



BOSCH



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

CleverMixx

MSM14...

MSM24...

MSM16...

MSM26...

[en]	User manual	Hand blender	6
[ms]	Manual pengguna	Pengisar tangan	9
[zh-tw]	使用手冊	手提攪拌棒	12
[zh]	使用说明书	手持式搅拌机	15
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	17



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001209020>



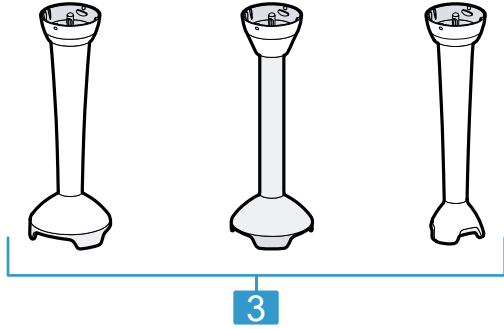
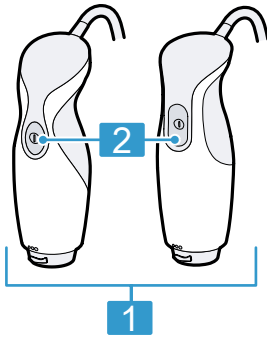
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[ms] Imbas kod QR atau lawati laman web untuk membuka arahan penggunaan lanjut. Anda boleh mendapatkan maklumat tambahan mengenai peranti anda atau aksesori di situ.

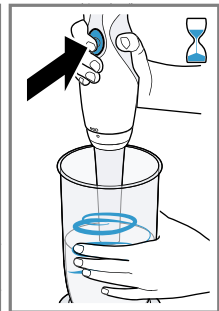
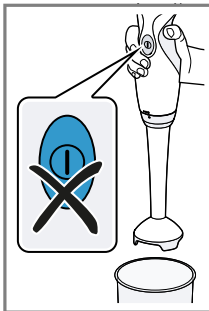
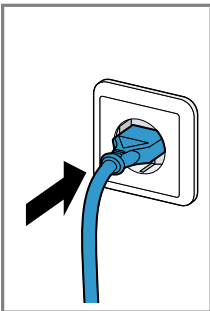
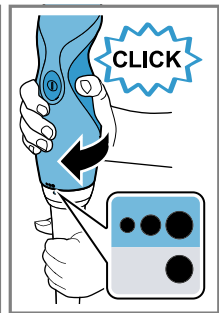
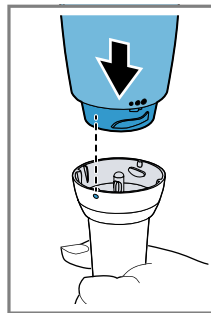
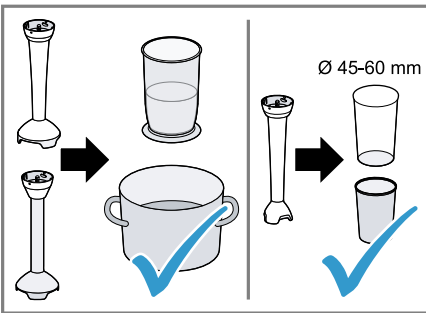
[zh-tw] 掃描 QR-Code 或訪問網站，以開啟更詳細的使用說明。您可於此處找到有關電器或配件的更多資訊。

[zh] 要打开更多与使用相关的提示，请扫描二维码或访问网站。您可以在那里查阅关于机器或附件的更多详细信息。

[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات.

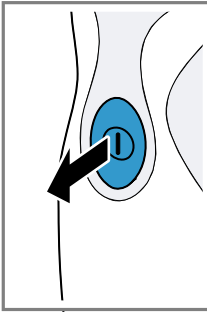


1

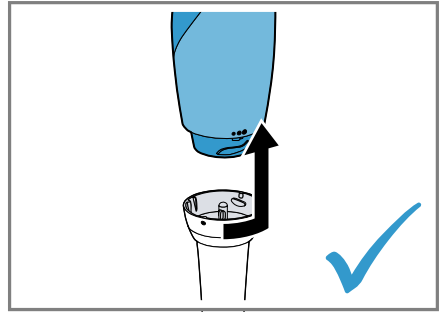
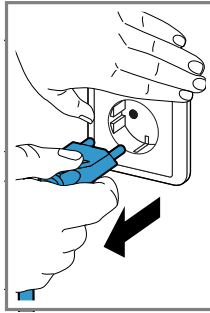


4

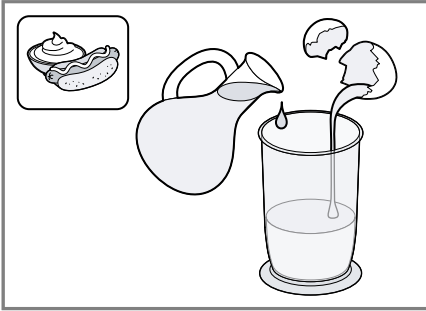
5



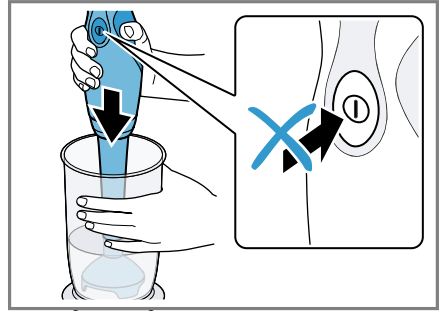
6



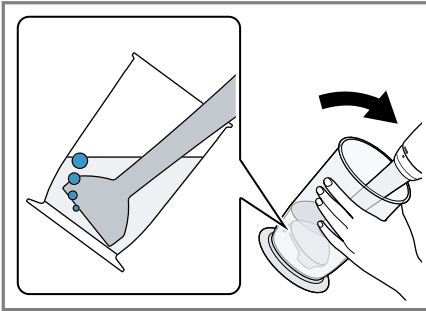
7



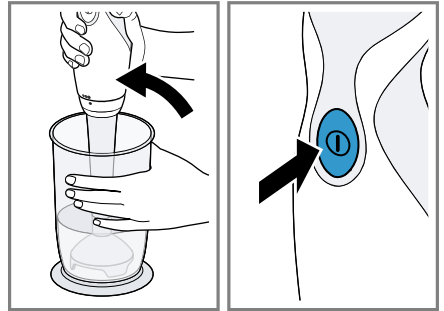
8



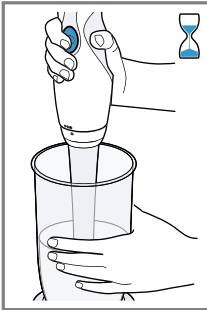
9



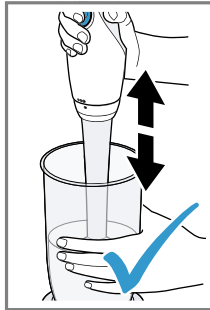
10



11



12



			200-600 g	30-50 s
			200-500 g	60-90 s
			200-500 g	60-90 s
			200-600 g	60-90 s
			1 x	60 s
			200-600 g	40-60 s
			200-600 g	60-90 s
			100-200 g	30-50 s
			100-200 g	20-50 s

13

	✓	✗	✗	✗	✗	
	✓	✓	✓	✓	✓	

14



Safety

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

Only use this appliance:

- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

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

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

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never immerse the base unit in the food to be blended, only the blender foot.
- ▶ Never operate a damaged appliance.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

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

Overview

→ Fig. 1

1	Main unit ¹
2	On button ⊕
3	Plastic blender foot, stainless-steel blender foot or mini blender foot ¹
4	Lid ¹
5	Plastic blender jug ¹
6	Stainless-steel blender jug ¹
7	Whisk ^{1 2}
8	Universal cutter ^{1 2}

¹ Depending on the model

² separate operating instructions

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

Blender feet

Note: The blender feet are not suitable for preparing purées consisting only of potatoes or foods with a similar consistency.

Plastic or stainless-steel blender foot

The blender feet are suitable for the following purposes:

- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

Mini blender foot

The mini blender foot is suitable for making small quantities of dips, sauces, pesto, dressings and baby food.

Note: Use the mini blender foot for processing small quantities in small jugs.

Processing food with the blender foot

Notes

- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the universal cutter for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.

en Application examples

- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ Fig. 2 - 7

Sample recipe 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

Making mayonnaise

Notes

- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. For optimum results, let the air escape before mixing.

→ Fig. 8 - 12

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. 13

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 14

Disposing of old appliance

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



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.



Keselamatan

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

Gunakan peranti hanya:

- dengan alat ganti dan aksesori tulen.
- untuk menghancurkan, mencincang, mencampurkan, membersihkan dan mengemulsikan makanan cair atau separa pepejal.
- dalam rumah persendirian dan dalam kawasan persekitaran rumah yang tertutup dengan suhu bilik.
- untuk kuantiti dan masa pemprosesan di rumah yang biasa.
- sehingga ketinggian 2000 m dari paras laut.

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

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

Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.

Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini.

Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

- ▶ Sambungkan dan kendalikan peranti hanya mengikut spesifikasi pada label.
- ▶ Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.
- ▶ Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- ▶ Jangan sesekali merendam unit asas, sebaliknya hanya celupkan kaki pengadun ke dalam makanan yang hendak dicampurkan.

ms Elakkan kerosakan harta benda

- ▶ Jangan sesekali kendalikan peranti yang rosak.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen panas atau pada sudut tajam.
- ▶ Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.
- ▶ Setelah dimatikan, tunggu pemacu berhenti sepenuhnya.
- ▶ Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- ▶ Jangan sesekali menyentuh bilah dengan tangan.
- ▶ Berhati-hati semasa mengendalikan bilah pemotong yang tajam dan juga semasa mengosongkan bekas dan semasa pembersihan.
- ▶ Berhati-hati semasa memproses makanan panas.
- ▶ Biarkan makanan yang telah masak menyejuk sehingga suhu 70 C atau lebih rendah sebelum diproses.
- ▶ Patuhi arahan pembersihan.
- ▶ Bersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan sebelum setiap penggunaan.

Elakkan kerosakan harta benda

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

Gambaran keseluruhan

→ Raj. 1

1	Unit asas ¹
2	Butang menghidupkan ①
3	Tapak pengadun plastik, keluli tahan karat atau mini ¹
4	Penutup ¹
5	Bekas pengadun plastik ¹
6	Bekas pengadun keluli tahan karat ¹
7	Pemukul telur ^{1 2}

¹ Bergantung kepada model

² Arahan penggunaan yang berasingan

8 Pemotong kecil universal^{1 2}

¹ Bergantung kepada model

² Arahan penggunaan yang berasingan

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

Tapak pengadun

Nota: Tapak pengadun tidak sesuai untuk penyediaan puri, yang terdiri hanya daripada kentang atau bahan makanan yang mempunyai kepekatan yang sama.

Tapak pengadun plastik atau keluli tahan karat

Tapak pengadun sesuai untuk kegunaan berikut:

- Mencampurkan minuman
- Menyediakan adunan penkek, mayones, sos dan makanan bayi
- Membuat puri daripada makanan yang telah dimasak, cth. buah-buahan, sayur-sayuran, sup

Tapak pengadun mini

Tapak pengadun mini sesuai untuk penyediaan berjumlah kecil dip, sos, pestos, kuah salad dan makanan bayi.

Nota: Gunakan tapak pengadun mini untuk penyediaan kuantiti bahan yang kecil di dalam bekas yang kecil.

Proses bahan makanan dengan tapak pengadun

Nota

- Potong kecil dan masak bahan makanan keras seperti epal, ubi kentang atau daging.
- Gunakan pemotong kecil universal untuk memotong kecil bahan makanan mentah tanpa memasukkan cecair, cth. bawang besar, bawang putih atau herba.
- Sebelum anda memproses bahan makanan di dalam periuk, angkat periuk dari tempat memasak.

→ Raj. 2 - 7

Contoh resipi mayones

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

Sediakan mayonis

Nota

- Mayonis boleh disediakan hanya dengan tapak pengadun daripada seluruh telur (putih telur dan kuning telur).
- Semasa menyediakan mayonis, udara yang terperangkap di bawah tapak pengadun menghalang adunan untuk sekata. Untuk mendapatkan hasil yang optimal, hilangkan gelembung udara sebelum anda menyampur.

→ Raj. 8 - 12

Contoh penggunaan

Perhatikan kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual.

Biarkan perkakas sejuk pada suhu bilik setiap kali selepas penggunaan.

→ Raj. 13

Dicetak pada 100% kertas kitar semula

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. 14

Lupuskan peranti lama

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



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

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

Khidmat pelanggan

Maklumat terperinci mengenai masa jaminan dan syarat jaminan di negara anda boleh didapati melalui khidmat pelanggan kami, pengedar anda atau di laman web kami.

Maklumat hubungan khidmat pelanggan boleh didapati dalam mana-mana panduan khidmat pelanggan atau pada laman sesawang kami.



安全性

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

本電器只能用於以下用途：

- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用於切碎、剁碎、混合和乳化液態或半固態食材以及將這些食材處理成泥狀。
- 僅限私人家庭和室溫下的居家環境室內區域。
- 使用時間及食材處理量應符合一般家用需求。
- 最高可在海拔 2000 公尺以下使用

請務必於下列情況下將本機與電源斷開：機器未在視線範圍內，組裝、分拆或清潔本機前。

凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用電器的人員的監督或指導下，瞭解使用電器可能帶來的危險後，方能使用本電器。

請勿讓孩童將本電器當成玩具玩耍。

孩童不得進行清潔及保養的工作。

本電器不得由孩童進行操作。請確保孩童遠離本電器及電源線。

- ▶ 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。
- ▶ 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機洗滌。
- ▶ 切勿將主機浸入待攪拌的食材混合中，只能將攪拌桿浸入。
- ▶ 本電器受損時，請勿使用。
- ▶ 請勿將電源線靠近高溫零件或拉過銳利的邊緣。
- ▶ 請勿將本裝置置於高溫表面上或附近。
- ▶ 關機後，請等到驅動器完全靜止。
- ▶ 雙手、頭髮、衣物及其他用品應保持遠離旋轉的部件。
- ▶ 請勿徒手觸摸刀片。
- ▶ 操作鋒利的切削刀片、清空容器以及清潔時，請務必小心。
- ▶ 處理熱食時要小心。
- ▶ 處理前，請將煮熟的食材降溫至 70 °C 或略微冷卻。
- ▶ 請遵守清潔提示說明。
- ▶ 每次使用前，請務必清潔會接觸到食材的表面。

避免財物損失

- ▶ 本裝置切勿空轉。
- ▶ 攪拌杯不得用於微波爐或烤箱內。

總覽

→ 圖 1

1	主機 ¹
2	啟動按鈕 ①
3	塑膠攪拌桿、不鏽鋼攪拌桿或迷你攪拌桿 ¹
4	蓋子 ¹
5	塑膠攪拌杯 ¹
6	不鏽鋼攪拌杯 ¹
7	打蛋器 ^{1 2}
8	多功能攪碎器 ^{1 2}

¹ 視型號而定

² 單獨的使用說明書

注意事項： 若有配件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

攪拌桿

注意事項： 攪拌桿不適用於製作純馬鈴薯泥或類似濃度的食材。

塑膠或不鏽鋼攪拌桿

攪拌桿適用於以下用途：

- 調製飲品
- 製作餅皮麵糊、美乃滋、醬汁及嬰兒副食品
- 將煮熟的食材製成泥狀，例如水果、蔬菜、湯品

迷你攪拌桿

迷你攪拌桿適合製作少量蘸醬、醬汁、青醬、沙拉醬及嬰兒副食品。

注意事項： 請在較小的容器內使用迷你攪拌桿處理少量食材。

使用攪拌桿處理食材

注意事項

- 使用本機處理蘋果、馬鈴薯或肉類等固體食材前，務必先將這類食材切碎並煮熟。
- 多功能攪碎器可將洋蔥、大蒜或香草等生鮮食材切碎，無需添加液體。

- 在煮鍋中處理食物之前，請將其從爐架上取下。

→ 圖 2 - 7

美乃滋範例食譜

- 1個雞蛋（蛋黃和蛋白）
- 1匙芥末醬
- 1匙檸檬汁或醋
- 200-250毫升食用油
- 鹽和胡椒適量

製作美乃滋

注意事項

- 用攪拌桿製作全蛋（蛋白和蛋黃）的美乃滋。
- 製作美乃滋時，避免攪拌桿底部產生空氣而影響結合成團。為達到最佳效果，請在攪拌前排出空氣。

→ 圖 8 - 12

應用實例

請務必注意表格中的最大處理量和處理時間。

請在每次操作程序完畢後，讓本機冷卻至室溫。

→ 圖 13

清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。

→ 圖 14

舊電器處理

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



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

客戶服務

有關您所在國家／地區的保固期和保固條款的詳細資訊，請向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。

zh-tw 客戶服務

可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。

安全性

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

本电器仅限用于：

- 使用原装零件和附件。
- 适用于液体或半固体食材的切块、切碎、混合、糊化和乳化。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

每次使用完毕后及无人照看电器时，或者在组装、拆卸或清洁电器前，以及在电器出现故障时，都必须断开电器的电源连接。

凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和/或知识之人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

孩童不得进行清洁及用户维护的工作。

禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

- ▶ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- ▶ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▶ 切勿将主机浸入待搅拌的食材内，搅拌器脚除外。
- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 切勿让电源线接触高温部件或将其拉过锋利的边缘。
- ▶ 切勿将电器放在高温表面或热源附近。
- ▶ 关断电器后，待驱动装置完全停止再触摸电器。
- ▶ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▶ 切勿赤手触碰刀片边缘。
- ▶ 处理锋利的切削刀片、清空容器和进行清洁时，请务必小心。
- ▶ 加工热食时，需多加注意。
- ▶ 在加工前让烹饪食材冷却至 70°C 或更低。
- ▶ 请按照清洁说明清洁电器。
- ▶ 每次使用前，清洁与食材接触的表面。


避免材料损坏

- ▶ 请勿让电器空载运行。

- ▶ 切勿在微波炉或烤箱中使用搅拌杯。

概览

→ 

1	主机 ¹
2	启动按钮 
3	塑料搅拌脚、不锈钢搅拌脚或迷你搅拌脚 ¹
4	防溅盖 ¹
5	塑料搅拌杯 ¹
6	不锈钢搅拌杯 ¹
7	打发桨 ^{1, 2}
8	多用途切碎附件 ^{1, 2}

¹ 具体取决于型号

² 单独操作说明书

注：如果某个附件未包含在供货范围内，那么您可以通过客户服务订购。

搅拌脚

注：搅拌脚不适用于制备纯土豆泥或其他类似的泥状食材。

塑料或不锈钢搅拌脚

搅拌脚适合于以下应用：

- 搅拌饮料
- 制作油煎饼面团、蛋黄酱、调味汁和婴儿食品
- 将已煮好的食物做成泥，例如水果、蔬菜、汤

迷你搅拌脚

迷你搅拌脚适合于制备少量蘸料、调味汁、香蒜酱、调料和婴儿食品。

注：请将迷你搅拌脚用于在小容器中加工少量食材。

用搅拌脚加工食材

注意

- 加工苹果、土豆或肉类等固体食材前，务必先将它们切碎并煮软。
- 在不添加液体的情况下切碎生鲜食物，例如洋葱、大蒜或香草时，请使用多用途切碎附件。
- 在炖锅内加工食材前，请先将炖锅从烹饪区上取下。

→  - 

蛋黄酱示例食谱

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

制作蛋黄酱

注意

- 只能使用整颗蛋 (蛋白和蛋黄) 用搅拌脚制作蛋黄酱。
- 制作蛋黄酱时，搅拌脚下方的空气会导致混合不充分。为了获得最佳结果，请在搅拌前让空气排出。

→  - 

应用实例

请务必注意表格中的最大加工量和加工时间。

在每个工作循环后都要让机器冷却到室温。

→ 

清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。

→ 

处理旧机器

▶ 按环保的方式废弃处理机器。

关于有效的回收处理方法的信息，请咨询专业经销商以及市政当局或城市管理部门。



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

客户服务

有关您所在国家/地区的保修期和保修条款的详细信息，请向本公司的客户服务、经销商或在本公司网站查询。

有关客户服务的联络信息，请查看随附的客户服务索引或本公司的网站。

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لغرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
 - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
 - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات 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.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في الخليط بل اغمر ساق الخلط.
- ◀ لا تشغّل أبداً جهازاً متضرراً.
- ◀ لا تقم مطلقاً بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء سخنة أو تسحبها فوق حواف حادة.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً بعد إيقاف التشغيل.

- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

ذراع الخلط البلاستيكي أو الفولاذي

تناسب أذرع الخلط التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات
- إعداد عجّين بان كيك والمايونيز والصوصات وغذاء الرضع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

ذراع الخلط الصغير

يناسب ذراع الخلط الصغير إعداد كميات صغيرة من صلصات التغميس والصوصات وصلصات البيستو وصلصات السلطات وغذاء الرضع.

ملاحظة: استخدم ذراع الخلط الصغير مخصص لمعالجة الكميات الصغيرة في الأوعية الصغيرة.

معالجة المواد الغذائية باستخدام

ذراع الخلط

ملاحظات

- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدامات لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

← الشكل 2- 7

وصفة مقترحة لتحضير المايونيز

- 1 بيضة (صفار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة

تجبُّب الأضرار المادية

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

عرض عام

← الشكل 1

1	الجهاز الأساسي ¹
2	زر التشغيل ①
3	ذراع الخلط البلاستيكي أو ذراع الخلط الفولاذي أو ذراع الخلط الصغير ¹
4	الغطاء ¹
5	وعاء الخلط البلاستيكي ¹
6	وعاء الخلط من الحديد الصلب ¹
7	المضرب ^{2 1}
8	القطاعة متنوعة الاستخدامات ^{2 1}

¹ على حسب الطراز

² دليل استعمال منفصل

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

أذرع الخلط

ملاحظة: أذرع الخلط غير مصممة لإعداد الهريس، الذي يتكوّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل بحسب الرغبة

إعداد المايونيز

ملاحظات

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.

تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط إلا من بيضات كاملة (بيض البيض وصفار البيض).
- عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجة مثالية.

← الشكل 8 - 12

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول. اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

← الشكل 13

نظرة عامة على التنظيف

نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 14

التخلص من الجهاز القديم

- ◀ تخلى من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/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.





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, 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.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



8001261652 (020623)

en, ms, zh-tw, zh, ar

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