



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MFQ35...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          | 20 |
| ar | العربية       | 31 |



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

## Contents

|                      |   |
|----------------------|---|
| For your safety..... | 3 |
| Overview.....        | 5 |
| Operation.....       | 5 |
| Cleaning .....       | 6 |
| Troubleshooting..... | 6 |
| Recipes.....         | 7 |
| 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. The high-speed hand blender is suitable for cutting or mixing food.

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**

This appliance shall 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. Do not use the appliance if the power cord and / or appliance are damaged.

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.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

## **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 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 scalding!**

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing. Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

### **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.

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

- 1 Base unit**
- 2 Ejector button**  
For removing the tools.
- 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** = for maximum speed  
**M** = Instantaneous switching (maximum speed), press switch to left and hold in place.  
When using accessories in the rear aperture, the appliance can be operated using instantaneous switching only.
- 4 Apertures for inserting the tools with lock**
- 5 Rear aperture with catch**  
for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender
- 6 Release buttons**  
for removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.
- 7 Tools**
  - a** Stirrer
  - b** Kneading hook

### Some models:

- c** High-speed hand blender
- d** Blender jug with lid
- e** Universal cutter (separate operating instructions)

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

## Operation

- Before using the appliance for the first time, clean base unit and tools.
- Always unwind power cord completely.

### Risk of injury from rotating drive!

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

## Important information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1-5 will not function. Open and close the catch on the rear aperture only when the switch is in the **0/Off** position.

## Base unit with tools

An especially good result is achieved if the tools are used for the following applications:

### Stirrers for...

...Sauces, egg whites, milk froth, cream, mayonnaise, whipped 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. Observe maximum quantities in the recipes!**

- 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. 4**)!
- 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.  
Pulse switch: **M**  
for mixing or beating ingredients quickly.

### Risk of injury!

Before changing the tools, pull out the mains plug.

### Note:

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

### After using the appliance:

- Move the switch to **0/Off**.
- Remove mains plug.
- Release and remove the tools by pressing the ejector button.

### Attention:

Do not press the ejector button until the tools are at a standstill. The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the **0/Off** position.

## Base unit with high-speed hand blender

The appliance is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables. For puréeing soups.

- Push up the catch on the rear aperture until it locks into position.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put ingredients into the blender jug.
- Move the switch to the left to fast and continuous operation and hold in place. Selector switch 1-5 will not function!

### Note:

To prevent the food from splashing, first immerse the high-speed hand blender into the food, then switch on the appliance. Always switch off the base unit before taking it out of the blended food.

### After using the appliance:

- Move the switch to **0/Off**.
- Remove mains plug.
- Remove the high-speed hand blender by simultaneously pressing both release buttons.

---

## Cleaning

### Risk of electric shock!

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

Do not use a steam cleaner!

### Warning!

Surfaces may be damaged.

Do not use abrasive cleaning agents.

- 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.
- Leave high-speed hand blender to dry in upright position (blender foot blade at top) so that any water inside can run out.

**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.

- To store the power cord, wrap loosely around the appliance (see **Fig. 8**).

---

## Troubleshooting

### Problem:

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

### Remedial action:

When the rear aperture is open, selector switch 1-5 will not function. The catch must be completely closed.

## 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 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 hazel nuts

50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 5 until a froth forms.
- Switch appliance to Setting 1, add hazel nuts 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, 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.

Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

## Kandungan

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Untuk keselamatan anda .....   | 9  |
| Gambaran keseluruhan .....     | 11 |
| Pengendalian .....             | 11 |
| Pembersihan .....              | 12 |
| 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. Guna 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. Pengadun tangan berkelajuan tinggi adalah sesuai untuk memotong atau mengadun makanan.

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 ini 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 seharusnya bermain dengan peralatan.

Sambung dan kendalikan peralatan hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Jangan gunakan peralatan jika kord kuasa dan/atau peralatan telah rosak.

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 memperbaiki peralatan. Sebelum menukar aksesori atau bahagian tambahan, yang bergerak ketika pengendalian, matikan peralatan dan cabut palam daripada bekalan kuasa.

## **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 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 bagi penggunaan di dalam ketuhar gelombang mikro.

### **⚠ Risiko melecur**

Awas apabila memproses cecair panas. Cecair boleh terpercik semasa pemprosesan. Sebelum menggunakan pengadun tangan berkelajuan tinggi dalam periuk, angkat periuk daripada plat panas.

### **⚠ 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.

## Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

- 1 **Unit asas**
- 2 **Butang pelenting**  
Untuk menanggalkan alat
- 3 **5-langkah suis + pengendalian 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 suis ke kiri dan ke kanan untuk seketika.  
Apabila bukaan belakang dibuka, peralatan boleh dikendalikan dalam pengendalian laju dan berterusan sahaja.
- 4 **Bukaan untuk mensisipkan alat dengan kekunci**
- 5 **Bukaan belakang dengan penahan**  
contohnya pengadun tangan berkelajuan tinggi
- 6 **Butang pelepas**  
Bagi menanggalkan aksesori bagi bukaan belakang. Tekan kedua-dua butang secara serentak.
- 7 **Alat**
  - a Pengacau
  - b Cangkuk uli

### Sesetengah model:

- c Pengadun tangan berkelajuan tinggi
- d Jag pengadun dengan tudung
- e Pemotong universal (arahan pengendalian yang berasingan)

Sekiranya sesuatu aksesori tidak dibekalkan sebagai standard, ia boleh didapati daripada perkhidmatan pelanggan.

## Pengendalian

- Sebelum menggunakan peralatan buat pertama kali, bersihkan unit asas dan alat.
- Sentiasa buka lilitan kord kuasa sepenuhnya.

### Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!

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

### Maklumat penting

Apabila bukaan belakang dibuka, peralatan boleh dikendalikan dalam pengendalian cepat dan berterusan sahaja. Suis pemilih 1-5 tidak akan berfungsi. Buka dan tutup penahan pada bukaan belakang hanya apabila suis berada dalam kedudukan **0/Mati**.

### Unit asas dengan alat

Hasil yang sangat baik dapat dicapai jika alat digunakan untuk penggunaan yang berikut:

#### Pengacau untuk...

...sos, putih telur, buih susu, krim, mayonis, krim putar dan doh ringan, contohnya, adunan kek. Pengacau tidak sesuai untuk memproses doh berat.

#### Cangkuk uli untuk...

...adunan keras seperti pastri 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. Sentiasa patuhi kuantiti maksimum dalam resipi!**

- 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 4**)!
- 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 penggaulan.  
Tetapan 3, 4, 5:  
untuk pengulian dan pemukulan.  
Suis nadi: **M**  
untuk mengadun atau memukul ramuan dengan cepat.

### Risiko kecederaan

Sebelum menukar alat, tanggalkan palam sesalur.

#### **Perhatian:**

Sentiasa matikan unit asas sebelum mengeluarkannya daripada makanan yang diadun.

#### **Selepas menggunakan peralatan:**

- Pindahkan suis ke **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Lepaskan serta tanggalkan alat dengan menekan butang pelenting.

#### **Perhatian:**

Jangan tekan butang pelenting sehingga alat telah berhenti sepenuhnya. Butang pelenting tidak boleh digerakkan melainkan suis berada dalam kedudukan **0/mati**.

### **Unit asas dengan pengadun tangan berkelajuan tinggi**

Peralatan ini sesuai untuk mengadun mayonis, sos, minuman campuran, makanan bayi serta buahan dan sayuran yang telah dimasak. Untuk memurikan sup.

- Tolak naik penahan di bukaan belakang sehingga ia terkunci pada kedudukannya.
- Masukkan pengadun tangan berkelajuan tinggi dan kuncikan pada kedudukannya.
- Sisipkan palam sesalur.
- Masukkan ramuan ke dalam jag pengadun.
- Gerakkan suis ke kiri untuk kendalian yang cepat dan berterusan dan tahan. Suis memilih 1-5 tidak akan berfungsi!

#### **Perhatian:**

Untuk mengelakkan makanan daripada terpercik, mula-mula benamkan pengadun tangan kelajuan tinggi ke dalam makanan, kemudian hidupkan peralatan. Sentiasa matikan unit asas sebelum mengeluarkannya daripada makanan yang diadun.

### **Selepas menggunakan peralatan:**

- Pindahkan suis ke **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan pengadun tangan berkelajuan tinggi dengan menekan kedua-dua butang pelepas serentak.

---

## **Pembersihan**

### Risiko kejutan elektrik!

Jangan rendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

Jangan gunakan pembersih stim!

#### **Amaran!**

Permukaan mungkin rosak.

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas.

- 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.
- Biarkan pengadun tangan berkelajuan tinggi kering dalam kedudukan tegak (bilah tapak pengadun ke atas) supaya apa-apa air yang terperangkap di dalam dapat mengalir keluar.

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

- Untuk menyimpan kord kuasa, gulung dengan longgar dikelilingi peralatan (lihat **Rajah 8**).

---

## **Penyelesaian masalah**

### **Masalah:**

Suis tidak boleh digerakkan kepada tetapan 1 hingga 5.

### **Tindakan pemulihan:**

Apabila bukaan belakang dibuka, suis memilih 1-5 tidak akan berfungsi. Penahan mestilah ditutup sepenuhnya.

## 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 jepitan garam

1 paket gula vanila atau 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

### Pastri rapuh

#### Resipi asas

125 g mentega (suhu bilik)

100-125 g gula

1 biji telur

1 jepitan 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.
- Tetapkan peralatan pada 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 jepitan garam

40 g gula

30 g lemak cair, sejuk

Parutan kulit daripada setengah biji lemon

- 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 jepitan 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 naikan 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.



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

|                |    |
|----------------|----|
| 為了您的安全起見 ..... | 15 |
| 總覽 .....       | 16 |
| 操作 .....       | 16 |
| 清潔 .....       | 17 |
| 故障排除 .....     | 17 |
| 食譜 .....       | 18 |
| 棄置 .....       | 19 |
| 保證 .....       | 19 |

## 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。本高速手持式攪拌器僅適用於切或混合食物。

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。電源線和/或本電器損壞時,不可使用本電器。

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。

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。

## 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。

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。

### △ 有燙傷的風險!

小心處理熱液體。液體可能在處理期間濺起。在料理鍋中使用高速手持式攪拌器前,請將鍋子從熱板上取出。

### △ 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。

## 總覽

請摺起圖解說明頁。

### 1 底座

### 2 退出按鈕

用於卸下工具。

### 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** = 用於最大速度

**M** = 即時切換(最大速度),將開關按至左側並保持在定位。

在後孔中使用配件時,僅可以使用即時切換操作本電器。

### 4 用於插入有鎖的工具的孔

### 5 有鉤爪的後孔

用於插入電配件,例如高速手持式攪拌器

### 6 釋放鈕

用於從後孔上卸下配件。同時按下兩個按鈕。

### 7 工具

**a** 攪拌棒

**b** 揉捏鉤

### 有些型號:

**c** 高速手持式攪拌器

**d** 附蓋子的攪拌壺

**e** 通用刀具(單獨的操作說明)

如果未提供標準配件,可向客服中心訂購。

## 操作

■ 第一次使用本電器前,請清潔底座和工具。

■ 務必完全捲開電源線。

### △ 旋轉傳動器有導致受傷的風險!

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。

### 重要資訊

後孔開啟時,僅限用快速和連續運轉操作本電器。選擇器開關 1-5 將不會作用。只能在開關位於 **0/關** 位置時開啟和關閉後孔上的鉤爪。

## 附工具的底座

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、蛋白、牛奶泡、奶油、美乃滋、打發的奶油和輕麵團，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。請注意食譜中的最大量！**

- 完全捲開電源線。
- 將所需的工具放到底座上，並按壓至鎖入定位。請注意塑膠零件的形狀，避免將它們混淆(參見圖 4)！
- 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。  
脈衝開關: **M**  
用於混合或快速打發食材。

### ⚠ 有導致受傷的風險！

更換工具前，拉出主電源插頭。

### 註：

務必在將底座從混合的食物中取出前關閉底座的電源。

### 使用本電器後：

- 將開關移到 **0/關**。
- 取下主電源插頭。
- 按下退出按鈕以釋放和卸下工具。

### 注意：

工具未靜止前，不可按下退出按鈕。開關未在本 **0/關** 位置時，退出按鈕無法作用。

## 附高速手持式攪拌器的底座

本電器適用於攪拌美乃滋、醬汁、調和飲料、嬰兒食物、煮過的水果和蔬菜。煮純汁濃湯。

- 向上推後孔上的鉤爪，直至鎖入定位。
- 插入高速手持式攪拌器並鎖入定位。
- 插入主電源插頭。
- 將食材放入攪拌壺中。
- 將開關移到左側以快速和連續運轉並保持在定位。選擇器開關 1-5 將不會作用！

### 註：

若要防止食物濺出，請先將高速手持式攪拌器浸入食物中，然後開啟本電器的電源。務必在將底座從攪拌的食物中取出前關閉底座的電源。

### 使用本電器後：

- 將開關移到 **0/關**。
- 取下主電源插頭。
- 同時按下兩個釋放鈕取下高速手持式攪拌器。

## 清潔

### ⚠ 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！

### 警告！

表面可能損壞。

不可使用具研磨性的清潔劑。

- 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。
- 將高速手持式攪拌器保持在豎立的位置晾乾(攪拌器腳刀在上)，讓裏面的所有水流出。

**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。

- 若要收存電源線，將電源線鬆弛地繞在本電器上(參見圖 8)。

## 故障排除

### 問題：

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。必須完全關閉鉤爪

## 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



### 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,直到形成泡狀為止。
- 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



### 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



## 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

## 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。

## 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

用於調味的鹽、辣椒

食材必須保持在相同溫度!

- 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:**按照此食譜,您也可以只使用蛋黃製作美乃滋。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。

## 保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。



恭喜您购买了博世家用系列的新产品, 您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。关于我们的设备的详细信息请您登陆我们的网 站查询。

## 内容

|            |    |
|------------|----|
| 安全须知 ..... | 20 |
| 商品概览 ..... | 21 |
| 操作方法 ..... | 21 |
| 清洁 .....   | 22 |
| 故障处理 ..... | 22 |
| 食谱 .....   | 23 |
| 处置 .....   | 24 |
| 保修 .....   | 24 |

## 安全须知

在使用之前, 请仔细阅读说明书, 以便了解重要的安全说明和操作说明。

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。

本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房, 以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。

本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

手持搅拌器适用于搅拌诸如面浆一样的糊状食品或者液体食品, 也可用于搅打奶油。不得将其用于处理其他物体或物质。

请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

## 一般安全提示

### ⚠ 触电危险

禁止儿童使用本设备。

让儿童远离本设备和其连接线。

在有人监督的情况下, 或进行了安全使用培训, 以及了解了相关风险后, 身体、感官或心智能力较低的人员, 以及缺乏经验和知识的人员才可以使用该设备。

严禁儿童将该设备用于玩耍。

只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。只是当馈电线和机器完好无损时方可使用。

在无人看管, 组装、拆分以及清洗设备前, 都必须使设备与电网分离。

不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏, 必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉, 以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

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。

## 使用本设备的安全须知

### ⚠ 受伤风险!

### ⚠ 触电危险!

在停电时,设备仍处于开机状态,来电后会继续运转。此时要立即关机,机体不得浸入到液体中,也不要使用洗碗机清洗机体。不要使用蒸汽清洗机!

不要用湿润的手操作本机器,使用时不要使其空转。使用本机器只能用原始配件。一次只能使用一种工具(例如搅面钩)。

建议在处理完毕被混合物之后,立即将搅拌器关机而不要使其长时间地处于开机状态。

搅拌杯不适于在微波炉中使用。

### ⚠ 烫伤危险!

在处理炽热液体时要谨慎。在处理的过程中,液体有飞溅出来的可能。

在锅里使用快速搅拌棒时,请务必将锅先从炉位移开。

### ⚠ 旋转的传动件有导致发生受伤的危险!

不要把手部伸到转动的工具。

只能在本机器已经停止运转时,才可装上或取下工具。在关机之后,机器会暂时继续转动。

请务必收好长头发或松散的衣服,不要让其被卷到转动中的工具。

## 商品概览

请翻开图片页。

### 1 机体

### 2 弹出按钮

用于取下工具。

### 3 5 级开关 + 短时开关

用于开机和关机以及调节工作速度

**0/Off** = 关机

**1** = 最低转速

**5** = 最高转速

**M** = 短时开关(最高转速),向左按住不放。

在尾部开口处中使用配件时,本机器只能通过短时开关使用。

### 4 用于装入带盖子工具的开口

### 5 带盖子的尾部开口

用于装入配件例如快速搅拌棒。

### 6 解锁按钮

用于从尾部开口取下配件。同时按住两个按钮。

### 7 工具

**a** 钢丝搅拌器

**b** 搅面钩

### 在有些型号:

**c** 快速搅拌棒

**d** 带盖子的搅拌杯

**e** 万能切碎器(有单独的使用说明书)

若供货范围不包某配件,可通过客户服务部门订购。

## 操作方法

■ 在首次使用前要清洁主机和工具。

■ 电源线总是要完全卷开。

### ⚠ 旋转的传动件有导致发生受伤的危险!

只能在本机器已经停止运转时,才可装上或取下工具。在关机之后,机器会暂时继续转动。

### 重要注意事项

在尾部开口处于打开的状态时,只能通过短时开关使用手持搅拌器。等级开关1-5 此时不起作用。打开和关闭尾部开口的盖子只能在**0/Off** 开关位置。

## 带工具的机体

在以下应用中,使用工具可以获得非常好的使用效果:

### 钢丝搅拌器用于:

...调味汁、搅打蛋白、牛奶泡沫、奶油甜食、蛋黄酱、奶油、稀薄面浆例如糕饼面糊等。钢丝搅拌器不适用于制备浓稠的面浆。

### 搅面钩用于:

...搅拌浓稠糊状食品例如脆饼面团、酵母面团、土豆面团,也可用于搅拌浓稠的肉末面团、面糊或者面包面团。

**面粉和配料的最大处理量为500 克。请遵守配方中的最高用量!**

- 将电源线完全卷开。
- 将所需的工具放到机体上,并按压使其啮合。为了防止发生混淆,要注意工具上的塑料部件的形状(见图 4)!
- 插上电源插头。
- 将食品倒入到一合适的容器中。
- 将工具放入到容器中,将本机器用所需的转速等级开机。  
等级1, 2:  
用于粗略搅拌和混合。  
等级3, 4, 5:  
用于拌和以及搅打。  
短时开关 **M**:  
用于快速搅拌或搅打配料。

### 受伤风险!

更换工具前,请务必拔出电源插头。

### 说明:

在将机体从被搅拌物取出之前,要将本机器关机。

### 加工完成后:

- 开关置于**0/Off**。
- 拔下电插头。
- 按下弹出按钮来弹出并取下工具

### 注意:

只能在工具停止状态下操作弹出按钮。如果开关不在**0/Off** 位置,则无法操作弹出按钮。

## 带快速搅拌棒的主机

该机器适于搅拌蛋黄酱、调味汁、混合饮料、婴儿食品以及已煮熟的蔬果。制备糊状的汤。

- 将尾部开口的盖子向上推直到其啮合。
- 装入快速搅拌棒并使其啮合。
- 插上电源插头。
- 将食品装入到搅拌杯中。
- 将开关置于短时开关的位置并按住。等级开关1-5 此时不起作用!

### 说明:

为了防止被搅拌物发生飞溅,要在将快速搅拌棒浸入到被混合物之后,才将手持搅拌器开机。在将机体从被搅拌物取出之前,要将本机器关机。

### 加工完成后:

- 开关置于 **0/Off**。
- 拔下电插头。
- 同时按住两个解锁按钮将快速搅拌棒取下。

## 清洁

### 有电击危险!

机体不得浸入到液体中,也不要使用洗碗机清洗机体。

不要使用蒸汽清洗机!

### 注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

- 用湿抹布擦拭机体,接着将其擦干。
- 工具可用洗碗机清洗,或者用刷子在水下清洗。
- 将快速搅拌棒直立放置(搅拌脚刀朝上)干燥,以便于内部的水流出。

**说明:**在处理有些食品例如红球甘蓝时,塑料部件会染上颜色,可以用食用油去除。

- 存放时,可将电源线缠绕在机器但不要态紧(见图 8)。

## 故障处理

### 问题:

开关不能开到等级1 至5。

### 解决办法:

在尾部开口处于打开状态时,等级开关1-5此时不起作用。盖子必须完全盖好。

## 食谱

### 搅打奶油

100 克–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)。



### 蛋白

1–5 个蛋白

- 用钢丝搅拌器在等级5 的转速搅打二分钟至五分钟。



### 制海绵蛋糕面团

基本食谱

2 个鸡蛋  
2–3 勺热水  
100 克糖  
1 包香草糖末  
70 克面粉  
70 克淀粉  
也可加少许发酵粉

- 用钢丝搅拌器在等级5 的转速搅打配料(除面粉和淀粉之外)约3 至4 分钟使搅拌物起泡。
- 将转速开到等级1, 一勺勺地添加筛过面粉和淀粉, 用半分钟至一分钟的时间搅拌混合。



最大量: 2 x 基本食谱

### 糕饼面糊

基本食谱

2 个鸡蛋  
125 克砂糖  
1 撮盐  
1 包香草糖末或者  $\frac{1}{2}$  只柠檬的皮  
125 克黄油或者人造黄油(室温)  
250 克面粉  
1 包发酵粉  
60 毫升牛奶

- 用钢丝搅拌器在等级1 的转速将所有各种配料搅拌约半分钟, 接着在等级5 的转速搅拌约3 至4 分钟。



最大量: 2 x 基本食谱

### 做脆饼面团

基本食谱

125 克黄油(室温)  
100–125 克糖  
1 个鸡蛋  
1 撮盐  
一些柠檬皮或者香草糖末  
250 克面粉  
也可加少许发酵粉

- 用搅面钩在等级1 的转速将所有各种配料搅拌约半分钟, 接着在等级5 的转速搅拌约3 至4 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱

### 果馅糕饼底饼

基本食谱

2 个鸡蛋  
125 克砂糖  
125 克磨碎的榛子  
50 克面包屑

- 用等级5 的转速搅打鸡蛋和砂糖3 至4 分钟, 使搅拌物起泡。
- 改用等级1 的转速, 加入榛子和面包屑, 用钢丝搅拌器搅拌半分钟。

最大量: 2 x 基本食谱



### 酵母辫子面包

基本食谱

250 克面粉  
1 小包酵母粉  
110 毫升温牛奶  
1 个鸡蛋  
1 撮盐  
40 克砂糖  
30 克融化后冷却的脂肪  
半个柠檬的擦碎皮

- 用搅面钩在等级1 的转速将所有各种配料搅拌约半分钟, 接着在等级5 的转速搅拌约3 至4 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱



## 比萨饼面团

### 基本食谱

250 克面粉  
1 小包酵母粉  
1 茶匙砂糖  
1 撮盐  
3 食匙油  
125 毫升温水

- 用搅面钩在等级1 的转速将所有各种配料搅拌约半分钟,接着在等级5 的转速搅拌约3 至4 分钟。

**最大量:**2 x 基本食谱

## 面包面团

### 基本食谱

500 克面粉  
14 克砂糖  
14 克人造黄油  
7 克盐  
1 小包酵母粉  
250 毫升水

- 用搅面钩在等级1 的转速将所有各种配料搅拌约半分钟,接着在等级5 的转速搅拌约3 至4 分钟。

## 蛋黄酱

1 个鸡蛋( 蛋黄和蛋白)  
1 食匙芥末酱  
1 食匙柠檬汁或醋  
200 至250 毫升食用油  
依个人口味加少量盐和胡椒  
所有配料的温度须一致!

- 将配料装入到搅拌杯中。
- 将快速搅拌棒放在搅拌杯中,一直到接触到搅拌杯的底再开机(M 级),直到混合物开始乳化。
- 将仍开机中的快速搅拌棒慢慢地提起到混合物的上方边缘再降下,再一直重复直到蛋黄酱制备完成。

**提示:** 依此配方也可只用蛋黄制备蛋黄酱。此时只要用半量的食用油。



## 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出国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。  
当根据保修条款进行任何索赔时,必须出具销售凭证或收据。

我们保留对保修条款作出修订的权利。



## التخلص من الجهاز

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

(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

## شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## عجين الخبز

المقادير 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

عدد 1 بيضة (صفار وزلال البيضة)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة صغيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 مليلتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

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

**نصيحة:** وفقاً لهذه الوصفة يمكنك تحضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط. وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

**العجين الهش****المقادير الأساسية**

125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 جرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو فانيليا

250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة البكينج 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.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

**عجين أرضية كعك الفواكه****المقادير الأساسية**

2 بيضة

125 جرام سكر

125 جرام بندق مطحون

50 جرام فئات 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 وفئات لب الخبز إلى المكونات

الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة

1/2 (نصف) دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

**خفيرة الخميرة****المقادير الأساسية**

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 جرام سكر

30 جرام دهن 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****المقادير الأساسية**

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

■ 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.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية





## الكعكة الإسفنجية

### المقادير الأساسية

بيضتان

من 2 إلى 3 ملاعق 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.

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

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية



## عجين الكيك

### المقادير الأساسية

2 بيضة

125 جرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير

أو قشر نصف ليمونة

125 جرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة

الغرفة)

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

■ يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة

1، ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5

باستخدام ذراع التقليب الحلزوني.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

■ نظف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم جففه بعد ذلك.

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

■ يجب ترك ذراع الخلط السريع ليحفظ وهو في وضع رأسي قائم (سكين ساق الخلط مشيراً لأعلى)، وذلك لكي يصبح من الممكن للماء الذي تسرب إلى الداخل أن ينساب للخارج.

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

■ لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز (انظر صورة 8).

## إزالة الأعطال

### المشكلة:

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

### إزالة الخلل:

لا يعمل مفتاح الدرجات 1-5 عند فتح الفتحة الخلفية. بل يجب غلق القفل تماماً.

## 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 البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 ببيضات

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

## الجهاز الرئيسي بذراع الخلط السريع

ساق الخلاط مصممة لإعداد المايونيز، والأنواع المختلفة من الصلصة، والمشروبات المخلطة وأطعمة الأطفال الرُّضع، وكذلك لتقطيع الخضروات والفواكه المطبوخة. لهرس مكونات الحساء.

- اضغط على قفل الفتحة الخلفية نحو الأعلى حتى يستقر في مكانه.
- قم بتركيب ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.
- ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5.

### تنبيه:

لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذراع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها، وذلك حتى لا تنتثر المكونات خارج الوعاء. يجب دائماً إيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي قبل إخراجها من المواد الغذائية الجاري خلطها.

### بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع 0/off (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إخراج ذراع الخلط السريع من خلال الضغط في نفس الوقت على زري فك تجهيزة الإحكام.

## تنظيف الجهاز

### ⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. ولا تستخدم جهاز التنظيف البخار!

### انتبه!

استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية. يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حادة أو خشنة.

### ■ افرد كابل الكهرباء بالكامل.

- ركب الأداة التي تريد استخدامها على الجهاز الأساسي واضغط عليها حتى تستقر في مكانها.
- يرجى مراعاة شكل الأجزاء البلاستيكية بالأدوات، لتجنب الخلط بينهم (انظر صورة 4)!
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- 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.
- التشغيل اللحظي M:
- للتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.

### ⚠ خطر الإصابة بجروح!

لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

### تنبيه:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

### بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع 0/off (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.

### انتبه!

الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران). لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة 0/off.

## استخدام الجهاز

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة.
- فك سلك الكهرباء بالكامل.

### ⚠ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرية!

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.

#### تنبيه هام

عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط. ولا يمكن تشغيله على درجات العمل من 1 إلى 5. افتح وأغلق القفل الخاص بالفتحة الخلفية عندما يكون المفتاح في وضع 0/Off فقط.

## الجهاز الأساسي بأدوات العمل

يمكن الحصول على أفضل نتيجة عند استخدام أدوات العمل على النحو التالي:

### ذراع تقليب حلزوني...

...لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، وزلال (بياض) البيض المخفوق، والحليب المرغى، والكريمات، والمايونيز، والقشدة، وأنواع العجين الخفيفة، مثل عجينة الكعكات النصف سائل. ذراع التقليل الحلزوني غير مهيأ لإعداد العجين الثقيل.

### كلاّب العجين...

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

أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500 جرام من الدقيق والمكونات الأخرى. يجب مراعاة البيانات الخاصة بالكميات القصوى المنصوص عليها في الوصفات!

## نظرة عامة

برجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية.

- 1 تجهيز التوصيل البينية
- 2 زر دافع لفك تجهيز الإحكام
- 3 يستخدم لفك أدوات العمل
- 3 مفتاح تشغيل مزود بـ 5 تدرجات + التشغيل اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

0/off = إيقاف

التدرج 1 = أدنى عدد للفات المحرك

التدرج 5 = أعلى عدد للفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات المحرك) يجذب المفتاح لليسار ثم يثبت.

عندما يكون جاري استخدام ملحق تكميلي مركب في الفتحة الخلفية فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط.

- 4 فتحة بغطاء لت تركيب أدوات العمل

- 5 فتحة خلفية بغطاء

لت تركيب ملحقات تكميلية، على سبيل المثال ذراع الخلط السريع.

- 6 زر فك تجهيز الإحكام

يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة الخلفية. يجب الضغط على زري فك الإحكام معاً.

- 7 أدوات عمل

a ذرات تقليب حلزوني

b كلاّب عجين

في بعض الطرازات:

c ذراع الخلط السريع

d إبريق خلاط بغطاء

e قطعة متنوعة الاستخدام

(دليل استعمال منفصل)

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

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. يتم استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضرر ما فقط بمعرفة صانع الجهاز أو خدمة العملاء لديه أو فني معتمد ذي تأهيل مناسب. يجب إصلاح الجهاز من قبل خدمة العملاء لدينا فقط. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

### تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### ⚠ خطر الإصابة بجروح

#### ⚠ خطر حدوث صدمة 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 هيكل المحرك في سائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. ولا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!

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 عجينة). نصيحة: لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز لمدة أطول من اللازم لإعداد المكونات. إناء الخلط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).

#### ⚠ خطر حدوث حروق!

يجب توخي الحذر عند إعداد سائل ساخنة، حيث أن إعداد السوائل يمكن أن يسفر عن طرشتها. قبل استخدام ذراع الخلط السريع في قدر الطبخ ارفع القدر من فوق الموقد.

#### ⚠ 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.

## المحتويات

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. 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-4 | تنظيف الجهاز     |
| ar-5 | إزالة 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 لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهيأ فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي أو في التطبيقات غير التجارية الشبيه بذلك. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى، وكذلك استخدام الجهاز من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي. جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخلق القشدة. ذراع الخلط السريع مناسب لقطيع وخط الأطعمة. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

## تنبيهات سلامة عمومية

### ⚠ خطر حدوث صدمة 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 الجهاز بالتيار الكهربائي وتشغيله طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية فقط. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحق به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

## 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](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:  
Tel.: 0911 70 440 040  
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>  
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](http://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](http://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](http://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](http://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>  
bshg.com  
[www.bosch-home.bg](http://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>  
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](http://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](http://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>  
bshg.com  
[www.bosch-home.dk](http://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](http://www.bosch-home.es)

### FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>  
[www.bosch-home.fi](http://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, Ελλάς**

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:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatrészrendelés@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 3011  
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**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 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. 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:gorenecc@yahoo.com

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments  
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  
Grensesvingen 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 Gospodarswa  
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 I 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.Ş.  
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  
bedelî şehir içi ücretlendirme, Cep  
telefonlarından ise kulanılan tarifiye 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<sup>a</sup>  
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**

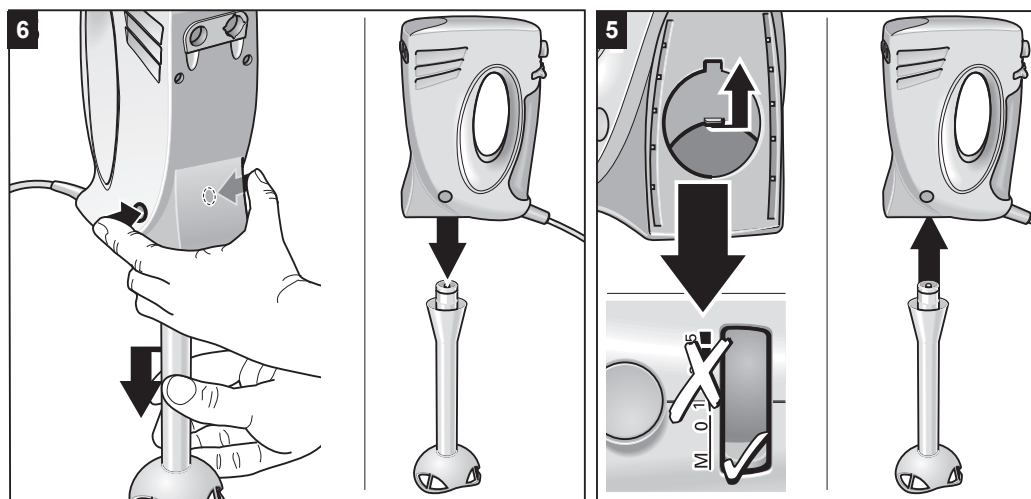
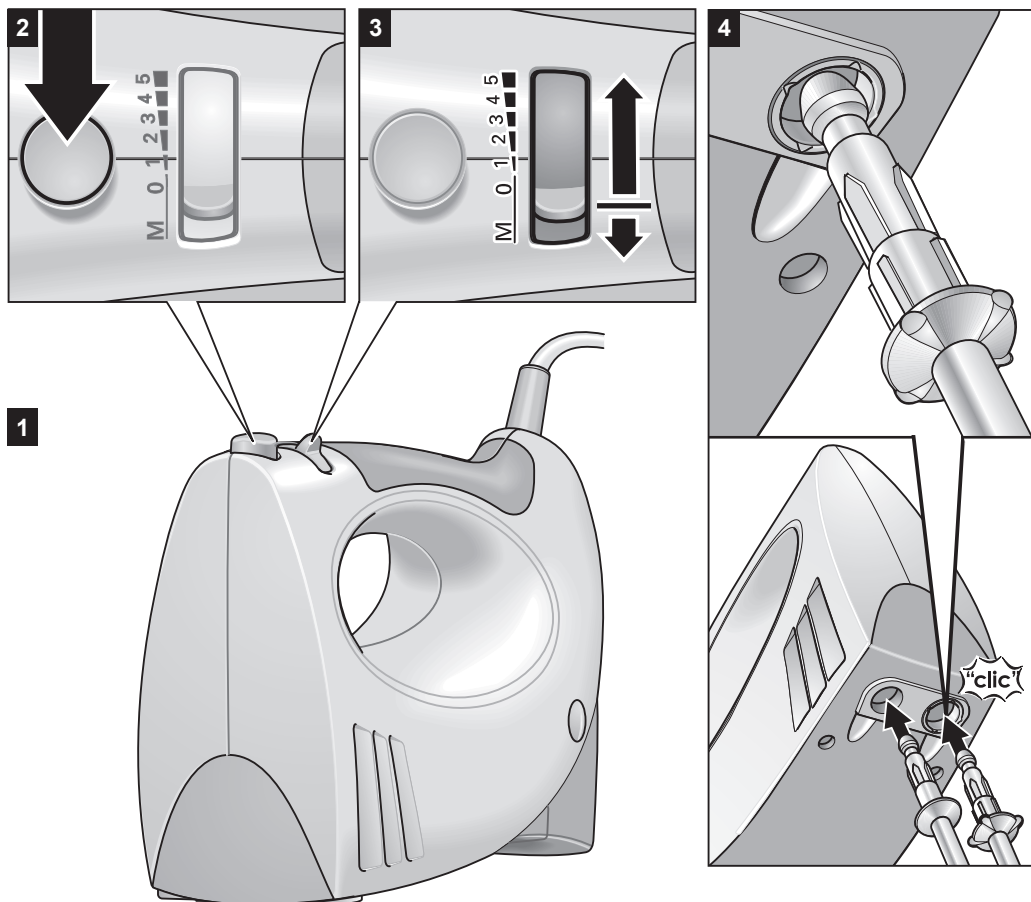
**81739 München, GERMANY**

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



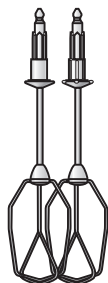
**9000957564**

950611

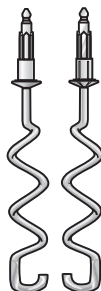


7

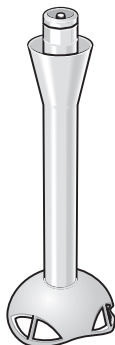
a



b



c



d



e



8

