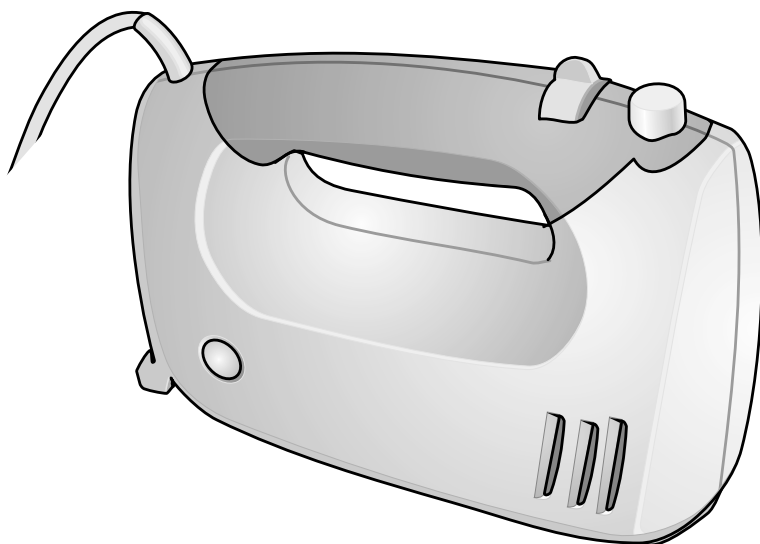




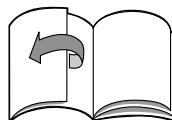
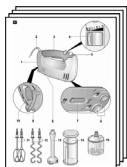
MFQ36450GB



BOSCH

zh 使用说明书
en Operating instructions
ar تعليمات الاستخدام

zh	中国的.....	3
en	English	8
ar	عربي	20



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

内容

安全须知	3
商品概览	5
操作方法	5
清洁	6
故障处理	6
食谱	7
处理旧机器的注意事项	8
保修	8

安全须知

在使用之前，请仔细阅读说明书，以便了解重要的安全说明和操作说明。

若不遵守本机器正确使用的规程，生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

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

本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

手持搅拌器适用于搅拌诸如面浆一样的糊状食品或者液体食品，也可用于搅打奶油。本棒形快速搅拌器仅适用于切碎和混合食品。

不得将其用于处理其他物体或物质。

请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

▲ 一般安全提示

触电危险！

禁止儿童使用本设备。

让儿童远离本设备及其连接线。

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

严禁儿童将该设备用于玩耍。

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

在无人看管，组装、拆分以及清洗设备前，都必须使设备与电网分离。不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。

如果本设备的连接线损坏，必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉，以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

▲ 使用本设备的安全须知

受伤风险！

触电危险！

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

不要用湿润的手操作本机器，

使用时不要使其空转。使用本机器只能用原始配件。

一次只能使用一种工具（例如搅面钩）。

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

搅拌杯不适于在微波炉中使用。

烫伤危险！

在处理炽热液体时要谨慎。在处理的过程中，液体有飞溅出来的可能。在锅里使用快速搅拌棒时，请务必将锅先从炉位移开。

旋转的传动件有导致发生受伤的危险！

不要把手部伸到转动的工具。

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

请务必收好长头发或松散的衣服，不要让其被卷到转动中的工具。

本使用说明书中包括对不同型号的使用说明。

图片页上有不同机型的概览（图 1）。

商品概览

请翻开图片页。

图 1

- 1 机体
- 2 电源线
- 3 电线夹
- 4 手柄
- 5 5 级开关 + 短时开关
用于开机和关机以及调节工作速度
0/Off = 关机
1 = 最低转速
5 = 最高转速
M = 短时开关（最高转速），向左按住不放。
在尾部开口处中使用配件时，本机器只能通过短时开关使用。
- 6 弹出按钮
用于取下工具。
- 7 用于装入带盖子工具的开口

- 8 用于操作盖子的滑板

操作滑板时，便可使用装上工具的开口 (7) 或者尾部开口 (11)，（图 1B）。

↗ 工具的开口 (7) 处于打开状态。

↘ 尾部开口 (11) 处于打开状态。

- 9 解锁按钮

用于从尾部开口取下配件。同时按住两个按钮。

- 10 备有电缆卷绕器的置放架。

用于休息时置放本机器并卷绕电源线。

- 11 带盖子的尾部开口

用于装入配件例如快速搅拌棒。

工具

- 12 钢丝搅拌器

- 13 搅面钩

❗ 在有些型号

- 14 快速搅拌棒

- 15 带盖子的搅拌杯

- 16 万能切碎器

采用万能切碎器，可以在制备蜂蜜面包涂酱时充分地利用搅拌器的功能（请遵照配方说明）。配方说明 在万能切碎器的使用说明书中。

若供货范围不包某配件，可通过客户服务部门订购。

快速搅拌棒：

塑料 订购号 657242

不锈钢 订购号 657258

万能切碎器： 订购号 659058

请遵守该配件的专门使用说明的内容。

操作方法

- 在首次使用前要清洁主机和工具。
- 电源线总是要完全卷开。

▲ 旋转的传动件有导致发生受伤的危险！

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



重要注意事项

在尾部开口处于打开的状态时，只能通过短时开关使用手持搅拌器。等级开关 1-5 此时不起作用。闭锁装置的滑板只要在开关处于 0/ 关的位置状态下操作。

带工具的机体

在以下应用中，使用工具可以获得非常好的使用效果：

钢丝搅拌器用于：

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

搅面钩用于：

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

面粉和配料的最大处理量为 500 克。请遵守配方中的最高用量！

图 9

- 把滑板调到  的位置。尾部开口处于打开的状态，装入工具的开口处于关闭的状态。
- 将所需的工具插到机体上，并按压使其啮合。
为了防止发生混淆，要注意工具上的塑料部件的形状（见图 9-2）！
- 插上电源插头。
- 将食品倒入到一合适的容器中。

- 将工具放入到容器中，将本机器用所需的转速等级开机。
等级 1, 2:
用于粗略搅拌和混合。
等级 3, 4, 5:
用于拌和以及搅打。
短时开关 M:
用于快速搅拌或搅打配料。

▲ 受伤风险！

更换工具前，请务必拔出电源插头。

说明：

在将机体从被搅拌物取出之前，要将本机器关机。

加工完成后：

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

注意：

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

带快速搅拌棒的主机

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

图 10

- 把滑板调到  的位置。此时尾部开口处于打开的状态，装入工具的开口处于关闭的状态。
- 装入快速搅拌棒并使其啮合。
- 插上电源插头。
- 将食品装入到搅拌杯中。
- 将开关置于短时开关的位置并按住。
等级开关 1-5 此时不起作用！

说明：

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

加工完成后：

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

清洁

⚠ 有电击危险！

机体不得浸入到液体中，也不要使用洗碗机清洗机体。

不要使用蒸汽清洗机！

注意！

以防设备表面受损。不要使用磨擦型洗涤剂

- 用湿抹布擦拭机体，接着将其擦干。
- 粘在滑板上的食物残渣应彻底清除！**
- 工具可用洗碗机清洗，或者用刷子在流水下清洗。
- 将快速搅拌棒直立放置（搅拌脚刀朝上）干燥，以便于内部的水流出。

说明：在处理有些食品例如红球甘蓝时，塑料部件会染上颜色，可以用食用油去除。

图目

- 存放时，可将电源线缠绕在机器但不要太紧。
- 用电线架固定电源插头。

故障处理

问题：

开关不能开到等级 1 至 5。

解决办法：

在尾部开口处于打开状态时，等级开关 1-5 此时不起作用。

问题：

滑板不好移动或都无法移动。

解决办法：

将滑板稍向内压再移动。

食谱

搅打奶油

100 克 - 500 克

- 根据奶油量和特性的不同，用钢丝搅拌器在等级 5 的转速搅打半分钟至两分钟。



蛋白

1-5 个蛋白

- 用钢丝搅拌器在等级 5 的转速搅打二分钟至五分钟。



制海绵蛋糕面团

基本食谱

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

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

最大量：2 x 基本食谱

糕饼面粉

基本食谱

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

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

最大量：2 x 基本食谱

做脆饼面团

基本食谱

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

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

最大量：2 x 基本食谱



果馅糕饼底饼

基本食谱

2 个鸡蛋

125 克砂糖

125 克磨碎的榛子

50 克面包屑

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

最大量：2 x 基本食谱



酵母辫子面包

基本食谱

250 克面粉

1 小包酵母粉

110 毫升温牛奶

1 个鸡蛋

1 撮盐

40 克砂糖

30 克融化后冷却的脂肪

半个柠檬的擦碎皮

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

最大量：2 x 基本食谱



比萨饼面团

基本食谱

250 克面粉

1 小包酵母粉

1 茶匙砂糖

1 撮盐

3 食匙油

125 毫升温水

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

最大量：2 x 基本食谱



面包面团

基本食谱

500 克面粉

14 克砂糖

14 克人造黄油

7 克盐

1 小包酵母粉

250 毫升水

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



蛋黄酱

1 个鸡蛋（蛋黄和蛋白）

1 食匙芥末酱

1 食匙柠檬汁或醋

200 至 250 毫升食用油

依个人口味加少量盐和胡椒

所有配料的温度须一致！

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

提示：依此配方也可只用蛋黄制备蛋黄酱。此时只要用半量的食用油。



处理旧机器的注意事项



本设备是依据欧洲 2012/19/EG 中关于电子电气设备法令而认证的。

该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。

关于当前适用的回收处理说明，请咨询专业经销商或地方政府。

保修

由我方相关的国家代理商公布的针对此设备的保修条款有效。您随时可以通过您购买本设备的专业销售商或者直接到我们的代理商那里要求获得保修条款。在小册子的背面您能找到针对德国的保修条款和地址。除此之外，各项保修条款也能通过英特网上的网址找到 要获得保修服务的话必须出示购买凭证。

***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	8
Overview	9
Operating the appliance	10
Cleaning	11
Troubleshooting	11
Recipes	11
Instructions on disposal	13
Warranty conditions	13

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

The hand mixer is suitable for mixing doughy or liquid foods or for whipping cream. The high-speed hand blender is suitable for cutting or mixing food.

It must not be used for processing other objects or substances.

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

General safety instructions

Electric shock risk

This appliance shall not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.
Only our customer service may repair the appliance.

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately.

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

Do not use the appliance with damp hands.

Do not operate the appliance at no-load.

Operate the appliance with original accessories only.

Insert tools of one type only (e.g. kneading hook).

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

The blender jug is not suitable for use in the microwave.

Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids.

Liquids may splash during processing.

Before using the high-speed hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

Risk of injury from rotating drive!

Never grip the rotating tools.

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

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

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Fig. .

- 1 Base unit**
- 2 Power cord**
- 3 Cable clamp**
- 4 Handle**

5 5-step switch + fast and continuous operation

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

0/Off = switched off

1 = slowest speed

5 = for maximum speed

M = Instantaneous switching (maximum speed), press switch to left and hold in place.

When using accessories in the rear aperture, the appliance can be operated using instantaneous switching only.

6 Ejector button

For removing the tools.

7 Apertures for inserting the tools with lock

8 Slide for actuating the lock

When the slide is actuated, **either** the apertures for inserting the tools (7) **or** the rear aperture (11) is released (Fig. **B**).

 → Apertures for tools (7) are opened.

 → Rear aperture (11) is opened.

9 Release buttons

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

10 Stand with cord store

For placing the appliance when taking a break from work and for winding up the power cord.

11 Rear aperture with catch

for inserting accessories, e.g. high-speed hand blender

Tools

12 Stirrer

13 Kneading hook

 *some models*

14 High-speed hand blender

15 Blender jug with lid

16 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 instructions for use 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

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

Risk of injury from rotating drive!

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



Important information

When the rear aperture is open, the appliance can be operated in fast and continuous operation only. Selector switch 1–5 will not function. Move slide for actuating the lock in switch position **0/Off** only.

Base unit with tools

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

Stirrers for ...

... Sauces, egg whites, milk froth, cream, mayonnaise, whipped cream and light dough, e.g. cake mixture.

Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

Kneading hook for ...

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

The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients. Observe maximum quantities in the recipes!

Fig. **C**

- Move slide to position .

The apertures for inserting the tools are open, the rear aperture is closed.

- Insert the required tool pair into the apertures and press on the tools until they engage.

Note the shape of the plastic parts on the tools to avoid mixing up the tools (Fig. **C–2)!**

- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.

Settings 1, 2:

for working in and mixing in.

Settings 3, 4, 5:

for kneading and beating.

Pulse switch: M

for mixing or beating ingredients quickly.

Risk of injury!

Before changing the tools, pull out the mains plug.

Note:

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

After using the appliance:

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

Attention:

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

Base unit with high-speed hand blender

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

For puréeing soups.

Fig. D

- Move slide to position . The rear aperture is open, the apertures for inserting the tools are closed.
- Insert the high-speed hand blender and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put ingredients into the blender jug.
- Move the switch to the left to fast and continuous operation and hold in place. Selector switch 1–5 will not function!

Note:

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

After using the appliance:

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

Cleaning**⚠ Risk of electric shock!**

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

Do not use a steam cleaner!

Warning!

Surfaces may be damaged.

Do NOT use abrasive cleaning agents.

- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.

Remove all adhesion from the area of the slide!

- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.
- Leave high-speed hand blender to dry in upright position (blender foot blade at top) so that any water inside can run out.

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

Fig. E

- To store the power cord, wrap loosely around the appliance.
- Attach mains plug to the cable clamp.

Troubleshooting**Problem:**

Switch cannot be moved to settings 1 to 5.

Remedial action:

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

Problem:

The slide can be moved only with difficulty or not at all.

Remedial action:

Press slide inwards slightly and move.

Recipes**Whipped cream**

100 g–500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 2 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).

**Egg white**

1 to 5 egg whites

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



Sponge mixture

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 5 until a froth forms.
- Switch appliance to Setting 1, add hazel nuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Plaited bun

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Cake mixture

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



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



Short pastry

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Base for fruit flan

Basic recipe

2 eggs
125 g sugar
125 g ground hazel nuts



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.



Instructions on disposal



This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EG on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE.

The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

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.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة

(waste electrical and electronic equipment – WEEE) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.



عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

- باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5.

المايونيز

عدد 1 بيضة (صفار زلال البيضة)

1 ملعقة صغيرة مستردة

1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون

من 200 إلى 250 ميلي لتر زيت

ملح وفلفل حسب الرغبة

يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة!

- توضع المكونات في الخلاط.
- يتم إرساء ذراع الخلط السريع على قاع الإناء ويتم إعمال التشغيل (الدرجة M) والاستمرار في التشغيل إلى أن يصبح الخليط ذو قوام مستحلب.
- ذراع الخلط السريع المشغل يتم رفعه حتى يصل إلى السطح العلوي للخليط ثم يتم خفضه في الخليط مرة أخرى ويتم تكرير هذه العملية حتى تكون صلصة المايونيز قد تم إعدادها.

نصيحة:

يمكنك تحضير المايونيز بإضافة صفار البيض فقط بدلاً من البيضة كاملة وفي هذه الحالة يجب وضع نصف كمية الزيت فقط.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



العجين الهش

الوصفة الأساسية

125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

125-100 غرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة

4-3 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

125 غرام بنقد مطحون

50 غرام فتات لب خبز

• يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على

الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.

• يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1، يتم إضافة البنقد

المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى

وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف)

دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



ضميرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة، مبشور

• باستخدام كلاب العجين يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1،

ثم لمدة 4-3 دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

وصفات

القشدة المخفوقة

100 غرام حتى 500 غرام

• باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة

تتراوح بين ½ (نصف) و 2 دقيقة على الدرجة 5 -

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 5.



عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج 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 الذين يكونا قد 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



عجين الكعكات النصف سائل

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

• باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات لمدة

حوالي ½ (نصف) دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 3-4

دقائق على الدرجة 5.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

الجهاز الرئيسي بذراع الخلط السريع

الجهاز صالح ومناسب لخلط أنواع المايونيز، أنواع الصلصات المختلفة، المشروبات المعدة في خلط، أطعمة الأطفال الرضع، الفواكه والخضروات المطبوخة. لهرس مكونات الحساء.

الصورة D

- يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع .
- الفتحة الخلفية مفتوحة، الفتحات المعدة لتركيب أدوات العمل مغلقة.
- قم بتركيب ذراع الخلط السريع حتى يثبت بصوت مسموع.
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.
- ثم عبئ المواد الغذائية المنشود إعدادها في وعاء الخلط.
- أدر مفتاح التشغيل إلى اليسار واضبطه على درجة التشغيل اللحظي واستمر في القبض عليه.
- التشغيل على الدرجات 1-5 لا يكون ممكناً.

نصيحة هامة:

لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد غمر ذراع الخلط السريع في المكونات المراد خلطها ذلك حتى لا تنأثر المكونات خارج الوعاء.

يجب دائماً إيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي قبل إخراجها من المواد الغذائية الجاري خلطها.

بعد الانتهاء من العمل:

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

التنظيف

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وجبهة التوصيل البينية في الماء و كليهما ليس مصمماً للغسيل في غسالة الأواني.

ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة البخار في تنظيفهما!

انتبه!

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

- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- يجب وبغاية تامة إزالة ما يوجد من مخلفات ملتصقة في نطاق الزر الدافع!
- ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المنساب من الصنبور.
- يجب ترك ذراع الخلط السريع ليحفظ وهو في وضع رأسي قائم (سكين ساق الخلاط مشيراً لأعلى)، وذلك لكي يصبح من الممكن للماء الذي تسرب إلى الداخل أن ينساب للخارج.
- تنبيه هام: عند تحضير بعض المأكولات مثل الكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالتها باستخدام قليل من زيت الطعام.

الصورة E

- لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز.
- يتم تثبيت سلك التوصيل الكهربائي بمشبك سلك التوصيل الكهربائي.

نصائح لإزالة الأعطال

المشكلة:

لا يمكن 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. يجب عليك التأكد من أن غطاء الفتحة مغلق تماماً.

المشكلة:

الزر الدافع لا يمكن تحريكه إلا بصعوبة أو لا يمكن تحريكه مطلقاً.

نصيحة:

يتم الضغط على الزر الدافع للداخل بخفة ويتم تحريكه.

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

يجب الالتزام بمراعاة البيانات الخاصة بالكميات القصوى المنصوص عليها في الوصفات!

الصورة 2

- يتم دفع الزر الدافع وضبطه على الوضع 1.
- الفتحاح المعدة لتركيب أدوات العمل مفتوحة، الفتحة الخلفية مغلقة.
- يتم إدخال زوج أدوات العمل المرغوب فيه في الفتحات وضغطه فيها حتى يكون قد استقر بإحكام.
- عند تركيب أدوات العمل يجب الانتباه إلى شكل الجزء البلاستيكي، وذلك من أجل تجنب تركيب أداة عمل غير صحيحة (الصورة 2-2)!
- 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.
- التشغيل اللحظي M:
- للتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.
- ⚠️ خطر حدوث إصابات!
- لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- نصيحة هامة:
- يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.
- انتبه!
- الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران).
- لا يمكن تحريك الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام سوى بعد ضبط مفتاح التشغيل على العلامة Off/0.

جدون الوصفة في تعليمات الاستخدام الخاصة بالقطاعة المتنوعة الاستخدام.

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

ذراع الخلط السريع:

- البلاستيك رقم طلب المنتج 657242
 - الحديد المقاوم للصدأ رقم طلب المنتج 657258
 - القطاعة المتنوعة الاستخدام رقم طلب المنتج 659058
- رجاء الرجوع إلى تعليمات الاستخدام الخاصة بهذه التجهيزة.

استخدام الجهاز

- يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات جيدا قبل استخدامها لأول مرة.
- قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك 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.



تنبيه هام

عندما تكون الفتحة الخلفية مفتوحة فإن الجهاز لا يمكن تشغيله إلا على درجة التشغيل اللحظي (M) فقط. التشغيل على الدرجات 1-5 لا يكون ممكنا. يجب عدم تحريك الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق إلا عندما يكون المفتاح في وضع Off/0 (إيقاف التشغيل).

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 الخفوق، الحليب المرغى، الكرمات، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات النصف سائل.

ذراع التقليب الحلزوني غير مهيا لإعداد العجين الثقيل.

كلاّب العجين

يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين الخبز سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم وخصيرعجين المكرونة والخبر.

خطر حدوث حروق من خلال سوائيل ساخنة!

يجب الاحتراس عند إعداد سوائيل ساخنة. أثناء إعداد السوائيل الساخنة يمكن أن يحدث ويتطاير منها رذاذ أو قطرات.

عند استخدام ذراع الخلط السريع خلط مواد غذائية موجودة في إناء طهي فإنه يجب القيام قبل ذلك بإبعاد الإناء من على موضع (عين) الموقد الساخن الجاري الطهي عليه.

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

التمام 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.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (صورة 1a).

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة 1a

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

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

Off/0 = إيقاف

التدريج 1 = أدنى عدد لللفات المحرك

التدريج 5 = أعلى عدد لللفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد لللفات

المحرك) يتم دفع المفتاح لليسار ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع.

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

6 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

7 فتحات بغطاء لتركيب أدوات العمل

8 زر دافع لإعمال تجهيزة الإغلاق

عند إعمال الزر الدافع يتم تحرير إما الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) أو الفتحة الخلفية (11) (الصورة 1b).

1b الفتحة المعدة لتركيب أدوات العمل (7) مفتوحة.

1b الفتحة الخلفية (11) مفتوحة.

9 زر فك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك التجهيزات الإضافية من الفتحة ذات الغطاء. يجب الضغط على زر فك الإحكام معاً.

10 تجهيزة سند الجهاز بإمكانية لفك سلك التوصيل الكهربائي

لسند الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل وللفك سلك التوصيل الكهربائي.

11 فتحة خلفية بغطاء

لتركيب ملحقات تكميلية، على سبيل المثال ذراع الخلط السريع.

أدوات العمل:

12 ذراع تقليب حلزوني

13 كلاب عجين

! في بعض الطرازات

14 ذراع الخلط السريع

15 إناء خلط بغطاء

16 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).

⚠️ 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 إعطائهم 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. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠️ 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 عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة. يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

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

المحتويات

ar-1.....	من أجل سلامتكم
ar-3.....	نظرة عامة
ar-4.....	استخدام الجهاز
ar-5.....	التنظيف
ar-5.....	نصائح لإزالة الأعطال
ar-6.....	وصفات
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-7.....	من الأجهزة المستهلكة
ar-7.....	الضمان

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. وجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز. وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي ولللفتات الزمنية التي تناسب مع هذا الغرض.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفتات المعتادة لذلك.

جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخفض القشدة.

عند استخدام الجهاز مع ذراع الخلط السريع فإن الجهاز يكون صالحاً ومناسباً لتفتيت وخلط مواد غذائية.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

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.de

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 03
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
<mailto:spareparts@bshg.com>

*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rr. Sami Frasheri
Pallati i Aviacionit te vjetar
Shkalla 1, Hyrja 2
Tirana
Tel.: 067 337 4106
Fax: 071 733 222
<mailto:volina@ovi.com>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at
*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
<mailto:bshau-as@bshg.com>
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
<mailto:delichanda@hotmail.com>

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
<mailto:bru-repairs@bshg.com>
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, البحرين

Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 01 759 2233
<mailto:service@khalaifat.com>

BR Brasil, Brazil

Mabe Hortolândia
Eletrodomésticos Ltda.
Rua Barão Geraldo Rezende, 250
13020-440 Campinas/SP
Tel.: 0800 704 5446
Fax: 0193 737 7769
<mailto:bshconsumidor@ATENTO.com.br>
www.bosch-home.com

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Iliakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaaniou III Str.
2407 Egomí/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
Fax: 022 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Polígono Malpica, Calle D
Parcela 96 A
50016 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00
Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bshhkg.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, יִשְׂרָאֵל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ullei Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:mil-assistenza@bshg.com
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkayev Ildus A."
B. Momyshev Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mrieħel 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@intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

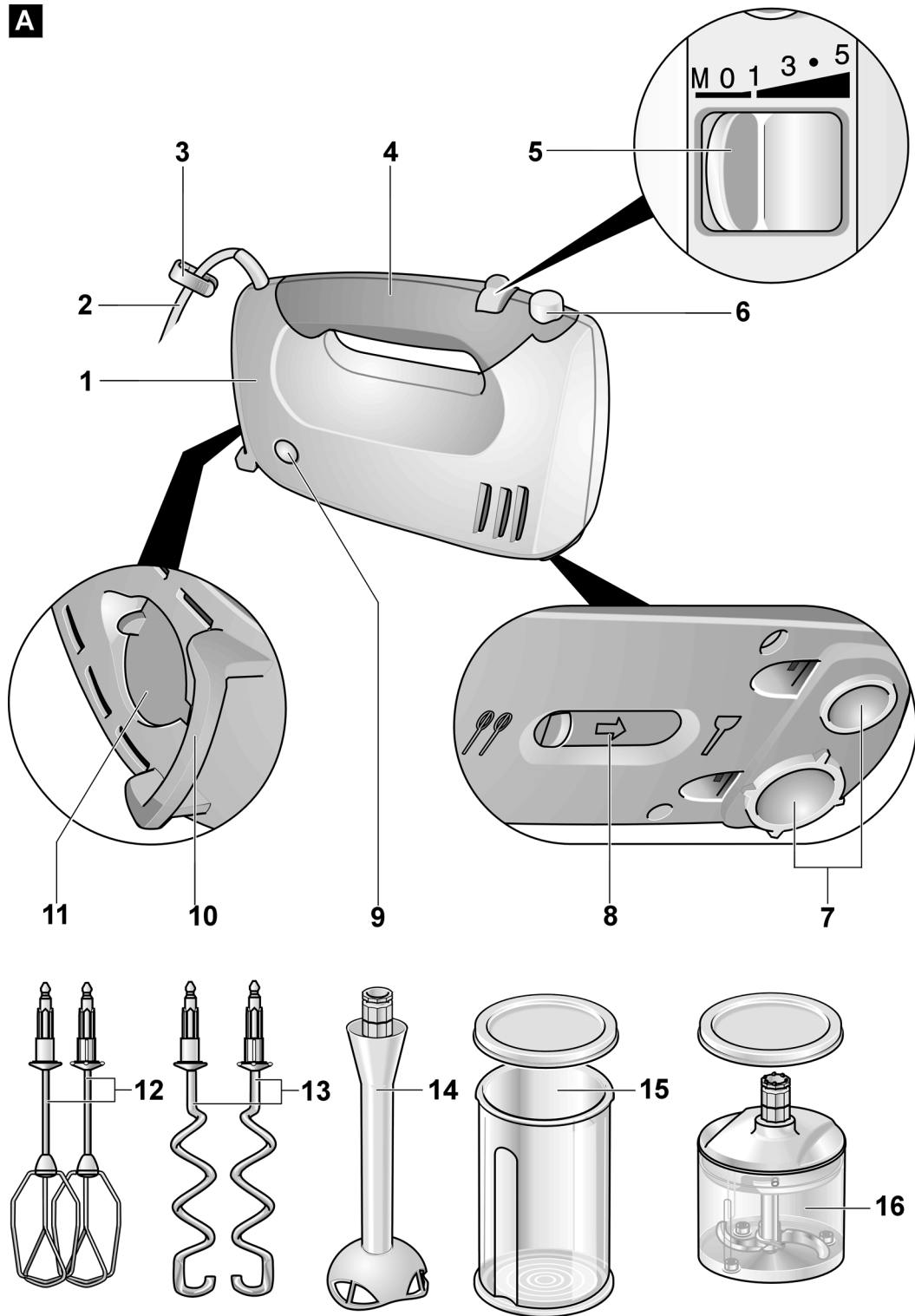
Carl-Wery-Str. 34

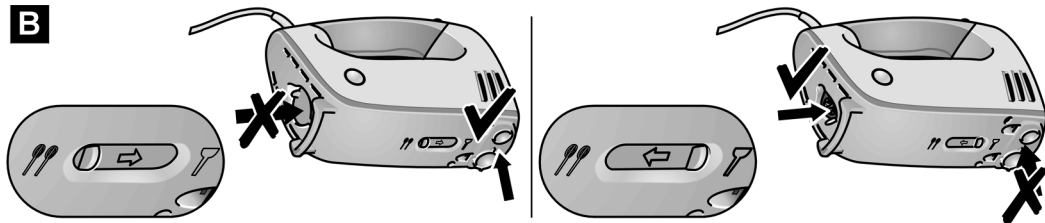
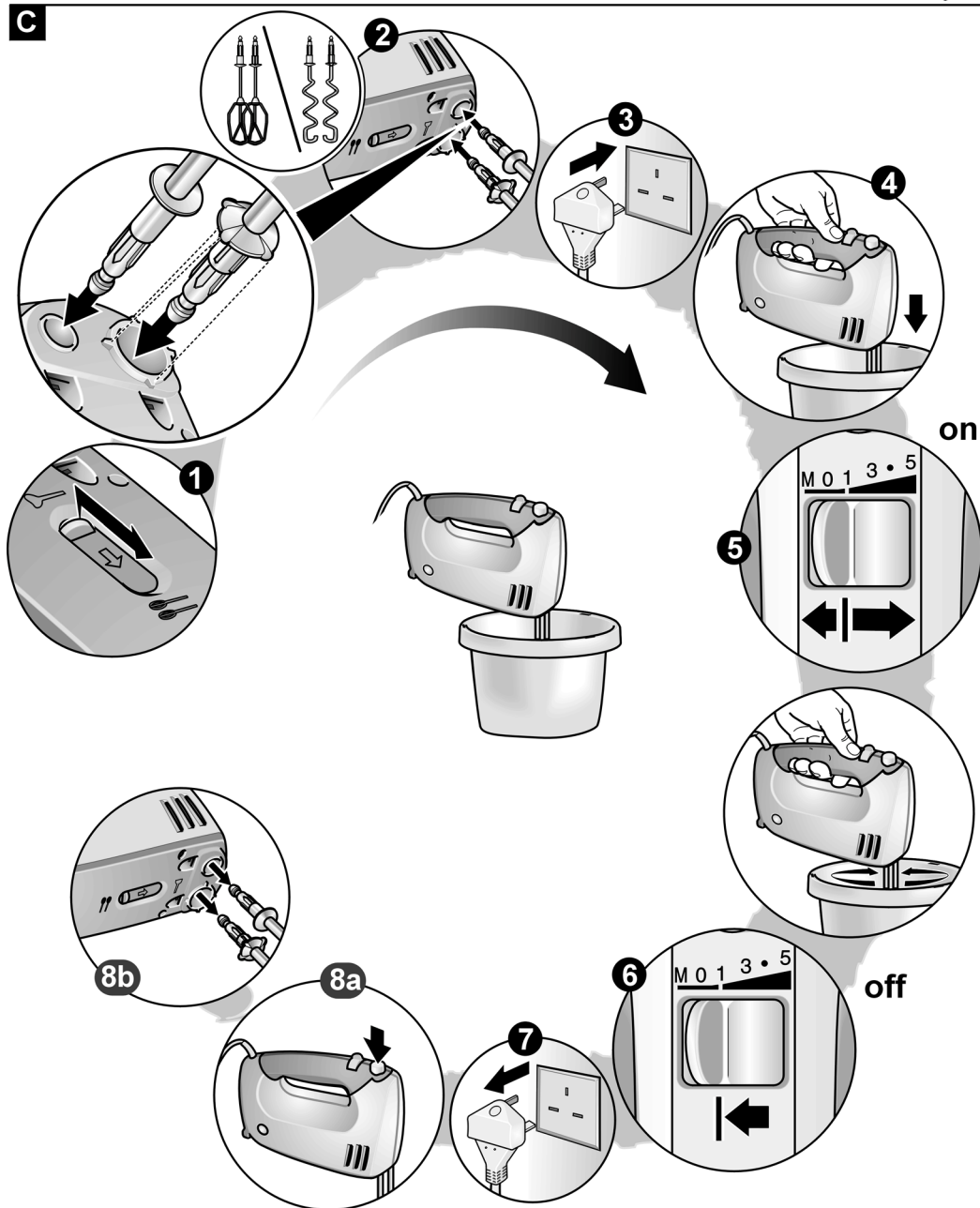
81739 München

Germany

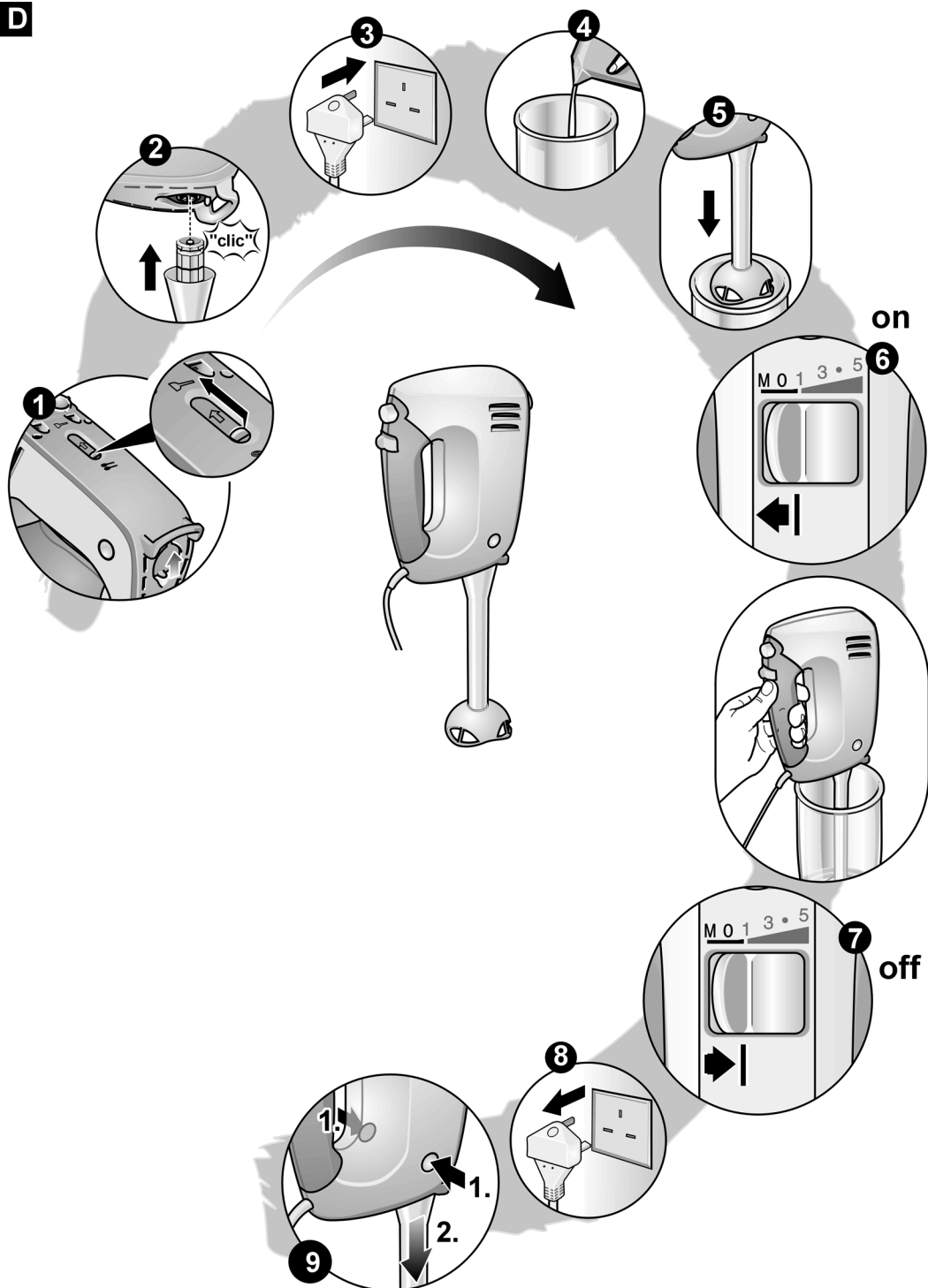
www.bosch-home.com

A

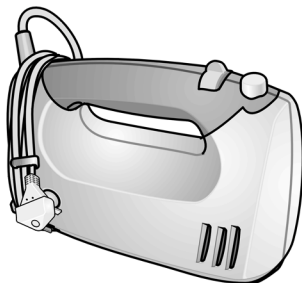


B**C**

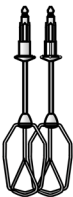
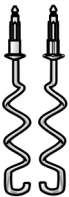
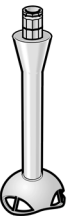
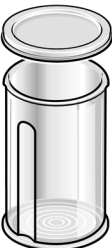
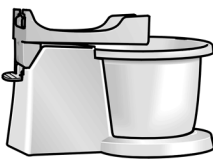
D



E



F

							
MFQ36400	X	X					
MFQ36440	X	X	X			X	
MFQ36470	X	X		X		X	
MFQ36460	X	X					X
MFQ36450GB	X	X			X		