

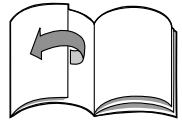
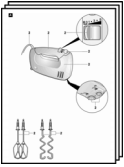
MFQ363..



BOSCH

- zh** 使用说明书
- en** Operating instructions
- ar** تعليمات الاستخدام

zh	中国的.....	3
en	English	7
ar	عربي	17



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

为了您的安全	3
商品概览	4
操作方法	5
清洁	5
食谱	5
处理旧机器的注意事项	6
保修	6

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。

让儿童远离本设备及其连接线。

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

严禁儿童将该设备用于玩耍。

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

在无人看管，组装、拆分以及清洗设备前，都必须使设备与电网分离。

不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏，必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉，以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

▲ 使用本设备的安全须知

受伤风险！

触电危险！

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

不要用湿润的手操作本机器，使用时不要使其空转。使用本机器只能用原始配件。一次只能使用一种工具（例如搅面钩）。

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

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 4

- 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！

图回

- 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（见图回-1）！

- 插上电源插头。
- 将食品倒入一合适的容器中。
- 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。

图回

- 存放时，可将电源线缠绕在机器但不要绷紧。
- 用电线架固定电源插头。

食谱

搅打奶油

100 克 - 500 克

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



蛋白

1-5 个蛋白

- 用钢丝搅拌器在等级 5 的转速搅打 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

糕饼面粉

基本食谱

2 个鸡蛋

125 克砂糖

1 撮盐

1 包香草糖末或者 1/2 只柠檬的皮

125 克黄油或者人造黄油（室温）

250 克面粉

1 包发酵粉

60 毫升牛奶

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

最大量：2 x 基本食谱

做脆饼面团

基本食谱

125 克黄油（室温）

100–125 克糖

1 个鸡蛋

1 撮盐

一些柠檬皮或者香草糖末

250 克面粉

也可加少许发酵粉

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

最大量：2 x 基本食谱

果馅糕饼底饼

基本食谱

2 个鸡蛋

125 克砂糖

125 克磨碎的榛子

50 克面包屑

- 用等级 5 的转速搅打鸡蛋和砂糖 3 至 4 分钟，使搅拌物起泡。

- 改用等级 1 的转速，加入榛子和面包屑，用钢丝搅拌器搅拌半分钟。

最大量：2 x 基本食谱

酵母辫子面包

基本食谱

250 克面粉

1 小包酵母粉

110 毫升温牛奶

1 个鸡蛋

1 撮盐

40 克砂糖

30 克融化后冷却的脂肪

半个柠檬的擦碎皮



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

最大量：2 x 基本食谱

比萨饼面团

基本食谱

250 克面粉

1 小包酵母粉

1 茶匙砂糖

1 撮盐

3 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。

处理旧机器的注意事项



本设备是依据欧洲 2012/19/EG 中关于电子电气设备法令而认证的。该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。

关于当前适用的回收处理说明，请咨询专业经销商或地方政府。

保修

由我方相关的国家代理商公布的针对此设备的保修条款有效。您随时可以通过您购买本设备的专业销售商或者直接到我们的代理商那里要求获得保修条款。在小册子的背面您能找到针对德国的保修条款和地址。

除此之外，各项保修条款也能通过英特网上的网址找到。要获得保修服务的话必须出示购买凭证。

保留资料随时更改的权利。

*Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	7
Overview	9
Operation	9
Cleaning	10
Recipes	10
Instructions on disposal	11
Warranty conditions	11

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

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

General safety instructions

Electric shock risk

This appliance shall not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

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

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

Do not use the appliance with damp hands.

Do NOT operate the appliance at no-load.

Operate the appliance with original accessories only.

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

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

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. 9

- 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 2 minutes at setting 5 (depending on the quantity and properties of the cream).

**Egg white**

1 to 5 egg whites

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

**Sponge mixture****Basic recipe**

2 eggs

2–3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

- Beat the ingredients (except flour and cornflour) with the stirrer for approx. 3–4 minutes at setting 5 until frothy.



- Switch appliance to Setting 1, mix sifted flour and cornflour by the spoonful within approx. ½ to 1 minute.

Maximum quantity: 2 x basic recipe

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
 Grated rind of half a lemon

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Pizza dough

Basic recipe

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

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

Maximum quantity: 2 x basic recipe

Bread dough

Basic recipe

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

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



Instructions on disposal



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

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

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

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

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



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

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق مثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.



عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

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

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الخبز

الوصفة الأساسية

500 غرام طحين

14 غرام سكر

14 غرام زبد اصطناعي

7 غرام ملح

1 كيس خميرة مجففة صغير

250 مليلتر ماء

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



نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

وصفات

القشدة المخفوقة

100 غرام حتى 500 غرام

- باستخدام المضرب يتم معالجة القشدة لمدة تتراوح بين ½ (نصف) و 2 دقيقة على الدرجة 5 - وذلك على حسب كمية وخواص القشدة.

زلال (بياض) البيض

زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

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

عجين البسكويت

الوصفة الأساسية

2 بيضة

2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 غرام سكر

1 كيس فانيليا صغير

70 غرام طحين

70 غرام مسحوق نشاء

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1، الطحين ومسحوق النشاء الذين يكونا قد سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخلطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي ½ (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين الكعكات النصف سائل

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير أو قشر نصف ليمونة

125 غرام زبد أو زبد اصطناعي (بدرجة حرارة الغرفة)

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

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

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

العجين الهش

الوصفة الأساسية

125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 غرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 غرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

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

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

عجين أرضية كعك الفواكه

الوصفة الأساسية

2 بيضة

125 غرام سكر

125 غرام بندق مطحون

50 غرام فتات لب خبز

- يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 5 حتى تصبح ذات قوام رغوي.
- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1، يتم إضافة البندق المطحون وفتات لب الخبز إلى المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم معالجتها لمدة ½ (نصف) دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

ضميرة الخميرة

الوصفة الأساسية

250 غرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 غرام سكر

30 غرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة، مبشور

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

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



الجهاز الأساسي بأدوات العمل

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

ذراع تقليب حلزوني

... لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، زلال (بياض) البيض المحفوق، الحليب المرغى، الكريما، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات النصف سائل.
ذراع التقليل الحلزوني غير مهياً لإعداد العجين الثقيل.

كباب العجين

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

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

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

الصورة 1-3

- 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 (الصورة 1)، وذلك من أجل تجنب تركيب أداة عمل غير صحيحة (الصورة 1-3)!
- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالقابس.
- قم بتعبئة المواد الغذائية في وعاء مناسب.
- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.
- الدرجتان 1 و 2 لتحضير و خلط المكونات الدرجات 3 و 4 و 5 لتحضير العجين وللخفق.
- التشغيل اللحظي M:
- للتقليل السريع للمواد الغذائية أو لضرب مكونات.

⚠ خطر حدوث إصابات!

لتغيير أدوات العمل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

نصيحة هامة:

يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخراجها من الوعاء.

بعد الانتهاء من العمل:

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

انتبه!

الزر الدافع لإعمال تجهيزة الإغلاق يجب عدم إعماله إلا بعد أن تكون أدوات العمل قد أصبحت في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران).

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

التنظيف

⚠ خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا تقم على الإطلاق بتغطيس هيكل المحرك وتجهيزة التوصيل البينية في الماء وكليهما ليس مصمما للغسيل في غسالة الأواني.
ولا تستخدم أجهزة التنظيف العاملة بالبخار في تنظيفهما!

انتبه!

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

- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.
- ويمكن غسل أدوات العمل في غسالة الأواني أو تنظيفها باستخدام فرشاة تحت الماء المناسب من الصنوبر.

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

الصورة 1-4

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

خطر حدوث حروق من خلال سوائيل ساخنة!

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

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

خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعور الطويل والأجزاء غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الصورة A

- | | |
|---|---|
| 9 ذراع تقليب حلزوني | 1 الجهاز الرئيسي |
| 10 كُلاب عجيب | 2 سلك التوصيل الكهربائي |
| ملحق تكميلي خاص | 3 مشبك سلك التوصيل الكهربائي |
| 11 القطاعة متنوعة الاستخدام | 4 مقبض اليد |
| 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. | 5 مفتاح تشغيل مزود 5 تدريجات + التشغيل اللحظي |
| | يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز. |
| | Off/0 = إيقاف |
| | التدريج 1 = أدنى عدد للفات المحرك |
| | التدريج 5 = أعلى عدد للفات المحرك |
| | M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات المحرك) يتم دفع المفتاح لليسار ويتم الإمساك به والإبقاء عليه في هذا الوضع. |
| | 6 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام |
| | يستخدم لفك أدوات العمل |
| | 7 فتحة لت تركيب أدوات العمل |
| | 8 تجهيزة سند الجهاز بإمكانية لفك سلك التوصيل الكهربائي |
| | لسند الجهاز أثناء فترات الاستراحة أثناء العمل ولفك سلك التوصيل الكهربائي. |

ات العمل:

استخدام الجهاز

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

⚠ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

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

▲ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر الجهاز الرئيسي في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم استخدام أجهزة التنظيف العاملة بالبخار!

يجب عدم استخدام الجهاز عند كون أيديكم مبللة.

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين).

ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

إناء الخلاط غير معد وغير صالح للاستخدام في جهاز الميكروويف (فرن الموجات الفائقة القصير).

المحتويات

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

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

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

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

جهاز الخلط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو خفق القشدة.

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

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

يجب عدم استخدام الجهاز إلا مع الملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

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

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

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

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

AT Österreich, Austria

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

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajewo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto: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, البحرين

Khalafat Est,
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 01 759 2233
mailto:service@khalafat.com

BR Brasil, Brazil

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

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

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
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 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

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

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάς

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP "Batkeyev Ildus A."
B. Momyshev Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 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.lu

LV Latvija, Latvia

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

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

**MV Raajeyge Jumhooriyyaa,
Maldives**

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

NL Nederland, Netherlands

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
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, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

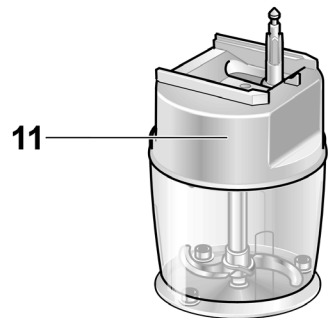
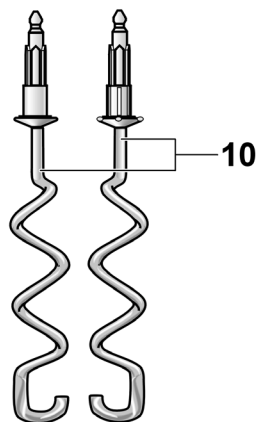
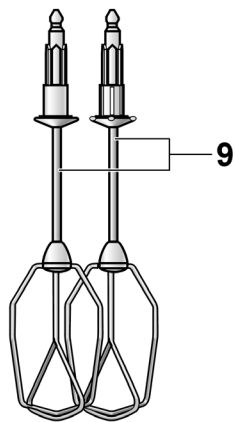
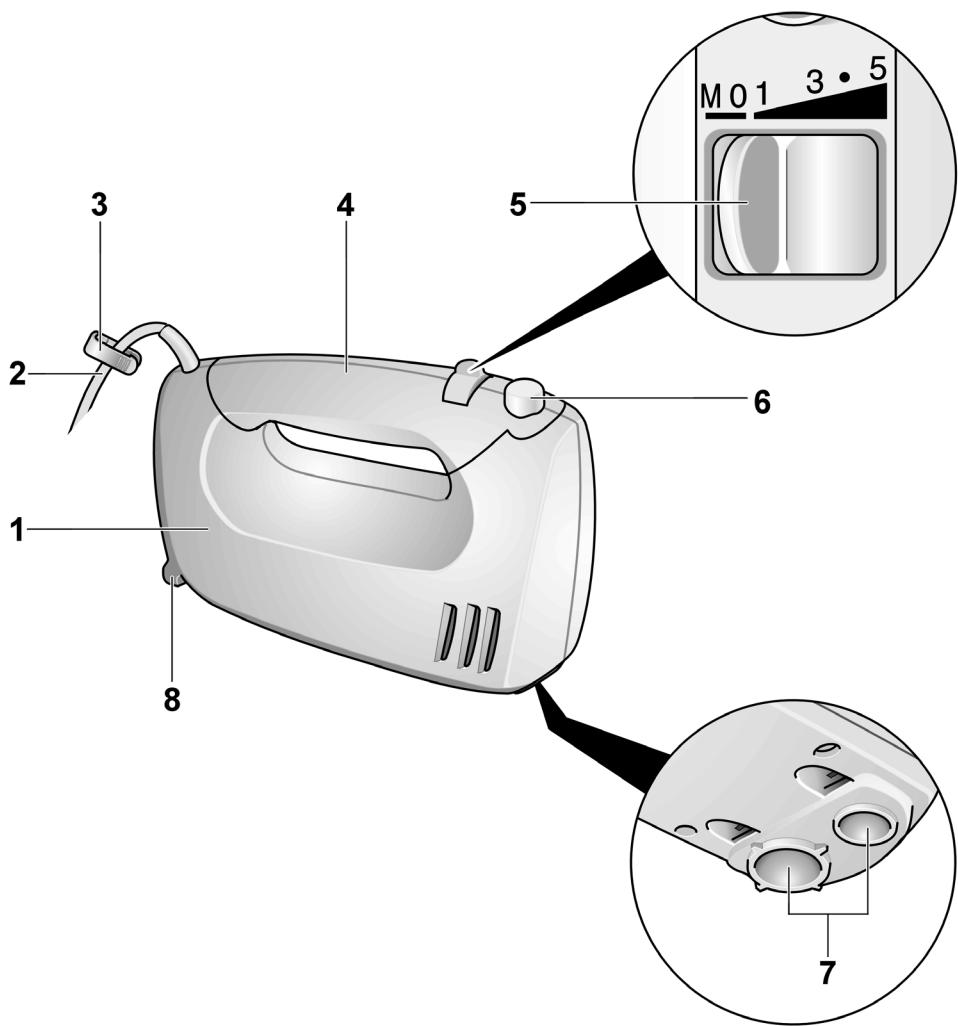
Carl-Wery-Str. 34

81739 München

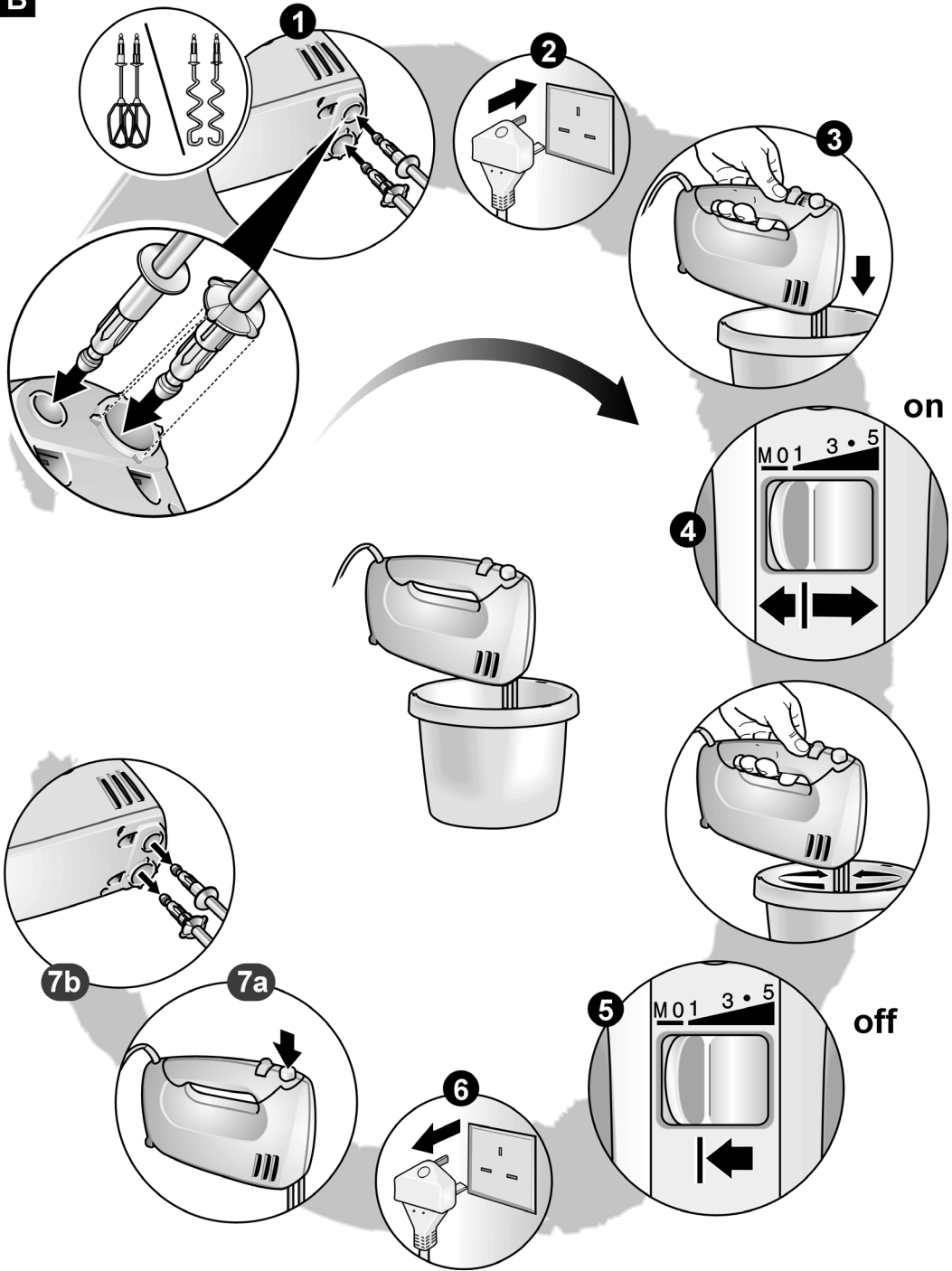
Germany

www.bosch-home.com

A



B



C

