

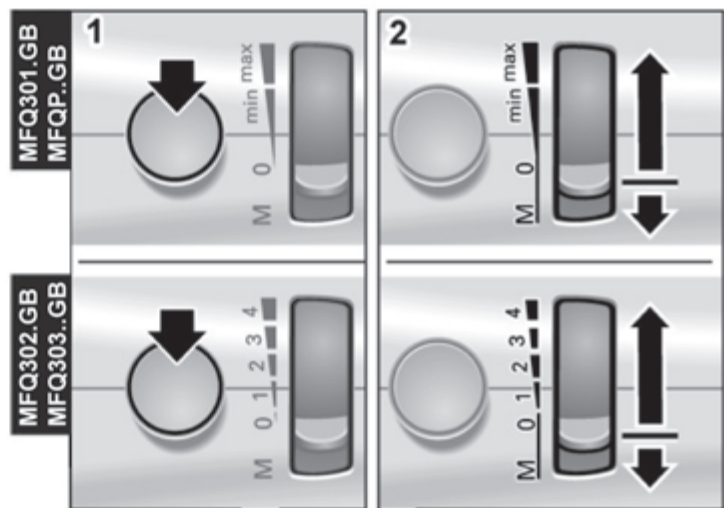


Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://www.bosch-home.com/welcome)

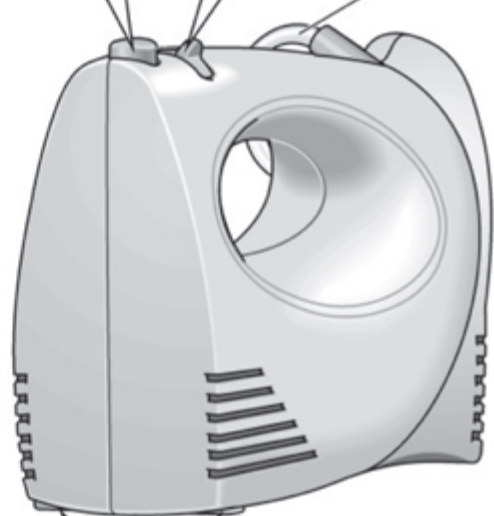
# Hand Mixer

**MFQ30..GB**      **MFQP..GB**

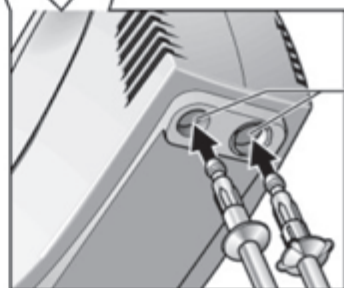
<b>[en]</b>	Instruction manual	Hand Mixer	4
<b>[ms]</b>	Arahan pengendalian	Pengadun Tangan	9
<b>[zf]</b>	使用說明書	手提攪拌機	15
<b>[zh]</b>	使用说明书	手持式料理机	19
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	مضرب خفق كهربائي	28

**A**

3



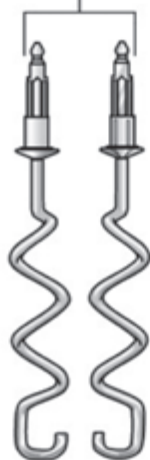
4

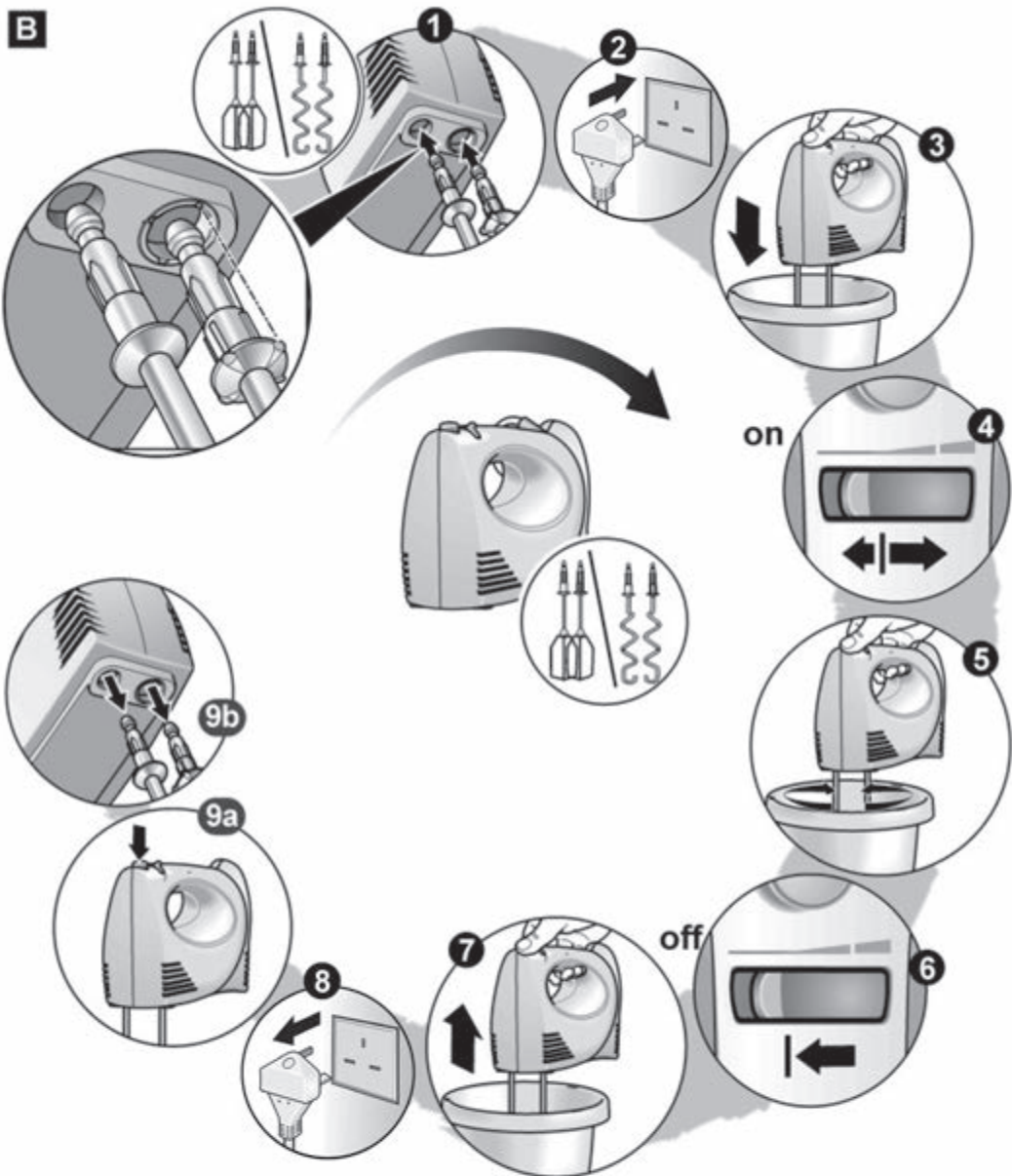


5



6





Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

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

---

## Contents

For your safety .....	4
General safety instructions .....	4
Overview .....	6
Operation .....	6
Cleaning and maintenance .....	6
Recipes .....	7
Disposal.....	8
Guarantee .....	8

---

## For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. It must not be used for processing other objects or substances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

---

## General safety instructions

### **Electric shock risk**

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch

off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

## **Safety instructions for this appliance**

### **⚠ Risk of injury**

#### **⚠ Electric shock risk**

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner! Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing. Do not use the appliance with damp hands.

#### **⚠ Risk of injury from the 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!**

Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook). Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients. It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 6*

These operating instructions refer to various models.

---

## Overview

### Figure A:

#### Base unit

##### 1 Ejector button

For removing the tools

##### 2 Switch + fast and continuous operation (for some models)

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

**0/off** = switched off

**min/1** = slowest speed

**max/4** = fastest speed

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

##### 3 Power cord

##### 4 Apertures for inserting the tools

#### Tools

##### 5 Stirrer

some models:

##### 6 Kneading hook

##### 7 Universal cutter

(separate operating instructions)

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 642828).

---

## Operation

### Base unit with tools

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.**

### ⚠ 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 min/1, 2:  
for working in and mixing in.

Settings max/3, 4:  
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.

---

## Cleaning and maintenance

The appliance and the individual parts used must be thoroughly cleaned after each use.

### 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 water and do not clean in the dishwasher. Do not use a steam cleaner!

- Unplug the appliance before cleaning it.
- Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
- Do not use a steam cleaner.
- 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.

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance (Fig. 10).

## Recipes

### Whipped cream

100 g-600 g



- Whip cream with the stirrer for ½ to 5 minutes at setting max/4 (depending on the quantity and properties of the cream).

### Egg white

1 to 5 egg whites



- Using the stirrer, beat egg whites for 2 to 5 minutes at setting max/4.

### 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 4 (max) until frothy.
- Switch appliance to setting 1 (min), 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



- Using the stirrer, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1 (min), then for approx. 3-4 minutes at setting 4 (max).

**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



- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1 (min), then for approx. 3-4 minutes at setting 4 (max).

**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 4 (max) until frothy.
- Switch appliance to setting 1 (min), 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  
Graded rind of half a lemon

- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1 (min), then for approx. 3-4 minutes at setting 4 (max).

**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

- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1 (min), then for approx. 3-4 minutes at setting 4 (max).

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Bread dough

### Basic recipe

300 g flour  
8 g sugar  
8 g margarine  
4 g salt  
1 packets of dry yeast  
150 ml water

- Using the kneading hook, process all ingredients for approx. ½ minute at setting 1 (min), then for approx. 3-4 minutes at setting 4 (max).



---

## Disposal



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



---

## Guarantee

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

Changes reserved.





Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda.

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

---

## Kandungan

Untuk keselamatan anda .....	9
Arahan keselamatan umum.....	9
Gambaran keseluruhan .....	11
Pengendalian .....	11
Pembersihan dan penjagaan.....	12
Resipi .....	12
Arahan tentang pelupusan.....	14
Syarat-syarat waranti .....	14

---

## Untuk keselamatan anda

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

Jika arahan bagi penggunaan peralatan yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan. Mesin ini hanya sesuai untuk penggunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah. Guna peralatan untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Pengadun tangan adalah sesuai untuk mengadun makanan seperti doh atau makanan cecair atau untuk krim putar. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain.

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika peralatan diserahkan kepada pihak ketiga, Arahan pengendalian hendaklah sentiasa disertakan.

---

## Arahan keselamatan umum

### Risiko kejutan elektrik

Peralatan tidak harus digunakan oleh kanak-kanak. Peralatan dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak. Peralatan boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan peralatan dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak harus bermain dengan peralatan. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini. Jangan letak peralatan di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas. Sambung dan kendalikan peralatan hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Jangan menggunakan peralatan jika kord kuasa dan/atau peralatan telah rosak. Sebelum menggantikan aksesori atau bahagian tambahan

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

## **Arahan keselamatan untuk peralatan ini**

### **⚠ Risiko kecederaan**

#### **⚠ Risiko kejutan elektrik**

Jika bekalan kuasa terganggu, peralatan kekal hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih. Matikan peralatan dengan segera. Jangan rendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih stim! Awas apabila memproses cecair panas. Cecair boleh terpercik semasa pemprosesan. Jangan gunakan peralatan dengan tangan yang lembap.

#### **⚠ Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!**

Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar. Jangan tukar alat sehingga peralatan 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.

#### **⚠ Penting!**

Jangan mengendalikan peralatan tanpa beban. Gunakan peralatan dengan aksesori asal sahaja. Sisipkan satu jenis alat sahaja (contohnya cangkuk uli). Cadangan: Jangan sekali-kali menghidupkan peralatan lebih lama daripada masa yang anda perlukan untuk memproses ramuan. Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang.

➔ *“Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 12*

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model.

## Gambaran keseluruhan

Rajah :

### Unit asas

- 1 **Butang pelenting**  
Bagi menanggalkan alat
- 2 **Suis + pengendalian laju dan berterusan (bagi sesetengah model)**  
Untuk menghidupkan dan mematikan peralatan dan melaraskan kelajuan kendalian.  
**0/mati** = mematikan  
**min/1** = kelajuan minimum  
**maks/4** = kelajuan maksimum  
**M** = Pensuisan seketika (kelajuan maksimum) tekan ke kiri dan kekal seketika
- 3 **Kord kuasa**
- 4 **Bukaan untuk mensesipkan alat**

### Alat

#### 5 Pengacau

sesetengah model:

- 6 **Cangkuk uli**
- 7 **Pemotong universal**  
(arahan pengendalian yang berasingan)

Jika pemotong universal tidak disertakan dengan pengadun tangan, ia boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 642828).

## Pengendalian

### Unit asas dengan alat

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 pastri rapuh, doh yis dan doh kentang dan juga untuk mengadun doh daging cincang berat, doh pasta atau roti.

**Kuantiti pemprosesan maksimum ialah 500 g tepung dan ramuan.**

#### **Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!**


Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar.

Jangan tukar alat sehingga peralatan 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 :

- Buka lilitan kord kuasa sepenuhnya.
- Letakkan alat yang dikehendaki pada unit asas dan tekan sehingga ia terkunci pada kedudukannya. **Perhatikan bentuk bahagian plastik untuk mengelakkan kekeliruan (lihat Rajah -1)!**
- Sisipkan palam sesalur.
- Tempatkan makanan di dalam bekas yang sesuai.

- Sisipkan alat ke dalam bekas dan hidupkan peralatan pada tetapan yang dikehendaki.  
Tetapan min/1, 2:  
untuk pemprosesan dan penggaulan.  
Tetapan maks/3, 4:  
untuk pengulian dan pemukulan.
- Selepas penggunaan, tetapkan 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 dari makanan yang diadun.

---

## Pembersihan dan penjagaan

Perkakas dan item yang digunakan mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan.

#### Maklumat penting

Peralatan tidak memerlukan penyelenggaraan! Pembersihan dengan teliti dapat melindungi peralatan daripada kerosakan dan ia akan terus berfungsi.

#### ⚠️ Amaran!

Jangan rendamkan unit asas dalam air dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih stim!

- Cabut plug sebelum membasuh.
- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam cecair dan jangan mencuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Jangan gunakan pembersih stim.
- 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 contohnya, bahagian plastik akan berubah warna dengan sapat merah, yang boleh

dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

- Kord kuasa boleh digulung untuk memudahkan penyimpanan peralatan (**Rajah 13**).

---

## Resipi

### Krim putar

100 g-600 g

- Pukul krim dengan pengacau selama  $\frac{1}{2}$  hingga 5 minit pada tetapan maks/4 (bergantung pada kuantiti dan sifat krim).



### Putih telur

1 hingga 5 putih telur

- Dengan menggunakan pengacau, pukul putih telur selama 2 hingga 5 minit pada tetapan maks/4.



### 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 gandum dan tepung jagung) dengan pengacau selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 4 (maks) sehingga berbuih.
- Tetapkan peralatan pada tetapan 1 (min) adun tepung dan tepung jagung yang telah diayak sebanyak satu sudu penuh dalam masa lebih kurang  $\frac{1}{2}$  hingga 1 minit.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas



## Adunan kek

### Resipi asas

2 biji telur  
125 g gula  
1 jepitan garam  
1 paket gula vanila  
atau kulit daripada ½ lemon  
125 g mentega atau marjerin  
(suhu bilik)  
250 g tepung  
1 paket serbuk penaik  
60 ml susu

- Dengan menggunakan pengacau, proses semua ramuan selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1 (min), kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 4 (maks).

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Pastri rapuh

### Resipi asas

125 g mentega (suhu bilik)  
100-125 g gula  
1 biji telur  
1 jepitan garam  
Sedikit kulit lemon atau gula vanila  
250 g tepung  
Serbuk penaik sekiranya perlu

- Dengan menggunakan cangkuk uli, proses semua ramuan untuk selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1 (min), kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 4 (maks).

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Asas untuk flan buah

### 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 4 (maks) sehingga berbuih.
- Tetapkan peralatan pada tetapan 1 (min), tambah kacang hazel dan serdak roti dan proses selama ½ minit dengan pengacau.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas



## Ban jejalin

### Resipi asas

250 g tepung  
1 paket yis kering  
110 ml susu panas  
1 biji telur  
1 jepitan garam  
40 g gula  
30 g lemak cair dan sejuk  
Kulit setengah lemon yang berkualiti

- Dengan menggunakan cangkuk uli, proses semua ramuan untuk selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1 (min), kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 4 (maks).

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Doh piza

### Resipi asas

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

- Dengan menggunakan cangkuk uli, proses semua ramuan untuk selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1 (min), kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 4 (maks).

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Doh roti

### Resipi asas

300 g tepung  
8 g gula  
8 g marjerin  
4 g garam  
1 paket yis kering  
150 ml air

- Dengan menggunakan cangkuk uli, proses semua ramuan untuk selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1 (min), kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 4 (maks).



---

## Arahan tentang pelupusan



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

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

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

---

## Syarat-syarat waranti

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

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

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

Tertakluk pada pindaan.

感謝您購買新的 Bosch 電器。  
這表示您選擇了一款既現代又高品質的電器。  
您可以在我們的網頁上找到與我們的產品有關的進一步資訊。

## 目錄

為了您的安全起見 .....	15
一般安全指示 .....	15
總覽 .....	16
操作 .....	16
清潔和保養 .....	17
食譜 .....	17
棄置 .....	18
保固 .....	18

## 為了您的安全起見

使用前，請詳細閱讀這些說明，以熟悉本電器的重要安全和操作說明。如果未閱讀正確使用本電器的說明，製造商概不擔負因此而損壞的任何責任。本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。使用本電器處理家中的正常食物量。手持式混合器適用於混合麵團般或液態食物，或用於打發奶油。不可用於處理其他物體或物質。

僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

請將操作說明放置在安全位置。如果將本電器交給第三方，務必要附上操作說明。

## 一般安全指示

### ⚠ 觸電風險

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

## 使用本電器的安全說明

### ⚠ 受傷的風險

### ⚠ 觸電風險

如果電源中斷，本電器電源仍保持開啟，並在電源恢復時才會重新啟動。立刻關閉本電器的電源。不可將底座浸入液體中，而且不可在洗碗機中清潔。不可使用蒸氣清潔器。小心處理熱液體。液體可能在處理期間濺起。手濕時不可使用本電器。

### ⚠ 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。

### ⚠ 重要!

不可在本電器無負載時操作本電器。僅限操作本電器搭配原廠配件。僅限插入一種類型的工具(例如揉捏鉤)。建議:本電器電源開啟時間不可比您處理食材所需時間較長。攪拌壺不適用於微波爐中。請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前,務必徹底清潔。→“清潔和保養”參見第 17 頁

這些操作說明提到數個型號。

## 總覽

### 圖A:

#### 底座

- 1 退出按鈕  
用於卸下工具
- 2 開關 + 快速和連續運轉(適用於有些型號)  
適用於開啟和關閉本電器電源和調整運轉速度。  
0/關 = 關閉  
最小/1 = 最慢速度  
最大/4 = 最快速度  
M = 即時切換(最大速度)至左側並保持在定位
- 3 電源線
- 4 用於插入工具的孔

#### 工具

#### 5 攪拌棒

有些型號:

#### 6 揉捏鉤

#### 7 通用刀具

(單獨的操作說明)

如果手持式攪拌器未隨附通用刀具,可向客服中心訂購(訂購號 642828)。

## 操作

### 附工具的底座

工具用於下列應用可獲得特別好的結果:

#### 攪拌棒用於...

...調味料、打蛋白、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。

### ⚠ 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B:

- 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B-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。  
設定最小/1, 2:  
用於運轉和混合。  
設定最大/3, 4:  
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。

## 清潔和保養

每次使用完本機和用過零部件後應將其徹底清潔。

**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。

**警告!**

不可將底座浸入水中, 而且不可在洗碗機中清潔。不可使用蒸氣清潔器。

- 在清潔之前拔下電源插頭。
- 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。
- 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。

- 電源線可以捲起, 使存放本電器更方便 (圖 G)。

## 食譜

### 已打發的鮮奶油

100 g-600 g

- 在設定最大/4 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

- 使用攪拌棒在設定最大/4 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 4(最大)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(最小), 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(最小)用攪拌棒處理所有食材約 ½ 分鐘, 然後在設定 4(最大)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(最小)用揉捏鉤處理所有食材約 ½ 分鐘, 然後在設定 4(最大)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 4(最大)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(最小), 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(最小)用揉捏鉤處理所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 4(最大)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(最小)用揉捏鉤處理所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 4(最大)約 3-4 分鐘。

**最大量:** 2 x 基本食譜



## 麵包麵團

### 基本食譜

300 g 麵粉  
8 g 糖  
8 g 人造奶油  
4 g 鹽  
1 包乾酵母  
150 ml 水

- 在設定 1(最小)用揉捏鉤處理所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 4(最大)約 3-4 分鐘。



## 棄置



以環保方式處理包裝。此電器包含歐盟關於使用過的電器及電子產品的指令2012/19/EU (廢棄的電器及電子產品 - WEEE) 相關標籤。該指令包含歐盟境內舊電器退還及回收的規範。請諮詢本地販售機構以瞭解棄置管道。

## 保固

本電器的保修條款由銷售所在國家的代表機構來制定。填寫並寄回隨電器附帶的保卡紙本或至下方官網登錄註冊商品,即可享有2年保固,保固條件請參照本公司公開資訊。

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

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

## 目录

安全须知 .....	19
一般安全说明 .....	19
概述 .....	20
操作 .....	20
清洁和维护 .....	21
食谱 .....	21
处置 .....	22
保修 .....	22

## 安全须知

在使用前,请仔细阅读这些说明,以便熟悉本电器的重要安全和操作说明。

若未遵守正确使用电器的说明,制造商对造成的任何损害概不承担责任。本设备规定只可用于私人家庭和家用环境。本电器用于加工满足家庭所需用量的食品。手持式搅拌器适用于搅拌粘软或液态食品,也可用于制作鲜奶油。不得将其用于加工其他物品或物质。

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

请妥善保管使用说明书。若将本电器转让给第三方,请务必随附上使用说明书。

## 一般安全说明

### ⚠ 有电击危险

儿童不得使用本电器。必须将本电器及其电源线放在远离儿童的地方。可以让有身体、感官、精神障碍或缺乏使用经验和使用知识的人使用本电器,不过前提是操作时必须有人在场监督并指导他们如何安全地使用本电器,而且还要让他们了解操作时可能面临的危险。儿童不应玩弄本电器。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

不能将机器放到高温表面(比如电炉)上,或者高温表面附近。电器必须按照铭牌上的技术规范进行连接和操作。若电源线和/或电器损坏,请勿使用本电器。在更换配件或其他活动零部件之前,请关闭电器并断开电源连接。若无人照看时或者在装配、拆卸或清洁之前,请始终记得断开电器的电源连接。请勿将电源线放在锐利边缘或热表面上。为防止受伤,损坏的电源线必须交由制造商或其客服以及类似的合格人员进行更换。本电器只可交由我们的客服进行维修。

## 电器安全说明

### ⚠ 受伤风险

### ⚠ 有电击危险

若遇停电,本电器将保持开启状态并会在恢复供电后继续工作。请立即关闭本电器。切勿将底座装置浸入液体中,不得放入洗碗机清洗。请勿使用蒸汽清洁器!加工热液体时要小心。液体可能会在加工过程中飞溅出来。请勿以湿手来操作本电器。

**⚠ 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。

**⚠ 重要信息!**

请勿让电器空载运行。本电器仅限与原装配件一起使用。只能插入一种类型的工具(如揉面钩)。建议:切勿让电器开启的时间超过加工配料所需的时间。请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前,务必彻底清洁本机器。→“清洁和维护”参见第 21 页

这些操作说明涉及到各种型号。

**概述****图 1:****底座装置**

- 1 **弹出按钮**  
用于卸下工具
- 2 **开关 + 快速连续工作(适用于部分型号)**  
用于开启和关闭本电器以及调节工作速度。  
**0/off** = 已关闭  
**min/1** = 最低速度  
**max/4** = 最高速度  
**M** = 点动(最高速度)向左按住

**3 电源线****4 工具安装孔****工具****5 搅拌棒**

部分型号:

**6 揉面钩****7 通用切刀**

(单独的操作说明)

若手持式搅拌机未随附通用切刀,则可向客服订购(订购号 642828)。

**操作****带工具的底座装置**

若将工具用于以下用途,则可达到良好的效果:

**搅拌棒用于...**

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

**揉面钩用于...**

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

**最大加工量为 500 克面粉及配料。****⚠ 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 2:**

- 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 1-1)!**
- 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 min/1 和 2:  
用于搅拌和混合。  
档位 max/3 和 4:  
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。

---

## 清洁和维护

每次使用后都必须彻底清洁本电器和用过的各个部件。

**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。

**警告!**

切勿将底座装置浸入水中,不得放入洗碗机清洗。请勿使用蒸汽清洁器!

- 清洁电器之前请拔掉电器电源。
- 切勿将底座装置浸入液体中,不得放入洗碗机清洗。
- 请勿使用蒸汽清洁器。
- 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。

- 可将电源线卷绕起来以便于电器存放 (图 G)。

---

## 食谱

**生奶油**

100 克 - 600 克



- 在 max/4 档下用搅拌棒将奶油搅打 ½ 至 5 分钟(具体取决于奶油的数量和特性)。

**蛋清**

1 至 5 个鸡蛋的蛋清



- 在 max/4 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 4 档(最高)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(最低),将筛过的面粉和一汤匙生粉混合约 ½ 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(最低)下用搅拌棒将所有配料搅打约 ½ 分钟,然后在 4 档(最高)下搅打约 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(最低)下用揉面钩将所有配料搅打约 ½ 分钟,然后在 4 档(最高)下搅打约 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 4 档(最高)下将鸡蛋和糖搅打 3 至 4 分钟。
- 将本电器调至 1 档(最低),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



## 面包面团

### 基本食谱

300 克面粉  
8 克白糖  
8 克人造黄油  
4 克盐  
1 包干酵母  
150 毫升水

- 在 1 档(最低)下用揉面钩将所有配料搅拌约 ½ 分钟,然后在 4 档(最高)下搅拌约 3-4 分钟。



## 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(最低)下用揉面钩将所有配料搅拌约 ½ 分钟,然后在 4 档(最高)下搅拌约 3-4 分钟。

**最大数量:**2 x 基本食谱



## 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。

## 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(最低)下用揉面钩将所有配料搅拌约 ½ 分钟,然后在 4 档(最高)下搅拌约 3-4 分钟。

**最大数量:**2 x 基本食谱



## 保修

该设备的保修条款将由售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 موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة القديمة.

## شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## 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

■ باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي 1/2 (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (min)، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 4 (max).

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

## عجين الخبز

الوصفة الأساسية

300 جرام طحين

8 جرام سكر

8 جرام زبد اصطناعي

4 جرام ملح

1 كيس خميرة مجففة

150 مليلتر ماء

■ باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي 1/2 (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (min)، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 4 (max).



## عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 جرام سكر

125 جرام بندق مطحون

50 جرام فتات لب خبز

- يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 4 (max) حتى تصبح ذات قوام رغوي.
  - يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1 (min)، يتم إضافة البندق المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف) دقيقة.
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

## ضفيرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 جرام سكر

30 جرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة، مبشور

- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (min)، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 4 (max).
- الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



## عجين الكعكات

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 جرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير

أو قشر نصف ليمونة

125 جرام زبد أو زبد اصطناعي

(بدرجة حرارة الغرفة)

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (min)، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 4 (max).

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

## العجين الهش

الوصفة الأساسية

125 جرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 جرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1 (min)، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 4 (max).

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية





- ولحفظ الجهاز يمكنك لف سلك الكهرباء كما هو موضح (بالصورة C).

## وصفات

### القشدة المخفوقة



100 جرام حتى 600 جرام

- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين 1/2 (نصف) و 5 دقيقة على الدرجة 4 (max) - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.

### 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 4 (max).

### الكعكة الإسفنجية



الوصفة الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 جرام سكر

1 كيس فانيليا

70 جرام طحين

70 جرام نشا

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 4 (max) حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1 (min)، الطحين ومسحوق النشاء اللذين سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي 1/2 (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1, 2 /min:
- لتحضير وخط المكونات
- الدرجتان 3, 4 /max:
- لتحضير العجين وللخفق
- بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة 0/off ثم قم بنزع الأدوات بواسطة الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام.

### انتبه!

- لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة 0/off.
- نصيحة هامة:
- يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخرجه من الوعاء.

## التنظيف والعناية

يجب تنظيف الجهاز وجميع القطع المستخدمة جيداً بعد كل استخدام.

### ملاحظة هامة

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

### ⚠ تحذير!

- يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في الماء كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!
- قبل التنظيف افصل القابس الكهربائي.
- إياك أن تعمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
- يجب عدم استخدام أي جهاز تنظيف بالبخار.
- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- يمكن وضع كافة أدوات العمل في غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت الماء الجاري.

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

## استخدام الجهاز

### الجهاز الأساسي بأدوات العمل

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

**ذراع تقليب حلزوني ...**

... لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، زلال

(بياض) البيض المخفوق، الحليب المرغي،

الكريما، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة

مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات

النصف سائل. ذراع التقليب الحلزوني غير مهيا

لإعداد العجين الثقيل.

**كلاب العجين ...**

... يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين

المخبوزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين

البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم

وتحضير عجين المكرونة والخبز.

**أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500**

**جرام من الدقيق والمكونات الأخرى.**

**⚠️ 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 وكافة الملحقات قبل

استخدامها لأول مرة.

**الصورة B:**

■ قم ب فك 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)!

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

## نظرة عامة

**الصورة A:**

**الجهاز الرئيسي**

**1 زر دافع لك تجهيزة الإحكام**

يستخدم لفك أدوات العمل

**2 مفتاح تشغيل + التشغيل اللحظي**

**(طبقاً لنوع الطراز)**

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد

سرعة عمل الجهاز.

**0/off = إيقاف**

**التدرج min/1 = أدنى عدد للفات المحرك**

**التدرج max/4 = أعلى عدد للفات المحرك**

**M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات**

المحرك) يجذب لليسار ثم يثبت

**3 سلك التوصيل الكهربائي**

**4 فتحة لتركيب أدوات العمل**

**أدوات العمل**

**5 ذرات تقليب حلزوني**

في بعض الطرازات:

**6 كلاب عجين**

**7 قطاعة متنوعة الاستخدام**

(توجد تعليمات استخدام خاصة بها)

في حالة عدم تواجد القطاعة متنوعة الاستخدام بعبوة

الجهاز الذي قمت باقتنائه، فيمكنك طلبها من أحد

مراكز الخدمة التابعة لنا (رقم الطلب 642828).

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

## تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### ⚠ خطر حدوث إصابات

### ⚠ خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار! يجب الاحتراس عند إعداد سائل ساخن. أثناء إعداد السوائل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات. يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

### ⚠ 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 الخيط 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.

### ⚠ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. يجب عدم تركيب أدوات عمل (إلا من نوع واحد فقط) على سبيل المثال كلابات عجين). ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها. يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة 4

## المحتوى

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

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-1	تنبيهات سلامة عمومية
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	التنظيف والعناية
ar-4	وصفات
ar-6	التخلص من الجهاز
ar-6	شروط الضمان

## من أجل سلامتكم

رجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. ولذا ينبغي استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة من الطعام في الاستخدام المنزلي. جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخبز القشدة. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## تنبيهات سلامة عمومية

### ⚠ خطر حدوث صدمة كهربائية

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

# 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:Kleingeraete@bshg.com

## 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 44 01\*

mailto:service.uae@bshg.com  
www.bosch-home.com/ae

\*Sun-Thur: 8am to 5pm (exclude public holidays)

## AL Republika e Shqipërisë, Albania

Elektro-Service sh.p.k  
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050  
Prane Ures Mezezit  
1023 Tirane  
Tel.: 4 227 8130; -131  
mailto:info@elektro-servis.com

### EXPERT Service

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

## AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC  
Charenci str. 25  
Yerevan 375025  
Tel.: 010 55 60 10  
mailto:service@zigzag.am  
www.zigzag.am

## 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 von 07.00 bis 22.00 Uhr für  
Sie erreichbar.

## AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
mailto:customersupport.au@bshg.com  
www.bosch-home.com.au  
\*Mon-Fri 24 hours

## AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC  
Nərimanov r-nu, Əhməd Rəcəbli küç. 1,  
bina 50C

Baku  
Tel.: 12 991  
mailto:info@bakuservice.az  
www.ser-cen.az

Yurd Service MMC

75-79, Bakikhanov Str.  
Baku, AZ1007  
Tel.: 12 480 33 01  
mailto:info-service@yurd.az  
www.yurd.az

Optimal Elektronika MMC  
Hasanoglu 7B, Narimanov discript  
Baku, AZ1072  
Tel.: 12 954

mailto:STMS@optimal.az  
www.optimal.az

## BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

## BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. - N.V.  
Rue Picard 7, box 400  
Picardstraat 7, box 400  
1000 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.  
BLD 898, R 533, TASHAN 405  
Manama  
Tel.: 01 740 05 53\*  
mailto:service@khalaifat.com  
\*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

## BY Belarus, Беларусь

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

## CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.  
Tel.: 800 944 2904  
mailto:bosch-canada-questions@bshg.com  
www.bosch-home.ca

## 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-spapart@bshg.com  
www.bosch-home.ch

## CN China, 中国

中国江苏省南京市鼓楼区清江南路18号3幢  
BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.  
Building 3, No. 18 Qingjiang South Road,  
Gulou District,  
Nanjing, Jiangsu Province  
Service Tel.: 400 8855 888\*  
mailto:careline.china@bshg.com  
www.bosch-home.cn  
\*phone rate depends on the network used

## CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaariou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 777 78 007  
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

## CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argas Limited Company  
37 Osman Paşa Cad. Küçük Çiftlik  
Lefkoşa  
Tel.: 0228 40 70  
mailto:argas.teknik@yar-group.com  
Semson Ticaret Sti. Ltd.  
Bedrettin Demirel Cad. no 17  
Girne  
Tel.: 0816 04 94  
mailto:m.defterali@ercantangroup.com

## CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,  
prodloužená záruka aj.) naleznete na webových  
stránkách www.bosch-home.com/cz/  
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511  
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Přijem oprav  
Tel.: +420 251 095 043  
mailto:opravy@bshg.com

## 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

Renneri Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
mailto:klienditeenindus@renerk.ee  
www.renerk.ee  
Eliser OÜ  
Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
mailto:hooldus@eliser.ee  
www.kodumasinatereмонт.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  
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 matkapuh-  
elimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.


**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
Service Après-Vente  
26 ave Michelet - CS 90045  
93582 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0 892 698 010 

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 

mailto:serviceconsommateur.fr@

bosch-home.com

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

**GE Georgia, საქართველო**

Elit Service Ltd.

Vake-Saburtalo district,  
Intersection of Al. Kazbegi ave.  
and Kavtaradze Str. 0186

Kavtaradze str. 1

Tbilisi

Tel.: 32 300 020

mailto:info@es.ge

**GR Greece, Ελλάς**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.

Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia

Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701

mailto:nkf-CustomerService@bshg.com

www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited

香港新界荃灣青山公路388號中環大廈23樓07室  
Unit 07, 23/F, CDW Building,  
388 Castle Peak Road,  
Tsuen Wan, New Territories,  
Hong Kong

Tel.: 2626 9655 (HK)

Toll free 0800 863 (Macao)

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

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](http://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

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

[www.bosch-home.co.il](http://www.bosch-home.co.il)

**IN India, भारत, 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.in](http://www.bosch-home.in)

\*Mon-Sat: 8am to 8pm (exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

[www.sminor.is](http://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](http://www.bosch-home.com/it)

**JO Jordan, الأردن**

Diab Qawasmi & Sons Co.

Khaled Ben Al-Waleed Street,

Jabal Al Hussein (11121),

P.O. Box 212292

Amman

Tel.: 06 465 8505, -2650

Tel.: 79 110 3430

mailto:boschjo@yahoo.com

**KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы**

OCoO Alfa Systems

Jibek Jolu str. 40

Bishkek

Tel.: 0702 98 53 53

mailto:alfas-service@mail.ru

**KR Republic Korea, 대한민국**

Empel Co. Ltd.

1201 ACE High Tech City 1 Building

775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu

Seoul 07299 South Korea

Tel.: 1899-4636

mailto:hsshim@empel.co.kr

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

BSH Home Appliances LLP

Dostyk 117/6,

Business Center "Khan Tengri"

Almaty

Hotline: 5454\*

mailto:ALA-Service@bshg.com

\*Toll free from mobile only

**LB Lebanon, لبنان**

Tehlni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth,

P.O. Box 90449

Jdeideh 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@tehini-hana.com

**LT Lietuva, Lithuania**

UAB "AG Service"

R. Kalantos g. 32

52494 Kaunas

Tel.: +370 (8) 700 556 55

mailto:servisas@agservice.lt

[www.agservice.lt](http://www.agservice.lt)

Baltic Continent Ltd.

Lukšio g. 23

09132 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 555 95

mailto:info@balticcontinent.lt

[www.balticcontinent.lt](http://www.balticcontinent.lt)

UAB Emtoservis

Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)

03116 Vilnius

Tel.: +370 (8) 700 447 24

mailto:svc@emtoservis.lt

[www.emtoservis.lt](http://www.emtoservis.lt)

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.

13-15, ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26 349 811

Reparaturen: lux-repair@bshg.com

Ersatzteile: lux-spare@bshg.com

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

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"

Bulju iela 70c

1067 Riga

Tel.: +371 6742 5232

mailto:info@serviscentrs.lv

[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)

SIA Koroso

Vestienas iela 2

1004 Riga

Tel.: +371 2200 4203

mailto:servis@koroso.lv

[www.koroso.lv](http://www.koroso.lv)

EMTA Serviss SIA

Katlakalna 1

1073 Riga

Tel.: +371 6602 0338

mailto:info@emta.lv

[www.emta.lv](http://www.emta.lv)

Sia Elektronika-Serviss

Tadaiku iela 4

1004 Riga

Tel.: +371 6771 7060

mailto:serviss@elektronika.lv

[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"

Площадь Дмитрия Кантемира, 1, этаж 3,

2069 Кишинев

Tel.: +373 22 840 050, 840 054

mailto:service@rialto.md

**ME Crna Gora, Montenegro**

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 67 lok.3  
1000 Skopje  
Tel.: 022 454 600  
Mobil: 070 233 689  
mailto:gorenac@yahoo.com

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments and Management Services Pvt. Ltd.  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu Malé  
Tel.: 030 10 200  
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv  
www.lintel.com.mv

**NL Netherlands, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding/ Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com  
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Gresensvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 05 54  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Level 3, Air NZ Building,  
Smales Farm Business Park  
74 Taharoto Road,  
Takapuna  
Auckland 0622  
Tel.: +64 0800 245 700\*  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\*Mon-Fri: 8.30am to 5pm (exclude public holidays)

**PK Pakistan, پاکستان**

MEGA Home Appliances  
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,  
Phase 3, DHA  
Lahore  
Tel.: 0800-BOSCH (26724)\*  
Tel: 42 371 32 682-5 Ext: 8005\*  
mailto:customer.care@megahome.pk  
www.megahome.pk  
\*Mon-Sat: 9am to 6pm (exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarswa  
Domowego Sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Tel.: +48 42 271 5555  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

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

**RO România, Romania**

BSH Electrocasnice srl.  
Sos. Bucuresti-Ploiesti, nr. 19-21, sect.1  
013682 Bucuresti  
Tel.: 021 203 9748  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Тел.: 8 (800) 200 29 61  
mailto:hotlineru@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:ALJECC8@ALJ.COM  
www.aljelectronics.com.sa  
\*Sat-Thu: 8am to 11pm (exclude public holidays)

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 197 000  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
38C Jalan Pemimpin, #01-01  
Singapore 577180  
Tel.: 6751 5000\*  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\*Mon-Fri: 9am to 6pm, Sat: 9am to 1pm (exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 5830 700  
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

Viac informácií (napr. záručné podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete nabebových stránkach [www.bosch-home.com/sk](http://www.bosch-home.com/sk) alebo nás kontaktujte na +420 251 095 511  
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
organizačná zložka Bratislava  
Trnavská cesta 50  
821 02 Bratislava  
Příjem opráv  
Tel: +421 238 106 115  
mailto:opravy@bshg.com

**TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย**

BSH Home Appliances Limited  
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,  
New Petchburi Road,  
Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok, 10310  
Tel.: 02 495 2424\*  
www.bosch-home.com/th  
\*Mon-Sat: 8am to 6pm (exclude public holidays)

**TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон**

P.E. Suhrob Muhtidinov  
Shamsi street no: 67/A  
Dushanbe  
Tel.: 091 867 80 43  
mailto:sino2003@list.ru  
Vostok Co. Ltd.  
Yakkacinarskaya street No: 144/4  
Dushanbe  
Tel.: 44 600 78 72  
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj  
www.volna.tj

**TM Türkmenistan, Turkmenistan**

Bayram Anna Yuryewna  
Staraya marka, Atabeyeva str.  
Spectrum mağaza  
Ashgabat  
Tel.: 012 26 94 16  
mailto:steptr@mail.ru

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.S.  
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi,  
Baikhan Caddesi No: 51  
34771 Ümraniye, İstanbul  
Tel.: 0 216 444 6333\*  
mailto:careline.turkey@bshg.com  
www.bosch-home.com/tr  
\*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmedir. Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik 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  
mailto:bshntn-service@bshg.com  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ «БСХ Побутова Техніка»  
Тел.: 0 800 300 152\*  
mailto:BSH-serviceua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua  
\*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

**UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan**

Elektronik Magnat  
Beruni street No: 5/6  
Tashkent  
Tel.: 712 156 333  
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

**XK Kosovo**

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

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Omladinskih brigada 90E  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
96 Fifteenth Road, Randjespark  
1685 Midrand - Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
mailto:bsh@iopen.co.za  
mailto:appliance-service@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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom



**8001154336**

(010426)