



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**MFQ 30..GB**



**BOSCH**

- en** Instruction manual
- ms** Arahan pengendalian
- ar** إرشادات الاستخدام
- zf** 使用說明書
- zh** 使用说明书

<b>en</b>	English	3
<b>ms</b>	Bahasa Melayu	8
<b>ar</b>	العربية	19
<b>zf</b>	繁體中文	20
<b>zh</b>	简体中文	24



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 .....	3
Overview .....	5
Operation .....	5
Optional accessories.....	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. Nonindustrial 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**

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

## Safety instructions for this appliance

### **⚠ Risk of injury**

#### **⚠ Electric shock risk**

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

#### **⚠ Risk of injury from the rotating drive!**

Never grip the rotating tools. Do not attach or remove tools until the appliance is at a standstill – when switched off, the appliance continues running briefly. Protect long hair or loose items of clothing to prevent them from becoming caught in the rotating tools.

#### **⚠ Important!**

Do not operate the appliance at no-load. Operate the appliance with original accessories only. Insert tools of one type only (e.g. kneading hook). Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

These operating instructions refer to various models.

---

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

### Figure :

#### Base unit

##### 1 Ejector button

For removing the tools

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

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

**0/off** = switched off

**min/1** = slowest speed

**max/4** = fastest speed

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

##### 3 Power cord

##### 4 Apertures for inserting the tools

#### Tools

##### 5 Stirrer

##### 6 Kneading hook

some models:

##### 7 Universal cutter

(separate operating instructions)

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service.

---

## Operation

### Base unit with tools

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

#### Stirrers for ...

... sauces, beaten egg white, mashed potatoes, crème fraîche, mayonnaise, cream and light dough, e.g. cake mixture. Stirrers are not suitable for processing heavy dough.

#### Kneading hook for ...

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

**The maximum processing quantity is 500 g of flour and ingredients.**

### Risk of injury from rotating drive!


Never grip the rotating tools.

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

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

- Before using the appliance for the first time, clean base unit and tools.

### Figure :

- Completely unwind the power cord.
- Place the required tool on the base unit and depress until it locks into position. **Note the shape of the plastic parts to prevent mixing them up (see Fig. -1)!**
- Insert the mains plug.
- Place the food in a suitable receptacle.
- Insert tools into the receptacle and switch on the appliance at the required setting. Settings min/1, 2: for working in and mixing in. Settings max/3, 4: for kneading and beating.
- After working, set the switch to **0/off** and release and remove the tools with the ejector button.

### Attention:

The ejector button cannot be actuated unless the switch is in the **0/off** position.

### Note:

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

### After using the appliance / cleaning

#### Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.

### Warning!

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

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- Clean the tools in the dishwasher or with a brush under running water.

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

- The power cord can be wound up to facilitate storage of the appliance (**Fig. 13**).

## Optional accessories

A universal cutter can be ordered from customer service quoting order no. 642828.

## Recipes

### Whipped cream

100 g-600 g

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



### Egg white

1 to 5 egg whites

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



### Sponge mixture

#### Basic recipe

2 eggs

2-3 tbs. hot water

100 g sugar

1 packet of vanilla sugar

70 g flour

70 g cornflour

Baking powder if required

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe



### Cake mixture

#### Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

1 pinch of salt

1 packet of vanilla sugar

or peel from ½ lemon

125 g butter or margarine  
(room temperature)

250 g flour

1 packet of baking powder

60 ml milk

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe



### Short pastry

#### Basic recipe

125 g butter (room temperature)

100-125 g sugar

1 egg

1 pinch of salt

A little lemon peel or vanilla sugar

250 g flour

Baking powder if required

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe



### Base for fruit flan

#### Basic recipe

2 eggs

125 g sugar

125 g ground hazelnuts

50 g breadcrumbs

- Beat eggs and sugar for 3 to 4 minutes at setting 4 (max) until frothy.
- Switch appliance to setting 1 (min), add hazelnuts and breadcrumbs and process for ½ minute with the stirrer.

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe



## Plaited bun

### Basic recipe

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Pizza dough

### Basic recipe

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

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

**Maximum quantity:** 2 x basic recipe

## Bread dough

### Basic recipe

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

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



## Disposal



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



## Guarantee

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

Changes reserved.



Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda.

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

---

## Kandungan

Untuk keselamatan anda .....	8
Gambaran keseluruhan .....	10
Pengendalian .....	10
Aksesori pilihan .....	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 seperti 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. 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 tidak harus digunakan oleh kanak-kanak. Peralatan dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak. Peralatan boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan, jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan peralatan dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak harus bermain dengan peralatan. Sambung dan kendalikan peralatan hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Gunakan di dalam bangunan sahaja. Jangan menggunakan peralatan jika kord kuasa dan/atau peralatan telah rosak. Sebelum menggantikan aksesori atau bahagian tambahan yang bergerak semasa pengendalian, matikan peralatan dan cabut



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

## **Arahan keselamatan untuk peralatan ini**

### **⚠ Risiko kecederaan**

#### **⚠ Risiko kejutan elektrik**

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

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

Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar. Jangan tukar alat sehingga peralatan telah berhenti sepenuhnya – apabila dimatikan, peralatan akan terus bergerak seketika. Lindungi rambut panjang atau barang mudah tanggal daripada pakaian bagi mengelakkannya tersumbat di dalam alatan yang berputar.

#### **⚠ Penting!**

Jangan mengendalikan peralatan tanpa beban. Gunakan peralatan dengan aksesori asal sahaja. Sisipkan satu jenis alat sahaja (contohnya cangkuk uli). Cadangan: Jangan sekali-kali menghidupkan peralatan lebih lama daripada masa yang anda perlukan untuk memproses ramuan. Jag pengadun tidak sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model.

## Gambaran keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

### Rajah 1:

#### Unit asas

##### 1 Butang pelenting

Bagi menanggalkan alat

##### 2 Suis + pengendalian laju dan berterusan (bagi sesetengah model)

Untuk menghidupkan dan mematikan peralatan dan melaraskan kelajuan kendalian.

**0/mati** = mematikan

**min/1** = kelajuan minimum

**maks/4** = kelajuan maksimum

**M** = Pensuisan seketika (kelajuan maksimum) tekan ke kiri dan kekal seketika

##### 3 Kord kuasa

##### 4 Bukaian untuk mensesipkan alat

#### Alat

##### 5 Pengacau

##### 6 Cangkuk uli

sesetengah model:

##### 7 Pemotong universal

(arahan pengendalian yang berasingan)

Jika pemotong universal tidak disertakan dengan pengadun tangan, ia boleh ditempah dari khidmat pelanggan.

## Pengendalian

### Unit asas dengan alat

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

#### Pengacau untuk ...

... sos, putih telur yang dipukul, kentang lecek, crème fraîche, mayonis, krim dan doh ringan, contohnya, adunan kek. Pengacau tidak sesuai untuk memproses doh berat.

#### Cangkuk uli untuk ...

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

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

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

Jangan sekali-kali memegang alat yang berputar.

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

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

- Sebelum menggunakan peralatan buat pertama kali, bersihkan unit asas dan alat.

#### Rajah 2:

- Buka lilitan kord kuasa sepenuhnya.
- Letakkan alat yang dikehendaki pada unit asas dan tekan sehingga ia terkunci pada kedudukannya. **Perhatikan bentuk bahagian plastik untuk mengelakkan kekeliruan (lihat Rajah 2-1)!**
- Sisipkan palam sesalur.
- Tempatkan makanan di dalam bekas yang sesuai.

- Sisipkan alat ke dalam bekas dan hidupkan peralatan pada tetapan yang dikehendaki.  
Tetapan min/1, 2:  
untuk pemprosesan dan penggaulan.  
Tetapan maks/3, 4:  
untuk pengulian dan pemukulan.
- Selepas penggunaan, tetapkan suis kepada **0/Mati** dan lepaskan serta tanggalkan alat dengan butang pelenting.

### Perhatian!

Butang pelenting tidak boleh digerakkan melainkan suis berada dalam kedudukan **0/Mati**.

### Perhatian:

Sentiasa matikan unit asas sebelum mengeluarkannya dari makanan yang diadun.

## Selepas menggunakan peralatan / mencuci

### Maklumat penting

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

### ⚠️ Amaran!

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

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

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

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

## Aksesori pilihan

Pemotong universal boleh ditempah dari khidmat pelanggan dengan menyatakan no. pesanan 642828.

## Resipi

### Krim putar

100 g-600 g



- Pukul krim dengan pengacau selama ½ hingga 5 minit pada tetapan maks/4 (bergantung pada kuantiti dan sifat krim).

### Putih telur

1 hingga 5 putih telur



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

### Campuran span

#### Resipi asas

2 biji telur

2-3 sudu besar air panas

100 g gula

1 paket gula vanila

70 g tepung

70 g tepung jagung

Serbuk penaik sekiranya perlu



- Pukul ramuan (kecuali tepung gandum dan tepung jagung) dengan pengacau selama lebih kurang 3-4 minit pada tetapan 4 (maks) sehingga berbuih.
- Tetapkan peralatan pada tetapan 1 (min) adun tepung dan tepung jagung yang telah diayak sebanyak satu sudu penuh dalam masa lebih kurang ½ hingga 1 minit.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Adunan kek

### Resipi asas

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

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

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Pastri rapuh

### Resipi asas

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

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

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Asas untuk flan buah

### Resipi asas

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

- Pukul telur dan gula selama 3 hingga 4 minit pada tetapan 4 (maks) sehingga berbuih.
- Tetapkan peralatan pada tetapan 1 (min), tambah kacang hazel dan serdak roti dan proses selama ½ minit dengan pengacau.

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas



## Ban jejalin

### Resipi asas

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

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

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Doh 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

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

**Kuantiti maksimum:** 2 x resipi asas

## Doh roti

### Resipi asas

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

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



---

## Arahan tentang pelupusan



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

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

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

---

## Syarat-syarat waranti

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

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

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

Tertakluk pada pindaan.

## 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 اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.



## عجين البيتزا

الوصفة الأساسية

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

1 ملعقة صغيرة سكر

قليل من الملح

3 ملاعق طعام زيت

125 مليلتر ماء دافئ

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

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

## عجين الخبز

الوصفة الأساسية

300 جرام طحين

8 جرام سكر

8 جرام زبد اصطناعي

4 جرام ملح

1 كيس خميرة مجففة

150 مليلتر ماء

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

**عجين الكعكات****الوصفة الأساسية**

2 بيضة

125 جرام سكر

قليل من الملح

1 كيس فانيليا صغير

أو قشر نصف ليمونة

125 جرام زبد أو زبد اصطناعي

(بدرجة حرارة الغرفة)

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

60 مليلتر حليب

■ باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي 1/2 (نصف) دقيقة على الدرجة 1

(min)، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة 4

(max).

■ الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

**العجين الهش****الوصفة الأساسية**

125 جرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)

100-125 جرام سكر

1 بيضة

قليل من الملح

قليل من قشر ليمون أو فانيليا

250 جرام طحين

يمكن إضافة خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)

■ باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي 1/2 (نصف) دقيقة على الدرجة

(min)، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة

(max).

■ الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

**عجين أرضية كعك الفواكه****الوصفة الأساسية**

2 بيضة

125 جرام سكر

125 جرام بندق مطحون

50 جرام فتات لب خبز

■ يتم ضرب البيض والسكر لمدة 3-4 دقائق على

الدرجة 4 (max) حتى تصبح ذات قوام رغوي.

■ يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1 (min)، يتم

إضافة البندق المطحون وفتات لب الخبز إلى

المكونات الأخرى وباستخدام المضرب يتم

معالجتها لمدة 1/2 (نصف) دقيقة.

■ الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

**ضفيرة الخميرة****الوصفة الأساسية**

250 جرام طحين

1 كيس خميرة مجففة صغير

110 مليلتر حليب دافئ

1 بيضة

قليل من الملح

40 جرام سكر

30 جرام دهن مذاب ومبرد

قشر نصف ليمونة، مبشور

■ باستخدام المضرب يتم معالجة كافة المكونات

لمدة حوالي 1/2 (نصف) دقيقة على الدرجة

(min)، ثم لمدة 3-4 دقائق على الدرجة

(max).

■ الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية



## ملحقات إضافية

يمكنك طلب القطاعة متنوعة الاستخدام من مراكز الخدمة التابعة لنا تحت هذا الرقم: 642828.

## وصفات

### القشدة المخفوقة



100 جرام حتى 600 جرام

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

### زلال (بياض) البيض



زلال (بياض) 1 حتى 5 بياضات

- باستخدام المضرب يتم معالجة زلال (بياض) البيض لمدة تتراوح بين 2 و 5 دقائق على الدرجة 4 (max).

### الكعكة الإسفنجية



الوصفة الأساسية

2 بيضة  
2-3 ملعقة طعام ماء ساخن

100 جرام سكر

1 كيس فانيليا

70 جرام طحين

70 جرام نشا

يمكن إضافة خميرة البيكنج بودر

- باستخدام المضرب يتم ضرب المكونات (ما عدا الطحين ومسحوق النشاء) لمدة حوالي 3-4 دقائق على الدرجة 4 (max) حتى تصبح ذات قوام رغوي.

- يتم ضبط الجهاز على الدرجة 1 (min)، الطحين ومسحوق النشاء اللذين سبق نخلهما يتم إضافتهما ملعقة بعد الأخرى وخطهما مع باقي المكونات في خلال مدة يبلغ قدرها حوالي 1/2 (نصف) حتى 1 دقيقة.

الكمية القصوى: ضعف مقادير الوصفة الأساسية

- ثم وصل الجهاز بالتيار الكهربائي بوضع القابس بالمقبس.

- قم بتعبئة المواد الغذائية وعاء مناسب.

- أدخل أداة العمل في الوعاء ثم شغل الجهاز على السرعة المنشودة بالدرجة.

الدرجتان 1, 2 /min:

لتحضير وخط المكونات

الدرجتان 3, 4 /max:

لتحضير العجين وللخفق

- بعد الانتهاء من العمل اضبط زر التشغيل على درجة 0/off ثم قم بنزع الأدوات بواسطة الزر الدافع لفك تجهيزة الإحكام.

### انتبه!

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

### نصيحة هامة:

- يجب إبطال عمل الجهاز قبل إخرجه من الوعاء.

### بعد الانتهاء من العمل / التنظيف

#### ملاحظة هامة

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

#### ⚠ تحذير!

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

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.

- يتم مسح الجهاز الرئيسي باستخدام فوطة مبللة ثم يجفف بعد ذلك.

- يمكن وضع كافة أدوات العمل في غسالة الأواني الكهربائية أو تنظيفها بفرشاة تحت الماء الجاري.

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

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



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

## نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

### الصورة A:

#### الجهاز الرئيسي

#### 1 زر دافع لفك تجهيزة الإحكام

يستخدم لفك أدوات العمل

#### 2 مفتاح تشغيل + التشغيل اللحظي

(طبقاً لنوع الطراز)

يستخدم لتشغيل وإبطال عمل الجهاز ولتحديد سرعة عمل الجهاز.

0/off = إيقاف

التدرج 1/min = أدنى عدد للفات المحرك

التدرج 4/max = أعلى عدد للفات المحرك

M = مفتاح التشغيل اللحظي (أعلى عدد للفات

المحرك) يجذب للييسار ثم يثبت

#### 3 سلك التوصيل الكهربائي

#### 4 فتحة لتركيب أدوات العمل

#### أدوات العمل

#### 5 ذرات تقليب حلزوني

#### 6 كلاب عجين

في بعض الطرازات:

#### 7 قطاعة متنوعة الاستخدام

(توجد تعليمات استخدام خاصة بها)

في حالة عدم تواجد القطاعة متنوعة الاستخدام بعبوة

الجهاز الذي قمت باقتنائه، فيمكنك طلبهما من أحد

مراكز الخدمة التابعة لنا.

## استخدام الجهاز

### الجهاز الأساسي بأدوات العمل

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

#### ذراع تقليب حلزوني ...

... لإعداد الأنواع المختلفة من الصلصة، زلال

(بياض) البيض المخفوق، الحليب المرغي،

الكريامات، المايونيز، القشدة وأنواع العجين الخفيفة

مثل، على سبيل المثال لا الحصر، عجين الكعكات

النصف سائل. ذراع التقليب الحلزوني غير مهياً

لإعداد العجين الثقيل.

#### كلاب العجين ...

... يُستخدم لإعداد العجين الثقيل مثل عجين

المخبوزات سهلة التفتيت وعجين الخميرة وعجين

البطاطس وكذلك خلط كمية كبيرة من اللحم المفروم

وتحضير عجين المكرونة والخبز.

أقصى كمية يمكن تحضيرها بالجهاز تقدر ب 500

جرام من الدقيق والمكونات الأخرى.

⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك

#### دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في

النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة.

يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع الخلط السريع إلا

عندما يكون الجهاز في وضع السكون (التوقف التام

عن الدوران) - بعد إيقاف التشغيل فإن الجهاز يستمر

في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عمل ما يلزم لتأمين الشعر الطويل والأجزاء

غير المثبتة من قطع الملابس لكي لا يحدث وتصل

إلى أو تدخل في الأدوات الدائرة.

■ يجب تنظيف الجهاز وكافة الملحقات قبل

استخدامها لأول مرة.

### الصورة B:

■ قم بفك السلك الكهربائي بالكامل.

■ ثم قم بتركيب آلة العمل المرغوب استخدامها

على الجهاز الأساسي وتأكد أنها قد ثبتت عليه

جيداً. رجاء الانتباه إلى شكل المقبض البلاستيكي

لأدوات العمل لتجنب الخلط في أغراض

استخدامها (انظر الصورة B-1)!

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

## تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

### ⚠️ خطر حدوث إصابات

### ⚠️ خطر حدوث صدمات كهربائية

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

### ⚠️ خطر حدوث إصابات من خلال وحدة محرك دائرة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في النطاق المحيط بأدوات عمل دائرة. يجب عدم تغيير أداة العمل وذراع 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.

### ⚠️ تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز وهو فارغ (بدون حمل). يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية. يجب عدم تركيب أدوات عمل إلا من نوع واحد فقط (على سبيل المثال كلابات عجين). ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها. إبريق الخلط غير مناسب للاستخدام في جهاز الميكروويف.

## المحتوى

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

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-4	ملحقات إضافية
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 لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مهياً فقط لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي أو الكميات المشابهة في التطبيقات غير الصناعية. الاستخدام المنزلي يشمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى، وكذلك استخدامه من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه. ولذا ينبغي استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة من الطعام في الاستخدام المنزلي. جهاز الخلاط اليدوي صالح ومناسب لتقليب المواد الغذائية والأطعمة ذات القوام العجيني أو السائلة أو لخبز القشدة. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

## تنبيهات سلامة عمومية

### ⚠ خطر حدوث صدمة كهربائية

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

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

## 目錄

為了您的安全起見 .....	20
總覽 .....	21
操作 .....	21
選用配件 .....	22
食譜 .....	22
棄置 .....	23
保固 .....	23

## 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。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。限室內使用。電源線和/或本電器損壞時，不可使用本電器。更換配件或其他零件之前，在運轉時若要移動，應關閉本電器的電源並中斷供電。在無人看管時和組裝、拆解或清潔前，務必中斷本電器的供電。不可將電源線放在尖銳邊緣或高溫表面上。為了避免受傷，必須由製造商或其客戶中心或類似的合格人員更換損壞的電源線。僅限由我們的客戶中心修復本電器。

### 使用本電器的安全說明

#### ⚠ 受傷的風險

#### ⚠ 觸電風險

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

#### ⚠ 旋轉傳動器有導致受傷的風險!

不可抓住旋轉的工具。本電器未靜止前，不可裝上或卸下工具。本電器電源關閉時，本電器可持續運轉片刻。保護長髮或衣服鬆脫部份，防止它們卡在旋轉的工具中。

**⚠ 重要!**

不可在本電器無負載時操作本電器。僅限操作本電器搭配原廠配件。僅限插入一種類型的工具(例如揉捏鉤)。建議:本電器電源開啟時間不可比您處理食材所需時間較長。攪拌壺不適用於微波爐中。這些操作說明提到數個型號。

**總覽**

請摺起圖解說明頁。

**圖A:****底座**

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

**工具**

- 5 **攪拌棒**
- 6 **揉捏鉤**

有些型號:

- 7 **通用刀具**  
(單獨的操作說明)

如果手持式攪拌器未隨附通用刀具,可向客服中心訂購。

**操作****附工具的底座**

工具用於下列應用可獲得特別好的結果:

**攪拌棒用於...**

...調味料、打蛋白、馬鈴薯泥、法式鮮奶油、美乃滋、奶油和輕麵團,例如蛋糕配料。攪拌棒不適用於處理重麵團。

**揉捏鉤用於...**

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

**最大處理量是 500 g 的麵粉和食材。**

**⚠ 旋轉傳動器有導致受傷的風險!**

不可抓住旋轉的工具。

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

保護長髮或衣服鬆脫部份,防止它們卡在旋轉的工具中。

- 第一次使用本電器前,請清潔底座和工具。

**圖B:**

- 完全捲開電源線。
- 將所需工具放在底座上,然後壓下到鎖入定位為止。**注意塑膠零件的形狀以避免混淆(請參閱圖B-1)!**
- 插入主電源插頭。
- 將食物放在適當容器中。
- 將工具插入容器中,然後開啟在所需設定的本電器電源。  
設定最小/1, 2:  
用於運轉和混合。  
設定最大/3, 4:  
用於揉捏和打發。
- 運轉後,將開關設定為 **0/關**,然後釋放並用退出按鈕卸下工具。

**注意:**

開關未在 **0/關** 位置時,退出按鈕無法作用。

**註:**

務必在將底座從混合的食物中取出前關閉底座的電源。

## 使用本電器/清潔後

### 重要資訊

本電器不需要維護。徹底清潔可防止本電器損壞並維護其功能。

### ⚠ 警告!

不可將底座浸入水中,而且不可在洗碗機中清潔。不可使用蒸氣清潔器。

- 取下主電源插頭。
- 用濕布擦拭底座,然後擦乾。
- 在洗碗機中或在流水下用刷子清潔工具。

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

- 電源線可以捲起,使存放本電器更方便(圖 9)。

## 選用配件

您可以向客服中心訂購通用刀具(報價單編號 642828)。

## 食譜

### 已打發的鮮奶油

100 g-600 g

- 在設定最大/4 用攪拌棒打鮮奶油 ½ 到 5 分鐘(視奶油的量和性質而定)。



### 蛋白

1 到 5 個蛋白

- 使用攪拌棒在設定最大/4 打蛋白 2 到 5 分鐘。



### 海綿蛋糕配料

#### 基本食譜

2 個蛋

2-3 湯匙熱水

100 g 糖

1 包香草糖

70 g 麵粉

70 g 玉米粉

視需要使用烘焙粉

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

最大量:2 x 基本食譜



## 蛋糕配料

### 基本食譜

2 個蛋

125 g 糖

1 撮鹽

1 包香草糖

或將 ½ 個檸檬剝皮

125 g 奶油或人造奶油(室溫)

250 g 麵粉

1 包烘焙粉

60 ml 牛奶

- 在設定 1(最小)用攪拌棒處理所有食材約 ½ 分鐘,然後在設定 4(最大)約 3-4 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜



## 餅皮

### 基本食譜

125 g 奶油(室溫)

100-125 g 糖

1 個蛋

1 撮鹽

一點檸檬皮或香草糖

250 g 麵粉

視需要使用烘焙粉

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

最大量:2 x 基本食譜



## 水果餡餅的餅底

### 基本食譜

2 個蛋

125 g 糖

125 g 榛果粉

50 g 麵包屑

- 在設定 4(最大)打蛋和糖 3 到 4 分鐘,直到冒泡為止。
- 將本電器切換到設定 1(最小),加入榛果和麵包屑,然後用攪拌棒處理 ½ 分鐘。

最大量:2 x 基本食譜



## 德國辮子麵包

### 基本食譜

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

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

**最大量:** 2 x 基本食譜

## 披薩麵團

### 基本食譜

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

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

**最大量:** 2 x 基本食譜

## 麵包麵團

### 基本食譜

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

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



## 棄置



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。

## 保固

由我方相關的國家代理商針對此機器公佈的保固條款是有效的。您隨時可以透過您購買本機器的專業銷售商或者直接到我們的代理商那裡要求獲得保固條款。在小冊子的背面您可以找到針對德國的保固條款及地址。除此之外,各項保固條款也能透過網路上的網址找到,要獲得保固服務時必須出示購買憑證。

保留資料隨時更改的權利。



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

## 目录

安全须知	24
概述	25
操作	25
可选配件	26
食谱	26
处置	27
保修	27

## 安全须知

在使用前,请仔细阅读这些说明,以便熟悉本电器的重要安全和操作说明。

若未遵守正确使用电器的说明,制造商对造成的任何损害概不承担责任。本电器用于加工普通家庭用量或非商业应用中类似用量的食品。非商业应用包括诸如商场、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房,以及供公寓、小型旅馆和类似住所的客人使用。本电器用于加工满足家庭所需用量的食品。手持式搅拌器适用于搅拌粘软或液态食品,也可用于制作鲜奶油。不得将其用于加工其他物品或物质。请妥善保管使用说明书。若将本电器转让给第三方,请务必随附上使用说明书。

### 一般安全说明

#### ⚠ 有电击危险

儿童不得使用本电器。必须将本电器及其电源线放在远离儿童的地方。可以让有身体、感官、精神障碍或缺乏使用经验和使用知识的人使用本电器,不过前提是操作时必须有人在场监督并指导他们如何安全地使用本电器,而且还要让他们了解操作时可能面临的危险。儿童不应玩弄本电器。电器必须按照铭牌上的技术规范进行连接和操作。仅供室内使用。若电源线和/或电器损坏,请勿使用本电器。在更换配件或其他活动零部件之前,请关闭电器并断开电源连接。若无人照看时或者在装配、拆卸或清洁之前,请始终记得断开电器的电源连接。请勿将电源线放在锐利边缘或热表面上。为防止受伤,损坏的电源线必须交由制造商或其客服以及类似的合格人员进行更换。本电器只可交由我们的客服进行维修。

### 电器安全说明

#### ⚠ 受伤风险

#### ⚠ 有电击危险

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



**⚠ 旋转驱动装置容易引发受伤!**

切勿抓握旋转工具。本电器在关闭后仍会短暂运转,请勿在其未完全停止前安装或拆卸工具。保护好长头发或衣服上的零碎物件,以免被卷入旋转工具中。

**⚠ 重要信息!**

请勿让电器空载运行。本电器仅限与原装配件一起使用。只能插入一种类型的工具(如揉面钩)。建议:切勿让电器开启的时间超过加工配料所需的时间。搅拌器壶不适用于微波炉。

这些操作说明涉及到各种型号。

**概述**

请翻开图示页。

**图 1:****底座装置****1 弹出按钮**

用于卸下工具

**2 开关 + 快速连续工作(适用于部分型号)**

用于开启和关闭本电器以及调节工作速度。

**0/off** = 已关闭

**min/1** = 最低速度

**max/4** = 最高速度

**M** = 点动(最高速度)向左按住

**3 电源线****4 工具安装孔****工具****5 搅拌棒****6 揉面钩**

部分型号:

**7 通用切刀**

(单独的操作说明)

若手持式搅拌器未随附通用切刀,则可向客服订购。

**操作****带工具的底座装置**

若将工具用于以下用途,则可达到良好的效果:

**搅拌棒用于...**

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

**揉面钩用于...**

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

**最大加工量为 500 克面粉及配料。****⚠ 旋转驱动装置容易引发受伤!**

切勿抓握旋转工具。

本电器在关闭后仍会短暂运转,请勿在其未完全停止前安装或拆卸工具。

保护好长头发或衣服上的零碎物件,以免被卷入旋转工具中。

- 在首次使用本电器前,请清洁底座装置和工具。

**图 2:**

- 彻底解开电源线。
- 将要使用的工具安装到底座装置上,并向下按直到其锁定到位。**留意塑料零部件的形状以免混淆(请参见图 1-1)!**
- 插上电源插头。
- 将食品放入合适的容器中。
- 将工具插入容器中,然后打开本电器并调至所需的档位。
  - 档位 min/1 和 2:  
用于搅拌和混合。
  - 档位 max/3 和 4:  
用于揉面和挤压。
- 完成加工后,将开关调至 **0/off**,然后使用弹出按钮释放并卸下工具。

**注意:**

只有当开关处于 **0/off** 位置时才能使用弹出按钮。

**注:**

在从混合食品中提起工具之前,应始终记得关闭底座装置。

**电器使用后/清洁****重要信息**

本电器无需维护。彻底清洁可防止电器损坏并保持其功能正常。

**警告!**

切勿将底座装置浸入水中,不得放入洗碗机清洗。请勿使用蒸汽清洁器!

- 拔下电源插头。
- 用湿抹布擦拭底座装置,然后将其擦干。
- 用洗碗机清洗工具,或者在流水下用刷子清洗。

**注:**若加工如紫甘蓝等配料,塑料零部件会被染上颜色,用几滴食用油即可将其去除。

- 可将电源线卷绕起来以便于电器存放 (图 C)。

**可选配件**

通用切刀可向客服订购,订购号为 642828。

**食谱****生奶油**

100 克 - 600 克

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

**蛋清**

1 至 5 个鸡蛋的蛋清

- 在 max/4 档下用搅拌棒将蛋清搅打 2 至 5 分钟。

**海绵蛋糕料****基本食谱**

2 个鸡蛋  
2-3 汤匙热水  
100 克白糖  
1 包香草糖  
70 克面粉  
70 克生粉  
发酵粉(若需要)

- 在 4 档(最高)下用搅拌棒将配料(暂不添加面粉和生粉)搅打约 3-4 分钟直至起泡。
- 将本电器调至 1 档(最低),将筛过的面粉和一汤匙生粉混合约 ½ 至 1 分钟。

**最大数量:** 2 x 基本食谱

**蛋糕料****基本食谱**

2 个鸡蛋  
125 克白糖  
盐少许  
1 包香草糖  
或半个柠檬皮  
125 克黄油或人造黄油(室温)  
250 克面粉  
1 包发酵粉  
60 毫升牛奶

- 在 1 档(最低)下用搅拌棒将所有配料搅拌约 ½ 分钟,然后在 4 档(最高)下搅拌约 3-4 分钟。

**最大数量:** 2 x 基本食谱

**酥类糕点****基本食谱**

125 克黄油(室温)  
100-125 克白糖  
1 个鸡蛋  
盐少许  
柠檬皮或香草糖少许  
250 克面粉  
发酵粉(若需要)

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

**最大数量:** 2 x 基本食谱



## 水果派饼底

### 基本食谱

2 个鸡蛋  
125 克白糖  
125 克榛子粉  
50 克面包屑

- 在 4 档(最高)下将鸡蛋和糖搅打 3 至 4 分钟。
- 将本电器调至 1 档(最低),加入榛子粉和面包屑并用搅拌棒加工 ½ 分钟。

**最大数量:**2 x 基本食谱



## 面包面团

### 基本食谱

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

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



## 瓣形甜面包

### 基本食谱

250 克面粉  
1 包干酵母  
110 毫升温牛奶  
1 个鸡蛋  
盐少许  
40 克白糖  
30 克经融化和冷却的油脂  
半个切碎的柠檬皮

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

**最大数量:**2 x 基本食谱



## 处置



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的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。

当根据保修条款进行任何索赔时,必须出具销售凭证或收据。

我们保留对保修条款作出修订的权利。

## 批萨面团

### 基本食谱

250 克面粉  
1 包干酵母  
1 汤匙白糖  
盐少许  
3 汤匙油  
125 毫升温水

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

**最大数量:**2 x 基本食谱



## 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 4111  
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. Шуцева 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.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 583 07 01  
Fax: 01 583 08 89  
mailto:informacije.servis@  
bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

BSH Ev Aletleri Sanayi  
ve Ticaret A.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 kullanımların 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<sup>a</sup>  
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](http://www.bosch-home.com)**



**8001011802**

950227



**A**