後：

- 拔下主電源插頭。

- 按下兩個釋放鈕，然後從底座卸下攪拌器及齒輪附件。
- 從齒輪附件上卸下攪拌器。

多功能配件

多功能配件適用於切碎食物。

⚠️ 銳利刀片 / 運作中的驅動器有導致受傷的風險!

操作本電器時，切勿將手伸入攪拌碗內。務必使用推料器來加入食材。關閉後，傳動器仍會短暫運作片刻。驅動器靜止時才可更換工具。

在搭配多功能配件使用時，只可在安裝有蓋子的情況下方可啟動底座。

警告!

使用前必須完全組裝好多功能配件!

小心!

在切肉下，先取下軟骨、骨頭和肌腱。多功能配件不適用於切非常硬的食物（咖啡豆、小蘿蔔、肉豆蔻）或冰凍食品（水果等）。

警告!

務必參閱表中的最大量和處理時間。→ 

每次操作完成後，請讓電器冷卻至室溫狀態。

通用刀片

適用於切碎肉類、硬起司、洋蔥、香草、大蒜、水果、蔬菜、堅果及杏仁。

⚠️ 銳利刀片有導致受傷的風險!

切勿徒手觸碰通用刀片的鋒利面。

僅可以握住通用刀片的塑膠把手。

使用刷子進行清潔。

→ 圖D

- 將碗放在平坦、乾淨的工作表面上。
- 插入通用刀片。
- 加入食物。

警告!

通用刀片必須豎立放在碗中，如此一來蓋子才能確實蓋上（圖D-3）。

- 將蓋子放到碗上，然後逆時針轉到底。
注意：如果蓋子不好裝上，請稍微轉動配件下方的三件式接點後再試一次。
- 將底座放在附件上，直到底座鎖入定位為止。
- 插入推料器。
- 插上主電源插頭。
- 牢牢握住底座與多功能配件並開啟本電器（超快速度設定）。

- 要加入更多食材，放開On（開）按鈕。等到本切割工具靜止為止。
- 卸下推料器，並透過送入口加入食材。
- 處理後放開On（開）按鈕。

使用本電器後：

- 拔下主電源插頭。
- 按下釋放鈕，然後從附件上卸下底座。
- 朝順時針方向旋轉蓋子並從碗上卸下蓋子。
- 僅可以握住通用刀片的塑膠把手進行拆卸。

帶刀盤嵌件的托架盤

切片嵌件 - 粗

設定速度控制使用低速切片：

黃瓜、紅蘿蔔和馬鈴薯。

切片嵌件 - 細

設定速度控制使用低速切片：黃瓜、紅蘿蔔、甜菜根和櫛瓜。

切泥嵌件 - 中

設定速度控制使用高速切泥：蘋果、紅蘿蔔、起士和白甘藍。

切碎盤嵌件 - 粗

設定速度控制使用高速切碎：用於製作水餃和馬鈴薯煎餅的馬鈴薯；用於製作沙拉的水果和蔬菜。不得用於切碎紅蘿蔔。

小心!

不可使用刀盤嵌件切非常硬的食物（帕瑪森起士、巧克力）。

刀盤嵌件只適用於處理部分纖維食物（韭菜、芹菜和大黃）。

⚠️ 銳利刀片有導致受傷的風險!

在操作嵌件時必須非常小心！將嵌件插入至托架盤時留意其形狀與位置。僅可以透過指定的嵌入式握把抓住托架盤。切勿將手伸到送入開口內。想加入更多食材時，僅能使用推料器。

→ 圖E

- 將碗放在平坦、乾淨的工作表面上。
- 插入所需的嵌件至托架盤。**請注意形狀和位置（圖E-1）！**
- 握住托架盤的嵌入式握把並把它插入碗中。
- 將蓋子放到碗上，然後逆時針轉到底。
- 將底座放在附件上，直到底座鎖入定位為止。
- 插上主電源插頭。

- 使用速度控制設定所要的速度。
- 牢牢握住底座與多功能配件並開啟本電器。
- 將需要切片或切碎的食材透過送入口加入。
- 推入需要切片或切碎的食材時，僅可輕壓推料器。

警告！

若需要切片或切碎的食材太滿並接近托架盤時，請將碗清空。

- 處理後放開On（開）按鈕。

使用本電器後：

- 拔下主電源插頭。
- 按下釋放鈕，然後從附件上卸下底座。
- 朝順時針方向旋轉蓋子並從碗上卸下蓋子。
- 抓住托架盤的嵌入式握把並將其從碗中提起。
- 反轉托架盤並小心從下方壓出嵌件（圖四）。

清潔

請在每次使用後徹底清洗本電器及工具。

⚠ 觸電風險！

清潔前先拔下主電源插頭。

請勿將底座浸泡在液體中或放入洗碗機清洗。

請勿使用蒸氣清潔機清潔本電器。

警告！

表面可能會損壞。請勿使用具腐蝕性的清潔劑。

提示：處理紅甘藍和胡蘿蔔等食物時，塑膠零件可能會變色。使用幾滴食用油就可除色。

- 拔下主電源插頭。
- 用濕布擦拭底座，然後擦乾。
- 攪拌壺可放入洗碗機中清潔。
- 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。

攪拌器

警告！

不可將齒輪附件浸入液體中，而且不可在流水下或洗碗機中清潔。

- 攪拌器可放入洗碗機中清潔。

- 僅限使用濕布擦拭齒輪附件。

多功能配件

警告！

不可將多功能配件的蓋子浸入液體中，而且不可在洗碗機中清潔。

- 僅限使用濕布擦拭蓋子，或放在流水下輕輕清洗。
- 碗、通用刀片、托架盤及刀盤嵌件可放入洗碗機中清潔。
- 請勿將塑膠零件放入洗碗機清洗，因為可能會造成變形。

故障排除

故障

使用期間本電器電源關閉。

處理方式

超載保護裝置已啟動。

- 關閉電器並拔下主電源插頭。
- 讓本電器冷卻約1小時以關閉過載保護裝置。
- 再次開啟電器。

若無法排除故障，請聯絡客戶服務。

食譜和要訣

美乃滋

工具：攪拌器腳

- 1個蛋（包含蛋黃及蛋白）
- 1湯匙黃芥末
- 1湯匙檸檬汁或醋
- 200-250毫升的油
- 適量的鹽和胡椒調味

所有食材的溫度須一致！

- 將食材放入壺中。
- 將手持攪拌棒放入壺中，將材料攪拌至乳化為止（超快速度）。
- 慢慢儘可能抬起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

工具：攪拌器腳

- 300公克馬鈴薯
- 200公克紅蘿蔔
- 1小根西洋芹
- 2顆蕃茄
- 1個洋蔥
- 50公克牛油
- 2公升的水
- 適量的鹽和胡椒調味
- 將蕃茄剝皮和去籽。
- 清洗蔬菜並切碎，然後用熱奶油煎炒。
- 加入水和鹽。
- 烹煮20-25分鐘。
- 將鍋子從爐具上移開。
- 將鍋子中用攪拌器打成泥狀的食物烹煮成濃湯。
- 用鹽和辣椒調味。

可麗餅麵糊

工具：攪拌器腳

- 250毫升牛奶
- 1個雞蛋
- 100公克麵粉
- 25公克融化、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

工具：攪拌器腳

- 1杯牛奶
- 6顆大草莓或10顆覆盆子或1根香蕉（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。

煎薯餅

工具：多功能配件（切碎盤嵌件）

- 500公克馬鈴薯
- 1個大的雞蛋
- 3湯匙麵粉
- 適量的鹽和胡椒調味
- 將馬鈴薯去皮並切碎。
- 混合馬鈴薯、雞蛋、麵粉、鹽和胡椒。
- 若麵糊太稀，可再加入一些麵粉。

- 將加入油的平底鍋加熱，然後將一大匙麵糊倒入油中並調整成圓餅外型。將兩面煎至金黃色。

棄置



本設備說明是根據歐洲電子及電氣舊設備準則2012/19/EU（廢棄電子及電氣設備WEEE）。此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

主要用途

请仔细阅读并遵守用户手册并妥善保管，以备将来使用！在将本电器移交他人使用时，应将使用说明书一并附上。

若未遵守正确使用电器的说明，制造商对造成的任何损害概不承担责任。

本电器仅供家庭及家居环境使用。本电器仅适用于在正常加工时间内加工满足家庭所需用量的食材。

本电器仅适用于切碎或混合食材。不得将其用于加工其他物质或物体。电器只能与原装部件和附件一同使用。

本电器可供身体、感官、精神障碍或缺乏使用经验和/或使用知识的人使用，前提是操作时必须有人在场监督并指导他们如何安全使用本电器，同时还要让他们了解操作过程中可能遇到的危险。请勿让儿童靠近本电器和电源线，且不得让儿童操作本电器。切勿让儿童玩耍本电器。切勿让儿童对本电器进行清洁和用户保养。

安全信息

⚠ 警告

有电击和着火危险

只能在室温及海拔 2000 米以下的室内使用本电器。

务必按照铭牌上的技术规范连接和操作本电器。若电源线或电器损坏，请勿使用本电器。电器只能由我们的客户服务部门进行维修（如更换电源线），以免造成伤害。切勿将电器连接到定时开关或遥控插座上。

电器开启时必须有人看管！建议切勿让电器开启的时间超过加工食材所需的时间。

请勿将电器置于或靠近灼热表面，如灶具。

电源线不得接触高温零件，也不得在锐利边缘上拖拽。

切勿将底座装置浸入水中或者放入洗碗机清洗。请勿用湿手操作本电器，也不要使其空载运行。如要将本电器浸入到食材中，请勿让食材表面超过搅拌脚与底座装置的连接点。

每次使用后，无人照看本电器时，以及在装配、拆卸和清洁之前，以及出现故障时，都必须断开本电器与电源的连接。

⚠ 警告

有受伤危险

取用锋利的刀片、清空搅拌碗以及清洁过程中要多加小心。更换活动附件或附加部件前，必须关闭电器电源并断开电源连接。请勿在电器未完全停止前安装或拆卸附件。切勿抓握搅拌脚上的刀片。切勿用手清洁搅拌脚上的刀片。请用刷子清洁。

请勿将手伸入进料槽内。只能使用随产品提供的推杆！请勿用手触碰通用刀片锋利的刃口。插入、拆下通用刀片时，只能抓住通用刀片的塑料把手。请用刷子清洁。

请勿抓握切碎附件锋利的刃口或边缘。仅可抓握切碎附件的边缘。将切碎附件插入托架盘时，注意其形状和位置。请用刷子清洁。只能抓住托架盘上的指定嵌入式握柄。附件必须在完全组装好后才能使用。与多功能附件搭配使用时，必须在装上齿轮附件并将其拧紧后，才能开启底座装置。

⚠ 警告 **有烫伤危险**

加工热食材时要小心。热食材可能会在加工过程中飞溅出来。切勿将搅拌脚置于热表面或用于高温食材。在加工之前，至少将煮沸的食材冷却至 80°C。在烹饪锅内使用手持式搅拌器前，请将锅从灶头上移开。

⚠ 警告 **有窒息危险**

切勿让儿童玩耍包装材料。

⚠ 重要信息!

搅拌杯不适用于微波炉。

切勿在未安装齿轮附件的情况下将搅拌器插入底座装置。切勿将齿轮附件浸入液体中，也不得在流水下冲洗或放入洗碗机清洗。

多功能附件中的搅拌碗不适用于微波炉。切勿将带齿轮的盖子浸入液体中或用流水冲洗，且不得放入洗碗机清洗。检查进料槽或搅拌碗中是否有异物。

切勿将任何物品 (如刀、勺子) 插入进料槽或搅拌碗中。切勿在多功能附件中的搅拌碗中使用手持式搅拌器/搅拌脚。

每次使用后或长时间未使用又重新使用前，务必彻底清洁本电器。

→ “清洁” 参见第 30 页

感谢您购买新的博世电器。如需了解产品详细信息，请访问我们的网站。

内容

主要用途	26
安全信息	26
概述	27
操作	28
清洁	30
故障排除	30
菜谱和提示	30
处置	31
保修	31

概述

→ 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) 速度之间连续调节 (仅与按钮 4a 搭配使用)。

4 工作按钮

只要按住工作按钮 (a 或 b)，手持式搅拌器就会一直运行。

a 可调速度

(带速度控件 3)

b 超快速度

用于在最大速度下加工食材。速度设置不会影响超快速度按键的使用。

5 释放按钮

如要卸下搅拌脚，请同时按下两个释放按钮。

6 搅拌脚

连接搅拌脚并锁定到位。

7 搅拌器刀片

8 搅拌杯

使用搅拌杯可以防止食材飞溅。

9 盖子

用盖子盖住搅拌杯以防食材飞溅。

搅拌器

10 搅拌器

11 齿轮附件

多功能附件

12 搅拌碗

13 通用刀片

14 刀盘附件的托架盘

15 刀盘嵌件

- a 切片刀盘附件 - 粗
- b 切片刀盘附件 - 细
- c 切丝刀盘附件 - 中
- d 磨碎刀盘附件 - 粗

16 带齿轮的盖子

17 推杆

与多功能切碎附件搭配使用，可使本电器达到最大功率。如手持式搅拌器未随附多功能切碎附件，可向客服订购（订购号 12027758）。

操作

警告！

所用容器的底部不能带有任何凸起或凹陷。

- 首次使用前，请清洗所有部件。

搅拌脚

本搅拌脚适用于加工蛋黄酱、酱汁、混合饮料、婴儿食品、水果羹和蔬菜羹。

适用于加工浓汤。

建议使用随附的搅拌杯。但是，也可使用其他合适的容器。

→ 图 B

- 将电源线彻底解开。
- 将搅拌脚置于底座装置上并锁定到位。
- 插入电源插头。
- 将食材放入搅拌杯或其他较高的容器中。

若食材中含有少量液体，电器的使用效果更佳。

- 使用速度控件设置所需的速度（图 B-5）。混合液体和热的食材，以及在将干果全谷片混合到酸奶中时，建议使用低速档。建议将高速档用于加工固体更多的食材。
- 握住手持式搅拌器和搅拌杯。
- 按下所需的工作按钮，启动手持式搅拌器。

启动手持式搅拌器时，手握搅拌器并将其稍稍倾斜，以防其接触到搅拌杯底部。只要按住工作按钮，手持式搅拌器就会一直运行。

为防止食材飞溅，将搅拌脚浸入到食材中前，请勿按下工作按钮。

将手持式搅拌器从食材中拿出前，切记先将其关掉。

- 加工完后，松开工作按钮。

电器使用后：

- 拔下电源插头。
- 按下释放按钮，然后将搅拌脚从底座装置上卸下。

搅拌器

适用于打发奶油、打蛋白、用热牛奶（最高 70°C）和冷牛奶（最低 8°C）来制作奶泡及酱汁和甜品。

⚠ 有烫伤危险！

加工热牛奶时，请使用较高的窄径容器进行混合。热牛奶可能会溅出并将您烫伤。

→ 图 C

- 将食材放入搅拌杯中。
- 将齿轮附件置于底座装置上并锁定到位。
- 将搅拌器插入齿轮附件并锁定到位。

警告！

切勿在未安装齿轮附件的情况下将搅拌器插入底座装置。→ 图 C-3

- 插入电源插头。
- 使用速度控件设置所需的速度（建议：高速）。
- 抓住底座装置和搅拌杯并按下工作按钮。
- 加工完后，松开工作按钮。

电器使用后：

- 拔下电源插头。
- 按住两个释放按钮，将带齿轮附件的搅拌机从底座装置上卸下。
- 将搅拌机从齿轮附件上卸下。

多功能附件

多功能附件适用于切碎和切丝。

⚠️ 锋利的刀片/旋转的驱动装置容易引发受伤危险！

电器运行期间，切勿把手伸到搅拌碗内。添加食材时，必须使用推杆。电器关闭后，驱动装置会继续运行一段时间。必须在驱动装置完全停止后才能更换刀具。

与多功能附件搭配使用时，必须在装上盖子并将其拧紧后，才能开启底座装置。

警告！

多功能附件必须在完全组装好后才能使用！

警告！

切肉前，请剔除软骨、骨头和肌腱。

多功能附件不适用于切非常硬的食材（如咖啡豆、萝卜、肉豆蔻）或冷冻食材（如水果）。

警告！

务必遵循表中的最大加工量和加工时间限制。→ **图 C**

每次加工完后，让电器冷却到室温。

通用刀片

用于切肉、硬质奶酪、洋葱、香料、大蒜、水果、蔬菜、坚果和杏仁。

⚠️ 锋利的刀片容易引发受伤危险！

请勿用手触碰通用刀片锋利的刃口。

仅可抓住通用刀片的塑料把手。

请用刷子清洁。

→ 图 D

- 将搅拌碗放在光滑干净的工作台上。
- 插入通用刀片。
- 加入食材。

警告！

通用刀片必须垂直放入碗中，这样才能正确安装盖子（**图 D-3**）。

- 将盖子放在搅拌碗上，然后逆时针转动。

注意：如果盖子转动困难，稍微转动盖子下方的三件式联轴器，然后再试一次。

- 将底座装置放在盖子上并锁定到位。

- 插入推杆。
- 插入电源插头。
- 抓紧底座装置和多功能附件，然后启动电器（超快速度）。
- 如要加入更多食材，请松开工作按钮。等待刀具停止转动。
- 卸下推杆，然后通过进料管添加食材。
- 加工完后，松开工作按钮。

电器使用后：

- 拔下电源插头。
- 按下释放按钮，然后将底座装置从盖子上拆下。
- 顺时针旋转盖子并将其从搅拌碗上取下。
- 握住通用刀片的塑料把手，将其取下。

带刀盘附件的托架盘**切片刀盘附件 - 粗**

将速度控件设置为低速，适用于切黄瓜片、胡萝卜片和土豆片。

切片刀盘附件 - 细

将速度控件设置为低速，适用于切黄瓜片、胡萝卜片、甜菜根片和西葫芦片。

切丝刀盘附件 - 中

将速度控件设置为高速，适用于切苹果丝、胡萝卜丝、芝士丝和卷心菜丝。

磨碎刀盘附件 - 粗

将速度控件设置为高速，适用于将土豆磨碎（用于制作汤团和煎饼）及将水果和蔬菜磨碎（用于制作沙拉）。其不得用于磨碎胡萝卜。

小心！

刀盘附件不得用于切碎非常硬的食材（如帕马森奶酪、巧克力）。

刀盘附件仅适用于加工部分富含纤维的食材（如韭菜、芹菜和大黄）。

⚠️ 锋利的刀片容易引发受伤危险！

取用刀盘附件时要加倍小心！将刀盘附件插入托架盘时，注意其形状和位置。只能抓住托架盘上的指定嵌入式握柄。不得将手伸到进料管中。添加食材时，必须使用推杆。

→ 图 E

- 将搅拌碗置于光滑干净的工作台上。
- 将所需的刀盘附件插入托架盘。**注意形状和位置（图 E-1）！**
- 抓住托架盘的嵌入式握柄，将其插到搅拌碗中。

- 将盖子放在搅拌碗上，然后逆时针转动。
- 将底座装置放在盖子上并锁定到位。
- 插入电源插头。
- 使用速度控件设置所需的速度。
- 握紧底座装置和多功能附件，然后启动电器。
- 通过进料管加入食材，进行切片或切丝。
- 将食材向下推以切片或切丝时，必须轻压推杆。

警告!

在要切片或切丝的食材达到托架盘的位置前，请清空搅拌碗中的食材以免装得太满。

- 加工完后，松开工作按钮。

电器使用后:

- 拔下电源插头。
- 按下释放按钮，然后将底座装置从盖子上拆下。
- 顺时针旋转盖子并将其从搅拌碗上取下。
- 抓住托架盘上的嵌入式握柄，将其从搅拌碗中拿出。
- 将托架盘翻过来并从底部小心地压出刀盘附件 (图 13)。

清洁

每次使用后，必须彻底清洁本电器和刀具。

⚠ 有电击危险!

清洁前，请断开电器的电源插头。

切勿将底座装置浸入液体中，不得放入洗碗机清洗。

请勿使用蒸汽清洁本电器!

警告!

这样做可能损坏表面。请勿使用磨蚀性清洁剂。

提示: 加工紫甘蓝或胡萝卜等食材时，塑料部件会染上颜色。滴上几滴食用油即可将其去除。

- 拔下电源插头。
- 用湿抹布擦拭底座装置，然后将其擦干。
- 搅拌杯可在洗碗机中清洗。
- 用洗碗机清洗搅拌脚，或在流水下用刷子清洗。
- 垂直晾干搅拌脚 (搅拌刀片朝上)，以便让残留的水流出。

搅拌机

警告!

切勿将齿轮附件浸入液体中，也不得在流水下冲洗或放入洗碗机清洗。

- 搅拌机可在洗碗机中清洗。
- 只能用湿抹布擦拭齿轮附件。

多功能附件

警告!

切勿将多功能附件的盖子浸入液体中，也不得放入洗碗机清洗。

- 只能用湿抹布擦拭盖子，或者用流水简单冲洗。
- 搅拌碗、通用刀片、托架盘和刀盘附件可放入洗碗机清洗。
- 请勿将塑料部件塞入洗碗机内，这样做可能会使其变形。

故障排除

故障

电器在使用时突然关闭。

解决方案

过载保护装置被激活。

- 关闭电器并拔下电源插头。
- 让电器冷却大约 1 小时，以停用过载保护装置。
- 重新启动电器。

若故障无法消除，请与客服联系。

菜谱和提示

蛋黄酱

工具: 搅拌脚

- 1 个鸡蛋 (蛋黄和蛋白)
- 1 勺芥末
- 1 勺柠檬汁或醋
- 200-250 毫升油
- 加入盐和胡椒调味
食材的温度必须相同!
- 将食材放入搅拌杯中。
- 将手持式搅拌机置于搅拌杯的底部，然后启动 (超快速度) 电器直到混合物乳化。
- 慢慢提起正在运行的搅拌机，直到刚刚达到混合物上边缘，然后再放低搅拌机，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。但用油量要减半。

蔬菜汤

工具：搅拌脚

- 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
- 加入盐和胡椒调味
- 番茄去皮及去籽。
- 将蔬菜洗净、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。
- 用搅拌器将锅内的汤打成糊状。
- 加入盐和胡椒粉适当调味。

可丽饼面糊

工具：搅拌脚

- 250 毫升牛奶
- 1 个鸡蛋
- 100 克面粉
- 25 克经融化和冷却的黄油
- 按照指定的顺序将所有食材放入搅拌杯中，然后搅拌成均匀的面糊。

混合牛奶饮料

工具：搅拌脚

- 1 杯牛奶
- 6 颗大草莓或 10 颗覆盆子或 1 个香蕉 (切片)
- 将食材放入搅拌杯中并搅拌。
- 加糖调味。

提示：如要制作奶昔，请加入一勺冰激凌或使用低温牛奶。

土豆饼

工具：多功能附件 (磨碎刀盘附件)

- 500 克土豆
- 1 个大鸡蛋
- 3 勺面粉
- 加入盐和胡椒调味
- 土豆去皮并磨碎。
- 然后将土豆、鸡蛋、面粉、盐和胡椒混合在一起。

- 如果混合物太稀，再加入一些面粉。
- 在锅中把油加热，然后将一大勺混合物放入锅中，做成饼状。两面煎至金黄色。

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国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。

当根据保修条款进行任何索赔时，必须出具销售凭证或收据。

如有更改，恕不另行通知。

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

عجين الكريب

أداة العمل: ذراع الخلاط

- 250 مل حليب 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

أداة العمل: ذراع الخلاط

- 1 كوب لبن
- 6 قطع فراولة كبيرة أو 10 العليق الأحمر أو 1 ثمرة موز (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.

شرائح البطاطس الرقيقة

جهاز المطبخ: الملحق الإضافي متعدد الوظائف (وليجة البشر)

- 500 جم بطاطس
- 1 بيضة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- تُقشر البطاطس وتُنشر.
- ثم تُخلط البطاطس والبيض والطحين والملح والفلفل.
- إذا كانت الكتلة سائلة للغاية، يُضأف المزيد من الطحين.
- يُسخن زيت في مقلاة، وتأخذ ملعقة كبيرة من الكتلة وتشكل في صورة شرائح. وتُحمَّر على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبي.

الوصفات والنصائح

المايونيز

أداة العمل: ذراع الخلاط

- 1 بيضة (صغار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- يجب 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 يتمازج الخليط.
- قم برفع الخلاط المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة العليا للخليط وإنزاله مرة أخرى، إلى أن يجهد المايونيز.

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

حساء الخضروات

أداة العمل: ذراع الخلاط

- 300 جم بطاطس
- 200 جم جزر
- 1 قطعة كرفس صغيرة
- 2 ثمرة طماطم
- 1 ثمرة بصل
- 50 جم زبدة
- 2 لتر ماء
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- قم بتفتيش الطماطم وإزالة قلبها.
- قم بتطبيع 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.
- أضف الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

- اترك ذراع الخلاط تجف وهي في وضع مستقيم (تكون سكين ذراع الخلط موجهة إلى أعلى)، بحيث يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.

مضرب البيض

تنبيه!

- لا تغمر مجموعة التروس في سوائل مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- مضرب البيض يمكن تنظيفه في غسالة الأواني.
- لا تمسح مجموعة التروس إلا بقطعة قماش مبللة.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

تنبيه!

- لا تغمر غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف في سوائل بأي حال من الأحوال ولا تنظفه في غسالة الأطباق.

- امسح الغطاء باستخدام قطعة قماش مبللة فقط أو اشطفه تحت ماء مناسب لبرهة قصيرة.
- يمكن تنظيف الغطاء والسكين المتعدد الاستخدامات والأفراس الحاملة وولنج القرص الحامل في غسالة الأطباق.
- تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك في غسالة الأطباق، إذ يمكن أن يتشوه شكلها.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

العطل

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء الاستخدام.

كيفية التصرف

- تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.
- أطفئ الجهاز وانتزع القابس الكهربائي.
- اترك الجهاز يبرد لمدة 1 ساعة تقريباً، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.
- أعد تشغيل الجهاز.

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

وليجة قرص بشر - خشن

تنبيه!

قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.
■ اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

بعد العمل:

- انزع القابس الكهربائي.
- اضغط على أزرار فك الاندماج وأخرج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجه من الوعاء.
- أمسك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك وأخرجه من الوعاء.
- اقلب القرص الحامل واضغط النصل من أسفل بحرص لخلعه (صورة F).

احترس!

لا يُسمح باستخدام ولائج القرص لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً (جبن البارميزان والشوكولاتة). ولائج القرص صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكرات، الكرفس، الراوند).

⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الولايج! يجب مراعاة شكل ووضع الولايج عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك. لا تدخل يدك في فتحة إضافة المكونات. لا تستخدم إلا أداة الكبس لدفع المكونات.

التنظيف

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ خطر الصعق الكهربائي!

انزع القابس الكهربائي قبل التنظيف.

← الصورة E

- ضع الوعاء على سطح مستو ونظيف.
- قم بتركيب النصل المرغوب في القرص الحامل. ویراعی شكل ووضعية النصل (الصورة E-1)!
- أمسك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك وركبه في الوعاء.
- ركب الغطاء على الوعاء ثم أدره في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة لحين إحكام إغلاقه.

تنبيه!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف. لا تستخدم أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

نصيحة: عند التعامل مثلاً مع الجزر والكرنب الأحمر 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 بغسله في غسالة الأطباق.
- احرص على تنظيف ذراع الخلاط في غسالة الأطباق أو بالفرشاة تحت ماء مناسب.

- ضع الجهاز الأساسي على الأداء وعشقه.
- وصل القابس الكهربائي بالمقبس.
- اضبط سرعة الدوران المرغوبة بواسطة ضبط سرعة الدوران.
- أمسك بالجهاز الأساسي والملحق الإضافي متعدد الوظائف بإحكام وشغل الجهاز.
- عي المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها عبر فتحة إضافة المكونات.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك بأسطوانة الدفع دفعاً خفيفاً فقط.

تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

احترس!

قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.

ويراعى أن الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوزة الطيب) ولا المواد الغذائية المتجمدة (الفاكهة وما شابه).

تنبيه!

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الصورة G

اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

بعد العمل:

- انزع القابس الكهربائي.
- اضغط على أزرار تحرير القفل واخلع الجهاز الأساسي من الأداة.
- أدر الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجه من الوعاء.
- أمسك بالسكين المتعدد الاستخدامات من المقبض البلاستيكي وأخرجه.

القرص الحامل مع أنصال التقطيع**وليجة تقطيع - خشن**

ضبط سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لغرض تقطيع: الخيار والجزر والبطاطس.

وليجة تقطيع - ناعم

ضبط سرعة الدوران على سرعة دوران منخفضة لتقطيع: الخيار والجزر والبنجر الأحمر والقرع.

وليجة بشر - متوسط النعومة

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: التفاح والجزر والجبن والكرنب الأبيض.

السكين المتنوعة الاستخدام

لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة.

⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين.

يجب عدم إمساك السكين المتعدد الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي.

يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

← الصورة D

- يوضع الوعاء على سطح مستو ونظيف.
- ركب السكين المتنوعة الاستخدام.
- عبئ المواد الغذائية.

تنبيه!

السكين يلزم أن يكون مستقراً في وضع مستقيم تماماً في الوعاء، وذلك لكي يستقر الغطاء في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-D).

← الصورة B

استخدم وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب عند معالجة حليب ساخن. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويتسبب في إحداث حروق.

← الصورة C

- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- ضع مجموعة التروس على الجهاز الأساسي واتركها تتعشق.
- ركب مضرب البيض في مجموعة التروس واتركه يتعشق.

تنبيه!

لا تتركب مضرب البيض في الجهاز الأساسي دون

مجموعة التروس. ← الصورة 3-G

- وصل القابض الكهربائي بالمقبس.
- اضبط سرعة الدوران المرغوب فيها باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- أمسك بالجهاز الأساسي ووعاء الخلط بإحكام واضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

بعد العمل:

- انزع القابض الكهربائي.
- اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع مضرب البيض مع مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- فك مضرب البيض من مجموعة التروس.

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف صالح لتقطيع وبشر المواد الغذائية.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكاكين الحادة/

المحرك الدائر!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائماً استخدام أداة الكيس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز تظل وحدة الإدارة دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل الجهاز الأساسي إلا عندما يكون الغطاء مركباً عليه ومربوطاً بإحكام.

- افرد كابل الكهرباء بالكامل.
- ضع ذراع الخلاط على الجهاز الأساسي واتركه يتعشق في موضعه.
- وصل القابض الكهربائي بالمقبس.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مرتفع.

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

- اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق ضبط سرعة الدوران (الصورة B-5). لخلط السوائل والخليط الساخن والخلط أثناء الصب 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 الخلاط والوعاء.
- قم بتشغيل الساق الخلاط من خلال الضغط على زر التشغيل المرغوب.

عند التشغيل أبق على الساق الخلاط مائلاً بدرجة طفيفة، من أجل تجنب حدوث امتصاص صلب في أرضية وعاء الخلط. يكون الساق الخلاط مشغلاً، طالما أن زر التشغيل مضغوط.

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

واحرص دائماً على إيقاف الساق الخلاط قبل إخراجها من الخليط.

- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

بعد العمل:

- انزع القابض الكهربائي.
- اضغط زرّار التحرير وألغ ذراع الخلاط من الجهاز الأساسي.

مضرب البيض

الجهاز مخصص لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية)، وكذلك لإعداد الصلصات والحلويات.

- 7 سكين ذراع الخلاط
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.

المحتويات

- الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان ar-1
نظرة عامة ar-3
الاستخدام ar-3
التنظيف ar-6
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-7
الوصفات والنصائح ar-7
التخلص من الجهاز ar-8
شروط الضمان ar-8

نظرة عامة

← 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 الخلاط مشغلاً طالما أن أحد زري
التشغيل (a أو b) مضغوط.
a سرعة قابلة للضبط

(مع ضبط سرعة الدوران 3)

b السرعة الشديدة Turbo

- لتشغيل الجهاز بأقصى سرعة دوران. لا
يلعب ضبط السرعة أي تأثير عند استخدام زر
السرعة الشديدة التريو.

- 5 أزرار فك الاندماج
اضغط على كلا زرَيّ فك الاندماج في الوقت نفسه
من أجل انتزاع ذراع الخلاط.

- 6 ذراع الخلط
ركب ذراع الخلاط وقم بتعشيقه.

- مضرب البيض
10 مضرب البيض
11 مجموعة التروس
الملحق الإضافي المتعدد الوظائف
12 وعاء
13 السكين المتنوعة الاستخدام
14 قرص حامل لأنصال التقطيع
15 أنصال التقطيع
a وليجة تقطع - خشن
b وليجة تقطع - ناعم
c وليجة بشر - متوسط النعومة
d وليجة قرص بشر - خشن
16 غطاء بتجهيزة نقل حركة
17 الكباس

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك
الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز. إذا لم يكن جهاز
التقطيع متعدد الاستخدام موجوداً داخل مجموعة
التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم
الطلب 12027758).

الاستخدام

تنبيه!

يجب ألا نتسم أرضية الوعاء المُستخدم بأية ارتفاعات
أو انخفاضات.
■ قم بتنظيف جميع الأجزاء قبل الاستخدام الأول.

ذراع الخلاط

ذراع الخلاط مناسب لخلط المايونيز والصوص
والكوكيتلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات
المسلوقة.

لتحضير أنواع الحساء.

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

⚠️ تحذير

خطر حدوث إصابات

احترس عند العمل مع سكاكين التقطيع وعند تفريغ الوعاء وعند القيام بالتنظيف. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تمد يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقاً بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة. استخدم الفرشاة.

لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الملاء. لا تستخدم سوى الكبّاس المرفق! لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيدك مجردتين. عند تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من الجزء البلاستيكي. استخدم فرشاة لإجراء التنظيف.

لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لولائج التقطيع. لا تمسك الولائج إلا من الحافة. يجب مراعاة الشكل والوضع عند التركيب في القرص الحامل. استخدم فرشاة لإجراء التنظيف. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك. يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل الجهاز الأساسي إلا عندما تكون قاعدة مجموعة التروس مركبة عليه ومربوطة بإحكام.

⚠️ تحذير

خطر الإصابة باكتواء

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يطلق رذاذاً عند معالجته. 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 قم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.

⚠️ تحذير

خطر الاختناق

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ هام!

وعاء الخلط غير مخصص للاستخدام في فرن المايكروويف. لا تركيب مضرب البيض في الجهاز الأساسي دون مجموعة التروس. لا تغمر مجموعة التروس في سائل مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق. وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح للاستخدام في جهاز المايكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر). يحظر مطلقاً غمر الغطاء مع مجموعة التروس في سائل، أو وضعها تحت ماء جار، أو تنظيفها في غسالة الأواني. احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الملاء أو في الوعاء. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملقعة) في أنبوب الملاء أو في الوعاء. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بالعمل بالخلط اليدوي/ذراع الخلاط في وعاء الملحق الإضافي متعدد الوظائف. يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد فترة عدم استخدام طويلة.

← «التنظيف» انظر صفحة 6

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرَجَى قراءة دليل الاستعمال هذا بعناية، والتصرف بناءً عليه، والاحتفاظ به! عند نقل الجهاز للغير أرفق هذا الدليل معه.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل الجهة المُنتجة للجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي الخاص والمحيط المنزلي فقط. لا تستخدم الجهاز إلا لكميات المعالجة المنزلية ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مصمم فقط لتفتيت أو خلط المواد الغذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. ولا يسمح بتنفيذ الأطفال لأعمال التنظيف والصيانة على جانب المستخدم.

إرشادات الأمان**⚠ تحذير****خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق**

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال كابل الكهرباء التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقاييس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله! يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط.

لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في ماكينة غسل الأطباق. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تشغله دون وجود خليط. لا تغمر الجهاز في الخليط من خلال الوصلة البيئية لذراع الخلاط والجهاز الأساسي. 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.

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

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 44 01*

mailto:service.uae@bshg.com

www.bosch-home.com/ae

* Sun-Thu: 8.00 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruktion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane

Tel.: 4 2278 130, -131

Fax: 4 2278 130

mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane

Tel.: 4 480 6061

Tel.: 4 227 4941

Fax: 4 227 0448

Cel: +355 069 60 45555

mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 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*

mailto:customersupport.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./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@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
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
* Sat-Thu: 7.00 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

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
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
Fax: 022 65 8128
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,
prodloužená záruka aj.) naleznete na webo-
vých stránkách www.bosch-home.com/cz/
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radlická 350/107c

158 00 Praha 5

Přijem oprav

Tel.: +420 251 095 043

mailto:opravy@bshg.com

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
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:servicecenter@servicecenter.ee
www.simson.ee

Rennerki 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.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es


FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

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 

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit www.bosch-home.co.uk or call Tel.: 0344 892 8979*

* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500
Τηλέφωνο: 210 4277 701
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.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
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: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie

* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

IL Israel

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)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국

Dong Suh Foods Corporation
Dongsuh Bldg., 324,
Dongmak-ro, Mapo-gu
Seoul 121-730
Tel.: 080 025 9114

KZ Kazakhstan, Қазақстан

BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center "Khan Tengri"
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
* Toll free from mobile only

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.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
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.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH élektroménagers S.A.
13-15, Z1 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"
Buļļu iela 70c
1067 Rīga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv
BALTIJAS SERVIS
Brīvības gatve 201
1039 Rīga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiku iela 4
1004 Rīga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
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: 070 233 689
mailto:gorenecc@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 and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv
www.intel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
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 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
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 Бытовые Приборы»
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:Khadeermj@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
* Sat-Thu: 8.00 am to 11.00 pm
(exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
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 5830 700
Fax: 01 5830 889
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.)
nájdete na webových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Prijem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlı olan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,
Çep telefonlarından ise kullandığınız
tarifeye göre değişkenlik 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.
rr.Magjistralia Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

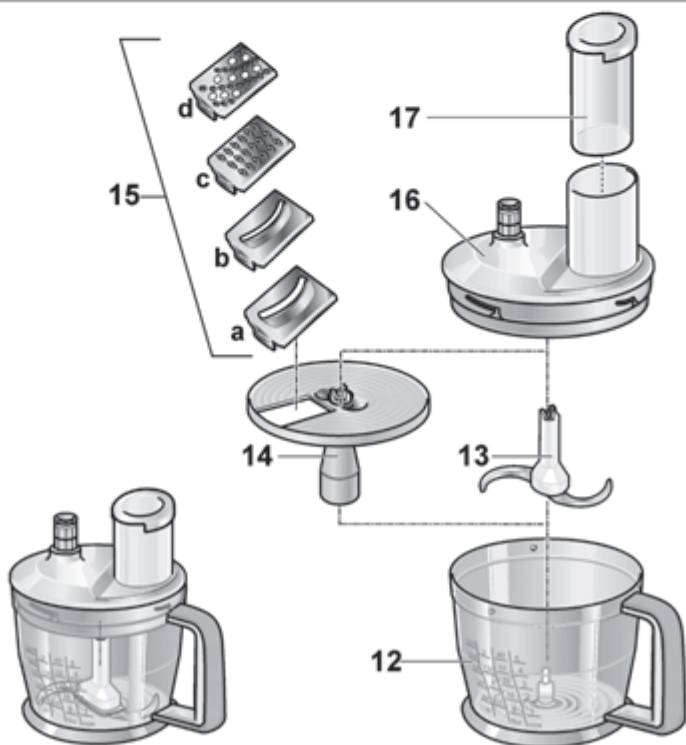
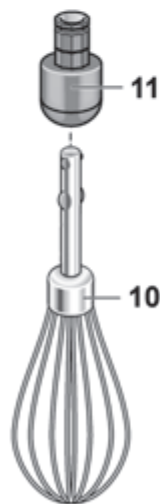
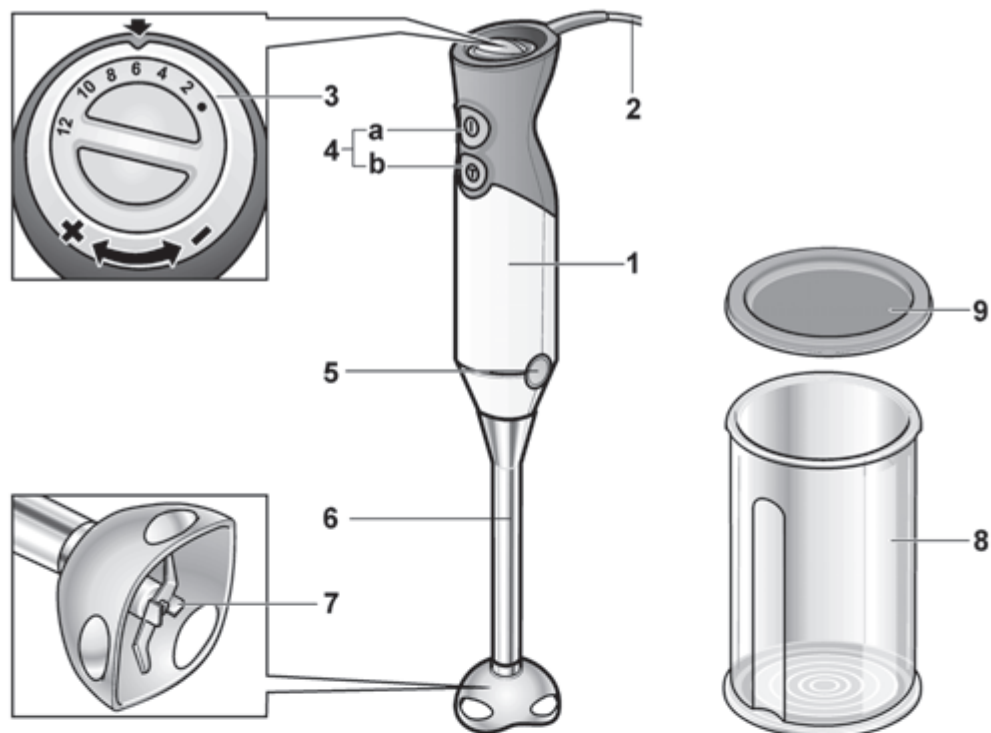
GERMANY

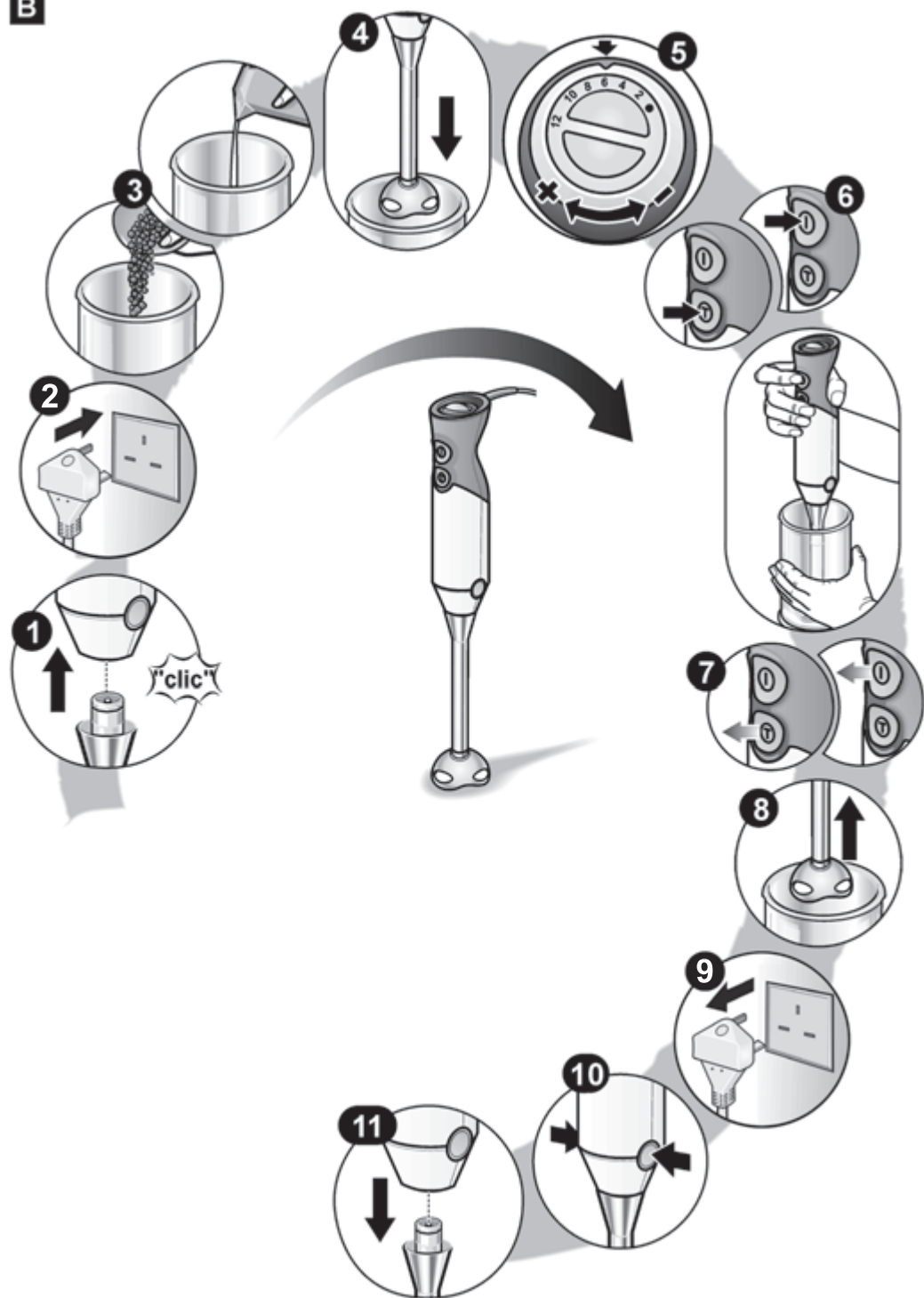
www.bosch-home.com

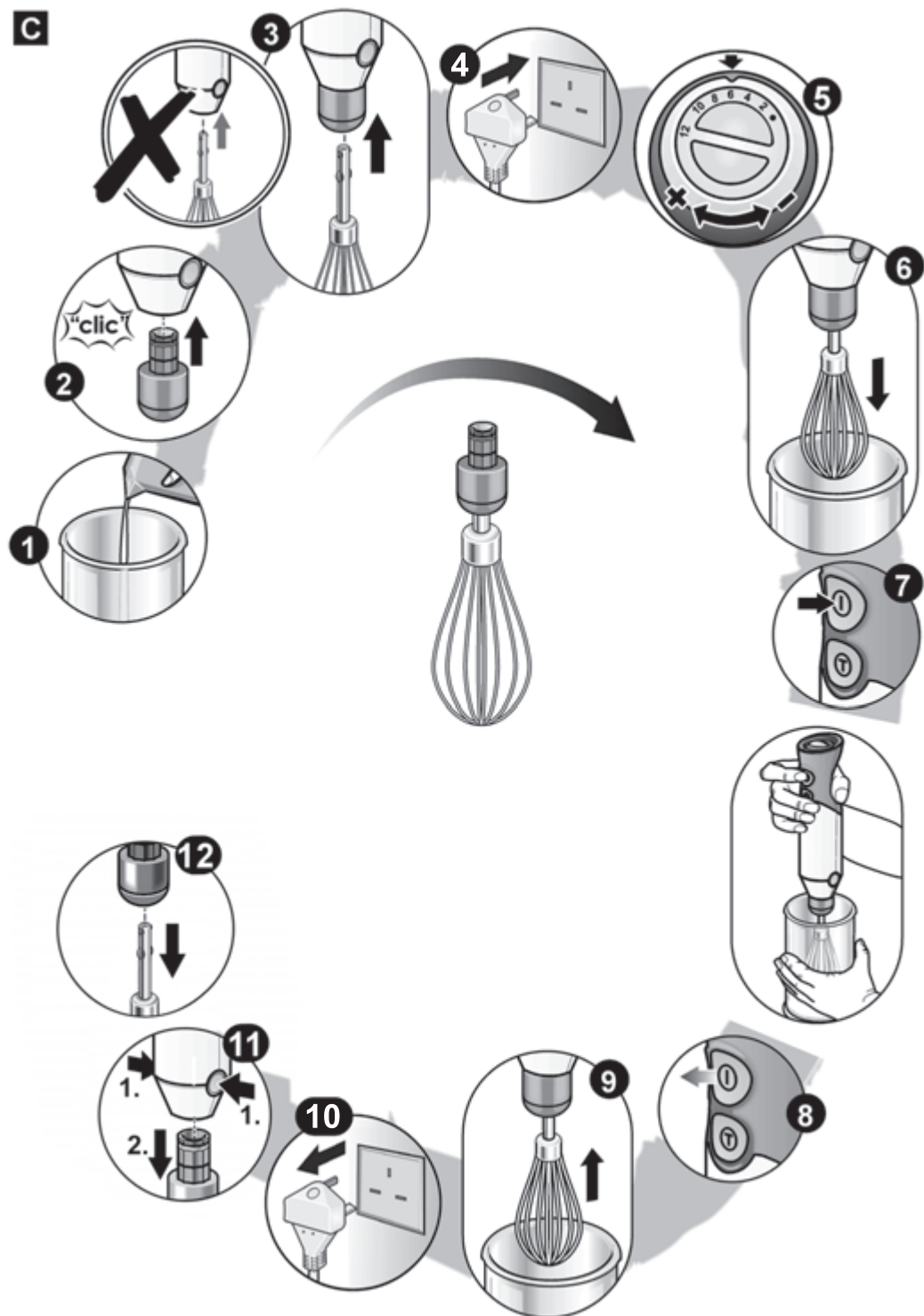


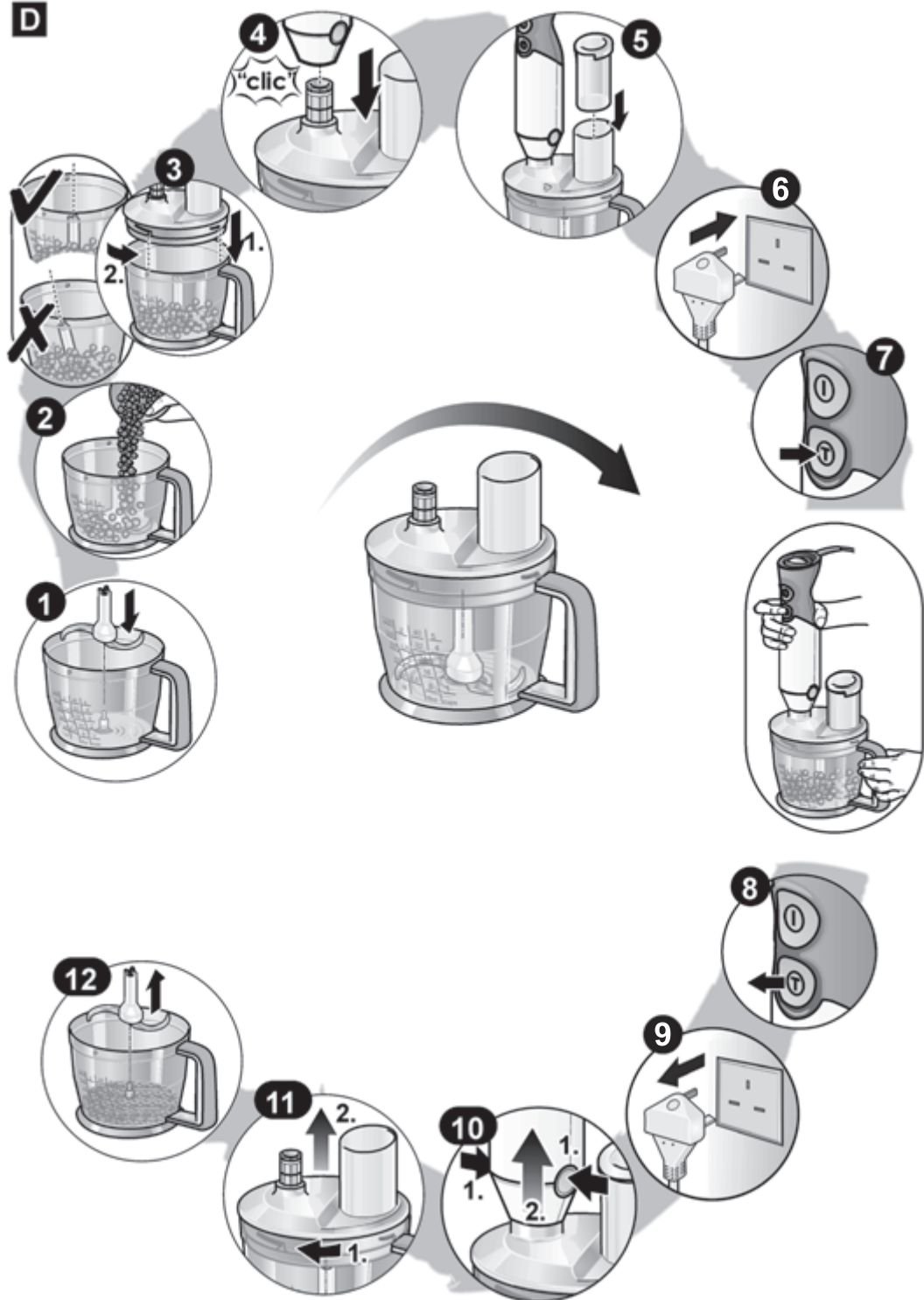
8001178302

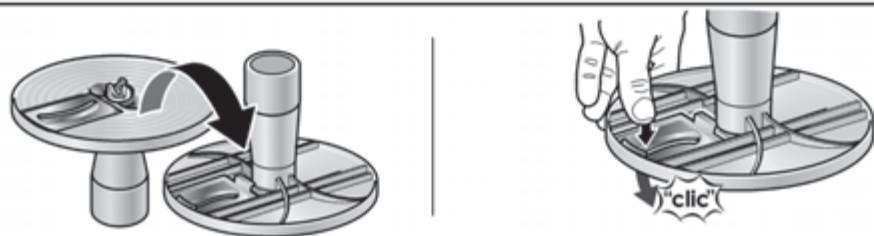
(991206)

A






























B

C

D

E**F**

G

	 (max)							
 →  (1 cm)	350 g	25-30 s	✓					Ⓣ
 →  (2 cm)	250 g	30-70 s	✓					Ⓣ
 → 	300 g			✓				Ⓣ 8-12
 → 	350 g	5-10 x 2 s	✓					Ⓣ
 → 	20 g	4-7 x 2 s	✓					Ⓣ
 → 	20 x	3-8 x 1 s	✓					Ⓣ
 → 	500 g			✓		✓		Ⓣ 8-12
 → 	500 g			✓	✓			Ⓣ 4-8 / 8-12
 → 	500 g	6-15 x 4 s	✓					Ⓣ
	400 g				✓			Ⓣ 4-8
	500 g				✓	✓		Ⓣ 4-8 / 8-12