



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



MMB1...GB
MMB3...GB
MMB5...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	12
zf	繁體中文	22
zh	简体中文	29
ar	العربية	44



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/chopping raw fruit and vegetables and for puréeing food.

It must not be used for processing other substances or objects. 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.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- 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 liquids or hold under running water and do not clean 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 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 for a short time.
- Always work with a completely assembled grinding attachment! Do not remove or attach grinding attachment until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill.

⚠ Risk of scalding!

- Caution when processing hot liquids.
- If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. You should always use one hand to hold the lid firmly in place while you work, but don't place your hand over the filling opening!
- Add maximum amounts of hot or frothing liquid as indicated in the respective tables.

⚠ 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 8*

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.....	6
Cleaning and servicing.....	8
Troubleshooting.....	9
Recipes.....	9
Disposal.....	11
Guarantee.....	11

Safety systems

Start lock-out

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

Automatic disconnection

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

If a safety system is activated, see “Troubleshooting”.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

1 Motor block

2 Rotary switch

a 2-step rotary switch*:

0/off = Stop

1 = Lowest operating speed

2 = Highest operating speed

Pulse = Maximum speed, hold down the switch for required duration

b 5-step rotary switch*:


0/off = Stop


1 = Lowest operating speed

5 = Highest operating speed

Pulse = Maximum speed, hold down the switch for required duration

c 5-step rotary switch (as above), also 2 programme buttons*:

 = to crush ice cubes; press button, the appliance runs for 45 seconds

 = to blend smoothies; press button, the appliance runs for 60 seconds

3 Cord store

4 Drive

Plastic blender attachment*

5 Blade holder with blender blade

6 Blender jug, 1500 ml

7 Lid with feed tube

8 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

9 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.

Blender attachment made of glass*

10 Blade holder with blender blade

11 Blender jug, 1500 ml

12 Lid with feed tube

13 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

14 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.

Grinding attachment*

15 Grinding cup with chopping blade

16 Lid

* for some models

If the grinder attachment is not included in the product package, it can be ordered from customer service (order no. 12003946).

With the grinder attachment use the appliance at full power to prepare fried rice (according to the recipe). You can find the recipe in the “Recipes” section.

Operation

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

Do not touch blender blade / cutting blade with bare hands.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add maximum amounts of hot or frothing liquid as indicated in the respective tables.

Warning!

Never operate an empty blender. Always work with a completely assembled appliance. Screw the blender fully onto the motor block. Place motor block on a smooth, level and clean work surface.

Preparation

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

Recommended operating speed

The values in brackets apply to appliances with a 2-step rotary switch.

1 (1)	Pureeing fruit and vegetables
1 (1)	Making mayonnaise
3 (2)	Soups, smoothies
3 (2)	Raw fruit and vegetables
5 (2)	Cocktails, Milkshakes
Pulse	Ice cubes
Pulse	Very hard ingredients

Note: Appliances which feature programme buttons (**IceCrush**, **smoothie**) can provide the optimum speeds for processing ice cubes and smoothies.

Plastic blender attachment

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.

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

Solid food	400 g
Liquids	max. 1.5 l
⚠ Hot or frothing liquids	max. 1.0 l

→ Fig. 8

- Insert blade holder into the blender jug and lock by turning it to the left.
- Attach blender jug to the drive on the motor block (2 positions possible).
- Attach blender jug by turning it all the way clockwise. The coloured mark on the blade holder must be visible in the cutout on the motor unit!
- Add ingredients.
- Attach lid and lock by rotating it in a clockwise direction. The cover can be attached in 2 positions.
- with outlet opening forwards for pouring out the blended ingredients
- with outlet opening backwards, container closed
- Insert measuring cup into feed tube and turn it anti-clockwise.
- Insert the mains plug.
- Rotate the switch to the required setting.
- Grip the edge of the lid while operating the blender. Do not reach over the feed tube or spout!

Add more ingredients:

- Set the rotary switch to **0/off**. Wait until the drive comes to a standstill.

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.

Blender attachment made of glass

Note: The blender jug consists of extremely temperature-resistant borosilicate glass and allows you to prepare even boiling hot ingredients without the glass cracking.

The blender is suitable for

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

Solid food	400 g
Liquids	max. 1.5 l
⚠ Hot or frothing liquids	max. 0.75 l

→ Fig. C

- Insert blender blade into the blade holder and lock by turning it to the left.
- Attach blender jug to the drive on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way clockwise. The coloured mark on the blade holder must be visible in the cutout on the motor unit!
- Add ingredients.
- Attach lid and press firmly.
The cover can be attached in 2 positions.
 - with outlet opening forwards for pouring out the blended ingredients.
 - with outlet opening backwards, container closed.
- Insert measuring cup into feed tube and turn it anti-clockwise.
- Insert the mains plug.
- Rotate the switch to the required setting.
- Grip the edge of the lid while operating the blender. Do not reach over the feed tube or spout!

Add more ingredients:

- Set the rotary switch to **0/off**. Wait until the drive comes to a standstill.

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.

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 the blender and attach to the motor block as described above.
- Insert the smoothie insert into the blender jug.
- Attach lid with outlet opening forwards (for pouring out the smoothie later).
- 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 and turn it anti-clockwise.
- Insert the mains plug.
- Switch on appliance at a setting with a high operating speed.

Note: Appliances which feature a **smoothie** programme button can provide the optimum speed and switch-on time for making smoothies.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**. Wait until the drive comes to a standstill.
- Remove mains plug.
- Remove the blender by rotating it in an anti-clockwise direction.

- Pour the contents out of the blender jug through the opening in the lid (plastic blender).

or

- Take the lid off the blender jug.
- Empty blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Grinding attachment

for chopping up dry, hard ingredients, e.g. coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds, chili, nutmeg.

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Do not remove or attach grinder attachment until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill.

→ Fig. 16

- Add food, which is to be cut, in the jug. Fill up to the upper edge of the jug only!
- Attach lid to the grinding cup and lock by turning it **anti-clockwise**.
- Attach grinder attachment to the drive on the motor block.
- Attach grinder attachment by turning it **all the way clockwise**. The recessed grips on the lid must be in alignment with the cutout on the motor unit.
- Insert the mains plug.
- Switch on appliance at a setting with a high operating speed.

Note: The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are ground.

After using the appliance:

- Set the rotary switch to **0/off**. Wait until the drive comes to a standstill.
- Remove mains plug.
- Turn grinder attachment **anti-clockwise** and remove.
- Remove the cover by rotating it in a **clockwise** direction.
- Empty grinding cup.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance! Thorough cleaning guarantees a long service life.

⚠ 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.

→ Fig. 16

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 attachment

⚠ 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! The blender jug, smoothie insert, lid and measuring cup are dishwasher-safe.

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch on for a few seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Cleaning the grinder attachment

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch cutting blade with bare hands. Clean them with a brush.

Do not clean grinding cup in the dishwasher, but under running water using a brush. Do not leave in water! The lid is dishwasher-proof.

Troubleshooting

Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault:

Appliance does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:

The appliance was overloaded (e.g. blade blocked by an ingredient).

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**. Wait until the drive comes to a standstill.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:

Attachment has become detached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**. Wait until the drive comes to a standstill.
- Correctly attach the attachment and screw on all the way.
- 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

Quantities adequate for 4 portions.

Water melon juice

- 500 g water melon (peeled)
- 6-8 ice cubes
- 15 g sugar (or syrup, as required)
- Cut the water melon into small pieces and remove the seeds.
- Put all ingredients in the blender attachment. Briefly actuate **Pulse** several times until the ice cubes have been crushed into small pieces.
- Then blend at a low speed until the juice is thick and creamy and almost all the pieces of fruit have gone.

Banana smoothie

- 2 bananas (approx. 220 g)
- 30 g honey or sugar (as required)
- 480 g of milk
- 10 ice cubes
- Peel the bananas and cut into fairly small pieces. Put into the blender attachment.
- Add milk and honey (or sugar).
- Put the ice cubes on top of the ingredients. Briefly actuate **Pulse** several times until the ice cubes have been crushed into small pieces.
- Then blend at high speed until the drink is thick and creamy.

Tip: For a “thick” smoothie reduce the amount of milk.

Energy drink

- 500 g low fat milk
- 1 banana (approx. 100 g)
- 60 g sugar
- 40 g cocoa powder
- Cut the banana into pieces and freeze overnight.
- Put all ingredients in the blender attachment and blend.

Creamy avocado baby food

- 3 apples or pears (approx. 300 g)
- 200 g avocado
- 150 g water
- Peel and core the apples (or pears) and cut into pieces.
- Put the pieces and a little water in a small pan and cook slowly on a low flame until the pieces of fruit are soft.
- Peel the avocado, cut in half and remove the stone. Cut into pieces.
- Put the cooked pieces of fruit and the avocado in the blender attachment. Blend with **Pulse** until the baby food has reached the required consistency.

Mushroom soup

- 450 g white button mushrooms
- 15 g lemon juice
- 20 g unsalted butter
- 30 g finely chopped shallots
- 15 g chopped, fresh thyme (or 1 tsp. dried thyme)
- ½ bay leaf
- 5 g salt
- 2.5 g ground pepper
- 480 g cream
- 360 g chicken stock
- 5 g cornflour, dissolved in 15 g water
- Chopped parsley to garnish
- Thoroughly clean the mushrooms and cut into quarters or slices.
- Melt butter in a frying pan and sweat the shallots on a medium heat.
- Add mushrooms, thyme and bay leaf and fry on a moderate heat for 10-15 minutes until the mushroom liquid has evaporated.
- Add salt, pepper, cream and chicken stock and bring to the boil on a high heat. Reduce the heat again and simmer for 20 minutes.
- Add the dissolved cornflour and simmer for 10 minutes, stirring constantly.
- Add seasoning and lemon juice to taste.

- Put the soup in the blender attachment and briefly actuate **Pulse** several times until the mushrooms have been chopped into fine pieces.
- Sprinkle with parsley and serve.

Fried rice

Soya beans, quantity depends on appliance type

115 g for CNSM06 (450 W)

125 g for CNSM07 (600 W)

130 g for CNSM08 (800 W)

- 110 g meat
- 135 g parsley
- 540 g rice
- 7 g salt
- 110 ml cooking oil
- 110 g carrots
- Cook the rice. For best results leave the rice to cool down to room temperature.
- Chop up the soya beans in the grinder attachment at maximum speed for 15 seconds.

Note: If required, **Pulse** can be used to obtain even finer pieces.

- Cut meat, parsley and carrots into small pieces (approx. 5x5 mm).
- Individually fry chopped soya beans, meat and carrot.
- Fry the cooked rice for 5 minutes.
- Then add meat, carrots, soya beans and parsley and fry everything for a further 10 minutes.

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 pekakas hanya untuk kuantiti dan masa penyediaan domestik.

Perkakas ini sesuai untuk mengadun makanan cecair atau separa pepejal, untuk memotong/mencincang buah-buahan dan sayur-sayuran mentah dan untuk memurikan makanan. 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 sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!
- 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 meredam unit asa ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkan menggunakan pembasuh 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 bekas 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.
- Sentiasa kendalikan dengan pemasangan pengisar yang lengkap dipasang! Pasang atau tanggal pemasangan pengisar hanya jika perkakas dalam keadaan mati dan pemacu berhenti sepenuhnya.

Risiko lecur!

- Berhati-hati semasa memproses cecair panas.
- Semasa penyediaan bahan campuran yang panas, stim boleh terbentuk dalam tudung melalui corong. Sentiasa pegang tudung semasa kerja dengan satu tangan. Pada masa yang sama, jangan capai pembukaan pengisian semula!
- Masukkan amaun maksimum cecair panas atau berbuih seperti yang ditunjukkan dalam jadual masing-masing.

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 memproses makanan. Jangan kendalikan dalam jalanan lahu. Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Pembersihan dan servis” lihat halaman 18*

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	12
Arahan keselamatan penting.....	12
Sistem keselamatan	14
Gambaran Keseluruhan	14
Pengendalian.....	15
Pembersihan dan servis	18
Penyelesaian masalah	19
Resipi.....	19
Arahan tentang pelupusan	21
Syarat-syarat waranti.....	21

Sistem keselamatan

Mulakan lock-out

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

Pemutusan sambungan automatik

Perkakas dimatikan secara automatik jika alat tambah tertanggal dengan tidak sengaja semasa pengendalian.

Jika sistem keselamatan diaktifkan, lihat “Penyelesaian Masalah”.

Gambaran Keseluruhan

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model.

→ Rajah A

1 Blok motor

2 Suis putar

a Suis putar 2-langkah*:

0/off = Stop

1 = Kelajuan kendalian terendah

2 = Kelajuan kendalian tertinggi

Pulse = Kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh yang dikehendaki

b Suis putar 5-langkah*:

0/off = Stop


1 = Kelajuan kendalian terendah


5 = Kelajuan kendalian tertinggi

Pulse = Kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh yang dikehendaki

c Suis putar 5-langkah

(seperti di atas), juga 2 butang programs*:

 = untuk menghancurkan kiub ais; tekan butang, perkakas berjalan selama 45 saat

 = untuk mengadun smoothie; tekan butang, perkakas berjalan selama 60 saa

3 Storan kord

4 Pemacu

Alat tambah pengadun plastik*

5 Pemegang bilah dengan bilah pengadun

6 Jag pengadun, 1500 ml

7 Tudung dengan tiub suapan

8 Cawan penyukat dengan skala(maks. 50 ml)

9 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.

Alat tambah pengadun diperbuat daripada kaca*

10 Pemegang bilah dengan bilah pengadun

11 Jag pengadun, 1500 ml

- 12 Tudung dengan tiub suapan**
13 Cawan penyukat dengan skala
 (maks. 50 ml)

14 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.

Alat tambah pengisar*

- 15 Cawan pengisar dengan bilah pencincang**

16 Tudung

* sesetengah model

Jika alat tambah pengisar tidak disertakan dalam pakeh produk, ia boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 12003946). Dengan alat tambah pengisar, gunakan perkakas pada kuasa penuh untuk menyediakan nasi goreng (mengikut resipi). Anda boleh mendapatkan resipi dalam bahagian “Resipi”.

Pengendalian

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

Jangan memasang atau menanggalkan alat tambah sehingga perkakas telah berhenti sepenuhnya. Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang.

Jangan sekali-kali mengendalikan perkakas tanpa pengadun yang dipasang dengan lengkap atau tudung tertutup! Apabila perkakas dimatikan, bilah akan terus bergerak sejenak. Jangan menyentuh bilah pengadun / bilah pemotong dengan tangan terdedah.

⚠ Risiko melecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan amaun maksimum cecair panas atau berbuih seperti yang ditunjukkan dalam jadual masing-masing.

Amaran!

Jangan sekali-kali mengendalikan pengadun yang kosong. Sentiasa bekerja dengan perkakas yang dipasang dengan lengkap. Skrukan pengadun sepenuhnya ke dalam blok motor. Letakkan blok motor pada permukaan kerja yang rata, datar dan bersih.

Persediaan

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

Kelajuan kendalian yang disarankan.

Nilai dalam kurungan dipakai untuk perkakas dengan suis putar 2-langkah.

1 (1)	Memurikan buah-buahan dan sayursayuran
1 (1)	Membuat mayonis
3 (2)	Sup, smoothie
3 (2)	Buah-buahan dan sayursayuran mentah
5 (2)	Koktel, Susu kocak

Pulse Kiub ais

Pulse Bahan yang sangat keras

Perhatian: Perkakas yang mengemukakan ciri butang program (**IceCrush, smoothie**) boleh memberikan kelajuan optimum untuk memproses kiub ais dan smoothie.

Alat tambah pengadun plastik

Pengadun adalah sesuai untuk

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

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

Perkakas ini sesuai menyediakan kuantiti berikut:

Makanan pepejal	400 g
Cecair	maks. 1.5 l
⚠ Cecair panas atau berbuih	maks. 1.0 l

➔ **Rajah B**

- Masukkan pemegang bilah ke dalam jag pengadun dan kunci dengan memutarkannya ke kiri.
- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor (2 kedudukan dibolehkan).
- Pasang jag pengadun dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam. Tanda berwarna pada pemegang bilah mestilah dapat dilihat dalam pepotong di unit motor!
- Tambah bahan.
- Pasang tudung dan kunci dengan memutarkannya mengikut arah jam. Penutup boleh dipasang pada 2 kedudukan.
- dengan bukaan salur keluar ke depan untuk menuangkan bahan adunan
- dengan bukaan salur keluar ke belakang, bekas ditutup
- Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan dan putarkannya mengikut arah lawan jam.
- Masukkan palam sesalur.
- Pusingkan suis kepada pengesetan yang dikehendaki.
- Genggam tepi tudung semasa mengendalikan pengadun. Jangan mencapai tangan di atas tiub suapan atau muncung!

Tambah lebih banyak bahan.

- Setkan suis putar kepada **0/off**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- 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.

Alat tambah pengadun diperbuat daripada kaca

Perhatian: Jag pengadun terdiri daripada kaca borosilikat sangat tahan suhu dan membolehkan anda menyediakan bahan yang panas mendidih tanpa keretakan kaca.

- Pengadun adalah sesuai untuk
- mengadun dan membuihkan cecair
 - Memotong dan mencincang buah-buahan beku dan mentah, sayur-sayuran, kekacang dan coklat,
 - memurikan sup, buah-buahan atau sayursayuran yang telah dimasak,
 - menyediakan mayonis dan sos.

Perkakas ini sesuai menyediakan kuantiti berikut:

Makanan pepejal	400 g
Cecair	maks. 1.5 l
⚠ Cecair panas atau berbuih	maks. 0.75 l

➔ **Rajah C**

- Masukkan bilah pengadun ke dalam pemegang bilah dan kunci dengan memutarkannya ke kiri.
- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor.
- Pasang jag pengadun dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam. Tanda berwarna pada pemegang bilah mestilah dapat dilihat dalam pepotong di unit motor!
- Tambah bahan.
- Pasang tudung dan tekan dengan kuat. Penutup boleh dipasang pada 2 kedudukan.
- dengan bukaan salur keluar ke depan untuk menuangkan bahan adunan.
- dengan bukaan salur keluar ke belakang, bekas ditutup.
- Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan dan putarkannya mengikut arah lawan jam.

- Masukkan palam sesalur.
- Pusingkan suis kepada pengesetan yang dikehendaki.
- Genggam tepi tudung semasa mengendalikan pengadun. Jangan mencapai tangan di atas tiub suapan atau muncung!

Tambah lebih banyak bahan:

- Setkan suis putar kepada **0/off**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.

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.

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 dan pasang blok motor seperti yang diterangkan di atas.
- Masukkan sisipan smoothie ke dalam jag pengadun.
- Pasang tudung dengan bukaan salur keluar ke depan (untuk menuang bahan adunan kemudian).
- 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 dan putarkannya mengikut arah lawan jam.
- Masukkan palam sesalur.
- Hidupkan perkakas pada pengesetan dengan kelajuan kendalian yang tinggi.

Perhatian: Perkakas yang mengemukakan ciri butang program smoothie boleh memberikan kelajuan optimum dan masa suis hidup untuk membuat smoothie.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/off**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan pengadun dengan memutarkannya dalam arah lawan jam.
- Tuang kandungan dari jag pengadun melalui bukaan pada tudung (pengadun plastik).

atau

- Tanggalkan tudung dari jag pengadun.
- Kosongkan jag pengadun.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Alat tambah pengisar

untuk mencincang bahan keras yang kering, seperti biji kopi, biji lada hitam, gula, biji popi, cili, buah pala.

⚠️ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

Jangan menanggalkan atau memasang alat tambah pengisar sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

→ Rajah E

- Tambah makanan, yang hendak dipotong, ke dalam jag. Isi hingga pinggir atas jag sahaja!
- Pasang tudung pada cawan pengisar dan kunci dengan memutarkannya **mengikut arah lawan jam**.
- Pasang alat tambah pengisar kepada pemacu pada blok motor.
- Pasang alat tambah pengisar dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam. Pemegang berlekuk pada tudung mestilah sejajar dengan pepotong di unit motor.
- Masukkan palam sesalur.
- Hidupkan perkakas pada pengesetan dengan kelajuan kendalian yang tinggi.

Perhatian: Lebih lama perkakas dihidupkan, lebih halus bahan dikisar.

Selepas menggunakan perkakas:

- Setkan suis putar kepada **0/off**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- Cabut palam sesalur.
- Putar alat tambah pengisar dalam arah lawan jam dan tanggalkan.
- Tanggalkan penutup dengan memutarkannya mengikut arah jam.
- Kosongkan cawan pengisar.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan! Pembersihan yang menyeluruh menjamin hayat perkhidmatan yang berpanjangan.

⚠ 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.

→ **Rajah 4**

Membersihkan blok motor

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

Membersihkan alat tambah pengadun

⚠ 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! Jag pengadun, sisipan smoothie, tudung dan cawan penyukat adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

Petua: Tuang sedikit air dan cecair pencuci ke dalam pengadun yang terpasang. Hidupkan selama beberapa saat. Tuangkan air keluar dan bilas pengadun dengan air bersih.

Membersihkan alat tambah pengisar

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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

Jangan membasuh cawan pengisar dalam pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir menggunakan berus. Jangan biarkan dalam air! Tudung adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

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 (misalnya bilah tersekat oleh bahan)

Tindakan pemulihan:

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

Sebab yang mungkin:

Alat tambah telah tertanggal.

Tindakan pemulihan:

- Setkan suis putar kepada **0/off**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- Pasang alat tambah dengan betul dan putarkannya dengan sepenuhnya.
- 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

Kuantiti mencukupi untuk 4 hidangan.

Jus tembikai

- 500 g tembikai (dikupas)
- 6-8 kiub ais
- 15 g gula (atau sirap, seperti yang dikehendaki)
- Potong tembikai kepada potongan kecil dan keluarkan biji.
- Letakkan semua bahan dalam alat tambah pengadun. Gerakkan **Pulse** seketika beberapa kali sehingga kiub ais dihancurkan menjadi ketulan kecil.
- Kemudian adun pada kelajuan rendah sehingga jus menjadi pekat dan berkrim dan hampir-hampir semua potongan buah-buahan telah hilang.

Smoothie pisang

- 2 biji pisang (lebih kurang 220 g)
- 30 g madu atau gula (seperti yang didikehendaki)
- 480 g susu
- 10 kiub ais
- Kupas pisang dan potong agak kecil. Masukkan ke dalam alat tambah pengadun.
- Tambah susu dan madu (atau gula).
- Letakkan kiub ais di atas bahan-bahan tadi. Gerakkan **Pulse** seketika beberapa kali sehingga kiub ais dihancurkan menjadi ketulan kecil.
- Kemudian adun pada kelajuan tinggi sehingga minuman menjadi pekat dan berkrim.

Petua: Untuk smoothie "pekat" kurangkan jumlah susu.

Minuman tenaga

- 500 g susu lemak rendah
- 1 biji pisang (kurang 100 g)
- 60 g gula
- 40 g serbuk koko
- Potong pisang kecil-kecil dan bekukan semalaman.
- Letakkan semua bahan dalam alat tambah pengadun dan adunkan.

Makanan bayi avokado berkrım

- 3 biji epal atau pear (lebih kurang 300 g)
- 200 g avokado
- 150 g air
- Kupas dan buangkan empulur epal (atau pear) dan potong kecil-kecil.
- Letak potongan buah-buahan dan sedikit air dalam kualı kecil dan masak perlahan-lahan dengan api yang kecil sehingga lembut.
- Kupas avokado, potong dua dan buang bijinya. Potong keping.
- Masukkan potongan buah-buahan yang telah dimasak dan avokado dalam alat tambah pengadun. Adun dengan **Pulse** sehingga makanan bayi mencapai konsisten yang dikehendaki.

Sup cendawan

- 450 g cendawan butang putih
- 15 g jus lemon
- 20 g mentega tawar
- 30 g bawang merah dicincang halus
- 15 g daun thyme segar dicincang (atau 1 sudu kecil daun thyme kering)
- ½ daun salam
- 5 g garam
- 2.5 g lada hitam kisar
- 480 g krim
- 360 g air rebusan ayam
- 5 g tepung jagung, larut dalam 15 g air
- Daun parsli dicincang untuk hiasan

- Basuh cendawan dengan rapi dan potong suku atau hiris. Cairkan mentega dalam kualı leper dan tumis empuk bawang merah dengan haba sederhana.
- Tambah cendawan, daun thyme dan daun salam dan goreng dengan haba sederhana selama 10-15 minit sehingga air cendawan tersejat.
- Tambah garam, lada, krim dan air rebusan ayam dan masak sehingga mendidih dengan haba tinggi. Kurangkan haba dan reneh lagi selama 20 minit.
- Tambah tepung jagung yang dilarutkan dan reneh selama 10 minit, kacau sentiasa.
- Tambah perasa dan jus lemon secukup rasa.
- Letakkan sup dalam alat tambah pengadun dan gerakkan **Pulse** seketika beberapa kali sehingga cendawan dicincang halus.
- Tabur daun pasli dan hidangkan.

Nasi goreng

Kacang soya, kuantiti bergantung pada jenis perkakas

- 115 g untuk CNSM06 (450 W)
- 125 g untuk CNSM07 (600 W)
- 130 g untuk CNSM08 (800 W)
- 110 g daging
- 135 g parsli
- 540 g beras
- 7 g garam
- 110 ml minyak masak
- 110 g lobak merah
- Masak nasi. Untuk hasil terbaik, biarkan beras menyejuk kepada suhu bilik.
- Cincang kacang soya dalam alat tambah pengisar pada kelajuan maksimum selama 15 saat.

Perhatian: Jika dikehendaki, **Pulse** boleh digunakan untuk mendapatkan potongan yang lebih halus lagi.

- Potong daging, daun parsli dan lobak merah menjadi potongan kecil (lebih kurang 5x5 mm).
- Secara berasingan goreng kacang soya, daging dan lobak merah yang dicincang.
- Goreng nasi selama 5 minit.
- Kemudian tambah daging, lobak merah, kacang soya dan daun parsli dan goreng semuanya selama 10 minit lagi.

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。

本機器用於攪拌流體或者半固體食品、切碎水果和蔬菜以及製備食品泥。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。
- 請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機！
- 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在水龍頭下沖洗，也不要放入洗碗機洗滌。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。
- 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。
- 磨碎配件必須是在完全裝好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，才能取下或安放磨碎配件。

⚠ 燙傷危險!

- 處理高溫液體時請小心。
- 處理高溫熱食材時, 蒸汽會從蓋子的漏斗逸出。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!
- 加注熱的或者發泡的液體時, 要根據相應的表格不超過最大加注量。

⚠ 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 26 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	22
重要安全須知.....	22
安全裝置	23
產品概覽	23
操作方法	24
清潔及維護	26
故障處理	26
食譜	27
棄置	28
保證	28

安全裝置**啟動安全裝置**

只有當攪拌器被轉到止動位置時, 機器才可以開機。

自動關機機制

如果該配件在工作的過程中不慎被鬆動, 機器會自動關機。

安全裝置啟動時要如何解決, 請參閱“故障處理”章節的說明。

產品概覽

請翻開圖片頁。

→ 圖**1 主機****2 旋轉開關****a 2 級旋轉開關*:**

0/off = 關機

1 = 最低工作轉速

2 = 最高工作轉速

Pulse = 最高轉速、在所需的時間內按住開關

b 5 級旋轉開關*:


0/off = 關機


1 = 最低工作轉速

5 = 最高工作轉速

Pulse = 最高轉速、在所需的時間內按住開關

c 5 級旋轉開關(如同上述)、另外還有兩個程序鍵*:

 = 用於攪碎冰塊; 觸按該鍵機器運行45 秒鐘

 = 用於攪拌冰沙; 觸按該鍵機器運行60 秒鐘

3 電纜捲繞裝置**4 驅動器****塑膠攪拌器配件*****5 帶攪拌刀的刀架****6 攪拌杯、1500 毫升****7 帶加料口的蓋子****8 帶刻度的量杯(最大50 毫升)**

9 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。

製拌和器套件*

10 帶攪拌刀的刀架

11 攪拌杯、1500 毫升

12 帶加料口的蓋子

13 帶刻度的量杯(最大50 毫升)

14 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。

研磨套件*

15 帶衝擊刀的研磨杯

16 蓋子

* 視機型而定

如果在供貨範圍中不包括研磨附件、可以透過客服部門另行訂購(訂購號12003946)。採用研磨附件、可以在製備炒飯時充分地利用機器的功能(請遵照食譜說明)。關於食譜請參閱“食譜”章節。

操作方法

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!

只能在攪拌器已經停止運轉時、才可安裝和取下配件。切勿將手部伸到裝上的攪拌器中。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!在關機之後、刀片會繼續轉動一段時間。不要用沒有保護的手部接觸攪拌刀和切碎刀。

⚠ 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。加注熱的或者發泡的液體時、要根據相應的表格不超過最大加注量。

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。在將攪拌器安裝到主機上時、應將其轉緊直到止動位置。將主機放置到平整清潔的工作面上。

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”。
- 將主機放置到平整清潔的工作面上。

- 將電纜放出到所需的長度。

對工作轉速的建議

括弧中的數值適用於有兩級旋轉開關的機型。

1 (1)	製備水果和蔬菜泥
1 (1)	製備美乃滋
3 (2)	湯類、冰沙
3 (2)	生水果和蔬菜
5 (2)	雞尾酒、奶昔
Pulse	冰塊
Pulse	很硬的成份

說明: 在有程序鍵(碎冰、冰沙)的機器、有加工冰塊和冰沙的最佳轉速。

塑膠攪拌器附件

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。

不要加工冷凍配料(冰塊除外)。

本機器適用於加工以下食品量：

固體食品	400 公克
液體	最多 1.5 公升
⚠ 熱的或發泡液體	最多1.0 公升

→ 圖B

- 將刀架安裝到攪拌杯中並向左轉動將其鎖定。
- 將攪拌杯安裝到主機的驅動器上(可用2 個位置)。
- 將攪拌杯順時針方向轉動直到止動位置、將其固定。通過主機上的開口必須可以看到刀架上的顏色標記!
- 加入配料。
- 裝上蓋子並順時針方向轉動將其鎖定。蓋子可以用2 個位置安裝。
 - 出料口向前、可倒出被攪拌物
 - 出料口向後、容器被關閉
- 將量杯裝入到加料口中並將其逆時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關轉到所需級別。
- 在攪拌過程中在蓋子邊緣按住蓋子。手不要伸到加料口和倒出口!

續加配料

- 將旋轉開關調到**0/off**。等待傳動裝置處於靜止狀態。

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。

玻璃製拌和器套件

說明：攪拌杯是由高度耐溫的硼矽酸鹽玻璃製成，即使加工滾燙的成份、玻璃也不會爆裂。

攪拌器附件適用於

- 攪拌液體和使液體發泡、
- 切碎生的或冰凍水果、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。

本機器適用於加工以下食品量：

固體食品	400 公克
液體	最多 1.5 公升
△ 熱的或發泡液體	最多0.75 公升

→ 圖C

- 將攪拌刀安裝到刀架中並向左轉動將其鎖定。
- 將攪拌杯安裝到主機的驅動器上。
- 將攪拌杯順時針方向轉動直到止動位置、將其固定。通過主機上的開口必須可以看到刀架上的顏色標記！
- 加入配料。
- 裝上蓋子並壓緊。蓋子可以用2 個位置安裝。
- 出料口向前，可倒出被攪拌物。
- 出料口向後，容器被關閉。
- 將量杯裝入到加料口中並將其逆時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關轉到所需級別。
- 在攪拌過程中在蓋子邊緣按住蓋子。手不要伸到加料口和倒出口！

續加配料

- 將旋轉開關調到**0/off**。等待傳動裝置處於靜止狀態。

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。

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

- 如同前述準備攪拌器，將其裝到主機上。
- 將冰沙嵌件裝入到攪拌杯中。
- 將蓋子的出料口朝前面（用於此後倒出冰沙）。
- 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。

- 將量杯裝入到加料口中並將其逆時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 用高工作轉速開機。

說明：在有程序鍵的機器，可以用最佳轉速和開機時間製備冰沙。

加工完後

- 將旋轉開關調到**0/off**。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 拔下電源插頭。
- 在逆時針方向轉動攪拌器將其取下。
- 通過蓋子的開口倒出攪拌杯中的內容物（塑膠攪拌器）。

或者

- 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”。

研磨套件

用於攪碎乾燥硬質食品，例如咖啡豆、胡椒子、砂糖、罌粟子、辣椒、肉豆蔻核仁等。

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

取下或者安上研磨附件時，機器必須處於關機狀態，並且驅動器要處於停止狀態。

→ 圖目

- 將待切削的食品加入到加工杯中。只加到杯子的上邊緣為止！
- 將蓋子裝到研磨杯上、在逆時針方向轉動將其鎖定。
- 將研磨套件安裝到主機的驅動器上。
- 將研磨套件順時針方向轉動直到止動位置、將其固定。蓋子的抓槽必須和電機單元的開口相符合。
- 插上電源插頭。
- 用高工作轉速開機。

說明：開機時間越長，研磨的材料也更細。

加工完後：

- 將旋轉開關調到**0/off**。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 拔下電源插頭。
- 逆時針方向轉動研磨附件將其取下。
- 順時針方向轉動蓋子將其取下。
- 倒空研磨杯。
- 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。

⚠ 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機器表面受損。

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

→ 圖目

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。

清潔攪拌器附件

⚠ 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。清潔時要使用刷子。

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！攪拌杯、冰沙嵌件、蓋子和量杯可以用洗碗機洗滌

提示：請在裝在主機上的攪拌器倒入少量水及洗碗精。開機運行幾秒鐘，將水倒出且用清水沖洗攪拌器。

清潔研磨附件

⚠ 利刀可能會造成人體損傷！

不要用沒有保護的手部接觸切碎刀。清潔時要使用刷子。

研磨杯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！杯蓋可在洗碗機中洗滌。

故障處理

⚠ 受傷風險！

解除故障前應拔出電源線。

故障：

機器不啟動，或者在運行過程中關機。

可能的原因：

機器超載(例如刀片被食品阻止)。

解決辦法：

- 將旋轉開關調到**0/off**。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 拔下電源插頭。
- 解除超載原因。
- 重新啟動機器。

可能的原因：

附件鬆動。

解決辦法：

- 將旋轉開關調到**0/off**。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 正確安裝附件、將其轉動到止動位置。
- 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

夠製備4份的量。

西瓜汁

- 500 公克西瓜(去皮)
- 6 至8 個冰塊
- 15 公克砂糖(或者糖漿、根據需要)
- 將西瓜切成小塊、去除瓜子。
- 將所有成份加入到攪拌器附件中。多次觸按 **Pulse** 按鍵、直到冰塊被攪碎為止。
- 然後用低速攪拌、直到果汁黏稠而幾乎沒有水果塊。

香蕉冰沙

- 2 根香蕉(約220 公克)
- 30 公克蜂蜜或者砂糖(根據需要)
- 480 公克牛奶
- 10 塊冰塊
- 將香蕉去皮、切成小塊。加入到攪拌器附件中。
- 加入牛奶和蜂蜜(或者砂糖)。
- 在成份上面加入冰塊。多次觸按 **Pulse** 按鍵、直到冰塊被攪碎為止。
- 然後用高速攪拌、直到飲料黏稠。

提示：要製備“濃稠”的冰沙時、可減少牛奶的用量。

高能飲料

- 500 公克低脂牛奶
- 1 根香蕉(約100 公克)
- 60 公克砂糖
- 40 公克可可粉
- 將香蕉切成塊、將其過夜冷凍。
- 將所有成份加入到攪拌器附件中攪拌。

奶油酪梨泥嬰兒食品

- 3 個蘋果或者梨子(約300 公克)
- 200 公克酪梨
- 150 毫升水
- 將蘋果(或者梨子)去皮去核後切成小塊。
- 將小塊水果放入加水的小鍋中用文火煮軟。
- 將酪梨去皮、切成兩半、去核、切成小塊。
- 將煮軟的水果塊和酪梨塊加入到攪拌器附件中。用 **Pulse** 攪拌、直到水果泥有所需的質地。

蘑菇湯

- 450 公克白色蘑菇
- 15 毫升檸檬汁
- 20 公克未加鹽的奶油
- 30 公克切碎的火蔥
- 15 公克切碎的新鮮百里香(或者1 茶匙乾百里香)
- 半片月桂葉
- 5 公克鹽
- 2.5 公克胡椒粉
- 480 毫升鮮奶油
- 360 毫升雞高湯
- 5 公克澱粉、溶解於15 毫升水中
- 用於點綴的切碎歐芹
- 將蘑菇洗淨、將每個蘑菇切成四塊或者切成片。
- 用平底鍋融化奶油、用中等強度火候將火蔥在鍋中煎黃。
- 加入蘑菇、百里香和月桂葉、用溫和火候煎炒10 至15 分鐘、使蘑菇的水分蒸發。
- 加入鹽、胡椒、奶油和雞高湯、用大火煮沸。然後用文火煮20 分鐘。
- 加入溶於水的澱粉、繼續文火煮10 分鐘、同時不斷地攪拌。
- 根據口味愛好補加調料和檸檬汁。
- 將湯倒入攪拌器附件中、多次短時 **Pulse** 攪拌、直到蘑菇被切碎為小塊為止。
- 撒上歐芹即可上桌享用。

炒飯

黃豆、量視機型而定

115 公克、用於 CNSM06 (450 瓦)

125 公克、用於 CNSM07 (600 瓦)

130 公克、用於 CNSM08 (800 瓦)

- 110 公克肉
- 110 公克歐芹
- 540 公克白米
- 7 公克鹽
- 110 毫升食用油
- 110 公克紅蘿蔔

■ 將白飯煮好。為了有最佳的製備效果、先將煮好的白飯冷卻到室溫。

■ 將黃豆在研磨附件中用最高轉速15秒鐘切碎。

說明:必要時、可以用 **Pulse** 運行將黃豆切得更細小。

■ 將肉、歐芹和紅蘿蔔切小(約為5x5 毫米)。

■ 分別將打碎的黃豆、肉和胡蘿蔔炒熟。

■ 將煮熟的白飯炒5 分鐘。

■ 加入肉、紅蘿蔔、黃豆和歐芹、然後繼續炒 10 分鐘。

棄置



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

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

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。

本机器用于搅拌流体或者半固体食品、切碎水果和蔬菜以及制备食品糊。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

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

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。
- 切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。请于操作过程中随时监看本机器!
- 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在水龙头下冲洗,也不要放入洗碗机洗涤。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。
- 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。
- 磨碎附件必须是在完全装好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,才能取下或安放磨碎附件。

⚠ 烫伤危险!

- 加工高温液体时请小心。
- 加工高温搅拌食物时,蒸汽会从盖子漏斗逸出。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!
- 加注热的或者发泡的液体时,要根据相应的表格不超过最大加注量。

⚠ 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 33 页

感谢您购买新的 Bosch 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	29
重要安全须知.....	29
安全装置	30
产品概览	30
操作方法	31
清洗和护理	33
故障处理	33
食谱	34
处置	35
保修	35

安全装置

启动安全装置

只有当搅拌器被转到止动位置时,机器才可以开机。

自动关机机制



如果该配件在工作的过程中不慎被松动,机器会自动关机。

安全装置激活时要如何解决,请参阅“故障处理”章节的说明。

产品概览

请翻开图片页。

→ 图 1

- 1 机体
 - 2 旋转开关
 - a 2 级旋转开关*:
 - 0/off = 关机
 - 1 = 最低工作转速
 - 2 = 最高工作转速
 - Pulse = 最高转速,在所需的时间内按住 开关
 - b 5 级旋转开关*:
 - 0/off = 关机
 - 1 = 最低工作转速
 - 5 = 最高工作转速
 - Pulse = 最高转速,在所需的时间内按住 开关
 - c 5 级旋转开关(如同上述)、另外还有两个程序键*:
 -  =用于搅碎冰块;触按该键机器运行 45 秒钟
 -  =用于搅拌冰沙;触按该键机器运行60 秒钟
 - 3 电缆卷绕装置
 - 4 驱动器
- 塑料搅拌器配件*
- 5 带搅拌刀的刀架
 - 6 搅拌杯,1500 毫升
 - 7 带加料口的盖子
 - 8 带刻度的量杯(最大50 毫升)

9 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。

玻璃制拌和器套件***10 带搅拌刀的刀架****11 搅拌杯、1500 毫升****12 带加料口的盖子****13 带刻度的量杯(最大50 毫升)****14 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。

研磨套件***15 带冲击刀的研磨杯****16 盖子**

* 根据型号不同

如果在供货范围中不包括研磨套头,可以通过客服部门另行订购(订购号12003946)。采用研磨套头,可以在制备炒饭时充分地利用机器的功能(请遵照食谱说明)。关于食谱请参阅“食谱”章节。

操作方法

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

只能在搅拌器已经停止运转时,才可安装和取下配件。切勿把手部伸到装上的搅拌器中!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!在关机之后,刀片会继续转动一段时间。不要用没有保护的手部接触搅拌刀和切碎刀。

⚠ 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。加注热的或者发泡的液体时,要根据相应的表格不超过最大加注量。

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。在将搅拌器安装到机体上时,因将其转紧直到止动位置。将机体放置到平整清洁的工作面上。

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”。
- 将机体放置到平整清洁的工作面上。
- 将电缆放出到所需的长度。

对工作转速的建议

括号中的数值适用于有两级旋转开关的机型。

1 (1)	制备水果和蔬菜糊
1 (1)	制备蛋黄酱
3 (2)	汤类、冰沙
3 (2)	生水果和蔬菜
5 (2)	鸡尾酒、奶昔
Pulse	冰块
Pulse	很硬的成份

说明: 在有程序键(碎冰、冰沙)的机器、有加工冰块和冰沙的最佳转速。

塑料搅拌器套头

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。

不要加工冷冻配料(冰块出外)。

本机器适用于加工以下食品量:

固体食品	400 克
液体	最多 1.5 升
⚠ 热的或发泡液体	最多 1.0 升

→ 图B

- 将刀架安装到搅拌杯中并向左转动将其锁定。
- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上(可用2个位置)。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置,将其固定。通过机体上的开口可以看到刀架上的颜色标记!
- 加入配料。
- 装上盖子并沿顺时针方向转动将其锁定。盖子可以用2个位置安装。
 - 出料口向前,可倒出被搅拌物
 - 出料口向后,容器被关闭
- 将量杯装入到加料口中并将其在逆时针方向转动。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关转到所需级别。

- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。手不要伸到加料口和倒出口！

续加配料：

- 把旋转开关调到**0/off**。等待传动装置处于静止状态。

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。

玻璃制拌和器套件

说明：搅拌杯是由高度耐温的硼硅酸盐玻璃制成，即使加工滚烫的成份，玻璃也不会爆裂。搅拌器套头适用于

- 搅拌液体和使液体发泡、
- 切碎生的或冰冻水果、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。

本机器适用于加工以下食品量：

固体食品	400 克
液体	最多 1.5 升
△ 热的或发泡液体	最多 0.75 升

→ 图C

- 将搅拌刀安装到刀架中并向左转动将其锁定。
- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置，将其固定。通过机体上的开口必须可以看到刀架上的颜色标记！
- 加入配料。
- 装上盖子并压紧。盖子可以用2个位置安装。
- 出料口向前，可倒出被搅拌物。
- 出料口向后，容器被关闭。
- 将量杯装入到加料口中并将其在逆时针方向转动。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关转到所需级别。
- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。手不要伸到加料口和倒出口！

续加配料：

- 把旋转开关调到**0/off**。等待传动装置处于静止状态。

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。

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

- 如同前述准备搅拌器，将其装到机体上。
- 将冰沙嵌件装入到搅拌杯中。
- 将盖子的出料口朝前面(用于此后倒出冰沙)。
- 通过加料口向搅拌杯加入成份，必要时事先将水果切小。

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。

- 将量杯装入到加料口中并将其在逆时针方向转动。
- 插上电源插头。
- 用高工作转速开机。

说明：在有程序键的机器，可以用最佳转速和开机时间制备冰沙。

加工完成后

- 把旋转开关调到**0/off**。等待传动装置处于静止状态。
- 拔下电插头。
- 在逆时针方向转动搅拌器将其取下。
- 通过盖子的开口倒出搅拌杯中的内容物(塑料搅拌器)。

或者

- 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”。

研磨套件

用于搅碎干燥硬质食品，例如咖啡豆、胡椒子、砂糖、罂粟子、辣椒、肉豆蔻核仁等。

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能 造成受伤的风险!

取下或者装上研磨套头时, 机器必须处于 关机状态, 并且驱动器要处于停止状态。

→ 图 10

- 将待切削的食品加入到加工杯中。只加到杯子的上边缘为止!
- 将盖子装到研磨杯上, 在逆时针方向转动将其锁定。
- 将研磨套件安装到机体的驱动器上。
- 将研磨套件沿顺时针方向转动直到止动位置, 将其固定。盖子的抓槽必须和电机单元的开口相符合。
- 插上电源插头。
- 用高工作转速开机。

说明: 开机时间越长, 研磨的材料也更细。

加工完成后:

- 把旋转开关调到**0/off**。等待传动装置处于静止状态。
- 拔下电插头。
- 逆时针方向转动研磨套头将其取下。
- 沿顺时针方向转动盖子将其取下。
- 倒空研磨杯。
- 清洗每一个部件, 参看“清洗和护理”。

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。

⚠ 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。

→ 图 10

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。

清洁搅拌器套头

⚠ 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! 搅拌杯、冰沙嵌件、盖子和量杯可以用洗碗机洗涤。

提示: 请在装在主机上的搅拌器倒入少量水和洗碗精。开机运行几秒钟。将水倒出并用清水冲洗搅拌器。

清洁研磨套头

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部接触切碎刀。清洁时要使用刷子。

研磨杯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! 杯盖可在洗碗机中清洗

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:

机器过载(例如刀片被食品阻止)。

解决办法:

- 把旋转开关调到**0/off**。等待传动装置处于静止状态。
- 拔下电插头。
- 解除过载原因。
- 重新启动机器。

可能的原因:

套头松动。

解决办法:

- 把旋转开关调到**0/off**。等待传动装置处于静止状态。
- 正确安装套头, 将其转动到止动位置。
- 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

够制备4份的量。

西瓜汁

- 500 克西瓜(去皮)
- 6-8 至6 个冰块。
- 15 克砂糖(或者糖浆、根据需要) 将西瓜切成小块、去除瓜子。
- 将所有成份加入到搅拌器套头中。多次触按 **Pulse** 按键、直到冰块被搅碎为止。
- 然后用低速搅拌、直到果汁粘稠而几乎没有水果块。

香蕉冰沙

- 2 根香蕉(约220 克)
- 30 克蜂蜜或者砂糖(根据需要)
- 480 克牛奶
- 10 块冰块
- 将香蕉去皮、切成小块。加入到搅拌器套头中。
- 加入牛奶和蜂蜜(或者砂糖)。
- 在成份上面加入冰块。多次触按 **Pulse** 按键、直到冰块被搅碎为止。
- 然后用高速搅拌、直到饮料粘稠。

提示: 要制备“浓稠”的冰沙、可减少牛奶的用量。

高能饮料

- 500 克低脂牛奶
- 1 根香蕉(约100 克)
- 60 克砂糖
- 40 克可可粉
- 将香蕉切成块、将其过夜冷冻。
- 将所有成份加入到搅拌器套头中搅拌。

奶油鳄梨婴儿糊状食品

- 3 个苹果或者梨子(约300 克)
- 200 克鳄梨
- 150 毫升水
- 将苹果(或者梨子)去皮去核后切成小块。
- 将小块水果放入加水的小锅中用文火煮软。
- 将鳄梨去皮、切成两半、去核。切成小块。
- 将煮软的水果块和鳄梨块加入到搅拌器套头中。用 **Pulse** 搅拌、直到水果糊有所需的质地。

蘑菇汤

- 450 克白色草菇
- 15 毫升柠檬汁
- 20 克未加盐的黄油
- 30 克切碎的洋葱
- 15 克切碎的新鲜百里香(或者1 茶匙干百里香)
- 半片月桂叶
- 5 克盐
- 2.5 克胡椒粉
- 480 毫升奶油
- 360 毫升鸡高汤
- 5 克淀粉、溶解于15 克水中
- 用于点缀的切碎欧芹
- 将蘑菇洗净、将每个蘑菇切成四块或者切成片。
- 用平底锅融化黄油、用中等强度火候将洋葱在锅中煎黄。
- 加入蘑菇、百里香和月桂叶、用温和火候煎炒10 至15 分钟、使蘑菇的水分蒸发。
- 加入盐、胡椒、奶油和鸡高汤、用大火煮沸。然后用文火煮20 分钟。
- 加入溶于水的淀粉、继续文火煮10 分钟、同时不断地搅拌。
- 根据口味爱好补加调料和柠檬汁。
- 将汤倒入搅拌器套头中、多次短时 **Pulse** 搅拌、直到蘑菇被切碎为小块为止。
- 撒上欧芹即可上桌享用。

炒饭

- 黄豆、量视机型而定
- 115 克、用于CNSM06 (450 瓦)
 - 125 克、用于CNSM07 (600 瓦)
 - 130 克、用于CNSM08 (800 瓦)
 - 110 克肉
 - 135 克欧芹
 - 540 克白米
 - 7 克盐
 - 110 毫升食用油
 - 110 克胡萝卜
 - 将米饭煮好。为了有最佳的制备效果、先将煮好的米饭冷却到室温。
 - 将黄豆在研磨套头中用最高转速15秒钟切碎。

说明: 必要时, 可以用 **Pulse** 运行将黄豆切得更细小。

- 将肉、欧芹和胡萝卜切小 (约为5x5 毫米)。
- 分别将打碎的黄豆、肉和胡萝卜炒熟。
- 将煮熟的米饭炒5 分钟。
- 加入肉、胡萝卜、黄豆和欧芹, 然后继续 炒 10 分钟。

处置



请以环保方式处置包装。

对本设备根据有关电气和电子设备报

废的欧洲规定 2012/19/EU

(waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

请咨询专业零售商, 了解可用的处置方式。

保修

该设备的保修条款将由售出国的销售代表来确定。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。

- يتم تحمير حبوب فول الصويا المفتتة واللحم والجزر كل على حدة.
- يتم تحمير الأرز المسلوق لمدة 5 دقائق.
- بعد ذلك يتم إضافة اللحم والجزر وفول الصويا والمقدونس إلى الأرز ومواصلة تحمير كافة المكونات لمدة 10 دقائق.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة



(waste electrical and electronic equipment - WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزع عمك المحلي لمعرفة أحدث الانظمة المتبعة حاليا 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 إحصار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.
نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- يتم تنظيف ثمار الفطر جيدا وتقطيعها أرباع أو حلقات.
- يتم تسييح الزبدة في مقلاة ويتم إضافة الكراث الأندلسي وتحميره على حرارة متوسطة إلى أن يصبح ذو لون أصفر خفيف.
- يتم إضافة الفطر والزعر وورقة الغار ويتم تحميرهم على حرارة معتدلة لمدة 10-15 دقيقة إلى أن يكون سائل الفطر قد تبخر.
- يتم إضافة الملح والفلفل الأسود والقشدة ومرقة الدجاج وتركها على حرارة عالية حتى تغلي. بعد ذلك يتم تخفيض الحرارة وترك المكونات تغلي بهدوء لمدة 20 دقيقة.
- يتم إضافة النشاء المذاب في الماء وترك المكونات تغلي بهدوء لمدة 10 دقائق، مع مراعاة تقليب المكونات بصورة مستمرة.
- يتم إضافة بهارات وعصير ليمون على حسب المذاق المطلوب.
- يتم تعبئة الحساء في تجهيزة الخلاط العلوية ويتم تفعيل **Pulse** لبرهة قصيرة عدة مرات إلى أن تكون ثمار الفطر قد تم تفتيتها لقطع صغيرة جدا.
- يتم رش مقدونس على الحساء ويتم تقديمه.

الأرز المحمر

- فول صويا، الكمية حسب طراز الجهاز
- 115 جم لطراز CNSM06 (450 وات)
- 125 جم لطراز CNSM07 (600 وات)
- 130 جم لطراز CNSM08 (800 وات)
- 110 جم لحم
- 135 جم بقدونس
- 540 جم أرز
- 7 جم ملح
- 110 مليلتر زيت طعام
- 110 جم جزر
- يتم سلق الأرز. للحصول على أفضل نتائج يتم بعد ذلك ترك الأرز ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
- يتم تفتيت حبوب فول الصويا في تجهيزة الطحن العلوية على أعلى عدد دورات لمدة 15 ثانية.
- ملحوظة: عند الحاجة إلى ذلك يمكن باستخدام **Pulse** الوصول إلى قطع أكثر نعومة.
- يتم تقطيع اللحم والمقدونس والجزر لقطع صغيرة (حوالي 5×5 مليمترا).

تنبيه هام

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

وصفات

الكميات تكون في كل حالة كافية لإنتاج 4 حصص فردية.

عصير البطيخ الأحمر

500 جم بطيخ أحمر (بدون قشرة)

6-8 مكعبات ثلج

15 جم سكر

(أو شراب سكري مركز، حسب الرغبة)

يتم تقطيع البطيخ الأحمر لقطع صغيرة ويتم إزالة البذور منها.

يتم وضع كافة المكونات في تجهيزة الخلط

العلوية. يتم تفعيل **Pulse** لبرهة قصيرة عدة مرات إلى أن تكون مكعبات الثلج قد تم تفتيتها لقطع صغيرة.

بعد ذلك يتم الخلط على سرعة منخفضة إلى أن يكون العصير قد أصبح ذا قوام رغوي ويكاد لم يعد يحتوي على أي قطع فاكهة.

سموثي الموز

2 موزة (220 جم تقريباً)

30 جم عسل نحل أو سكر (حسب الرغبة)

480 جم لبن

10 مكعبات ثلج

يتم تقشير ثمار الموز وتقطيعها لقطع صغيرة. تتم التعبئة في تجهيزة الخلاط العلوية.

يتم إضافة اللبن وعسل النحل (أو السكر).

يتم وضع مكعبات الثلج على المكونات من فوق.

يتم تفعيل **Pulse** لبرهة قصيرة عدة مرات إلى أن تكون مكعبات الثلج قد تم تفتيتها لقطع صغيرة. بعد ذلك يتم الخلط على سرعة عالية إلى أن يكون المشروب قد أصبح ذا قوام رغوي.

نصيحة: لإعداد مشروب سموثي «غليظ القوام» يتم تقليل كمية الحليب.

مشروب الطاقة

500 جم حليب قليل النسم

1 موزة (حوالي 100 جم)

60 جم سكر

40 جم مسحوق كاكاو

يتم تقطيع ثمرة الموز لقطع مناسبة ويتم تجميدها على مدار الليل.

يتم تعبئة كافة المكونات في تجهيزة الخلاط العلوية ويتم خلطها.

هريس أفوكاتة كريمي القوام للأطفال

الصغار

3 ثمرات تفاح أو كمثرى (حوالي 300 جم)

200 جم أفوكاتة

150 جم ماء

يتم تقشير ثمار التفاح (أو الكمثرى) وإزالة البذور منها وتقطيعها لقطع مناسبة.

يتم وضع القطع مع ماء في إناء صغير وتركها تغلي ببطء على نار هادئة إلى أن تكون قطع الفاكهة قد أصبحت طرية.

يتم تقشير الأفوكاتة وقطعها نصفين وإزالة البذور منها. بعد ذلك يتم تقطيعها لقطع مناسبة.

يتم وضع قطع الفاكهة المسلوقة والأفوكاتة في تجهيزة الخلاط العلوية. يتم خلطها بواسطة

Pulse إلى أن يصل الهريس إلى القوام المطلوب.

حساء الفطر

450 جم غاريقون (فطر أبيض)

15 جم عصير ليمون

20 جم زبدة غير مملحة

30 جم كراث أندلسي مخروط ناعم

15 جم زعتر طازج مخروط (أو 1 ملعقة صغيرة زعتر مجفف)

1/2 ورقة غار

5 جم ملح

2.5 جم فلفل أسود مطحون

480 جم كريمة

360 جم مرقة دجاج

5 جم نشاء، مذابة في 15 جم ماء

مقدونس مخروط للتزيين عند التقديم

التنظيف والعناية بالجهاز

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!
التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل طويلة.

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

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

تنبيه!

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 بفعال الزيوت الأثيرية الموجودة في البهارات).
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الجوز والكرنب الأحمر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

← الصورة F

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 تُجفف وحدة المحرك جيداً.

تنظيف تجهيزة الخلاط العلوية

⚠️ خطر الإصابة بجروح من السكين الحاد وحواف الأقرص الحادة!

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! وعاء الخلط ووليجة مشروبات سموثي 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 لبضعة ثوان. وبعد ذلك يتم سكب الماء وشطف وعاء الخلط بماء نقي.

تنظيف تجهيزة الطحن العلوية

⚠️ خطر الإصابة بجروح من السكين الحاد وحواف الأقرص الحادة!

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

وعاء الخلط يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني، بل يجب تنظيفه تحت ماء منساب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم تركه في الماء! الغطاء صالح للتنظيف في غسالة الأواني.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

الخلل:

الجهاز لا يدور أو يتوقف أثناء تشغيله.

السبب المحتمل:

الجهاز تعرض لحمل زائد (على سبيل المثال تم إعاقة حركة السكين من خلال مواد غذائية).

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- انزع القابض الكهربائي.
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

السبب المحتمل:

التجهيزة العلوية انحلت.

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- يتم تركيب التجهيزة العلوية ويتم تثبيتها بإحكام من خلال إدارتها حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

العمل بوليوجة مشروبات سموثي

باستخدام هذه الوليوجة 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 أعلاه ويتم تركيبه على وحدة المحرك.
- يتم تركيب وليجة مشروبات سموثي في وعاء الخلاط.
- يتم تركيب الغطاء بفتحة الإخراج في الأمام (لصب مشروبات سموثي في وقت لاحق).
- يتم تعبئة المكونات في وعاء الخلط عبر فتحة إضافة المكونات، عند اللزوم يتم قبل ذلك تقطيع الفواكه لقطع مناسبة.

تنبيه!

- يجب مراعاة عدم وضع أجزاء كبيرة صلبة في وعاء الخلط، مثل بذور ثمار الأفوكادو أو البرقوق.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم تشغيل الجهاز على درجة ذات عدد دورات مرتفع.

ملحوظة: في حالة الأجهزة المزودة بزر برنامج Smoothie (سموثي) فإن استخدام هذا الزر يكفل تطبيق أعداد الدورات (السرعات) وأوقات التشغيل المثالية لإعداد مشروبات سموثي.

بعد الانتهاء من الاستخدام

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج الخلاط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- يتم صب محتوى وعاء الخلط عبر الفتحة الموجودة في الغطاء (الخلاط المصنوع من لدائن اصطناعية).

أو

- أخرج الغطاء من وعاء الخلط.
- أفرغ وعاء الخلط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

تجهيزة طحن علوية

لتفتيت مواد غذائية جافة صلبة، على سبيل المثال حبوب بن، حبوب فلفل أسود، سكر، حبوب خشخاش، فلفل حار، جوز طيب.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

يجب عدم تركيب أو إخراج تجهيزة الطحن إلا عندما يكون الجهاز قد تم إيقاف تشغيله وتكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

← الصورة [E]

- قم بتعبئة المواد المراد تقطيعها في الإناء. يتم تعبئة الوعاء حتى حافته العلوية فقط!
 - يتم تركيب الغطاء على وعاء الطحن وتأمين تثبيته من خلال الإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
 - يتم وضع تجهيزة الطحن العلوية على وحدة الإدارة في وحدة المحرك.
 - يتم تثبيت تجهيزة الطحن العلوية من خلال إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى تصل إلى مصد الإيقاف. تجاوب قبض الموجودة في الغطاء بلزم أن تكون متطابقة مع الجزء المفرغ في وحدة المحرك.
 - أدخل قابس الجهاز في المقبس.
 - يتم تشغيل الجهاز على درجة ذات عدد دورات مرتفع.
- ملحوظة:** كلما طالت المدة التي يكون فيها الجهاز مشغلاً، أصبحت المادة الغذائية الجاري طحنها أكثر نعومة.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج تجهيزة الطحن العلوية من خلال إدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إخراج الغطاء من خلال الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إفراغ وعاء الطحن.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

← الصورة C

- يتم وضع سكين الخلاط في حامل السكين ويتم تأمين تثبيته من خلال الإدارة في اتجاه اليسار.
- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف. العلامة اللونية الموجودة على حامل السكين يلزم أن يكون من الممكن رؤيتها في الجزء المفرغ في وحدة المحرك!
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال ضغطه على الوعاء. الغطاء يمكن تركيبه في 2 وضع. - بفتحة الإخراج في الأمام لصب المواد الجاري خلطها.
- بفتحة الإخراج في الخلف، الوعاء مغلق.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى الدرجة المرغوب فيها.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

إضافة المكونات:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**. يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.

بعد ذلك يتم إما

- انزع الغطاء.
- أضف المكونات.
- أو
- إخراج كوب القياس.
- تعبئة سوائل ومكونات (صغيرة) عبر فتحة إضافة المكونات.
- أعد تشغيل الجهاز.

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى الدرجة المرغوب فيها.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

إضافة المكونات:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **0/off**. انتظر إلى أن يتوقف المحرك.
- بعد ذلك يتم إما
- انزع الغطاء.
- أضف المكونات.
- أو
- إخراج كوب القياس.
- تعبئة سوائل ومكونات (صغيرة) عبر فتحة إضافة المكونات.
- أعد تشغيل الجهاز.

تجهيزه الخلاط العلوية المصنوعة من

زجاج

- ملحوظة: وعاء الخلاط مصنوع من زجاج بوروسيليكات صامد للحرارة إلى أبعد الحدود ومن خلال ذلك ينتج لكم أيضا إمكانية معالجة مكونات ساخنة بدرجة حرارة الغليان بدون أن ينفلق الزجاج. الخلاط صالح ومناسب لـ
 - خلط وترغية السوائل،
 - تقطيع وفرم خضروات وفواكه نيئة ومجمدة وجوزيات (بندق، لوز الخ) وشوكولاتة،
 - هرس أنواع الحساء والفواكه والخضروات المسلوقة،
 - إعداد صلصات مايونيز وصلصات أخرى.
- الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:

مواد غذائية صلبة	400 جم
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
⚠️ سائل ساخن أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 0.75 لتر

تنبيه!

تجهيزة الخلاط العلوية المصنوعة من

لدائن اصطناعية

- الخلاط صالح ومناسب لـ
- خلط وترغية السوائل،
- تقطيع وفرم الخضروات والفواكه النيئة والمكسرات والشوكولاتة،
- هرس أنواع الحساء والفواكه والخضروات المسلوقة،
- إعداد صلصات مايونيز وصلصات أخرى.
- يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج)!

الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:

مواد غذائية صلبة	400 جم
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
⚠️ سوائل ساخنة أو مكونة للبرغوة	بحد أقصى 1.0 لتر

← الصورة B

- يتم وضع حامل السكين في وعاء الخلط ويتم تأمين تثبيته من خلال الإدارة في اتجاه اليسار.
- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة بوحدة المحرك (يتوفر 2 موضع).
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف. العلامة اللونية الموجودة على حامل السكين يلزم أن يكون من الممكن رؤيتها في الجزء المفرغ في وحدة المحرك!
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة. الغطاء يمكن تركيبه في 2 وضع.
- بفتحة الإخراج في الأمام لصب المواد الجارية خلطها
- بفتحة الإخراج في الخلف، الوعاء مغلق.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.

يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ. يجب دائماً العمل بالجهاز وهو في وضع كامل التركيب. عند تركيب الخلاط على وحدة المحرك يجب تثبيته بإحكام من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف. يتم وضع وحدة المحرك على أرضية عمل ملساء ومستوية ونظيفة.

إعداد الجهاز

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

توصيات بشأن عدد دورات التشغيل

القيم الموجودة بين قوسين تكون سارية للأجهزة بمفتاح دوار ذي 2 درجة.

هرس فواكه وخضروات	1 (1)
إعداد صلصة مايونيز	1 (1)
حساء، مشروبات سموثي	3 (2)
فواكه وخضروات نيئة	3 (2)
مشروبات كوكتيل، مشروبات ميلك شيك	5 (2)
مكعبات ثلج	Pulse
مكونات صلبة جداً	Pulse

ملحوظة: في حالة الأجهزة المزودة بزري

برامج (IceCrush (جرش ثلج)،

Smoothie (مشروبات سموثي)) فإن استخدام هذين الزرين يكفل تطبيق أعداد الدورات (السرعات) المثالية لمعالجة وإعداد مكعبات ثلج ومشروبات سموثي.

نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

← الصورة A

1 وحدة المحرك

2 مفتاح دوار

a المفتاح الدوار ذو 2 درجة*:

0/off = إيقاف التشغيل

1 = أدنى سرعة تشغيل

2 = أقصى سرعة تشغيل

Pulse = أقصى سرعة، يتم الحفاظ على

المفتاح في وضع التشغيل للمدة المطلوبة

b المفتاح الدوار ذو 5 درجات*:

0/off = إيقاف التشغيل

1 = أدنى سرعة تشغيل

5 = أقصى سرعة تشغيل

Pulse = أقصى سرعة، يتم الحفاظ على

المفتاح في وضع التشغيل للمدة المطلوبة

c المفتاح الدوار ذو 5 درجات (كما بالأعلى)،

بالإضافة إلى 2 زرر برنامج*:

☰ = لتكسير مكعبات الثلج: اضغط الزر

وسيعمل الجهاز لمدة 45 ثانية

☒ = لخلط مكونات سموثي: اضغط الزر

وسيعمل الجهاز لمدة 60 ثانية

3 تجهيزة لف السلك

4 وحدة إدارة

تجهيزة الخلاط العلوية المصنوعة من لدان

اصطناعية*

5 حامل سكين بسكين خلاط

6 وعاء خلط، 1500 مليلتر

7 غطاء بفتحة إضافة مكونات

8 كوب قياس بمقياس مدرج

(بحد أقصى 50 مليلتر)

9 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.

تجهيزة الخلاط العلوية المصنوعة من زجاج*

10 حامل سكين بسكين خلاط

11 وعاء خلط، 1500 مليلتر

12 غطاء بفتحة إضافة مكونات

13 كوب قياس بمقياس مدرج

(بحد أقصى 50 مليلتر)

14 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.

تجهيزة طحن علوية*

15 وعاء طحن مع سكين تفتيت

16 غطاء

* على حسب الطراز

في حالة عدم وجود تجهيزة الطحن العلوية ضمن

متضمنات التوريد، عندئذ يمكن طلب هذه التجهيزة

عن طريق مركز خدمة العملاء

(رقم الطلب 12003946).

عند استخدام تجهيزة الطحن العلوية فإنه يمكنكم

الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد أرز

محمر (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في

الوصفة). تجدون الوصفة في مقطع «وصفات».

استخدام الجهاز

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/

المحرك الدائر!

يجب عدم تركيب وإخراج التجهيزات العلوية إلا

عندما يكون الجهاز متوقفاً عن التشغيل وفي وضع

السكون التام. لا تحاول أبداً الوصول إلى داخل

الخلاط العامل. يجب مباشرة العمل والخلط مُركب

بالكامل والغطاء موضوع فوقه!

بعد فصل التيار الكهربائي عن الجهاز تستمر السكين

في الدوران فترة قصيرة. يجب عدم لمس سكين

الخلاط/سكين التفتيت بالأيدي المجردة.

⚠ خطر الإصابة باكتواءات!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع

الموجود بالغطاء. يجب بحد أقصى تعبئة الخلاط

بكميات السوائل الساخنة أو المكونة للبرغوة

المنصوص عليها في القوائم الخاصة بذلك.

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في وعاء الخلاط عندما يكون مركبًا على الجهاز. 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.
- يجب دائمًا العمل بالجهاز وتجهيزه الطحن في وضع كامل التركيب. يجب عدم تركيب أو إخراج تجهيزه الطحن إلا عندما يكون الجهاز قد تم إيقاف تشغيله وتكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

⚠️ خطر التعرض للحروق!

- احترس عند التعامل مع السوائل الساخنة.
- أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. في أثناء العمل يجب دائمًا الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!
- يجب بحد أقصى تعبئة الخلاط بكميات السوائل الساخنة أو المكونة للرقوة المنصوص عليها في القوائم الخاصة بذلك.

⚠️ خطر الاختناق!

- لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠️ هام!

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة ar-7

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

لا يمكن تشغيل الجهاز إلا عندما يكون الخلاط مثبتًا في موضعه بلفه حتى النهاية.

آلية الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل

الجهاز يتوقف أوتوماتيكيًا عن التشغيل في حالة ما إذا حدث أثناء العمل وانحلت التجهيزه العلوية بصورة غير متعمدة.
للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

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-7	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-7	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-8	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 صالح ومناسب لخط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، وتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي 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

يرجى 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 توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- 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.
- يحظر مطلقاً غمر الجهاز الأساسي في سوائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف البخار. لا تستعمل الجهاز ويداً 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

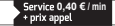

FI Suomi, Finland

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
Reparaturen: 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:gorenac@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

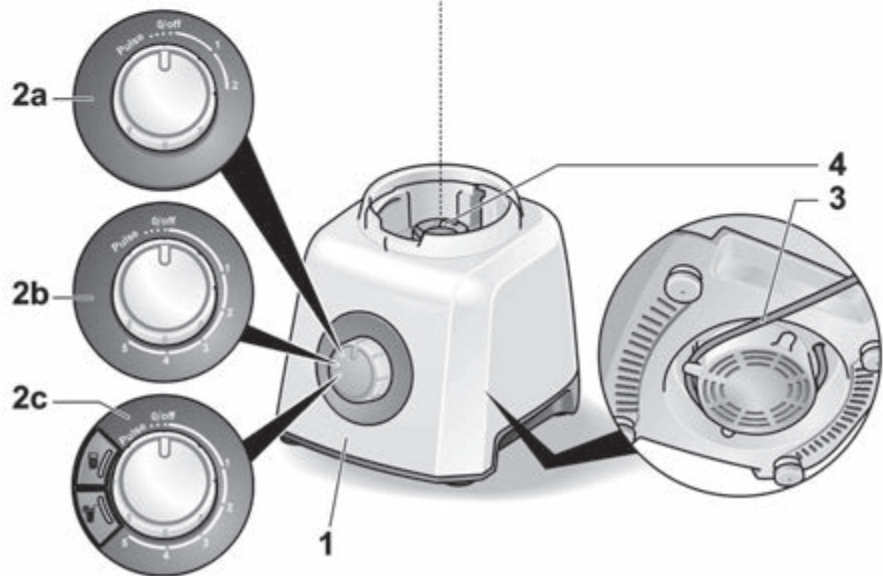
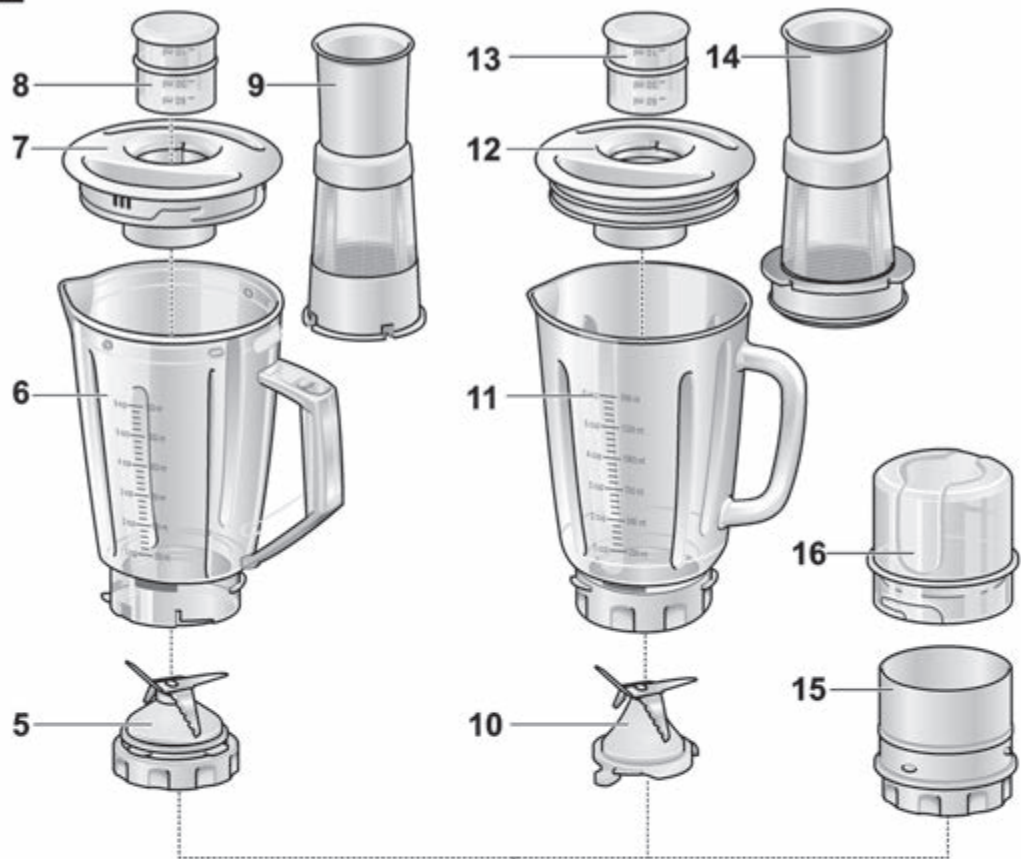
81739 München, GERMANY

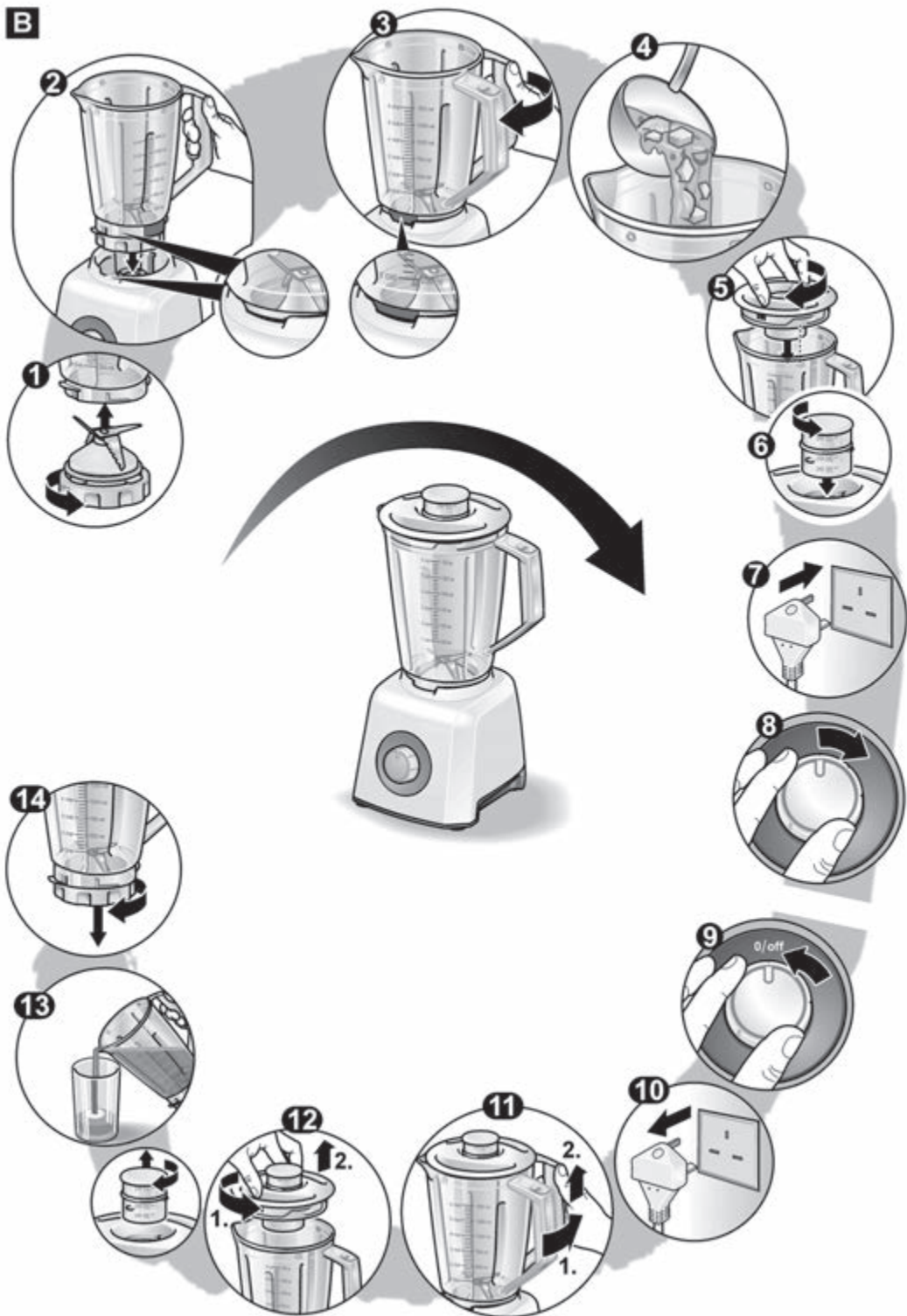
www.bosch-home.com



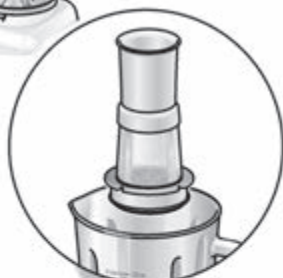
8001052607

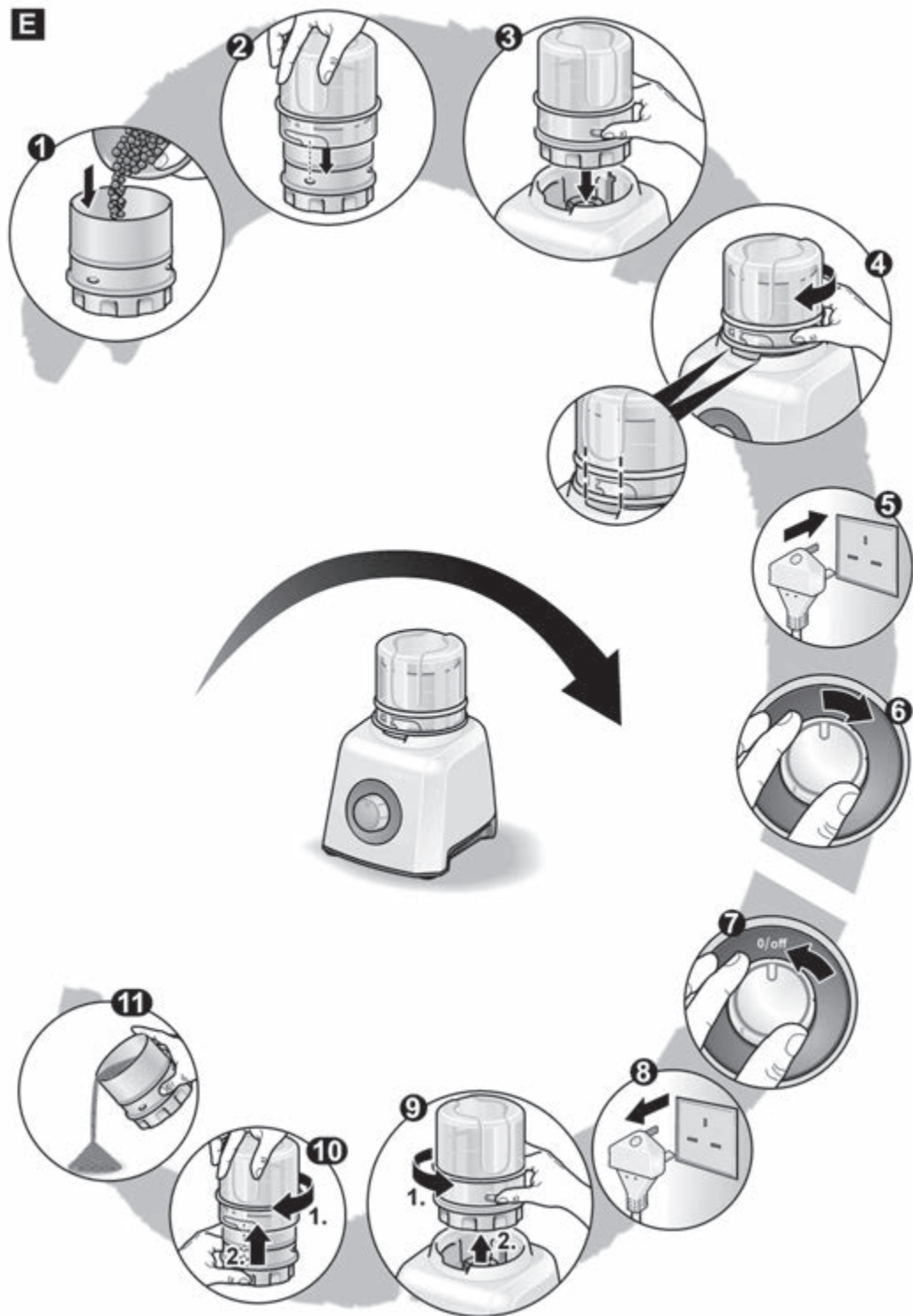
961220

A

B

C

D**1****2****3****4****5****6**

E

F