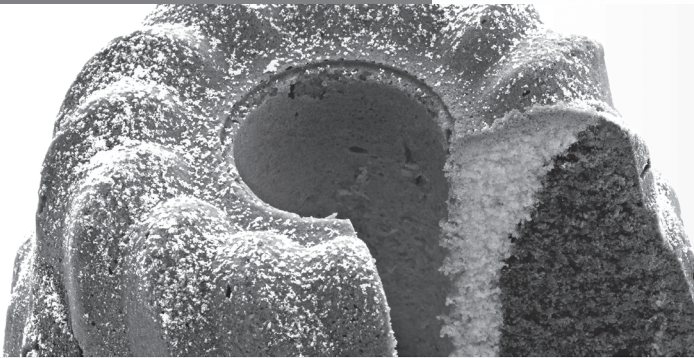


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MFQ47304



BOSCH

de Gebrauchsanleitung

en Instruction manual

fa دستورالعمل استفاده

de	Deutsch	3
en	English	9
fa	فارسی	20



Zu Ihrer Sicherheit

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. Das Handrührgerät ist geeignet zum Verrühren teigiger oder flüssiger Speisen oder zum Aufschlagen von Sahne. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, als für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Sicherheitshinweise

Warnung **Stromschlaggefahr**

Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät und Zubehör dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Das Anschlusskabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen! Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben. Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle von Schnellmixstab und Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen.

⚠️ Warnung
Verletzungsgefahr

Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an. Gerät sofort ausschalten. Vor dem Auswechseln von Zubehör- oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nur Werkzeuge eines Typs (z. B. Knethaken) einsetzen.

⚠️ Warnung
Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können.

⚠️ Wichtig!

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. ➔ „Nach der Arbeit / Reinigen“ siehe Seite 6

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch.
Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit	3
Sicherheitshinweise	3
Auf einen Blick	5
Bedienen	5
Nach der Arbeit / Reinigen	6
Hilfe bei Störungen	6
Rezepte	7
Entsorgung	8
Garantie	8

Auf einen Blick

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild D**). Bitte Bildseiten ausklappen.

→ Bild **A**

- 1 Grundgerät**
 - 2 Netzkabel**
 - 3 5-Stufen-Schalter + Momentschaltung**
Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes und Anpassen der Arbeitsgeschwindigkeit.
0/off = ausgeschaltet
1 = niedrigste Drehzahl
5 = höchste Drehzahl
M = Momentschaltung (höchste Drehzahl) nach links drücken und festhalten
 - 4 Auswurfaste**
Zum Abnehmen der Werkzeuge
 - 5 Kabelklammer**
 - 6 Öffnungen zum Einsetzen der Werkzeuge mit Verschluss**
Werden beim Aufschieben der Hecköffnung automatisch geschlossen.
 - 7 Entriegelungstasten**
Zum Abnehmen von Zubehör von der Hecköffnung. Beide Tasten gleichzeitig drücken.
 - 8 Selbstschließende Hecköffnung**
Zum Einsetzen von Zubehör, z. B. dem Schnellmixstab, die Hecköffnung aufschieben und festhalten. Hecköffnung schließt automatisch nach Abnehmen des Zubehörs.
 - 9 Rührbesen „Fine Creamer“**
Durch die spezielle Form des Besens wird ein besonders schnelles und effektives Rührergebnis erzielt.
 - 10 Knethaken**
- Je nach Modell:**
- 11 Mixbecher**
 - 12 Schnellmixstab aus Kunststoff**
 - 13 Schnellmixstab aus Edelstahl**
 - 14 Universalzerkleinerer**

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brotaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers.

Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann es beim Kundendienst bestellt werden.

Schnellmixstab:

Kunststoff Best.-Nr. 657242

Edelstahl Best.-Nr. 657258

Universalzerkleinerer: Best.-Nr. 659058

Bitte die Anweisungen in der separaten Gebrauchsanleitung für diese Zubehörteile beachten.

Bedienen

Durch die geschlossene Form des Gehäuses ist das Gerät beim Betrieb besonders leise. Trotzdem erreicht es dabei die volle Motorleistung und Drehzahl.

Mit den Werkzeugen wird ein besonders gutes Ergebnis bei folgenden Anwendungen erreicht:

Rührbesen für ...

... Soßen, Eischnee, Kartoffelpüree, Cremes, Mayonnaise, Sahne und leichte Teige, wie z. B. Rührteig.

Rührbesen sind zur Verarbeitung von schweren Teigen nicht geeignet.

Knethaken für ...

... feste Massen wie Müb-, Hefe- und Kartoffelteig sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brotteig.

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 500 g Mehl und Zutaten.

Wichtiger Hinweis

Bei geöffneter Hecköffnung lässt sich das Gerät nur in der Momentschaltung betreiben. Die Stufenschaltung 1-5 ist nicht in Funktion. Schieber zum Betätigen des Verschlusses nur in Schalterposition **0/off** bewegen.

⚠ Verletzungsgefahr durch rotierenden Antrieb!

Nie in die rotierenden Werkzeuge greifen. Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen – nach dem Ausschalten läuft das Gerät kurze Zeit nach. Lange Haare oder lose Kleidungsstücke schützen, damit sie nicht in die rotierenden Werkzeuge gelangen können.

- Vor dem ersten Gebrauch Grundgerät und Werkzeuge reinigen.

→ Bild

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Das gewünschte Werkzeug auf das Grundgerät setzen und bis zum Einrasten andrücken.

Form der Kunststoffteile an den Werkzeugen beachten, um Verwechslungen zu vermeiden (siehe Bild -1)!

- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß einfüllen.
- Werkzeuge in das Gefäß einführen und das Gerät auf gewünschte Stufe schalten.

Stufe 1, 2:

zum Einarbeiten und Untermischen.

Stufe 3, 4, 5:

zum Kneten und Schlagen.

- Nach der Arbeit Schalter auf **0/off** stellen und die Werkzeuge mit der Auswurfaste lösen und abnehmen.

Achtung:

Die Auswurfaste lässt sich nicht betätigen, wenn der Schalter nicht auf **0/off** steht.

Hinweis:

Grundgerät immer abschalten, bevor es aus dem Mixgut herausgenommen wird.

Nach der Arbeit / Reinigen

Wichtiger Hinweis

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

⚠ Stromschlaggefahr!

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Keinen Dampfreiniger benutzen! Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl oder Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Werkzeuge in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.

→ Bild

- Zum Aufbewahren kann man das Kabel aufwickeln.
- Netzstecker mit der Kabelklammer befestigen.

Hilfe bei Störungen

Störung

Schalter lässt sich nicht auf Stufe 1 bis 5 bewegen.

Abhilfe

- Bei geöffneter Hecköffnung ist die Stufenschaltung 1 bis 5 nicht in Funktion.

Rezepte

Schlagsahne

- 100-500 g
- Sahne ½ bis 5 Minuten auf Stufe 5, je nach Menge und Eigenschaften der Sahne, mit dem Rührbesen verarbeiten.



Eiweiß

- 1-5 Eiweiß
- Eiweiß 2 bis 5 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.



Biskuitteig

Grundrezept

- 2 Eier
- 2-3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 70 g Mehl
- 70 g Stärkemehl
- evtl. Backpulver
- Zutaten (außer Mehl und Stärkemehl) ca. 3-4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, gesiebtes Mehl und Stärkemehl in ca. ½ bis 1 Minute löffelweise untermischen.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Rührteig

Grundrezept

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker oder Schale von ½ Zitrone
- 125 g Butter oder Margarine (Raumtemperatur)
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 60 ml Milch
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Rührbesen verarbeiten.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Mürbeteig

Grundrezept

- 125 g Butter (Raumtemperatur)
- 100-125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- etwas Zitronenschale oder Vanillezucker
- 250 g Mehl
- evtl. Backpulver
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Boden für Obstkuchen

Grundrezept

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 125 g gemahlene Haselnüsse
- 50 g Semmelbrösel
- Eier und Zucker 3-4 Minuten auf Stufe 5 schaumig schlagen.
- Gerät auf Stufe 1 schalten, Haselnüsse und Semmelbrösel dazugeben und eine ½ Minute mit dem Rührbesen verarbeiten.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Hefezopf

Grundrezept

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 110 ml warme Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 40 g Zucker
- 30 g zerlassenes und abgekühltes Fett
- Schale einer halben Zitrone, gerieben
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.



Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Pizzateig

Grundrezept

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Öl
- 125 ml warmes Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

Höchstmenge: 2 x Grundrezept

Brotteig

Grundrezept

- 500 g Mehl
- 14 g Zucker
- 14 g Margarine
- 7 g Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- Alle Zutaten ca. ½ Minute auf Stufe 1, dann ca. 3-4 Minuten auf Stufe 5 mit dem Knethaken verarbeiten.

Mayonnaise

- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
 - 1 EL Senf
 - 1 EL Zitronensaft oder Essig
 - 200–250 ml Öl
 - Salz, Pfeffer nach Geschmack
- Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!
- Zutaten in den Becher geben.
 - Schnellmixstab auf dem Boden des Bechers aufsetzen und einschalten (Stufe **M**), bis die Mischung emulgiert.
 - Den eingeschalteten Schnellmixstab langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Tipp: Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.



Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.



Garantie

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. 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. The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. It must not be used for processing other substances or objects. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

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

Safety instructions

Warning

Risk of electric shock

Do not use the appliance if the power cord and / or appliance are damaged. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out on the appliance and accessories by our customer service personnel. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Never leave the appliance unattended while it is switched on! The connecting cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit.

⚠ Warning
Risk of injury

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately. Prior to replacing accessories or replacement parts that are moved during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).

⚠ Warning
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.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“After using the appliance / cleaning” see page 12*

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

Content

For your safety.....	9
Safety instructions	9
Overview.....	11
Operation.....	11
After using the appliance / cleaning.....	12
Troubleshooting.....	12
Recipes.....	13
Disposal.....	14
Guarantee.....	14

Overview

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

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

- 1 Base unit**
 - 2 Mains cable**
 - 3 5-level switch + instantaneous switching**
For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.
0/off = switched off
1 = lowest speed
5 = highest speed
M = instantaneous switching (highest speed), press left and hold down
 - 4 Ejector button**
For removing the tools
 - 5 Cord clamp**
 - 6 Openings for inserting the tools with closure**
Automatically closed when pushing on the rear aperture.
 - 7 Unlocking buttons**
For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.
 - 8 Self-closing rear aperture**
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.
 - 9 "Fine Creamer" stirring whisk**
Thanks to the special shape of the whisk, the mixing result is particularly quick and effective.
 - 10 Kneading hook**
- Depending on the 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:

Stirring whisk for ...

... sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture. Stirring whisks 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 slider 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.

→ **Fig. 3**

- 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 on the tools to prevent mixing them up (see Fig. 3-1)!

- Plug into the mains.
- 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.

Caution:

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 steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

Caution!

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

Note: Discolouration of the plastic parts may occur when processing foods such as red cabbage and carrots. This can be removed with a few drops of cooking oil.

- Pull out the 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.

→ **Fig. 4**

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

Troubleshooting

Fault

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedy

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

Recipes

Whipped cream

- 100-500 g
- Whip cream with the stirring whisk for ½ to 5 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).



Protein

- 1-5 egg whites
- Using the stirring whisk, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting 5.



Sponge mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbsp. hot water
- 100 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirring whisk 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 stirring whisk for about ½ minute at setting 1, and then for about 3-4 minutes at setting 5.



Maximum quantity: 2 x basic recipe

Shortcrust 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 stirring whisk.
- Maximum quantity: 2 x basic recipe



Plaited loaf

Basic recipe

- 250 g flour
 - 1 sachet dried yeast
 - 110 ml warm milk
 - 1 egg
 - 1 pinch of salt
 - 40 g sugar
 - 30 g melted, cooled fat
 - Peel of half a lemon, grated
 - 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 sachet dried yeast
- 1 tsp. sugar
- 1 pinch of salt
- 3 tbsp. 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 sachet dried 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 tbsp. mustard
- 1 tbsp. 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.

دفع دستگاه

دور انداختن وسیله نباید به محیط زیست آسیب برساند. این وسیله طبق دستور العمل شماره 2012/19/EU اروپا در ارتباط با وسایل برقی و الکترونیکی (waste electrical and electronic equipment - WEEE). برچسب گذاری شده است. دستور العمل ها چهارچوب کار را برای برگرداندن و بازیافت وسیله های مستهلک را طبق EU مشخص می نماید. لطفاً برای تسهیل در امر دور انداختن، با فروشنده متخصص خود تماس بگیرید.

شرایط ضمانت

شرایط ضمانت این وسیله مطابق با شرایط مشخص شده توسط نماینده محلی ما در کشوری که این وسیله به فروش رسیده است، خواهند بود. در هر زمان که بخواهید، جزئیات مربوط به این شرایط را می توانید از فروشنده محلی خود که این وسیله را از وی خریداری نموده اید یا مستقیماً از نماینده بین المللی ما دریافت کنید. علاوه بر آن می توانید شرایط ضمانت را از اینترنت از آدرس مشخص شده دریافت نمایید. برای استفاده از این ضمانت نامه، ارائه فاکتور خرید الزامی است.

این موارد ممکن است تغییر یابند.

خمیر پیتزا

دستور تهیه ابتدایی

- 250 گرم آرد
- 1 بسته کوچک مخمر خشک
- 1 قاشق چای خوری شکر
- 1 سر قاشق نمک
- 3 قاشق غذاخوری روغن
- 125 میلی لیتر آب گرم
- با استفاده از تیغه خمیرزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 3 تا 4 دقیقه با درجه 5 مخلوط کنید.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه: 2 x دستور تهیه ابتدایی

خمیر نان

دستور تهیه ابتدایی

- 500 گرم آرد
- 14 گرم شکر
- 14 گرم مارگارین
- 7 گرم نمک
- 1 بسته کوچک مخمر خشک
- 250 میلی لیتر آب
- با استفاده از تیغه خمیرزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 3 تا 4 دقیقه با درجه 5 مخلوط کنید.

مایونز

- 1 تخم مرغ (زرده و سفیده تخم مرغ)
- 1 قاشق غذاخوری خردل
- 1 قاشق غذاخوری آب لیمو یا سرکه
- 200 تا 250 میلی لیتر روغن
- نمک، فلفل بسته به سلیقه
- مواد باید دمای یکسان داشته باشند!
- مواد را داخل ظرف بریزید.
- پایه گوشت کوب برقی را ته ظرف بگذارید و آن را روشن کنید (درجه M) تا یکدست شود.
- دستگاه را در حالت روشن به آرامی تا سطح مخلوط بالا بیاورید و دوباره پایین ببرید. این کار را آنقدر تکرار کنید تا مایونز آماده شود.
- نکته:** براساس این دستور غذایی می توانید فقط از زرده تخم مرغ نیز استفاده کنید. در این صورت فقط نصف مقدار ذکر شده روغن داخل مواد بریزید.



پایه کیک میوه

دستور تهیه ابتدایی

- 2 تخم مرغ
- 125 گرم شکر
- 125 گرم فندق آسیاب شده
- 50 گرم خرده نان
- تخم مرغ و شکر را 3 تا 4 دقیقه با درجه 5 بزنیید تا کف کند.
- دستگاه را روی درجه 1 بگذارید. فندق و خرده نان را به مواد اضافه کنید و نیم دقیقه با همزن بزنیید.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه: 2 x دستور تهیه ابتدایی



نان بافته

دستور تهیه ابتدایی

- 250 گرم آرد
- 1 بسته کوچک مخمر خشک
- 110 میلی لیتر شیر گرم
- 1 تخم مرغ
- 1 سر قاشق نمک
- 40 گرم شکر
- 30 گرم روغن جامد آب شده و خنک شده
- پوست نصف لیموترش، رنده شده
- با استفاده از تیغه خمیرزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 3 تا 4 دقیقه با درجه 5 مخلوط کنید.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه: 2 x دستور تهیه ابتدایی



خمیر اسفنجی

دستور تهیه ابتدایی

- 2 تخم مرغ
- 125 گرم شکر
- 1 سر قاشق نمک
- 1 بسته کوچک شکر وانیلی یا پوست نصف لیموترش
- 125 گرم کره یا مارگارین (با دمای اتاق)
- 250 گرم آرد
- 1 بسته کوچک بکینگ پودر
- 60 میلی لیتر شیر
- با استفاده از همزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 3 تا 4 دقیقه با درجه 5 مخلوط کنید.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه: 2 x دستور تهیه ابتدایی



خمیر کراست

دستور تهیه ابتدایی

- 125 گرم کره (با دمای اتاق)
- 100 تا 125 گرم شکر
- 1 تخم مرغ
- 1 سر قاشق نمک
- کمی پوست لیموترش یا شکر وانیلی
- 250 گرم آرد
- در صورت نیاز بکینگ پودر
- با استفاده از تیغه خمیرزن همه مواد را حدود نیم دقیقه با درجه 1 و سپس حدود 3 تا 4 دقیقه با درجه 5 مخلوط کنید.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه: 2 x دستور تهیه ابتدایی

راهنمایی در صورت بروز اختلال

درجه 3، 4، 5:

برای ورز دادن و زدن.

- بعد از انجام کار دکمه را روی **0/off** بگذارید و تیغه‌ها را با فشار دادن دکمه در آوردن تیغه آزاد کنید و در بیاورید.

توجه:

اگر دکمه خاموش/روشن روی **0/off** نباشد، دکمه در آوردن تیغه فعال نمی‌شود.

توصیه:

همیشه قبل از بیرون آوردن دستگاه از داخل مواد غذایی، قسمت اصلی دستگاه را خاموش کنید.

دستور غذایی

خامه



- 100 تا 500 گرم
- خامه را بسته به حجم و نوع آن با همزن بین نیم تا 5 دقیقه با درجه 5 بزنید.

سفیده تخم‌مرغ



- 1 تا 5 سفیده تخم‌مرغ
- سفیده تخم‌مرغ را با همزن بین 2 تا 5 دقیقه با درجه 5 بزنید.

خمیر بیسکویت



- دستور تهیه ابتدایی**
- 2 تخم‌مرغ
- 2 تا 3 قاشق غذاخوری آب جوش
- 100 گرم شکر
- 1 بسته کوچک شکر وانیلی
- 70 گرم آرد
- 70 گرم آرد نرت
- در صورت نیاز بکینگ پودر
- با استفاده از همزن مواد را (غیر از آرد و آرد نرت) حدود 3 تا 4 دقیقه با درجه 5 بزنید تا کف کند.
- دستگاه را روی درجه 1 بگذارید. آرد و آرد نرت الک شده را قاشق قاشق به مواد اضافه کنید و حدود نیم تا 1 دقیقه مخلوط نمایید.
- حداکثر مقدار برای آماده کردن با دستگاه: $2 \times X$ دستور تهیه ابتدایی

پس از کار / تمیزکاری

توصیه مهم

دستگاه نیازی به اعمال مراقبت و نگهداری دوره‌ای ندارد. تمیز کردن کامل دستگاه، از آن در برابر آسیب‌دیدگی محافظت می‌کند و کارایی آن را حفظ می‌نماید.

⚠ خطر برق‌گرفتگی!

هرگز قسمت اصلی دستگاه را در مایعات غوطه‌ور نسازید و آن را زیر آب یا داخل ماشین ظرفشویی تمیز نکنید. از بخارشوی برای تمیز کردن این وسیله استفاده نکنید! با دست خیس از دستگاه استفاده نکنید.

توجه!

از مواد شوینده فرساینده استفاده نکنید. ممکن است به سطوح آسیب برساند.

توصیه: ممکن است خرد کردن موادی مانند کلم قرمز یا هویج باعث تغییر رنگ قطعات پلاستیکی شود. این رنگ با چند قطره روغن خوراکی پاک می‌شود.

- دوشاخه را از پریز برق بکشید.
- بدنه اصلی دستگاه را با دستمالی مرطوب پاک کنید و آن را خشک نمایید.
- تیغه‌ها را در ماشین ظرفشویی بگذارید یا با برسی زیر آب بشویید.

← تصویر G

- می‌توان برای جمع کردن دستگاه، سیم آن را نیز جمع نمود.
- دوشاخه را با استفاده از گیره مخصوص سیم برق سفت کنید.

7 دکمه‌های باز کردن قفل

برای بیرون آوردن قطعات از دریچه عقبی. هر دو دکمه را همزمان فشار دهید.

8 دریچه عقبی با عملکرد بسته شدن خودکار

برای جا انداختن متعلقات، مثلاً گوشت‌کوب برقی، دریچه عقبی را هل دهید و نگه دارید. بعد از برداشتن متعلقات دریچه عقبی به‌طور خودکار بسته می‌شود.

9 تیغه همزن «Fine Creamer»

به‌علت شکل خاص تیغه نتیجه مطلوب هم زدن بسیار سریع و کارآمد حاصل می‌شود.

10 تیغه خمیرزن

بسته به مدل دستگاه:

11 ظرف مخلوطکن

12 گوشت‌کوب برقی پلاستیکی

13 گوشت‌کوب برقی استیل

14 خردکن همه‌کاره

با خردکن همه‌کاره از تمامی کاربری دستگاه برای آماده کردن پارفه عسل (در صورت دنبال کردن دستور غذایی) بهره خواهید برد. دستور غذایی را در دستورالعمل استفاده خردکن همه‌کاره خواهید یافت.

اگر هر یک از متعلقات در بسته تحویلی موجود نبود، می‌توان آن را از طریق خدمات مشتری سفارش داد.

گوشت‌کوب برقی:

پلاستیکی، شماره سفارش 657242

استیل، شماره سفارش 657258

خردکن همه‌کاره: شماره سفارش 659058

لطفاً به دستورالعمل‌های مندرج در دفترچه راهنمای این متعلقات توجه کنید.

بهارگیری

به‌علت شکل بسته محفظه، دستگاه در هنگام کار کاملاً بی‌سروصدا است. با این وجود بازده و سرعت چرخش کامل موتور حاصل می‌شود.

با استفاده از تیغه‌ها عملکرد بسیار خوبی در موارد زیر به دست می‌آید:

هم‌زن برای ...

... سس، سفیده تخم‌مرغ، پوره سیب‌زمینی، کرم، مایونز، خامه و خمیرهای سبک مانند خمیر اسفنجی. تیغه هم‌زن برای آماده کردن خمیرهای سنگین مناسب نیست.

تیغه خمیرزن برای ...

... مواد حجیم و سفت مانند خمیر کراست، خمیر با مخمر و خمیر سیب‌زمینی و نیز برای مخلوط کردن خمیر گوشت چرخ‌کرده، آردینه یا خمیر نان.

حداکثر حجم برای هم زدن برابر با 500 گرم آرد و مواد اولیه است.

توصیه مهم

در صورت باز بودن دریچه عقبی دستگاه فقط به‌صورت اتصال لحظه‌ای کار می‌کند. حالت

درجه‌ای 1 تا 5 کار نمی‌کند. برای فعال کردن قفل فقط دکمه را روی **0/off** قرار دهید.

⚠️ خطر آسیب‌دیدگی به‌علت حرکت چرخشی!

هرگز به تیغه در حال چرخش دست نزنید. فقط وقتی دستگاه ثابت شد، تیغه‌ها را به آن وصل یا از آن جدا کنید. بعد از خاموش کردن، دستگاه مدتی کوتاه همچنان کار می‌کند.

مراقب موهای بلند یا لباس‌های شل باشید، چرا که ممکن است به تیغه‌های در حال چرخش گیر کنند.

- قبل از اولین استفاده قسمت اصلی دستگاه و تیغه‌ها را تمیز کنید.

← تصویر B

- سیم برق را کامل باز کنید.
- تیغه مورد نظر را به قسمت اصلی دستگاه وصل کنید و برای آنکه تیغه جابجفتد، آن را فشار دهید.

برای اجتناب از اشتباه گرفتن تیغه‌ها به

شکل قطعات پلاستیکی روی آنها توجه کنید

(رجوع به تصویر B-1)!

- دوشاخه را به پریز برق بزنید.
- مواد غذایی را داخل ظرفی مناسب بریزید.
- تیغه‌ها را وارد ظرف کنید و دستگاه را روی درجه دلخواه تنظیم نمایید.

درجه 1، 2:

برای ترکیب کردن و مخلوط کردن.

⚠ هشدار
خطر آسیب‌دیدگی

در صورت قطع برق دستگاه همچنان روشن می‌ماند و پس از وصل مجدد برق به کار ادامه می‌دهد. بلافاصله دستگاه را خاموش کنید. پیش از تعویض متعلقات یا قطعات اضافی که هنگام کار کردن دستگاه حرکت می‌کنند، باید دستگاه را خاموش کرد و آن را از برق درآورد. فقط یک مدل تیغه (مثلاً فقط تیغه خمیرزن) به دستگاه وصل شود.

⚠ هشدار

خطر آسیب‌دیدگی به علت حرکت چرخشی!

هرگز به تیغه در حال چرخش دست نزنید. فقط وقتی دستگاه ثابت شد، تیغه‌ها را به آن وصل یا از آن جدا کنید. بعد از خاموش کردن، دستگاه مدتی کوتاه همچنان کار می‌کند. مراقب موهای بلند یا لباس‌های شل باشید، چرا که ممکن است به تیغه‌های در حال چرخش گیر کنند.

⚠ مهم!

حتماً دستگاه را بعد از هر بار استفاده یا در صورت عدم استفاده به مدت طولانی کاملاً تمیز نمایید. ← «پس از کار / تمیزکاری» رجوع به صفحه 4

در یک نگاه

در این دستورالعمل مدل‌های مختلف شرح داده شده‌اند. در صفحه تصاویر مرور کلی مدل‌های مختلف دیده می‌شود (تصویر D).
لطفاً صفحه تصاویر را باز کنید.

← تصویر A

- 1 بدنه اصلی دستگاه**
- 2 سیم برق**
- 3 دکمه 5 درجه‌ای + اتصال لحظه‌ای**
برای روشن و خاموش کردن دستگاه و تنظیم سرعت کار دستگاه.
0/off = خاموش
1 = کمترین سرعت
5 = بیشترین سرعت
M = اتصال لحظه‌ای (بیشترین سرعت) به سمت چپ فشار دهید و نگه دارید
- 4 دکمه درآوردن تیغه**
برای بیرون آوردن تیغه
- 5 گیره مخصوص سیم**
- 6 درپچه مخصوص جا انداختن تیغه دارای چفت**
با فشار دادن درپچه عقبی به‌طور خودکار بسته می‌شود.

به شما برای خرید این وسیله **Bosch** تبریک می‌گوییم. جزییات بیشتر را درباره محصولات در صفحه اینترنتی ما خواهید یافت.

فهرست

- fa 1..... برای ایمنی شما
- fa 1..... توصیه‌های ایمنی
- fa 2..... در یک نگاه
- fa 3..... به‌کارگیری
- fa 4..... پس از کار / تمیزکاری
- fa 4..... راهنمایی در صورت بروز اختلال
- fa 4..... دستور غذایی
- fa 6..... دفع دستگاه
- fa 6..... شرایط ضمانت

برای ایمنی شما

لطفاً این دستورالعمل استفاده را با دقت مطالعه و دنبال کنید و آن را نزد خود نگه دارید!
هنگامی که این وسیله را به شخص دیگری منتقل می کنید، این دستورالعمل ها را نیز در اختیار وی قرار دهید.

عدم توجه به دستورالعمل های مربوط به استفاده صحیح از دستگاه باعث سلب مسئولیت تولیدکننده در قبال خسارات ناشی از آن می شود. وسیله را فقط با توجه به داده های مندرج روی پلاک مشخصات متصل و استفاده کنید. دستگاه را صرفاً برای مقادیر مصرفی خانگی و نیز به مدت زمان معمول برای استفاده خانگی به کارگیرید. این وسیله برای کارهایی با حجم معمول خانه داری یا درون منزل و محیط های غیر کاری طراحی شده است. استفاده مشابه استفاده خانگی به عنوان مثال شامل آشپزخانه محل کار یعنی آشپزخانه مغازه ها، دفترهای اداری، موسسات کشاورزی و سایر موسسات تجاری می شود. استفاده در پانسیون ها، هتل های کوچک و دیگر مکان های اقامتی مشابه نیز بلامانع است. همزن دستی برای هم زدن مواد غذایی خمیری یا مایع و یا برای زدن خامه مناسب است. از این وسیله نباید برای سایر مواد و همچنین اجسام دیگر استفاده نمود. صرفاً از قطعات و متعلقات اصلی دستگاه استفاده کنید. مادامی که کسی مراقب دستگاه نیست و قبل از سرهم کردن، جدا کردن یا تمیز کردن آن، باید دستگاه را از برق درآورد. توصیه می شود دستگاه بیشتر از مدت زمانی که برای آماده کردن مخلوط لازم است، روشن نباشد. باید از دستگاه صرفاً در فضاهای داخلی با دمای اتاق و در ارتفاعی بالغ بر حداکثر 2000 متر بالاتر از سطح دریا استفاده شود. ظرف مخلوطکن برای استفاده در میکروفر مناسب نیست. افراد دارای محدودیت های حرکتی، حسی و فکری یا افراد کم تجربه و/یا کم اطلاع در صورتی می توانند از این دستگاه استفاده کنند که تحت مراقبت باشند یا نحوه استفاده ایمن از دستگاه به آنها آموزش داده شده باشد، طوری که خطرهای احتمالی استفاده از دستگاه را درک کرده باشند. کودکان را از وسیله و سیم برق دستگاه دور نگه دارید و به آنها اجازه استفاده از وسیله را ندهید. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.

توصیه های ایمنی



خطر برق گرفتگی

صرفاً زمانی از دستگاه استفاده کنید که روی سیم برق و دستگاه هیچ اثری از آسیب دیدگی وجود نداشته باشد. برای جلوگیری از بروز خطر، تعمیر دستگاه و قطعات آن صرفاً باید از جانب کارکنان خدمات مشتری ما صورت پذیرد. برای جلوگیری از بروز خطر باید در صورت آسیب دیدگی سیم برق دستگاه، آن را از طریق تولیدکننده یا مرکز خدمات مشتری یا اشخاص ذیصلاح مشابه جایگزین نمود. مادامی که دستگاه در حال کار است، آن را زیر نظر داشته باشید! سیم برق نباید با قطعات داغ تماس داشته باشد. آن را روی لبه های تیز نیز نکشید. هرگز قسمت اصلی دستگاه را در آب غوطه ور نسازید یا داخل ماشین ظرفشویی نگذارید. از بخارشوی برای تمیز کردن این وسیله استفاده نکنید! با دست خیس از دستگاه استفاده نکنید. دستگاه نباید هرز کار کند. در صورت قرار دادن دستگاه درون مایع، سطح مایع نباید از محل اتصال پایه همزن و قسمت اصلی دستگاه بالاتر رود.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

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

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr: "Ferit Xhajklo" Ish Markata
Tirana
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k

Kulla B Nr.223/1
Kodi Postar 1023
Tirana
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
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: 061 100 950
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. Makaaniou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call

Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

GR Greece, 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:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: +361 489 5463

Fax: +361 201 8786

mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests,

Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655*

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.co.uk

*0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.

1, Hamasger St.

North Industrial Park

Lod, 7129801

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances

Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,

Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,

Andheri East

Mumbai 400 093

Toll Free 1800 266 1880

www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

Fax: 0520 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. 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:gorenc@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, Maledives

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 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 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.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
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何查詢或服務需求,
歡迎洽詢客服專線
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
tel.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 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

Garantiebedingungen DEUTSCHLAND (DE)

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.
2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.
6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

08/14


Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen zu **kleinen Hausgeräten**:

Tel.: 0911 70 440 040 oder unter
bosch-infoteam@bshg.com

Nur für Deutschland gültig!

 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

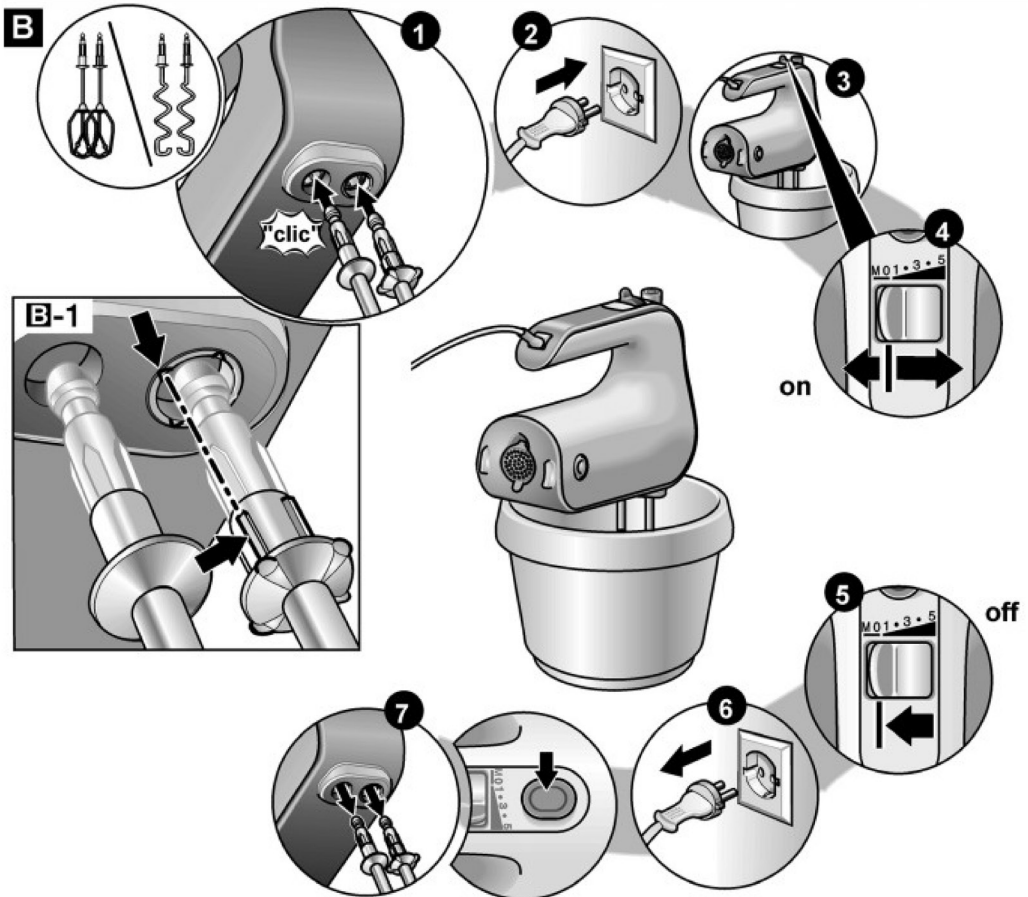
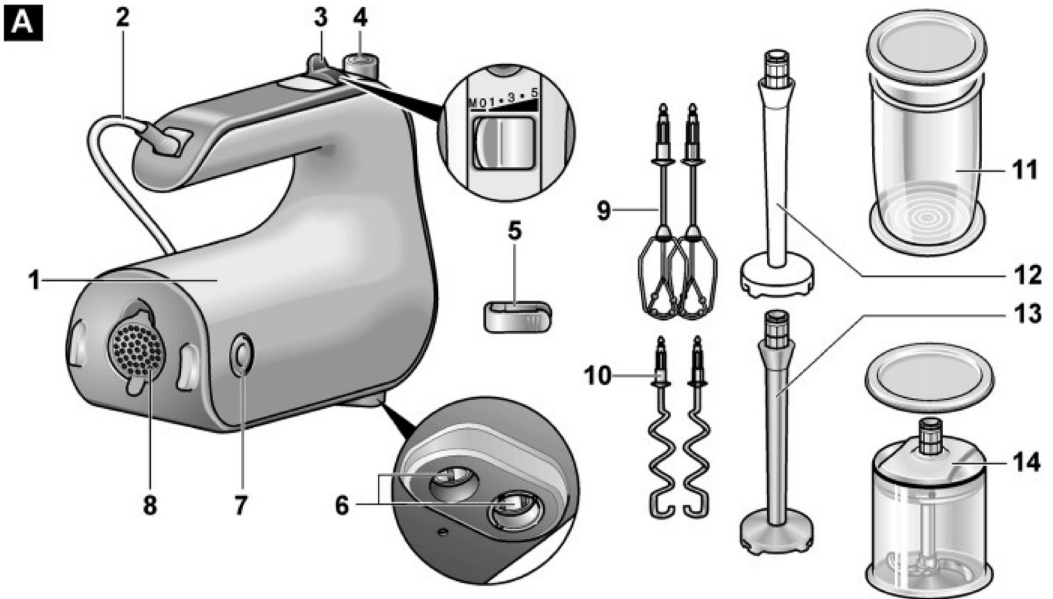
81739 München, GERMANY

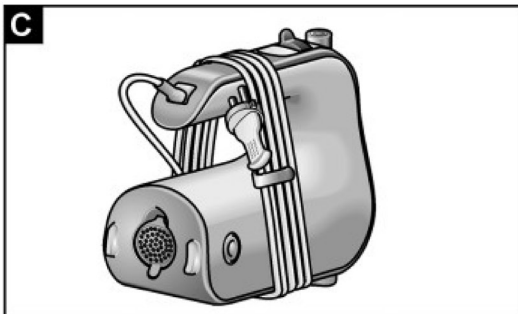
www.bosch-home.com


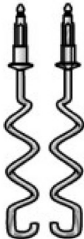






8001028712

951203





D						
MFQ47304	X	X				