



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



MMB21...GB
MMB42...GB



BOSCH

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

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	11
zf	繁體中文	20
zh	简体中文	26
ar	العربية	41



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal quantities of food and for normal amounts of time for domestic use. This appliance is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting / mincing raw fruit and vegetables, for puréeing food and for cutting deep-frozen food (e.g. fruit) or crushing ice cubes. It must not be used for processing other objects or substances. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

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

Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.
- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

Risk of injury!

- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- Never place fingers in the attached blender. Never operate the appliance without a completely assembled blender or attached lid! Do not remove or attach blender jug until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill. When the appliance has been switched off, the blade continues running for a short time.
- If there is a power cut, the appliance remains switched on and will start up again when the power is restored.

Risk of scalding!

- Caution when processing hot liquids.
- If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a maximum of 0.5 litres of hot or frothing liquid.
- While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening!

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging material.

Important!

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 7*

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

Contents

Intended use	3
Important safety information	3
Safety systems.....	5
Overview	5
Operation	5
Cleaning and servicing.....	7
Troubleshooting	8
Recipes	8
Disposal.....	10
Guarantee	10

Safety systems

Start lock-out

The appliance cannot be switched on until the blender jug has been turned firmly into place.

Automatic disconnection

The appliance switches off automatically if the blender jug accidentally becomes detached during operation.

See "Troubleshooting".

Overview

Please fold out the illustrated pages.

1 Motor block

2 Rotary switch

0/off = Stop

1 = Lowest operating speed

2 = Highest operating speed

Pulse = pulse circuit at maximum speed, hold down switch for required duration

3 Cord store

4 Drive

Plastic blender jug (MMB21...)

5 Blender jug with blade

Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes).

6 Lid with feed tube

7 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

Glass blender jug (MMB42...)

8 Blade holder with blender blade and seal

9 Blender jug made of borosilicate glass

Especially heat-resistant, even very hot ingredients can be processed.

10 Lid with feed tube

11 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

12 Smoothie insert*

For the preparation of fruits and other ingredients into juices and smoothies.

The insert ensures that pips and other solid ingredients are filtered out and do not get into the drinks.

* Not all models.

Operation

The blender is suitable for

- blending and frothing liquids,
- cutting and chopping raw fruit, vegetables, nuts and chocolate,
- puréeing soups, cooked fruit and vegetables,
- preparing mayonnaise and sauces.

Pay attention to **Figure 1**!

Note: If the universal cutter is not included with the blender, it can be ordered from customer service (order no. 12007111).

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

Solid food	100 g
Liquids	max. 1.5 l
Hot or frothing liquids	max. 0.5 l

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender jug. Never operate the appliance without a completely assembled blender or attached lid! Do not remove or attach blender jug until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill. When the appliance has been switched off, the blade continues running briefly.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Pour maximum 0.5 litres of hot or frothing liquid into the blender jug.

Warning!

Never operate an empty blender. Always work with a completely assembled appliance. Screw the blender jug fully onto the motor block.

Recommended operating speed

Hot or frothing liquids	1
Making mayonnaise	2
Soups, Smoothies	2
Cocktails, Milkshakes	2
Ice cubes	Pulse
Very hard ingredients	Pulse

Preparation

- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.
- Place motor block on smooth, stable and clean base.
- Unwind the cable to the required length.

Working with the plastic blender jug (MMB21...)

Fig. B

- Attach blender jug to the drive on the motor block. Arrow on the blender jug points towards the dot on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way **clockwise**.
- Add ingredients.
- Put lid on and press down all the way. Insert measuring cup into feed tube.
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to the required operating speed.
- Grip the edge of the lid while operating the blender. Do not grip the feed tube!

Add more ingredients

- Set the rotary switch to **0/off**.

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

- Take out measuring cup.
- Add liquids and solid (fairly small) ingredients through the feed tube in the lid.
- Switch on appliance again.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove the blender by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Take the lid off the blender jug.
- Empty blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Working with the glass blender jug (MMB42...)

Fig. C

- Put blender jug down with the base face up.
- Place seal on the blade holder. Ensure that the seal is positioned correctly.

Important information

If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may run out.

- Grip blade holder by the handle and insert into the blender jug.
Note shape of the parts (**Fig. C-2a**)!
- Move handle (**Fig. C-2b**). This locks the blade holder in the blender jug.
- Turn blender jug over.
- Attach blender jug to the drive on the motor block. Arrow on the blender jug points towards the dot on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way **clockwise**.
- Add ingredients.
- Put lid on and press down all the way. Insert measuring cup into feed tube.
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to the required operating speed.
- Grip the edge of the lid while operating the blender. Do not grip the feed tube!

Add more ingredients

- Set the rotary switch to **0/off**.

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

- Take out measuring cup.
- Add liquids and solid (fairly small) ingredients through the feed tube in the lid.
- Switch on appliance again.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove the blender jug by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Take the lid off the blender jug.
- Empty blender jug.
- Turn blender jug over and put down with the opening face down.

- Remove blade holder. To do this, fold the handle upwards and pull out the blade holder.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Working with the smoothie insert

With this insert it is particularly easy to make smoothies made of fresh fruits, milk, soya milk, yoghurt and juices.

Fig. D

- Prepare blender as described above.
- After attaching and screwing on the blender jug, the smoothie insert is inserted into the blender jug.
- Put lid on and press down all the way.
- Insert the mains plug.
- Put ingredients through the feed tube into the blender jug; chop up fruit beforehand if required.

Warning!

Do not put large, hard ingredients in the blender jug, e.g. stones from avocados or plums.

- Insert measuring cup into feed tube.
- Switch on the appliance.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove the blender jug by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Remove lid.
- Take measuring cup out of the lid and plug into the smoothie insert. This prevents integral components from falling out of the insert into the drink.
- Empty blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!

Thorough cleaning guarantees a long service life. An overview of cleaning the individual parts can be found in **Fig. E**.

⚠ Risk of electric shock!

Never immerse the motor block in water and never hold under running water and do not clean in the dishwasher.

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Tips:

- Preferably clean the parts immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).
- If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the motor block

- Remove mains plug.
- Wipe motor block with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then wipe dry.

Cleaning the blender

The blender jug, lid and measuring cup are dishwasher-safe.

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch to setting **Pulse** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Cleaning blade holder (only MMB42...)

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Do not clean blade holder in the dishwasher, but under running water using a brush. Do not leave in water! Remove seal for cleaning.

Troubleshooting

Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault:

Blender does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:

The appliance was overloaded (e.g. tool jammed by food) and the electronic fuse has tripped.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:

Blender jug has become detached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Correctly attach the blender and rotate fully into position.
- Switch the appliance on again.

Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service (see customer service addresses at the end of this booklet).

Recipes

General notes:

First mix the solid ingredients with half the amount of liquid, then add the remainder of the liquid.

When preparing smoothies, place the mixing beaker back into position after draining it and briefly switch on the highest level in order to obtain the remaining liquid.

Mayonnaise

Note: Mayonnaise can be prepared in the blender with whole eggs only.



Basic recipe:

- 1 egg
- 15 g vinegar or lemon juice
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- 250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Switch on the blender at low speed.
- Process the ingredients (except the oil) at low speed for several seconds.
- Switch the blender to maximum speed, slowly pour the oil through the funnel and blend for approx. 2 minutes.

Hot chocolate



- 50-75 g frozen cooking chocolate
- ½ l hot milk
- Whipped cream and grated chocolate as required
- Cut the cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender at maximum speed.
- Switch off the blender and add the milk through the funnel.
- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

Banana ice shake



- 2-3 bananas (ca. 300 g)
- 2-3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream (80-100 g)
- 2 packets of vanilla sugar
- ½ l milk
- Put all ingredients in the blender jug.
- Blend for 1 minute at maximum speed.

Tip: This recipe will work even with the smoothie insert.

Fruit sundae (MMB4...)



- 250 g frozen fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)
- 50-100 g sugar
- 500 ml cold water
- Ice as required
- Peel fruit and cut into pieces
- Freeze fresh fruits before subjecting them to further processing.
- Put all ingredients (except the ice) in the blender jug.
- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Serve with the ice cream

Sportsman's cocktail

- 2-3 oranges (ca 600 g)
- 1-2 lemons (ca 150 g)
- ½-1 tbs. sugar or honey
- ¼ l apple juice
- ¼ l mineral water
- Ice cube as required
- Peel the oranges and apples, cut into pieces
- Put all ingredients (except the apple juice and mineral water) in the blender jug.
- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes



Green smoothie

- 1 green apple (ca. 100 g)
- Juice of one lemon (approx. 20 g)
- 20 g kale
- 10 g celery
- 10 g coriander leaves
- 10 g linseeds
- 1 g ground cinnamon
- 250 g cooled water
- Cut apple, celery and kale into pieces.
- Put a little of the water in the blender jug.
- Put all solid ingredients in the smoothie insert and top up with water.
- Blend for 1 minute at maximum speed.



Tip: This recipe will work even without the smoothie insert.

Grape smoothie (MMB4...)

- 250 g green grapes
- 25 g baby spinach
- 100 g frozen banana pieces
- 200 ml cold green tea (suitable for children)
- Put a little of the tea in the blender jug.
- Put grapes, spinach and banana pieces in the smoothie insert and top up with the remaining tea.
- Blend at maximum speed until the smoothie is ready.



Red fruit pudding

- 400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)
- 100 ml sour cherry juice
- 100 ml red wine
- 80 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 2 tbs. lemon juice
- 1 pinch of cloves (ground)
- 1 pinch of cinnamon (ground)
- 8 gelatine leaves
- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook
- Blend the hot fruit and gelatine at medium speed for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate



Do not process more than 500 ml of hot liquid in the blender jug!

Tip: Red fruit pudding tastes good with whipped cream or vanilla sauce.

Basil pesto

- 10 g pine nuts
- 3 g garlic
- 5 g salt
- 40 g Parmesan cheese
- 10 g fresh basil
- 70 g olive oil
- Put pine nuts, garlic, salt and Parmesan cheese in the glass container and close with the blade holder.
- Grind for 15 seconds on setting **Pulse**.
- Add basil and olive oil and mix everything for 10 seconds on setting **Pulse**.



Pumpkin soup

- 600 g yellow-flesh pumpkin
- 200 g potatoes
- 1 l vegetable stock
- 2 onions
- 2 garlic cloves
- Ground pepper and salt
- 30 g butter
- 2 tablespoons of extra virgin olive oil
- 5-6 basil leaves
- 2-3 sage leaves
- 1 sprig of parsley
- 1 sprig of thyme
- 1 sprig of marjoram
- ¼ teaspoon of ground cinnamon
- Grated Parmesan to taste
- Cut the pumpkin into slices and remove peel and pips. Cut pumpkin into small pieces.
- Peel the potatoes and also cut into small pieces.
- Peel the onions, chop finely and fry gently in a frying pan with butter, olive oil and chopped garlic.
- Add pumpkin and potato pieces and steam until soft, stirring continuously. Gradually pour in the vegetable stock and add the bouquet garni.
- Leave to simmer for approx. 25-30 minutes on a low heat and add more stock if required.
- Take out the bouquet garni.
- Add salt and pepper to taste, finish off with a pinch of cinnamon and a dash of extra virgin olive oil.
- Pour 500 ml of the soup at a time into the blender jug and puree.

Do not process more than 500 ml of hot liquid in the blender jug!

- Serve with finely grated Parmesan.



Carrot soup with cumin

- 780 g carrots
- 720 ml water
- 1 tsp cumin
- Salt and pepper
- Dice the carrots (approx. 15x15 mm).
- Pour the carrots and the water into the blender jug.
- Mix for a few seconds at maximum speed.
- Pour the mixture into a saucepan and add the cumin.
- Cook everything for 30 minutes. You can add water while cooking if you would like the soup to be thinner.
- Season with salt and pepper.



Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Pengendalian mengikut peraturan

Mesin ini hanya sesuai untuk penggunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah. Guna perkakas hanya untuk kuantiti dan masa penyediaan domestik.

Perkakas ini sesuai untuk mengadun makanan cecair atau separa pepejal, untuk memotong / mencincang buah-buahan dan sayursayuran mentah, untuk memurikan makanan dan untuk memotong makanan sejuk beku (seperti buah-buahan) atau menghancurkan kiub ais. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain.

Aplikasi tambahan boleh digunakan, apabila menggunakan aksesori lain yang diluluskan oleh pengilang. Gunakan alat hanya dengan bahagian dan aksesori asli yang diluluskan. Jangan gunakan pemasangan ini untuk peranti lain.

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Arahan keselamatan penting.

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Sertakan arahan ini semasa penyerahan alat. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku. Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!

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

- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah.
- Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.

Risiko kecederaan!

- Berhati-hati semasa mengendalikan pisau tajam, semasa mengosongkan bekas dan semasa membersihkan.
- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa.
- Jangan sesekali mencapai pengadun yang dipasang. Sentiasa kendali pengadun yang telah lengkap dipasang termasuk tudung. Pasang atau tanggal bekas pengadun hanya jika perkakas dalam keadaan mati dan pemacu berhenti sepenuhnya. Selepas suis dimatikan, pisau akan pusing untuk beberapa ketika.
- Jika kuasa terputus, perkakas masih hidup dan akan dimulakan semula apabila bekalan pulih.

Risiko lecur!

- Awas apabila memproses cecair panas.
- Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0,5 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.
- Apabila bekerja, sentiasa memegang tudung dengan kuat dengan sebelah tangan. Walau bagaimanapun, jangan meletakkan tangan di atas bukaan isi semula!

Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

Penting!

- Adalah dicadangkan supaya jangan sesekali tinggalkan alat dihidupkan terlalu lama daripada yang diperlukan untuk pemprosesan makanan. Jangan kendalikan dalam jualan lahu.
- Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Pembersihan dan servis” lihat halaman 16*

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

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	11
Arahan keselamatan penting.....	11
Sistem keselamatan.....	13
Gambaran Keseluruhan.....	13
Pengendalian	13
Pembersihan dan servis	16
Penyelesaian masalah.....	16
Resipi	17
Arahan tentang pelupusan.....	19
Syarat-syarat waranti	19

Sistem keselamatan

Mulakan lock-out

Perkakas tidak boleh dihidupkan sehingga jag pengadun dipusingkan dengan kemas ke dalam kedudukannya.

Pemutusan sambungan automatik

Perkakas dimatikan secara automatik jika jag pengadun tertanggal dengan tidak sengaja semasa pengendalian.

Lihat "Penyelesaian Masalah".

Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

1 Blok motor

2 Suis putar

0/off = Stop

1 = Kelajuan kawalan terendah

2 = Kelajuan kawalan tertinggi

Pulse = litar denyut pada kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh yang dikehendaki

3 Storan kord

4 Pemacu

Jag pengadun plastik (MMB21...)

5 Jag pengadun dengan bilah

Jangan memproses bahan sejuk beku lampau (kecuali kiub ais).

6 Tudung dengan tiub suapan

7 Cawan penyukat dengan skala (maks. 50 ml)

Jag pengadun kaca (MMB42...)

8 Pemegang bilah dengan bilah pengadun dan pengedap

9 Jag pengadun yang diperbuat daripada kaca borosilikat

Amat panas tahan, bahan yang sangat panas pun boleh diproses.

10 Tudung dengan tiub suapan

11 Cawan penyukat dengan skala (maks. 50 ml)

12 Sisipan smoothie*

Untuk penyediaan buah-buahan dan bahan lain menjadi jus dan smoothie.

Sisipan memastikan biji dan bahan pepejal lain ditapis dan tidak masuk ke dalam minuman.

* Bukan semua model.

Pengendalian

Pengadun adalah sesuai untuk

- mengadun dan membuihkan cecair
- memotong dan mencincang buah-buahan dan sayur-sayuran mentah, kekacang dan coklat,
- memurikan sup, buah-buahan atau sayursayuran yang telah dimasak,
- menyediakan mayonis dan sos.

Lihat jadual Rajah .

Perhatian: Jika pemotong universal tidak disertakan dengan pengadun tangan, ia boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 12007111).

Perkakas ini sesuai menyediakan kuantiti berikut:

Makanan pepejal	100 g
Cecair	maks. 1,5 l
Cecair panas atau berbuih	maks. 0,5 l

⚠️ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam jag pengadun yang terpasang! Jangan sekali-kali mengendalikan perkakas tanpa pengadun yang dipasang dengan lengkap atau tudung tertutup! Jangan menanggalkan atau memasang pengadun sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya. Apabila perkakas dimatikan, bilah akan terus bergerak sejenak.

⚠️ Risiko melecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Tuangkan maksimum 0.5 liter cecair panas atau berbuih ke dalam jag pengadun.

Amaran!

Jangan sekali-kali mengendalikan pengadun yang kosong. Sentiasa bekerja dengan perkakas yang dipasang dengan lengkap. Skrukan jag pengadun sepenuhnya ke dalam blok motor.

Kelajuan kendalian yang disarankan

Cecair panas atau berbuih	1
Membuat mayonis	2
Sup, Smoothie	2
Koktel, Susu kocak	2
Kiub ais	Pulse
Bahan yang sangat keras	Pulse

Persediaan

- Sebelum mengendalikan perkakas dan aksesori untuk kali pertama, bersihkannya dengan teliti, lihat “Pembersihan dan servis”.
- Letakkan blok motor pada tapak yang rata, stabil dan bersih.
- Buka gulungan kabel kepada panjang yang diperlukan.

Bekerja dengan jag pengadun plastik (MMB21...)

Rajah 1

- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor. Anak panah pada jag pengadun menunjuk ke arah titik pada pblok motor.

- Pasang jag pengadun dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam.
- Tambah bahan.
- Letakkan penutup dan tekan ke bawah sepenuhnya. Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan.
- Masukkan palam sesalur.
- Pusingkan suis putar kepada kelajuan pengendalian yang dikehendaki.
- Genggam tepi tudung semasa mengendalikan pengadun. Jangan menggenggam tiub suapan!

Tambah lebih banyak bahan

- Setkan suis putar kepada **0/off**.

Mana-mana Satu

- Tanggalkan tudung.
- Tambah lebih banyak bahan.

atau

- Keluarkan cawan penyukat.
- Tambah bahan cecair dan pepejal (yang agak kecil) melalui tiub suapan pada tudung.
- Hidupkan perkakas semula.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan pengadun dengan memutarkannya dalam arah lawan jam.
- Tanggalkan tudung dari jag pengadun.
- Kosongkan jag pengadun.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Bekerja dengan jag pengadun kaca (MMB42...)

Rajah 2

- Letakkan jag pengadun ke bawah dengan tapak menghadap ke atas.
- Letakkan pengedap pada pemegang bilah. Pastikan pengedap berada pada kedudukan yang betul.

Maklumat penting

Jika pengedap rosak atau tidak diletakkan dengan betul, cecair boleh mengalir keluar.

- Genggam pemegang bilah pada pemegangnya dan masukkan ke dalam jag pengadun. Perhatikan bentuk bahagian-bahagian (**rajah C-2a**)!
- Gerakkan pemegang (**rajah C-2b**). Ini mengunci pemegang bilah dalam jag pengadun.
- Terbalikkan jag pengadun.
- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor. Anak panah pada jag pengadun menunjuk ke arah bintik pada pblok motor.
- Pasang jag pengadun dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam.
- Tambah bahan.
- Letakkan penutup dan tekan ke bawah sepenuhnya.
- Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan.
- Masukkan palam sesalur.
- Pusingkan suis putar kepada kelajuan pengendalian yang dikehendaki.
- Genggam tepi tudung semasa mengendalikan pengadun. Jangan menggenggam tiub suapan!

Tambah lebih banyak bahan

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
Mana-mana Satu
- Tanggalkan tudung.
- Tambah lebih banyak bahan.
atau
- Keluarkan cawan penyukat.
- Tambah bahan cecair dan pepejal (yang agak kecil) melalui tiub suapan pada tudung.
- Hidupkan perkakas semula.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan jag pengadun dengan memutarkannya dalam arah lawan jam.
- Tanggalkan tudung dari jag pengadun.
- Kosongkan jag pengadun.
- Terbalikkan jag pengadun dan letakkan bukaan menghadap ke bawah.

- Tanggalkan pemegang bilah. Untuk melakukan ini, lipat pemegang ke atas dan tarik keluar pemegang bilah.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Bekerja dengan sisipan smoothie

Dengan sisipan ini, amat mudah untuk menyediakan smoothie yang diperbuat daripada buah-buahan segar, susu, susu soya, yogurt dan jus.

Rajah D

- Sediakan pengadun seperti yang diterangkan di atas.
- Setelah memasang dan menskrukan jag pengadun, sisipan smoothie dimasukkan ke dalam jag pengadun.
- Letakkan penutup dan tekan ke bawah sepenuhnya.
- Masukkan palam sesalur.
- Masukkan bahan melalui tiub suapan ke dalam jag pengadun; cincang makanan terlebih dahulu jika perlu.

Amaran!

Jangan memasukkan bahan keras yang besar ke dalam jag pengadun, misalnya biji avokado atau plum.

- Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan.
- Pasangkan peralatan.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan jag pengadun dengan memutarkannya dalam arah lawan jam.
- Tanggalkan tudung.
- Keluarkan cawan penyukat dari penutup dan masukkan ke dalam sisipan smoothie. Ini mengelakkan komponen penting daripada terjatuh dari sisipan ke dalam minuman.
- Kosongkan jag pengadun.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan!

Pembersihan yang menyeluruh menjamin hayat perkhidmatan yang berpanjangan. Gambaran keseluruhan membersihkan bahagian-bahagian berasingan boleh didapati dalam **rajah 13**.

⚠ Risiko kejutan elektrik!

Jangan merendamkan blok motor dalam air dan jangan sekali-kali memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk.

Amaran!

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Petua:

- Sebaik-baiknya bersihkan bahagian-bahagian serta-merta selepas digunakan. Ini akan menghalang sisa daripada kering dan menyerang plastik (contohnya oleh minyak pati dalam herba).
- Jika memproses lobak merah dan kubis merah misalnya, bahagian plastik berubah warna dengan saput merah, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Membersihkan blok motor

- Cabut palam sesalur.
- Lapkan blok motor dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian lap kering.

Membersihkan pengadun

Jag pengadun, tudung dan cawan penyukat adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

Petua: Tuang sedikit air dan cecair pencuci ke dalam pengadun yang terpasang.

Hidupkan suis pada pengesetan **Pulse** selama beberapa saat. Tuangkan air keluar dan bilas pengadun dengan air bersih.

Membersihkan pemegang bilah (hanya MMB42...)

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Jangan membasuh pemegang bilah dalam pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir menggunakan berus. Jangan biarkan dalam air! Tanggalkan pendedap untuk pembersihan.

Penyelesaian masalah

⚠ Risiko kecederaan!

Sebelum memperbaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Kerosakan:

Perkakas tidak boleh dihidupkan atau perkakas dimatikan semasa kendalian.

Sebab yang mungkin:

Perkakas mengalami beban lampau (contohnya alat tersekat dengan makanan) dan fius elektronik telah terbelantik.

Tindakan pemulihan:

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Cabut palam sesalur.
- Hapuskan punca beban lampau.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.

Sebab yang mungkin:

Jag pengadun telah tertanggal.

Tindakan pemulihan:

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Pasang pengadun dengan betul dan putar sepenuhnya ke dalam kedudukannya.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.

Maklumat penting

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan (lihat alamat khidmat pelanggan di hujung buku kecil ini).

Resipi

Tip am:

Gaulkan ramuan keras dengan setengah kuantiti cecair terlebih dahulu dan kemudian masukkan lebihan cecair.

Bagi penyediaan smoothies letakkan ini kembali selepas mengosongkan bekas campuran dan tetapkan pada tahap tertinggi bagi mendapatkan lebihan cecair.

Mayonis

Perhatian: Mayonis boleh disediakan dalam pengadun dengan seluruh telur sahaja.



Resipi asas:

- 1 biji telur
- 15 g asid atau jus lemon
- Secubit garam
- Secubit gula
- 250 ml minyak

Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya.

- Hidupkan pengadun pada kelajuan rendah.
- Proses bahan (kecuali minyak) pada kelajuan rendah selama beberapa saat.
- Tetapkan pengadun pada tahap tertinggi, tuangkan minyak melalui corong dan gaulkan selama lebih kurang 2 minit.

Coklat panas

- 50-75 g bar coklat yang disejuk beku
- ½ l susu panas
- Krim putar dan coklat parut seperti yang dikehendaki
- Potong coklat olah menjadi kepingan (lebih kurang 1 cm) dan cincang lumat dalam blender dengan kelajuan maksimum.
- Matikan pengadun dan tambah susu melalui corong.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.
- Tuang coklat panas ke dalam gelas dan sajikan dengan krim putar dan coklat parut sebagaimana yang dikehendaki.



Susu kocak ais pisang

- 2-3 biji pisang (lebih kurang 300 g)
- 2-3 sudu besar mumbung ais krim vanila atau lemon (80-100 g)
- 2 paket gula vanila
- ½ l susu
- Letakkan semua bahan dalam jag pengadun.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.



Petua: Resipi ini juga sesuai untuk penyediaan smoothie.

Sundae buah-buahan (MMB4...)

- 250 g buah-buahan beku (seperti strawberi, pisang, oren, epal)
- 50-100 g gula
- 500 ml air sejuk
- Ais seperti yang dikehendaki
- Kupas buah-buahan dan potong kecilkecil.
- Sejuk bekukan buah-buahan segar sebelum diproses selanjutnya.
- Letakkan semua bahan (kecuali ais) dalam jag pengadun.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.
- Hidangkan dengan ais krim.



Koktel ahli sukan

- 2-3 biji oren (lebih kurang 600 g)
- 1-2 biji lemon (lebih kurang 150 g)
- ½-1 sudu besar gula atau madu
- ¼ l jus epal
- ¼ l air mineral
- Kiub ais seperti yang dikehendaki
- Kupas oren dan epal, potong kecil-kecil
- Letakkan semua bahan (kecuali jus epal dan air mineral) dalam jag pengadun.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.
- Tambah jus epal dan air mineral
- Adun seketika sehingga minuman berbuih.
- Tuang koktel ke dalam gelas dan sajikan dengan ais sebagaimana yang dikehendaki.



Smoothie hijau

- 1 biji epal hijau (lebih kurang 100 g)
- Jus sebiji lemon (lebih kurang 20 g)
- 20 g kubis kerinting
- 10 g saderi
- 10 g daun ketumbar
- 10 g linsid
- 1 g kayu manis kisar
- 250 g air yang disejukkan
- Potong kecil-kecil epal, saderi dan kubis kerinting.
- Masukkan sedikit air ke dalam jag pengadun.
- Masukkan semua bahan pepejal dalam sisipan smoothie dan penuhkan dengan air.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.



Petua: Resipi ini akan berhasil walaupun tanpa sisipan smoothie.

Smoothie anggur (MMB4...)

- 250 g anggur hijau
- 25 g bayam muda
- 100 g potongan pisang beku
- 200 ml teh hijau sejuk (sesuai untuk kanak-kanak)
- Masukkan sedikit teh ke dalam jag pengadun.
- Masukkan anggur, bayam dan potongan pisang dalam sisipan smoothie dan penuhkan dengan teh yang masih ada.
- Adunkan pada kelajuan maksimum sehingga smoothie siap.



Puding buah-buahan merah

- 400 g buah-buahan (ceri masam dibuang biji, raspberi, anggur hitam / merah, strawberi, beri hitam)
- 100 ml jus ceri masam
- 100 ml wain merah
- 80 g gula
- 1 paket gula vanila
- 2 sudu besar jus lemon
- Secubit bunga cengkih (kisar)
- Secubit kayu manis (kisar)
- 8 keping gelatin
- Rendam gelatin dalam air sejuk selama lebih kurang 10 minit
- Didihkan semua bahan (kecuali gelatin)
- Keringkan gelatin dan cairkannya dalam ketuhar gelombang mikro, tetapi jangan masak
- Adunkan buah-buahan panas dan gelatin pada kelajuan rendah selama lebih kurang 1 minit.
- Tuangkan puding buah-buahan merah ke dalam mangkuk kecil yang dibilas dengan air sejuk dan sejukkan



Jangan memproses lebih daripada 500 ml cecair panas di dalam jag pengadun!

Petua: Puding buah-buahan merah berasa enak dengan krim putar atau sos vanila.

Pesto selasih

- 10 g kacang pinus
- 3 g bawang putih
- 5 g garam
- 40 g keju Parmesan
- 10 g selasih segar
- 70 g minyak zaitun
- Masukkan kacang pinus, bawang putih, garam dan keju Parmesan ke dalam bekas kaca dan tutup dengan pemegang bilah.
- Kisar selama 15 saat pada pengesetan Denyut (**Pulse**).
- Tambah selasih dan minyak zaitun dan campurkan semuanya selama 10 saat pada pengesetan Denyut (**Pulse**).



Sup labu

- 600 g labu isi kuning
- 200 g kentang
- 1 l stok sayur-sayuran
- 2 biji bawang besar
- 2 ulas bawang putih
- Lada hitam kisar dan garam
- 30 g mentega
- 2 sudu besar minyak zaitun extra virgin
- 5-6 helai daun selasih
- 2-3 helai daun sage
- 1 tangkai daun parsli
- 1 tangkai daun thyme
- 1 tangkai daun marjoram
- ¼ susu teh kayu manis kisar
- Keju Parmesan parut secukup rasa
- Potong labu menjadi kepingan dan buang kulit dan biji. Potong labu kepada potongan kecil.
- Kupas kentang dan juga potong kecilkecil.
- Kupas bawang, cincang halus-halus dan goreng perlahan-lahan dalam kualiti leper dengan mentega, minyak zaitun dan bawang putih cincang.
- Tambah labu dan potongan kentang dan kukus sehingga lembut, kacau berterusan. Tuang stok sayur-sayuran perlahan-lahan dan tambah bouquet garni.
- Biarkan mereneh selama lebih kurang 25-30 minit dengan api kecil dan tambah lebih banyak stok jika perlu.
- Keluarkan bouquet garni.
- Tambah garam dan lada sudah secukup rasa, lengkapkan dengan secubit kayu manis dan merenjis minyak zaitun extra virgin.
- Tuangkan 500 ml sup pada satu-satu masa ke dalam jag pengadun dan purikannya.

Jangan memproses lebih daripada 500 ml cecair panas di dalam jag pengadun!

- Hidangkan dengan keju Parmesan yang diparut halus.



Sup lobak dengan jintan putih

- 780 g lobak
- 720 ml air
- 1 sudu teh jintan putih
- garam dan lada
- Potong lobak menjadi kiub (lebih kurang 15 x 15 mm).
- Masukkan lobak dan air ke dalam bekas pengadun.
- Adunkan pada kelajuan maksimum untuk beberapa saat.
- Masukkan adunan ke dalam periuk dan kemudian masukkan jintan putih.
- Masak selama 30 minit. Anda boleh menambah air ketika memasak bagi menambah kecairan sup itu, sekiranya diinginkan.
- Tambah garam dan lada secukup rasa.



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.

使用規定

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

本機器適用於攪拌液體或半固體食品，搗碎/剁細生水果及蔬菜，將食物做成醬及搗碎冷凍食品(例如水果)或冰塊。不得將其用於處理其它物體或物質。

在製造商所允許的使用範圍內，可將其他配件用於額外用途上。本機僅限與所允許的原廠零件和配件一同使用。切勿將配件用於其他機器。

僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

重要安全須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。若不遵守本機器的正確使用規程，由此造成的任何損失，生產廠家不負任何責任。

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

⚠ 電擊和火災危險！

- 僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。
- 請勿將本機置於高溫表面(比如電爐)，或者高溫表面附近。電源線不能與高溫零件接觸，也不能拉動電源線的尖銳邊緣。
- 請勿將主機浸泡在水中，或放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。
- 在每次使用之後、在沒有監督時、在組裝、拆卸或清潔時，以及在出現故障時，必須將斷開機器的電源。

⚠ 受傷危險！

- 使用鋒利的刀具、排空容器和清潔時請小心。
- 在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。
- 請勿將手伸進已安裝的攪拌機中。攪拌機只有在已完全組裝好，並且已蓋上蓋子的時候方可使用！只有在機器已關閉並且驅動器已停止的情況下方可將攪拌杯取下或裝上。在關機之後，刀片仍會有很短的隨動時間。
- 當斷電時，設備將仍保持接通狀態，並隨後重新起動。

⚠ 燙傷危險！

- 處理高溫配料時需格外小心。
- 處理熱液體時，蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。加入最多 0.5 公升的高溫或冒泡的液體。
- 操作期間，請務必用手將蓋子按住。請勿將手伸到進料口上方！

⚠ 窒息危險!

請勿讓兒童玩耍包裝材料。

⚠ 重要!

- 建議處理完食材後應立即關機，勿讓其長時間處於開機狀態。請勿空轉機器。
- 請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前，務必徹底清潔。
→ “清潔及維護”參見第 23 頁

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

內容

使用規定	20
重要安全須知	20
安全裝置	21
產品概覽	21
操作方法	21
清潔及維護	23
故障處理	23
食譜	24
棄置	25
保證	25

安全裝置**啟動安全裝置**

只有在攪拌杯被旋緊到止動時，才能啟動機器。

自動關機機制

攪拌杯在工作期間被意外鬆開時，機器將自動停止。

參見“發生故障時的說明”。

產品概覽

請翻開圖片頁。

- 1 主機
- 2 旋轉開關
0/off = 關機
1 = 最低工作轉速
2 = 最高工作轉速
Pulse = 脈衝 = 具有最高轉速的脈衝電路，根據所需持續時間應保持按住開關
- 3 電纜捲繞裝置
- 4 驅動器

塑膠攪拌杯 (MMB21...)

- 5 帶有刀具的攪拌杯
請勿加工冷凍配料(除冰塊外)。
- 6 帶加料口的蓋子
- 7 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)

玻璃攪拌杯 (MMB42...)

- 8 帶有攪拌刀具及密封件的刀架
- 9 硼矽玻璃製成的攪拌杯
特別耐熱，可以加工非常熱的配料。
- 10 帶加料口的蓋子
- 11 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)
- 12 冰沙嵌件*
將水果和其它成份加工為果汁和冰沙。嵌件的作用是濾除果核和其它固體成份，防止其進入到飲料中。

* 只有部份機型。

操作方法

攪拌器附件適用於

- 攪拌液體和使液體發泡，
- 切碎生水果、蔬菜、堅果和巧克力，
- 製備湯糊，煮熟水果和蔬菜泥，
- 製備美乃滋和調味汁。

注意圖  表!

說明: 如果萬用攪拌機杯不在供貨範圍內，可以透過客服訂購它(訂購號 12007111)。

本機器適用於加工以下食品量：

固體食品	100 公公克
液體	最多 1.5 公升
熱的或發泡液體	最多 0.5 公升

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!

切勿將手伸入到已安放的攪拌杯中。攪拌器必須是在完全裝好並蓋好蓋子的情況下，才可以使用。只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時，才能取下或安放攪拌杯。在關機之後，刀片會繼續轉動一段時間。

⚠ 燙傷危險!

在加工熱的攪拌物時，蓋子的漏斗處會冒蒸氣出來。最多只能將0.5 公升灼熱或起泡的液體倒入攪拌杯中。

注意!

任何時候都不要讓攪拌器空轉。機器必須是在完全裝好的情況下，才可以使用。攪拌杯安放在馬達座上時，將其旋緊，直到止動。

對工作轉速的建議

熱的或發泡液體	1
製備美乃滋	2
湯類, 冰沙	2
雞尾酒, 奶昔	2
冰塊	Pulse
很硬的成份	Pulse

準備工作

- 在第一次使用前請徹底清洗機器和配件，參看“清潔和護理”。
- 將馬達座放在平整、穩固及乾淨的表面上。
- 將電纜放出到所需的長度。

使用塑膠攪拌杯 (MMB21...) 工作

圖 B

- 將攪拌杯安裝到主機的驅動器上。攪拌杯上的箭頭指向馬達座上的點。
- 將攪拌杯順時針方向轉動直到止動位置，將其固定。
- 加入配料。
- 安放蓋子，且向下按壓，直到止動。將量杯裝入裝填口中。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調整到所需的工作轉速。
- 在攪拌過程中在蓋子邊緣按住蓋子。不要將手伸到裝填口上方!

續加配料

- 將旋轉開關調到 0/off。

或者

- 取下蓋子。
- 續加配料。

或者

- 取出量杯。
- 通過加料口加入液體或者固體(小塊狀)成份。
- 重新開機。

加工完後

- 將旋轉開關調到 0/off。
- 拔下電源插頭。
- 在逆時針方向轉動攪拌器將其取下。
- 將蓋子從攪拌杯取下。
- 倒空攪拌杯。
- 清洗每一個部件，參看“清潔及維護”。

使用玻璃攪拌杯 (MMB42...) 工作

圖 C

- 底部朝上放置攪拌杯。
- 將密封件擺放在刀架上。注意正確擺放密封件。

重要提示

如果密封件受損或擺放不正確，液體可能溢出。

- 握住刀架把手且將刀架裝入攪拌杯中。注意零件的形狀 (圖 C-2a)!
- 放倒把手 (圖 C-2b)。這時，刀架將被鎖住攪拌杯中。
- 翻轉攪拌杯。
- 將攪拌杯安裝到主機的驅動器上。攪拌杯上的箭頭指向馬達座上的點。
- 將攪拌杯順時針方向轉動直到止動位置，將其固定。
- 加入配料。
- 安放蓋子，且向下按壓，直到止動。
- 將量杯裝入裝填口中。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調整到所需的工作轉速。
- 在攪拌過程中在蓋子邊緣按住蓋子。不要將手伸到裝填口上方!

續加配料

- 將旋轉開關調到 0/off。

或者

- 取下蓋子。
- 續加配料。

或者

- 取出量杯。
- 通過加料口加入液體或者固體(小塊狀)成份。
- 重新開機。

加工完後

- 將旋轉開關調到 0/off。
- 拔下電源插頭。
- 以逆時針方向旋轉取下攪拌杯。
- 將蓋子從攪拌杯取下。
- 倒空攪拌杯。

- 翻轉攪拌杯,且開口向下進行放置。
- 取出刀架。為此,向上翻轉把手,拔出刀架。
- 清洗每一個部件,參看“清潔及維護”。

使用冰沙嵌件

使用該嵌件,可以簡易地用新鮮水果、牛奶、豆漿、優酪乳和果汁製作冰沙。

圖 D

- 按照上述方式準備攪拌杯。
- 安放及旋緊攪拌杯後,將冰沙插入配件裝入到攪拌杯中。
- 安放蓋子,且向下按壓,直到止動。
- 插上電源插頭。
- 透過加料口向攪拌杯加入成份,必要時事先將水果切小。

注意!

較大的硬質成份不要加入到攪拌杯中,例如酪梨核或者洋李核。

- 將量杯裝入裝填口中。
- 開機。

加工完後

- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 以逆時針方向旋轉取下攪拌杯。
- 取下蓋子。
- 從蓋子中取出量杯,且插入到冰沙配件中。這樣可以防止固體從冰沙配件掉落到飲料中。
- 倒空攪拌杯。
- 清洗每一個部件,參看“清潔及維護”。

清潔及維護

本機器無需保養!

定期仔細清潔可保障長久的使用壽命。關於清潔零件的說明,請參見 **圖 E**。

⚠ 觸電危險!

主機本身不得浸入到水中,也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

注意!

不要使用磨擦性洗滌劑,以防表面受損。

提示:

- 在使用後最好立即清潔所有部件。如此食品殘渣不會變乾且黏住在配件上,也不會侵蝕塑膠部分(例如調味料中的香精油)。
- 加工某些蔬果時,例如紅蘿卜或紅捲心菜,塑膠部件會變色,此時只要塗抹幾滴食用油即可清除。

清潔主機

- 拔下電源插頭。
- 用濕抹布將主機擦乾淨。必要時使用適量洗碗精。
- 然後擦乾。

清潔攪拌器

攪拌杯、蓋子及量杯都適合用洗碗機洗滌。

提示: 請在裝在主機上的攪拌器倒入少量水及洗碗精。調整到 **Pulse** 級持續幾秒鐘。將水倒出且用清水沖洗攪拌器。

清潔刀架(僅 MMB42...)

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!

不要用沒有保護的手部觸摸攪拌刀。請使用刷子清潔。

刀架不要放在洗碗機中洗滌,而是要用刷子在流水下清洗。沖洗後不要留在水中化取下要清潔的密封件。

故障處理

⚠ 受傷風險!

解除故障前應拔出電源線。

故障:

攪拌器無法啟動或機器在運行期間關閉。

可能的原因:

機器發生超載(例如:食物使工具卡死)、因此觸發了電子保護裝置。

解決辦法:

- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 解除超載原因。
- 重新啟動機器。

可能的原因:

攪拌杯鬆動。

解決辦法:

- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 正確安放且旋緊攪拌器,直到止動。
- 重新啟動機器。

重要提示

如果無法按上述步驟解除故障,請與售後服務部門聯絡(參閱本使用說明書最後一頁的售後服務部門的地址)。

食譜

一般提示：

先向液體中混合一半數量的固體原料，之後再添加其餘液體。

在清空混合杯後製備混合飲料時，將混合杯重新放上，並短時間切換到最高檔位上，以獲得其餘液體。

美乃滋

說明：在攪拌器中，只能烹調全蛋製成的美乃滋。

基本食譜：

- 1 顆雞蛋
- 15 公克醋或檸檬汁
- 1 撮鹽
- 1 撮糖
- 250 毫升油

配料必須保持在一樣的溫度。

- 將攪拌器切換到低轉速。
- 在低轉速下將配料(除油外)攪拌幾秒鐘。
- 將攪拌器放到最高檔位上，透過漏斗倒油，攪拌約 2 分鐘。



熱巧克力

- 50-75 冰凍巧克力塊
- 500 cc 熱牛奶
- 鮮奶油及巧克力屑(根據需要)
- 將料理用巧克力塊切成片(約 1 公分)，且在最高轉速下在攪拌器中完全搗碎。
- 關閉攪拌器且通過漏斗添加牛奶。
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
- 將熱巧克力裝填到玻璃杯中，且根據需要加鮮奶油及巧克力屑端上桌。



香蕉冰沙混合飲料

- 2-3 根香蕉(約 300 公克)
- 2-3 滿湯匙香草霜淇淋或檸檬霜淇淋(約 80-100 公克)
- 2 小包香草細砂糖
- 500 cc 牛奶
- 將所有配料放入攪拌杯中。
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。

提示：該配方也可以用於調製混合飲料。

水果杯 (MMB4...)

- 250 公克冷凍水果(例如草莓、香蕉、橘子、蘋果)
- 50-100 公克白糖
- 500 cc 冷水
- 冰(根據需要)



- 將水果剝皮且切成塊。
- 在繼續加工前將新鮮水果冷凍。
- 將所有配料(除冰外)放入攪拌杯中。
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
- 隨需要加冰塊端上桌。

運動員雞尾酒

- 2-3 個橘子(約 600 公克)
- 1-2 個檸檬(約 150 公克)
- 1/2-1 湯匙糖或蜂蜜
- 250 cc 蘋果汁
- 250 cc 礦泉水
- 隨需要加冰塊
- 將橘子及檸檬剝皮，切成塊。
- 將所有配料(除蘋果汁及礦泉水外)放入攪拌杯中。
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
- 添加蘋果汁及礦泉水。
- 短暫攪拌，直到飲料做泡沫。
- 將雞尾酒放入玻璃杯中，根據需要加冰塊端上桌。



綠色冰沙

- 1 顆青蘋果(約 100 公克)
- 1 顆檸檬的汁(約 20 毫升)
- 20 公克羽衣甘藍
- 10 公克芹菜
- 10 公克香菜
- 10 公克亞麻子
- 1 公克肉桂粉
- 250 毫升經過冷卻的水
- 將蘋果、芹菜及羽衣甘藍切成塊。
- 將少量水放入攪拌杯中。
- 將所有配料裝填到冰沙配件中，且用水填滿。
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。



提示：即使在沒有冰沙配件的情況下，該配方也可以成功。

葡萄冰沙 (MMB4...)

- 250 公克綠葡萄
- 25 公克嫩菠菜
- 100 公克冷凍香蕉塊
- 200 毫升高溫綠茶(適用於兒童)
- 將少量茶放入攪拌杯中。
- 將葡萄、菠菜及香蕉塊裝填到冰沙配件中，且用剩餘的茶水填滿。
- 在最高轉速下攪拌，直到冰沙製備完成。



紅莓醬

- 400 公克水果(去核的酸櫻桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓)
- 100 cc 酸櫻桃汁
- 100 cc 紅葡萄酒
- 80 公克糖
- 1 小包香草細砂糖
- 2 湯匙檸檬汁
- 1 小撮丁香(粉)
- 1 捏肉桂(粉)
- 8 片明膠
- 將明膠在冷水中浸泡約 10 分鐘。
- 將所有配料(除明膠外)煮沸。
- 擠壓明膠且使其在微波爐中熔化,不要煮沸。
- 在低轉速下將熱水果及明膠攪拌約1分鐘。
- 將紅莓醬裝填到用冷水沖洗過的碗中,且使其冷卻。



攪拌杯中最大只能加工 500 cc 熱液體!

提示: 拌上鮮奶油或香草醬品嘗紅莓醬。

羅勒香蒜醬

- 10 公克松子
- 3 公克大蒜
- 5 公克鹽
- 40 公克帕馬森起司
- 10 公克新鮮羅勒
- 70 公克橄欖油
- 將松子、蒜頭、鹽及帕馬森起司放入玻璃容器中,且用刀架密封。
- 在 **Pulse** 級下搗碎 15 秒鐘。
- 添加羅勒及橄欖油,且將所有配料在 **Pulse** 級下攪拌 10 秒鐘。



南瓜湯

- 600 公克黃肉南瓜
- 200 公克馬鈴薯
- 1 公升蔬菜湯
- 2 顆洋蔥
- 2 個蒜瓣
- 胡椒粉及鹽
- 30 公克牛油
- 2 湯匙特級初榨橄欖油
- 5-6 片羅勒
- 2-3 片鼠尾草
- 1 棵歐芹菜
- 1 棵百里香
- 1 棵墨角蘭
- ¼ 茶匙肉桂粉
- 帕馬森起司粉(根據口味)



- 將南瓜切開,且去除皮及核。將南瓜切成小塊。
- 將馬鈴薯剝皮,且同樣切成小塊。
- 將洋蔥剝皮、剁碎且用黃油、橄欖油及剁碎的蒜頭在平底鍋中輕煎。
- 添加南瓜塊及土豆塊,且在攪拌下燜軟。
- 漸漸添加蔬菜湯,且放入綁成一束的調味草。
- 在小火下燜約 25-30 分鐘,且在需要時再添加湯。
- 取出調味草束。
- 用鹽及胡椒粉,用一捏肉桂粉及少許特級初榨橄欖油讓其更美味。
- 各添加 500 cc 湯到攪拌杯中,且做成醬。

攪拌杯中最大只能加工 500 cc 熱液體!

- 撒上帕馬森起司粉,端上桌。

孜然胡蘿蔔湯

- 780 公克 胡蘿蔔
- 720 毫升 水
- 1 茶匙 孜然
- 鹽和胡椒
- 將胡蘿蔔切塊(約 15x15 毫米)。
- 將胡蘿蔔和水一同放入攪拌機杯中。
- 在最高轉速下攪拌數秒鐘。
- 將混合後的胡蘿蔔湯汁倒入鍋內,並添加孜然。
- 將整個湯汁煮 30 分鐘。期間可加水將湯汁調稀。
- 加鹽和胡椒調味。



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)。
此準則則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

按照规程的使用

本设备规定只可用于私人家庭和家用环境。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。

本机器适用于搅拌液体或半固体食品,捣碎/ 剁细生水果和蔬菜,将食物做成酱和捣碎冷冻食品(例如水果)或冰块。不得将其用于处理其他物体或物质。

在制造商所允许的使用范围内,可将其他附件零件用于附加用途上。本机器仅限与所允许的原厂零件和附件一同使用。切勿将附件零件用于其他机器。

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

仔细阅读使用说明,并保存本说明书以备以后使用!机器转让给他人使用时,请将本说明书一并转让。若不遵守本机器正确使用的规程,生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

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

电击和火灾危险!

- 仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜,如更换损坏的电源线,仅由我们的客户服务进行,才能避免危险发生。
- 不能将机器放到高温表面(比如电炉)上,或者高温表面附近。电源线不能与高温零件接触,或者拉动电源线的尖锐边缘。
- 请勿将主机浸泡在水中,或放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁器。请勿用潮湿的双手操作本机器。
- 请务必于下列情况下将本机器与电源断开:机器未在视线范围内,组装、分拆或清洁本机器前。

受伤危险!

- 使用锋利的刀具、排空容器和清洁时请小心。
- 更换运行中会移动的附件或附加零部件之前,应关机并与电源断开。
- 禁止触碰敞口的搅拌机。请确保安装搅拌机盖后方可进行操作!必须切断搅拌机电源,确保其停止运行后才能取下或装上搅拌杯。切断电源后刀片仍短暂运行。
- 供电中断时,机器仍将保持接通状态,并在之后重新启动。

烫伤危险!

- 加工热的配料时需要格外小心。
- 在加工热的搅拌物时,盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入0.5升的热液体或起泡沫的液体。
- 操作期间,请务必用手将盖子按住。请勿将手伸到进料口上方!

⚠ 窒息危险!

请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 重要!

- 建议加工完食材后应立即关机,勿让其长时间处于开机状态。请勿空转机器。
- 请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前,务必彻底清洁本机器。→“清洗和护理”参见第 29 页

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

按照规程的使用.....	26
重要安全须知.....	26
安全装置.....	27
产品概览.....	27
操作方法.....	27
清洗和护理.....	29
故障处理.....	30
食谱.....	30
处置.....	32
保修.....	32

安全装置**启动安全装置**

只有在搅拌杯被旋紧到止动时,才能启动机器。

自动关机机制

搅拌杯在工作期间被意外松开时,机器将自动停止。

参见“发生故障时的帮助”。

产品概览

请翻开图片页。

- 1 机体
- 2 旋转开关
 - 0/off = 关机
 - 1 = 最低工作转速
 - 2 = 最高工作转速
- Pulse = 具有最高转速的脉冲电路,根据所需持续时间应保持按住开关
- 3 电缆卷绕装置
- 4 驱动器

塑料搅拌杯 (MMB21...)

- 5 带有刀具的搅拌杯
请勿加工冷冻的配料(除冰块外)。
- 6 带加料口的盖子
- 7 带刻度的量杯(最大 50 毫升)

玻璃搅拌杯 (MMB42...)

- 8 带有搅拌刀具和密封件的刀架
- 9 硼硅玻璃制成的搅拌杯
特别耐热,可以加工非常热的配料。
- 10 带加料口的盖子
- 11 带刻度的量杯(最大 50 毫升)
- 12 冰沙嵌件*
将水果和其它成份加工为果汁和冰沙。嵌件的作用是滤除果核和其它固体成份、防止其进入到饮料中。

* 只有部分机型。

操作方法

搅拌器套头适用于

- 搅拌液体和使液体发泡、
- 切碎生水果、蔬菜、果仁和巧克力、
- 制备汤糊、煮熟水果和蔬菜糊、
- 制备蛋黄酱和调味汁。

注意图 表!

说明: 如果在供货范围中不包括万能切碎器,可以通过客服部门另行订购(订购号 12007111)。

本机器适用于加工以下食品量:

固体食品	100 克
液体	最大 1.5 公升
热的或发泡液体	最大 0.5 公升

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

切勿将手伸入到已安放的搅拌杯中。搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下,才可以使用。只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时,才能取下或安放搅拌杯。在关机之后,刀片会继续转动一段时间。

⚠ 烫伤危险!

在加工热的搅拌物时,盖子的漏斗处会冒蒸气出来。最多只能将0.5升灼热或起泡的液体倒入搅拌杯中。

注意!

任何时候都不要让搅拌器空转。机器必须是在完全装好的情况下,才可以使用。搅拌杯安放在电机座上时,将其旋紧,直到止动。

对工作转速的建议

热的或发泡液体	1
制备蛋黄酱	2
汤类、冰沙	2
鸡尾酒、奶昔	2
冰块	Pulse
很硬的成份	Pulse

准备工作

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件,参看“清洁和护理”。
- 将电机座放在平整、稳固和干净的表面上。
- 将电缆放出到所需的长度。

使用塑料搅拌杯(MMB21...)工作

图 B

- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上。搅拌杯上的箭头指向电机座上的点。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置,将其固定。
- 加入配料。
- 安放盖子,并向下按压,直到止动。将量杯装入装填口中。将量杯装入装填口中。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到所需的工作转速。
- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。不要将手伸到装填口上方!

续加配料

- 把旋转开关调到 0/off。
- 或者
- 取下盖子。
- 续加配料。
- 或者
- 取出量杯。
- 通过加料口加入液体或者固体(小块状)成份。
- 再次开机。

加工完成后

- 把旋转开关调到 0/off。
- 拔下电插头。
- 在逆时针方向转动搅拌器将其取下。
- 将盖子从搅拌杯取下。
- 倒空搅拌杯。
- 清洗每一个部件,参看“清洁和护理”。

使用玻璃搅拌杯(MMB42...)工作

图 C

- 底部朝上放置搅拌杯。
- 将密封件摆放在刀架上。注意正确摆放密封件。

重要提示

如果密封件受损或摆放不正确,液体可能溢出。

- 握住刀架把手并将刀架装入搅拌杯中。注意零件的形状(图 C-2a)!
- 放倒把手(图 C-2b)。这时,刀架将被锁住搅拌杯中。
- 翻转搅拌杯。
- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上。搅拌杯上的箭头指向电机座上的点。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置,将其固定。
- 加入配料。
- 安放盖子,并向下按压,直到止动。
- 将量杯装入装填口中。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到所需的工作转速。
- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。不要将手伸到装填口上方!

续加配料

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 或者
- 取下盖子。
- 续加配料。
- 或者
- 取出量杯。
- 通过加料口加入液体或者固体(小块状)成份。
- 再次开机。

加工完成后

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 拔下电插头。
- 通过逆时针旋转取下搅拌杯。
- 将盖子从搅拌杯取下。
- 倒空搅拌杯。
- 翻转搅拌杯,并开口向下进行放置。
- 取出刀架。为此,向上翻转把手,拔出刀架。
- 清洗每一个部件,参看“清洁和护理”。

使用冰沙嵌件

使用该嵌件,可以简易地用新鲜水果、牛奶、豆浆、酸奶和果汁制作冰沙。

图 D

- 按照上述方式准备搅拌杯。
- 安放和旋紧搅拌杯后,将冰沙插入配件装入到搅拌杯中。
- 安放盖子,并向下按压,直到止动。将量杯装入装填口中。
- 插上电源插头。
- 通过加料口向搅拌杯加入成份,必要时先将水果切小。

注意!

较大的硬质成份不要加入到搅拌杯中,例如鳄梨核或者洋李核。

- 将量杯装入装填口中。
- 开机。

加工完成后

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 拔下电插头。
- 通过逆时针旋转取下搅拌杯。
- 取下盖子。
- 从盖子中取出量杯,并插入到冰沙配件中。这样可以防止固体从冰沙配件掉落到饮料中。
- 倒空搅拌杯。
- 清洗每一个部件,参看“清洁和护理”。

清洗和护理

本机器无需保养!

定期仔细清理可保障长久的使用寿命。关于清洁零件的概述,请参见图 E。

⚠ 触电危险!

机体本身不得浸入到水中,也不要用水冲洗或者用洗碗机洗涤。

注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

提示:

- 在使用后最好立即清洁各部件。如此食品残渣不会变干且粘住在配件上,也不会侵蚀塑料部分(例如调味料中的香精油)。
- 加工某些蔬果时,例如胡萝卜或红甘蓝、塑料部件会变色,此时只要涂抹几滴食用油即可清除。

清洁机体

- 拔下电插头。
- 用湿抹布将机体擦干净。有需要的情况下使用适量洗碗精。
- 然后擦干。

清洗搅拌器

搅拌杯、盖子和量杯都适合用洗碗机洗涤。

提示: 请在装在主机上的搅拌器倒入少量水和洗碗精。调整到 **Pulse** 级持续几秒钟。将水倒出并用清水冲洗搅拌器。

清洁刀架(仅 MMB42...)

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

刀架不要放在洗碗机中洗涤,而是要用刷子在流水下清洗。冲洗后不要留在水中化取下要清洁的密封件。

故障处理

⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

故障:

机器不启动、或者在运行过程中关机。

可能的原因:

机器发生过载(例如:食物使工具卡死)、因此触发了电子保护装置。

解决办法:

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 拔下电插头。
- 解除过载原因。
- 重新启动机器。

可能的原因:

搅拌杯松动。

解决办法:

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 正确安放并旋紧搅拌器,直到止动。
- 重新启动机器。

重要提示

如果无法按上述步骤解除故障,请与售后服务部门联系(参阅本使用说明书最后一页的售后服务部门的地址)。

食谱

一般提示:

先向液体中混和一半数量的固体佐料,之后再添加其余液体。

在清空混合杯后准备混合饮料时,将混合杯重新放上,并短时间放到最高档位上,以获得其余液体。

蛋黄酱

说明: 在搅拌器中,只能烹调全蛋制成的蛋黄酱。

基本食谱:

- 1 个鸡蛋
- 15 g 醋或柠檬汁
- 1 撮盐
- 1 撮糖
- 250 毫升食用油

所有配料的温度须一致。

- 将搅拌器切换到低转速。
- 在低转速下将配料(除油外)搅拌几秒钟。
- 将搅拌器放到最高档位上,通过漏斗倒油,搅拌约 2 分钟。



热巧克力

- 50-75 g 冰冻巧克力块
- ½ 升热牛奶
- 搅奶油和巧克力屑(根据需要)
- 将料理用巧克力块切成片(约 1 厘米),并在最高转速下在搅拌器中完全捣碎。
- 关闭搅拌器并通过漏斗添加牛奶。
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
- 将热巧克力装填到玻璃杯中,并根据需要将其连同搅奶油和巧克力屑端上桌。



香蕉冰沙混合饮料

- 2-3 根香蕉(约 300 克)
- 2-3 满汤匙香草冰淇淋或柠檬冰淇淋(80-100 克)
- 2 小包香草细砂糖
- ½ 升牛奶
- 将所有配料放入搅拌杯中。
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。



建议: 该配方也可以使用混合饮料。

水果杯 (MMB4...)

- 250 克冷冻水果(例如草莓、香蕉、橘子、苹果)
- 50-100 克糖
- 500 毫升冷水
- 冰(根据需要)
- 将水果剥皮并切成块。
- 在继续加工前将新鲜水果冷冻。
- 将所有配料(除冰外)放入搅拌杯中。
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
- 随需要将其连同冰一块端上桌。



运动员鸡尾酒

- 2-3 个橘子(约 600 克)
- 1-2 个柠檬(约 150 克)
- ½-1 汤匙糖或蜂蜜
- ¼ 升苹果汁
- ¼ 升矿泉水
- 随需要加冰块
- 将橘子和柠檬剥皮,切成块。
- 将所有配料(除苹果汁和矿泉水外)放入搅拌杯中。
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
- 添加苹果汁和矿泉水。
- 短暂搅拌,直到饮料发泡。
- 将鸡尾酒放入玻璃杯中,根据需要连同冰块端上桌。



绿色冰沙

- 1 个青苹果(约100 克)
- 柠檬汁(约20 毫升)
- 20 克羽衣甘蓝
- 40 克西芹
- 10 克茺荻叶
- 10 克亚麻子
- 1 克肉桂粉
- 250 毫升经过冷却的水
- 将苹果、芹菜和羽衣甘蓝切成块。
- 将少量水放入搅拌杯中。
- 将所有配料装填到冰沙配件中,并用水填满。
- 在最高转速下搅拌1 分钟。



提示: 即使在没有冰沙配件的情况下,该配方也可以成功。

葡萄冰沙 (MMB4...)

- 250 克绿葡萄
- 25 克嫩菠菜
- 100 克冷冻香蕉块
- 200 ml 低温绿茶(适用于儿童)
- 将少量茶放入搅拌杯中。
- 将葡萄、菠菜和香蕉块装填到冰沙配件中,并用剩余的茶水填满。
- 在最高转速下搅拌,直到冰沙制备完成。



红果羹

- 400 克水果(去核的酸樱桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓)
- 100 毫升酸樱桃汁
- 100 毫升红葡萄酒
- 80 克糖
- 1 小包香草细砂糖
- 2 汤匙柠檬汁
- 1 小撮丁香(粉)
- 1 捏肉桂(粉)
- 8 片明胶
- 将明胶在冷水中浸泡约 10 分钟。
- 将所有配料(除明胶外)煮沸。
- 挤压明胶并使其在微波炉中融化,不要煮沸。
- 在低转速下将热水果和明胶搅拌约1 分钟。
- 将果羹装填到用冷水冲洗过的碗中,并使其冷却。



搅拌杯中最大只能加工 500 毫升热液体化!

提示: 拌上搅奶油或香草酱品尝红果羹。

罗勒香蒜酱

- 10 克松子
- 3 克蒜
- 5 克盐
- 40 克巴马干酪
- 10 克新鲜罗勒
- 70 克橄榄油
- 将松子、蒜、盐和巴马干酪放入玻璃容器中,并用刀架密封。
- 在**Pulse**级下捣碎 15 秒钟。
- 添加罗勒和橄榄油,并将所有配料在**Pulse**级下搅拌 10 秒钟。



南瓜汤

- 600 克黄肉南瓜
- 200 克土豆
- 1 升蔬菜汤
- 2 头洋葱
- 2 个蒜瓣
- 胡椒粉和盐
- 30 克黄油
- 2 汤匙特级初榨橄榄油
- 5-6 片罗勒
- 2-3 片鼠尾草
- 1 棵香菜
- 1 棵百里香
- 1 棵墨角兰
- ¼ 茶匙肉桂粉
- 巴马干酪粉(根据口味)
- 将南瓜切开,并去除皮和核。将南瓜切成小块。
- 将土豆剥皮,并同样切成小块。
- 将洋葱剥皮、剁碎并用黄油、橄榄油和剁碎的蒜在平底锅中轻煎。
- 添加南瓜块和土豆块,并在搅拌下焖软。渐渐添加蔬菜汤,并放入绑成一束的调味草。
- 在小火下焖约 25-30 分钟,并在需要时再添汤。
- 取出调味草束。
- 用盐和胡椒调味,用一捏肉桂粉和少许特级初榨橄榄油让其更美味。
- 各添加 500 毫升汤到搅拌杯中,并做成酱。



搅拌杯中最大只能加工 500 毫升热液体化!

- 撒上巴马干酪粉,端上桌。

孜然胡萝卜汤

- 780 克 胡萝卜
- 720 毫升 水
- 1 茶匙 孜然
- 盐和胡椒



- 将胡萝卜切块(约 15x15 毫米)。
- 将胡萝卜和水一同放入搅拌机杯中。
- 在最高转速下搅拌数秒钟。
- 将混合后的胡萝卜汤汁倒入锅内,并添加孜然。
- 将整个汤汁煮 30 分钟。期间可加水将汤汁调稀。
- 加盐和胡椒调味。

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。

如有更改,恕不另行通知。



حساء الجزر مع الكمون

- 780 جم جزر
- 720 مل ماء
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح وفلفل
- يتم تقطيع الجزر إلى مكعبات (حوالي 15×15 مم).
- يتم وضع الجزر والماء في الخلاط.
- يتم الخلط لبطع ثوان على أقصى سرعة.
- يتم وضع الخليط في إناء الطهي وإضافة الكمون إليه.
- يتم طهي المزيج لمدة 30 دقيقة. يمكن إضافة بعض الماء أثناء الطهي للحصول على حساء أقل ثخانة.
- يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.



حساء القرع العسلي

- 600 جم قرع عسلي أصفر اللب
- 200 جم بطاطس
- 1 لتر مرقة خضروات
- 2 ثمرة بصل
- 2 فص ثوم
- فلفل أسود مطحون وملح
- 30 جم زبدة
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون بكر
- 5-6 ورقات ريحان
- 2-3 ورقات مريمية
- 1 فرع بقونس
- 1 فرع زعتر
- 1 فرع مردقوش
- ¼ ملعقة شاي قرفة مطحونة
- جبن بارميزان مطحون حسب المذاق
- يتم تقطيع القرع العسلي لشرائح ويتم تقشيريه وإزالة البذور منه. قطع القرع العسلي إلى قطع صغيرة.
- قشّر البطاطس وقطعها كذلك إلى قطع صغيرة.
- قشّر البصل وخرطه تخريباً ناعماً وحمّره برفق مع الزبدة وزيت الزيتون والثوم المخروط.
- أضف قطع القرع العسلي والبطاطس وقم بتشويحها مع التقليب حتى تصبح لينة. يتم إضافة مرقة الخضروات بصورة تدريجية ويتم إضافة الأعشاب التي تم ربطها على هيئة باقة.
- تترك المكونات لتغلي بهدوء لمدة 25-30 دقيقة على حرارة ضعيفة، وعند الحاجة إلى ذلك يتم إضافة المزيد من المرقة.
- يتم إخراج باقة الأعشاب.
- يتم ضبط المذاق بملح وفلفل، ويتم إضفاء اللمسة الختامية من خلال إضافة قدر بسيط من القرفة وبعض من زيت الزيتون البكر.
- يتم في كل مرة تعبئة كمية قدرها 500 مليلتر من الحساء في وعاء الخلط وخلطها حتى تصبح ذات قوام متجانس.

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.

لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى!

- للتقديم يتم رش الحساء بجبن بارميزان مبشور ناعم.



الهريسة الحمراء

- 400 جم من الفواكه (الكرز المُر والتوت الشوكي وعنب الذئب والفراولة والعليق وتجون جميعها خالية من النواة)
- 100 مليلتر عصير كرز مُر
- 100 مليلتر نبيذ أحمر
- 80 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 2 ملعقة من عصير ليمون
- 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون)
- 1 حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)
- 8 شرائح من الجيلاتين
- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (عدا الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الميكروويف ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- اخلط الفاكهة الحارة والجيلاتين على أدنى طاقة تشغيل لمدة 1 دقيقة.
- صُب الهريسة في آنية تم غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.
- لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى!
- تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أضيفت إليها كريمة مضروبة أو صلصة فانيليا.



بيستو الريحان

- 10 جم حبوب صنوبر
- 3 جم ثوم
- 5 جم ملح
- 40 جم جبن بارميزان
- 10 جم ريحان طازج
- 70 جم زيت زيتون
- يتم وضع حبوب الصنوبر والثوم والملح وجبن بارميزان في الوعاء الزجاجي وإغلاق الوعاء بحامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة Pulse لمدة 15 ثانية.
- يُضاف الريحان وزيت الزيتون ثم تُخلط سائر المكونات على الدرجة Pulse لمدة 10 ثوانٍ.

- أضف عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لفترة قصيرة حتى يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في كؤوس وأضف مكعبات ثلج حسب الرغبة.



سموثي أخضر

- 1 ثمرة تفاح أخضر (100 جم تقريباً)
- عصير ليمونة واحدة (20 جم تقريباً)
- 20 جم كرنب أخضر
- 10 جم سيفان كرفس
- 10 جم ورق كزبرة
- 10 جم بذر كتان
- 1 جم قرفة مطحونة
- 250 جم ماء بارد
- قَطِّع التفاح وسيفان الكرفس والكرنب الأخضر إلى قطع صغيرة.
- ضع قليلاً من الماء في وعاء الخلط.
- تُعبأ كافة المكونات الصلبة في وليجة سموثي ويُضاف إليها الماء.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.

تلميح مفيد: هذه الوصفة من الممكن أيضاً تنفيذها بنجاح بدون وليجة مشروبات سموثي.



سموثي العنب (MMB4...)

- 250 جم عنب أخضر
- 25 جم سبانج صغيرة
- 100 جم قطع موز مجمدة
- 200 مليلتر شاي أخضر بارد (مناسب للأطفال)
- ضع قليلاً من الشاي في وعاء الخلط.
- يتم تعبئة العنب والسبانج وقطع الموز في وليجة مشروبات سموثي ويتم إضافة باقي الشاي.
- يتم خلط المكونات على أعلى طاقة تشغيل حتى يصبح مشروب سموثي جاهزاً.

وصفات

إرشادات عامة:

تُخَطُّ المكونات الصلبة مع إضافة نصف الكمية من السوائل أولاً، ثم تُضاف كمية السائل المتبقية فيما بعد. عند إعداد مشروبات سموثي توضع تلك المكونات مجدداً بعد تفرغ وعاء الخلط، ثم يتم التشغيل على أعلى درجة لوقت قصير، من أجل استبقاء كمية السوائل المتبقية.

المايونيز



ملاحظة: يمكن إعداد المايونيز في الخلاط من البيض الكامل، أي بشقيه: الصفار والزلال فقط.

الوصفة الأساسية:

- 1 بيضة
 - 15 جم خل أو عصير ليمون
 - 1 حفنة من الملح
 - 1 حفنة من السكر
 - 250 مليلتر زيت
- ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.
- اضبط الخلاط على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
 - شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (عدا الزيت) لبضع ثوان على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
 - شغل الخلاط بأقصى درجة له ثم صب الزيت من خلال المرشح ودعه يخلط المحتويات زهاء 2 دقيقة.

الشوكولاتة الساخنة



- 50-75 جم من الواح الشوكولاتة الباردة
- ½ لتر من اللبن الحليب الساخن
- ويمكن إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة عند الرغبة في ذلك
- قَطِّعْ الواح الشوكولاتة إلى قطع صغيرة (1 سم) وافرهما في الخلاط بالكامل على أقصى طاقة تشغيل.
- أوقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من خلال القمع.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.
- صَبِّ الشوكولاتة الساخنة في كؤوس، ويمكنك إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة حسب الرغبة.

مشروب الموز والجيلاتي



- 2-3 أصابع موز (300 جم تقريباً)
 - 2-3 ملاعق شاي من جيلاتني بالفانيليا أو جيلاتني بالليمون (80-100 جم)
 - 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
 - ½ لتر من اللبن الحليب
 - يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلط.
 - شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.
- تلميح مفيد:** هذه الوصفة ممكنة أيضاً مع وليجة مشروبات سموثي.

كوب فاكهة (...MMB4)



- 250 جم فواكه مجمودة (مثل الفراولة والموز والبرتقال والتفاح)
- 50-100 جم سكر
- 500 مليلتر ماء بارد
- ويمكن إضافة الجيلاتني حسب الرغبة قشُر الفواكه وقطعها إلى قطع صغيرة.
- تُجمَدُ الفاكهة الطازجة قبل الإعداد.
- يتم تعبئة كافة المكونات (عدا الثلج) في وعاء الخلط.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتني إليه.

مزيج المشروبات الرياضي



- 2-3 برتقالات (600 جم تقريباً)
- 1-2 من الليمون (150 جم تقريباً)
- 1½ -1 ملعقة سكر أو عسل نحل
- ¼ لتر عصير تفاح
- ¼ لتر مياه معدنية
- كما يمكن إضافة مكعبات ثلج قشُر البرتقال والليمون وقطعها إلى قطع صغيرة.
- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلط (عدا عصير التفاح والمياه المعدنية).
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.

تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!

التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل طويلة. للاطلاع على عرض عام حول تنظيف الأجزاء الفردية يرجى الرجوع إلى الصورة [E].

⚠️ خطر الصق الكهربائي!

إياك أن تغمر جسم المحرك في المياه ولا أن تتركه تحت مياه متدفقة ويجب عدم تنظيفه في غسالة الصحون.

تنبيه هام!

يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.

نصائح:

- من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. هذا يحول دون جفاف المخلفات ودون تعرض الأجزاء المصنوعة من لدائن اصطناعية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية الموجودة في البهارات).
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الجزر والكرنب الأحمر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

تنظيف وحدة المحرك

- انزع القابض الكهربائي.
- تنظف وحدة المحرك بمسحها بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.
- بعد ذلك تجف وحدة المحرك جيداً.

تنظيف الخلط

وعاء الخلط والغطاء وكوب القياس صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.

تلميح مفيد: يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الجهاز لبضع ثوان على درجة **Pulse**. وبعد ذلك يتم سكب الماء وشفط وعاء الخلط بماء نقي.

تنظيف حامل السكين

(فقط مع MMB42...)

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

حامل السكين يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني، بل يجب تنظيفه تحت ماء منساب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم تركه في الماء! انزع عنصر الإحكام لتنظيفه.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠️ خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلط يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

الخلط:

الجهاز لا يبدأ في العمل أو الجهاز يتوقف عن العمل أثناء التشغيل.

السبب المحتمل:

الجهاز تعرض لحمل زائد (مثل إعاقة حركة أداة العمل من خلال مواد غذائية) وتم نتيجة لذلك إعمال تشغيل تجهيزة التأمين الإلكترونية.

إزالة الخلط:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **off/0**.
- انزع القابض الكهربائي.
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

السبب المحتمل:

وعاء الخلط انفك من مكانه.

إزالة الخلط:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **off/0**.
- يتم تركيب وعاء الخلط بصورة صحيحة وتثبيتته بإحكام من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصد الإيقاف.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلط بالأسلوب المذكور أعلاه، يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (انظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

العمل بوليصة مشروبات سموثي

باستخدام هذه الوليصة يتم التمكن بسهولة تامة من صنع مشروبات سموثي من فواكه طازجة، وحليب، ولبن فول الصويا، والزبادي، والعصائر.

الصورة D

- يتم إعداد الخلاط للعمل بالأسلوب الموضح فيما سبق.
- بعد تركيب وعاء الخلط وإحكام تثبيته من خلال الإدارة يتم تركيب وليصة مشروبات سموثي في وعاء الخلط.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم تعبئة المكونات في وعاء الخلط عبر فتحة إضافة المكونات، عند اللزوم يتم قبل ذلك تقطيع الفواكه لقطع مناسبة.

تنبيه هام!

- يجب مراعاة عدم وضع أجزاء كبيرة صلبة في وعاء الخلط، مثل بذور ثمار الأفوكادو أو البرقوق.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- يتم تشغيل الجهاز.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- إخراج الغطاء.
- يتم إخراج كوب القياس من الغطاء ويتم إدخاله في وليصة مشروبات سموثي. بهذا يتم الحول دون سقوط أجزاء صلبة من الوليصة في المشروب.
- أفرغ وعاء الخلط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يُضبط المفتاح الدوار على عدد دوران التشغيل المرغوب فيه.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

إضافة المكونات

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.
- بعد ذلك يتم إما إخراج الغطاء.
- إضافة المكونات.
- أو إخراج كوب القياس.
- تعبئة سوائل ومكونات (صغيرة) عبر فتحة إضافة المكونات.
- أعد تشغيل الجهاز.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أخرج الغطاء من وعاء الخلط.
- أفرغ وعاء الخلط.
- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على سطح بحيث تكون الفتحة مشيرة لأسفل.
- يتم إخراج حامل السكين. للقيام بذلك يتم طي المقبض لأعلى وجذب حامل السكين للخارج.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

إضافة المكونات

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**. بعد ذلك يتم إما
- إخراج الغطاء.
- إضافة المكونات.
- أو
- إخراج كوب القياس.
- تعبئة سوائل ومكونات (صغيرة) عبر فتحة إضافة المكونات.
- أعد تشغيل الجهاز.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج الخلاط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أخرج الغطاء من وعاء الخلط.
- أفرغ وعاء الخلط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل „تنظيف الجهاز والعناية به“.

استخدام وعاء الخلط الزجاجي

(MMB42...)

الصورة C

- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث يكون قاع الوعاء مشيرًا لأعلى.
- يتم وضع حلقة منع التسرب على حامل السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

تنبيهات هامة

إذا كان عنصر الإحكام متضررا أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

- يتم الإمساك بحامل السكين من المقبض ويتم إدخاله في وعاء الخلط.
- يجب مراعاة شكل الأجزاء (الصورة C-2a)!
- يتم طي المقبض جانبيًا (الصورة C-2b). عند القيام بذلك فإن حامل السكين يتم تأمين إغلاقه وتنبيهه في وعاء الخلط.
- يتم قلب وعاء الخلط.
- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك. السهم الموجود على وعاء الخلط يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.

توصيات بشأن عدد دورات التشغيل

1	سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة
2	إعداد صلصة مايونيز
2	حساء، مشروبات سموثي
2	مشروبات كوكتيل، مشروبات ميلك شيك
Pulse	مكعبات ثلج
Pulse	مكونات صلبة جدًا

إعداد الجهاز

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيدًا قبل استخدامه لأول مرة، انظر „التنظيف والعناية بالجهاز“.
- المحرك على أرضية عمل ملساء ومستوية ونظيفة.
- يتم فك الكابل وسحبه حتى الوصول إلى الطول المرغوب فيه.

استخدام وعاء الخلط البلاستيكي

(MMB21...)

الصورة B

- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك. السهم الموجود على وعاء الخلط يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف. يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يُضبط المفتاح الدوار على عدد دوران التشغيل المرغوب فيه.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

1 وحدة المحرك

2 المفتاح الدوار :

0/off = إيقاف التشغيل

1 = أدنى سرعة تشغيل

2 = أقصى سرعة تشغيل

Pulse = تشغيل لحظي بأقصى سرعة،

المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل للمدة المطلوبة

3 تجهيز لف الكابل

4 وحدة إدارة

وعاء الخلط البلاستيكي (...MMB21)

5 وعاء خلط مع سكين

لا تعالج مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج).

6 غطاء بفتحة إضافة مكونات

7 كوب قياس بمقياس مدرج

(بحد أقصى 50 مليلتر)

وعاء الخلط الزجاجي (...MMB42)

8 حامل السكين مع سكين الخلاط وموانع التسرب

9 وعاء خليط مصنوع من زجاج بوروسيليكات

صامد للحرارة بصورة خاصة ومن خلال ذلك يتيح أيضًا إمكانية معالجة مكونات ساخنة جدًا.

10 غطاء بفتحة إضافة مكونات

11 كوب قياس بمقياس مدرج

(بحد أقصى 50 مليلتر)

12 وليجة مشروبات سموثي*

لإعداد عصائر ومشروبات سموثي من ثمار ومكونات أخرى. الوليجة تكفل ترشيح البذور وغيرها من الأجزاء الصلبة واحتجازها لكي لا تتسرب إلى المشروبات.

* غير مجهز في بعض الطرز.

استخدام الجهاز

الخلاط صالح ومناسب لـ

– خلط وترغية السوائل،

– تقطيت وفرم الخضروات والفواكه النيئة

والمكسرات والشوكولاتة،

– هرس أنواع الحساء والفواكه والخضروات المسلوقة،

– إعداد صلصات مايونيز وصلصات أخرى.

يجب مراعاة الجدول في الصورة [F]

تنبيهات: في حالة عدم وجود القطاعة المتنوعة

الاستخدام في حزمة تسليم المنتج، فإنه يمكن طلبها

من خدمة العملاء (رقم الطلب 12007111).

الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:

100 جم	مواد غذائية صلبة
بحد أقصى 1.5 لتر	سوائل
بحد أقصى 0.5 لتر	سوائل ساخنة أو مكونة للزرغوة

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/

المحرك الدائر!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد

في وعاء الخلاط عندما يكون مركبًا على الجهاز.

يجب مباشرة العمل والخلط مُركب بالكامل والغطاء

موضوع فوقه! لا يُنزع أو يُركب وعاء الخلاط إلا

والجهاز مطفأ وفي حالة التوقف التام للمحرك. بعد

فصل التيار الكهربائي عن الجهاز تستمر السكين في

الدوران فترة قصيرة.

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع

الموجود بالغطاء. عند تعبئة سوائل ساخنة أو مكونة

للزرغوة يجب عدم تجاوز الكمية القصوى البالغ قدرها

0.5 لتر.

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ. يجب دائمًا العمل

بالجهاز وهو في وضع كامل التركيب. عند وضع

وعاء الخلط على وحدة المحرك يتم تثبيته من خلال

إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.

- لا تحاول أبداً الوصول إلى داخل الخلاط العامل. يجب مباشرة العمل والخلاط مُركب بالكامل والغطاء موضوع فوقه! لا يُنزع أو يُركب وعاء الخلاط إلا والجهاز مطفأ وفي حالة التوقف التام للمحرك. بعد فصل التيار الكهربائي عن الجهاز تستمر السكين في الدوران فترة قصيرة.
- في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.

⚠ خطر التعرض للحروق!

- يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة.
- أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.
- في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

⚠ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ هام!

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة ar-6

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله إلا عندما يكون وعاء الخلاط مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.

آلية الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل

الجهاز يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل في حالة ما إذا حدث أثناء العمل وانحل وعاء الخلط بصورة غير متعمدة.

انظر «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال».

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

المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-2	أنظمة الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-6	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-6	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-7	وصفات
ar-9	التخلص من الجهاز
ar-9	شروط الضمان

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

هذا الجهاز مناسب لخلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة، ولطحن/تقطيع الفواكه والخضار النيئ، ولهرس أنواع الأطعمة، وتقطيع الأطعمة المجمدة (كالفلكهة مثلاً) أو مكعبات الثلج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرَجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

⚠️ خطر حدوث إصابات!

- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.
- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:

www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>

www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k

Rr. Shkelqim Fusha, Selite,

Pallati "Matrix Konstruktion",

Kati 0 dhe +1

1023 Tirane

Tel.: 4 2278 130, -131

Fax: 4 2278 130

<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajes,

Kulla B Nr 223/1 Kati I

1023 Tirane

Tel.: 4 480 6061

Tel.: 4 227 4941

Fax: 4 227 0448

Cel: +355 069 60 45555

<mailto:info@expert-servis.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH

Werkskundendienst für Hausgeräte

Quellenstrasse 2a

1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:

www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile &

Zubehör, Produktinformationen

Tel.: 0810 550 511

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

Gate 1, 1555 Centre Road

Clayton, Victoria 3168

Tel.: 1300 369 744*

Fax: 1300 306 818

<mailto:aftersales.au@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačanka 29b

71000 Sarajevo

Tel.: 061 10 09 05

Fax: 033 21 35 13

mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 0700 208 17

Fax: 02 878 79 72

<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>

bshg.com

www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

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. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 7777 8007

Fax: 022 658 128

<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

<mailto:BSH-Service-DK@BSHG.com>

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S. A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255 o 976 305 713

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

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

FR France

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

Service Consommateurs:

0892 698 110 
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order
spare parts and accessories or for
product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider for
exact charges

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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
Reparaturren: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@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. Шусева 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:goreniec@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 Nederlande, Netherlands

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo


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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

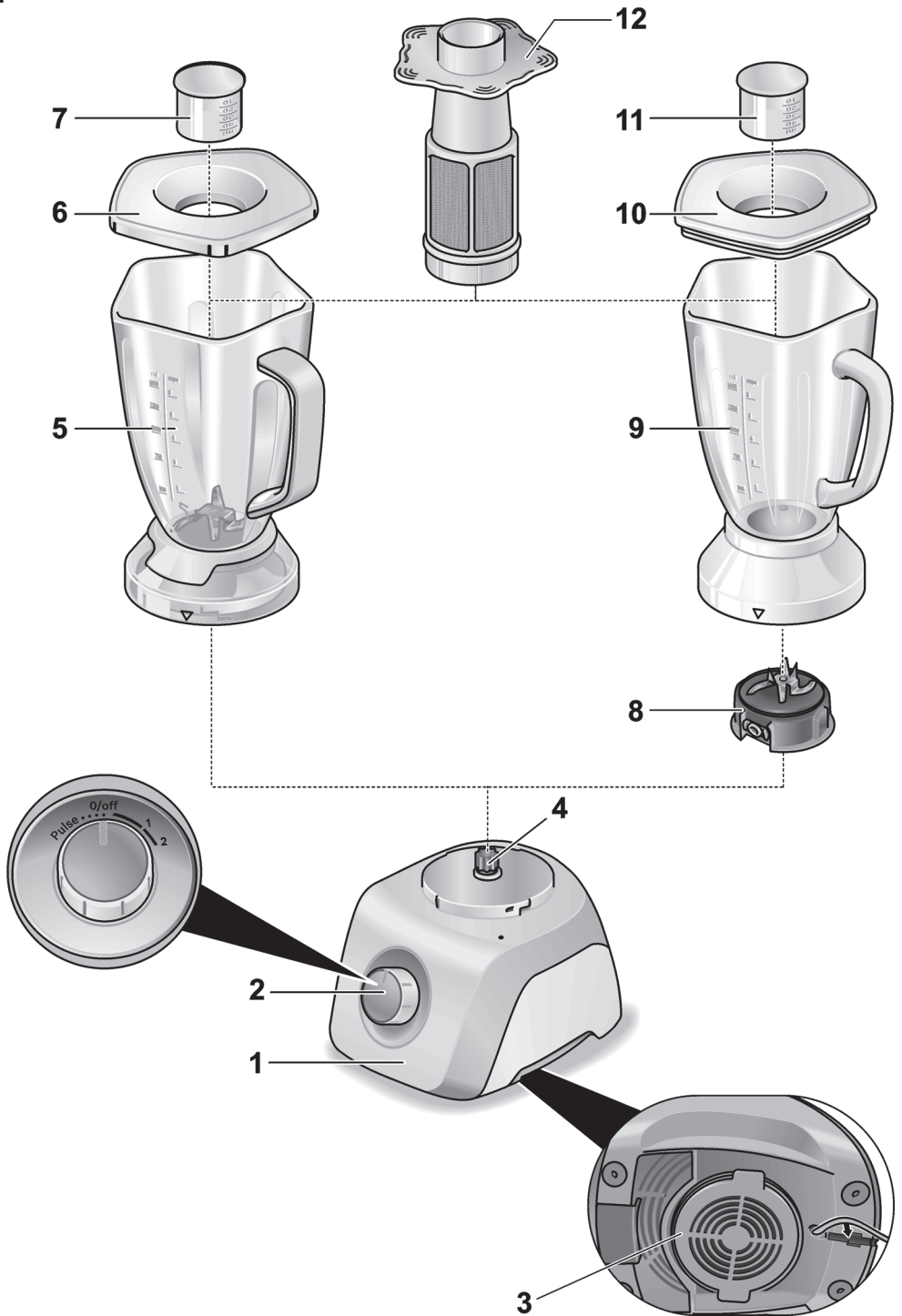
www.bosch-home.com

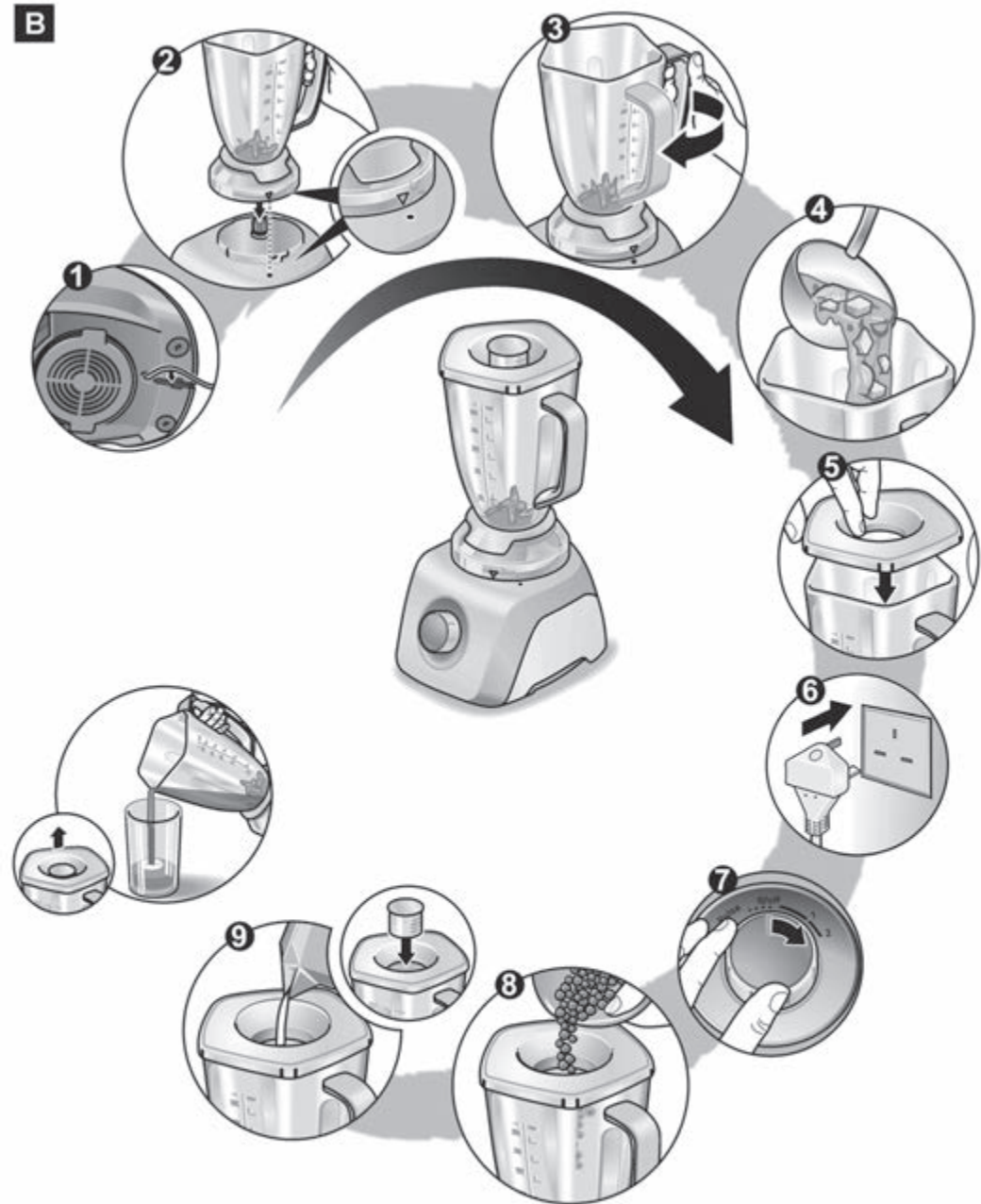


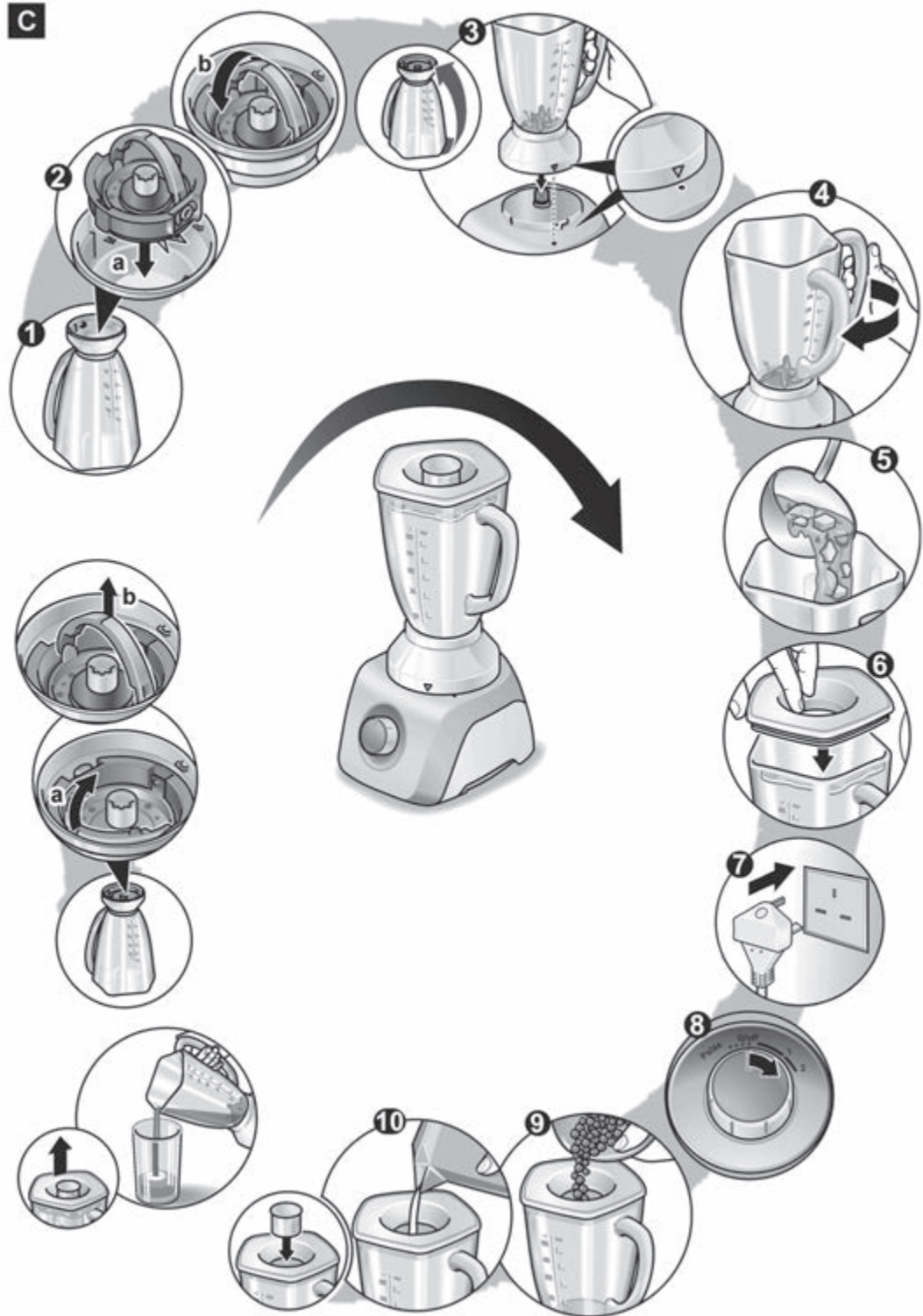
8001050026

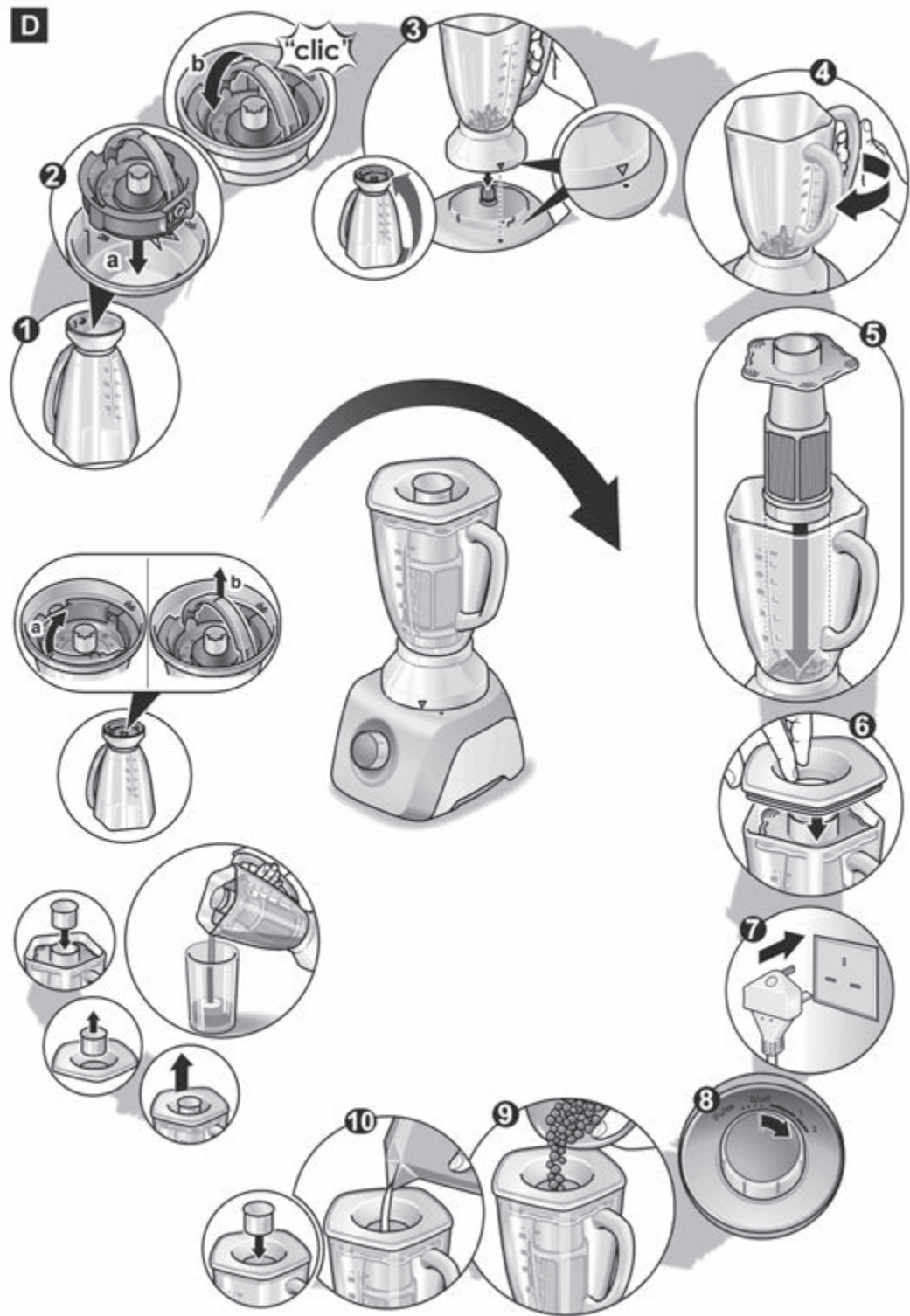
961028

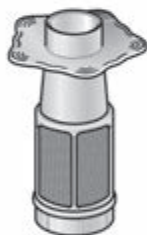
A










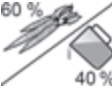



















B

C

D

E

F						 MAX	
	✓		✓	1500 ml	60-180 s	2	
	✓		✓	 60 % 40 %	60-180 s	2	
	✓			500 ml	60 s	1 - 2	
	✓			10 x 10 g (100 g)	20 x 2 s	Pulse	
	✓	✓		100 g	 8-20 s  10 s	2	
	✓	✓		75 g	 6-12 x 2 s  3-6 x 2 s	Pulse	
			✓	50 g	 3-6 x 1 s	Pulse	
			✓	20 x 	 4-8 x 1 s	Pulse	
CNSM11 			✓	100 g	 5 s	2	
CNSM10 			✓	20 g	 5 s	2	