



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



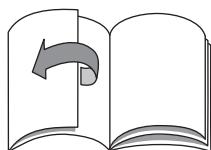
MFQ 40..GB



BOSCH

- en** Instruction manual
- ms** Arahan pengendalian
- ar** إرشادات الاستخدام
- zf** 使用說明書
- zh** 使用说明书

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	9
ar	العربية	21
zf	繁體中文	22
zh	简体中文	27



Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.

You can find further information about our products on our web page.

Contents

For your safety	3
Overview	5
Operation	5
Troubleshooting	6
Recipes	6
Disposal.....	8
Guarantee	8

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

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 processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications. Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. It must not be used for processing other objects or substances. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances 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. Children shall not play with the appliance. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot

surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

⚠ Electric shock risk

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner! Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit. Do not use the appliance with damp hands. Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook). Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

⚠ Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages. (Fig. D)

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Figure A:

- 1 Base unit**
- 2 Power cord**
- 3 5-step switch + fast and continuous operation**
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.
0/off = switched off
1 = slowest speed
5 = fastest speed
M = Instantaneous switching (maximum speed) press to the left and hold in place
- 4 Ejector button**
For removing the tools
- 5 Cable clamp**
- 6 Apertures for inserting the tools with lock**
Are automatically closed when tool is pushed on the rear aperture.
- 7 Release buttons**
For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.
- 8 Self-closing rear aperture**
To insert accessory, e.g. the high-speed hand blender, push on the rear aperture and hold in place. Rear aperture closes automatically when the accessory is removed.

Tools

- 9 Stirrer "Fine Creamer"**
Thanks to the special shape of the whisk, the mixing result is particularly quick and effective.
 - 10 Kneading hook**
- Depending on Model:**
- 11 Blender jug**
 - 12 High-speed hand blender**
made of plastic

13 High-speed hand blender

made of stainless steel

14 Universal cutter

With the universal cutter use the appliance at full power to prepare honey spread (according to the recipe).

You can find the recipe in the operating instructions of the universal cutter.

If an accessory is not supplied as standard, it can be ordered from customer service.

High-speed hand blender:

plastic	order no. 657242
stainless steel	order no. 657258

Universal cutter:	order no. 659058
-------------------	------------------

When using the accessories, follow the separate operating instructions for the accessories.

Operation

The closed shape of the housing means that the appliance runs especially quietly. Nevertheless, it reaches full motor power and speed. An especially good result is achieved if the tools are used for the following applications:

Stirrers for...

...sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture. Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hook for...

...stiff mixtures such as short pastry, yeast dough and potato dough as well as for mixing heavy mincemeat dough, pasta or bread dough.

The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients.

Important information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated using instantaneous switching only. Selector switch 1-5 will not function. Move slide for actuating the lock in switch position **0/off** only.

⚠ Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly.

Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

- Before using the appliance for the first time, clean base unit and tools.

Figure B:

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position.
Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. B-1)!
- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.
Settings 1, 2:
for working in and mixing in.
Settings 3, 4, 5:
for kneading and beating.
- After working, set the switch to **0/off** and release and remove the tools with the ejector button.

Attention:

The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the **0/off** position.

Note:

Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.

After using the appliance / cleaning Important information

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

⚠ Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner! Do not use the appliance with damp hands.

Warning!

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

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.

Note: If processing e.g. red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Figure C:

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance.
- Attach mains plug to the cable clamp.

Troubleshooting

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action: When the rear aperture is open, selector switch 1-5 will not function.

Recipes

Whipped cream

100 g-500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 5 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).



Egg white

1 to 5 egg whites

- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting 5.



Sponge mixture

Basic recipe

2 eggs
 2-3 tbs. hot water
 100 g sugar
 1 packet of vanilla sugar
 70 g flour
 70 g cornflour
 Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirrer for approx. 3-4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to Setting 1, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

2 eggs
 125 g sugar
 1 pinch of salt
 1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
 125 g butter or margarine (room temperature)
 250 g flour
 1 packet of baking powder
 60 ml of milk

- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

125 g butter (room temperature)
 100-125 g sugar
 1 egg
 1 pinch of salt
 A little lemon peel or vanilla sugar
 250 g flour
 Baking powder if required

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs
 125 g sugar
 125 g ground hazelnuts
 50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 5 until frothy.
- Switch appliance to setting 1, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

250 g flour
 1 packets of dry yeast
 110 ml warm milk
 1 egg
 1 pinch of salt
 40 g sugar
 30 g melted and cooled fat
 Grated rind of half a lemon

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

250 g flour
 1 packets of dry yeast
 1 tsp. sugar
 1 pinch of salt
 3 tbs. oil
 125 ml warm water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 5.

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Bread dough

Basic recipe

500 g flour
14 g sugar
14 g margarine
7 g salt
1 packets of dry yeast
250 ml water

- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting 1, then for approx. 3-4 minutes at setting 5.

Mayonnaise

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

Ingredients must be at the same temperature!

- Put the ingredients in the jug.
- Place high-speed hand blender in the bottom of the jug and switch on (setting M) until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on high-speed hand 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.



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.

Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda.

Dengan ini, anda telah memilih peralatan domestik yang moden dan bermutu tinggi. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Untuk keselamatan anda	9
Gambaran keseluruhan	11
Pengendalian	11
Penyelesaian masalah.....	12
Resipi	13
Arahan tentang pelupusan.....	14
Syarat-syarat waranti.....	14

Untuk keselamatan anda

Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian peralatan ini.

Jika arahan bagi penggunaan peralatan yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan. Peralatan ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah, contohnya 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. Penggunaan peralatan untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Pengadun tangan adalah sesuai untuk mengadun makanan seperti doh atau makanan cecair atau untuk krim putar. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain. Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika peralatan diserahkan kepada pihak ketiga, Arahan pengendalian hendaklah sentiasa disertakan.

Arahan keselamatan umum

Risiko kejutan elektrik

Peralatan tidak harus digunakan oleh kanak-kanak. Peralatan dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak. Peralatan boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan peralatan dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak harus bermain dengan peralatan. Sambung dan kendalikan peralatan hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Gunakan di dalam bangunan sahaja. Jangan menggunakan peralatan jika kord kuasa dan/atau peralatan telah

rosak. Sebelum menggantikan aksesori atau bahagian tambahan yang bergerak semasa pengendalian, matikan peralatan dan cabut palam daripada bekalan kuasa. Sentiasa cabut palam peralatan daripada bekalan, jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya. Jangan letakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya. Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki peralatan.

Arahan keselamatan untuk peralatan ini

⚠ Risiko kecederaan

⚠ Risiko kejutan elektrik

Jika bekalan kuasa terganggu, peralatan kekal hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih. Matikan peralatan dengan segera. Jangan rendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih stim! Jangan rendam peralatan dalam cecair melebihi titik sambungan di antara pengadun tangan berkelajuan tinggi dan unit asas. Jangan gunakan peralatan dengan tangan yang lembap. Jangan mengendalikan peralatan tanpa beban. Kendali peralatan dengan aksesori asal sahaja. Sisipkan satu jenis alat sahaja (contohnya cangkuk uli). Cadangan: Jangan hidupkan peralatan lebih lama daripada masa yang anda perlukan untuk memproses ramuan. Jag pengadun tidak sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

⚠ Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!

Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar. Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila dimatikan, peralatan akan terus bergerak seketika. Lindungi rambut panjang atau barang mudah tanggal daripada pakaian bagi mengelakkannya tersumbat di dalam alatan yang berputar.

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model. Gambaran keseluruhan model yang berlainan boleh didapati di halaman ilustrasi (**Rajah D**)

Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah A:

- 1 Unit asas**
 - 2 Kord kuasa**
 - 3 Suis 5-langkah + kendalian laju dan berterusan**
Untuk menghidupkan dan mematikan peralatan dan melaraskan kelajuan kendalian.
0/mati = mematikan
1 = kelajuan minimum
5 = kelajuan maksimum
M = Pensuisan serta-merta (kelajuan maksimum) tekan ke arah kiri dan kekal untuk seketika
 - 4 Butang pelenting**
Untuk menanggalkan alat
 - 5 Penyepit kabel**
 - 6 Bukaannya bagi mensisipkan alat dengan kunci**
Adalah dimatikan secara automatik apabila alat ditekan pada bukaan belakang.
 - 7 Butang pelepas**
Bagi menanggalkan aksesori bagi bukaan belakang.. Tekan kedua-dua butang secara serentak.
 - 8 Bukaannya belakang tertutup sendiri**
Untuk mensisipkan aksesori, contohnya pengadun tangan berkelajuan tinggi, tekan pada bukaan belakang buat seketika. Bukaan belakang tutup secara automatik apabila aksesori ditanggalkan.
- Alat**
- 9 Pengacau “Krim halus”**
Terima kasih kepada pemukul telur dengan bentuk istimewa, hasil pengadunan adalah lebih cepat dan efektif.
 - 10 Cangkuk uli**

Bergantung pada model:

- 11 Jag pengadun**
- 12 Pengadun tangan kelajuan tinggi**
diperbuat daripada plastik
- 13 Pengadun tangan berkelajuan tinggi**
diperbuat daripada plastik
- 14 Pemotong universal**
Dengan pemotong universal, gunakan peralatan pada kuasa penuh untuk menyediakan lepa madu (mengikut resipi). Anda boleh menemui resipi dalam arahan pengendalian untuk penggunaan pemotong universal.
Sekiranya sesuatu aksesori tidak dibekalkan sebagai standard, ia boleh didapati daripada perkhidmatan pelanggan.

Pengadun tangan berkelajuan tinggi:

plastik no. pesanan 657242
keluli tahan karat no. pesanan 657258

Pemotong universal: no. pesanan 659058

Apabila menggunakan aksesori, ikuti arahan pengendalian yang dilampirkan bagi aksesori tersebut.

Pengendalian

Bentuk perumah yang tertutup bermaksud yang peralatan itu berfungsi dengan senyap. Walau bagaimanapun, ia mencapai kuasa dan kelajuan motor maksimum. Hasil yang sangat baik dapat dicapai jika alat digunakan untuk penggunaan yang berikut:

Pengacau untuk ...

sos, putih telur yang dipukul, kentang lecek, crème fraîche, mayonis, krim dan doh ringan, contohnya, adunan kek. Pengacau tidak sesuai untuk memproses doh berat.

Cangkuk uli untuk ...

adunan keras seperti pastrri rapuh, doh yis dan doh kentang dan juga untuk mengadun doh daging cincang berat, doh pasta atau roti.

Kuantiti pemprosesan maksimum ialah 500 g tepung dan ramuan.

Maklumat penting

Apabila bukaan belakang terbuka, peralatan hanya boleh dikendalikan menggunakan pensuisan serta-merta. Suis pemilih 1–5 tidak akan berfungsi. Gerakkan gelangсар bagi hanya mencetuskan kedudukan suis kekunci dalam **0/mati**.

⚠ Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!

Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar.

Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila dimatikan, peralatan akan terus bergerak seketika.

Lindungi rambut panjang atau barang mudah tanggal daripada pakaian bagi mengelakkannya tersumbat di dalam alatan yang berputar.

- Sebelum menggunakan peralatan buat pertama kali, bersihkan unit asas dan alat.

Rajah 3:

- Buka lilitan kord kuasa sepenuhnya.
- Letakkan alat yang dikehendaki pada unit asas dan tekan sehingga ia terkunci pada kedudukannya. **Perhatikan bentuk bahagian-bahagian plastik untuk mengelakkan kekeliruan (lihat Rajah 3-1)!**
- Sisipkan palam sesalur.
- Tempatkan makanan di dalam bekas yang sesuai.
- Sisipkan alat ke dalam bekas dan hidupkan peralatan pada tetapan yang dikehendaki. Tetapan 1, 2: untuk pengendalian dan penggaualan. Tetapan 3, 4, 5: untuk pengulian dan pemukulan.
- Selepas penggunaan, setkan suis kepada **0/mati** dan lepaskan serta tanggalkan alat dengan butang pelenting.

Perhatian!

Butang pelenting tidak boleh digerakkan melainkan suis berada dalam kedudukan **0/mati**.

Perhatian:

Sentiasa matikan unit asas sebelum mengeluarkannya daripada makanan yang diadun.

Selepas menggunakan peralatan / pencucian

Maklumat penting

Peralatan tidak memerlukan penyelenggaraan! Pencucian yang teliti melindungi peralatan daripada kerosakan dan mengekalkan kefungsiannya.

⚠ Risiko kejutan elektrik!

Jangan rendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih stim! Jangan gunakan peralatan dengan tangan yang lembap.

Amaran!

Permukaan mungkin rosak. Jangan gunakan agen pembersih yang melelas.

- Cabut palam sesalur.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap dan kemudian lap kering.
- Bersihkan alat, di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk atau dengan berus di bawah air yang mengalir.

Nota: Jika memproses kubis merah misalnya, bahagian plastik akan berubah warna dengan saput merah, yang boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Rajah 4:

- Kord kuasa boleh digulung untuk memudahkan penyimpanan peralatan.
- Lekatkan palam utama ke pengapit kabel.

Penyelesaian masalah

Suis tidak boleh digerakkan ke tetapan 1 hingga 5.

Tindakan pemulihan: Apabila bukaan belakang terbuka, pemilihan dan suis 1-5 tidak akan berfungsi.

Resipi

Krim putar

100 g-500 g



- Pukul krim dengan pengacau selama ½ hingga 5 minit pada tetapan 5 (bergantung pada kuantiti dan sifat krim).

Putih telur

1 hingga 5 biji putih telur



- Dengan menggunakan pengacau, pukul putih telur selama 2 hingga 5 minit pada tetapan 5.

Campuran span

Resipi asas

2 biji telur

2-3 sudu besar air panas

100 g gula

1 paket gula vanila

70 g tepung

70 g tepung jagung

Serbuk penaik sekiranya perlu



- Pukul ramuan (kecuali tepung dan tepung jagung) dengan pengacau selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5 sehingga berbuih.
- Putar suis peralatan kepada tetapan 1, adun tepung dan tepung jagung yang telah diayak sudu demi sudu dalam masa lebih kurang ½ hingga 1 minit.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

2 biji telur

125 g gula

1 jempitan garam

1 paket gula vanila or kulit daripada ½ lemon

125 g mentega atau marjerin (suhu bilik)

250 g tepung

1 paket serbuk penaik

60 ml susu



- Campurkan semua ramuan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Pastrri rapuh

Resipi asas

125 g mentega (suhu bilik)

100-125 g gula

1 biji

1 jempitan garam

Sedikit kulit lemon atau gula vanila

250 g tepung

Serbuk penaik sekiranya perlu



- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Asas untuk flan buahan

Resipi asas

2 biji telur

125 g gula

125 g kacang hazel tanah

50 g serdak roti



- Pukul telur dan gula selama 3 hingga 4 minit pada tetapan 5 sehingga buih terbentuk.
- Putar suis peralatan kepada tetapan 1, tambah kacang hazel dan serdak roti dan proses selama ½ minit dengan pengacau.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Ban jejalin

Resipi asas

250 g Tepung

1 paket yis kering

110 ml susu panas

1 biji telur

1 jempitan garam

40 g gula

30 g lemak cair dan sejuk

Kulit setengah biji lemon bergred



- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh piza

Resipi asas

250 g tepung
1 paket yis kering
1 sudu teh gula
1 jempitan garam
3 sudu besar minyak
125 ml air panas

- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh roti

Resipi asas

500 g tepung
14 g gula
14 g marjerin
7 g garam
1 paket yis kering
250 ml air

- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Mayonis

1 biji telur (kuning telur dan putih telur)
1 sudu besar biji sawi
1 sudu besar jus lemon dan cuka
200-250 ml minyak
Garam, lada secukup rasa
Ramuan hendaklah berada pada suhu yang sama!

- Letakkan ramuan di dalam jag.
- Letakkan pengadun tangan berkelajuan tinggi di bahagian bawah jag dan hidupkannya (tetapan M) sehingga campuran teremulsi.
- Perlahan-lahan naikkan pengadun berkelajuan tinggi yang masih hidup setakat pinggir atas campuran dan turunkannya semula sehingga mayonis siap.

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



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.



التلخص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث 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.

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 14 جرام سكر
- 14 جرام زبد اصطناعي
- 7 جرام ملح
- 1 كيس خميرة مجففة
- 250 مليلتر ماء

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.

المايونيز

- 1 بيضة (صفار وبياض البيضة)
- 1 ملعقة طعام مسطردة
- 1 ملعقة طعام عصير ليمون أو خل
- 200-250 مليلتر زيت
- ملحوظة: حسب المذاق المراد

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

- يتم تعبئة المكونات في إناء الخلاط.
- يتم ضبط ذراع الخلط السريع في أسفل إناء الخلاط ومن ثم تشغيله (الدرجة M) حتى يصبح الخليط مستحلبًا.
- يتم رفع ذراع الخلط السريع ببطء حتى الحافة العلوية للخليط ثم إنزاله مرة أخرى حتى يصبح المايونيز جاهزًا.

نصيحة: يمكنك وفقًا لهذه الوصفة أيضًا تحضير المايونيز بصفار البيضة فقط. وفي هذه الحالة يتم استخدام نصف كمية الزيت.



عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

- 2 بيضة
- 125 جرام سكر
- 125 جرام بندق مطحون
- 50 جرام فتات لب خبز

- يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
 - يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1، يتم إضافة البندق المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة 1/2 (نصف) دقيقة.
- الكمية القصوى:** ضعف مقادير الوصفة الأساسية

ضفيرة الخميرة

الوصفة الأساسية

- 250 جرام طحين
- 1 كيس خميرة مجففة صغير
- 110 مليلتر حليب دافئ
- 1 بيضة
- قليل من الملح
- 40 جرام سكر
- 30 جرام سمن مذاب ومبرد
- قشر نصف ليمونة، مبشور



- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

- 250 جرام طحين
- 1 كيس خميرة مجففة صغير
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- قليل من الملح
- 3 ملاعق طعام زيت
- 125 مليلتر ماء دافئ



الصورة C:

- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1، الطحين ومسحوق النشاء اللذين سبق نخلهما يتم إضافتهما وملقعة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي 1/2 (نصف) حتى 1 دقيقة.

- ولحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو موضح.
- قم بتثبيت سلك التوصيل الكهربائي عن طريق المشبك.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

نصائح لإزالة الأعطال

لا يمكنك تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5.

نصيحة: لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على الدرجات من 1 إلى 5 في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحا.

وصفات

القشدة المخفوقة

100 جرام حتى 500 جرام



- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين 1/2 (نصف) و 5 دقيقة على الدرجة 5 - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.

زلال (بياض) البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 ببيضات



- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.

العكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية:

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 جرام سكر

1 كيس فانيليا

70 جرام طحين

70 جرام نشا

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

عجين الكعكات

الوصفة الأساسية

بيضتان

125 جرام سكر

قليل من الملح

كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة

125 جرام زبد أو دهن نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)

250 جرام طحين

كيس خميرة بيكنج بودر

60 مل لبن

- يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

العجين الهش

الوصفة الأساسية

125 جرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 جرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



كلاّب العجين

يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين المخبوزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وتحضير عجين المكرونة والخبز.

أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 جرام من الدقيق والمكونات الأخرى.

تنبيه هام

لا يمكن تشغيل الجهاز أثناء فتح غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى على درجة التشغيل اللحظي، ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5. لا تقم بفتح أو إغلاق غطاء فتحة الملحقات الإضافية سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة **0/off**.

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك

دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

■ يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة.

الصورة B:

- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.
- ثم قم بتركيب آلة العمل المرغوب استخدامها على الجهاز الأساسي وتأكد أنها قد ثبتت عليه جيداً. رجاء الانتباه إلى شكل المقبض البلاستيكي لأدوات العمل لتجنب الخلط في أغراض استخدامها (انظر الصورة 1-B)!
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.

■ أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة. الدرجتان 1 و 2: لتحضير و خلط المكونات.

الدرجات 3 و 4 و 5:

لتحضير العجين وللخفق.

■ بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة **0/off** ثم قم بنزع الأدوات بواسطة الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام.

انتبه!

لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة **0/off**.

نصيحة هامة:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخرجه من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل / التنظيف

تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى أي صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء أو وضعه في غسالة الأواني الكهربائية.

يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

انتبه!

من الممكن أن تطرأ خدوش على الأسطح الخارجية للجهاز. لا تستخدم أي منظفات ذات طبيعة كاشطة في تنظيف الجهاز.

■ يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.

■ يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.

■ ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المناسب من الصنبور.

تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.

سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرزات المختلفة. (صورة D)

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A:

1 الجهاز الرئيسي

2 سلك التوصيل الكهربائي

3 مفتاح تشغيل مزود 5 تدرجات + التشغيل اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

off/0 = إيقاف

التدرج 1 = أدنى عدد للقات المحرك

التدرج 5 = أعلى عدد للقات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للقات المحرك) يجذب لليساير ثم يثبت

4 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

5 مشبك سلك التوصيل الكهربائي

6 فتحات بغطاء لتركيب أدوات العمل

يتم إغلاقها أوتوماتيكيا عند فتح غطاء الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز.

7 زر فك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات الغطاء. يجب الضغط على زري فك الإحكام معًا.

8 فتحة ذاتية الانغلاق موجودة بمؤخرة الجهاز

لتركيب تجهيزات إضافية، مثل ذراع الخلاط السريع، يتم فتح غطاء الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز والإمساك به بحيث يظل مفتوحًا. الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز تتغلق أوتوماتيكيا بعد إخراج التجهيزة الإضافية.

أدوات العمل

9 ذراع تقليب حلزوني «Fine Creamer»

من خلال التصميم والشكل الخاص لأداة العمل يتم تحقيق نتيجة خلط سريعة وفعالة إلى أبعد الحدود.

10 كُلاب عجين

في بعض الطرازات

11 وعاء الخلط

12 ذراع الخلط السريع

(البلاستيك)

13 ذراع الخلط السريع

(الحديد المقاوم للصدأ)

14 القطاعة متنوعة الاستخدام

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة). تجدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاعة المتنوعة الاستخدام.

إذا لم يكن ملحق تكميلي معين قد تم توريده مع متضمنات التوريد، عندئذ فإنه يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء.

ذراع الخلط السريع:

البلاستيك

رقم طلب المنتج 657242

الحديد المقاوم للصدأ

رقم طلب المنتج 657258

القطاعة المتنوعة الاستخدام

رقم طلب المنتج 659058

رجاء الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الخاصة بهذه التجهيزة.

استخدام الجهاز

من خلال تصميم الجسم الخارجي للجهاز بحيث يكون مغلقا فإن الجهاز يكون ذا صوت منخفض جدا عند التشغيل. إلا أنه وعلى الرغم من ذلك يصل أثناء التشغيل إلى قدرة المحرك وعدد الدورات الكاملة. يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

ذراع تقليب حلزوني

يستخدم لتحضير الصلصة، ولخفق بياض البيض ولهرس البطاطس ولتحضير الكريمة والمايونيز ولخفق القشدة ولتحضير العجين الخفيف على سبيل المثال العجين بدون خميرة. ذراع التقليب الحلزوني غير مهيا لإعداد العجين الثقيل.

التشغيل، يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. لمنع حدوث إصابات يجب استبدال سلك الكهرباء المتضرر من قبل المصنع أو خدمة العملاء التابعة له أو شخص ذي تأهيل مناسب. يجب تصليح الجهاز من قبل خدمة العملاء لدينا فقط.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات

⚠ خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار! لا تقم بتغطيس الخلاط اليدوي السريع في أية سوائل على نحو يتعدى ساق الخلاط ويصل إلى تجهيزة التوصيل البيئية أو هيكل المحرك. يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين). ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها. إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصر).

⚠ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

المحتوى

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-5	نصائح لإزالة الأعطال
ar-5	وصفات
ar-7	التخلص من الجهاز
ar-7	شروط الضمان

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهيباً فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي أو الكميات المشابهة في التطبيقات غير الصناعية. الاستخدام المنزلي يشمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى، وكذلك استخدامه من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه. ولذا ينبغي استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة من الطعام في الاستخدام المنزلي. جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخبز القشدة. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام، وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

تنبيهات سلامة عمومية

⚠ خطر حدوث صدمات كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء

感謝您購買新的 Bosch 電器。
這表示您選擇了一款既現代又高品質的電器。
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

為了您的安全起見	22
總覽	23
操作	23
故障排除	24
食譜	24
棄置	26
保固	26

為了您的安全起見

使用前,請詳細閱讀這些說明,以熟悉本電器的重要安全和操作說明。如果未閱讀正確使用本電器的說明,製造商概不擔負因此而損壞的任何責任。本電器是針對處理家中的正常家用量或非工業應用的類似量而設計。非工業應用包括在商店、辦公室、農業和其他商業的員工廚房中使用,以及寄宿家庭、小飯店和類似居所的訪客所使用。使用本電器處理家中的正常食物量。手持式混合器適用於混合麵團般或液態食物,或用於打發奶油。不可用於處理其他物體或物質。請將操作說明放置在安全位置。如果將本電器交給第三方,務必要附上操作說明。

一般安全指示

△ 觸電風險

不可讓兒童使用本電器。必須將本電器和其電源線放在遠離兒童的位置。生理、感覺或心理能力衰退或經驗和知識不足的人員在被提供以安全方式使用本電器的相關監督或指示並理解相關危險的情況下,仍可以使用本電器。不應讓兒童玩耍本電器。僅限依照銘牌上的規格連接和操作本電器。限室內使用。電源線和/或本電器損壞時,不可使用本電器。更換配件或其他零件之前,在運轉時若要移動,應關閉本電器的電源並中斷供電。在無人看管時和組裝、拆解或清潔前,務必中斷本電器的供電。不可將電源線放在尖銳邊緣或高溫表面上。為了避免受傷,必須由製造商或其客戶中心或類似的合格人員更換損壞的電源線。僅限由我們的客戶中心修復本電器。

使用本電器的安全說明

△ 受傷的風險

△ 觸電風險

如果電源中斷,本電器電源仍保持開啟,並在電源恢復時才會重新啟動。立刻關閉本電器的電源。不可將底座浸入液體中,而且不可在洗碗機中清潔。不可使用蒸氣清潔器。不可將本電器浸入高於高速手持式攪拌器和底座之間的接點的液體中。手濕時不可使用本電器。不可在本電器無負載時操作本電器。僅限操作本電器搭配原廠配件。僅限插入一種類型的工具(例如揉捏鉤)。建議:本電器電源開啟時間不可比您處理食材所需時間較長。攪拌壺不適用於微波爐中。

⚠ 旋轉傳動器有導致受傷的風險!

不可抓住旋轉的工具。本電器未靜止前，不可裝上或卸下工具。本電器電源關閉時，本電器可持續運轉片刻。保護長髮或衣服鬆脫部份，防止它們卡在旋轉的工具中。

這些操作說明提到數個型號。在圖解頁中可找到不同型號的總覽。(圖 D)

總覽

請摺起圖解說明頁。

圖 A:

- 1 底座
 - 2 電源線
 - 3 5 段式開關 + 快速和連續運轉
適用於開啟和關閉本電器電源和調整運轉速度。
0/關 = 關閉
1 = 最慢速度
5 = 最快速度
M = 即時切換(最大速度)至左側並保持在定位
 - 4 退出按鈕
用於卸下工具
 - 5 纜線夾
 - 6 插入有鎖的工具的孔
將工具壓入後孔時自動關閉。
 - 7 釋放鈕
用於從後孔上卸下配件。同時按下兩個按鈕。
 - 8 自關式後孔
若要插入例如高速手持式攪拌器等配件，請壓下後孔並保持在定位。後孔在卸下配件時自動關閉。
- 工具
- 9 攪拌棒 “Fine Creamer”
由於攪拌器的特別形狀，混合結果特別快和有效。
 - 10 揉捏鉤
視型號而定:
 - 11 攪拌壺
 - 12 高速手持式攪拌器
塑膠製成
 - 13 高速手持式攪拌器
不鏽鋼製成

14 通用刀具

裝上通用刀具時，使用本電器的所有動力準備打散蜂蜜(依照食譜)。

您可以在通用刀具的操作說明中找到食譜。

如果未提供標準配件，可向客服中心訂購。

高速手持式攪拌器:

塑膠製 訂購編號 657242

不鏽鋼製 訂購編號 657258

通用刀具: 訂購編號 659058

使用配件時，請遵照配件的操作說明。

操作

密閉形外殼表示本電器在運轉時非常安靜。但又可以達到全部馬達動力和速度。工具用於下列應用可獲得特別好的結果:

攪拌棒用於...

...調味料、打發的蛋白、馬鈴薯泥、法式鮮奶油、美乃滋、奶油和輕麵團，例如蛋糕配料。攪拌棒不適用於處理重麵團。

揉捏鉤用於...

...餅皮、發酵麵團和馬鈴薯麵等堅硬配料，以及混合重碎肉麵團、義大利麵或麵包麵團。

最大處理量是 500 g 的麵粉和食材。

重要資訊

開啟後孔時，僅可以使用即時切換操作本電器。選擇器開關 1-5 將不會作用。僅移動使開關位置 0/關中的鎖作用的滑板。

⚠ 旋轉傳動器有導致受傷的風險!

不可抓住旋轉的工具。

本電器未靜止前，不可裝上或卸下工具。本電器電源關閉時，本電器可持續運轉片刻。

保護長髮或衣服鬆脫部份，防止它們卡在旋轉的工具中。

■ 第一次使用本電器前，請清潔底座和工具。

圖 3:

- 完全捲開電源線。
- 將所需工具放在底座上,然後壓下到鎖入定位為止。**注意塑膠零件的形狀以避免混淆(請參閱圖 3-1)!**
- 插入主電源插頭。
- 將食物放在適當容器中。
- 將工具插入容器中,然後開啟在所需設定的本電器電源。設定 1, 2: 用於運轉和混合。設定 3, 4, 5: 用於揉捏和打發。
- 運轉後,將開關設定為 **0/關**,然後釋放並用退出按鈕卸下工具。

注意:

開關未**在 0/關**位置時,退出按鈕無法作用。

註:

務必在將底座從混合的食物中取出前關閉底座的電源。

使用本電器/清潔後

重要資訊

本電器不需要維護。徹底清潔可防止本電器損壞並維護其功能。

⚠ 有觸電的風險!

不可將底座浸入液體中,而且不可在洗碗機中清潔。不可使用蒸氣清潔器。手濕時不可使用本電器。

警告!

表面可能損壞。不可使用具研磨性的清潔劑。

- 取下主電源插頭。
- 用濕布擦拭底座,然後擦乾。
- 在洗碗機中或在流水下用刷子清潔工具。

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

圖 4:

- 電源線可以捲起,使存放本電器更方便。
- 將主電源插頭裝在纜線夾上。

故障排除

開關無法移到設定 1 到 5。

補救措施:開啟後孔時,選擇器開關 1-5 將不會作用。

食譜

已打發的鮮奶油

100 g-500 g

- 在設定 5 用攪拌棒打鮮奶油 ½ 到 5 分鐘(視奶油的量和性質而定)。



蛋白

1 到 5 個蛋白

- 使用攪拌棒在設定 5 打蛋白 2 到 5 分鐘。



海綿蛋糕配料

基本食譜

- 2 個蛋
 - 2-3 湯匙熱水
 - 100 g 糖
 - 1 包香草糖
 - 70 g 麵粉
 - 70 g 玉米粉
- 視需要使用烘焙粉



- 在設定 5 用攪拌棒打食材(麵粉和玉米粉除外)約 3-4 分鐘,直到冒泡為止。
- 將本電器切換到設定 1,在約 ½ 到 1 分鐘內混合篩過的麵粉和一匙量的玉米粉。

最大量:2 x 基本食譜

蛋糕配料

基本食譜

- 2 個蛋
- 125 g 糖
- 1 撮鹽
- 1 包香草糖或將 ½ 個檸檬剝皮
- 125 g 奶油或人造奶油(室溫)250 g 麵粉
- 1 包烘焙粉
- 60 ml 牛奶



- 在設定 1 用攪拌棒混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 5 約 3-4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜

餅皮

基本食譜

125 g 奶油(室溫)
100-125 g 糖
1 個蛋
1 撮鹽
一點檸檬皮或香草糖
250 g 麵粉
視需要使用烘焙粉

- 在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 5 約 3-4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜



披薩麵團

基本食譜

250 g 麵粉
1 包乾酵母
1 茶匙糖
1 撮鹽
3 湯匙油
125 ml 溫水

- 在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 5 約 3-4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜



水果餡餅的餅底

基本食譜

2 個蛋
125 g 糖
125 g 榛果粉
50 g 麵包屑

- 在設定 5 打蛋和糖 3 到 4 分鐘,直到冒泡為止。
- 將本電器切換到設定 1,加入榛果和麵包屑,然後用攪拌棒處理 ½ 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜



麵包麵團

基本食譜

500 g 麵粉
14 g 糖
14 g 人造奶油
7 g 鹽
1 包乾酵母
250 ml 水

- 在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 5 約 3-4 分鐘。



德國辮子麵包

基本食譜

250 g 麵粉
1 包乾酵母
110 ml 溫牛奶
1 個蛋
1 撮鹽
40 g 糖
30 g 融化和冷卻的油
半顆檸檬的檸檬皮屑

- 在設定 1 用揉捏鉤混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 5 約 3-4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜



美乃滋

1 個蛋(蛋黃和蛋白)
1 湯匙芥末
1 湯匙檸檬汁或醋
200-250 ml 油
要嚐試的鹽、辣椒

食材的溫度必須相同!

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

要訣:根據此食譜,您也可以只用蛋黃製作美乃滋。但只能使用一半的油量。



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。

保固

由我方相關的國家代理商針對此機器公佈的保固條款是有效的。您隨時可以透過您購買本機器的專業銷售商或者直接到我們的代理商那裡要求獲得保固條款。在小冊子的背面您可以找到針對德國的保固條款及地址。除此之外,各項保固條款也能透過網路上的網址找到,要獲得保固服務時必須出示購買憑證。

保留資料隨時更改的權利。

感谢您购买新的 Bosch 电器。这样,您便选择了一款现代化的高品质家用电器。您可以在我们的网页上找到更多关于产品的信息。

目录

安全须知.....	27
概述.....	28
操作.....	28
故障排除.....	29
食谱.....	29
处置.....	30
保修.....	30

安全须知

在使用前,请仔细阅读这些说明,以便熟悉本电器的重要安全和操作说明。

若未遵守正确使用电器的说明,制造商对造成的任何损害概不承担责任。本电器用于加工普通家庭用量或非商业应用中类似用量的食品。非商业应用包括诸如商场、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房,以及供公寓、小型旅馆和类似住所的客人使用。本电器用于加工满足家庭所需用量的食品。手持式搅拌器适用于搅拌粘软或液态食品,也可用于制作鲜奶油。不得将其用于加工其他物品或物质。请妥善保管使用说明书。若将本电器转让给第三方,请务必随附上使用说明书。

一般安全说明

⚠ 有电击危险

儿童不得使用本电器。必须将本电器及其电源线放在远离儿童的地方。可以让有身体、感官、精神障碍或缺乏使用经验和使用知识的人使用本电器,不过前提是操作时必须有人在场监督并指导他们如何安全地使用本电器,而且还要让他们了解操作时可能面临的危险。儿童不应玩弄本电器。电器必须按照铭牌上的技术规范进行连接和操作。仅供室内使用。若电源线和/或电器损坏,请勿使用本电器。在更换配件或其他活动零部件之前,请关闭电器并断开电源连接。若无人照看时或者在装配、拆卸或清洁之前,请始终记得断开电器的电源连接。请勿将电源线放在锐利边缘或热表面上。为防止受伤,损坏的电源线必须交由制造商或其客服以及类似的合格人员进行更换。本电器只可交由我们的客服进行维修。

电器安全说明

⚠ 有受伤危险

⚠ 有电击危险

若遇停电,本电器将保持开启状态并会在恢复供电后继续工作。请立即关闭本电器。切勿将底座装置浸入液体中,不得放入洗碗机清洗。请勿使用蒸汽清洗装置!若将本电器浸入液体中,请勿让液面超过高速手持式搅拌器和底座装置之间的接缝高度。请勿以湿手来操作本电器。请勿让电器空载运行。本电器仅限与原装配件一起使用。只能插入一种类型的工具(如揉面钩)。建议:切勿让电器开启的时间超过加工配料所需的时间。搅拌器壶不适用于微波炉。

⚠ 旋转驱动装置容易引发受伤!

切勿抓握旋转工具。本电器在关闭后仍会短暂运转,请勿在其未完全停止前安装或拆卸工具。保护好长头发或衣服上的零碎物件,以免被卷入旋转工具中。

这些操作说明涉及到各种型号。图示页上有不同型号的概述。(图 D)

概述

请翻开图示页。

图 A:

1 底座装置

2 电源线

3 5 档开关 + 快速连续工作

用于开启和关闭本电器以及调节工作速度。

0/off = 已关闭

1 = 最低速度

5 = 最高速度

M = 点动(最高速度)向左按住

4 弹出按钮

用于卸下工具

5 电缆夹

6 工具安装孔(带锁)

当工具被推入后孔时会自动闭合。

7 释放按钮

用于从后孔卸下配件。同时按两个按钮。

8 自动闭合后孔

要插入配件,如高速手持式搅拌器,请将其推入后孔并固定到位。当配件被卸下时后孔会自动闭合。

工具

9 搅拌棒“Fine Creamer”

得益于搅拌棒的特殊形状,混合特别快速高效。

10 揉面钩

取决于型号:

11 搅拌器壶

12 高速手持式搅拌器

塑料材质

13 高速手持式搅拌器

不锈钢材质

14 通用切割机

配合通用切刀 XL 可在全功率下用本电器加工糖糊(按照食谱)。

您可以在通用切刀的操作说明中找到食谱。

若未标配配件,则可向客服订购。

高速手持式搅拌器:

塑料 订购号 657242

不锈钢 订购号 657258

通用切刀: 订购号 659058

在使用配件时,请遵循配件单独的操作说明。

操作

密闭的外壳让本电器运行时特别安静。尽管如此,它仍能达到电机的全功率和速度。若将工具用于以下用途,则可达到良好的效果:

搅拌棒用于...

...酱汁、蛋清、土豆泥、法式鲜奶油、蛋黄酱、奶油和松软的生面团(如蛋糕料)。搅拌棒不适用于加工较硬的生面团。

揉面钩用于...

...干硬混合物,如酥类糕点、酵母发面和土豆面团,以及用于混合较硬的甜馅面团、意大利面或面包面团。

最大加工量为 500 克面粉及配料。

重要信息

当后孔打开时,只能通过点动进行操作本电器。选择开关 1-5 将无法使用。只能将控制锁的滑动开关移至 0/off 开关位置。

⚠ 旋转驱动装置容易引发受伤!

切勿抓握旋转工具。

本电器在关闭后仍会短暂运转,请勿在其未完全停止前安装或拆卸工具。

保护好长头发或衣服上的零碎物件,以免被卷入旋转工具中。

■ 在首次使用本电器前,请清洁底座装置和工具。

图 B:

- 彻底解开电源线。
- 将要使用的工具安装到底座装置上,并向上下按直到其锁定到位。**留意塑料零部件的形状以免混淆(请参见图 B-1)!**
- 插上电源插头。
- 将食品放入合适的容器中。
- 将工具插入容器中,然后打开本电器并调至所需的档位。档位 1 和 2: 用于搅拌和混合。档位 3、4 和 5: 用于揉面和挤压。
- 完成加工后,将开关调至 **0/off**,然后使用弹出按钮释放并卸下工具。

注意:

只有当开关处于 **0/off** 位置时才能使用弹出按钮。

注:

在从混合食品中提起工具之前,应始终记得关闭底座装置。

电器使用后/清洁**重要信息**

本电器无需维护。彻底清洁可防止电器损坏并保持其功能正常。

⚠ 有电击危险!

切勿将底座装置浸入液体中,不得放入洗碗机清洗。请勿使用蒸汽清洗装置!请勿以湿手来操作本电器。

警告!

否则可能会损坏表面。请勿使用磨蚀性清洁剂。

- 拔下电源插头。
- 用湿抹布擦拭底座装置,然后将其擦干。
- 用洗碗机清洗工具,或者在流水下用刷子清洗。

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

图 C:

- 可将电源线卷绕起来以便于电器存放。
- 将电源插头连接到电缆夹上。

故障排除

开关不能从 1 档移至 5 档。

补救措施:当后孔打开时,选择开关 1-5 将无法使用。

食谱**生奶油**

100 - 500 克

- 在 5 档下用搅拌棒将奶油搅打 $\frac{1}{2}$ 至 5 分钟(具体取决于奶油的数量和特性)。

**蛋清**

1 至 5 个鸡蛋的蛋清

- 在 5 档下用搅拌棒将蛋清搅打 2 至 5 分钟。

**海绵蛋糕料****基本食谱**

2 个鸡蛋
2-3 汤匙热水
100 克白糖
1 包香草糖
70 克面粉
70 克生粉
发酵粉(若需要)

- 在 5 档下用搅拌棒将配料(暂不添加面粉和生粉)搅打约 3-4 分钟直至起泡。
- 将本电器调至 1 档,将筛过的面粉和一汤匙生粉混合约 $\frac{1}{2}$ 至 1 分钟。

最大数量: 2 x 基本食谱

**蛋糕料****基本食谱**

2 个鸡蛋
125 克白糖
盐少许
1 包香草糖或半个柠檬皮
125 克黄油或人造黄油(室温)
250 克面粉
1 包发酵粉
60 毫升牛奶

- 在 1 档下用搅拌棒将所有配料混合约 $\frac{1}{2}$ 分钟,然后在 5 档下混合约 3-4 分钟。

最大数量: 2 x 基本食谱



酥类糕点

基本食谱

125 克黄油(室温)

100-125 克白糖

1 个鸡蛋

盐少许

柠檬皮或香草糖少许

250 克面粉

发酵粉(若需要)

- 在 1 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 5 档下混合约 3-4 分钟。

最大数量:2 x 基本食谱



面包面团

基本食谱

500 克面粉

14 克白糖

14 克人造黄油

7 克盐

1 包干酵母

250 毫升水

- 在 1 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 5 档下混合约 3-4 分钟。



蛋黄酱

1 个鸡蛋(蛋黄和蛋白)

1 汤匙芥末

1 汤匙柠檬汁或醋

200-250 毫升油

盐和胡椒

配料必须温度相同!

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

提示:按照本食谱,您也可以只用蛋黄来制作蛋黄酱。但使用的油量要减半。



水果派饼底

基本食谱

2 个鸡蛋

125 克白糖

125 克榛子粉

50 克面包屑

- 在 5 档下将鸡蛋和糖搅打 3 至 4 分钟。
- 将本电器调至 1 档,加入榛子粉和面包屑并用搅拌棒加工 ½ 分钟。

最大数量:2 x 基本食谱



瓣形甜面包

基本食谱

250 克面粉

1 包干酵母

110 毫升温牛奶

1 个鸡蛋

盐少许

40 克白糖

30 克经融化和冷却的油脂

半个切碎的柠檬皮

- 在 1 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 5 档下混合约 3-4 分钟。

最大数量:2 x 基本食谱



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。

批萨面团

基本食谱

250 克面粉

1 包干酵母

1 汤匙白糖

盐少许

3 汤匙油

125 毫升温水

- 在 1 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 5 档下混合约 3-4 分钟。

最大数量:2 x 基本食谱



保修

该设备的保修条款将由售国度的销售代表来确定。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。

我们保留对保修条款作出修订的权利。

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

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

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
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.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.: 02 892 90 47
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. Makaanouri 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.: 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, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
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.
Ullei Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.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
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.: 0252 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
mailto:lux-service.electromenager@
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. Шуцева 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 Hushållsapparater 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 1 and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
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, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.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 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
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

D 0911 70 440 040

A 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



8001012356

950302



