



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



MSM14...GB
MSM24...GB
MSM26...GB



BOSCH

en Instruction manual
ms Arahan pengendalian
zf 使用説明書
zh 使用说明书
ar إرشادات الاستخدام

| | | |
|-----------|---------------|----|
| en | English | 3 |
| ms | Bahasa Melayu | 9 |
| zf | 繁體中文 | 15 |
| zh | 简体中文 | 19 |
| ar | العربية | 28 |



Intended use

Read and follow the operating instructions carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for the preparation of normal household quantities in the home, or in household-like, non-commercial environments. Household-like environments include staff kitchens in shops, offices, agricultural and other small businesses or for use by guests at bed-and-breakfast establishments, small hotels and similar residential facilities.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food. The appliance is not suitable for preparing mashed potatoes (or purées of foods with a similar consistency). It must not be used for processing other substances/objects. Use the appliance only with original parts and accessories. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

Safety instructions

Danger of electric shock and fire!

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.

Connect and operate the appliance only according to the type plate specifications. Use only if power cord and appliance show no signs of damage. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel. Do not connect the appliance to or operate it by means of a time switch or remote control socket.

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

The mains cable 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 blender foot-base unit connection point. After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

Immediately after using the appliance, wait for the blade in the blender foot to come to a standstill.

Prior to replacing accessories or replacement parts that are moved during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains.

Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands.

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

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

Contents

| | |
|---|---|
| Intended use..... | 3 |
| Safety instructions | 3 |
| Overview..... | 5 |
| Before using for the first time..... | 5 |
| The blender feet | 5 |
| Operation..... | 5 |
| Care and daily cleaning | 6 |
| Recipes for the standard/stainless steel blender foot..... | 7 |
| Recipes for the mini blender foot..... | 7 |
| Disposal..... | 8 |
| Guarantee..... | 8 |

Overview

→ Fig. **A**

- 1 **Base unit MSM14... / MSM24...***
 - a ON button
 - b Mains cable
- 2 **Base unit MSM26...***
 - a ON button
 - b Mains cable
- 3 **Blender feet with blender blade***
 - a Standard blender foot
 - b Stainless steel blender foot
 - c Mini blender foot
- 4 **Blender jug with scale***
 - a Freshness lid*
- 5 **Universal cutter***
(separate operating instructions)
- 6 **Whisk***
(separate operating instructions)

* Depending on the model

The operating instructions refer to different models of the appliance. An overview is provided on the pages that feature the figures. → Fig. **D**

If an accessory is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service:

| Accessory | Order no. |
|------------------|-----------|
| Blender jug | 00481139 |
| Universal cutter | 12009171 |
| Whisk | 00750665 |

With the universal cutter, you can use the appliance at full power.

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, this must be fully unpacked, cleaned and checked.

Warning!

Never operate a damaged appliance!

1. Remove the base unit and all accessory parts from the packaging.
2. Remove the packaging material that is present.
3. Check all parts for completeness.
→ Fig. **A** / **D**
4. Inspect all parts for visible damage.

5. Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ "Care and daily cleaning" see page 6

The blender feet

Notes:

- The blender feet are suitable for cutting and mixing mayonnaise, sauces, blended drinks, baby food, cooked fruit and cooked vegetables, and for puréeing soups.
- The blender feet are not suitable for preparing purées consisting solely of potatoes or foods with a similar consistency.
- For this purpose, use a Bosch hand blender with the "ProPuree" masher attachment.
- Cut food into large pieces prior to processing. Cut up into smaller pieces when using the mini blender foot.

Standard/stainless steel blender foot

The blender foot is suitable for processing food in larger receptacles, in the pot itself or in a special blender jug. → "Recipes for the standard/stainless steel blender foot" see page 7

Mini blender foot

The mini blender foot is especially suitable for processing small quantities in small receptacles. The receptacles used should have a diameter of 45-60 mm. → "Recipes for the mini blender foot" see page 7

Operation

⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Leave boiling food to cool down to at least 80°C before processing.

⚠ Risk of injury!

After switching off the appliance, wait for the blade in the blender foot to come to a standstill. Never grip the blade in the blender foot.

Attention!

- The blender foot must be securely connected to the base unit. The blender foot must not wobble or fall over.
- We recommend that the appliance is not switched on for longer than is necessary to process the ingredients.
- Solid foods such as apples, potatoes and fish must be cut up and soft cooked prior to processing. Use the universal cutter for cutting/chopping raw food (onions, garlic, herbs, etc.).

→ Fig. B

1. Prepare the desired food. Cut up large pieces in advance.
2. Place the food in a suitable, tall and stable receptacle or continue processing the food in the cooking pot.
3. Completely unwind the power cord.
4. Take hold of the blender foot, place the base unit on the blender foot and rotate in a clockwise direction until both are securely connected.
5. Connect the mains plug.
6. Take hold of the appliance with one hand and immerse the blender foot. Hold the receptacle firmly with your other hand.
7. Press the On button. The appliance remains switched on as long as the On button is pressed.
8. Once the ingredients have reached the desired consistency, release the On button.
9. Unplug the mains plug.

Notes:

- To prevent the ingredients from splashing, fully immerse the blender blade in the ingredients.
- In the case of liquid foodstuffs, immerse the blender foot and hold it at a slight angle for better blending results and to prevent the ingredients from sticking to the base of the receptacle.

Care and daily cleaning

The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ Risk of electric shock!

- Disconnect the power cord from the socket prior to cleaning.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.

Attention!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

→ Fig. C

1. Disconnect the base unit and the accessory parts from one another.
2. Wipe the outside of the base unit with a soft, damp cloth and dry off.
3. Clean the accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge, or place them in the dishwasher.
4. Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Notes:

- To make it easier to clean the blender foot after use, place it in a receptacle containing clear water and briefly press the On button a number of times.
- Discolouration of the plastic parts may occur when processing foods such as red cabbage and carrots. This can be removed with a few drops of cooking oil.

Recipes for the standard/ stainless steel blender foot

Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature!

- Put all ingredients in a jug.
- Place the blender foot on the base of the jug and blend until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Tip: According to this recipe you can also make mayonnaise with egg yolk only. However, use only half the amount of oil.

Vegetable soup

- 300 g potatoes
- 200 g carrots
- 1 small stick of celery
- 2 tomatoes
- 1 onion
- 50 g butter
- 2 l water
- Salt and pepper to taste
- Skin and seed the tomatoes.
- Chop up cleaned and washed vegetables and sauté in hot butter.
- Add water and salt.
- Allow to boil for 20–25 minutes.
- Take the pot off the cooker.
- Blend the soup in the pot to the desired consistency.
- Season with salt and pepper.

Crêpes dough

- 250 ml milk
- 1 egg
- 100 g flour
- 25 g melted, cooled butter
- Put all ingredients in a jug in the indicated sequence.
- Blend to a smooth dough.

Blended milk drinks

- 1 glass of milk
- 6 large strawberries or 10 raspberries or 1 banana (sliced)
- Put all ingredients in a jug.
- Blend to the desired consistency.
- Sugar according to taste.

Tip: Add a scoop of ice cream or use very cold milk.

Recipes for the mini blender foot

These recipes have been specially developed for the preparation of small quantities with the mini blender foot. Cut the ingredients into small pieces and process in a narrow receptacle with a diameter of approx. 45-60 mm.

Baby food

- 30 g potatoes
- 30 g carrots
- 30 g veal
- 30 ml water
- Chop up cleaned and washed vegetables into small pieces.
- Finely chop the veal.
- Soft cook all ingredients.
- Pour the cooked ingredients into a small jug.
- Use the mini blend foot to blend to the desired consistency.

Yoghurt dressing

- 125 g liquid yoghurt (3.5%)
- 10 g olive oil
- 5 g lemon juice
- 2 g parsley
- Salt and pepper to taste
- Put all ingredients in a small jug.
- Use the mini blend foot to blend to the desired consistency.

Mayonnaise

- 1 egg yolk (15 g) from a small egg
- 10 g vinegar
- 100 ml oil
- 5 g lemon juice
- 5 g mustard
- Salt and pepper to taste

Ingredients must be at the same temperature!

- Put all ingredients in a small jug.
- Place the mini blender foot on the base of the jug and blend until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

Pengendalian mengikut peraturan

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Sertakan arahan ini semasa penyerahan alat.

Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku. Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah umpamanya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa. Perkakas ini hanya sesuai untuk memotong kecil dan mencampurkan bahan makanan. Perkakas ini tidak sesuai untuk penyediaan kentang lecek (atau melenyet bahan makanan yang mempunyai konsistensi yang sama). Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Gunakan perkakas ini hanya dengan bahagian dan alat ganti yang tulen. Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas. Bekas pengadun tidak sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro. Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

Arahan keselamatan

Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut. Perkakas hanya dibenarkan disambung pada soket yang telah dipasang menurut arahan dengan pembumian pada bekalan kuasa. Sila pastikan sistem litar pelindung bagi pemasangan dalaman dipasang menurut arahan. Sambung dan kendalikan peralatan hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada perkakas, seperti menukar kabel bekalan kuasa, hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya. Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!

Kami mengesyorkan, jangan hidupkan perkakas untuk jangka waktu yang lebih lama daripada yang diperlukan untuk penyediaan bahan campuran. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam. Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah dan mengoperasikan mesin dalam keadaan tanpa beban. Jangan letakkan perkakas di atas tempat sambungan tapak pengadun dan redamkan unit asas di dalam bahan campuran. Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.

⚠ Risiko kecederaan

Selepas penggunaan perkakas, tunggu sehingga bilah tapak pengadun berhenti sepenuhnya. Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, peralatan mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa. Jangan sesekali menyentuh bilah tapak pengadun. Jangan sesekali membersihkan bilah tapak pengadun dengan tangan.

⚠ Risiko lecur

Berhati-hati semasa menyediakan bahan adunan panas. Bahan adunan panas boleh terpercik keluar semasa penyediaan. Jangan sesekali meletak tapak pengadun di atas permukaan panas atau menggunakan di dalam bahan adunan yang terlalu panas. Biarkan bahan adunan yang dimasak sejuk pada suhu 80°C atau lebih rendah sebelum menyediakannya. Bagi penggunaan pengadun tangan di dalam periuk, alihkan periuk daripada tempat memasak terlebih dahulu.

⚠ Risiko lemas

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

| | |
|---|----|
| Pengendalian mengikut peraturan..... | 9 |
| Arahan keselamatan..... | 9 |
| Sepintas lalu | 11 |
| Sebelum penggunaan kali pertama..... | 11 |
| Tapak pencampur | 11 |
| Pengendalian..... | 12 |
| Penjagaan dan pembersihan harian..... | 12 |
| Resepi untuk tapak pengadun standard / keluli tahan karat | 13 |
| Resepi untuk tapak pengadun mini | 14 |
| Arahan tentang pelupusan | 14 |
| Syarat-syarat waranti..... | 14 |

Sepintas lalu

→ Rajah A

- 1 Unit asas MSM14... / MSM24...*
 - a Butang menghidupkan
 - b Kord kuasa
- 2 Unit asas MSM26...*
 - a Butang menghidupkan
 - b Kord kuasa
- 3 Tapak pengadun dengan bilah tapak pengadun*
 - a Tapak pengadun standard
 - b Tapak pengadun keluli tahan karat
 - c Tapak pengadun mini
- 4 Bekas pengadun dengan skala*
 - a Tudung bersih*
- 5 Pemotong kecil universal*
(arahan pengendalian berasingan)
- 6 Pemukul telur*
(arahan pengendalian berasingan)

* bergantung kepada model

Arahan pengendalian menerangkan penggunaan berbeza bagi peralatan. Pada halaman gambar terdapat abstrak.

→ Rajah D

Jika aksesori tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan:

| Aksesori | No. tempahan |
|--------------------------|--------------|
| Bekas pengadun | 00481139 |
| Pemotong kecil universal | 12009171 |
| Pemukul telur | 00750665 |

Dengan pemotong kecil universal anda perlu menggunakan kuasa perkakas sepenuhnya.

Sebelum penggunaan kali pertama

Sebelum perkakas baru boleh digunakan, perkakas ini mestilah dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan diperiksa.

Perhatian!

Jangan kendalikan peralatan yang rosak!

1. Keluarkan unit asas dan semua bahagian tambahan daripada bungkusannya.

2. Tanggalkan material bungkusannya yang ada.
3. Periksa kesempurnaan semua bahagian. → **Rajah A / D**
4. Periksa kerosakan visual pada semua bahagian.
5. Sebelum penggunaan pertama basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → *"Penjagaan dan pembersihan harian" lihat halaman 12*

Tapak pencampur

Tip:

- Tapak pengadun ini sesuai untuk memotong kecil dan mencampur mayones, sos, minuman campuran, makanan bayi, buah-buahan yang dimasak dan sayur-sayuran yang dimasak, begitu juga untuk memurikan sup.
- Tapak pengadun tidak sesuai untuk penyediaan puri, yang terdiri hanya daripada kentang atau bahan makanan yang mempunyai konsistensi yang sama.
- Dengan itu, anda perlu menggunakan pengadun tangan Bosch bersama lekapan pelecek "ProPuree".
- Potong kecil bahan makanan sebelum penyediaan. Bagi penggunaan tapak pengadun mini, gunakan ketulan yang lebih kecil.

Tapak pengadun standard / keluli tahan karat

Tapak pengadun sesuai untuk penyediaan bahan makanan di dalam bekas yang lebih besar, di dalam periuk atau di dalam bekas pengadun tertentu. → *"Resepi untuk tapak pengadun standard / keluli tahan karat" lihat halaman 13*

Tapak pengadun mini

Tapak pengadun mini sangat sesuai untuk penyediaan kuantiti bahan yang kecil di dalam bekas yang kecil. Bekas yang digunakan haruslah berdiameter 45-60 mm. → *"Resepi untuk tapak pengadun mini" lihat halaman 14*

Pengendalian

⚠ Risiko lecur!

Berhati-hati semasa menyediakan bahan adunan panas. Bahan adunan panas boleh terpercik keluar semasa penyediaan. Biarkan bahan adunan yang dimasak sejuk pada suhu 80°C atau lebih rendah sebelum menyediakannya.

⚠ Risiko kecederaan!

Selepas mematikan perkakas, tunggu sehingga pisau tapak pengadun berhenti sepenuhnya.

Jangan sesekali menyentuh bilah tapak pengadun.

Perhatian!

- Tapak pengadun mesti disambungkan dengan unit asas sepenuhnya. Tapak pengadun tidak boleh bergoyang atau jatuh.
- Adalah disyorkan, supaya tidak membiarkan perkakas hidup lebih lama daripada yang diperlukan untuk penyediaan bahan campuran.
- Bahan makanan keras seperti epal, kentang atau daging mesti dipotong kecil dan dimasak supaya lembut sebelum penyediaan. Gunakan pemotong kecil universal untuk memotong kecil/mencincang bahan makanan mentah (bawang, bawang putih, herba, ...).

→ Rajah B

1. Sediakan bahan makanan yang diingini. Potong kecil bahan yang bersaiz besar terlebih dahulu.
2. Masukkan bahan makanan ke dalam bekas yang tinggi dan stabil atau masukkan ke dalam periuk.
3. Buka gulungan kord kuasa sepenuhnya.
4. Pegang tapak pengadun, letakkan unit asas di atas tapak pengadun dan pusing mengikut arah pusingan jam sehingga keduanya bersambung sepenuhnya.
5. Pasangkan plag.
6. Pegang perkakas dengan satu tangan dan rendamkan tapak pengadun. Pegang bekas menggunakan tangan yang lain.

7. Tekan butang menghidupkan. Peralatan akan hidup selagi butang menghidupkan ditekan.
8. Setelah bahan campuran menjadi konsistensi yang dikehendaki, lepaskan butang menghidupkan.
9. Tanggalkan plag.

Tip:

- Bagi mengelakkan terpercik, rendamkan bilah tapak pengadun sepenuhnya ke dalam bahan campuran.
- Bagi bahan makanan yang cair, rendam tapak pengadun dan pegang sedikit condong, bagi mencapai campuran yang sekata dan untuk mengelakkan mendapan pada lantai bekas.

Penjagaan dan pembersihan harian

Peralatan mestilah dibersihkan dengan teliti selepas setiap penggunaan.

⚠ Amaran

Risiko kejutan elektrik!

- Cabut kord kuasa daripada soket sebelum mencuci.
- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam cecair dan jangan mencuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Perhatian!

- Jangan gunakan alkohol atau agen pembersih yang mengandungi spirit yang melelas.
- Jangan menggunakan objek tajam, berbucu atau metal.
- Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.

→ Rajah C

1. Tanggalkan unit asas dan bahagian tambahan antara satu sama lain.
2. Lapkan unit asas dengan kain lembut, lembab dan keringkan.
3. Bersihkan bahagian tambahan dengan air sabut dan tuala lembut atau span, atau masukkan ke dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

4. Biarkan tapak pengadun kering dalam keadaan menegak (bilah tapak pengadun ke atas) supaya air yang masuk dapat mengalir keluar.

Tip:

- Bagi memudahkan pembersihan, pegang tapak pengadun di dalam bekas yang mengandungi air bersih, selepas penggunaannya, dan tekan butang menghidupkan seketika beberapa kali.
- Bagi penyediaan, contohnya, kubis merah atau lobak, terdapat kemungkinan perwarnaan pada bahagian plastik. Ini boleh ditanggalkan menggunakan beberapa titisan minyak masak.

Resepi untuk tapak pengadun standard / keluli tahan karat

Mayones

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

Bahan mestilah berada pada suhu yang sama!

- Masukkan semua ramuan ke dalam bekas.
- Letakkan tapak pengadun di atas lantai bekas dan campurkan sehingga campuran teremulsi.
- Naikkan dan kemudian turunkan pengadun yang hidup sehingga ke bahagian atas campuran sehingga mayones terbentuk.

Tip: Anda juga boleh membuat mayones mengikut resepi ini hanya menggunakan kuning telur. Tetapi hanya gunakan separuh kuantiti minyak.

Sup sayur

- 300 g kentang
- 200 g lobak
- 1 batang kecil saderi
- 2 biji tomato
- 1 biji bawang
- 50 g mentega
- 2 l air
- Garam dan lada secukup rasa.
- Buang kulit biji tomato.
- Potong kecil sayur yang telah dibersihkan dan dibuang kulit dan kukus di dalam mentega yang panas.
- Masukkan air dan garam.
- Biarkan masak selama 20–25 minit.
- Alihkan periuk daripada dapur.
- Campurkan sup di dalam periuk sehingga mencapai konsistensi yang dikehendaki.
- Tambah garam dan lada secukup rasa.

Doh crepes

- 250 ml susu
- 1 biji telur
- 100 g tepung gandum
- 25 g mentega cair
- Masukkan semua ramuan ke dalam bekas mengikut aturan yang telah diberikan.
- Adunkan sehingga menjadi doh yang sekata.

Minuman campuran susu

- 1 gelas susu
- 6 biji strawberi besar, atau 10 biji raspberi, atau 1 biji pisang (yang dipotong berbentuk cekera)
- Masukkan semua ramuan ke dalam bekas.
- Adunkan sehingga ke konsistensi yang dikehendaki.
- Masukkan gula mengikut kuantiti yang dikehendaki.

Tipp: Tambahkan 1 skup aiskrim atau gunakan susu yang terlalu sejuk.

Resepi untuk tapak pengadun mini

Resepi ini direka bentuk khas untuk penyediaan kuantiti kecil dengan penggunaan tapak pengadun mini. Potong kecil ramuan dan sediakan di dalam bekaskecil dengan diameter kira-kira 45-60 mm.

Makanan bayi

- 30 g kentang
- 30 g lobak
- 30 g daging anak lembu
- 30 ml air
- Potong kecil sayur yang telah dibersihkan dan dibuang kulit.
- Potong kecil daging anak lembu.
- Masak semua ramuan sehingga menjadi lembut.
- Masukkan ramuan yang telah dimasak ke dalam bekas kecil.
- Campurkan menggunakan tapak pengadun mini sehingga ke konsistensi yang dikehendaki.

Kuah salad yogurt

- 125 g yogurt cair (3,5%)
- 10 g minyak zaitun
- 5 g jus lemon
- 2 g parsli
- Garam dan lada secukup rasa.
- Masukkan semua ramuan ke dalam bekas kecil.
- Campurkan menggunakan tapak pengadun mini sehingga ke konsistensi yang dikehendaki.

Mayones

- 1 kuning telur (15 g) daripada sebiji telur kecil
- 10 g asid
- 100 ml minyak
- 5 g jus lemon
- 5 g biji sawi
- Garam dan lada secukup rasa.

Bahan mestilah berada pada suhu yang sama!

- Masukkan semua ramuan ke dalam bekas kecil.
- Letak tapak pencampur mini di atas lantai bekas dan adunkan sehingga campuran teremulsi.
- Naikkan dan kemudian turunkan pengadun yang hidup sehingga ke bahagian atas campuran sehingga mayones terbentuk.

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.

使用須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。

若不遵守本機的正确使用規程，由此造成的任何損失，製造商將不負任何責任。

本機專為處理家庭或家庭式用量而設計，非商業用途。家庭式用途包括用於店鋪、辦公室、農業和其他商業企業的員工廚房，以及供小型旅社、旅館和類似住宿設施中的旅客使用。

本機僅適用於切碎或混合食材。本機不適用於製作純馬鈴薯泥(或類似的泥狀食材)。不得將其用於處理其他物質或物體。本機僅限與原廠零件和配件一同使用。請勿將本機置於高溫表面(例如電磁爐)上或其附近。攪拌杯不適用於微波爐。

凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，瞭解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。請勿讓兒童靠近本機和電源線，且不得讓兒童操作本機。請勿讓兒童玩耍本機。兒童不得對本機進行清潔和保養。

安全須知

⚠ 電擊和火災危險

僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。本機僅可透過標準接地插座與交流電供電系統連接。請確保建築內妥善安裝電氣接地系統。僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機！建議處理完食材後立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。請勿讓電源線與高溫零件接觸，或在尖銳邊緣處拉動電源線。請勿將主機浸泡在水中，或放入洗碗機洗滌。請勿用潮濕的雙手操作本機，且勿讓其空轉。本機浸到食材中，請勿超過攪拌桿和主機連接處的高度。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、分拆或清潔本機前以及出現故障時。

⚠ 受傷危險

直接使用完本機後，請等待攪拌桿刀片完全停止。在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。切勿將手伸到攪拌桿刀片中。切勿赤手清潔攪拌桿刀片。

⚠ 燙傷危險

請小心處理高溫熱食材。高溫熱食材可能在處理過程中飛濺。切勿將攪拌桿置於高溫表面，或放入高溫熱食材中。使用本機處理前，應先將煮沸的食材冷卻至 80°C 以下。在煮鍋裡使用手持式攪拌棒時，請務必先將煮鍋從爐位上移開。

⚠ 窒息危險

請勿讓兒童玩耍包裝材料。

感謝您購買新的 Bosch 電器。您可以在我們的網頁上找到與我們的產品有關的進一步資訊。

目錄

| | |
|----------------------|----|
| 使用須知 | 15 |
| 安全須知 | 15 |
| 產品一覽 | 16 |
| 第一次使用前 | 16 |
| 攪拌桿 | 16 |
| 操作方法 | 16 |
| 維護和日常清潔 | 17 |
| 標準型／不鏽鋼攪拌桿專用食譜 | 17 |
| 迷你攪拌桿專用食譜 | 18 |
| 棄置 | 18 |
| 保證 | 18 |

產品一覽

→ 圖 A

1 主機 MSM14... / MSM24...*

- a 啟動按鈕
- b 電源線

2 主機 MSM26...*

- a 啟動按鈕
- b 電源線

3 攪拌桿(含攪拌桿刀片*)

- a 標準型攪拌桿
- b 不鏽鋼攪拌桿
- c 迷你攪拌桿

4 攪拌杯(含刻度*)

- a 保鮮蓋*

5 多功能切碎器*

(單獨的使用說明書)

6 打蛋器*

(單獨的使用說明書)

*依機型而定

本使用說明書描述了不同規格的機器。有關產品一覽，請參閱圖示頁。→ 圖 D
若有配件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

| 配件 | 訂購號 |
|--------|----------|
| 攪拌杯 | 00481139 |
| 多功能切碎器 | 12009171 |
| 打蛋器 | 00750665 |

擁有多功能切碎器，您即可使用本機的全套功能。

第一次使用前

使用新機前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查機器是否完好未損壞。

注意!

絕對不能使用已損壞的機器!

1. 從包裝中取出主機和所有配件。
2. 去除包裝材料。
3. 檢查零件是否完整。→ 圖 A / D
4. 檢查所有零件是否有明顯損壞。
5. 第一次使用前，請先徹底清潔並擦乾所有零件。→ “維護和日常清潔” 參見第 17 頁

攪拌桿

注意事項:

- 攪拌桿適用於切碎和攪拌美乃滋、醬汁、調製飲料、嬰兒副食品、煮過的水果和蔬菜，以及製作濃湯。
- 攪拌桿不適用於製作純馬鈴薯泥或其他類似的泥狀食材。
- 您可使用博世的手持式攪拌棒搭配“ProPuree”搗泥器處理這類食材。
- 使用本機處理前，請先將食材切成大塊。使用迷你攪拌桿可將食材處理得更小塊。

標準型／不鏽鋼攪拌桿

此攪拌桿適用於在較大的容器內處理食材，可直接在煮鍋裡或專門的攪拌杯中使用的。

→ “標準型／不鏽鋼攪拌桿專用食譜” 參見第 17 頁

迷你攪拌桿

此迷你攪拌桿是專為處理少量食材而設計，適合小型容器。迷你攪拌桿所使用的容器直徑應為 45 至 60 公厘。→ “迷你攪拌桿專用食譜” 參見第 18 頁

操作方法

⚠ 燙傷危險!

請小心處理高溫熱食材。高溫熱食材可能在處理過程中飛濺。使用本機處理前，應先將煮沸的食材冷卻至 80°C 以下。

受傷危險!

關機後，應等待攪拌桿刀片完全停止為止。切勿將手伸到攪拌桿刀片中。

注意!

- 攪拌桿應與主機固定連接在一起。不得搖晃攪拌桿或造成其掉落。

- 建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。
- 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加以煮軟。多功能切碎器可將生鮮食材(洋蔥、大蒜、香草等)切碎／攪碎。

→ 圖 B

1. 請先準備所需的食材。將大塊食材先行切碎。
2. 然後將切碎的食材放入一個合適且穩固的高容器內，或直接在煮鍋內進一步處理。
3. 將電源線完全拉出。
4. 握住攪拌桿，然後將主機安裝在攪拌桿上，再以順時針方向旋轉，直到兩者連接固定為止。
5. 插上電源插頭。
6. 用一隻手握住機器，並將攪拌桿浸入食材中。再用另一隻手將容器保持固定。
7. 按下啟動按鈕。只要啟動按鈕被按住，本機就一直處於開機狀態。
8. 一旦食材攪拌的均勻度達到要求，才放開啟動按鈕。
9. 拔除電源插頭。

注意事項：

- 為避免發生食材飛濺，請將攪拌桿刀片完全浸入食材內。
- 使用本機處理流質食材時，浸入食材的攪拌桿應保持微微傾斜，以達到更加的攪拌效果，同時也避免容器底部出現“沾黏物”。

維護和日常清潔

每次使用完機器後，應徹底清潔。

⚠ 電擊危險！

- 清潔機器前，請先從插座上拔下電源線。
- 切勿將主機浸泡在液體中，也不要使用洗碗機洗滌。

⚠ 注意！

- 請勿使用任何含酒精或苯的清潔劑。
- 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- 請勿使用摩擦型布或清潔劑。

→ 圖 C

1. 將主機和配件分開。
2. 請使用沾濕的軟布擦拭主機，並將其擦乾。
3. 請用肥皂水和軟布或海綿清潔配件，或放入洗碗機洗滌。
4. 請將攪拌桿垂直放置(攪拌桿刀片向上)晾乾，才能使滲入機器內部的水流出。

注意事項：

- 為了方便清洗，請在使用完本機後，將攪拌桿浸入有清水的容器內，迅速按一下啟動按鈕，將此動作重複數次。
- 處理某些食材時，例如 紫甘藍或胡蘿蔔可能導致塑膠零件變色。使用幾滴食用油可清除這類變色。

標準型／不鏽鋼攪拌桿專用食譜

美乃滋

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

所有配料的溫度須一致！

- 將所有配料放入攪拌杯內。
- 將攪拌桿置於攪拌杯的底部攪拌，直到所有配料混合乳化為止。
- 將已經啟動的攪拌棒緩慢地上下移動攪拌，提起高度勿超過攪拌食材上端，直到美乃滋製作完成。

提示：依照此配方，您也可以單用蛋黃製作美乃滋。作法中只需一半份量的食用油即可。

蔬菜湯

- 300 公克馬鈴薯
- 200 公克胡蘿蔔
- 1 小段西洋芹
- 2 個蕃茄
- 1 個洋蔥
- 50 公克牛油
- 2 公升水
- 鹽和胡椒適量
- 將蕃茄去皮去籽。
- 將去皮去籽的蔬菜切成小塊，並以熱牛油翻炒。
- 加水 and 加鹽。
- 煮煮 20 到 25 分鐘。
- 將煮鍋從爐位上移開。
- 攪拌煮鍋內的湯，直到均勻度達到要求為止。
- 加鹽和胡椒調味。

可麗餅麵糊

- 250 毫升牛奶
- 1 個雞蛋
- 100 公克麵粉
- 25 克溶化並冷卻的牛油
- 將所有配料按先後順序放入攪拌杯中。
- 將其攪拌成平滑的麵糊。

奶昔

- 1 杯牛奶
- 6 個大草莓, 或
10 個覆盆莓, 或
1 個香蕉(切片)
- 將所有配料放入攪拌杯內。
- 將其攪拌, 直到均勻度達到要求為止。
- 之後加入適量的糖。

提示:製作奶昔時可以加入一球冰淇淋或冰牛奶。

迷你攪拌桿專用食譜

此食譜專為迷你攪拌桿所設計, 適用於處理少量食材。將配料切成小塊, 並放入直徑 45 至 60 公厘的窄型容器裡處理。

嬰兒副食品

- 30 公克馬鈴薯
- 30 公克胡蘿蔔
- 30 公克小牛肉
- 30 毫升水
- 將去皮去籽的蔬菜切成小塊。
- 將小牛肉切成小塊。
- 將所有配料加以煮軟。
- 再將煮過的配料放入小型攪拌杯內。
- 使用迷你攪拌桿攪拌, 直到均勻度達到要求為止。

優酪飲

- 125 公克液狀優酪乳(3.5%)
- 10 公克橄欖油
- 5 公克檸檬汁
- 2 公克歐芹
- 鹽和胡椒適量
- 將所有配料放入小型攪拌杯內。
- 使用迷你攪拌桿攪拌, 直到均勻度達到要求為止。

美乃滋

- 1 個雞蛋(小)的蛋黃(15 公克)
 - 10 公克醋
 - 100 毫升食用油
 - 5 公克檸檬汁
 - 5 公克芥末醬
 - 鹽和胡椒適量
- 所有配料的溫度須一致!
- 將所有配料放入小型攪拌杯內。
 - 將迷你攪拌桿放入攪拌杯的底部攪拌, 直到所有配料混合乳化為止。
 - 將已經啟動的攪拌棒緩慢地上下移動攪拌, 提起高度勿超過攪拌食材上端, 直到美乃滋製作完成。

棄置



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

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

本電器的保修條款由銷售所在國家的代理商來訂。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。

使用范围

仔细阅读使用说明书,并保存本说明书以备以后使用!机器转让给他人使用时,请将本说明书一并转让。

若不遵守本机器正确使用的规程,生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

本机器专为处理家庭或家庭式用量而设计,非商业用途。家庭式用途包含如店铺、办公室、农业以及其他商业场所的员工厨房,并提供小型旅馆和类似住宿设施的旅客使用。本机器仅适用于切碎或混合食材。本机器不适用于制备纯土豆泥(或类似的泥状食材)。不得将其用于加工其他物质或物体。本机器仅限与原厂零件和附件一同使用。请勿将机器置于高温表面(例如电炉)上或其附近。搅拌杯不适用于微波炉。凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士,应在负责安全使用机器人员的监督或指导下,了解使用机器可能带来的危险后,方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线,且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机器用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

安全须知

⚠ 电击和火灾危险

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。本机器仅能通过按规定的接地插座与带交流电的供电系统相连接。请您确保,建筑内已按规定安装电气接地系统。

仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电源线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜,如更换损坏的电源线,仅由我们的客户服务进行,才能避免危险发生。切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。请于操作过程中随时监看本机器!建议加工完食材后立即关机,勿让其长时间处于开机状态。请勿让电源线与高温零件接触,或在尖锐边缘处拉动电源线。请勿将主机浸泡在水中,或放入洗碗机洗涤。请勿用潮湿的双手操作本机器,且勿让其空转。本机器浸入食材中,请勿超过搅拌头和主机连接处的高度。请务必于下列情况下将本机器与电源断开:机器未在视线范围内,组装、分拆或清洁本机器前以及出现故障时。

⚠ 受伤风险

本机器直接使用完毕后,请等待搅拌头刀片完全停止。在更换运行中会移动的附件或附加零件前,必须关闭机器并与电源断开。切勿将手伸到搅拌头刀片中。切勿赤手清洁搅拌头刀片。

⚠ 烫伤危险

请小心加工高温热食材。高温热食材可能会在加工过程中飞溅。切勿将搅拌头置于高温表面,或放入高温热食材中。使用本机器加工前,应先将煮沸的食材冷却至 80°C 以下。在煮锅里使用手持式搅拌棒时,请务必先将煮锅从炉位上移开。

⚠ 窒息危险

请勿让儿童用包装材料玩耍。

感谢您购买新的 Bosch 电器。关于我们设备的详细信息请您登录我们的网站查询。

内容

| | |
|------------------------|----|
| 使用范围 | 19 |
| 安全须知 | 19 |
| 产品概览 | 20 |
| 首次使用前 | 20 |
| 搅拌头 | 20 |
| 操作方法 | 20 |
| 维护和日常清洁 | 21 |
| 标准型 / 不锈钢搅拌头专用食谱 | 21 |
| 迷你搅拌头专用食谱 | 22 |
| 处置 | 22 |
| 保修 | 22 |

产品概览

→ 图 A

1 主机 MSM14... / MSM24...*

- a 启动按钮
- b 电源线

2 主机 MSM26...*

- a 启动按钮
- b 电源线

3 搅拌头(含搅拌头刀片*)

- a 标准型搅拌头
- b 不锈钢搅拌头
- c 迷你搅拌头

4 搅拌杯(含刻度*)

- a 保鲜盖*

5 多功能切碎器*

(单独的使用说明书)

6 打蛋器*

(单独的使用说明书)

* 视机型而定

本使用说明书说明了不同的机器规格。有关产品概览,请参见图示页。→ 图 D

若有附件未包含在供货清单内,请向客户服务另行选购:

| 附件 | 订购号 |
|--------|----------|
| 搅拌杯 | 00481139 |
| 多功能切碎器 | 12009171 |
| 打蛋器 | 00750665 |

拥有多功能切碎器,您即可使用本机器的全套功能。

首次使用前

使用新机器前,请先将包装完全拆开,清洁并检查机器是否完好未损坏。

注意!

绝对不能运行损坏的机器!

1. 从包装中取出主机和所有附件。
2. 去除包装材料。
3. 检查所有零件是否完整。→ 图 A / D
4. 检查所有零件是否有可见的损坏。
5. 首次使用前,请先彻底清洁并擦干所有零件。→ “维护和日常清洁”参见第 21 页

搅拌头

注意事项:

- 搅拌头适用于切碎和混合蛋黄酱、酱汁、调制饮料、婴儿食品、烹煮过的水果和蔬菜,以及制备浓汤。
- 搅拌头不适用于制备纯土豆泥或其他类似的泥状食材。
- 您可使用博世的手持式搅拌棒搭配“ProPuree”捣泥器加工这类食材。
- 使用本机器处理前,请先将食材切成大块。使用迷你搅拌头可将食材加工得更小块。

标准型 / 不锈钢搅拌头

此搅拌头适用于在较大的容器内加工食材,可直接在煮锅裡或专门的搅拌杯中使用。

→ “标准型 / 不锈钢搅拌头专用食谱”参见第 21 页

迷你搅拌头

此迷你搅拌头是专为加工少量食材而设计,适用于小型容器。迷你搅拌头所使用的容器直径应为 45 到 60 毫米。

操作方法

⚠ 警告

烫伤危险!

请小心加工高温热食材。高温热食材可能会在加工过程中飞溅。使用本机器加工前,应先将煮沸的食材冷却至 80°C 以下。

受伤危险!

关机后,应等待搅拌头刀片完全停止为止。切勿将手伸到搅拌头刀片中。

注意!

- 搅拌头应与主机固定连接在一起。不得摇晃搅拌头或造成其掉落。
- 建议加工完食材后立即关机,勿让其长时间处于开机状态。
- 使用本机器加工苹果、土豆或肉类等固体食材前,务必先将这类食材切碎并加以煮软。使用多功能切碎器可将生鲜食材(洋葱、大蒜、香草等)切碎/搅碎。

→ 图 B

1. 请预先准备所需的食材。将大块食材先行切碎。
2. 然后将切碎的食材放入一个合适且稳固的高容器内,或直接在煮锅内进一步加工。
3. 将电源线整个拉出。
4. 握住搅拌头,将主机安装在搅拌头上,再按顺时针方向旋转,直到两者连接固定为止。
5. 将电源插头插上。
6. 用一只手握住机器,将搅拌头浸入食材中。再用另一只手将容器保持固定。
7. 按下启动按钮。只要启动按钮被按住,本机器就一直处于开机状态。
8. 一旦食材搅拌的均匀度达到要求,才放开启动按钮。
9. 请拔出电源插头。

注意事项:

- 为避免产生飞溅,请将搅拌头刀片完全浸入食材内。
- 使用本机器加工液体食材时,浸入食材的搅拌头应保持微微倾斜,以达到更加的搅拌效果,同时也避免容器底部出现“沾黏物”。

维护和日常清洁

在每次使用完机器以后,必须彻底清洁。

⚠ 有电击危险!

- 清洁机器前,请先从插座上拔下电源线。
- 请勿将主机浸泡在液体中,也不要放入洗碗机洗涤。

⚠ 注意!

- 请勿使用任何含酒精或苯的清洁剂。
- 不能使用尖锐、锋利或金属物体。
- 请勿使用摩擦型布或清洁剂。

→ 图 C

1. 将主机和附件分开。
2. 请使用沾湿的软布擦拭主机,然后将其擦干。

3. 请用肥皂水和软布或海绵清洁附件,或放入洗碗机洗涤。
4. 请将搅拌头垂直放置(搅拌头刀片向上)晾干,才能使渗入机器内部的水流出。

注意事项:

- 为了方便清洁,请在使用完本机器后,将搅拌头浸入有清水的容器内,迅速按一下启动按钮,将此动作重复数次。
- 加工某些食材时,例如紫甘蓝或胡萝卜可能导致塑料零部件变色。使用几滴食用油可清除这类变色。

标准型 / 不锈钢搅拌头专用食谱**蛋黄酱**

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

所有配料的温度须一致!

- 将所有配料放入搅拌杯内。
- 将搅拌头放入搅拌杯的底部搅拌,直到所有配料混合乳化为止。
- 将已经启动的搅拌棒缓慢地上下移动搅拌,提起高度勿超过搅拌食材上端,直到蛋黄酱制备完成。

提示:依照此配方,您也可以单用蛋黄制备蛋黄酱。作法中只需一半份量的食用油即可。

蔬菜汤

- 300 克土豆
- 200 克胡萝卜
- 1 小段西芹
- 2 个西红柿
- 1 个洋葱
- 50 克黄油
- 2 公升水
- 盐和胡椒适量
- 将西红柿去皮去籽。
- 将去皮去籽的蔬菜切成小块,并以热黄油翻炒。
- 加水 and 加盐。
- 烹煮 20 到 25 分钟。
- 将煮锅从炉位上移开。
- 搅拌煮锅内的汤,直到均匀度达到要求为止。
- 加盐和胡椒调味。

可丽饼面糊

- 250 毫升牛奶
- 1 个鸡蛋
- 100 克面粉
- 25 克融化并冷却的黄油
- 将所有配料按先后顺序放入搅拌杯中。
- 将其搅拌成平滑的面糊。

奶昔

- 1 杯牛奶
- 6 个大草莓, 或
10 个覆盆莓, 或
1 个香蕉(切片)
- 将所有配料放入搅拌杯内。
- 将其搅拌, 直到均匀度达到要求为止。
- 之后加入适量的糖。

提示:制备奶昔时可以加入一球冰淇淋或冰牛奶。

迷你搅拌头专用食谱

此食谱专为迷你搅拌头所设计, 适用于制备少量食材。将配料切成小块, 并放入直径 45 到 60 毫米的窄型容器里加工。

婴儿食品

- 30 克土豆
- 30 克胡萝卜
- 30 克小牛肉
- 30 毫升水
- 将去皮去籽的蔬菜切成小块。
- 将小牛肉切成小块。
- 将所有配料加以煮软。
- 再将煮过的配料放入小型搅拌杯内。
- 使用迷你搅拌头搅拌食材, 直到均匀度达到要求为止。

酸奶饮料

- 125 克液体酸奶(3.5%)
- 10 克橄榄油
- 5 克柠檬汁
- 2 克欧芹
- 盐和胡椒适量
- 将配料放入小型搅拌杯中。
- 使用迷你搅拌头搅拌食材, 直到均匀度达到要求为止。

蛋黄酱

- 1 个鸡蛋(小)的蛋黄(15克)
 - 10 克醋
 - 100 毫升食用油
 - 5 克柠檬汁
 - 5 克芥末酱
 - 盐和胡椒适量
- 所有配料的温度须一致!
- 将配料放入小型搅拌杯中。
 - 将迷你搅拌头放入搅拌杯的底部搅拌, 直到所有配料混合乳化为止。
 - 将已经启动的搅拌棒缓慢地上下移动搅拌, 提起高度勿超过搅拌食材上端, 直到蛋黄酱制备完成。

处置



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国期的销售代表来确定。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。

التلخص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب 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 موزعكم 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 اشتريته منه الجهاز. يرجى إحضار

فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي

طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

وصفات لذراع الخلط الصغير

هذه الوصفات مخصصة لإعداد كميات صغيرة باستخدام ذراع الخلط الصغير. قم بتقطيع الإضافات قطعًا صغيرة وقم بمعالجتها في وعاء ضيق قطره حجمه 60-45 ملم.

غذاء الأطفال

- 30 جم بطاطس
- 30 جم جزر
- 30 جم لحم بتلو
- 30 مل ماء
- فك بتقطيع الخضروات بعد تنظيفها وتقسيمها على هيئة قطع صغيرة.
- قطع لحم البتلو إلى قطع صغيرة.
- قم بغلي الإضافات معًا لتصبح طرية.
- أضف المكونات المطبوخة في وعاء صغير.
- استمر في الخلط باستخدام ذراع الخلط الصغير إلى أن يصل إلى القوام المرغوب.

درينسج الزبادي

- 125 جم زبادي سائل (3.5%)
- 10 جم زيت زيتون
- 5 جم عصير ليمون
- 2 جم بقدونس
- الملح والفلفل بحسب الرغبة
- ضع كل المكونات في وعاء صغير.
- استمر في الخلط باستخدام ذراع الخلط الصغير إلى أن يصل إلى القوام المرغوب.

المايونيز

- 1 صفار بيض (15 جم) من بيضة صغيرة
- 10 جم خل
- 100 ملم زيت
- 5 جم عصير ليمون
- 5 جم مسطردة
- الملح والفلفل بحسب الرغبة
- ينبغي أن تنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!
- ضع كل المكونات في وعاء صغير.
- ضع ذراع الخلط الصغير على أرضية الوعاء واستمر في الخلط إلى أن يتمازج الخليط.
- قم برفع الخلاط المشغل ببطء وصولاً إلى الحافة العليا للخليط وإنزله مرة أخرى، إلى أن يجهر المايونيز.

حساء الخضروات

- 300 جم بطاطس
- 200 جم جزر
- 1 قطعة كرفس صغيرة
- 2 قطعتين طماطم
- 1 قطعة بصل
- 50 جم زبدة
- 2 لتر ماء
- الملح والفلفل بحسب الرغبة
- قم بتقسير الطماطم وإزالة قلبها.
- فك بتقطيع الخضروات بعد تنظيفها وتقسيمها على هيئة قطع وضعها في زبد ساخن.
- أضف الماء والملح.
- اترك الخليط يغلي لمدة 20-25 دقيقة.
- ارفع الوعاء من على الموقد.
- استمر في خلط الحساء في الوعاء إلى أن يصل إلى القوام المرغوب.
- يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

عجين الكريب

- 250 مليلتر لبن
- 1 بيضة
- 100 جرام طحين
- 25 جم زبد مبرد وذائب
- ضع كل المكونات بالتتابع في وعاء.
- قم بالخلط للوصول إلى عجين ناعم.

مشروبات ميلك شيك

- 1 كوب لبن
- 6 قطع فراولة كبيرة أو
- 10 العليق الأحمر أو
- 1 موزة (مقطعة شرائح)
- ضع كل المكونات في وعاء.
- استمر في الخلط إلى أن يصل إلى القوام المرغوب.
- أضف السكر بحسب الرغبة.
- نصيحة: أضف كرة تلاج إلى الخليط أو خذ لبن شديد البرودة.

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

إرشادات:

- تيسيراً للتنظيف فقم بعد الاستعمال بوضع ذراع الخلط في أي وعاء به ماء نظيف مع الضغط المتكرر على زر التشغيل لفترة قصيرة.
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الكرب الأحمر أو الجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

وصفات لذراع الخلط القياسي / المصنوع من الاستانلس ستيل

المايونيز

- 1 بيضة (صغار ومخ البيض)
 - 1 ملعقة كبيرة مسطردة
 - 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
 - 200-250 ملم زيت
 - الملح والفلفل بحسب الرغبة
- ينبغي أن تنسم درجة حرارة المحتويات بالتساوي!
- ضع كل المكونات في وعاء.
 - ضع ذراع الخلط على أرضية الوعاء واستمر في الخلط إلى أن يتمزج 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.

4 استمر في تثبيت ذراع الخلط وتركيب الجهاز الأساسي على ذراع الخلط وإدارته في اتجاه عقارب الساعة، إلى أن يثبت كلا الجزأين.

- 5 أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- 6 قم بتثبيت الجهاز باليد وتغطيس ذراع الخلط. قم بتثبيت الوعاء باليد الأخرى بشكل آمن.
- 7 اضغط على زر التشغيل. يكون الجهاز مشغلاً طالما أن زر التشغيل مضغوطاً.
- 8 بمجرد أن يصل الخليط إلى درجة القوام المرغوب، قم بتحرير زر التشغيل.
- 9 انزع الكابل.

إرشادات:

- تجنباً لصدور الرذاذ فقم بتغطيس سكين ذراع الخلط بالكامل في الخليط.
- عند التعامل مع مواد غذائية سائلة فقم بتغطيس ذراع الخلط واحتفظ بها في وضع مائل قليلاً حتى يمكن الوصول إلى درجة خلط أفضل وتجنباً «للتلامس مع نفسه» في أرضية الوعاء.

العناية والتنظيف اليومي

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام جيداً.

⚠ تحذير

خطر الصعق الكهربائي!

- انزع كابل الطاقة من القابس قبل التنظيف.
- إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أعراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.

← الصورة C

- 1 افصل الجهاز الأساسي عن أجزاء الكماليات.
- 2 امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- 3 قم بتنظيف أجزاء الكماليات بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق.

ذراع خلط قياسي / من الاستانلس ستيل

ذراع الخلط مخصص لمعالجة المواد الغذائية في الأوعية الكبيرة نسبيًا، مباشرة في الإناء أو في وعاء الخلط الخاص. ← «وصفات لذراع الخلط القياسي / المصنوع من الاستانلس ستيل» انظر صفحة 4

ذراع خلط صغير

ذراع الخلط الصغير مخصص لمعالجة الكميات الصغيرة في الأوعية الصغيرة. الأوعية المستخدمة يتعين أن يبلغ قطرها 45-60 ملم. ← «وصفات لذراع الخلط الصغير» انظر صفحة 5

الاستعمال

⚠ خطر الإصابة بالحروق!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يتردد عند معالجته. اترك الخليط المغلي ليبرد ويصل إلى درجة حرارة 80°م أو أقل قبل معالجته.

⚠ خطر حدوث إصابات!

بعد إطفاء الجهاز انتظر إلى أن يقف سكين ذراع الخلاط. لا تمد يدك مطلقًا في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط.

تنبيه هام!

- ذراع الخلط يجب أن يتم تثبيته جيدًا بالجهاز الأساسي. لا يسمح بأن يتأرجح ذراع الخلط أو يسقط لأسفل.
- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائريًا لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط.
- المواد الغذائية الصلبة، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم يتعين قبل معالجتها أن يتم تقطيعها وطبخها لتصبح طرية. لغرض التقطيت/الهرس للمواد الغذائية النيئة (البصل، الثوم، الأعشاب،...)
- فاستعمل القطاعة متنوعة الاستخدام.

← الصورة B

- 1 قم بإعداد المواد الغذائية المرغوبة. قم بتقطيت الأجزاء الكبيرة أولاً.
- 2 ضع المواد الغذائية المعنية في وعاء عال وثابت مناسب أو استمر في معالجتها في إناء الطهي.
- 3 افرّد كابل الكهرباء بالكامل.

يصف دليل الاستعمال إصدارات مختلفة من الجهاز. وتوجد لمحة عامة في صفحات الرسوم التوضيحية.

← الصورة D

إذا لم يكن أحد المكونات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء:

| الملحقات | رقم الطلب |
|----------------------------|-----------|
| وعاء الخلاط | 00481139 |
| القطاعة المتنوعة الاستخدام | 12009171 |
| مضرب البيض | 00750665 |

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل جهازًا متضررًا!

- 1 أخرج الجهاز الرئيسي وأجزاء الكماليات من العبوة.
- 2 انزع مادة التغليف الموجودة.
- 3 تأكد من اكتمال جميع الأجزاء.
- ← الصورة D / A
- 4 افحص جميع الأجزاء بحثًا عن أي أضرار ملحوظة.
- 5 نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام الأولي. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة 4

إرشادات:

- أذرع الخلط مصممة لتقطيع وخط المايونيز، والصلصة، والمشروبات المخلوطة، وطعام الأطفال، والفاكهة والخضروات المسلوقة، وكذلك لهرس الحساء.
- أذرع الخلط غير مصممة لإعداد الهرس الذي يتكون من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.
- استخدم في ذلك الخلاط اليدوي من Bosch مع الجزء العلوي للمخفقة.
- قم بتقطيت المواد الغذائية أوليًا قبل معالجتها. عند استخدام ذراع الخلط الصغير استخدم قطع صغيرة.

لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تقم بتشغيله 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.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن يقف سكين ذراع الخلاط. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تمس يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقاً بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يتردد عند معالجته. لا تضع ذراع الخلاط على أسطح ساخنة ولا تستخدمها في خليط ساخن للغاية. اترك الخليط المغلي ليبرد ويصل إلى درجة حرارة 80°م أو أقل قبل معالجته. عند استخدام الخلاط القائم في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.

⚠️ خطر الاختناق!

يجب عدم السماح لأطفال باللعب بمواد التغليف.

نظرة عامة

← الصورة A

- 1 الجهاز الرئيسي MSM24 / MSM14...*
- a زر التشغيل
- b كابل الكهرباء
- 2 الجهاز الرئيسي MSM26...*
- a زر التشغيل
- b كابل الكهرباء
- 3 أذرع الخلاط بسكين ذراع الخلاط*
- a ذراع الخلاط القياسي
- b ذراع خلط من الاستانلس ستيل
- c ذراع خلط صغير
- 4 وعاء الخلاط بتدرج*
- a غطاء المأكولات الطازجة*
- 5 القطاعة المتنوعة الاستخدام*
- (دليل استعمال منفصل)
- 6 مضرب البيض*
- (دليل استعمال منفصل)
- * على حسب الطراز

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

- | | |
|------|--|
| ar-1 | الاستعمال المطابق للتعليمات |
| ar-1 | تعليمات الأمان |
| ar-2 | نظرة عامة |
| ar-3 | قبل الاستخدام لأول مرة |
| ar-3 | الاستعمال |
| ar-4 | العناية والتنظيف اليومي |
| ar-4 | وصفات لذراع الخلاط القياسي / المصنوع من الاستانلس ستيل |
| ar-5 | وصفات لذراع الخلاط الصغير |
| ar-6 | التخلص من الجهاز |
| ar-6 | شروط الضمان |

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! في حالة قيامكم بإعطاء الجهاز لشخص آخر يرجى منكم تسليمه إرشادات الاستخدام هذه سوياً مع الجهاز.

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

هذا الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المعتادة للأغراض المنزلية في التطبيقات المنزلية أو التطبيقات غير التجارية أو الاحترافية المشابهة للتطبيقات المنزلية. الاستخدام في التطبيقات المشابهة للتطبيقات المنزلية يشمل على سبيل المثال الاستخدام في المطابخ المخصصة للعاملين في المتاجر أو المكاتب أو المؤسسات الزراعية وغيرها من المؤسسات المهنية، وكذلك الاستخدام من قبل نزلاء البنسيونات والفنادق الصغيرة ومنشآت السكنى المشابهة.

الجهاز مصمم فقط لتقنيت أو خلط المواد الغذائية. الجهاز غير مصمم لإعداد البطاطس البورية (أو بوريه المواد الغذائية متشابهة الكثافة). لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

تعليمات الأمان

⚠️ خطر حدوث صدمة كهربائية وخطر حدوث حريق!

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبة وفقاً للوائح المعنية.

يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقاً للبيانات المنصوص عليها في لوحة بيانات الطراز. لا يستخدم إلا إذا لم يكن في التوصيلات أو الجهاز أي أضرار. لا يسمح بإجراء أية أعمال إصلاح، مثل استبدال كبل إمداد بالكهرباء تالف، إلا من قبل خدمة العملاء التابعة لشركتنا، وذلك لتجنب تعريض أشخاص أو أشياء للخطر. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتوصيل أو تشغيل الجهاز مع ساعات توقيت التشغيل/إيقاف التشغيل أو مع مقابس قابلة للتشغيل عن بعد.

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS

Rruga e 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 2
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.

02/16

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@
yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@
bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@
BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 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 Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyward House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12

Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3111
www.sminor.is
IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0520 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gore nec@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensevingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
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.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:boschsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrjoka 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

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 hatlardan aramanın
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾

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:bshtzn-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

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

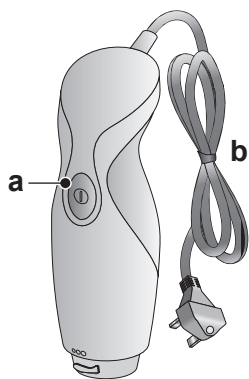
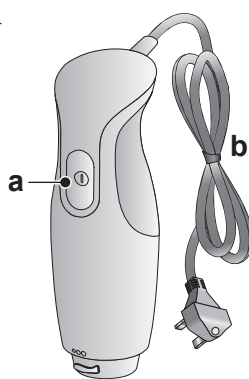
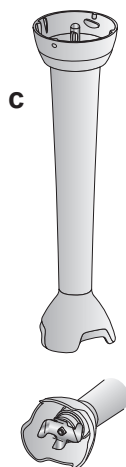
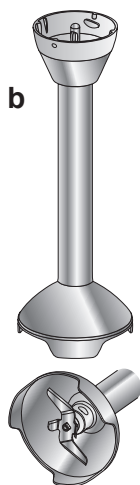
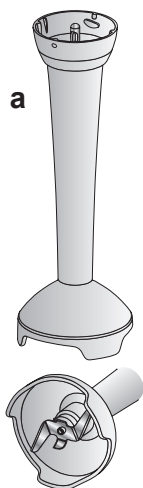
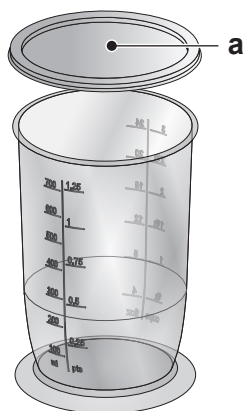
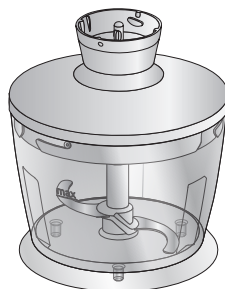
81739 München, GERMANY

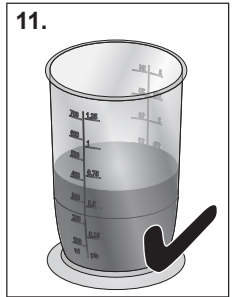
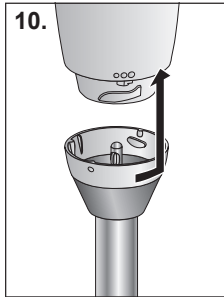
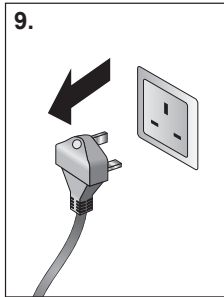
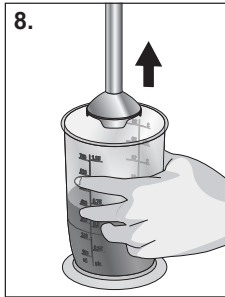
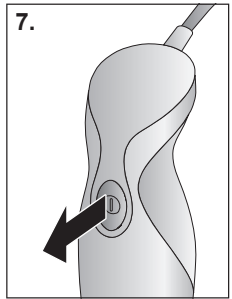
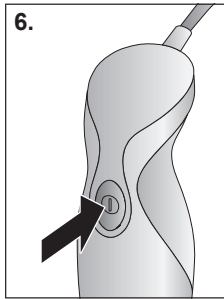
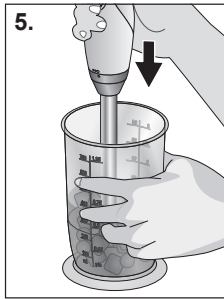
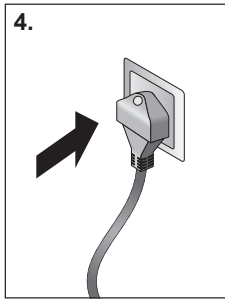
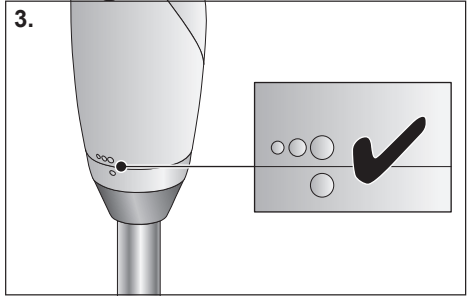
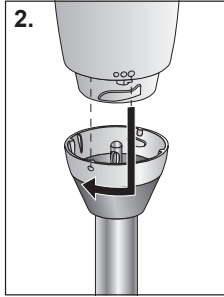
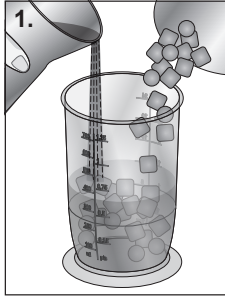
www.bosch-home.com






















8001039405

960407

A**1****2****3****4****5****6**

B

| C |  |  |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|---|--|
|  | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ⚠ X | ⚠ X | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | ⚠ X | ⚠ X | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| D |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| MSM2610BGB | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | |
| MSM2623GGB | ✓ | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | |