



BOSCH

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



ErgoMixx

MSM6...

MS6...

[en]	Information for Use	Hand blender	7
[ms]	Manual pengguna	Pengisar tangan	10
[zh-tw]	使用手冊	手提攪拌棒	14
[zh]	使用说明书	手持式搅拌机	17
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	20





<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001341941>

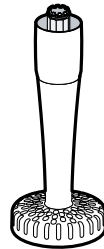
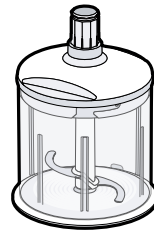
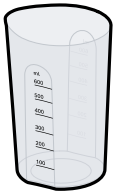
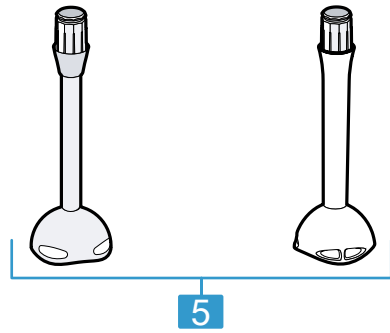
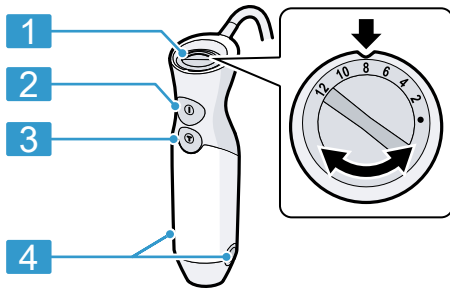
[en] You can find additional information and explanations online. Scan the QR code on the title page.

[ms] Anda boleh menemukan maklumat dan penjelasan tambahan secara dalam talian. Imbas kod QR pada halaman judul.

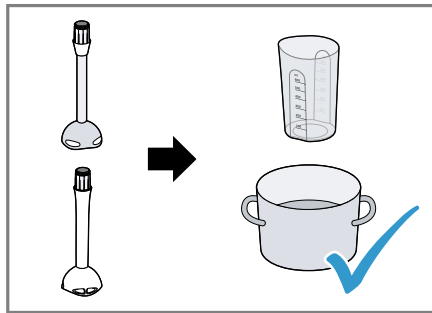
[zh-tw] 您可在線上找到其他資訊與說明。請掃描標題頁上的QR碼。

[zh] 您可以在网上找到更多信息和解释。扫描标题页上的二维码。

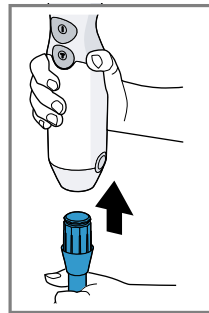
[ar] يمكنك الاطلاع على معلومات وتوضيحات إضافية عبر الإنترنت. امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً في الصفحة الأولى.



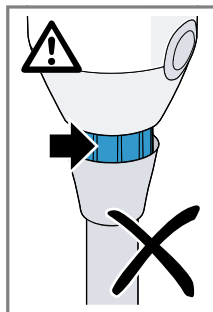
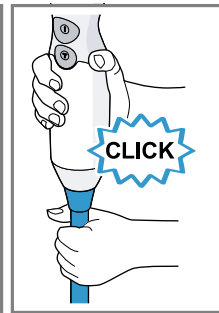
1



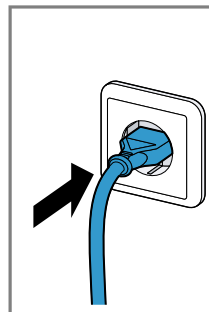
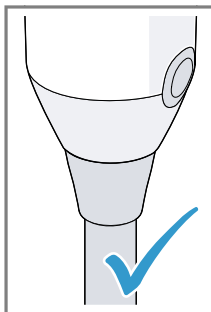
2



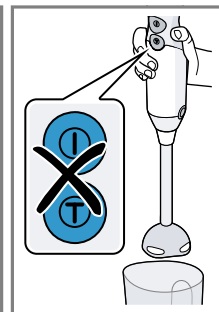
3

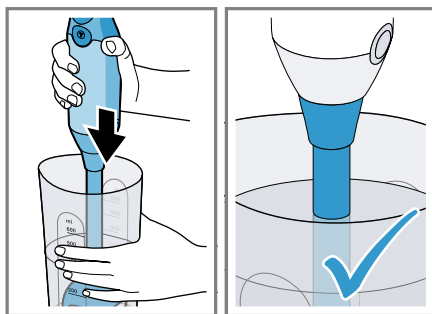


4

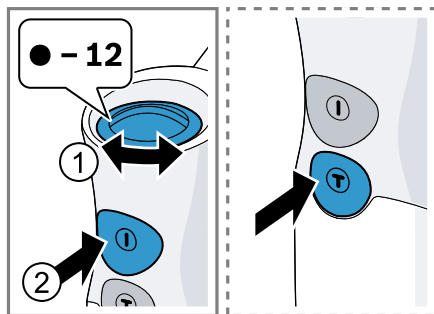


5

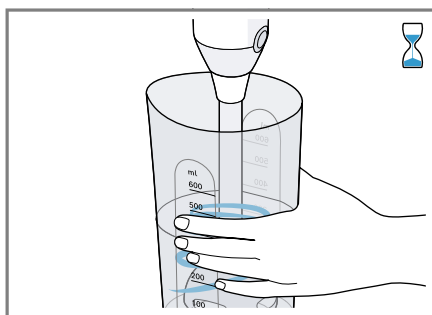




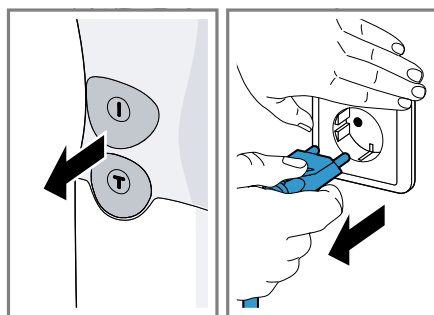
6



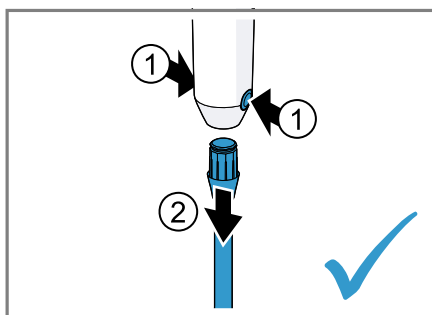
7



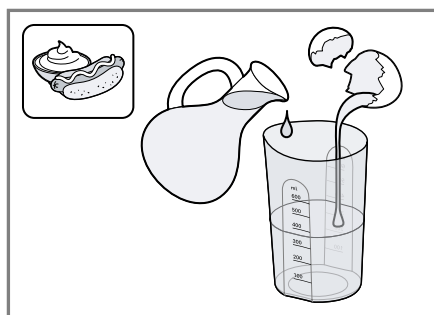
8



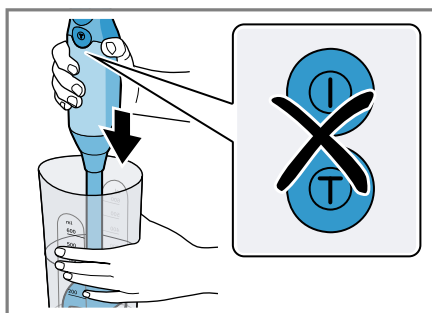
9



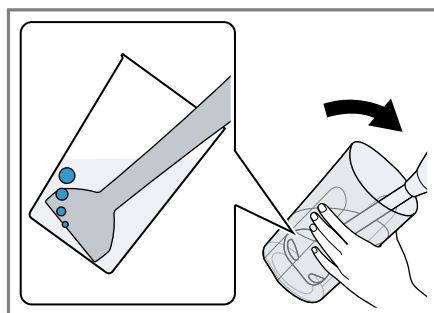
10



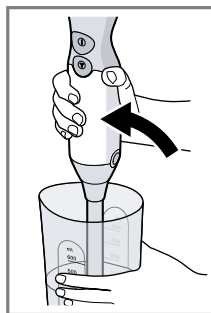
11



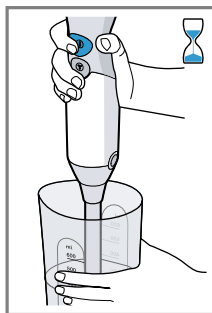
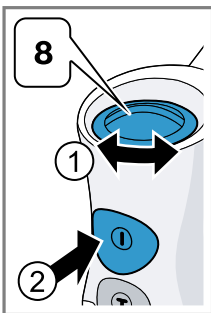
12



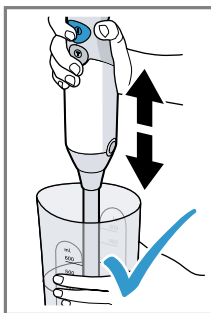
13



14



15

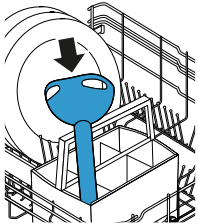


			200 - 500 g	40 - 60 s	8
			200 - 500 g	60 - 90 s	T
			200 - 500 g	60 - 90 s	T
			200 - 500 g	60 - 90 s	T
			1 x	60 - 90 s	8
			200 - 500 g	40 - 60 s	T
			200 - 500 g	60 - 90 s	T

16

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓





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.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

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 cord.

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

Overview

→ Fig. 1

1	Speed setting
2	On button Ⓢ
3	Turbo button Ⓢ
4	Release buttons
5	Plastic blender foot or stainless-steel blender foot ¹
6	Plastic blender jug ¹
7	Whisk ^{1, 2}
8	Chopper L ^{1, 2}
9	Chopper XL ^{1, 2}
10	"ProPuree" masher attachment ^{1, 2}

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

Controls

Speed setting

For continuous speed adjustment. Set the rotary selector between ● (lowest speed) and 12 (highest speed).

On button Ⓢ

To use the appliance at the preselected speed.

Turbo button Ⓢ

To use the appliance at maximum speed.

Note: The appliance remains switched on as long as one of the buttons is pressed.

Overload protection

Only CNHR26 and CNHR26C

If the appliance switches itself off during use, the overload protection device has been activated.

Remove the mains plug and leave the appliance to cool down for approx. 1 hour to deactivate the overload protection device.

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

Blender feet

The blender feet are suitable for the following purposes:

- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food

¹ Depending on the model

² separate operating instructions

- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

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

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 chopper for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ Fig. **2** - **10**

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. **11** - **15**

Application examples

Observe the information and values in the table.

After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. **16**

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **17**

Note: Appliances with a spiral cord: Never wind the cord around the appliance!

Disposing of old appliance

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



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website.

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at www.bosch-home.com on the product and service pages for your appliance, in the user manual and additional documents.

Keselamatan

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

Gunakan peranti hanya:

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

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

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

Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini.

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

Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini.

Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

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

- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen panas atau pada sudut tajam.
- ▶ Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.
- ▶ Setelah dimatikan, tunggu pemacu berhenti sepenuhnya.
- ▶ Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- ▶ Jangan sesekali 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.
- ▶ Kunci unit asas sehingga boleh didengar dan sepenuhnya pada tapak pengadun atau pada aksesori.

Gambaran keseluruhan

→ Raj. 1

1	Tetapan kelajuan
2	Butang menghidupkan ①
3	Butang Turbo ①
4	Butang pelepasan
5	Tapak pengadun plastik atau keluli tahan karat ¹
6	Bekas pengadun plastik ¹
7	Pemukul telur ^{1, 2}
8	Pemotong kecil universal L ^{1, 2}

9 Pemotong kecil universal XL^{1, 2}

10 Alat pelecek "ProPuree"^{1, 2}

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

Elemen kawalan

Tetapan kelajuan

Untuk tetapan putaran berterusan. Tetapkan pemilih putaran antara ● (putaran minimum) dan 12 (putaran maksimum).

Butang menghidupkan ①

Untuk penggunaan perkakas dengan putaran yang telah ditetapkan sebelumnya.

Butang Turbo ①

Untuk penggunaan perkakas dengan putaran maksimum.

Nota: Perkakas akan kekal hidup selagi salah satu butang ditekan.

Pelindung beban berlebihan

Hanya CNHR26 dan CNHR26C

¹ Bergantung kepada model

² Arahan penggunaan yang berasingan

ms Tapak pengadun

Sekiranya perkakas tertutup sendiri semasa digunakan, pemutus litar telah diaktifkan.

Tarik palam kuasa dan biarkan perkakas sejuk selama 1 jam untuk menyahaktifkan pemutus litar.

Nota: Sekiranya gangguan tidak dapat diselesaikan, sila hubungi khidmat pelanggan kami.

Tapak pengadun

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

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

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 - 10

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. 11 - 15

Contoh penggunaan

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.

Biarkan perkakas sejuk pada suhu bilik setiap kali selepas penggunaan.

→ Raj. 16

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan semua komponen selepas digunakan dengan segera supaya sisa tidak menjadi kering.

Bersihkan komponen tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. 17

Nota: Jangan sesekali menggulung kabel dikelilingi perkakas untuk perkakas dengan kabel lingkar!

Lupuskan peranti lama

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



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Khidmat pelanggan

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

Butiran hubungan khidmat pelanggan boleh didapati melalui kod QR pada dokumen yang disertakan tentang maklumat hubungan servis dan syarat jaminan atau di laman web kami.

安全性

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

本電器只能用於以下用途：

- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用於切碎、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。
- 使用時間及食材處理量應符合一般家用需求。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內室溫區域。
- 最高在海拔2000公尺以下。

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

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

孩童不得將本電器當成玩具玩耍。

清潔及保養工作不得由孩童執行。

本電器不得由孩童進行操作。請確保孩童遠離本電器及電源線。

- ▶ 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。
- ▶ 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機內清洗。
- ▶ 切勿將主機浸入待攪拌的食材混合中，只能將攪拌棒浸入。
- ▶ 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。
- ▶ 主機可聽見並完全扣入攪拌棒或附件。

總覽

→  1

1 速度設定

- 2 啟動按鈕 ①
- 3 點動脈衝按鈕 ①
- 4 釋放按鈕
- 5 塑膠攪拌桿或不銹鋼攪拌桿¹
- 6 塑膠攪拌杯¹
- 7 打蛋器^{1, 2}
- 8 多功能攪碎器 L^{1, 2}
- 9 多功能攪碎器 XL^{1, 2}
- 10 “ProPuree”搗泥器^{1, 2}

備註：若有配件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

操作面板

速度設定

用於無段調整速度。在 ●（最低速）和 12（最高速）之間調整調速旋鈕。

啟動按鈕 ①

以預設速度使用本機。

點動脈衝按鈕 ①

以最快速度使用本機。

備註：只要其中之一的按鈕被按住，本機就一直處於開機狀態。

過載保護

僅限 CNHR26 與 CNHR26C

若本機在使用過程中自行關閉，表示已啟用超載保護裝置。

拔除電源插頭，將機器冷卻約1小時，以停用超載保護裝置。

備註：若無法按上述步驟排除故障，請與客戶服務聯絡。

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

備註：攪拌桿不適用於製作純馬鈴薯泥或類似濃稠度的食材。

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軟。
- 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 - 10

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 11 - 15

應用實例

請注意表格中的說明和數值。

請在每次操作程序完畢後，讓本機冷卻至室溫。

→ 圖 16

清潔概覽

使用後應立即清潔所有零件，以免殘留物變乾。

如表格所示，清潔各個零件。

→ 圖 17

備註：機器配有捲線時：將電源線插入機器時，請勿將其扭曲！

舊電器廢棄處理

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



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。

¹ 視型號而定

² 單獨的使用說明書

該法令是在全歐盟範圍內有關
廢棄設備回收處理和再生利用
的有效法律依據。

客戶服務

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊，可透過隨附的服務聯絡方式和保固條件文件上的QR Code，向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。

客戶服務聯絡資料可透過隨附的服務聯絡方式和保固條件文件上的QR Code，向本公司網站查詢。

台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考

網址：<https://www.bosch-home.com.tw/specials/rohs>

⚠ 安全性

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

仅将电器用于：

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

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

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

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

孩童不得进行清洁及用户维护的工作。

禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

- ▶ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其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。
- ▶ 请勿赤手触碰刀片。
- ▶ 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。
- ▶ 主机完全卡入搅拌脚或附件，且听到卡止声。

概览

→ 图 1

1 速度设置

2 启动按钮 ①

3	脉冲按钮 ①
4	释放按钮
5	塑料搅拌脚或不锈钢搅拌脚 ¹
6	塑料搅拌杯 ¹
7	打发桨 ^{1, 2}
8	多用途切碎附件 L ^{1, 2}
9	多用途切碎附件 XL ^{1, 2}
10	“ProPuree”捣泥器 ^{1, 2}

注意: 如果某个附件未包含在供货范围内, 那么您可以通过客户服务订购。

控制元件

速度设置

用于无级调速。在 ● (最低速) 和 12 (最高速) 之间调节调速旋钮。

启动按钮 ①

以预设转速使用本机器。

脉冲按钮 ①

以最高转速使用本机器。

注意: 只要这些按钮中有一个被按住, 机器就会一直出于开启状态。

过载保护

仅 CNHR26 和 CNHR26C

如果设备在使用中自行关闭, 说明过载保险被激活了。
拔掉电源插头, 让设备冷却1小时, 以便让过载保险退出激活状态。

注意: 若上述建议无法解决您的问题, 请联系客户服务。

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

注意: 搅拌脚不适用于制备纯土豆泥或其他类似的泥状食材。

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。

→图 2 - 10

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。

→图 11 - 15

应用实例

请注意表格中的说明和数值。
在每个工作循环后都要让机器冷却到室温。

→图 16

清洁概述

使用后请立即清洁所有部件, 以免残留物变干。
清洁各个部件, 如表格所示。

→图 17

注意: 机器配有卷线时: 切勿将电缆缠绕在机器上!

处理旧机器

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



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。

¹ 具体取决于型号

² 单独操作说明书

客户服务

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

客户服务的联系方式可通过扫描随附文件 (服务联系方式和保修条款) 上的二维码或在我们的网站上获取。

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
 - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
 - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
 - 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 توصّل 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 ساخنة أو تسحبها فوق حواف حادة.
- ◀ لا تضع الجهاز أبداً على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً بعد إيقاف التشغيل.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجرتين أبداً.

- ◀ توخَّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ توخَّ 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.

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.
- ◀ ثبَّت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على ذراع الخلط أو الملحق.

عرض عام

← الشكل 1

1	منظم السرعة
2	زر التشغيل ①
3	زر التربو ②
4	أزرار تحرير القفل
5	ذراع الخلط البلاستيكي أو الذراع الفولاذي ¹
6	وعاء الخلط البلاستيكي ¹
7	المضرب ^{2,1}
8	القطاعة متنوعة الاستخدامات L ^{1,2}
9	القطاعة متنوعة الاستخدامات XL ^{1,2}
10	„ProPuree“ أداة الهرس برو بيوريه ^{2,1}

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

عناصر الاستعمال

منظم السرعة

لضبط سرعة الدوران بدون درجات محددة. اضبط المفتاح الدوار ما بين ● (أقل سرعة دوران) و 12 (أعلى سرعة دوران).

زر التشغيل ①

لتشغيل الجهاز مع سرعة الدوران المضبوطة مسبقًا.

زر التربو ②

لتشغيل الجهاز مع أقصى سرعة دوران.

ملاحظة: يظل الجهاز مشغلاً، طالما أن أحد الزرين مضغوط.

التأمين ضد التحميل الزائد

فقط مع الطرازين CNHR26 و CNHR26C
إذا انطفأ الجهاز أثناء الاستخدام من تلقاء نفسه، فهذا يعني أن تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.
اسحب القابض واطرك الجهاز ليبرد لمدة 1 ساعة تقريبًا، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.

ملاحظة: إذا تعذر التغلب على الخل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

أذرع الخلط

تناسب أذرع الخلط التطبيقات التالية:

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

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

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 - 10

¹ على حسب الطراز
² دليل استعمال منفصل

استعادة الأجهزة القديمة
وإعادة استغلالها.

خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 10 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ وللحصول على معلومات تفصيلية عن فترة الضمان وشروط الضمان في بلدك، يُرجى استخدام رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان، أو الاتصال بخدمة العملاء أو الموزع لديك أو زيارة موقعنا الإلكتروني.

ويمكن الحصول على بيانات الاتصال بخدمة العملاء عبر رمز الاستجابة السريعة الموجود على المستند المرفق بشأن جهات اتصال الخدمة وشروط الضمان أو على موقعنا الإلكتروني.

وصفة مقترحة لتحضير المايونيز

- 1 بيضة (صفر وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل بحسب الرغبة

إعداد المايونيز

ملاحظات

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

← الشكل 11 - 15

أمثلة تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

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

← الشكل 16

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 17

ملاحظة: في حالة الأجهزة ذات الكابل الحلووني: لا تقم بلف الكابل حول الجهاز أبدًا!

التخلص من الجهاز القديم

- ▶ تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرِك 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



¹ يسري على مصر



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.



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



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

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



8001330424 (050130)

en, ms, zh-tw, zh, ar