



BOSCH



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

Styline

MFQ4..GB

[en]	Instruction manual	Hand Mixer	3
[ms]	Arahan pengendalian	Pengadun Tangan	9
[zf]	使用說明書	手提攪拌機	16
[zh]	使用说明书	手持式料理机	20
[ar]	إرشادات الاستخدام	مضرب خفق كهربائي	30

Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use.

The appliance is suitable for stirring, beating and mixing soft foodstuffs and liquids, and for kneading soft dough. With the high-speed hand blender, the appliance is suitable for cutting or mixing food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

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

⚠ Risk of electric shock and fire!

Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. 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. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

Do not immerse the appliance in liquid above the joint between the high-speed hand blender and base unit. After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately. Never leave the appliance unattended while it is switched on! Never leave the appliance switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Immediately after using the appliance, wait for it to stop. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly. Do not operate the appliance at idle speed. Keep hands clear of rotating parts. Never grip the blade in the blender foot. Never clean blades with bare hands. Use a brush. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances. Only insert tools of the same type (e.g. 2x kneading hooks) in pairs. Never simultaneously use tools and an accessory inserted in the rear aperture.

⚠ Risk of scalding!

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing.

⚠ Important!

Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. ➔ *“After using the appliance / cleaning” see page 6*

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

Contents

Intended use.....	3
Important safety information.....	3
Overview.....	5
Operation.....	5
After using the appliance / cleaning.....	6
Troubleshooting.....	6
Recipes.....	6
Disposal.....	8
Guarantee.....	8

These operating instructions refer to various models.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Figure A

1 Base unit

2 Power cord

3 5-step switch + fast and continuous operation

For switching the appliance on and off and adjusting the operating speed.

0/off = switched off

1 = slowest speed

5 = fastest speed

M = Instantaneous switching (maximum speed) press to the left and hold in place

4 Ejector button

For removing the tools

5 Cable clamp

6 Apertures for inserting the tools with lock

Are automatically closed when tool is pushed on the rear aperture.

7 Release buttons

For removing accessories from the rear aperture. Press both buttons simultaneously.

8 Self-closing rear aperture

To insert accessory, e.g. the high-speed hand blender, push on the rear aperture and hold in place. Rear aperture closes automatically when the accessory is removed.

Tools

9 Stirrer "Fine Creamer"

Thanks to the special shape of the whisk, the mixing result is particularly quick and effective.

10 Kneading hook

Depending on Model:

11 Blender jug

12 High-speed hand blender

made of plastic

13 High-speed hand blender

made of stainless steel

14 Universal cutter

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

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

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

High-speed hand blender:

plastic order no. 657242

stainless steel order no. 657258

Universal cutter: order no. 659058

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

Operation

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

Stirrers for ...

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

Kneading hook for ...

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

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

Important information

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

⚠ Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

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

→ **Figure B**

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position.

Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. B-1)!

- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting. Settings **1, 2:** for working in and mixing in. Settings **3, 4, 5:** for kneading and beating.
- After working, set the switch to **0/off** and release and remove the tools with the ejector button.

⚠ Attention:

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

Note:

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

After using the appliance / cleaning

Important information

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

⚠ Risk of electric shock!

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

Warning!

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

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

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

→ **Figure C**

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

Troubleshooting

Switch cannot be moved to settings **1** to **5**.

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

Recipes

Whipped cream

100-500 g

- Using the stirring whisks, beat the cream for $\frac{1}{2}$ to 5 minutes at Level **5** until the desired consistency has been achieved.



Egg white

– 1 to 5 egg whites

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



Sponge mixture

Basic recipe

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



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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe



- 2 eggs
- 125 g sugar
- 1 pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar or peel from ½ lemon
- 125 g butter or margarine (room temperature)
- 250 g flour
- 1 packet of baking powder
- 60 ml of milk
- Mix all ingredients with the stirrer for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **5**.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Short pastry

Basic recipe



- 125 g butter (room temperature)
- 100-125 g sugar
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- A little lemon peel or vanilla sugar
- 250 g flour
- Baking powder if required
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **5**.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Base for fruit flan

Basic recipe



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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe



- 250 g flour
- 1 packets of dry yeast
- 110 ml warm milk
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 40 g sugar
- 30 g melted and cooled fat
- Grated rind of half a lemon
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **5**.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe



- 250 g flour
- 1 packets of dry yeast
- 1 tsp. sugar
- 1 pinch of salt
- 3 tbs. oil
- 125 ml warm water
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **5**.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe



- 500 g flour
- 14 g sugar
- 14 g margarine
- 7 g salt
- 1 packets of dry yeast
- 250 ml water
- Mix all ingredients with the kneading hook for approx. ½ minute at setting **1**, then for approx. 3-4 minutes at setting **5**.

Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
 - 1 tbs. mustard
 - 1 tbs. lemon juice or vinegar
 - 200-250 ml oil
 - Salt, pepper to taste
- Ingredients must be at the same temperature!



- Put the ingredients in the jug.
- Place high-speed hand blender in the bottom of the jug and switch on (setting **M**) until the mixture emulsifies.
- Slowly raise the switched on high-speed hand blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

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

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Pengendalian mengikut peraturan

Mesin ini hanya sesuai untuk penggunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Perkakas ini sesuai untuk kacau, pukul dan campur bahan masak lembut dan cecair seperti uli daripada doh lembut. Perkakas ini sesuai untuk memotong kecil dan mencampurkan bahan makanan dengan pengadun campuran laju. Perkakas ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Gunakan peralatan ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Arahan keselamatan penting.

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Sertakan arahan ini semasa penyerahan alat. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan peralatan dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku. Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

⚠ Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

Jangan letak peralatan di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas.

Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat identifikasi. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada peralatan, seperti menukar kabel bekalan kuasa, hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam.

Jangan sesekali meredam unit asa ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkannya menggunakan pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah.

Jangan rendam peralatan dalam cecair melebihi titik sambungan di antara pengadun tangan berkelajuan tinggi dan unit asas.

Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.

⚠ Risiko kecederaan!

Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas masih hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih. Matikan perkakas serta-merta. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya! Jangan sesekali biarkan perkakas beroperasi lebih lama daripada yang diperlukan untuk memproses bahan makanan. Selepas penggunaan perkakas, tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya. Sebelum menggantikan aksesori atau bahagian tambahan yang bergerak semasa pengendalian, matikan peralatan dan cabut palam daripada bekalan kuasa. Jangan menukar alat sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya – apabila dimatikan, peralatan akan terus bergerak seketika. Jangan mengoperasikan mesin dalam keadaan tanpa beban. Jangan sesekali menyentuh bahagian yang berputar. Jangan sentuh bilah dalam kaki pengadun. Bersihkan bilah tapak pengadun dengan tangan. Gunakan berus. Lindungi rambut panjang atau baju yang longgar, supaya ia tidak termasuk dalam alat yang memutar. Gunakan perkakas ini hanya dengan bahagian dan alat ganti yang tulen. Jangan gunakan pemasangan ini untuk peranti lain. Hanya pasang alat jenis sama berpasangan (contohnya 2x cangkuk penguli). Jangan sesekali gunakan alat dan aksesori yang dimasukkan di dalam bukaan belakang dengan serentak.

⚠ Bahaya kebakaran!

Berhati-hati semasa menyediakan bahan adunan panas. Bahan adunan panas boleh terpercik keluar semasa penyediaan.

⚠ Penting!

Bagi penggunaan pengadun campuran laju di dalam periuk, alihkan periuk daripada tempat memasak terlebih dahulu. Jag pengadun tidak sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro. Perkakas mestilah dibasuh seperti yang dijelaskan selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Selepas menggunakan peralatan / pencucian” lihat halaman 12*

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

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	9
Arahan keselamatan penting.....	9
Gambaran keseluruhan.....	11
Pengendalian.....	12
Selepas menggunakan peralatan / pencucian	12
Penyelesaian masalah	13
Resipi.....	13
Arahan tentang pelupusan	15
Syarat-syarat waranti.....	15

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model.

Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

→ **Rajah A**

- 1 Unit asas**
- 2 Kord kuasa**
- 3 Suis 5-langkah + kendalian laju dan berterusan**
Untuk menghidupkan dan mematikan peralatan dan melaraskan kelajuan kendalian.
0/mati = mematikan
1 = kelajuan minimum
5 = kelajuan maksimum
M = Pensuisan serta-merta (kelajuan maksimum) tekan ke arah kiri dan kekal untuk seketika
- 4 Butang pelenting**
Untuk menanggalkan alat
- 5 Penyepit kabel**
- 6 Bukaannya bagi mensisipkan alat dengan kunci**
Adalah dimatikan secara automatik apabila alat ditekan pada bukaannya belakang.

7 Butang pelepas

Bagi menanggalkan aksesori bagi bukaannya belakang. Tekan kedua-dua butang secara serentak.

8 Bukaannya belakang tertutup sendiri

Untuk mensisipkan aksesori, contohnya pengadun tangan berkelajuan tinggi, tekan pada bukaannya belakang buat seketika. Bukaannya belakang tutup secara automatik apabila aksesori ditanggalkan.

Alat

9 Pengacau “Krim halus”

Terima kasih kepada pemukul telur dengan bentuk istimewa, hasil pengadunan adalah lebih cepat dan efektif.

10 Cangkul uli

Bergantung pada model:

11 Jag pengadun

12 Pengadun tangan kelajuan tinggi

diperbuat daripada plastik

13 Pengadun tangan berkelajuan tinggi

diperbuat daripada plastik

14 Pemotong universal

Dengan pemotong universal, gunakan peralatan pada kuasa penuh untuk menyediakan lepa madu (mengikut resipi). Anda boleh menemui resipi dalam arahan pengendalian untuk penggunaan pemotong universal.

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

Pengadun tangan berkelajuan tinggi:

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

Pemotong universal: no. pesanan 659058

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

Pengendalian

Bentuk perumah yang tertutup bermaksud yang peralatan itu berfungsi dengan senyap. Walau bagaimanapun, ia mencapai kuasa dan kelajuan motor maksimum.

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

Pengacau untuk ...

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

Cangkuk uli untuk ...

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

Kuantiti pemprosesan maksimum ialah 500 g tepung dan ramuan.

Maklumat penting

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

⚠ Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!

Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar.

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

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

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

→ Rajah B

- 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 B-1)!**
- Sisipkan palam sesalur.
- Tempatkan makanan di dalam bekas yang sesuai.
- Sisipkan alat ke dalam bekas dan hidupkan peralatan pada tetapan yang dikehendaki. Tetapan 1, 2: untuk pengendalian dan penggaulan. Tetapan 3, 4, 5: untuk pengulian dan pemukulan.
- Selepas penggunaan, setkan suis kepada **0/mati** dan lepaskan serta tanggalkan alat dengan butang pelenting.

⚠ Perhatian:

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

Perhatian:

Sentiasa matikan unit asas sebelum mengeluarkannya daripada makanan yang diadun.

Selepas menggunakan peralatan / pencucian

Maklumat penting

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

⚠ Risiko kejutan elektrik!

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

Amaran!

Permukaan mungkin rosak. Jangan gunakan agen pembersih yang melelas.

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

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

→ **Rajah 6**

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

Penyelesaian masalah

Suis tidak boleh digerakkan ke tetapan 1 hingga 5.

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

Resipi

Krim putar

- 100 g-500 g
- Pukul krim dengan pengacau selama ½ hingga 5 minit pada tetapan 5 (bergantung pada kuantiti dan sifat krim).



Putih telur

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



Campuran span

Resipi asas

- 2 biji telur
- 2-3 sudu besar air panas
- 100 g gula
- 1 paket gula vanila
- 70 g tepung
- 70 g tepung jagung
- Serbuk penaik sekiranya perlu



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

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

- 2 biji telur
- 125 g gula
- 1 jempitan garam
- 1 paket gula vanila or kulit daripada ½ lemon
- 125 g mentega atau marjerin (suhu bilik)
- 250 g tepung
- 1 paket serbuk penaik
- 60 ml susu
- Campurkan semua ramuan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Pastrri rapuh

Resipi asas

- 125 g mentega (suhu bilik)
- 100-125 g gula
- 1 biji
- 1 jempitan garam
- Sedikit kulit lemon atau gula vanila
- 250 g tepung
- Serbuk penaik sekiranya perlu
- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas



Asas untuk flan buahan

Resipi asas

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

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Ban jejalin

Resipi asas

- 250 g Tepung
- 1 paket yis kering
- 110 ml susu panas
- 1 biji telur
- 1 jempitan garam
- 40 g gula
- 30 g lemak cair dan sejuk
- Kulit setengah biji lemon bergred
- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan **1**, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan **5**.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh piza

Resipi asas

- 250 g tepung
- 1 paket yis kering
- 1 sudu teh gula
- 1 jempitan garam
- 3 sudu besar minyak
- 125 ml air panas
- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan **1**, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan **5**.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas



Doh roti

Resipi asas

- 500 g tepung
- 14 g gula
- 14 g marjerin
- 7 g garam
- 1 paket yis kering
- 250 ml air
- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan **1**, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan **5**.

Mayonis

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

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

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



Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

Syarat-syarat waranti

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.

Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.

Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

使用規定

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。

本機適用於攪拌、打發和混合軟質食材和液體，以及揉捏軟麵團。有了快速攪拌棒，本機適用於切碎或混合食材。本機不得將其用於處理其他物質或物體。僅限在室溫下及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

重要安全須知

仔細閱讀使用說明書，並保存本說明書以備以後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。若不遵守本機器的正確使用規程，由此造成的任何損失，生產廠家不負任何責任。

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

⚠ 電擊和火災危險！

請勿將本機置於高溫表面（比如電爐），或者高溫表面附近。

僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。電源線不能與高溫零件接觸，也不能拉動電源線的尖銳邊緣。

請勿將主機浸泡在水中或在水龍頭下沖洗，也不要放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。

不可將本電器浸入高於高速手持式攪拌器和底座之間的接點的液體中。在每次使用之後、在沒有監督時、在組裝、拆卸或清潔時，以及在出現故障時，必須將斷開機器的電源。

⚠ 小心受傷！

請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。斷電時，本機仍保持開機狀態，並在恢復供電後繼續運行。立刻關閉本電器的電源。請在操作過程中隨時監看本機！加工完食物后应立即关机，勿让其长时间处于开机状态。本机器直接使用完毕后，请等待驱动器完全停止。在更換運行中會移動的附件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。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。請勿空轉機器。請勿將手伸到旋轉的零部件中。請勿將手伸到攪拌棒刀片中。切勿赤手清潔刀片。請使用刷子將其清潔乾淨。

紮緊長髮或固定衣服上鬆散的物件，以免被捲入旋轉的工具中。本机器仅限与原厂零件和附件一同使用。切勿將配件用於其他機器。僅限插入成對相同類型的工具（如 2 個攪麵鉤）。請勿同時使用工具和尾部開口所插入的配件。

⚠ 灼傷危險！

請小心處理高溫熱食材。高溫熱食材可能在處理過程中飛濺。

⚠ 重要!

在煮鍋裡使用快速攪拌棒時，請務必先將煮鍋從爐位上移開。攪拌壺不適用於微波爐中。

請于每次使用後或長時間未使用重新使用之前，務必按照使用說明書中所述清潔本機器。→ “使用本電器/清潔後” 參見第 18 頁

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。

內容

使用規定	16
重要安全須知.....	16
總覽.....	17
操作.....	17
使用本電器/清潔後.....	18
故障排除.....	18
食譜.....	18
棄置.....	19
保固.....	19

這些操作說明提到數個型號。

總覽

請摺起圖解說明頁。

→ 圖 凸

- 1 底座**
- 2 電源線**
- 5 段式開關 + 快速和連續運轉**
適用於開啟和關閉本電器電源和調整運轉速度。
0/關 = 關閉
1 = 最慢速度
5 = 最快速度
M = 即時切換(最大速度)至左側並保持在定位
- 4 退出按鈕**
用於卸下工具
- 5 纜線夾**
- 6 插入有鎖的工具的孔**
將工具壓入後孔時自動關閉。
- 7 釋放鈕**
用於從後孔上卸下配件。同時按下兩個按鈕。

8 自關式後孔

若要插入例如高速手持式攪拌器等配件，請壓下後孔並保持在定位。後孔在卸下配件時自動關閉。

工具**9 攪拌棒 “Fine Creamer”**

由於攪拌器的特別形狀，混合結果特別快和有效。

10 揉捏鉤**視型號而定:****11 攪拌壺****12 高速手持式攪拌器**

塑膠製成

13 高速手持式攪拌器

不鏽鋼製成

14 通用刀具

裝上通用刀具時，使用本電器的所有動力準備打散蜂蜜(依照食譜)。

您可以在通用刀具的操作說明中找到食譜。如果未提供標準配件，可向客服中心訂購。

高速手持式攪拌器:

塑膠製 訂購編號 657242

不鏽鋼製 訂購編號 657258

通用刀具: 訂購編號 659058

使用配件時，請遵照配件的操作說明。

操作

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

攪拌棒用於...

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

揉捏鉤用於...

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

最大處理量是 500 g 的麵粉和食材。

重要資訊

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

⚠ 旋轉傳動器有導致受傷的風險！

不可抓住旋轉的工具。

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

- 第一次使用本電器前，請清潔底座和工具。

→ 圖 10

- 完全捲開電源線。
- 將所需工具放在底座上，然後壓下到鎖入定位為止。**注意塑膠零件的形狀以避免混淆（請參閱圖 10-1）！**
- 插入主電源插頭。
- 將食物放在適當容器中。
- 將工具插入容器中，然後開啟在所需設定的本電器電源。設定 1, 2:
用於運轉和混合。
設定 3, 4, 5:
用於揉捏和打發。
- 運轉後，將開關設定為 **0/關**，然後釋放並用退出按鈕卸下工具。

⚠ 注意：

開關未在 **0/關** 位置時，退出按鈕無法作用。

註：

務必在將底座從混合的食物中取出前關閉底座的電源。

使用本電器/清潔後

重要資訊

本電器不需要維護。徹底清潔可防止本電器損壞並維護其功能。

⚠ 有觸電的風險！

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

警告！

表面可能損壞。不可使用具研磨性的清潔劑。

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

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

→ 圖 9

- 電源線可以捲起，使存放本電器更方便。
- 將主電源插頭裝在纜線夾上。

故障排除

開關無法移到設定 **1** 到 **5**。

補救措施：開啟後孔時，選擇器開關 **1-5** 將不會作用。

食譜

已打發的鮮奶油

- 100 g-500 g
- 在設定 **5** 用攪拌棒打鮮奶油 ½ 到 5 分鐘（視奶油的量和性質而定）。



蛋白

- 1 到 5 個蛋白
- 使用攪拌棒在設定 **5** 打蛋白 2 到 5 分鐘。



海綿蛋糕配料

基本食譜

- 2 個蛋
- 2-3 湯匙熱水
- 100 g 糖
- 1 包香草糖
- 70 g 麵粉
- 70 g 玉米粉
- 視需要使用烘焙粉
- 在設定 **5** 用攪拌棒打食材（麵粉和玉米粉除外）約 3-4 分鐘，直到冒泡為止。
- 將本電器切換到設定 **1**，在約 ½ 到 1 分鐘內混合篩過的麵粉和一匙量的玉米粉。

最大量：2 x 基本食譜



蛋糕配料

基本食譜

- 2 個蛋
- 125 g 糖
- 1 撮鹽
- 1 包香草糖或將 ½ 個檸檬剝皮
- 125 g 奶油或人造奶油（室溫）
- 250 g 麵粉
- 1 包烘焙粉
- 60 ml 牛奶
- 在設定 **1** 用攪拌棒混合所有食材約 ½ 分鐘，然後在設定 **5** 約 3-4 分鐘。

最大量：2 x 基本食譜



餅皮

基本食譜

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

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

最大量:2 x 基本食譜

水果餡餅的餅底

基本食譜

- 2 個蛋
- 125 g 糖
- 125 g 榛果粉
- 50 g 麵包屑

■ 在設定 **5** 打蛋和糖 3 到 4 分鐘,直到冒泡為止。

■ 將本電器切換到設定 **1**,加入榛果和麵包屑,然後用攪拌棒處理 ½ 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜

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
- 要嚐試的鹽、辣椒

食材的溫度必須相同!

■ 將食材放入壺中。

■ 將高速手持式攪拌器放置在壺的底部,然後開啟電源(設定 **M**),直到配料乳化為止。

■ 慢慢儘可能舉高已開啟電源的高速手持式攪拌器至配料上側邊緣,然後重新降低,直到美乃滋準備好為止。

要訣:根據此食譜,您也可以只用蛋黃製作美乃滋。但只能使用一半的油量。



棄置



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

此準則則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保固

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。



使用須知

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。本機僅適用於家庭所需的處理量和處理時間

本機適用於攪拌、打發和混合軟質食材和液體，以及揉捏軟麵團。有了快速攪拌棒，本機器適用於切碎或混合食材。不得將機器用於加工其他物質或物體。僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

重要安全須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。若不遵守本機器的正確使用規程，由此造成的任何損失，生產廠家不負任何責任。

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

⚠ 電擊和火災危險！

請勿將本機置於高溫表面（例如電磁爐）上或其附近。僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。電源線不能與高溫零件接觸，或者拉動電源線的尖銳邊緣。

切勿將主機浸泡在液體中，也不要將洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。

若將本電器浸入液體中，請勿讓液面超過高速手持式攪拌器和底座裝置之間的接縫高度。在每次使用之後、在沒有監督時、在組裝、拆卸或清潔時，以及在出現故障時，必須將斷開機器的電源。

⚠ 受傷危險！

請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。斷電時，本機仍保持開機狀態，並在恢復供電後繼續運行。此時要立即關機，請在操作過程中隨時監看本機！建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。直接使用完本機後，請等待驅動器完全停止。在更換配件或其他活動零部件之前，請關閉電器並斷開電源連接。本電器在關閉後仍會短暫運轉，請勿在其未完全停止前安裝或拆卸工具。請勿空轉機器。請勿將手伸到旋轉零件中。請勿將手伸到攪拌腳的刀片中。切勿赤手清潔刀片。請使用刷子將其清潔乾淨。紮緊長髮或固定衣服上鬆散的物件，以免被捲入旋轉的工具中。本機僅限與原廠零件和配件一同使用。切勿將附件零件用於其他機器。僅限插入成對相同類型的工具（如 2 個攪麵鉤）。請勿同時使用工具和尾部開口所插入的附件。

⚠ 燙傷的危險！

請小心處理高溫熱食材。高溫熱食材可能在處理過程中飛濺。

⚠ 重要!

在煮锅内使用快速搅拌棒时,请务必先将煮锅从炉位上移开。搅拌器壶不适用于微波炉。

請於每次使用後或長時間未使用重新使用之前,務必按照使用說明書中所述清潔本機。→“电器使用后/清洁”参见第 22 页

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。若您想了解更多本公司产品的信息,请您登录官方网站查询。

内容

使用须知	20
重要安全须知	20
概述	21
操作	21
电器使用后/清洁	22
故障排除	22
食谱	22
处置	24
保修	24

这些操作说明涉及到各种型号。

概述

请翻开图示页。

→ 图 A

- 1 底座装置**
- 2 电源线**
- 3 5 档开关 + 快速连续工作**
用于开启和关闭本电器以及调节工作速度。
0/off = 已关闭
1 = 最低速度
5 = 最高速度
M = 点动(最高速度)向左按住
- 4 弹出按钮**
用于卸下工具
- 5 电缆夹**
- 6 工具安装孔(带锁)**
当工具被推入后孔时会自动闭合。
- 7 释放按钮**
用于从后孔卸下配件。同时按两个按钮。

8 自动闭合后孔

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

工具**9 搅拌棒“Fine Creamer”**

得益于搅拌棒的特殊形状,混合特别快速高效。

10 揉面钩

取决于型号:

11 搅拌器壶**12 高速手持式搅拌器**

塑料材质

13 高速手持式搅拌器

不锈钢材质

14 通用切割机

配合通用切刀 XL 可在全功率下用本电器加工糖糊(按照食谱)。

您可以在通用切刀的操作说明中找到食谱。

若未标配配件,则可向客服订购。

高速手持式搅拌器:

塑料 订购号 657242

不锈钢 订购号 657258

通用切刀: 订购号 659058

在使用配件时,请遵循配件单独的操作说明。

操作

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

搅拌棒用于...

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

揉面钩用于...

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

最大加工量为 500 克面粉及配料。

重要信息

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

⚠️ 旋转驱动装置容易引发受伤!

切勿抓握旋转工具。

本电器在关闭后仍会短暂运转,请勿在其未完全停止前安装或拆卸工具。

保护好长头发或衣服上的零碎物件,以免被卷入旋转工具中。

- 在首次使用本电器前,请清洁底座装置和工具。

→ 图 B

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

⚠️ 注意

只有当开关处于 **0/off** 位置时才能使用弹出按钮。

注:

在从混合食品中提起工具之前,应始终记得关闭底座装置。

电器使用后/清洁

重要信息

本电器无需维护。彻底清洁可防止电器损坏并保持其功能正常。

⚠️ 有电击危险!

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

警告!

否则可能会损坏表面。请勿使用磨蚀性清洁剂。

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

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

→ 图 C

- 可将电源线卷绕起来以便于电器存放。
- 将电源插头连接到电缆夹上。

故障排除

开关不能从 1 档移至 5 档。

补救措施:当后孔打开时,选择开关 **1-5** 将无法使用。

食谱

生奶油

100-500 克

- 選擇第 **5** 段,用攪拌槳將鮮奶油攪打半分鐘至 5 分鐘,直至達到所需的濃度。



蛋清

1 至 5 个鸡蛋的蛋清

- 在 **5** 档下用搅拌棒将蛋清搅打 2 至 5 分钟。



海绵蛋糕料

基本食谱

- 2 个鸡蛋
- 2-3 汤匙热水
- 100 克白糖
- 1 包香草糖
- 70 克面粉
- 70 克生粉
- 发酵粉(若需要)
- 在 **5** 档下用搅拌棒将配料(暂不添加面粉和生粉)搅打约 3-4 分钟直至起泡。
- 将本电器调至 **1** 档,将筛过的面粉和一汤匙生粉混合约 1/2 至 1 分钟。



最大数量: 2 x 基本食谱

蛋糕料

基本食谱

- 2 个鸡蛋
 - 125 克白糖
 - 盐少许
 - 1 包香草糖或半个柠檬皮
 - 125 克黄油或人造黄油(室温)
 - 250 克面粉
 - 1 包发酵粉
 - 60 毫升牛奶
- 在 **1** 档下用搅拌棒将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 **5** 档下混合约 3-4 分钟。

最大数量:2 x 基本食谱

酥类糕点

基本食谱

- 125 克黄油(室温)
 - 100-125 克白糖
 - 1 个鸡蛋
 - 盐少许
 - 柠檬皮或香草糖少许
 - 250 克面粉
 - 发酵粉(若需要)
- 在 **1** 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 **5** 档下混合约 3-4 分钟。

最大数量:2 x 基本食谱

水果派饼底

基本食谱

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

最大数量:2 x 基本食谱

瓣形甜面包

基本食谱

- 250 克面粉
- 1 包干酵母
- 110 毫升温牛奶
- 1 个鸡蛋
- 盐少许
- 40 克白糖
- 30 克经融化和冷却的油脂
- 半个切碎的柠檬皮



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

最大数量:2 x 基本食谱

批萨面团

基本食谱

- 250 克面粉
 - 1 包干酵母
 - 1 汤匙白糖
 - 盐少许
 - 3 汤匙油
 - 125 毫升温水
- 在 **1** 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 **5** 档下混合约 3-4 分钟。

最大数量:2 x 基本食谱

面包面团

基本食谱

- 500 克面粉
 - 14 克白糖
 - 14 克人造黄油
 - 7 克盐
 - 1 包干酵母
 - 250 毫升水
- 在 **1** 档下用揉面钩将所有配料混合约 ½ 分钟,然后在 **5** 档下混合约 3-4 分钟。

蛋黄酱

- 1 个鸡蛋(蛋黄和蛋白)
- 1 汤匙芥末
- 1 汤匙柠檬汁或醋
- 200-250 毫升油
- 盐和胡椒

配料必须温度相同!

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

提示:按照本食谱,您也可以只用蛋黄来制作蛋黄酱。但使用的油量要减半。



处置



请以环保方式处置包装。

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。

如有更改, 恕不另行通知。

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 موزع عمك المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

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



عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 500 جرام طحين
- 14 جرام سكر
- 14 جرام زبد اصطناعي
- 7 جرام ملح
- 1 كيس خميرة مجففة
- 250 مليلتر ماء
- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.



المايونيز

- 1 بيضة (صفار وبياض البيضة)
- 1 ملعقة طعام مسطردة
- 1 ملعقة طعام عصير ليمون أو خل
- 200-250 مليلتر زيت
- ملحوظ وفلفل حسب المذاق المراد
- يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!
- يتم تعبئة المكونات في إناء الخلاط.
- يتم ضبط ذراع الخلط السريع في أسفل إناء الخلاط ومن ثم تشغيله (الدرجة M) حتى يصبح الخليط مستحلبًا.
- يتم رفع ذراع الخلط السريع ببطء حتى الحافة العلوية للخليط ثم إنزاله مرة أخرى حتى يصبح المايونيز جاهزًا.
- نصيحة: يمكنك وفقا لهذه الوصفة أيضًا تحضير المايونيز بصفار البيضة فقط. وفي هذه الحالة يتم استخدام نصف كمية الزيت.

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

صُفيرة الخميرة

الوصفة الأساسية



- 250 جرام طحين
- 1 كيس خميرة مجففة صغير
- 110 مليلتر حليب دافئ
- 1 بيضة
- قليل من الملح
- 40 جرام سكر
- 30 جرام سمن مذاب ومبرد
- قشر نصف ليمونة، مبشور
- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين البيتزا

الوصفة الأساسية



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

الوصفة الأساسية

- بيضتان
- 125 جرام سكر
- قليل من الملح
- كيس فانيليا أو قشرة نصف ليمونة
- 125 جرام زبد أو دهن نباتي (درجة الحرارة الطبيعية)
- 250 جرام طحين
- كيس خميرة بيبكج بودر
- 60 مل لبن
- يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1 ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

العجين الهش

الوصفة الأساسية



- 125 جرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة
- قليل من الملح
- قليل من قشر ليمون أو فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكج بودر)
- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية



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

بعد الانتهاء من العمل / التنظيف

تنبيه هام

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

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء أو وضعه في غسالة الأواني الكهربائية. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار! يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

انتبه!

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

■ يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابض من المقبض.

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

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

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

← الصورة 9

■ ولحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو موضح.

■ قم بتثبيت سلك التوصيل الكهربائي عن طريق المشبك.

نصائح لإزالة الأعطال

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

نصيحة: لا يمكن تحريك مفتاح التشغيل على

الدرجات من 1 إلى 5 في حالة ترك غطاء فتحة الملحقات الإضافية مفتوحاً.

وصفات

القشدة المخفوقة

– 100-500 جرام

■ استمر في تقليب الكريمة فترة ½ إلى 5

دقائق باستخدام ذراع التقليل الحزوني وصولاً إلى المستوى 5، إلى أن يتم الوصول إلى درجة التماسك المرغوبة

زلال (بياض) البيض

– زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

■ باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض)

البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية:

– 2 بيضة

– 2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

– 100 جرام سكر

– 1 كيس فانيليا

– 70 جرام طحين

– 70 جرام نشأ

– 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

ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات

في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

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

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

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

■ يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة.

← الصورة B

■ قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.
 ■ ثم قم بتركيب آلة العمل المرغوب استخدامها على الجهاز الأساسي وتأكد أنها قد ثبتت عليه جيداً. رجاء الانتباه إلى شكل المقبض البلاستيكي لأدوات العمل لتجنب الخلط في أغراض استخدامها (انظر الصورة B-1)!

■ ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.

■ قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
 ■ أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة. الدرجتان 1 و 2:
 لتحضير و خلط المكونات.

الدرجات 3 و 4 و 5:

لتحضير العجين وللخفق.

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

⚠️ انتبه!

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

نصيحة هامة:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

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

ذراع الخلط السريع:

البلاستيك رقم طلب المنتج 657242

الحديد المقاوم للصدأ رقم طلب المنتج 657258

القطاعة المتنوعة الاستخدام:

رقم طلب المنتج 659058

رجاء الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الخاصة بهذه التجهيزة.

استخدام الجهاز

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

ذراع تقليب حلزوني ...

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

كباب العجين ...

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

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

تنبيه هام

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

⚠ خطر الاحتراق!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يتردذ عند معالجته.

⚠ هام!

عند استخدام ذراع الخلط السريع في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي. وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «بعد الانتهاء من العمل / التنظيف» انظر صفحة ar-4

- 4 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام
يستخدم لفك أدوات العمل
- 5 مشبك سلك التوصيل الكهربائي
- 6 فتحات بغطاء لتركيب أدوات العمل
يتم إغلاقها أوتوماتيكياً عند فتح غطاء الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز.
- 7 زر فك تجهيزة الإحكام
يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات الغطاء. يجب الضغط على زري فك الإحكام معاً.
- 8 فتحة ذاتية الانغلاق موجودة بمؤخرة الجهاز
لتركيب تجهيزات إضافية، مثل ذراع الخلاط السريع، يتم فتح غطاء الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز والإمساك به بحيث يظل مفتوحاً. الفتحة الموجودة بمؤخرة الجهاز تنغلق أوتوماتيكياً بعد إخراج التجهيزة الإضافية.

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-2	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	بعد الانتهاء من العمل / التنظيف
ar-4	نصائح لإزالة الأعطال
ar-4	وصفات
ar-6	التخلص من الجهاز
ar-6	شروط الضمان

أدوات العمل

- 9 ذراع تقليب حلزوني «Fine Creamer» من خلال التصميم والشكل الخاص لأداة العمل يتم تحقيق نتيجة خلط سريعة وفعالة إلى أبعد الحدود.

10 كُلاب عجين

في بعض الطرازات:

11 وعاء الخلط**12 ذراع الخلط السريع**

(البلاستيك)

13 ذراع الخلط السريع

(الحديد المقاوم للصدأ)

14 القطاعة متنوعة الاستخدام

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

سيجري هنا عرض ووصف لطرزات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

← الصورة A

- 1 الجهاز الرئيسي
- 2 سلك التوصيل الكهربائي
- 3 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد

سرعة عمل الجهاز.

0/off = إيقاف

التدريج 1 = أدنى عدد للفات المحرك

التدريج 5 = أعلى عدد للفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات

المحرك) يجذب لليسار ثم يثبت

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مناسب لتقليب وخفق وخط المواد الغذائية الطرية والسوائل ولغرض تشكيل العجين الطرية. يمكن من خلال استخدام ذراع الخلط السريع أن يتم تقطيع أو خلط المواد الغذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. يحظر مطلقاً غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان. لا تغمر الجهاز عبر الوصلة البينية للجهاز الأساسي لذراع الخلط السريع في السائل. يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. قم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله! لا تقم مطلقاً بترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن تقف وحدة الإدارة. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بتركيب الأدوات وخلعها إلا عند توقف الجهاز - بعد الإطفاء يستمر الجهاز في الدوران لفترة قصيرة. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط. يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. لا تمد يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تنظف السكاكين مطلقاً بالأيدي المكشوفة. واستخدم فرشاة لهذا الغرض. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلاً 2x خطاف خفق) في صورة أزواج. لا تقم مطلقاً باستخدام الأدوات ولا تزال هناك كماليات مستخدمة في الفتحة الخلفية.

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 Shqipërisë, Albania

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

EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajës,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
mailto:aftersales.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au

* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
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
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

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
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:serviceenet@serviceenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:kliiditeeninindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hoolodus@eliser.ee
www.kodumasinat-remont.ee

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja
matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0,40 € / min
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min
+ prix appel

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order
spare parts and accessories or for
product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
 Central Branch Service
 17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
 14564 Kifisia
 Τηλέφωνο: 181 82
 Τηλέφωνο: 210 427 77 01
 mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
 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.: 2626 9655 (HK)
 Toll free 0800 863 (Macao)
 Fax: 2565 6681
 mailto:bosch.hk.service@bshg.com
 www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućanski uređaji d.o.o.
 Ulica grada Vukovara 269F
 10000 Zagreb
 Tel.: 01 5520 888
 Fax: 01 6403 603
 mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
 www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
 Árpád fejedelem útja 26-28
 1023 Budapest
 Call Center: +06 80 200 201
 mailto:BSH-szerviz@bshg.com
 www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
 M50 Business Park
 Ballymount Road Upper
 Walkinstown
 Dublin 12
 To arrange an engineer visit, to order
 spare parts and accessories or for
 product advice please call
 Tel.: 01450 2655*
 www.bosch-home.ie
 * Calls are charged at the basic rate, please
 check with your telephone service provider
 for exact charges

IL Israel

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, Main Bldg, 2nd Floor,
 Plot No. 103, Road No. 12,
 MIDC, Andheri East
 Mumbai 400 093
 Toll Free 1800 266 1880*
 www.bosch-home.com/in
 * Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm
 (exclude public holidays)

IS Iceland

Smith & Norland hf.
 Noatuní 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)
 Tel.: 02 412 678 100
 mailto:info.it@bosch-home.com
 www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Anackiy A.N. PTN-Service
 Kuysiy Dina str.23/1 N3
 Astana
 Tel.: 717 236 64 55
 mailto:ptnservice@mail.ru

Technodom Service
 Utegen Batira Str. 73
 480096 Almaty
 Tel.: 727 258 85 44
 mailto:lsr@technodom.kz
 www.technodom.kz

Kombitehnocentr
 Zhambyl st. 117
 480096 Almaty
 Tel.: 727 338 45 55
 mailto:cts_pavel@bk.ru
 www.cts.kz

TOO Evrika Service
 Shimkent, Riskulova 22.
 Shimkent 160018
 Tel.: 727 252 44 63 75
 mailto:evrika_c@mail.ru
 www.evrika.com

AV SERVICE

Abulhair hana Str. 51
 Uralsk 090000
 Tel.: 711 293 99 49
 mailto:oastafiev@avservice.kz
 www.avservice.kz

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.: 037 212 146
 Fax: 037 212 165
 www.senukai.lt

UAB "AG Service"
 R. Kalantos g. 32
 52494 Kaunas
 Tel.: 0700 556 55
 Fax: 037 331 363
 mailto:servisas@agservice.lt
 www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
 Lukšio g. 23
 09132 Vilnius
 Tel.: 870 055 595
 Fax: 052 741 722
 mailto:info@balticcontinent.lt
 www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
 03116 Vilnius
 Tel.: 870 044 724
 Fax: 052 737 368
 mailto:svc@emtoservis.lt
 www.emtoservis.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
 13-15, ZI Breedeweues
 1259 Senningerberg
 Tel.: 26 349 811
 Fax: 26 349 315
 Reparaturen: lux-repair@bshg.com
 Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
 www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
 Buļļu iela 70c
 1067 Riga
 Tel.: 067 42 52 32
 mailto:info@serviscentrs.lv
 www.serviscentrs.lv
 BALTIJAS SERVISS
 Brīvības gatve 201
 1039 Riga
 Tel.: 067 07 05 20; -36
 Fax: 067 07 05 24
 mailto:info@baltijasserviss.lv
 www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
 Tadaikų iela 4
 1004 Riga
 Tel.: 067 71 70 60
 Fax: 067 60 12 35
 mailto:serviss@elektronika.lv
 www.elektronika.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
 Oktobarske revolucije 129
 81000 Podgorica
 Tel./Fax: 020 674 631
 Mobil: 069 324 812
 mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
 Jane Sandanski 69 lok. 3
 1000 Skopje
 Tel.: 02 2454 600
 Mobil: 070 233 689
 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 Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurus Avenue 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 05 54
Tel.: 22 66 06 00
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.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

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 Electrodomesticos,
Sociedade Unipessoal, 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 Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
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.: 800 127 9999
mailto:palakkaln@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
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.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích spotřebičů
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Tel.: +421 244 452 041
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TH Thailand, ประเทศไทย

BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

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 bedelli şehir içi ücretlendirmesi,
cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralia Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel : 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

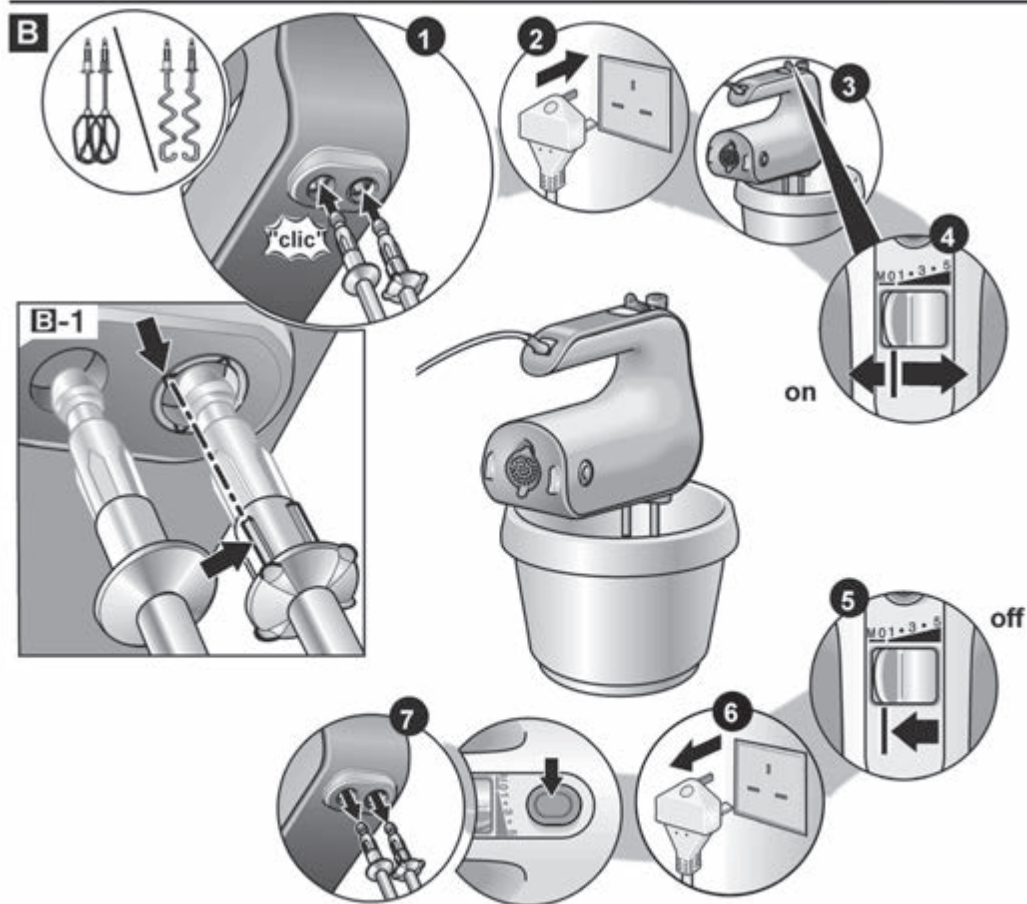
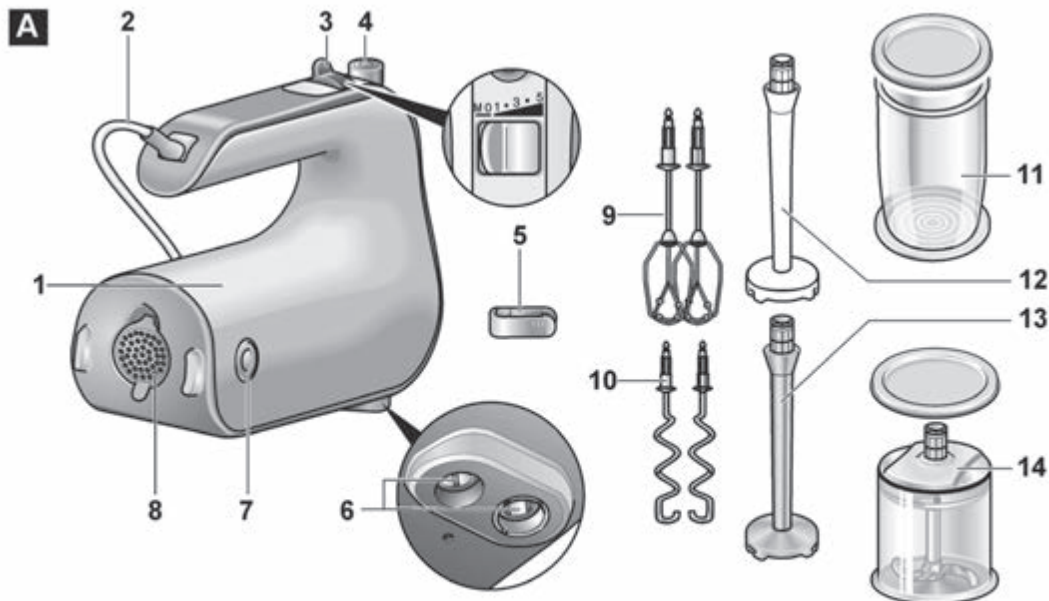
81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001119250 (9810)



C