



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



MFQ363..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	28



Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

Contents

For your safety	3
Overview	5
Operation	5
Cleaning	6
Recipes	6
Disposal.....	7
Guarantee	7

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.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

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.

⚠ Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids. Liquids may splash during processing.

⚠ 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.

Overview

Please fold out the illustrated pages.
Fig. **A**

- 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 = fastest speed
M = fast and continuous operation (fastest speed) press to the left and hold in place
- 6 **Ejector button**
For removing the tools.
- 7 **Apertures for inserting the tools**
- 8 **Stand with cord store**
For placing the appliance when taking a break from work and for winding up the power cord.

Tools

- 9 **Stirrer**
- 10 **Kneading hook**

Optional accessories

11 **Universal cutter**

The universal cutter can be ordered from customer service quoting order no. 659057.

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.

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.

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. **B**

- 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. **B–1)!**
- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting.
Settings 1, 2:
for working in and mixing in.
Settings 3, 4, 5:
for kneading and beating.
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.

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.
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.

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

Fig. G

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

Recipes

Whipped cream

100 g-500 g

- Whip cream with the stirrer for ½ to 5 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

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

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
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
Graded rind of half a lemon

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

250 g flour
1 packets of dry yeast
1 tsp. sugar
1 pinch of salt
3 tbs. oil
125 ml warm water

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe



Bread dough

Basic recipe

500 g flour
14 g sugar
14 g margarine
7 g salt
1 packets of dry yeast
250 ml water

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



Disposal



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



Guarantee

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

Changes reserved.

Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda.

Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Untuk keselamatan anda	8
Gambaran keseluruhan	10
Pengendalian	10
Pembersihan	11
Resipi	11
Arahan tentang pelupusan	13
Syarat-syarat waranti	13

Untuk keselamatan anda

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

Jika arahan bagi penggunaan peralatan yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan. Peralatan ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah, contohnya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa. Guna peralatan untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

Pengadun tangan adalah sesuai untuk mengadun makanan seperti doh atau makanan cecair atau untuk krim putar. Pengadun tangan berkelajuan tinggi adalah sesuai untuk memotong atau mengadun makanan.

Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan lain. Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika peralatan diserahkan kepada pihak ketiga, Arahan pengendalian hendaklah sentiasa disertakan.

Arahan keselamatan umum

Risiko kejutan elektrik

Peralatan ini tidak harus digunakan oleh kanak-kanak. Peralatan dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Peralatan boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan peralatan dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat.

Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan peralatan.

Sambung dan kendalikan peralatan hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Jangan gunakan peralatan jika kord kuasa dan/atau peralatan telah rosak.

Sentiasa cabut palam peralatan daripada bekalan, jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya.

Jangan letakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki peralatan. Sebelum menukar aksesori atau bahagian tambahan, yang bergerak ketika pengendalian, matikan peralatan dan cabut palam daripada bekalan kuasa.

Arahan keselamatan untuk peralatan ini

⚠ Risiko kecederaan

⚠ Risiko kejutan elektrik

Jika bekalan kuasa terganggu, peralatan kekal hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih. Matikan peralatan dengan segera. Jangan rendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih stim!

Jangan gunakan peralatan dengan tangan yang lembap. Jangan mengendalikan peralatan tanpa beban. Kendali peralatan dengan aksesori asal sahaja. Sisipkan satu jenis alat sahaja (contohnya cangkuk uli).

Cadangan: Jangan hidupkan peralatan lebih lama daripada masa yang anda perlukan untuk memproses ramuan.

⚠ Risiko melecur

Awas apabila memproses cecair panas. Cecair boleh terpercik semasa pemprosesan.

⚠ Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!

Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar.

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

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

Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah 

- 1 Unit asas
- 2 Kord kuasa
- 3 Penyepit kabel
- 4 Pemegang
- 5 5-langkah suis + pengendalian laju dan berterusan (bagi sesetengah model)

Untuk menghidupkan dan mematikan peralatan dan melaraskan kelajuan kendalian.

O/mati = mematikan

1 = kelajuan minimum

5 = kelajuan maksimum

M = Pengendalian laju dan berterusan (kelajuan maksimum) tekan ke kiri dan ke kanan untuk seketika

- 6 Butang pelenting
Untuk menanggalkan alat
- 7 Bukaian untuk mensesipkan alat
- 8 Kaki dengan penyimpan kord
Untuk meletakkan peralatan semasa berhenti bekerja dan untuk menggulung kord kuasa.

Alat

9 Pengacau

10 Cangkuk uli

Aksesori pilihan

11 Pemotong universal

Pemotong universal boleh ditempah dari khidmat pelanggan dengan menyatakan no. pesanan 659057.

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

Pengendalian

- Sebelum menggunakan peralatan buat pertama kali, bersihkan unit asas dan alat.
- Sentiasa buka lilitan kord kuasa sepenuhnya.

 **Risiko kecederaan daripada pemacu yang berputar!**

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

Unit asas dengan alat

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

Pengacau untuk...

...sos, putih telur, buih susu, krim, mayonis, krim putar dan doh ringan, contohnya, adunan kek. Pengacau tidak sesuai untuk memproses doh berat.

Cangkuk uli untuk...

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

Kuantiti pemprosesan maksimum ialah 500 g tepung dan ramuan. Sentiasa patuhi kuantiti maksimum dalam resipi!

Rajah 

- Sisipkan pasangan alat yang diperlukan ke dalam bukaian dan tekan di atas alat sehingga ia dipasang.

Perhatikan bentuk bahagian plastik pada alat untuk mengelakkan pencampuran alat.

(Rajah -1)!

- Sisipkan palam sesalur.
- Tempatkan makanan di dalam bekas yang sesuai.

- Sisipkan alat ke dalam bekas dan hidupkan peralatan pada tetapan yang dikehendaki.
Tetapan 1, 2:
untuk pengendalian dan penggaulan.
Tetapan 3, 4, 5:
untuk pengulian dan pemukulan.
Suis nadi: **M**
untuk mengandun atau memukul ramuan dengan cepat.

Risiko kecederaan

Sebelum menukar alat, tanggalkan palam sesalur.

Perhatian:

Sentiasa matikan unit asas sebelum mengeluarkannya daripada makanan yang diadun.

Selepas menggunakan peralatan:

- Pindahkan suis ke **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Lepaskan serta tanggalkan alat dengan menekan butang pelenting.

Perhatian!

Jangan tekan butang pelenting sehingga alat telah berhenti sepenuhnya. Butang pelenting tidak boleh digerakkan melainkan suis berada dalam kedudukan **0/mati**.

Pembersihan

Risiko kejutan elektrik!

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

Amaran!

Permukaan mungkin rosak.
Jangan GUNAKAN agen pembersih yang melesas.

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

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

Rajah

- Untuk menyimpan kord kuasa, gulung dengan longgar dikeliling peralatan.
- Lekatkan palam utama ke pengapit kabel.

Resipi

Krim putar

100 g-500 g

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



Putih telur

1 hingga 5 biji putih telur

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



Campuran span

Resipi asas

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

- Pukul ramuan (kecuali tepung dan tepung jagung) dengan pengacau selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5 sehingga berbuih.
- Putar suis peralatan kepada tetapan 1, adun tepung dan tepung jagung yang telah diayak sudu demi sudu dalam masa lebih kurang $\frac{1}{2}$ hingga 1 minit.



Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Adunan kek

Resipi asas

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

- Campurkan semua ramuan dengan pengacau selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Pastri rapuh

Resipi asas

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

- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Asas untuk flan buah

Resipi asas

- 2 biji telur
- 125 g gula
- 125 g kacang hazel tanah
- 50 g serdak roti

- Pukul telur dan gula selama 3 hingga 4 minit pada tetapan 5 sehingga buih terbentuk.
- Tetapkan peralatan pada Tetapan 1, tambah kacang hazel dan serdak roti dan proses selama ½ minit dengan pengacau.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas



Ban jejalin

Resipi asas

- 250 g Tepung
- 1 paket yis kering
- 110 ml susu panas
- 1 biji telur
- 1 jepitan garam
- 40 g gula
- 30 g lemak cair, sejuk
- Parutan kulit daripada setengah biji lemon

- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh pizza

Resipi asas

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

- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.

Kuantiti maksimum: 2 x resipi asas

Doh roti

Resipi asas

- 500 g tepung
- 14 g gula
- 14 g marjerin
- 7 g garam
- 1 paket yis kering
- 250 ml air

- Adunkan semua ramuan dengan cangkuk uli selama lebih kurang ½ minit pada tetapan 1, kemudian selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 5.



Arahan tentang pelupusan



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

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

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

Syarat-syarat waranti

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

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

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

Tertakluk pada pindaan.

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

目錄

為了您的安全起見	14
總覽	15
操作	15
清潔	16
食譜	16
棄置	17
保證	17

為了您的安全起見

使用前,請詳細閱讀這些說明,以熟悉本電器的重要安全和操作說明。如果未閱讀正確使用本電器的說明,製造商概不擔負因此而損壞的任何責任。本電器是針對處理家中的正常家用量或非工業應用的類似量而設計。非工業應用包括在商店、辦公室、農業和其他商業的員工廚房中使用,以及寄宿家庭、小飯店和類似居所的訪客所使用。使用本電器處理家中的正常食物量。

手持式混合器適用於混合麵團般或液態食物,或用於打發奶油。本高速手持式攪拌器僅適用於切或混合食物。

不可用於處理其他物體或物質。

請將操作說明放置在安全位置。如果將本電器交給第三方,務必要附上操作說明。

一般安全指示

⚠ 觸電風險

不可讓兒童使用本電器。必須將本電器和其電源線放在遠離兒童的位置。

生理、感覺或心理能力衰退或經驗和知識不足的人員在被提供以安全方式使用本電器的相關監督或指示並理解相關危險的情況下,仍可以使用本電器。

不應讓兒童玩耍本電器。

僅限依照銘牌上的規格連接和操作本電器。電源線和/或本電器損壞時,不可使用本電器。

在無人看管時和組裝、拆解或清潔前,務必中斷本電器的供電。

不可將電源線放在尖銳邊緣或高溫表面上。為了避免受傷,必須由製造商或其客戶中心或類似的合格人員更換損壞的電源線。

僅限由我們的客戶中心修復本電器。

更換配件或其他零件之前,在運轉時若要移動,應關閉本電器的電源並
中斷供電。

使用本電器的安全說明

△ 受傷的風險

△ 觸電風險

如果電源中斷，本電器電源仍保持開啟，並在電源恢復時才會重新啟動。立刻關閉本電器的電源。

不可將底座浸入液體中，而且不可在洗碗機中清潔。不可使用蒸氣清潔器。

手濕時不可使用本電器。不可在本電器無負載時操作本電器。僅限操作本電器搭配原廠配件。僅限插入一種類型的工具(例如揉捏鉤)。

建議：本電器電源開啟時間不可比您處理食材所需時間較長。

△ 有燙傷的風險!

小心處理熱液體。液體可能在處理期間濺起。

△ 旋轉傳動器有導致受傷的風險!

不可抓住旋轉的工具。

本電器未靜止前，不可裝上或卸下工具。本電器電源關閉時，本電器可持續運轉片刻。

保護長髮或衣服鬆脫部份，防止它們卡在旋轉的工具中。

總覽

請摺起圖解說明頁。

圖

- 1 底座
- 2 電源線
- 3 纜線夾
- 4 把手
- 5 5 段式開關 + 快速和連續運轉
適用於開啟和關閉本電器電源和調整運轉速度。
0/關 = 關閉
1 = 最慢速度
5 = 最快速度
M = 快速和連續運轉(最快速度)將按至左側並保持在定位
- 6 退出按鈕
用於卸下工具。
- 7 用於插入工具的孔
- 8 有線匣的底座
可用於在休息工作時放置本電器和捲起電源線。

工具

- 9 攪拌棒
- 10 揉捏鉤

選用配件

11 通用刀具

您可以向客服中心訂購通用刀具(報價單編號 659057)。

裝上通用刀具時，使用本電器的所有動力準備打散蜂蜜(依照食譜)。您可以在通用刀具的使用說明中找到食譜。

操作

- 第一次使用本電器前，請清潔底座和工具。
- 務必完全捲開電源線。

△ 旋轉傳動器有導致受傷的風險!

本電器未靜止前，不可裝上或卸下工具。本電器電源關閉時，本電器可持續運轉片刻。

附工具的底座

工具用於下列應用可獲得特別好的結果：

攪拌棒用於...

...調味料、蛋白、牛奶泡、奶油、美乃滋、打發的奶油和輕麵團，例如蛋糕配料。攪拌棒不適用於處理重麵團。

揉捏鉤用於...

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

最大處理量是 500 g 的麵粉和食材。請注意食譜中的最大量!

圖 B

- 將所需的工具組合插入孔中,然後按下工具直到啮合為止。請注意工具上塑膠零件的形狀,避免將工具混淆(圖 B-1)!
- 插入主電源插頭。
- 將食物放在適當容器中。
- 將工具插入容器中,然後開啟在所需設定的本電器電源。
設定 1, 2:
用於運轉和混合。
設定 3, 4, 5:
用於揉捏和打發。
脈衝開關: M
用於混合或快速打發食材。

⚠ 有導致受傷的風險!

更換工具前,拉出主電源插頭。

註:

務必在將底座從混合的食物中取出前關閉底座的電源。

使用本電器後:

- 將開關移到 0/關。
- 取下主電源插頭。
- 按下退出按鈕以釋放和卸下工具。

注意:

工具未靜止前,不可按下退出按鈕。開關未在 0/關位置時,退出按鈕無法作用。

清潔

⚠ 有觸電的風險!

不可將底座浸入液體中,而且不可在洗碗機中清潔。

不可使用蒸氣清潔器!

警告!

表面可能損壞。

不可使用具研磨性的清潔劑。

- 用濕布擦拭底座,然後擦乾。在洗碗機中或在流水下用刷子清潔工具。

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

圖 C

- 若要收存電源線,將電源線鬆弛地繞在本電器上。
- 將主電源插頭裝在纜線夾上。

食譜

已打發的鮮奶油

100 g-500 g

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



蛋白

1 到 5 個蛋白

- 使用攪拌棒在設定 5 打蛋白 2 到 5 分鐘。



海綿蛋糕配料

基本食譜

2 個蛋
2-3 湯匙熱水
100 g 糖
1 包香草糖
70 g 麵粉
70 g 玉米粉
視需要使用烘焙粉



- 在設定 5 用攪拌棒打食材(麵粉和玉米粉除外)約 3-4 分鐘,直到冒泡為止。
- 將本電器切換到設定 1,在約 ½ 到 1 分鐘內混合篩過的麵粉和一匙量的玉米粉。

最大量:2 x 基本食譜

蛋糕配料

基本食譜

2 個蛋
125 g 糖
1 撮鹽
1 包香草糖或將 ½ 個檸檬剝皮
125 g 奶油或人造奶油(室溫)
250 g 麵粉
1 包烘焙粉
60 ml 牛奶



- 在設定 1 用攪拌棒混合所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 5 約 3-4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜

餅皮

基本食譜

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

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

最大量:2 x 基本食譜

水果餡餅的餅底

基本食譜

2 個蛋
125 g 糖
125 g 榛果粉
50 g 麵包屑

- 在設定 5 打蛋和糖 3 到 4 分鐘,直到形成泡狀為止。
- 將本電器切換到設定 1,加入榛果和麵包屑,然後用攪拌棒處理 ½ 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜

德國辮子麵包

基本食譜

250 g 麵粉
1 包乾酵母
110 ml 溫牛奶
1 個蛋
1 撮鹽
40 g 糖
30 g 融化和冷卻的油
半顆檸檬的檸檬皮屑

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

最大量:2 x 基本食譜



披薩麵團

基本食譜

250 g 麵粉
1 包乾酵母
1 茶匙糖
1 撮鹽
3 湯匙油
125 ml 溫水

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

最大量:2 x 基本食譜

麵包麵團

基本食譜

500 g 麵粉
14 g 糖
14 g 人造奶油
7 g 鹽
1 包乾酵母
250 ml 水

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



棄置



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

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.....	18
商品概览.....	19
操作方法.....	20
清洁.....	20
食谱.....	20
处置.....	22
保修.....	22

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。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。

让儿童远离本设备和其连接线。

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。

在更换配件或其他活动零部件之前,请关闭电器并断开电源连接。

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。

⚠ 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。

⚠ 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。

商品概览

请翻开图片页。

图 

- 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)
将开关向左按压并按住。
- 6 **弹出按钮**
用于取下工具。
- 7 **用于装入工具的开口**
- 8 **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。

工具

9 钢丝搅拌器

10 搅面钩

特配附件

11 万能切碎器

万能切碎器可向售后服务部门购得,订购号为659057。

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。

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。

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 B

- 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 B-1)!
- 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。

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!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

- 用湿抹布擦拭机体,接着将其擦干。
- 工具可用洗碗机清洗,或者用刷子在流水下清洗。

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 C

- 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。

食谱

搅打奶油

100克-500克

- 在5档下用搅拌棒将奶油搅打 $\frac{1}{2}$ 至5分钟(具体取决于奶油的数量和特性)。



蛋白

1-5个蛋白

- 用钢丝搅拌器在等级5的转速搅打2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混合。

最大量: 2 x 基本食谱

糕饼面糊

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 汤匙油
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。

处置



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。

我们保留对保修条款作出修订的权利。

ضفيرة الخميرة**المقادير الأساسية**

- 250 جرام طحين
- 1 كيس خميرة مجففة صغير
- 110 مليلتر حليب دافئ
- 1 بيضة
- قليل من الملح
- 40 جرام سكر
- 30 جرام دهن مذاب ومبرد
- قشر نصف ليمونة، مبشور

**عجين الخبز****المقادير الأساسية**

- 500 جرام طحين
- 14 جرام سكر
- 14 جرام زبد اصطناعي
- 7 جرام ملح
- 1 كيس خميرة مجففة
- 250 مليلتر ماء

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين
- بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم
- يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.

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 الانظمة المتبعة حالياً للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي 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****المقادير الأساسية**

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

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين
- بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم
- يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

الكعكة الإسفنجية

المقادير الأساسية

بييضتان

من 2 إلى 3 ملاعق ماء ساخن

100 جرام سكر

1 كيس فانيليا

70 جرام طحين

70 جرام نشا

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1، الطحين ومسحوق النشاء اللذين سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي 1/2 (نصف) حتى 1 دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

عجين الكيك

المقادير الأساسية

2 بيضة

125 جرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير

أو قشر نصف ليمونة

125 جرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة

الغرفة)

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

- يتم إعداد المحتويات لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم لمدة 3 إلى 4 دقائق على الدرجة 5 باستخدام ذراع التقلب الحلزوني.
- أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

العجين الهش

المقادير الأساسية

125 جرام زبد (درجة الحرارة الطبيعية)

من 100 إلى 125 جرام سكر

بيضة واحدة

قليل من الملح

قليل من قشر الليمون أو فانيليا

250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- تضرب كافة المكونات بواسطة كلاب العجين بتشغيل الجهاز لمدة 1/2 دقيقة على الدرجة 1، ثم يشغل على الدرجة 5 لمدة تتراوح بين 3 و 4 دقائق.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية

عجين أرضية كعك الفواكه

المقادير الأساسية

2 بيضة

125 جرام سكر

125 جرام بندق مطحون

50 جرام فئات 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 البندق المطحون وفئات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة 1/2 (نصف) دقيقة.

أقصى كمية يمكن إعدادها: ضعف الوصفة الأساسية



تنظيف الجهاز

⚠️ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. ولا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!

انتبه!

استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية. يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

- نظف هيكل المحرك باستخدام فوطة مبللة ثم جفئه بعد ذلك.
- ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المناسب من الصنوبر.

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

الصورة C

- لحفظ الجهاز يتم لف سلك التوصيل الكهربائي بخفة على الجهاز.
- قم بتثبيت سلك التوصيل الكهربائي عن طريق المشبك.

وصفات

القشدة المخفوقة

100 جرام حتى 500 جرام



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

زالال البيض

زالال (بياض) 1 حتى 5 بيضات



- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 5.

- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة. الدرجتان 1 و 2: لتحضير وخط المكونات. الدرجات 3 و 4 و 5: لتحضير العجين وللخفق. التشغيل اللحظي M: للتقليب السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.

⚠️ خطر الإصابة بجروح!

لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

تنبيه:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخرجه من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم ضبط المفتاح على وضع 0/off (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام يتم فك أدوات العمل ويتم إخراجها من الجهاز.

انتبه!

الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام 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 0/off.

نظرة عامة

يرجاء فتح صفحات الرسوم الإيضاحية.

الصورة A

1 تجهيز التوصيل البينية

2 سلك توصيل الكهرباء

3 مشبك سلك التوصيل الكهربائي

4 مقبض اليد

5 مفتاح تشغيل مزود بـ 5 تدريجات + التشغيل

اللحظي

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

0/off = إيقاف

التدريج 1 = أدنى عدد لفات المحرك

التدريج 5 = أعلى عدد لفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد لفات المحرك) يجذب المفتاح لليساار ثم يثبت.

6 زر دافع لفك تجهيز الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

7 فتحة لتركيب أدوات العمل

8 تجهيز سند الجهاز بإمكانية لف سلك التوصيل

الكهربائي

لسند الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل

ولف سلك التوصيل الكهربائي.

أدوات عمل

9 ذرات تقليب حلزوني

10 كُلاب عجين

ملحقات تكميلية خاصة

11 قطاعة متنوعة الاستخدام

القطاعة المتنوعة الاستخدام يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء تحت رقم طلب المنتج 659057.

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

استخدام الجهاز

■ يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة.

■ فك سلك الكهرباء 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.

الجهاز الأساسي بأدوات العمل

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

ذراع تقليب حلزوني ...

... لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، وزلال

(بياض) البيض المخفوق، والحليب المرغى،

والكريمات، والمايونيز، والقشدة، وأنواع العجين

الخفيفة، مثل عجين الكعكات النصف سائل. ذراع

التقليب الحلزوني غير مهياً لإعداد العجين الثقيل.

كُلاب العجين ...

... يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين

المخبوزات سهلة التقطيت وعجين الخميرة وعجين

البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم

وتحضير عجين المكرونة والخبز.

أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر بـ 500

جرام من الدقيق والمكونات الأخرى. يجب مراعاة

البيانات الخاصة بالكميات القصوى المنصوص عليها

في الوصفات!

الصورة B

■ 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 B-1)!

■ يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية

بالكهرباء.

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 استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضرر ما فقط بمعرفة صانع الجهاز أو خدمة العملاء لديه أو فني معتمد ذي تأهيل مناسب. يجب إصلاح الجهاز من قبل خدمة العملاء لدينا فقط. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠️ خطر الإصابة بجروح

⚠️ خطر حدوث صدمة 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 هيكل المحرك في سائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. ولا تستخدم جهاز التنظيف 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). نصيحة: لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز لمدة أطول من اللازم لإعداد المكونات.

⚠️ خطر حدوث حروق!

يجب توخي الحذر عند إعداد سائل ساخنة، حيث أن إعداد السائل يمكن أن يسفر عن طرشتها.

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

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

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	تنظيف الجهاز
ar-4	وصفات
ar-6	التخلص من الجهاز
ar-6	شروط الضمان

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 لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهياً فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي أو في التطبيقات غير التجارية الشبيه بذلك. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى، وكذلك استخدام الجهاز من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي. جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخفق القشدة. ذراع الخلط السريع مناسب لتقطيع وخلط الأطعمة. لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

تنبيهات سلامة عمومية

⚠ خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال. يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي وتشغيله طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية فقط. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحق به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

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

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, 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)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
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 Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3111
www.sminor.is

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 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:gore nec@yahoo.com

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL 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
Grensevingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE 1 and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

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
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

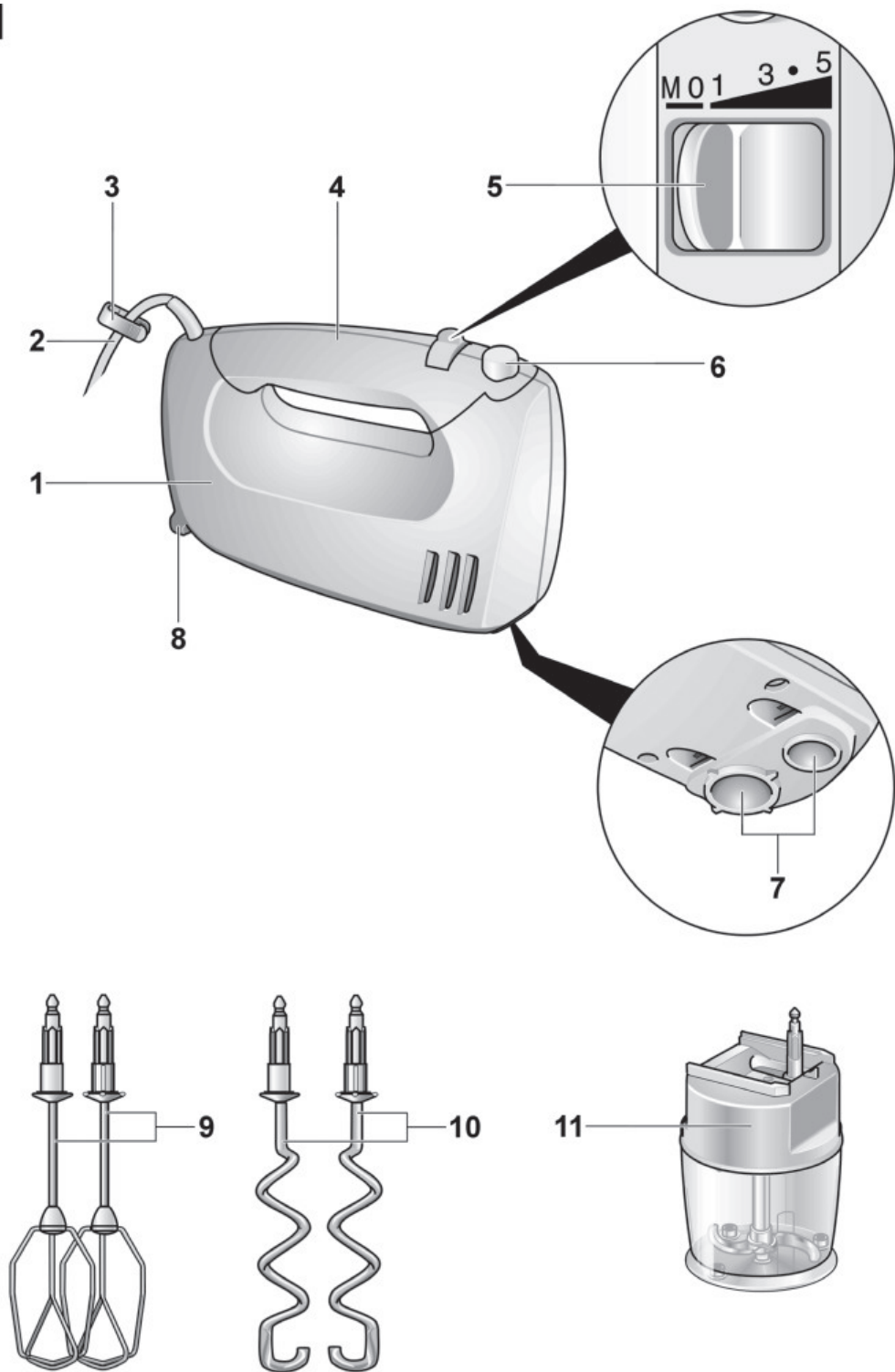
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

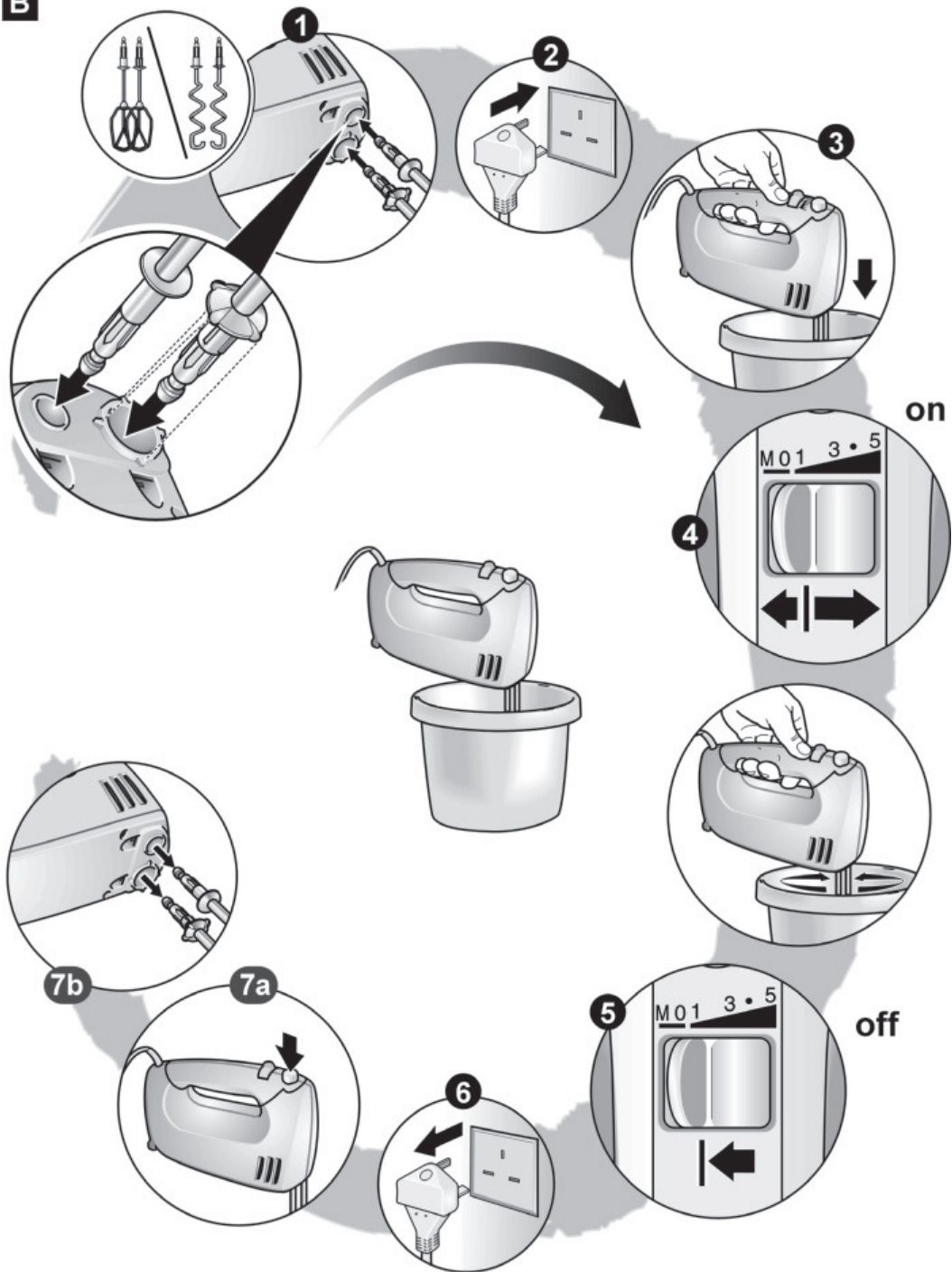


9000957567

950410

A

B



C

