



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



MFQ2...GB



BOSCH

- en Instruction manual
- ms Arahan pengendalian
- zf 使用説明書
- zh 使用说明书
- ar إرشادات الاستخدام

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	8
zf	繁體中文	14
zh	简体中文	18
ar	العربية	26



Intended use

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use.

The appliance is suitable for stirring, beating and mixing soft foodstuffs and liquids, and for kneading soft dough. The appliance should not be used for processing other substances or objects.

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

Safety instructions

Risk of electric shock and fire!

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards. The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.

Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored. Switch off the appliance immediately. Never leave the appliance unattended while it is switched on! Never leave the appliance switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Immediately after using the appliance, wait for it to stop. Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. Do not operate the appliance at idle speed. Keep hands clear of rotating parts. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools. Use the appliance only with genuine parts and accessories. Only insert tools of the same type (e.g. 2x kneading hooks) in pairs.

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance as described after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Care and daily cleaning” see page 6*

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

Contents

Intended use.....	3
Safety instructions	3
Overview.....	5
Before using for the first time.....	5
Tools	5
Operation.....	5
Care and daily cleaning	6
Recipes.....	6
Disposal.....	7
Guarantee.....	7

Overview

→ Fig. 

Base unit

- 1 **Ejector button**
- 2 **On/Off switch (multi-level)**
 - a 0 = Appliance switched off
 - b 1 = Lowest speed
 - c 4 = Highest speed
 - d M = Instantaneous switching (highest speed)
- 3 **Mains cable**
- 4 **Apertures for inserting the tools**
 - a Large aperture (with 4 indentations)
 - b Small aperture

Tools

- 5 **Only MFQ22...**
Stirring whisks (x2)
- 6 **Only MFQ24...**
Turbo stirring whisks (x2)
- 7 **Kneading hooks** (x2)
- 8 **Universal cutter***
(separate instruction manual)

* Depending on the model

With the universal cutter, you can use the appliance at full power. If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 12011748).

Before using for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging.
- Remove the packaging material that is present.
- Check all parts for completeness.

→ Fig. 

- Inspect all parts for visible damage.

- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
→ “Care and daily cleaning” see page 6

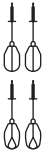
Tools

Notes:

- The stirring whisks are not suitable for processing heavy dough.
- The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients.

Stirring whisks or turbo stirring whisks depending on the model

Suitable for sauces, beaten egg whites, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture.



Kneading hooks

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



Operation

Risk of injury!

Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete and the tools are firmly connected to the base unit. Never reach into the rotating tools. Only use tools of the same type in pairs.

→ Fig. 

1. Completely unwind the mains cable.
2. Slide the desired tools into the respective suitable apertures until you hear them lock into place.
3. Place the ingredients into a suitable receptacle.
4. Plug into the mains.
5. Immerse the stirring whisks or kneading hooks into the mixture. Hold the bowl firmly with one hand.

6. Switch on at the required speed level:
Level 1: For working and mixing ingredients in
Level 4: For kneading and beating
M: For temporary maximum output, press to the left and hold.
7. Move the mixer to and fro in the bowl while mixing.
8. As soon as the desired consistency is achieved, set the switch to **0** and wait for the appliance to come to a stop. Only then should you remove the tool from the food.
9. Unplug the mains plug.
10. Press the ejector button and remove the tools.

Note: The ejector button can only be actuated if the switch is in the **0** position.

Care and daily cleaning

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

Risk of electric shock!

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

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Wipe the outside of the base unit with a soft, damp cloth and dry off.
- Clean the tools with dishwashing detergent and a soft brush or place them into the dishwasher.
- Allow all parts to dry.

Recipes

Whipped cream

- 100-500 g whipping cream
- Using the stirring whisks, beat the cream for ½ to 5 minutes at **Level 4** until the desired consistency has been achieved.



Egg white/beaten egg white

- 1-5 egg whites
- Using the stirring whisks, beat the egg whites for 2 to 5 minutes at **Level 4**.



Sponge mixture

Basic recipe

- 2 eggs
- 2-3 tbsp hot water
- 100 g sugar
- 1 sachet vanilla sugar
- 70 g flour
- 70 g cornflour
- Baking powder if required
- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirring whisks for approx. 3-4 minutes at **Level 4** until frothy.
- Switch appliance to **Level 1**, mix in sifted flour and cornflour by the spoonful within ½ to 1 minute.



Maximum quantity: 2x basic recipe

Cake mixture

Basic recipe

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



Maximum quantity: 2x basic recipe

Shortcrust pastry

Basic recipe

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

Maximum quantity: 2x 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 3-4 minutes at Level 4 until frothy.
- Switch appliance to Level 1, add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirring whisks.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Plaited loaf

Basic recipe

- 250 g flour
- 1 sachet dried yeast
- 110 ml warm milk
- 1 egg
- 1 pinch of salt
- 40 g sugar
- 30 g melted, cooled butter
- Peel of half a lemon, grated
- Mix all ingredients with the kneading hooks for approx. ½ minute at Level 1, then for approx. 3-4 minutes at Level 4.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

- 250 g flour
- 1 sachet dried yeast
- 1 tsp sugar
- 1 pinch of salt
- 3 tbsp oil
- 125 ml warm water



- Mix all ingredients with the kneading hooks for approx. ½ minute at Level 1, then for approx. 3-4 minutes at Level 4.

Maximum quantity: 2x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

- 250 g flour
- 8 g sugar
- 8 g margarine
- 4 g salt
- 1 sachet dried yeast
- 150 ml water
- Mix all ingredients with the kneading hooks for approx. ½ minute at Level 1, then for approx. 3-4 minutes at Level 4.

Maximum quantity: 2x basic recipe



Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Pengendalian mengikut peraturan

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Jika perkakas diberikan kepada pihak yang lain, sertakan bersama manual ini.

Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku.

Perkakas ini hanya sesuai untuk penggunaan di dalam rumah atau persekitaran sekitarnya. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

Perkakas ini sesuai untuk kacau, pukul dan campur bahan masak lembut dan cecair seperti uli daripada doh lembut. Perkakas ini tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain.

Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

Arahan keselamatan

Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut. Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas.

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

Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah.

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

⚠ Risiko kecederaan!

Jangan sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas masih hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih. Matikan perkakas serta-merta. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya! Jangan sesekali biarkan perkakas beroperasi lebih lama daripada yang diperlukan untuk memproses bahan makanan. Selepas penggunaan perkakas, tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya. Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa. Jangan mengoperasikan mesin dalam keadaan tanpa beban. Jangan sesekali menyentuh bahagian yang berputar. Lindungi rambut panjang atau baju yang longgar, supaya ia tidak termasuk dalam alat yang memutar. Gunakan perkakas ini hanya dengan bahagian dan alat ganti yang tulen. Hanya pasang alat jenis sama berpasangan (contohnya 2x cangkuk penguli).

⚠ Bahaya kebakaran!

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

⚠ Penting!

Perkakas mestilah dibasuh seperti yang dijelaskan selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Penjagaan dan pembersihan harian” lihat halaman 11*

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

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	8
Arahan keselamatan.....	8
Sepintas lalu	10
Sebelum penggunaan kali pertama.....	10
Alat	10
Pengendalian.....	10
Penjagaan dan pembersihan harian.....	11
Resipi.....	11
Arahan tentang pelupusan	13
Syarat-syarat waranti.....	13

Sepintas lalu

→ Rajah A

Unit asas

- 1 Butang keluar
- 2 Suis Buka / Tutup (beberapa pengesetan)
 - a 0 = Perkakas telah dimatikan
 - b 1 = kelajuan paling rendah
 - c 4 = kelajuan paling tinggi
 - d M = Tork litar (Kelajuan paling tinggi)
- 3 Kord kuasa
- 4 Bukaan untuk kemasukan alat
 - a bukaan besar (dengan 4 alur)
 - b bukaan kecil

Alat

- 5 Hanya MFQ22...
Pengacau (2 batang)
- 6 Hanya MFQ24...
Pengacau turbo (2 batang)
- 7 Cangkuk penguli (2 batang)
- 8 Pemotong kecil universal*
(arahan pengendalian berasingan)

Dengan pemotong kecil universal anda perlu menggunakan kuasa perkakas sepenuhnya. Jika pemotong kecil universal tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. tempahan: 12011748).

Sebelum penggunaan kali pertama

Sebelum perkakas baru boleh digunakan, perkakas ini mestilah dikeluarkan sepenuhnya, dibersihkan dan diperiksa.

Perhatian!

Jangan kendalikan peralatan yang rosak!

- Keluarkan unit asas dan semua bahagian tambahan daripada bungkusan.
- Tanggalkan material bungkusan yang ada.
- Periksa kesempurnaan semua bahagian. → **Rajah A**

- Periksa kerosakan visual pada semua bahagian.
- Sebelum penggunaan pertama, basuh semua bahagian dengan teliti dan keringkan. → “*Penjagaan dan pembersihan harian*” lihat halaman 11

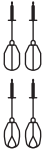
Alat

Perhatian:

- Pengacau adalah tidak sesuai untuk memproses doh yang berat.
- Jumlah pemrosesan maksimum adalah 500 g doh dan bahan.

Pengacau atau pengacau turbo bergantung kepada model

Sesuai untuk sos, telur putih yang dipukul, kentang lecek, krim, mayonis dan doh ringan, contohnya seperti adunan kek.



Cangkuk penguli

Sesuai untuk pukal pepejal seperti doh pastri rapuh, doh yis, doh kentang dan juga campuran dohdaging kisar berat, pes atau doh roti.



Pengendalian

⚠ Risiko kecederaan!

Pasang plag kuasa hanya selepas semua penyediaan untuk pekerjaan dengan perkakas telah dipasang dan semua alat telah disambung dengan unit asas dengan kukuh. Jangan pegang alat yang berputar. Hanya gunakan alat yang sama.

→ Rajah B

1. Buka gulungan kord kuasa sepenuhnya.
2. Tolak alat yang diingini ke dalam pembukaan berkenaan yang padan, sehingga ia berbunyi klik.
3. Tambah ramuan ke dalam bekas yang sesuai.
4. Pasangkan plag.
5. Celup pengacau atau cangkuk penguli. Pegang kunci dengan satu tangan.

6. Suis pengesetan kelajuan yang diperlukan:
Pengesetan 1: untuk lipat dan adun
Pengesetan 4: untuk uli dan pukul
M: tekan dan pegang ke kiri untuk kuasa yang maksimum dan singkat.
7. Gerakkan pengadun ke sini dan sana semasa memproses di dalam mangkuk.
8. Sebaik sahaja konsistensi yang diinginkan dicapai, suiskan ke **0** dan tunggu sehingga perkakas berhenti. Keluarkan alat dulu daripada bahan campuran.
9. Tanggalkan plag.
10. Tekan butang keluar dan buka alat.

Perhatian: Butang keluar hanya boleh ditekan, semasa suis berada di **0**.

Penjagaan dan pembersihan harian

Alat dan alat yang digunakan mestilah ducuci dengan bersih selepas setiap penggunaan.

⚠ Risiko kejutan elektrik!


- Cabut plag sebelum membasuh.
- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam cecair dan jangan mencuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
- Jangan gunakan pembersih wap.

Perhatian!


- Jangan gunakan alkohol atau agen pembersih yang mengandungi spirit yang melelas.
- Jangan menggunakan objek tajam, berbucu atau metal.
- Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.
- Lapkan unit asas dengan kain lembut dan lembab, dan keringkan.
- Bersihkan alat dengan air sabun dan berus lembut atau letakkan dalam pencuci pinggan.
- Biarkan semua bahagian kering.

Resipi

Krim putar


- 100-500 g krim 
- Ulikan krim $\frac{1}{2}$ sehingga 5 minit pada pengesetan **4** dengan pengacau, sehingga konsistensi yang diinginkan dicapai.

Putih telur / Putih telur yang dipukul

- 1-5 putih telur 
- Ulikan putih telur dengan pengacau selama 2 hingga 5 minit pada pengesetan **4**.

Campuran span

Resipi asas

- 2 biji telur 
- 2-3 sudu besar air panas
- 100 g gula
- 1 paket gula vanilla
- 70 g tepung gandum
- 70 g kanji jagung
- Serbuk penaik jika diperlukan
- Pukul bahan-bahan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) dengan pengacau selama 3-4 minit pada pengesetan **4** sehingga berbuih.
- Putar suis kepada pengesetan **1**, masukkan tepung gandum dan tepung jagung yang diayak dengan senduk dalam masa lebih kurang $\frac{1}{2}$ hingga 1 minit.

Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

- 2 biji telur
- 125 g gula
- Secubit garam
- 1 paket vanilla atau ½ cawan jus lemon
- 125 g mentega atau marjerin (suhu bilik)
- 250 g tepung gandum
- 1 paket serbuk penaik
- 60 ml susu
- Campurkan semua bahan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada pengesetan 4.

Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Pastrri rapuh

Resipi asas

- 125 g mentega (suhu bilik)
- 100-125 g gula
- 1 biji telur
- Secubit garam
- Sedikit kulit lemon atau gula vanilla
- 250 g tepung gandum
- Serbuk penaik jika diperlukan
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian 3-4 minit ke pengesetan 4 dengan menguli.

Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Asas untuk kek buah

Resipi asas

- 2 biji telur
- 125 g gula
- 125 g kacang hazel
- 50 g serbuk roti
- Pukul telur dan sula selama 3-4 minit pada pengesetan 4 sehingga berbuih.
- Suiskan perkakas ke pengesetan 1, masukkan kacang hazel dan serbuk roti dan ulikan selama ½ minit dengan pengacau.

Adunan maksimum: 2 x resipi asas



Roti tocang

Resipi asas

- 250 g tepung gandum
- 1 paket yis kering
- 110 ml susu suam
- 1 biji telur
- Secubit garam
- 40 g gula
- 30 g mentega cair
- Kulit daripada separuh biji lemon, diparut
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian ulikan 3-4 minit ke pengesetan 4 dengan pengacau.

Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Doh pizza

Resipi asas

- 250 g tepung gandum
- 1 paket yis kering
- 1 sudu kecil gula
- Secubit garam
- 3 sudu besar minyak
- 125 ml air panas
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian ulikan 3-4 minit ke pengesetan 4 dengan pengacau.

Adunan maksimum: 2 x resipi asas

Doh roti

Resipi asas

- 250 g tepung gandum
- 8 g gula
- 8 g marjerin
- 4 g garam
- 1 paket yis kering
- 150 ml air
- Proses semua bahan lebih kurang ½ minit pada pengesetan 1, kemudian ulikan 3-4 minit ke pengesetan 4 dengan pengacau.

Adunan maksimum: 2 x resipi asas



Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropas 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 Eropas untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

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

Syarat-syarat waranti

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

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

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

Tertakluk pada pindaan.

使用范围

仔细阅读使用说明书,并保存本说明书以备以后使用!机器转让给他人使用时,请将本说明书一并转让。

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。

本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。

本机器适用于搅拌、打发和混合软质食材和液体,以及揉捏软面团。不得将机器用于加工其他物质或物体。

凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士,应在负责安全使用机器人员的监督或指导下,了解使用机器可能带来的危险后,方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线,且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机器用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

安全提示

⚠ 电击和火灾危险!

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。请勿将机器置于高温表面(例如电炉)上或其附近。

仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜,如更换损坏的电源线,仅由我们的客户服务进行,才能避免危险发生。电源线不能与高温零件接触,或者拉动电源线的尖锐边缘。

请勿将主机浸泡在水中,或放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁器。请勿用潮湿的双手操作本机器。

请务必于下列情况下将本机器与电源断开:机器未在视线范围内,组装、分拆或清洁本机器前。

⚠ 受伤危险!

切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。断电时,本机器仍保持开机状态,并在恢复供电后继续运行。此时要立即关机。请于操作过程中随时监看本机器!加工完食物后应立即关机,勿让其长时间处于开机状态。本机器直接使用完毕后,请等待驱动器完全停止。更换运行中会移动的附件或附加零部件之前,应关机并与电源断开。请勿空转机器。请勿将手伸到旋转的零部件中。扎紧长发或固定衣服上松散的物件,以免被卷入旋转的工具中。本机器仅限与原厂零件和附件一同使用。仅限插入成对相同类型的工具(如 2 个搅面钩)。

⚠ 灼伤危险!

请小心加工高温热食材。高温热食材可能会在加工过程中飞溅。

⚠ 重要!

请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前,务必按照使用说明书中所述清洁本机器。→“维护和日常清洁”参见第 16 页

感謝您購買新的 Bosch 電器。您可以在我們的網頁上找到與我們的產品有關的進一步資訊。

目錄

使用范围	14
安全提示	14
产品概览	15
首次使用前	15
工具	15
操作	15
维护和日常清洁	16
食谱	16
棄置	17
保證	17

产品概览

→ 图 4

主机

- 1 弹出按钮
- 2 电源开关(多档)
 - a 0 = 关机
 - b 1 = 最低转速
 - c 4 = 最高转速
 - d M = 点动脉冲档(最高转速)

3 电源线

4 工具安装孔

- a 大开口(含 4 槽)
- b 小开口

工具

- 5 仅限 MFQ22...
搅拌桨(2 个)
- 6 仅限 MFQ24...
脉冲搅拌桨(2 个)
- 7 搅面钩(2 个)
- 8 多用途切碎附件*
(单独的使用说明书)

拥有多用途切碎附件,您即可使用本机器的全套功能。若供货清单内未包含多用途切碎附件,请向客户服务另行选购(订购号 12011748)。

首次使用前

使用新机器前,请先将包装完全拆开,清洁并检查机器是否完好未损坏。

注意!

绝对不能运行损坏的机器!

- 从包装中取出主机和所有附件。
- 去除包装材料。
- 检查所有零件是否完整。→ 图 4
- 检查所有零件是否有可见损伤。
- 首次使用前,请先彻底清洁并晾干所有零件。→ “维护和日常清洁” 参见第 16 页

工具

注意事项:

- 搅拌桨不适用于加工较大的面团。
- 面粉和配料的最大加工量为 500 克。

搅拌桨或脉冲搅拌桨

视机型而定

适用于酱汁、蛋白、土豆泥、奶油、蛋黄酱、生奶油和松软的面团(如 糕饼面糊)。



搅面钩

适用于油酥面团、酵母面团和土豆面团等固体状面团块,也可用于混合较大的肉末面团、意大利面团或面包面团。

操作

⚠ 受伤危险!

只有当所有使用机器的准备工作皆已完成,所有零部件均已正确组装,并将工具固定在主机上后才能插上电源插头。请勿将手伸到旋转的工具中。仅限使用成对相同类型的工具。

→ 图 6

1. 将电源线整个拉出。
2. 将所需的工具推入相匹配的开口,直到可听到其卡入声为止。
3. 将配料倒入一个合适的容器中。
4. 将电源插头插上。
5. 浸入搅拌桨或搅面钩。请用单手固定住搅拌碗。
6. 开启所需的速度档位:
 - 第 1 档:用于搅拌和混合
 - 第 4 档:用于揉捏和搅打
 - 点动脉冲档:在短时间提供峰值性能(往左侧按住)。

7. 加工时,将手持式料理机在搅拌碗内来回移动。
8. 一旦达到所需的浓度,将开关调至 **0** 位,等待机器完全停止运行。然后才将工具从混合食材中取出。
9. 请拔出电源插头。
10. 按下弹出按钮并卸下工具。

注意事项: 只有开关处于 **0** 位时才能按下弹出按钮。

维护和日常清洁

每次使用完本机和用过的附件之后,应将其彻底清洁。

⚠ 有电击危险!

- 清洁前将电源插头拔出。
- 请勿将主机浸泡在液体中,也不要放入洗碗机洗涤。
- 请勿使用蒸汽清洁器。

注意!

- 请勿使任何含酒精或苯的清洁剂。
- 不能使用尖锐、锋利或金属物体。
- 请勿使用摩擦型布或清洁剂。
- 请使用沾湿的软布擦拭主机,然后将其擦干。
- 请使用洗涤液和软刷清洁工具,或者放入洗碗机洗涤。
- 将所有零件晾干。

食谱

生奶油

- 100-500 克生奶油
- 选择 **4** 档,用搅拌桨将生奶油搅打半分钟至 5 分钟,直至达到所需的浓度。



蛋清 / 蛋白

- 1-5 个蛋清
- 选择 **4** 档,用搅拌桨将蛋清搅打 2 至 5 分钟。



海绵蛋糕面团

基本食谱

- 2 个鸡蛋
- 2-3 汤匙热水
- 100 克糖
- 1 小包香草糖末
- 70 克面粉
- 70 克淀粉
- 必要时,再准备些发酵粉
- 选择 **4** 档,用搅拌桨将配料(面粉和淀粉除外)搅拌 3 到 4 分钟,直到起泡为止。
- 将本机器调至 **1** 档,用勺子将过筛后的面粉和淀粉搅拌约半分钟到 1 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱



糕饼面团

基本食谱

- 2 个鸡蛋
- 125 克糖
- 1 撮盐
- 1 小包香草糖末或一半柠檬皮
- 125 克黄油或者人造黄油(室温)
- 250 克面粉
- 1 小包发酵粉
- 60 毫升牛奶
- 选择 **1** 档,用搅拌桨将所有配料搅拌约半分钟,然后选择 **4** 档,再搅拌 3 到 4 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱



酥类糕点

基本食谱

- 125 克黄油(室温)
- 100-125 克糖
- 1 个鸡蛋
- 1 撮盐
- 一些柠檬皮或香草糖末
- 250 克面粉
- 必要时,再准备些发酵粉
- 选择 **1** 档,用搅面钩将所有配料搅拌约半分钟,然后选择 **4** 档,再搅拌约 3 到 4 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱



水果派饼底

基本食谱

- 2 个鸡蛋
- 125 克糖
- 125 克磨碎的榛果
- 50 克面包屑
- 选择 **4** 档, 将鸡蛋和糖搅打 3 至 4 分钟, 直到起泡为止。
- 将本机器调至 **1** 档, 加入磨碎的榛果和面包屑, 并用搅拌桨搅拌半分钟。

最大量: 2 x 基本食谱

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 克糖
- 30 克融化并冷却的黄油
- 一半柠檬皮(磨碎)
- 选择 **1** 档, 用搅面钩将所有配料搅拌约半分钟, 然后选择 **4** 档, 再搅拌约 3 到 4 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱

披萨面团

基本食谱

- 250 克面粉
- 1 小包酵母粉
- 1 茶匙糖
- 1 撮盐
- 3 汤匙油
- 125 毫升温水
- 选择 **1** 档, 用搅面钩将所有配料搅拌约半分钟, 然后选择 **4** 档, 再搅拌约 3 到 4 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱



面包面团

基本食谱

- 250 克面粉
- 8 克糖
- 8 克人造黄油
- 4 克盐
- 1 小包酵母粉
- 150 毫升水
- 选择 **1** 档, 用搅面钩将所有配料搅拌约半分钟, 然后选择 **4** 档, 再搅拌约 3 到 4 分钟。

最大量: 2 x 基本食谱



棄置



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

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。



使用須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。

若不遵守本機器的正確使用規程，由此造成的任何損失，生產廠家不負任何責任。

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

本機適用於攪拌、打發和混合軟質食材和液體，以及揉捏軟麵團。本機不得將其用於處理其他物質或物體。

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

安全注意事項

⚠ 電擊和火災危險！

僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。請勿將本機置於高溫表面(例如電磁爐)上、電磁爐上或其附近。

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

請勿將主機浸泡在水中，或放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。

在每次使用之後、在沒有監督時、在組裝、拆卸或清潔時，以及在出現故障時，必須將斷開機器的電源。

⚠ 受傷危險！

請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。斷電時，本機仍保持開機狀態，並在恢復供電後繼續運行。此時要立即關機，請在操作過程中隨時監看本機！建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。直接使用完本機後，請等待驅動器完全停止。在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。請勿空轉機器。請勿將手伸到旋轉零件中。紮緊長髮或固定衣服上鬆散的物件，以免被捲入旋轉的工具中。本機僅限與原廠零件和配件一同使用。僅限插入成對相同類型的工具(如 2 個攪麵鉤)。

⚠ 燙傷的危險！

請小心處理高溫熱食材。高溫熱食材可能在處理過程中飛濺。

⚠ 重要！

請於每次使用後或長時間未使用重新使用之前，務必按照使用說明書中所述清潔本機。→ “維護和日常清潔” 參見第 20 頁

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。

內容

使用須知	18
安全注意事項	18
產品一覽	19
第一次使用前	19
工具	19
操作	19
維護和日常清潔	20
食譜	20
处置	21
保修	21

產品一覽

→ 圖 A

主機

- 彈出按鈕
- 電源開關(多段)
 - a 0 = 關機
 - b 1 = 最低轉速
 - c 4 = 最高轉速
 - d M = 點動脈衝(最高轉速)

3 電源線

4 工具安裝孔

- a 大開口(含 4 槽)
- b 小開口

工具

- 僅限 MFQ22...
攪拌槳(2 個)
- 僅限 MFQ24...
脈衝攪拌槳(2 個)
- 攪麵鉤(2 個)
- 多功能切碎器*
(單獨的使用說明書)

擁有多功能切碎器，您即可使用本機的全套功能。若供貨清單內未包含多功能切碎器，請向客戶服務另行選購(訂購號 12011748)。

第一次使用前

使用新機前，請先將包裝完全拆開，清潔並檢查機器是否完好未損壞。

注意!

絕對不能使用已損壞的機器!

- 從包裝中取出主機和所有配件。
- 去除包裝材料。
- 檢查零件是否完整。→ 圖 A
- 檢查所有零件是否有明顯損壞。
- 第一次使用前，請先徹底清潔並晾乾所有零件。→ “維護和日常清潔” 參見第 20 頁

工具

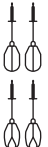
提示:

- 攪拌槳不適用於處理較大的麵團。
- 麵粉和配料的最大處理量為 500 公克。

攪拌槳或脈衝攪拌槳

視機型而定

適用於醬汁、蛋白霜、馬鈴薯泥、奶油、蛋黃醬、鮮奶油和鬆軟的麵團(如 糕餅麵糊)。



攪麵鉤

適用於油酥麵團、酵母麵團和馬鈴薯麵團等固體狀麵團塊，也可用於混合較大的絞肉麵團、義大利麵團或麵包麵團。



操作

⚠ 受傷危險!

只有當所有使用機器的準備工作皆已完成，所有零部件均已正確組裝，並將工具固定在主機上後才能插上電源插頭。請勿將手伸到旋轉的工具中。僅限使用成對相同類型的工具。

→ 圖 B

- 將電源線完全拉出。
- 將所需的工具推入相匹配的開口，直到可聽到其卡入聲為止。
- 將配料倒入一個合適的容器中。
- 插上電源插頭。
- 浸入攪拌槳或攪麵鉤。請用單手固定住攪拌碗。
- 開啟所需的速率段位：
 - 第 1 段:** 用於攪拌和混合
 - 第 4 段:** 用於揉捏和攪打
 - 點動脈衝:** 在短時間提供峰值性能(往左側按住)。

- 處理時，將手持式料理機在攪拌碗內來回移動。
- 一旦達到所需的濃度，將開關調至 0 位，等待機器完全停止運行。然後才將工具從混合食材中取出。
- 拔除電源插頭。
- 按下彈出按鈕並卸下工具。

注意事項：只有開關處於 0 位時才能按下彈出按鈕。

維護和日常清潔

每次使用完本機和用過的配件之後，應將其徹底清潔。

⚠ 電擊危險！

- 在清潔之前拔下電源插頭。
- 切勿將主機浸泡在液體中，也不要清洗碗機洗滌。
- 請勿使用任何蒸汽清潔機。

注意！

- 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
- 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
- 請勿使用摩擦型布或清潔劑。
- 請使用沾濕的軟布擦拭主機，並將其擦乾。
- 請使用洗滌液和軟刷清潔工具，或者放入洗碗機洗滌。
- 將所有零件晾乾。

食譜

鮮奶油

- 100-500 公克鮮奶油
- 選擇第 4 段，用攪拌槳將鮮奶油攪打半分鐘至 5 分鐘，直至達到所需的濃度。



蛋白／蛋白霜

- 1-5 個蛋白
- 選擇第 4 段，用攪拌槳將蛋白攪打 2 至 5 分鐘。



海綿蛋糕麵團

基本食譜

- 2 個雞蛋
- 2-3 湯匙熱水
- 100 公克糖
- 1 小包香草糖
- 70 公克麵粉
- 70 公克太白粉
- 必要時，再準備些泡打粉



- 選擇第 4 段，用攪拌槳將配料(麵粉和太白粉除外)攪拌 3 到 4 分鐘，直到起泡為止。
- 將本機調至第 1 段，用勺子將過篩後的麵粉和太白粉攪拌約半分鐘到 1 分鐘。

最大量：2 x 基本食譜

糕餅麵糊

基本食譜

- 2 個雞蛋
- 125 公克糖
- 1 撮鹽
- 1 小包香草糖或半顆檸檬皮
- 125 公克牛油或人造奶油(室溫)
- 250 公克麵粉
- 1 小包泡打粉
- 60 毫升牛奶



- 選擇第 1 段，用攪拌槳將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 4 段，再攪拌 3 到 4 分鐘。

最大量：2 x 基本食譜

酥類糕點

基本食譜

- 125 公克牛油(室溫)
- 100-125 公克糖
- 1 個雞蛋
- 1 撮鹽
- 一些檸檬皮或香草糖
- 250 公克麵粉
- 必要時，再準備些泡打粉
- 選擇第 1 段，用攪麵鉤將所有配料攪拌約半分鐘，然後選擇第 4 段，再攪拌約 3 到 4 分鐘。



最大量：2 x 基本食譜

水果派餅底

基本食譜

- 2 個雞蛋
- 125 公克糖
- 125 公克磨碎的榛果
- 50 公克麵包屑
- 選擇第 4 段，將雞蛋和糖攪打 3 至 4 分鐘，直到起泡為止。
- 將本機調至第 1 段，加入磨碎的榛果和麵包屑，並用攪拌槳攪拌半分鐘。



最大量：2 x 基本食譜

辮子麵包

基本食譜

- 250 公克麵粉
- 1 小包酵母粉
- 110 毫升溫牛奶
- 1 個雞蛋
- 1 撮鹽
- 40 公克糖
- 30 克溶化並冷卻的牛油
- 半顆檸檬皮(磨碎)
- 選擇第 **1** 段,用攪麵鉤將所有配料攪拌約半分鐘,然後選擇第 **4** 段,再攪拌約 3 到 4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜

披薩麵團

基本食譜

- 250 公克麵粉
- 1 小包酵母粉
- 1 茶匙糖
- 1 撮鹽
- 3 湯匙油
- 125 毫升溫水
- 選擇第 **1** 段,用攪麵鉤將所有配料攪拌約半分鐘,然後選擇第 **4** 段,再攪拌約 3 到 4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜

麵包麵團

基本食譜

- 250 公克麵粉
- 8 公克糖
- 8 公克人造奶油
- 4 公克鹽
- 1 小包酵母粉
- 150 毫升水
- 選擇第 **1** 段,用攪麵鉤將所有配料攪拌約半分鐘,然後選擇第 **4** 段,再攪拌約 3 到 4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜



处置



请以环保方式处置包装。
对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。
请咨询专业零售商,了解可用的处置方式。

保修

该设备的保修条款将由售出国销售代表来确定。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。





عجين الخبز

الوصفة الأساسية

- 250 جرام طحين
- 8 جم سكر
- 8 جم زبد اصطناعي (مارجرين)
- 4 جم ملح
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 150 مل ماء
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 4 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



قاعدة كيك الفاكهة

الوصفة الأساسية

- 2 بيضات
- 125 جم سكر
- 125 جم بندق مطحون
- 50 جم فتات خبز جاف
- اخفق البيض والسكر مدة 3-4 على الدرجة 4 حتى يصل إلى مستوى رغوي.
- شغل الجهاز على الدرجة 1 وأضف البندق ولقم الخبز الجافة، وقم بمعالجة مدة 1/2 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

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.



فطيرة مضفرة

الوصفة الأساسية

- 250 جرام طحين
- 1 أكياس خميرة مجففة
- 110 مل لبن دافئ
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- 40 جرام سكر
- 30 جم زبد مبرد وذائب
- قشر نصف ليمونة، مشغلة
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 4 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

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 أكياس خميرة مجففة
- 1 ملعقة سكر
- 1 حفنة من الملح
- 3 ملاعق زيت
- 125 مليلتر ماء دافئ
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 4 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



العجين الخالي من الخميرة

الوصفة الأساسية

- 2 بيضات
- 125 جم سكر
- 1 حفنة من الملح
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا أو قشر 1/2 ليمونة
- 125 جرام زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 250 جرام طحين
- 1 كيس بيكنج بودر
- 60 مليلتر لبن
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 4 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية



عجينة مقعدة

الوصفة الأساسية

- 125 جرام زبدة (درجة حرارة الغرفة)
- 100-125 جرام سكر
- 1 بيضة
- 1 حفنة من الملح
- شيء من قشر ليمون أو سكر فانيليا
- 250 جرام طحين
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- يتم إعداد جميع المكونات لمدة حوالي 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة حوالي 4-3 دقائق على الدرجة 4 باستخدام كلاب العجين.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش ناعمة رطبة ثم جففها.
- نظف الأدوات بمسحوق شطف وفرشاة ناعمة أو ضعها في غسالة الصحون.
- وقم بتجفيف جميع الأجزاء.

وصفات

خفق القشدة



- 100-500 جم كريمة
- استمر في تقليب الكريمة فترة 1/2 إلى 5 دقائق باستخدام ذراع التقلب الحلزوني وصولاً إلى المستوى 4، إلى أن يتم الوصول إلى درجة التماسك المرغوبة.

زلال البيض / زلال البيض المخفوق



- 1-5 زلال البيض
- يُخفق زلال البيض ذراع الخفق الحلزوني لمدة 2 إلى 5 دقائق على الدرجة 4.

الكعكة الإسفنجية

الوصفة الأساسية



- 2 بيضات
- 2-3 ملاعق ماء ساخن
- 100 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 70 جرام طحين
- 70 جرام نشا الذرة
- يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر
- توضع المكونات (فيما عدا الطحين والنشا) في الجهاز وتضرب لمدة من 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 4 باستخدام ذراع الخفق الحلزوني حتى تصبح رغوية.
- انقل الجهاز ليعمل على المستوى 1 وقم بخلط الدقيق المصفى والخشن في خلال فترة من نصف 1/2 إلى 1 باستخدام ملعقة.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: عدد 2 ضعف المقادير الأساسية

الاستعمال

⚠ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم إدخال قابس الجهاز في مقيس التغذية بالكهرباء إلا بعد تركيب الأداة المطلوبة في الوضع الصحيح وتوصيلها بالجهاز الرئيسي. لا تمد يدك مطلقاً إلى داخل الأدوات الدوارة. لا تستخدم الأدوات المتشابهة إلا أزواجاً.

← الصورة B

1. افرد كابل الكهرباء بالكامل.
2. أدخل الأدوات المرغوبة في الفتحات المناسبة إلى أن تثبت بشكل مسموع.
3. املأ وعاء مناسباً بالإضافات.
4. أدخل قابس الجهاز في المقيس.
5. قم بتغطيس ذراع التقليل الحلزوني أو كلاب العجين. ثم بتثبيت الصحن جيداً بيدك.
6. قم بتشغيل مستوى السرعة الضروري::
المستوى 1: لغرض المعالجة والخلط
المستوى 4: لغرض العجن والخفق
M: لغرض تقديم القدرة القصوى لفترة قصيرة الضغط إلى اليسار وتثبيتها.
7. حرك الخلط أثناء المعالجة في الصحن يميناً ويساراً.
8. بمجرد الوصول إلى درجة التماسك المرغوبة، انقل المفتاح إلى الوضع **0** وانتظر إلى أن يتوقف الجهاز. قم أولاً بإخراج الأداة من العجين.
9. انزع الكابل.
10. اضغط على زر الإخراج وأخرج الأدوات.
ملحوظة: لا يمكن استخدام زر الإخراج، إلا عندما يكون المفتاح على الوضع **0**.

العناية والتنظيف اليومي

يجب تنظيف الجهاز وجميع الأدوات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠ تحذير

خطر الصعق الكهربائي!

- عند التنظيف افصل القابس الكهربائي.
- إيّاك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.
- لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار.

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الجهاز الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إيّاك أن تشغل جهازاً متضرراً!

- أخرج الجهاز الرئيسي وأجزاء الكماليات من العبوة.
- انزع مادة التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء. ← الصورة A
- افحص جميع الأجزاء بحثاً عن أي أضرار ملحوظة.
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام الأولي. ← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-3

أدوات عمل

إرشادات:

- أذرع التقليل الحلزونية ليست مناسبة لمعالجة العجين الثقيل.
- كمية المعالجة القصوى تبلغ 500 جم دقيق مع الإضافات.

ذراع التقليل الحلزوني أو

ذراع التقليل الحلزوني التوربيني

على حسب الطراز



مناسب لأنواع الصوص وزلال البيض المخفوق وبوريه البطاطس والكريم والمايونيز والقشدة والعجين الخفيف، مثل العجين الخالي من الخميرة.

كلاب عجين



مناسب للكميات الثابتة، مثل العجين الناعم وعجين الخميرة والبطاطس وايضاً لغرض خلط كميات عجين اللحم المفروم الثقيلة أو المكرونة أو عجين الخبز.

يجب عدم إدخال اليد أو الأصابع في نطاق الأجزاء الدوارة. قم بحماية الشعور الطويلة أو قطع الملابس السائبة، حتى لا تصل إلى الأدوات الدوارة. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تستخدم إلا الأدوات من نفس النوع (مثلاً 2x خطاف خفق) في صورة أزواج.

⚠ خطر الاحتراق!

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

⚠ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «العناية والتنظيف اليومي» انظر صفحة ar-3

نظرة عامة

← الصورة A

الجهاز الرئيسي

1 زر الإنتاج

2 مفتاح التشغيل/الإطفاء (متعدد المستويات)

0 a = يتم إيقاف الجهاز

1 b = أدنى عدد لفات

4 c = أقصى عدد لفات

M d = التوصيل اللحظي (أقصى عدد لفات)

3 كابل الكهرباء

4 فتحات استخدام العدد والأدوات

a فتحة كبيرة (بعدد 4 حزوز)

b لا توجد فتحات

أدوات عمل

5 فقط MFQ22...

ذراع التقلب الحلزوني (2 قطعة)

6 فقط MFQ24...

ذراع التقلب الحلزوني التوربيني (2 قطعة)

7 كلاب العجين (2 قطعة)

8 القطاعة المتنوعة الاستخدام*

(دليل استعمال منفصل)

* على حسب الطراز

بواسطة جهاز التقطيع متعدد الاستخدام يمكنك

الاستفادة من الأداء الكامل للجهاز. إذا لم يكن

جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجوداً داخل

مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء

(الرقم 12011748).

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

ar-1الاستعمال المطابق للتعليمات

ar-1إرشادات الأمان

ar-2نظرة عامة

ar-3قبل الاستخدام لأول مرة

ar-3أدوات عمل

ar-3الاستعمال

ar-3العناية والتنظيف اليومي

ar-4وصفات

ar-5التخلص من الجهاز

ar-5شروط الضمان

الاستعمال المطابق للتعليمات

يُرَجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه.

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

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية. الجهاز مناسب لتقليل وحقق وخط المواد الغذائية الطرية والسوائل ولغرض تشكيل العجين الطرية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

إرشادات الأمان**⚠️ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!**

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد.

يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحب على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. فم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله! لا تقم مطلقاً بترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن تقف وحدة الإدارة. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkkundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien
Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,
Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
Fax: 1300 306 818
<mailto:aftersales.au@bshg.com>
www.bosch-home.com.au
*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Tel.: 061 10 09 05
Fax: 033 21 35 13
mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.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.: 0700 208 17
Fax: 02 878 79 72
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkkundendienst für Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanriou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

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

Eliser OÜ

Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
<mailto:hooldus@eliser.ee>
www.kodumasinatate-remont.ee

ES España, Spain


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

FI Suomi, Finland

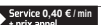
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

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

0 892 698 010 

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

0 892 698 009 

www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9.
1126 Budapest

Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests, Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute.

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

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

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 05 274 1788
Fax: 05 274 1722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

SIA "General Serviss"
Bulju iela 70c
1067 Rīga
Tel.: 06742 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

Elkor Serviss
Brīvības gatve 201
1039 Rīga
Tel.: 067 070 520; -36
Fax: 067 070 524
mailto:info@elkorserviss.lv
www.elkorserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaikņu iela 4
1004 Rīga
Tel.: 067 717 060
Fax: 067 601 235
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhree@
lintel.com.mv

NL Nederlande, 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.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

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,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirmede,
Çep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo


Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 0290 330 723
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

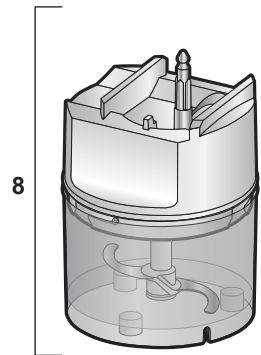
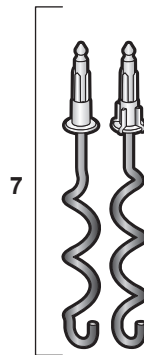
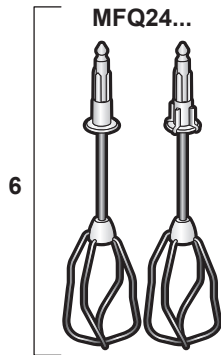
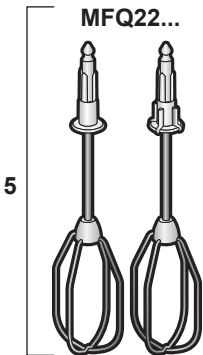
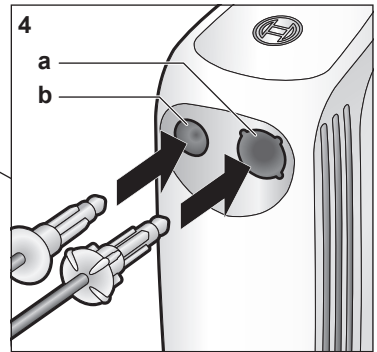
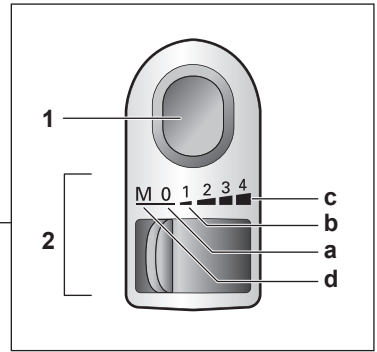
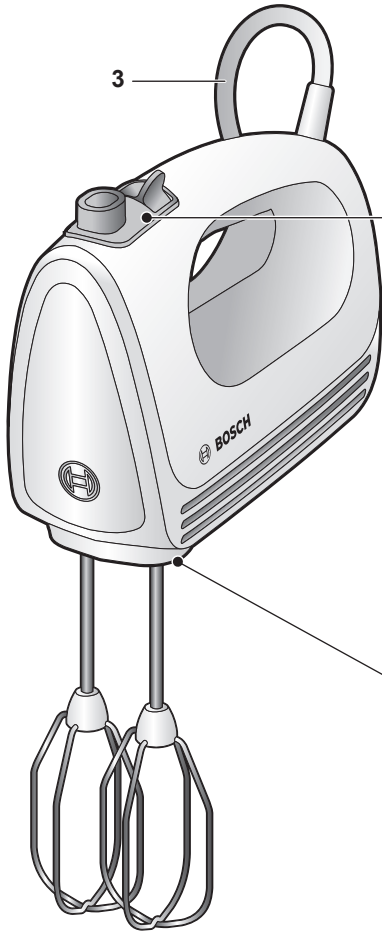
www.bosch-home.com



8001061666

970221

A



B

