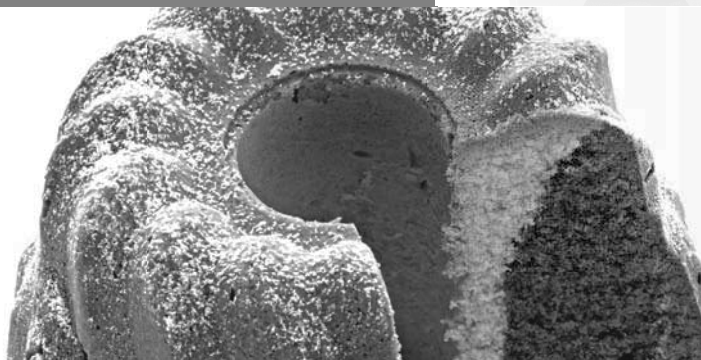




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

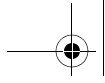


MCM4250GB

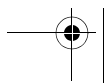
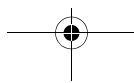
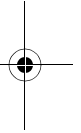
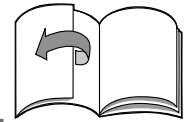
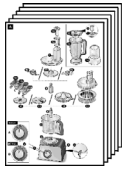


BOSCH

ms Arahan pengendalian
zh-CN 使用说明书
zh-TW 使用說明書
en Operating instruction
ar تعليمات الاستخدام



ms	Bahasa Melayu	3
zh-CN	中国的	13
zh-TW	中國的	21
en	English	29
ar	عربي	49



Tahniah atas pembelian perkakas BOSCH baru anda.

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

Kandungan

Untuk keselamatan anda	3
Gambaran Keseluruhan	5
Mengendalikan perkakas	6
Selepas menggunakan perkakas	8
Pembersihan dan servis	9
Menyimpan perkakas	10
Penyelesaian masalah	10
Pelupusan	10
Jaminan	10
Resipi/Bahan/Pemprosesan	11

Untuk keselamatan anda

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

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

Perkakas ini sesuai untuk mengadun, menguli, memukul, memotong dan memayang makanan. Penggunaan lain boleh dilakukan jika aksesori yang diluluskan oleh pengeluar digunakan.

Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Gunakan perkakas dengan aksesori asal sahaja.

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat.

Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.

▲ Arahan keselamatan am

Risiko kejutan elektrik

Perkakas tidak harus digunakan oleh kanak-kanak.

Perkakas dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Perkakas boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas. Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran.

ms

Gunakan di dalam bangunan sahaja. Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan/atau perkakas telah rosak. Sebelum menggantikan aksesori atau alat ganti tambahan, yang bergerak semasa operasi, matikan perkakas dan putus sambungan bekalan kuasa. Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya. Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya. Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki perkakas.

▲ Arahan keselamatan untuk perkakas ini

Risiko kecederaan

Risiko kejutan elektrik

Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas masih hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih. Tukar aksesori dan alat hanya apabila perkakas telah berhenti sepenuhnya (suis putar **0/mati**) dan palam sesalur dicabut keluar. Jangan merendamkan unit tapak dalam cecair atau meletakkannya di bawah air yang mengalir dan jangan membasuhnya dalam pem-basuh pinggan mangkuk.

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Sentiasa gunakan penolak (7a) untuk menambah bahan.

Selepas dimatikan, pemacu akan terus berputar untuk masa yang singkat. Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang! Pengadun tidak akan beroperasi sehingga tudungnya diskrukan dengan ketat. Jangan menanggalkan/memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Berhati-hatilah terutamanya apabila mengendalikan alat tambah!

Perhatikan bentuk dan lokasi sisipan apabila memasukkannya ke dalam cakera pembawa. Pegang cakera pembawa atau cakera kerepek pada pemegang berlekuk yang ditetapkan sahaja.

Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak bahan. Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja. Apabila tidak digunakan, sentiasa letakkan semula bilah universal ke dalam laci aksesori.

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah.

Bersihkannya dengan berus.

Risiko melecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0.4 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

Risiko kecederaan!

Jangan sekali-kali memasang pengadun pada unit asas.

▲ Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori

Ikuti arahan dalam arahan pengendalian.



Peringatan! Bilah berputar.



Peringatan! Alat berputar.
Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan.


Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.


Unit asas**Rajah A****1 Suis putar**

O/off (mati) = Henti

M = Penukaran seketika pada kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh adunan yang dikehendaki.

 = Kelajuan kendalian boleh dilaraskan secara tak berjenjang daripada kelajuan rendah kepada tinggi.

2 On/Off display

Menyala semasa perkakas sedang dikendalikan (suis putar pada **M** atau ).

Berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul, fius elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak – lihat bahagian “Penyelesaian Masalah”.

3 Pemacu**4 Laci aksesori (Rajah B)**

Untuk membuka laci, tolak butang pada bahagian bawah perkakas dan tarik keluar laci. Untuk menarik keluar laci sepenuhnya condongkan sedikit ke atas dan tarik keluar. Apabila memasukkan laci, condongkan sedikit ke atas dan kemudian tolak masuk terus.

Pastikan laci aksesori ditutup semasa bekerja dengan perkakas ini.

5 Storan kord**Mangkuk dengan aksesori****6 Mangkuk****7 Tudung**

7a Penolak

7b Sisipan penolak

8 Aci pacu**Alat****9 Pemegang alat****10 Bilah universal****11 Cakera pukul putar (pukul)****12 Cangkuk uli****13 Cakera pembawa bagi sisipan cakera****14 Disc inserts**

14a Alat tambah penghirisan – kasar (A)

14b Alat tambah penghirisan – halus (B)

14c Alat tambah pemayangan – kasar (C)

14d Alat tambah pemayangan – halus (D)

15 Cakera kerepek (E)**16 Penekan sitrus****17 Juice centrifuge****18 Pemotong universal**

Apabila menggunakan aksesori, ikuti arahan pengendalian yang berasingan untuk aksesori ini.

Pengadun**19 Jag pengadun****20 Tudung**

20a Corong

20a Bukaian Isi semula

ms

Mengendalikan perkakas

Sebelum mengendalikan perkakas dan aksesori untuk kali pertama, bersihkan dengan teliti, lihat "Pembersihan dan servis".

Persediaan

- Letakkan unit asas pada permukaan yang rata dan bersih.
- Tarik kord keluar dari storan kord pada panjang yang diperlukan.
- Masukkan palam sesalur.
- Pastikan laci aksesori ditutup semasa bekerja dengan perkakas ini.



Maklumat penting

- Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas. Jangan sekali-kali matikan perkakas dengan memutar mangkuk, pengadun atau alat.
- Jangan hidupkan perkakas melainkan alat atau aksesori telah dipasang dengan lengkap.

Mangkuk dengan aksesori/alat



Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Sentiasa gunakan penolak (7a) untuk menambah bahan. Selepas dimatikan, pemacu akan terus berputar untuk masa yang singkat. Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya.



Amaran!

Apabila mengendalikan mangkuk, perkakas tidak boleh dihidupkan sehingga mangkuk telah dipasang dan tudungnya telah dipasang dan diskrukan dengan ketat.

Bilah universal (10)

Untuk memotong, mencincang dan mengacau.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja. Apabila tidak digunakan, sentiasa letakkan semula bilah universal ke dalam laci aksesori.

Cakera pukul putar (pukul) (11)
untuk krim, putih telur, mayonis.

Cangkuk uli (12)

untuk menguli doh dan mengadun bahan yang tidak perlu dipotong (contohnya kismis dan cip coklat).

Rajah

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Tekan aci pacu ke dalam pemegang alat sehingga ia terkunci pada kedudukannya.
- Memasukkan alat:
 - Masukkan pemegang alat ke dalam mangkuk.
 - Masukkan bilah universal, cakera pemukul atau cangkuk uli ke dalam pemegang perkakas dan lepaskan.



Amaran!

Tambah bahan untuk diproses sentiasa selepas alat telah dimasukkan.

- Tambah bahan.
- Pasang tudung dengan penolak (padankan anak panah pada tudung dengan bintik pada mangkuk) dan putar mengikut arah pusingan jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Untuk menambah lebih banyak bahan, setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Keluarkan penolak dan tambah bahan melalui tiub suapan.
- Tambah cecair melalui penolak. Sisipan penolak boleh digunakan sebagai jag pengukur.

Alat tambah pemotongan (14a–14d)



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Berhati-hatilah terutamanya apabila mengendalikan alat tambah! Perhatikan bentuk dan lokasi sisipan apabila memasukkannya ke dalam cakera pembawa. Pegang cakera pembawa atau cakera kerepek pada pemegang berlekuk yang ditetapkan sahaja.

Alat tambah penghirisan – kasar (A)

Setkan suis putar kepada kelajuan rendah untuk menghiris: timun, lobak merah.

Alat tambah penghirisan – halus (B)

Setkan suis putar kepada kelajuan tinggi untuk menghiris: timun, lobak merah.

Alat tambah pemayangn – kasar (C)

Setkan suis putar kepada kelajuan tinggi untuk memarut: epal, lobak merah, keju, kubis.

Alat tambah pemayangn – halus (D)

Setkan suis putar kepada kelajuan tinggi untuk memarut: lobak merah, keju.

Cakera kerepek (E)

untuk menghiris Kentang jejeri (kerepek) dan bahan salad buah-buahan.

Amaran!

Cakera kerepek tidak sesuai untuk memproses keju keras, kekacang, lobak kuda dan makanan yang serupa.

Rajah D

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Masukkan aci pacu ke dalam mangkuk.

Bergantung pada penggunaan yang diperlukan:

- Masukkan sisipan yang dikehendaki ke dalam cakera pembawa.

Perhatikan bentuk dan lokasi (Rajah D-5a)

- Pasang pembawa cakera kepada aci pacu.

atau:

- Pasang cakera kerepek kepada aci pacu. Pasang tudung dengan penolak (padanan anak panah pada tudung dengan anak panah pada mangkuk) dan putar mengikut arah pusingan jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.

**Risiko kecederaan daripada bilah tajam!**

Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak bahan.

- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Isi kandungan yang hendak dihiris atau dimayang.

- Apabila menambah kandungan yang hendak dihiris atau dimayang, hanya kenakan tekanan ringan kepada penolak.
- Keluarkan penolak dan tambah bahan melalui tiub suapan.
- Tambah kandungan yang panjang dan nipis menggunakan penolak.

Amaran!

Kosongkan mangkuk sebelum ia menjadi terlampau penuh sehinggakan kandungan yang dihiris atau diparut sampai ke cakera pembawa atau cakera kerepek.

Penekan sitrus (16)**Rajah E**

untuk memerah jus buah-buahan sitrus, contohnya oren, limau gedang, lemon.

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Masukkan aci pacu ke dalam mangkuk.
- Pasang penekan sitrus kepada aci pacu (anak panah pada penekan sitrus berada pada anak panah pada mangkuk) dan putar mengikut arah pusingan jam. Cuping pada bakul penapis mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Pasang dan tekan kon penekan.
- Untuk memerah jus dari buah, setkan suis putar kepada kelajuan rendah dan tekan buah pada kon penekan.

Amaran!

Perhatikan aras dalam mangkuk.

Kuantiti maksimum: 500 ml.

Kosongkan mangkuk tanpa berlengah-lengah.

Juice centrifuge (17)**Rajah G**

Untuk memerah jus buah-buahan berbiji (contohnya epal, pear), buah beri, buah-buahan berbiji keras, sayur-sayuran (contohnya lobak merah, tomato).

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Masukkan aci pacu ke dalam mangkuk.
- Skrukan pamarut bersama-sama bakul turas setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam

ms

- Pasang tudung untuk pengempar jus dan putar mengikut arah jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Putarkan suis putar kepada pengesetan kelajuan rendah.
- Tambah buah-buahan atau sayur-sayuran melalui tiub isian dan perlahan-lahan tolak ke hadapan dengan penolak. Jika perlu potong terlebih dahulu.
- Selepas pemprosesan, setkan suis putar kepada kelajuan tinggi seketika dan biarkan perkakas berjalan sehingga semua pulpa buah-buahan telah diperah keluar.

Amaran!

*Perhatikan aras dalam mangkuk.
Kuantiti pemprosesan maksimum:
250 g buah-buahan atau sayur-sayuran.*

Pengadun**Rajah 14****Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!**

*Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang!
Pengadun tidak akan beroperasi sehingga tudungnya diskrukan dengan ketat.
Jangan menanggalkan/memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.*

**Risiko melecur!**

*Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung.
Masukkan 0.4 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.*

Amaran!

*Pengadun boleh rosak. Jangan memproses bahan sejuk beku lampau (kecuali kiub ais).
Jangan mengendalikn pengadun yang kosong.*

- Pasang jag pengadun (padankan anak panah pada jag dengan anak panah pada perkakas) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam.
- Tambah bahan.
Kapasiti maksimum, cecair = 1.25 liter (cecair menggelegak atau panas maks. 0.4 liter).
Kapasiti pemprosesan optimum – pepejal = 80 g.

- Pasang tudung dan putar mengikut arah jam. Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang pengadun.
 - Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
 - Untuk menambah lebih banyak bahan, setkan suis putar kepada **0/mati**.
 - Buka tudung dan tambah bahan.
- atau
- tanggalkan corong dan secara beransur-ansur tambah bahan pepejal melalui bukaan isi semula
- atau
- tuangkan bahan cecair melalui corong.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan alat atau aksesori mengikut keterangan yang berikut.
- Bersihkan semua bahagian, lihat "Pembersihan dan servis".

Tanggalkan mangkuk dengan aksesori/alat:

- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Tanggalkan alat:
 - Keluarkan pemegang alat bersama-sama dengan bilah universal, cakera pemukul atau cangkuk uli dari mangkuk. Tanggalkan perkakas dari pemegang perkakas.
 - Pegang cakera pembawa atau cakera kerepek pada pemegang berlekuk dan angkat keluar mangkuk.
 - Terbalikkan cakera pembawa dan dengan cermat tekan sisipan keluar dari bahagian bawah (**Rajah 15**).
- Putar mangkuk dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.

Tanggalkan penekan citrus

- Longgarkan skru penekan citrus dan tanggalkan mangkuk.

Tanggalkan pengempar jus:

- Putar tudung pada pemerah dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Keluarkan pamarut dari mangkuk.
- Tanggalkan mangkuk.

Tanggalkan pengadun:

- Putar pengadun dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.

Petua: Adalah disyorkan supaya pengadun dicuci serta-merta selepas digunakan, lihat "Pembersihan dan servis".

Pembersihan dan servis**Risiko kejutan elektrik!**

Jangan sekali-kali merendam unit asas dalam air atau meletakkannya di bawah air yang mengalir.

Amaran!

Permukaan mungkin rosak.

JANGAN gunakan agen pembersih yang meelas.

Perhatian: Jika memproses lobak merah dan kubis merah misalnya, bahagian plastik berubah warna dengan saput merah, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Membersihkan unit asas

- Cabut palam sesalur.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian keringkan unit asas.
- Bilas laci aksesori di bawah air yang mengalir dan biarkan kering. Jangan basuh dalam pembasuh pinggan mangkuk!

Membersihkan mangkuk dan aksesori**Risiko kecederaan daripada bilah tajam!**

Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja. Apabila tidak digunakan, sentiasa letakkan semula bilah universal ke dalam laci aksesori.

Semua bahagian adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk. Jangan menyendal bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk kerana ia boleh meleding.

Membersihkan pengadun**Risiko kecederaan daripada bilah tajam!**

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

Adalah disyorkan supaya pengadun dicuci serta-merta selepas digunakan. Ini akan menghalang sisa daripada kering dan menyerang plastik (contohnya oleh minyak pati dalam herba).

Jag pengadun (tanpa sisipan bilah), tudung dan corong adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

Jangan membasuh sisipan bilah dalam pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir (jangan rendam dalam air).

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

Menanggalkan pengadun**Rajah 1**

- Pegang sayap, putar sisipan bilah dalam arah lawan jam. Sisipan bilah dilepaskan.
- Keluarkan bilah sisipan dan tanggalkan gelang sendal.

Memasang balik pengadun**Risiko kecederaan!**

Jangan sekali-kali memasang pengadun pada unit asas.

- Pasang gelang sendal pada sisipan bilah.
- Masukkan sisipan bilah dari bawah ke dalam jag pengadun.
- Skrukan sisipan bilah dengan ketat pada sayap mengikut arah pusingan jam. Putar sisipan bilah sekurang-kurangnya sehingga sayap meliputi tanda pada jag pengadun (kedudukan → **Rajah 6**).

Membersihkan penekan sitrus

Semua bahagian adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk. Adalah disyorkan supaya kon penekan dibilas serta-merta selepas digunakan pada semua sisi di bawah air yang mengalir. Ini dapat mengelakkan sisa daripada mengering.

ms

Membersihkan pengempar jus

Rajah K

Untuk membersihkan pengempar jus, tanggalkan bakul turas dari pemegang cakera.

Bilas dahulu bahagian-bahagian di bawah air yang mengalir.

Bersihkan slat bakul turas dengan berhati-hati agar tidak merosakkannya.

Menyimpan perkakas

Rajah L

- Cabut palam sesalur.
- Simpan kord dalam storan kord.
- Simpan alat di dalam laci aksesori.
- Pasang mangkuk.



Perhatian:

Keluarkan semua bahagian aksesori dari mangkuk dan/atau pengadun sebelum digunakan. Masukkan hanya bahagian yang diperlukan.

Penyelesaian masalah



Risiko kecederaan!

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.



Maklumat penting

Penunjuk Kendalian berkelip jika perkakas telah dikendalikan secara tidak betul atau fius elektronik telah terbelantik atau perkakas rosak.

Unit asas

Kerosakan:

Perkakas tidak berfungsi.

Sebab yang mungkin:

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

Tindakan pemulihan:

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

Sebab yang mungkin:

Cubaan telah dibuat untuk memasang mangkuk atau pengadun kepada perkakas semasa ia dihidupkan.

Tindakan pemulihan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Pasang mangkuk atau pengadun.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.

Aksesori

Kerosakan:

Perkakas tidak boleh dihidupkan.

Sebab yang mungkin:

Aksesori tidak dipasang dengan betul.

Tindakan pemulihan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Pasang aksesori mengikut arahan yang sesuai dalam manual ini.



Maklumat penting

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan.

Pelupusan



Perkakas ini telah dikenal pasti selaras dengan arahan Eropah 2012/19/EG bagi Sisa Kelengkapan Elektrik dan Elektronik (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Arahan ini membuka jalan bagi penarikan balik dan penggunaan seluruh EU yang berkesan untuk peralatan sisa.

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







Jaminan

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.

Resipi/Bahan/Pemrosesan

Alat	Kelajuan	Masa	Resipi/Bahan/Pemrosesan
	rendah/ tinggi	lebih kurang 1–2 minit	<p>Doh yis Maks. 500 g tepung gandum 25 g yis atau 1 paket yis kering 225 ml susu suam 1 biji telur Secubit garam 80 g gula 60 g lemak (suam) Kulit parut daripada setengah biji lemon</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masukkan semua bahan (kecuali susu) ke dalam mangkuk. • Setkan suis putar kepada kelajuan rendah selama 10 saat. • Tambah susu dan campurkan pada kelajuan tinggi. <p>Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya. Apabila doh kelihatan licin, tempatkannya di lokasi yang panas.</p>
	M		<p>Bawang besar, bawang putih Amaun: daripada 1 bawang besar, dibelah empat, sehingga 300 g daripada 1 ulas bawang putih sehingga 300 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proses bawang besar/bawang putih sehingga ia dicincang kepada saiz yang dikehendaki.
	tinggi		<p>Daging, hati (untuk daging kisar, tartar stik, dsb.) Amaun: 50 g–500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buang tulang, rawan dan urat. Potong dadu daging. <p>Membuat daging sosej, inti dan pâté:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masukkan daging (daging lembu, daging babi, daging anak lembu, ayam, atau pun ikan, dsb.) bersama-sama dengan bahan lain dan rempah ratus ke dalam mangkuk dan campurkan sehingga menjadi doh.
	tinggi	lebih kurang 1.5 minit– 2 minit	<p>Serbat strawberi 250 g strawberi beku 100 g gula aising 180 ml krim</p> <ul style="list-style-type: none"> • Letakkan semua bahan dalam mangkuk. Hidupkan sertamerta, jika tidak campuran akan menjadi berketul-ketul. Campurkan sehingga terbentuk serbat berkrim.
	rendah/ tinggi		<p>Pukul putih telur Amaun: 2 hingga 6 putih telur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pukul pada kelajuan tinggi. Setkan kelajuan rendah untuk kaup dan balikkan bahan.
	rendah/ tinggi		<p>Krim putar Amaun: 200 g–400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pukul pada kelajuan tinggi. Setkan kelajuan rendah untuk kaup dan balikkan bahan.

ms

Alat	Kelajuan	Masa	Resipi/Bahan/Pemprosesan
	tinggi/M		<p>Kekacang, badam Amaun: 200 g–400 g</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Buang kulit sepenuhnya, jika tidak bilah pengadun akan tumpul. <p>Proses bawang besar/bawang putih sehingga ia dicincang kepada saiz yang dikehendaki.</p>
	tinggi/M		<p>Memurikan buah-buahan atau sayur-sayuran. (Sos epal, bayam, lobak merah dan puri tomato; mentah atau telah dimasak)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Masukkan bahan dan rempah ratus ke dalam pengadun dan purikannya.
	rendah/ tinggi		<p>Mayonis 1 biji telur 1 sudu kecil biji sawi 150–200 ml minyak 1 s. besar jus limau atau cuka Secubit garam Secubit gula Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Campurkan semua bahan (kecuali minyak) selama beberapa saat pada pengesetan 1. ● Tukar pengadun kepada pengesetan 2 dan perlahan-lahan tuangkan minyak melalui corong dan campurkan sehingga mayonis mengemulsi. <p>Makan mayonis dengan segera, jangan simpan.</p>
	tinggi		<p>Susu coklat 80 g–100 g coklat lebih kurang 400 ml susu panas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cincang coklat dalam pengadun, tambah susu panas dan gaul seketika.
	tinggi		<p>Lepa roti madu 40 g mentega (dari peti sejuk) 150 g madu (dari peti sejuk)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Dengan menggunakan pisau, bahagikan mentega kepada kepingan kecil dan masukkan dalam pengadun. ● Tambah madu dan adun pada kelajuan tinggi selama 15 saat.

Tertakluk pada pindaan.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

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。
关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

安全须知	13
产品概览	15
操作方法	15
加工完成后	17
清洗和护理	17
存放本机器	18
故障处理	18
处理旧机器的注意事项	19
保修	19
配方 / 成份 / 加工	19

安全须知

在使用之前，请仔细阅读说明书，以便了解重要的安全说明和操作说明。

若不遵守本机器正确使用的规程，生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房，以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。

本设备仅适用于普通家用的加工量和加工时间使用，参阅章节

“配方 / 成份 / 加工”。

本设备适合用于对食品进行搅打和揉捏，当使用制造商允许的配件时，该设备还可以用于其他用途。不得将其用于处理其他物体或物质。

使用本机器只能用原始配件。

请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

▲ 一般安全提示

触电危险

禁止儿童使用本设备。

让儿童远离本设备及其连接线。

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

严禁儿童将该设备用于玩耍。

只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。仅适于在封闭空间内使用。只是当馈电线和机器完好无损时方可使用。

在更换配件或者在机器运行过程中运动的部件之前，要将机器关机并切断机器的电源。在无人看管，组装、拆分以及清洗设备前，都必须使设备与电网分离。

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

只允许我们的客服进行设备维修。

zh-CN

▲ 使用本设备的安全须知

受伤风险

触电危险

在停电时，设备仍处于开机状态，来电后会继续运转。

只有在本机器停止（旋转开关处于 0/ 关的位置）且电源插头拔出的情况下，才要换配件和工具。

机体本身不得浸入到液体中，不要将其放到流水下面，也不要用水清洗机清洗机体。

解除故障前应拔出电源线。

因旋转中的工具而导致的受伤风险！

设备运转时，不能将手伸到碗中。加料时，请务必使用外部推杆 (7a)。

因断电后驱动器还会短时转动，只能在驱动器停止状态下更换工具。

因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

切勿把手部伸到装上的搅拌器中！

使用搅拌器时，必须把盖子转紧才会运行。

只能在驱动器已经停止运转时，才可取下 / 装上。

利刀可能会造成人体损伤！

在操作插入件时，请务必特别小心！插上插入件架时，请务必注意插入件的外型和插上位置。只能在指定的抓槽拿取插入件架或者炸薯条切削圆盘。

请勿把手伸入加料管中。只要用推杆用来加料。

只要在塑料边上拿着万用刀具。不使用时，请务必把万用刀具置放在配件抽屉中。不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

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。请最多倒入 0.4 升的热液体或起泡沫的液体。

受伤风险！

决不要将搅拌器在机体上组装。

▲ 机器或配件上的符号说明



切实遵守使用说明的各项内容。



注意！旋转的刀具。



注意！工具转动中。
请勿把手伸入加料管中。

产品概览

请翻开图片页。


主机

图 A


1 旋转开关

O/off = 关机

M = 最高转速的暂动功能，请把开关一直按下不放，依所需混合时间再放开。

 = 工作转速可从低转速到高转速无级地进行调节。

2 工作显示灯

机器运转时会发亮（旋转开关在 M 或  的位置）。

在操作不当、触发电子保险装置或机器发生故障等情况下会闪烁，请参阅“故障处理”章节的说明。

3 驱动器

4 配件抽屉（图 B）

要打开抽屉时，请按下机器底部的按钮再把抽屉拉出。要完全拿出抽屉时，请把抽屉稍向上倾斜再拉出。

放回抽屉时，请稍向上倾斜再插入到底。

使用本机器时，请关好配件抽屉。

5 电线盒

带配件的搅拌杯

6 搅拌杯

7 盖子

7a 填塞器

7b 内部推杆

8 驱动轴

工具

9 工具架

10 万能刀具

11 打蛋盘

12 搅面钩

13 圆盘插入件的插入件架

14 切削圆盘插入件：

14a 切片插入件 粗 (A)

14b 切片插入件 - 细 (B)

14c 切碎插入件 粗 (C)

14d 切碎插入件 细 (D)

15 制炸薯片切削圆盘 (E)

16 榨汁配件

17 果汁离心机

18 万能切削器

请遵守该配件的专门使用说明的内容。

搅拌器

19 搅拌杯

20 盖子

20a 漏斗

20b 加料孔

操作方法

在第一次使用前请彻底清洗设备和配件，参看“清洁和护理”。

准备工作

- 主机应摆放在平滑、平稳并干净的工作面上。
- 把电线从电线盒拉出，直到所需长度为止。
- 插上电源插头。
- 使用本机器时，请关好配件抽屉。

i

重要提示

- 只能用旋转开关开机或者关机。绝对不要通过转动加工杯或转动工具来关机。
- 请务必在工具或配件安装好后再启动本机器。

装有配件或工具的加工杯



因旋转中的工具而导致的受伤风险！

设备运转时，不能将手伸到碗中。
加料时，请务必使用外部推杆 (7a)。
因断电后驱动器还会短时转动，只能在驱动器停止状态下更换工具。



注意！

在加工杯里工作时，请注意，本机器只能在放好加工杯并放好旋紧的盖子的情况下启动。

万能刀具 (10)

用于切碎、剁碎和搅拌。



利刀可能会造成人体损伤！

只要在塑料边上拿着万用刀具。
不使用时，请务必把万用刀具置放在配件抽屉中。

打蛋盘 (11)

用于奶油、蛋霜、蛋黄酱

搅面钩 (12)

用于揉捏面团或拌和一些不应搅碎的配料（例如：葡萄干、巧克力片等）。

图 C

- 置放加工杯（加工杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动到底。
- 把驱动轴压入工具架中，直到卡入为止。

zh-CN

- 装上工具：
 - 把工具架装入加工杯中。
 - 把万用刀具、打蛋盘或搅面钩装在工具架上并放开。

**注意！**

请务必在工具安装好以后再加料。

- 加入配料。
- 置放带着外部推杆的杯盖（杯盖上的箭头对准加工杯上的点），再顺时针转动。杯盖凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加料时，将旋转开关调到 0/ 关。
- 拿出外部推杆，通过加料管加料。
- 液体应通过外部推杆加料。内部推杆也可当做量杯使用。

切片插入件 (14a-d)**利刀可能会造成人体损伤！**

在操作插入件时，请务必特别小心！插上插入件架时，请务必注意插入件的外型和插上位置。只能在指定的抓槽拿取插入件架或者炸薯条切削圆盘。

切片插入件 - 粗 (A)

把旋转开关调到低转速来切片：黄瓜、胡萝卜。

切片插入件 - 细 (B)

把旋转开关调到高转速来切片：黄瓜、胡萝卜。

切碎插入件 粗 (C)

把旋转开关调到高转速来切碎：苹果、胡萝卜、奶酪、白菜。

切碎插入件 细 (D)

把旋转开关调到高转速来切碎：胡萝卜、奶酪。

制炸薯片切削圆盘 (E)

用于切薯条和水果沙拉料。

注意！

炸薯条切削圆盘不适用于加工硬奶酪、果仁、辣根等。

图 D

- 置放加工杯（加工杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动到底。
- 把驱动轴装入加工杯中。

视需要的用途而定：

- 所需插入件装入插入件架中。**请注意插入件的外型和插上位置。**（图 D-5a）！

- 把插入件架装到驱动轴上。

或者：

- 将炸薯条切削圆盘插接到驱动轴上。
- 装上带着外部推杆的杯盖（杯盖上的箭头对准加工杯上的箭头），再顺时针转动。杯盖凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。

**利刀可能会造成人体损伤！**

请勿把手伸入加料管中。只要用推杆用来加料。

- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加入需要切片或切碎的料。
- 轻轻地用外部推杆将物料压入。
- 拿出外部推杆，通过加料管加料。
- 长条形和细的物料应通过外部推杆添加。

注意！

在要切片或切碎料达到插入件架或薯条圆盘的高度以前，请务必先倒空加工杯。

榨汁配件 (16)**图 E**

用于压榨柑橘类，例如柳橙、葡萄柚、柠檬等。

- 置放加工杯（加工杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动到底。
- 把驱动轴装入加工杯中。
- 把压榨器装到驱动轴上（压榨器上的箭头对准加工杯上的箭头），再顺时针转动。压榨器滤网的凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。
- 放上压榨器并按压。
- 压榨水果时，把旋转开关调到低转速，把柑橘按压到压榨器上。

注意！

注意加工杯的物料高度。最大添加量：500 ml。

及时倒空加工杯。

果汁离心机 (17)**图 G**

用于对仁果类水果（例如苹果、梨子）、无核小水果、去核核果类水果、蔬菜（例如胡萝卜、番茄）进行榨汁。

- 置放加工杯（加工杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动到底。
- 把驱动轴装入加工杯中。
- 沿顺时针方向转动带滤网的磨碎容器，直到止动位置。

- 装上榨汁离心器的盖子后将其沿顺时针方向转动。杯盖凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。
- 把旋转开关调到低转速。
- 将水果或者蔬菜加到进料斗中，用填塞器轻轻按压。必要时可先切成小块。
- 在最后的工序短时将旋转开关调到高速使机器运行，直到对果肉完全榨汁为止。

注意！

注意加工杯的物料高度。最大处理量：
250 公克水果或蔬菜。

搅拌器**图 11**

因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

切勿把手部伸到装上的搅拌器中！
使用搅拌器时，必须把盖子转紧才会运行。只能在驱动器已经停止运转时，才可取下/装上。



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。请最多倒入 0.4 升的热液体或起泡沫的液体。

注意！

否则搅拌器可能会被损坏。不要加工冷冻配料（冰块除外）。在没有加搅拌物情况下，请勿使用搅拌器。

- 置放搅拌杯（搅拌杯上的箭头对准机器上的点），再顺时针转动直到止动位置。
- 加入配料。
液体最大加工量 = 1.25 公升（起泡沫或热液体最大加工量为 0.4 公升）
最佳加工量，固态 = 80 克
- 将盖子盖上并顺时针方向转动。杯盖凸出部分须锁入搅拌杯手柄的凹槽中。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加料时，将旋转开关调到 0/关。
- 取下盖子并加入配料

或者

- 取出料斗并慢慢地将配料倒入加料管中

或者

- 通过漏斗倒入液体状配料。

加工完成后

- 把旋转开关调到 0/关。
- 拔下电插头。
- 工具或配件依下列说明取下。
- 清洗每一个部件，参看“清洁和护理”。

取下装有配件或工具的加工杯：

- 将盖子按逆时针方向旋转并取下来。
- - 取出工具：
 - 将工具架连同万能刀具、打蛋盘或搅面钩从加工杯拿出。把工具从工具架取下。
 - 用凹形手把抓住插入件架或薯条圆盘并从加工杯中取出。
 - 翻转插入件架，把插入件轻轻地从底下推出（图 10）。
- 把加工杯逆时针转动并取下。

取下柑橘压榨器：

- 转动柑橘压榨器，松开后取下，再取下加工杯。

取下榨汁离心机：

- 逆时针方向转动榨汁离心器的盖子将其取下。
- 从加工杯中取出磨碎容器。
- 取下盆子。

取下搅拌器：

- 把搅拌器逆时针转动并拿下。
 - 将盖子按逆时针方向旋转并取下来。
- 提示：**使用完搅拌器后，最好要马上清理，参阅“清洁和护理”章节。

清洗和护理

触电危险！

不能将主机浸入水中或者在流水中清洗。

注意！

以防设备表面受损。不要使用磨擦型洗涤剂
说明：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。

清洁主机。

- 拔下电插头。
- 用湿布擦拭设备。有需要的情况下使用适量洗碗精。
- 随后将设备擦干。
- 用自来水冲洗配件抽屉并让它晾干。
请勿用洗碗机洗涤！

zh-CN

清洁带配件的加工杯



利刀可能会造成人体损伤！

只要在塑料边上拿着万用刀具。
不使用时，请务必把万用刀具置放在配件
抽屉中。

所有零件都能用洗碗机清洗。不要将塑料部件
夹在洗碗机中，以免造成变形。

清洗搅拌器



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。

使用完搅拌器后，最好要马上清理。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）。
搅拌杯（无道具插入件）、杯盖和漏斗可在洗
碗机中洗涤。

刀具插入件不要在洗碗机中清洗，只要在流水
下冲洗（冲洗后不要留在水中）。

提示：请在装在主机上的搅拌器倒入少量水和
洗碗精。在档位 **M** 启动搅拌器几秒钟。
将水倒出并用清水冲洗搅拌器。

拆解搅拌器

图 J

- 抓住刀具插入件的叶片并逆时针方向转
动，以松开刀具插入件。
- 取出刀具插入件并移除密封圈。

组装搅拌器



受伤风险！

决不要将搅拌器在机体上组装。

- 将密封圈装在刀具插入件上。
- 将刀具插入件从下方装入搅拌杯中。
- 抓住刀具插入件的叶片并顺时针方向转
紧。此时要至少转到让一个叶片盖住搅拌
杯上的标记（定位 → 图 J-6）。

清洗柑橘压榨器

所有零件都能用洗碗机清洗。压榨器锥形部分
最好在一用完后，马上用自来水四面冲洗。
如此果渣不会在压榨器表面上变干。

清洁榨汁离心机

图 K

清洁榨汁离心机时，将滤网从磨碎容器取下。
在自来水下预冲洗部件。
谨慎地清洁滤网的各薄片，防止发生损坏。

存放本机器

图 L

- 拔下电插头。
- 将电线收到电线盒中。
- 工具应收在配件抽屉中。
- 放上加工杯。



提示

使用前应将所有配件从加工杯或搅拌器中
拿出。只要装上所需部分。

故障处理



受伤风险！

解除故障前应拔出电源线。



重要提示

在操作不当、触发电子保险装置或机器发
生故障等情况由工作显示灯指示。

机体

故障：
机器停止了。

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/ 关**。
- 拔下电插头。
- 解除过载原因。
- 重新启动机器。

可能的原因：

试图把加工杯或搅拌器装在已经启动的机器
上。

解决办法：

- 把旋转开关调到 **0/ 关**。
- 放上加工杯或搅拌器。
- 重新启动机器。

配件**故障：**

机器不启动

可能的原因：

配件没有正确装上。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 请把配件依本说明书的相关步骤重新装上。

**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。

处理旧机器的注意事项

本设备是依据欧洲 2012/19/EG 中关于电子电气设备法令而认证的。该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。关于当前适用的回收处理说明，请访问专业经销商或地方政府。

保修

由我方相关的国家代理商公布的针对此设备的保修条款有效。您随时可以通过您购买本设备的专业销售商或者直接到我们的代理商那里要求获得保修条款。在小册子的背面您能找到针对德国的保修条款和地址。除此之外，各项保修条款也能通过英特网上的网址找到。要获得保修服务的话必须出示购买凭证。

配方 / 成份 / 加工

工具	转数	时间	配方 / 成份 / 加工
	低 / 高	约 1-2 分钟。	酵母面团 最多 500 克面粉 25 克活酵母或 1 包酵母粉 225 毫升微热的牛奶 1 个鸡蛋 1 撮盐 80 克糖 60 克油脂 (温的) 半粒柠檬的皮 (柠檬香料) ● 把所有成分 (除了牛奶以外) 放入加工杯中。 ● 旋转开关要 10 秒钟调到低转速。 ● 添加牛奶，再用高转速搅拌。 所有成分的温度应尽量均匀。 等面团打成滑润状时，放在温暖的地方让它发起来。
	M		洋葱、蒜头 量：至少一个切成四块的洋葱，最多 300 克 至少一个蒜头，最多 300 克 ● 可加工到所需粉碎的程度。
	高		肉类、肝 (用于肉末、鞣鞣肉酱等) 量：50-500 克 ● 去除骨头、软骨头、皮和腱。把肉切成丁。 制作肉团、馅和酥皮馅饼： ● 把肉 (牛肉、猪肉、小牛肉、家禽肉类，鱼肉等亦可) 和其他物料和调味料一起放入加工杯中并搅拌成肉团。

zh-CN

工具	转数	时间	配方 / 成份 / 加工
	高	约 1.5–2 分钟。	草莓果汁冰 250 克冷冻草莓 100 克糖粉 180 毫升奶油 (将近 1 杯) ● 把所有成分放入加工杯中。立即启动, 否则会结成一团。一直搅拌直到形成糊状的冰淇淋。
	低 / 高		蛋霜 量: 2 到 6 个蛋清 ● 用高转速打。用低转速再轻轻地捣和。
	低 / 高		搅打奶油 量: 200–400 克 ● 用高转速打。用低转速再轻轻地捣和。
	高 / M		果仁、杏仁 量: 200–400 克 ● 要彻底清除果壳, 否则会使搅拌刀变钝。可加工到所需粉碎的程度。
	高 / M		将水果或者蔬菜制成糊状 (生的或煮熟的苹果泥, 菠菜制糊、胡萝卜制糊或番茄制糊) ● 将成份和调料一道放入到搅拌器中制糊。
	低 / 高		蛋黄酱 1 个鸡蛋 1 小匙芥末酱 150 至 200 毫升食用油 1 食匙柠檬汁或醋 1 撮盐 1 撮糖 所有成分的温度应尽量均匀。 ● 将配料 (油除外) 在档位 1 搅拌几秒钟。 ● 将搅拌器调到档位 2 并经过漏斗将油慢慢倒入, 再持续搅拌直到乳化成蛋黄酱。 蛋黄酱应尽快用完, 请勿保存。
	高		巧克力牛奶 80 至 100 公克巧克力 约 400 毫升热牛奶 ● 用搅拌器将巧克力打碎, 加入热牛奶和短时搅拌。
	高		蜂蜜面包涂抹酱 40 克黄油 (刚从冰箱中取出的) 150 克蜂蜜 (刚从冰箱中取出的) ● 将黄油切成小块并放入搅拌器中。 ● 加入蜂蜜, 用高速搅拌 15 秒钟。

保留资料随时更改的权利。

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

恭喜您購買了博世家用系列的新產品。
您已經選擇了一款新潮而一流的家用電器。
關於我們機器的詳細資訊請您登入我們的網
站查詢。

內容

安全須知	21
產品概覽	23
操作方法	23
加工完後	25
清潔及維護	25
存放本機器	26
故障處理	26
處理舊機器的注意事項	27
保固	27
配方 / 成份 / 加工	27

安全須知

在使用之前、請仔細閱讀說明書、以便了解重要的安全說明和操作說明。

若不遵守本機器正確使用的規程、生產廠家將對由此而造成的損失不負任何責任。

本機器是專門為家庭用量的家政和類家政類非商業化的使用而設計的。類家政類的使用包含比如用於店鋪、辦公室、農業和其它商業企業的員工廚房、以及供小型旅社旅館和類似的住宿設施中的旅客使用。

本機器僅適用於普通家用的加工量和加工時間使用、參閱章節

“ 配方 / 成份 / 加工 ”。

本機器適合用於對食品進行攪打和揉捏、當使用製造商允許的配件時、本機器還可以用於其它用途。不得將其用於處理其它物體或物質。

使用本機器只能用原始配件。

請妥善保存好使用說明。在將機器交給以後的使用者時、請一同附上使用說明書。

▲ 一般安全提示

觸電危險

禁止兒童使用本機器。

讓兒童遠離本機器和其連接線。

在有人監督的情況下、或進行了安全使用培訓、以及了解了相關風險後、身體、感官或心智力較低的人員、以及缺乏經驗和知識的人員才可以使用本機器。

嚴禁兒童將本機器用於玩耍。

只可根據標誌牌上的說明連接和使用本機器。僅適於在封閉空間內使用。只是當饋電線和機器完好無損時方可使用。

在更換配件或者在機器運行過程中運動的部件之前、要將機器關機且切斷機器的電源。在無人看管、組裝、拆分以及清洗本機器前、都必須使本機器與電網分離。

不能讓導線在尖銳的角上或者高溫表面穿過。如果本機器的連接線損壞、必須請生產商、客服或者一個有類似資格的人來將它換掉、以免造成危害。

只允許我們的客服進行機器維修。

zh-TW

▲ 使用本機器的安全須知

受傷風險

觸電危險

在停電時、機器仍處於開機狀態、來電後會繼續運轉。

只有在本機器停止（旋轉開關處於 0/ 關的位置）且電源插頭拔出的情況下、才要換配件和工具。

機體本身不得浸入到液體中、不要將其放到流水下面、也不要使用洗碗機清洗機體。

解除故障前應拔出電源線。

因旋轉中的工具而導致的受傷風險！

機器運轉時、不能將手伸到碗中。加料時、請務必使用外部推杆 (7a)。

因斷電後驅動器還會短時轉動，只能在驅動器停止狀態下更換工具。

因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

切勿將手部伸到裝上的攪拌器中！

使用攪拌器時、必須將蓋子轉緊才會運行。只能在驅動器已經停止運轉時、才可取下 / 裝上。

利刀可能會造成人體損傷！

在操作插入件時、請務必特別小心！插上插入件架時、請務必注意插入件的外型和插上位置。只能在指定的抓槽拿取插入件架或者炸薯條切削圓盤。

請勿將手伸入加料管中。只要用推杆用來加料。

只要在塑膠邊上拿著萬用刀具。不使用時、請務必將萬用刀具置放在配件抽屜中。不要用沒有保護的手部觸摸攪拌刀。請使用刷子清潔。

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。

請最多倒入 0.4 公升的熱液體或起泡沫的液體。

受傷風險！

決不要將攪拌器在機體上組裝。

▲ 機器或配件上的符號說明



切實遵守使用說明的各項內容。



注意！旋轉中的刀具。



注意！工具轉動中。
請勿將手伸入加料管中。

產品概覽

請翻開圖片頁。

主機圖



1 旋轉開關

O/off = 關機

M = 最高轉速的暫動功能，請將開關一直按下不放，依所需混合時間再放開。

= 工作轉速可從低轉速到高轉速無級地進行調節。

2 工作指示燈

機器運轉時會發亮 (旋轉開關在 M 或 的位置)。

在操作不當、觸發電子保險裝置或機器發生故障等情況下會閃爍，請參閱“故障處理”章節的說明。

3 驅動器

4 配件抽屜 (圖 B)

要打開抽屜時，請按下機器底部的按鈕再將抽屜拉出。要完全拿出抽屜時，請將抽屜稍向上傾斜再拉出。

放回抽屜時，請稍向上傾斜再插入到底。

使用本機器時，請關好配件抽屜。

5 電線盒

帶配件的攪拌杯

6 攪拌杯

7 蓋子

7a 填塞器

7b 內部推杆

8 驅動軸

工具

9 工具架

10 萬能刀具

11 打蛋盤

12 攪麵鉤

13 圓盤插入件的插入件架

14 切削圓盤插入件：

14a 切片插入件 粗 (A)

14b 切片插入件 - 細 (B)

14c 切碎插入件 粗 (C)

14d 切碎插入件 細 (D)

15 製作薯片切削圓盤 (E)

16 榨汁配件

17 果汁離心器

18 萬能切削器

請遵守該配件的專門使用說明的內容。

攪拌器

19 攪拌杯

20 蓋子

20a 漏斗

20b 加料孔

操作方法

在第一次使用前請徹底清洗機器和配件，參看“清潔和護理”。

準備工作

- 主機應擺放在平滑、平穩且乾淨的工作面。
- 將電線從電線盒拉出，直到所需長度為止。
- 插上電源插頭。
- 使用本機器時，請關好配件抽屜。



重要提示

- 只能用旋轉開關開機或者關機。絕對不要透過轉動加工杯或轉動工具來關機。
- 請務必在工具或配件安裝好後再起動本機器。

裝有配件或工具的加工杯



因旋轉中的工具而導致的受傷風險！

機器運轉時，不能將手伸到碗中。加料時，請務必使用外部推杆 (7a)。因斷電後驅動器還會短時轉動，只能在驅動器停止狀態下更換工具。



注意！

在加工杯裡工作時，請注意，本機器只能在放好加工杯且放好旋緊的蓋子的情況下起動。

萬能刀具 (10)

用於切碎、剝碎和攪拌。



利刀可能會造成人體損傷！

只要在塑膠邊上拿著萬用刀具。不使用時，請務必將萬用刀具置放在配件抽屜中。

打蛋盤 (11)

用於奶油、蛋霜、蛋黃醬

zh-TW

攪麵鉤 (12)

用於揉捏麵團或拌和一些不應攪碎的配料 (例如：葡萄乾、巧克力片等)。



- 置放加工杯 (加工杯上的箭頭對準機器上的點)、再順時針轉動到底。
- 將驅動軸壓入工具架中、直到卡入為止。
- 裝上工具：
 - 將工具架裝入加工杯中。
 - 將萬用刀具、打蛋盤或攪麵鉤裝在工具架上且放開。

**注意！**

請務必在工具安裝好以後再加料。

- 加入配料。
- 置放帶著外部推杆的杯蓋 (杯蓋上的箭頭對準加工杯上的點)、再順時針轉動。杯蓋凸出部分必須鎖入加工杯手柄的凹槽中。
- 將旋轉開關調整到想要的檔位。
- 加料時、將旋轉開關調到 **0/ 關**。
- 拿出外部推杆、透過加料管加料。
- 液體應透過外部推杆加料。內部推杆也可當做量杯使用。

切片插入件 (14a-d)**利刀可能會造成人體損傷！**

在操作插入件時、請務必特別小心！
插上插入件架時、請務必注意插入件的外型和插上位置。只能在指定的抓槽拿取插入件架或者炸薯條切削圓盤。

切片插入件 粗 (A)

將旋轉開關調到低轉速來切片：黃瓜、紅蘿卜。

切片插入件 - 細 (B)

將旋轉開關調到高轉速來切片：黃瓜、紅蘿卜。

切碎插入件 粗 (C)

將旋轉開關調到高轉速來切碎：蘋果、紅蘿蔔、乳酪、白菜。

切碎插入件 細 (D)

將旋轉開關調到高轉速來切碎：紅蘿卜、奶酪。

製作薯片切削圓盤 (E)

用於切薯條和水果沙拉料。

注意！

炸薯條切削圓盤不適用於加工硬乳酪、堅果、辣根等。



- 置放加工杯 (加工杯上的箭頭對準機器上的點)、再順時針轉動到底。

- 將驅動軸裝入加工杯中。

視需要的用途而定：

- 所需插入件裝入插入件架中。**請注意插入件的外型和插上位置 (圖 D-5a)！**

- 將插入件架裝到驅動軸上。

或者：

- 將炸薯條切削圓盤插接到驅動軸上。
- 裝上帶著外部推杆的杯蓋 (杯蓋上的箭頭對準加工杯上的箭頭)、再順時針轉動。杯蓋凸出部分必須鎖入加工杯手柄的凹槽中。

**利刀可能會造成人體損傷！**

請勿將手伸入加料管中。只要用推杆用來加料。

- 將旋轉開關調整到想要的檔位。
- 加入需要切片或切碎的料。
- 輕輕地用外部推杆將物料壓入。
- 拿出外部推杆、透過加料管加料。
- 長條形和細的物料應透過外部推杆添加。

注意！

在要切片或切碎料達到插入件架或薯條圓盤的高度以前、請務必先倒空加工杯。

榨汁配件 (16)

用於壓榨柑橘類、例如柳橙、葡萄柚、檸檬等。

- 置放加工杯 (加工杯上的箭頭對準機器上的點)、再順時針轉動到底。
- 將驅動軸裝入加工杯中。
- 將壓榨器裝到驅動軸上 (壓榨器上的箭頭對準加工杯上的箭頭)、再順時針轉動。壓榨器濾網的凸出部分必須鎖入加工杯手柄的凹槽中。
- 放上壓榨器且按壓。
- 壓榨水果時、將旋轉開關調到低轉速、將柑橘按壓到壓榨器上。

注意！

注意加工杯的物料高度。最大添加量：
500 ml。
及時倒空加工杯。

榨汁離心器 (17)



用於對仁果類水果（例如蘋果、梨子）、無核小水果、去核果類水果、蔬菜（例如紅蘿蔔、番茄）進行榨汁。

- 置放加工杯（加工杯上的箭頭對準機器上的點）、再順時針轉動到底。
- 將驅動軸裝入加工杯中。
- 沿順時針方向轉動帶濾網的磨碎容器、直到止動位置。
- 裝上榨汁離心器的蓋子後將其沿順時針方向轉動。杯蓋凸出部分必須鎖入加工杯手柄的凹槽中。
- 將旋轉開關調到低轉速。
- 將水果或者蔬菜加到進料斗中、用填塞器輕輕按壓。必要時可先切成小塊。
- 在最後的工序短時將旋轉開關調到高速使機器運行、直到對果肉完全榨汁為止。

注意！

注意加工杯的物料高度。最大處理量：
250 公克水果或蔬菜。

攪拌器



因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

切勿將手部伸到裝上的攪拌器中！
使用攪拌器時，必須將蓋子轉緊才會運行。只能在驅動器已經停止運轉時，才可取下 / 裝上。



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。請最多倒入 0.4 公升的熱液體或起泡沫的液體。

注意！

否則攪拌器可能會被損壞。不要加工冷凍配料（冰塊除外）。在沒有加攪拌物情況下，請勿使用攪拌器。

- 置放攪拌杯（攪拌杯上的箭頭對準機器上的點）、再順時針轉動直到止動位置。
- 加入配料。
液體最大加工量 = 1.25 公升（起泡沫或熱液體最大加工量為 0.4 公升）。
最佳加工量、固態 = 80 克
- 將蓋子蓋上並順時針方向轉動。杯蓋凸出部分須鎖入攪拌杯手柄的凹槽中。

- 將旋轉開關調整到想要的檔位。
- 加料時、將旋轉開關調到 0/ 關。
- 取下蓋子且加入配料

或者

- 取出料斗且慢慢地將配料倒入加料管中

或者

- 透過漏斗倒入液體狀配料。

加工完後

- 將旋轉開關調到 0/ 關。
- 拔下電源插頭。
- 工具或配件依下列說明取下。
- 清洗每一個部件、參看“清潔及維護”。

取下裝有配件或工具的加工杯：

- 將蓋子按逆時針方向旋轉且取下來。
- 取出工具：
 - 將工具架連同萬能刀具、打蛋盤或攪麵鉤從加工杯拿出。將工具從工具架取下。
 - 用凹形手把抓住插入件架或薯條圓盤且從加工杯中取出。
 - 翻轉插入件架、將插入件輕輕地從底下推出（圖 10）。
- 將加工杯逆時針轉動且取下。

取下柑橘壓榨器：

- 轉動柑橘壓榨器、鬆開後取下、再取下加工杯。

取下榨汁離心器：

- 逆時針方向轉動榨汁離心器的蓋子且將其取下。
- 從加工杯中取出磨碎容器。
- 取下盆子。

取下攪拌器：

- 將攪拌器逆時針轉動且拿下。
- 將蓋子按逆時針方向旋轉且取下來。

提示：使用完攪拌器後、最好要馬上清理、參閱“清洗和護理”章節。

清潔及維護



觸電危險！

不能將主機浸入水中或者在流水下清洗。

注意！

以防表面受損。不要使用磨擦性洗滌劑。
說明：加工某些蔬果時、例如紅蘿卜或紅甘藍、塑膠部件會變色、此時只要塗抹幾滴食用油即可清除。

zh-TW

清潔主機

- 拔下電源插頭。
- 用濕布擦拭機器、必要時使用適量洗碗精。
- 接著將機器擦乾。
- 用自來水沖洗配件抽屜且讓其晾乾。
請勿用洗碗機洗滌！

清潔帶配件的加工杯

**利刀可能會造成人體損傷！**

只要在塑膠邊上拿著萬用刀具。
不使用時，請務必將萬用刀具置放在配件抽屜中。

所有零件都能用洗碗機清洗。
不要將塑膠部件夾在洗碗機中，以免造成變形。

清潔攪拌器

**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。

使用完攪拌器後，最好要馬上清理。如此食品殘渣不會變乾且黏住在配件上，也不會侵蝕塑膠部份（例如調味料中的香精油等）。
攪拌杯（不含刀具插入件）、杯蓋和漏斗可在洗碗機中洗滌。

刀具插入件不要在洗碗機中洗滌，只要在流水下沖洗（沖洗後不要留在水中）。

提示：請在裝在主機上的攪拌器倒入少量水及洗碗精。在檔位 **M** 啟動攪拌器幾秒鐘。
將水倒出且用清水沖洗攪拌器。

拆解攪拌器

圖 J

- 抓住刀具插入件的葉片且逆時針方向轉動，以鬆開刀具插入件。取出刀具插入件且移除密封圈。
- 取出刀具插入件且移除密封圈。

組裝攪拌器

**受傷風險！**

決不要將攪拌器在機體上組裝。

- 將密封圈裝在刀具插入件上。
- 將刀具插入件從下方裝入攪拌杯中。
- 抓住刀具插入件的葉片且順時針方向轉緊。此時要至少轉到讓一個葉片蓋住攪拌杯上的標記（定位 → **圖 J-6**）。

清潔柑橘壓榨器

所有零件都能用洗碗機清洗。壓榨器錐形部分最好在一用完後、馬上用自來水四面沖洗。如此果渣不會在壓榨器表面上變乾。

清潔榨汁離心器

圖 K

清潔榨汁離心器時，將濾網從磨碎容器取下。在自來水下預沖洗部件。
謹慎地清潔濾網的各薄片、防止發生損壞。

存放本機器

圖 L

- 拔下電源插頭。
- 將電線收到電線盒中。
- 工具應收在配件抽屜中。
- 放上加工杯。

**提示**

使用前應將所有配件從加工杯或攪拌器中拿出。只要裝上所需部份。

故障處理

**受傷風險！**

解除故障前應拔出電源線。

**重要提示**

在操作不當、觸發電子保險裝置或機器發生故障等情況由工作指示燈顯示。

機體

故障：

機器停止了。

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/ 關**。
- 拔下電源插頭。
- 解除超載原因。
- 重新啟動機器。

可能的原因：

試圖將加工杯或攪拌器裝在已經啟動的機器上。

解決辦法：

- 將旋轉開關調到 **0/ 關**。
- 放上加工杯或攪拌器。
- 重新啟動機器。

配件**故障：**

機器不啟動

可能的原因：

配件沒有正確裝上。

解決辦法：

- 將旋轉開關調到 0/ 關。
- 請將配件依本說明書的相關步驟重新裝上。

**i 重要提示**

如果無法按上述步驟排除故障、請與售後服務部門聯絡。

處理舊機器的注意事項

本機器是依據歐洲 2012/19/EG 中關於電子電氣設備法令而認證的。




該法令為歐盟範圍內回收和利用舊設備提供一個普遍有效的制度。關於當前適用的回收處理說明，請詢問專業經銷商或地方政府。

保固

由我方相關的國家代理商針對此機器公佈的保固條款是有效的。您隨時可以透過您購買本機器的專業銷售商或者直接到我們的代理商那裡要求獲得保固條款。在小冊子的背面您可以找到針對德國的保固條款及地址。

除此之外，各項保固條款也能透過網路上的網址找到，要獲得保固服務時必須出示購買憑證。

配方 / 成份 / 加工

工具	轉速	時間	配方 / 成份 / 加工
	低 / 高	約 1-2 分種。	酵母麵團 最多 500 公克麵粉 25 公克活酵母或 1 包酵母粉 225 毫升微熱的牛奶 1 顆雞蛋 1 撮鹽 80 公克糖 60 公克油脂 (溫的) 半粒檸檬的皮 (檸檬香料) ● 將所有成分 (除了牛奶以外) 放入加工杯中。 ● 旋轉開關要 10 秒鐘調到低轉速。 ● 添加牛奶、再用高轉速攪拌。 所有成分的溫度應儘量均勻。 等麵團打成滑潤狀時、放在溫暖的地方讓它發起來。
	M		洋蔥、蒜頭 量：至少一個切成四塊的洋蔥、最多 300 公克 至少一粒蒜頭、最多 300 公克 ● 可加工到所需粉碎的程度。
	高		肉類、肝 (用於碎肉、韃靼肉醬等) 量：50-500 公克 ● 去除骨頭、軟骨頭、皮和腱。將肉切成丁。 製作肉團、餡及酥皮餡餅： ● 將肉 (牛肉、豬肉、小牛肉、家禽肉類、魚肉等亦可) 和其它物料和調味料一起放入加工杯中且攪拌成肉團。

zh-TW

工具	轉速	時間	配方 / 成份 / 加工
	高	約 1.5–2 分鐘。	草莓果汁冰 250 公克冷凍草莓 100 公克糖粉 180 毫升奶油 (將近 1 杯) ● 將所有成份放入加工杯中 立即啟動、否則會結成一團。一直攪拌直到形成糊狀的霜淇淋。
	低 / 高		蛋霜 量：2 到 6 個蛋清 ● 用高轉速打 用低轉速再輕輕地攪和。
	低 / 高		攪打奶油 量：200–400 公克 ● 用高轉速打 用低轉速再輕輕地攪和。
	高 / M		堅果、杏仁 量：200–400 公克 ● 要徹底清除果殼、否則會使攪拌刀變鈍。 可加工到所需粉碎的程度。
	高 / M		將水果或者蔬菜製成糊狀 (生的或煮熟的蘋果泥、菠菜製糊、紅蘿卜製糊或番茄製糊) ● 將成份和調料一道放入到攪拌器中製糊。
	低 / 高		美乃滋 1 顆雞蛋 1 小匙芥末醬 150 至 200 毫升食用油 1 食匙檸檬汁或醋 1 撮鹽 1 撮糖 所有成分的溫度應儘量均勻。 ● 將配料 (油除外) 在檔位 1 攪拌幾秒鐘。 ● 將攪拌器調到檔位 2 且經過漏斗將油慢慢倒入、再持續攪拌直到乳化成美乃滋。 美乃滋應儘快用完、請勿保存。
	高		巧克力牛奶 80 至 100 公克巧克力 約 400 毫升熱牛奶 ● 用攪拌器將巧克力打碎、加入熱牛奶且短時攪拌。
	高		蜂蜜麵包塗抹醬 40 公克奶油 (剛從冰箱中取出) 150 公克蜂蜜 (剛從冰箱中取出) ● 將奶油切成小塊且放入攪拌器中。 ● 加入蜂蜜、用高速攪拌 15 秒鐘。

保留資料隨時更改的權利。

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

Contents

For your safety	29
Overview	31
Operating the appliance	31
After using the appliance	34
Cleaning and servicing	34
Storing the appliance	35
Troubleshooting	35
Instructions on disposal	36
Warranty conditions	36
Recipes/Ingredients/Processing	36

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see "Recipe examples" section.

This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.

Use the appliance with original accessories only.

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

▲ General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

en

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning. Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces. To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Electric shock risk

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

Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch on **0/off**) and the mains plug has been pulled out.

Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher (7a) for adding ingredients.

After switching off, the drive continues running for a short time.

Change tools only when the drive is at a standstill.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender!

Blender will not operate until the lid has been screwed on tight.

Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.

Risk of injury from sharp blades!

Exercise particular caution when handling the attachments!

Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc or chipper disc by the designated recessed grips only.

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

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

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit

Fig. A

1 Rotary switch

0/off = Stop

M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

⤴ = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.

2 On/Off display

Is lit while the appliance is operating (rotary switch on M or ⤴).

Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

3 Drive

4 Accessories drawer (Fig. B)

To open the drawer, push the button on the underside of the appliance and pull out the drawer. To pull out the drawer completely tilt slightly upwards and pull out. When inserting the drawer, tilt slightly upwards and then push in all the way.

Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.

5 Cord store

Bowl with accessories

6 Bowl

7 Lid

7a Pusher

7b Pusher insert

8 Drive shaft

Tools

9 Tool holder

10 Universal blade

11 Whipping (beating) disc

12 Kneading hook

13 Carrier disc for disc inserts

14 Disc inserts

14a Slicing attachment – coarse (A)

14b Slicing attachment – fine (B)

14c Shredding attachment – coarse (C)

14d Shredding attachment – fine (D)

15 Chipper disc (E)

16 Citrus press

17 Juice centrifuge

18 Universal cutter

When using the accessories, follow the separate operating instructions for this accessory.

Blender

19 Blender jug

20 Lid

20a Funnel

20b Refill opening

Operating the appliance

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.
- Insert the mains plug.
- Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.



Important information

- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
- Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

en

Bowl with accessories/tools



Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher (7a) for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.



Warning!

When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

Universal blade (10)

For cutting, chopping and stirring.



Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only. When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

Whipping (Beating) disc (11)

for cream, egg white, mayonnaise.

Kneading hook (12)

for kneading dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).

Fig. C

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Press the drive shaft into the tool holder until it locks into position.
- Inserting tools:
 - Insert tool holder into the bowl.
 - Insert universal blade, whisking disc or kneading hook into the tool holder and release.



Warning!

Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher. Pusher insert can be used as a measuring jug.

Cutting attachments (14a–14d)



Risk of injury from sharp blades!

Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc or chipper disc by the designated recessed grips only.

Slicing attachment – coarse (A)

Set rotary switch to low speed for slicing: cucumbers, carrots.

Slicing attachment – fine (B)

Set rotary switch to high speed for slicing: cucumbers, carrots.

Shredding attachment – coarse (C)

Set rotary switch to high speed for grating: apples, carrots, cheese, cabbage.

Shredding attachment – fine (D)

Set rotary switch to high speed for grating: carrots, cheese.

Chipper disc (E)

for slicing French fries (chips) and fruit salad ingredients.

Warning!

The chipper disc is not suitable for processing hard cheese, nuts, horseradish and similar foods.

Fig. D

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.

Depending on the required use:

- Insert the required insert into the carrier disc. **Note the form and the location (Fig. D-5a)!**
 - Attach the carrier disc to the drive shaft.
- or:
- Attach chipper disc to the drive shaft. Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.



Risk of injury from sharp blades!

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin contents using the pusher.

Warning!

Empty the bowl before it becomes so full that the sliced or grated contents reach the carrier disc or the chipper disc.

Citrus press (16)

Fig. E

for pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach the citrus press to the drive shaft (arrow on citrus press on arrow on the bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruits, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!

*Note the level in the bowl.
Max. quantity: 500 ml.
Empty the bowl without delay.*

Juice centrifuge (17)

Fig. G

For squeezing the juice out of pip fruits (e.g. apples, pears), berries, pitted stone fruits, vegetables (e.g. carrots, tomatoes).

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Screw on the grater with the filter basket as far as possible in a clockwise direction.
- Attach lid for juice centrifuge and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Turn the rotary switch to a low speed setting.
- Add fruit or vegetables through the fill tube and only gently push forward with the pusher. Cut beforehand if necessary.
- After processing, set the rotary switch briefly to high speed and leave the appliance running until all the fruit pulp has been squeezed out.

Warning!

Note the level in the bowl. Maximum processing quantity: 250 g fruit or vegetables.

Blender

Fig. H



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender!

Blender will not operate until the lid has been screwed on tight.

Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add ingredients.
Maximum capacity, liquid = 1.25 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
Optimal processing capacity – solids = 80 g.

en

- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
 - Set the rotary switch to the desired setting.
 - To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
 - Remove the lid and add ingredients
- or
- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening
- or
- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove tool or accessory according to the following description.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Remove the bowl with accessories/tools:

- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
 - Take tool holder together with universal blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
 - Grip the carrier disc or the chipper disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
 - Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. 13).
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.

Remove the citrus press

- Unscrew the citrus press and remove the bowl.

Remove the juice centrifuge:

- Rotate the lid on the juicer in an anti-clockwise direction and remove.
- Take the grater out of the bowl.
- Remove the bowl.

Remove the blender:

- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use see "Cleaning and servicing".

Cleaning and servicing



Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!

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

Note: 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 base unit

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.
- Rinse the accessories drawer under running water and leave to dry. Do not clean in the dishwasher!

Cleaning the bowl and accessories



Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

All parts are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Cleaning the blender



Risk of injury from sharp blades!

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

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs). The blender jug (without blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof.

Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).

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

Taking the blender apart **Fig. 11**

- Upon the wings, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction. The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together



Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position → **Fig. 11-6**).

Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-proof. It is recommended to rinse the pressing cone immediately after use on all sides under running water. Doing so prevents residue from drying on.

Cleaning the juice centrifuge **Fig. 12**

To clean the juice centrifuge remove the filter basket from the disc holder. Pre-rinse parts under running water. Carefully clean the slats of the filter basket so as not to damage them.

Storing the appliance **Fig. 13**

- Remove mains plug.
- Stow the cord in the cord store.
- Stow the tools in the accessories drawer.
- Attach the bowl.



Note:

Take all accessory parts out of the bowl and/or blender before use. Only insert the parts needed.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.



Important information

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

Base unit

Fault:

Appliance does not work.

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:

An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance on again.

Accessories

Fault:

Appliance does not start.

Possible cause:

Accessory not correctly attached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach accessory according to the appropriate instructions in this manual.



Important information

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

en

Instructions on disposal



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





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








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

Warranty conditions

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

Recipes/Ingredients/Processing

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	low/high	approx. 1–2 min	Yeast dough Max. 500 g flour 25 g yeast or 1 packet of dried yeast 225 ml lukewarm milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g sugar 60 g fat (lukewarm) Grated rind of half a lemon <ul style="list-style-type: none"> ● Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ● Set rotary switch to a low speed for 10 seconds. ● Add milk and mix at high speed. Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	M		Onions, garlic Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g from 1 clove of garlic up to 300 g <ul style="list-style-type: none"> ● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high		Meat, liver (for mince, steak tartare, etc.) Amount: 50 g–500 g <ul style="list-style-type: none"> ● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. ● Making sausage meat, stuffing and pâté: ● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.
	high	approx. 1.5 min– 2 min	Strawberry sorbet 250 g frozen strawberries 100 g icing sugar 180 ml cream <ul style="list-style-type: none"> ● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	low/high		Beaten egg white Amount: 2 to 6 egg whites <ul style="list-style-type: none"> Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.
	low/high		Whipped cream Amount: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.
	high/M		Nuts, almonds Amount: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high/M		Puréeing fruit or vegetables (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked) <ul style="list-style-type: none"> Put ingredients and spices into the blender and purée.
	low/high		Mayonnaise 1 egg 1 tsp. mustard 150–200 ml oil 1 tbs. lemon juice or vinegar 1 pinch of salt 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. <ul style="list-style-type: none"> Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. Switch blender to Setting 2, pour the oil slowly through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies. Eat the mayonnaise immediately, do not store.
	high		Chocolate-milk 80 g–100 g chocolate approx. 400 ml hot milk <ul style="list-style-type: none"> Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	high		Honey bread spread 40 g butter (from refrigerator) 150 g honey (from refrigerator) <ul style="list-style-type: none"> Using a knife, divide butter into small pieces and place in the blender. Add honey and blend at high speed for 15 seconds.

Subject to alterations.

ar-12

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	عدد اللفات	أداة العمل
<p>المايونيز</p> <p>عدد 1 بيضة</p> <p>1 ملعقة صغيرة مستردة</p> <p>حوالي 150 إلى 200 ميلي لتر زيت</p> <p>1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون</p> <p>قليل من الملح</p> <p>قليل من السكر</p> <p>يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة</p> <ul style="list-style-type: none"> • تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) على الدرجة 1 عدة ثواني. • ثم يشغل الجهاز على الدرجة 2 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب. <p>يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.</p>		منخفض/مرتفع	
<p>حليب بالشكولاته</p> <p>حوالي 80 إلى 100 غرام شكولاته</p> <p>400 ميلي لتر حليب ساخن</p> <ul style="list-style-type: none"> • تقطع الشكولاته بالخلاط ثم يضاف إليها الحيب الساخن ويضربها معاً في الخلاط فترة قصيرة. 		مرتفع	
<p>معجون العسل للطلاء على شرائح الخبز</p> <p>40 جم زبد (من الثلاجة)</p> <p>150 جرام عسل نحل</p> <ul style="list-style-type: none"> • قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم وضعها في الخلاط. • أضف العسل ثم تشغيل الجهاز على عدد لفات مرتفعة لمدة 15 ثانية. 		مرتفع	

ar-11

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	عدد اللفات	أداة العمل
<p>البصل والثوم</p> <p>الكمية: ابتداء من بصلة واحدة. يقطع البصل إلى أربع أجزاء. أقصى كمية 300 غرام</p> <p>ابتداء من فص ثوم واحدة. أقصى كمية 300 غرام</p> <ul style="list-style-type: none"> • يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب. 		M	
<p>اللحم والكبد</p> <p>(للحم المفروم، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ) (التنار)</p> <p>الكمية: حوالي من 50 إلى 500 غرام</p> <ul style="list-style-type: none"> • ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. • عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى وتعجن معا 		مرتفع	
<p>كريمة بوظة الفراولة</p> <p>250 غرام فراولة مجمدة</p> <p>100 غرام سكر بودرة</p> <p>180 ميلي لتر قشدة (حوالي كوب)</p> <ul style="list-style-type: none"> • توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فوراً. حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة. 	حوالي من 1,5 إلى 2 دقيقة	مرتفع	
<p>خفق بياض البيض النيئ</p> <p>الكمية: من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ</p> <ul style="list-style-type: none"> • تخفق المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة. بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات. 		منخفض/مرتفع	
<p>القشدة</p> <p>الكمية: من 200 إلى 400 غرام</p> <ul style="list-style-type: none"> • تخفق المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة. بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات. 		منخفض/مرتفع	
<p>المكسرات أو الجوز</p> <p>الكمية: حوالي 200 إلى 400 غرام</p> <ul style="list-style-type: none"> • يجب استبعاد القشور تماماً. حيث أن وجود القشور يقلل من درجة حدة السكين. 		مرتفع/M	
<p>لعمل المعجون الخضروات والفواكه</p> <p>(معجون التفاح، سبانخ، جزر، معجون الطماطم، نينة أو مطهية)</p> <ul style="list-style-type: none"> • توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة. 		مرتفع/M	

ar-10

الضمان

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

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

الأجهزة المستهلكة

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

(waste electrical and electronic equipment – WEEE)

وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

وصفات/مكونات/طريقة التحضير

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	عدد اللفات	أداة العمل
<p>عجين بالخميرة أقصى كمية: 500 غرام طحين 25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة 225 ملي لتر حليب دافئ 1 بيضة قليل من الملح 80 غرام سكر 60 غرام سمن (دافئ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ضع كافة المكونات (فيما عدا الحليب) في الوعاء. • أدر مفتاح التشغيل الدوار على عدد لفات منخفضة لمدة 10 ثوان. • أضف الحليب ثم تشغيل الجهاز على عدد لفات مرتفعة. <p>قشرة نصف ليمونة. مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجينة ناعمة الملمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.</p>	حوالي 1-2 دقيقة	منخفض/مرتفع	

تنبيه!

تومض الإشارة الضوئية بطريقة متقطعة في حالة استخدام الجهاز بصورة خاطئة أو عمل تجهيزة الحماية الإلكترونية أو في حالة حدوث عطب بالجهاز.

الجهاز الرئيسي

العطل:

الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال.

بسبب:

الضغط الزائد على الجهاز (على سبيل أدوات عمل الخلاط متعرضة لإعاقة ناجمة عن أحد مكونات الخلطة).
وتم تشغيل تجهيزة الحماية الإلكترونية.

إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع 0/off
- افصل الجهاز ثم انزع مقبسه من المقبس.
- أزل المعوقات التي تعوق عمل الجهاز.
- أعد تشغيل الجهاز

الأسباب المحتملة:

تم محاولة تركيب الوعاء أو الخلاط أثناء تشغيل الجهاز.

إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع «0/off»
- قم بتركيب الوعاء أو الخلاط.
- أعد تشغيل الجهاز.

الملحقات

العطل:

الجهاز لا يبدأ في العمل.

الأسباب المحتملة:

لم يتم تركيب أدوات العمل بالطريقة الصحيحة.

إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع «0/off»
- قم بتركيب أداة العمل بشكل صحيح طبقاً للتعليمات الواردة بهذا الكتيب.

تنبيه!

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة عدم القدرة على إزالة الأعطال.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الجاه دوران عقارب الساعة. استمر في إدارة السكين حتى يطابق أحد ريشها العلامة الموجودة بوعاء الخلط (الوضع بصورة 6-6)

تنظيف عصارة الموالح

كافة الأجزاء صالحة للغسل بماكينه غسل الأواني. من الأفضل تنظيف تجهيزة العصر الخروطية بعد الاستخدام مباشرة تحت ماء منهمر. وبذلك لا تجف الخلفات العالقة بها.

تنظيف العصارة بالطرد المركزي الصورة 4

لتنظيف العصارة يتم نزع سلة التصفية من وعاء البشدر. ثم تنظف تحت ماء منهمر. يجب تنظيف رفائق سلة التصفية بحذر حتى لا تصاب بأضرار.

حفظ الجهاز الصورة 4

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابيس من المقبس.
- يتم إدخال السلك الكهربائي في داخل التجويف السلك:
- يتم حفظ أدوات العمل بالدرج الخاص بها.
- يتم تركيب الوعاء.

تنبيه!

يجب نزع كافة أدوات العمل من الوعاء وأيضاً من الخلاط قبل الشروع في استخدامه. يجب تركيب الأدوات التي تحتاج إليها فقط.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

خطر التعرض للإصابة!

يجب قبل إزالة أية أعطال فصل التيار الكهربائي بنزع القابيس من المقبس.

ar-8

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينة غسل الأواني. يجب مراعاة عدم انحسار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

تنظيف الخلاط

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة!

تجنب حدوث أي تلامس بين يديك وسكين الخلاط إذا لم يكن هنا حائل واقٍ ويستخدم في فرشاة لتنظيف السكين.

من الأفضل تنظيف الخلاط بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا تجف المخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء البلاستيكية لا تتعرض للتآثر (من خلال الزيوت الأثيرية المحتواة في التوابل مثلاً). وعاء الخلاط (بدون السكين) والغطاء والقمع صالحين للغسل بماكينة غسل الأواني. لا يجب غسل السكين بماكينة غسل الأواني. ولكن يجب تنظيفها تحت ماء منهمر (لا يجب تركها مغمورة في الماء). نصيحة: يمكن إضافة قليل من الماء المحتوى على مادة تنظيف في الخلاط وهو مركب على الجهاز. يضبط المفتاح الدوّار لعدة ثوان على الدرجة M. يتم تفريغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

الصورة 1

فك الخلاط

- قم بفك تجهيزة السكين بإدارتها من ريشها عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تنفك من مكانها.
- قم بترج تجهيزة السكين وحلقة منع التسرب.

تركيب الخلاط

خطر الإصابة!

منوع تماماً تركيب الخلاط على الجهاز الرئيسي مباشرة.

- قم بتركيب حلقة منع التسرب على تجهيزة السكين.
- قم بتركيب تجهيزة السكين بالوعاء من جانبها السفلي.
- قم بتثبيت تجهيزة السكين بإدارتها من ريشها في

- يتم فك غطاء الخلاط بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامها. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

التنظيف والعناية بالجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

اينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيه!

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار. لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة. ملاحظة: أثناء خضير بعض المأكولات مثل الجزر والكرب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية. ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

تنظيف هيكل الجهاز

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل الجهاز بفضة مبللة. ويمكنك أيضاً استخدام القليل من منظف صناعي سائل إذا كانت هناك ضرورة تستدعي ذلك.
- جفف الجهاز باستخدام فوطة مناسبة.
- قم بتنظيف درج الملحقات تحت الماء المنساب من الصنبور ثم قم بتجفيفه. الدرج غير مهياً للغسيل في غسالة الأواني.

تنظيف الوعاء والأدوات

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

للا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج حفظ أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- لإضافة المكونات يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «0/off»
- يتم نزع الغطاء وإضافة المكونات.
- أو
- استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات
- أو
- إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

- تم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «0/off».
- يتم نزع القابس من المقبس.
- يتم نزع أدوات العمل طبقاً للتعليمات الخاصة بالجهاز.
- من الأفضل تنظيف كافة الأجزاء فور الانتهاء من استخدامها. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».
- **انزع الوعاء بالمحقات / استخراج أدوات العمل:**
- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نزع أدوات العمل:
- قم بنزع حامل أدوات العمل والسكين متعدد الوظائف أو المحقق وكلاب العجين من الوعاء.
- ثم أنزع السكين من الحامل.
- يتم نزع حامل الأقراص وأيضاً قرص تقطيع البطاطا بالقبض عليه من المقبض ونزعه من الوعاء.
- يتم نزع حامل الأقراص من مكان تثبيته بالوعاء بإدارته وحمله من الجزء السفلي (صورة E)
- تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.
- **فك عصارة الموالح:**
- بعد الانتهاء من العمل قم بفك العصارة ونزع الوعاء.
- **فك عصارة بالطرد المركزي:**
- يتم فك غطاء العصارة بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم نزع قرص البشتر من الوعاء.
- يتم نزع الوعاء.
- **فك الخلاط:**
- يتم فك الخلاط بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.

- توضع الفاكهة أو الخضروات في جّويف التعبئة وتدخل فيه بالضغط الخفيف فقط باستخدام أداة الكبس. عند الضرورة تقطع الفاكهة أو الخضروات إلى قطع صغيرة قبل ذلك عند الضرورة.
- في نهاية عملية العصر يتم ضبط المفتاح الدوّار لفترة قصيرة على عدد لفات عالية ثم يترك الجهاز ليعمل حتى يتم استخراج العصير بالكامل من الفاكهة.

تنبيه!

يجب تفريغ الوعاء من العصير في الوقت المناسب: بعد تحضير كمية 250 غ كحد أقصى من الخضروات أو الفاكهة.

الصورة

الخلط

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه!

لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء.

لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً.

خطر الاحتراق بالوسائل أو لبخار الساخن!

لأثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

أنتبه!

- من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. لا يجب على الإطلاق تحضير أية مكونات مجمدة في الخلاط (فيما عدا قطع الثلج). ويجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.
- يتم تركيب إبريق الخلط (بمطابقة السهم على الإبريق مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- إضافة المكونات.
- الحد الأقصى للكمية. سوائل = 1,25 لتر (السوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = 0,4 لتر كحد أقصى).
- كمية التحضير المثالية. جامد = 80 غرام.
- يتم تركيب الغطاء وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر في فتحة مقبض الخلاط إلى درجة الثبات.

ar-6

الصورة F

عصارة الحمضيات (16)

مخصصة لعصر الثمار الحمضية مثل البرتقال والليمون الهندي والليمون.

- يتم تركيب وعاء عصارة الحمضيات (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر تماما.
- قم بتركيب القطعة المحورية للمحرك بالوعاء
- قم بتركيب تجهيزة العصر المحروطية على القطعة المحورية للمحرك (بمطابقة السهم على عصارة الحمضيات مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات يجب أن يستقر بروز المصفاة في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- قم بتركيب تجهيزة العصر المحروطية بالضغط عليها.
- ولعصر الموالح يجب ضبط المفتاح الدوّار على درجة بعدد لفات قليلة مع إدخال الموالح على تجهيزة العصر المحروطية والضغط عليها.

أنتبه!

رجاء الانتباه لسعة الوعاء. أقصى كمية يمكن عصرها: 500 غرام.
يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة.

الصورة G

عصارة بالطررد المركزي (17)

مخصصة لعصر الفاكهة ذات البذور (مثل التفاح والكمثرى) والفاكهة ذات الحبيبات والفاكهة ذات النواة بعد نزع النواة منها وكذلك الخضر (مثل البطاطس والطماطم).

- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز).
- قم بتركيب القطعة المحورية للمحرك بالوعاء
- قم بتركيب وعاء البشر الدقيق مع سلة التنصيف على القطعة المحورية للمحرك ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على عدد لفات منخفضة.

تحذير!

قرص تقطيع البطاطا غير مهيا لتقطيع الجبن الجاف. المكسرات، الفجل أو ما شابه ذلك.

الصورة D

- يتم تركيب الوعاء (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب القطعة المحورية للمحرك في الوعاء. طبقا للغرض المطلوب:
- يتم تركيب القرص المراد استخدامه على حامل الأقراص. رجاء الانتباه إلى الموضع وطريقة التركيب الصحيحة للقرص. (الصورة D-5a)
- يتم تركيب حامل الأقراص على القطعة المحورية للمحرك.
- أو
- يتم تركيب قرص تقطيع البطاطا القطعة المحورية للمحرك.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات. يجب أن تستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالوعاء إلى درجة الثبات.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

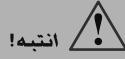


لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. يجب استخدام أداة الكبس لدفع المكونات.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها.
- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها ودفعها باستخدام أداة الكبس.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات
- يتم إضافة المكونات الطويلة أو الرقيقة من خلال أداة الكبس.

تنبيه!

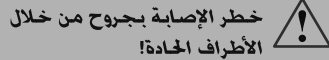
يجب تفريغ الوعاء قبل أن يمتلئ وتصل المكونات المقطعة إلى قرص التقطيع أو البشر أو قرص تقطيع البطاطا.



انتبه!

لا تقم بإضافة المكونات سوى بعد تركيب كافة أدوات العمل.

- إضافة المكونات.
 - يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات. يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
 - يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
 - يجب ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة «0/off» من أجل إضافة المكونات.
 - يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.
 - تتم إضافة السوائل من خلال القمع. يمكن استخدام أداة الكبس كمعيار للمكونات.
- تجهيزة – أقراص التقطيع (14d-14a)**



خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

يجب توخي الحذر عند استخدام أقراص التقطيع. يجب الانتباه إلى تركيب الأقراص بشكل صحيح على حامل الأقراص. لا يجب إمساك حامل الأقراص وكذلك قرص تقطيع البطاطا إلا عن طريق المقبض المخصص لذلك.

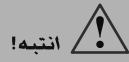
- قرص تقطيع – سميك (A)**
- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل منخفضة للقيام بتقطيع: الخيار والبطاطا.
- قرص تقطيع – رقيق (B)**
- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام بتقطيع: الخيار و البطاطا.
- قرص بشتر – كبير (C)**
- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام ببشتر: التفاح، الجزر، الجبن والكرب.
- قرص بشتر – رقيق (D)**
- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام ببشتر: البطاطا و الجبن.
- قرص تقطيع البطاطا (E)**
- مخصص لتقطيع البطاطا ومكونات سلطة الفواكه.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز يجب استخدام أداة الكبس (7a) لدفع المكونات بالجهاز.

بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك. لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.



انتبه!

يمكن تشغيل الجهاز باستخدام الوعاء إلا بعد تركيب الوعاء وبعد تركيب الغطاء وإدارته حتى درجة الثبات.

السكين متعدد الاستخدامات (10)
يستخدم للتقطيع والفرم والخلط.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي

يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج حفظ أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

مخفق (11)

من أجل خفق القشدة والبيض والمايونيز.

قطعة العجن (12)

من أجل عجن العجين ومن أجل خلط المكونات التي لا ينبغي أن يتم تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشكولاته)

الصورة

- يتم تركيب الوعاء (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم الضغط على القطعة المحورية للمحرك حتى تثبت تماماً في حامل الأقراص
- يتم تركيب أداة العمل المراد استخدامها:
 - يركب حامل أدوات العمل في الوعاء.
 - يركب السكين متعدد الاستخدامات أو المخفق أو قطعة العجين على حامل أدوات العمل.

ar-4

<p>14 تجهيزة - أقراص التقطيع</p> <p>14a قرص تقطيع (A) - سميك</p> <p>14b قرص تقطيع (B) - رقيق</p> <p>14c قرص بشتر (C) - كبير</p> <p>14d قرص بشتر (D) - رقيق</p> <p>15 قرص تقطيع البطاطا (E)</p> <p>16 عصارة الحمضيات</p> <p>17 عصارة بالطرد المركزي</p> <p>18 قطاعة متنوعة الاستخدام</p> <p>عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرقفة بالمحق التكميلي المعني في كل حالة.</p> <p>الخلاط</p> <p>19 إبريق الخلط</p> <p>20 الغطاء</p> <p>20a القمع</p> <p>20b فتحة لإضافة المكونات</p> <p>استخدام الجهاز</p> <p>يجب تنظيف جميع الأجزاء قبل الشروع في استخدامها لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».</p> <p>إعداد الجهاز</p> <ul style="list-style-type: none"> ● يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة. ● سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به بالمقدر المطلوب: ● يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس. ● يجب الانتباه إلى إغلاق درج أدوات العمل أثناء تشغيل الجهاز. 	<p>نظرة عامة</p> <p>رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.</p> <p>الجهاز الرئيسي</p> <p>1 مفتاح دوّار</p> <p>0/off = إيقاف</p> <p>M = مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للفتات المحرك. تثبيت المفتاح الدوّار بإمساكه.</p> <p>∩ = ضبط حر لعدد اللفات تدرج من أقل عدد اللفات إلى أقصاها.</p> <p>2 شاشة ضوئية</p> <p>تضئ أثناء تشغيل الجهاز (تم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة M أو ∩)</p> <p>تومض بصورة متقطعة عند حدوث خلل بالجهاز أو عند عمل تجهيزة الأمان الالكترونية. على سبيل المثال عند وقوع خلل. أنظر فصل (كيف تزيل الأعطال بنفسك)</p> <p>3 المحرك</p> <p>4 درج - الملحقات (الصورة B)</p> <p>لفتح الدرج قم بالضغط على الزر الموجود بأسفل الجهاز ثم اسحب الدرج للخارج. ولنزع الدرج من مكانه يرفع قليلا إلى أعلى ثم ينزع من مكانه. ولتركيب الجهاز مرة أخرى يرفع بشكل مائل ثم يركب في مكانه ويتم إدخاله حتى يثبت بشكل كامل في مكانه. يجب الانتباه إلى ضرورة إغلاق الدرج أثناء تشغيل الجهاز.</p> <p>5 جيب للسلك الكهربائي</p> <p>الوعاء مع الملحقات</p> <p>6 الوعاء</p> <p>7 غطاء</p> <p>7a أداة الكبس</p> <p>7b أداة مساعدة لإضافة المواد</p> <p>8 قطعة محورية للمحرك</p> <p>أدوات العمل</p> <p>9 حامل أدوات العمل</p> <p>10 السكين متعدد الاستخدامات</p> <p>11 مخفق</p> <p>12 قطعة العجين</p> <p>13 حامل الأقراص لتركيب الأقراص.</p>
---	--



تنبيه هام !

- لا تقم بتشغيل أو إبطال عمل الجهاز سوى عن طريق المفتاح الدوار. ممنوع تماما إبطال عمل الجهاز من خلال إدارة الوعاء أو إبريق الخلط أو أحد أدوات العمل الأخرى.
- لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد التأكد من تركيب أدوات العمل المرغوب استخدامها بشكل كامل.

ar-3

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.
خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز يجب استخدام أداة الكبس (7a) لدفع المكونات بالجهاز.

بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك. لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائري!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه! لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء. لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

يجب توخي الحذر عند استخدام أقراص التقطيع يجب الانتباه إلى تركيب الأقراص بشكل صحيح على حامل الأقراص. لا يجب إمساك حامل الأقراص وكذلك قرص تقطيع البطاطا إلا عن طريق المقبض المخصص لذلك.

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. يجب استخدام أداة الكبس لدفع المكونات.

لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي

يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج حفظ أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

خطر الاحتراق بالسائل أو لبخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

خطر الإصابة!

منوع تماماً تركيب الخلاط على الجهاز الرئيسي مباشرة.

▲ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



ar-2

▲ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى كبل التوصيل بالكهرباء الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة أو نقص في المعارف والمعلومات. وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقاً للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون كبل التوصيل بالكهرباء والجهاز في حالة سليمة تماماً وليس بهما أي تلف أو ضرر.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي عند وجود الجهاز بدون إشراف. وقبل تركيب أجزاء الجهاز. وقبل تفكيك أجزاء الجهاز. وقبل تنظيف الجهاز. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم سحب كبل التوصيل بالكهرباء فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة. في حالة حدوث تلف بكبل التوصيل بالكهرباء الخاص بهذا الجهاز. عندئذ يلزم أن يتم استبداله من قبل منتج الجهاز أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على تأهيل تقني مشابه. وذلك لتجنب التعرض لأية مخاطر.

يجب عدم إجراء أية أعمال إصلاح في الجهاز إلا من قبل أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

▲ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

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

لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوضعية المشار إليه بـ «0/off») وقابس الجهاز مفضولاً عن المقبس.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-4	نظرة عامة
ar-4	استخدام الجهاز
ar-7	بعد الانتهاء من ال خلط
ar-8	التنظيف والعناية بالجهاز
ar-9	حفظ الجهاز
ar-9	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-10	الأجهزة المستهلكة
ar-10	الضمان
ar-10	وصفات/مكونات/طريقة التحضير

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

من أجل سلامتكم

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

هذا الجهاز معد ومخصص لمعالجة كميات معتادة للأغراض المنزلية أو الأغراض شبه المنزلية. وليس معد ولا مخصص للاستخدامات التجارية.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا على سبيل المثال استخدام الجهاز في الحجرات الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله لفترات المعتادة لذلك. أنظر «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق وتقطيع وبشر مواد غذائية.

عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

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

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere

Infos unter:
www.bosch-home.com

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

[mailto:cp-servicecenter@
bshg.com](mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

AT Österreich, Austria

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

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*

www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company
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](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

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

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

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
[mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy](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](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
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](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

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

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto: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 Jumhooriyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

*(PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

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

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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



☎ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

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



Bosch Home Appliance Group

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich


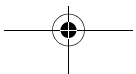


Germany

www.bosch-home.com

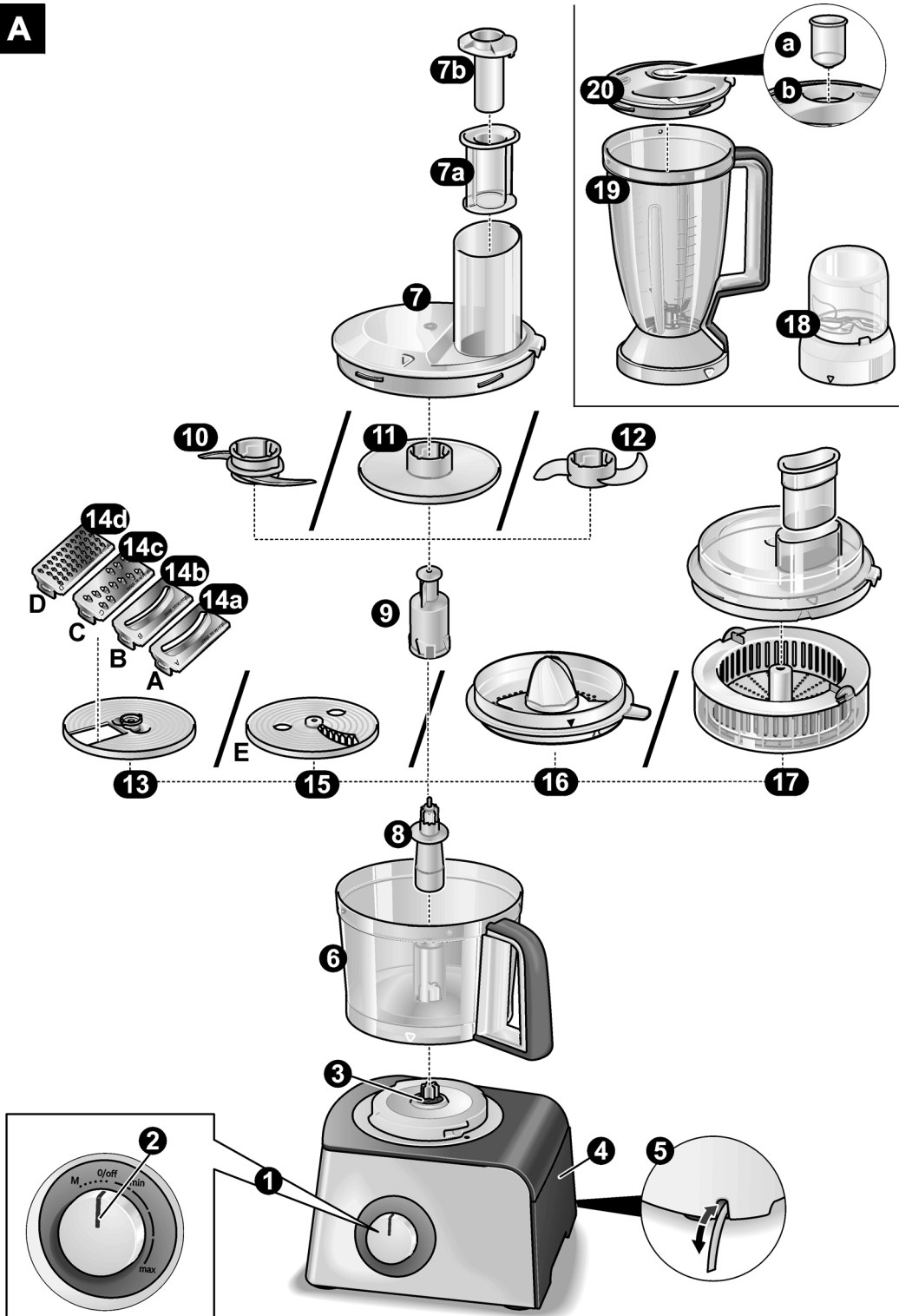


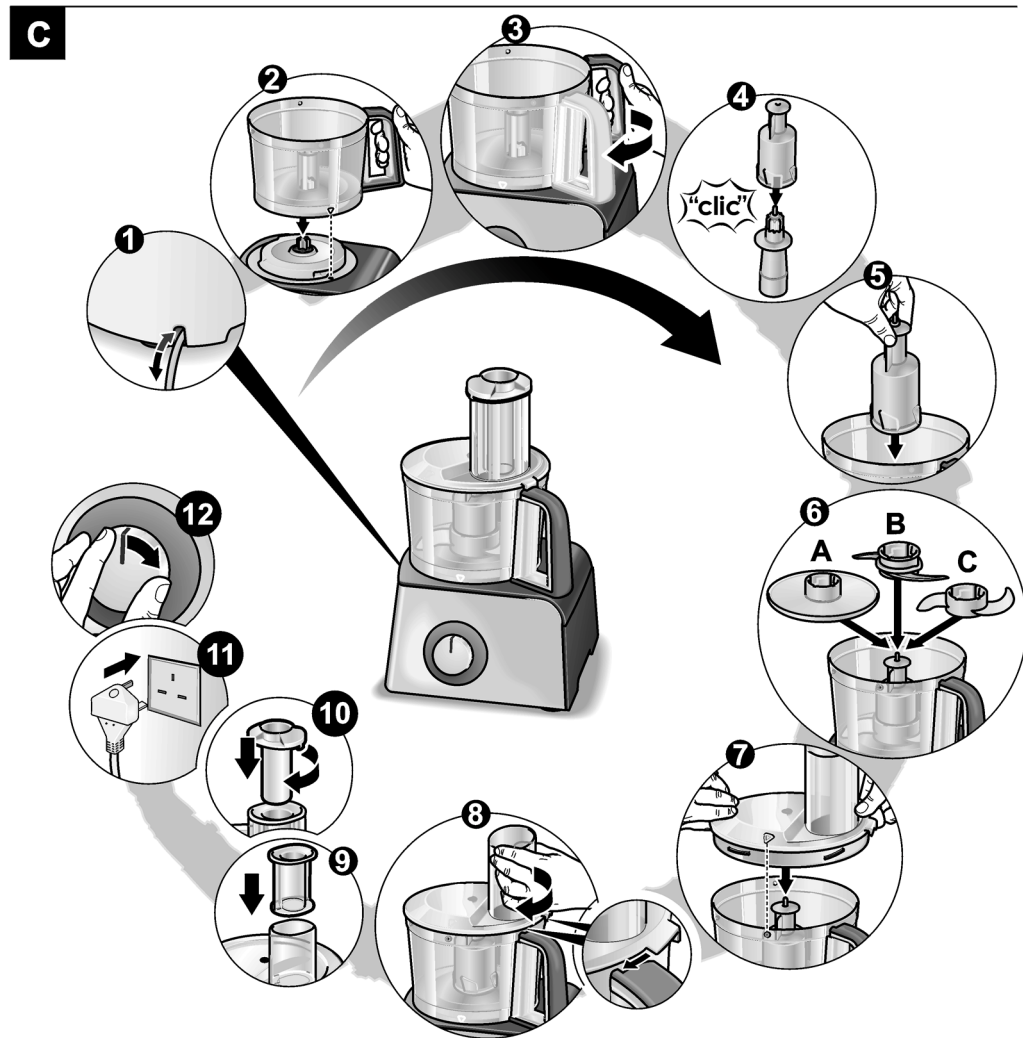
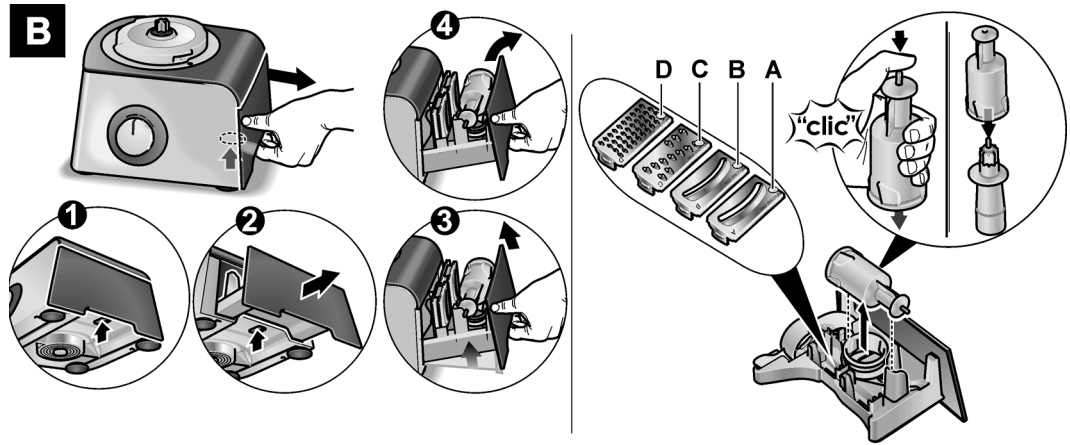
8001003585 (9406)

ms, zh-CN, zh-TW, en, ar

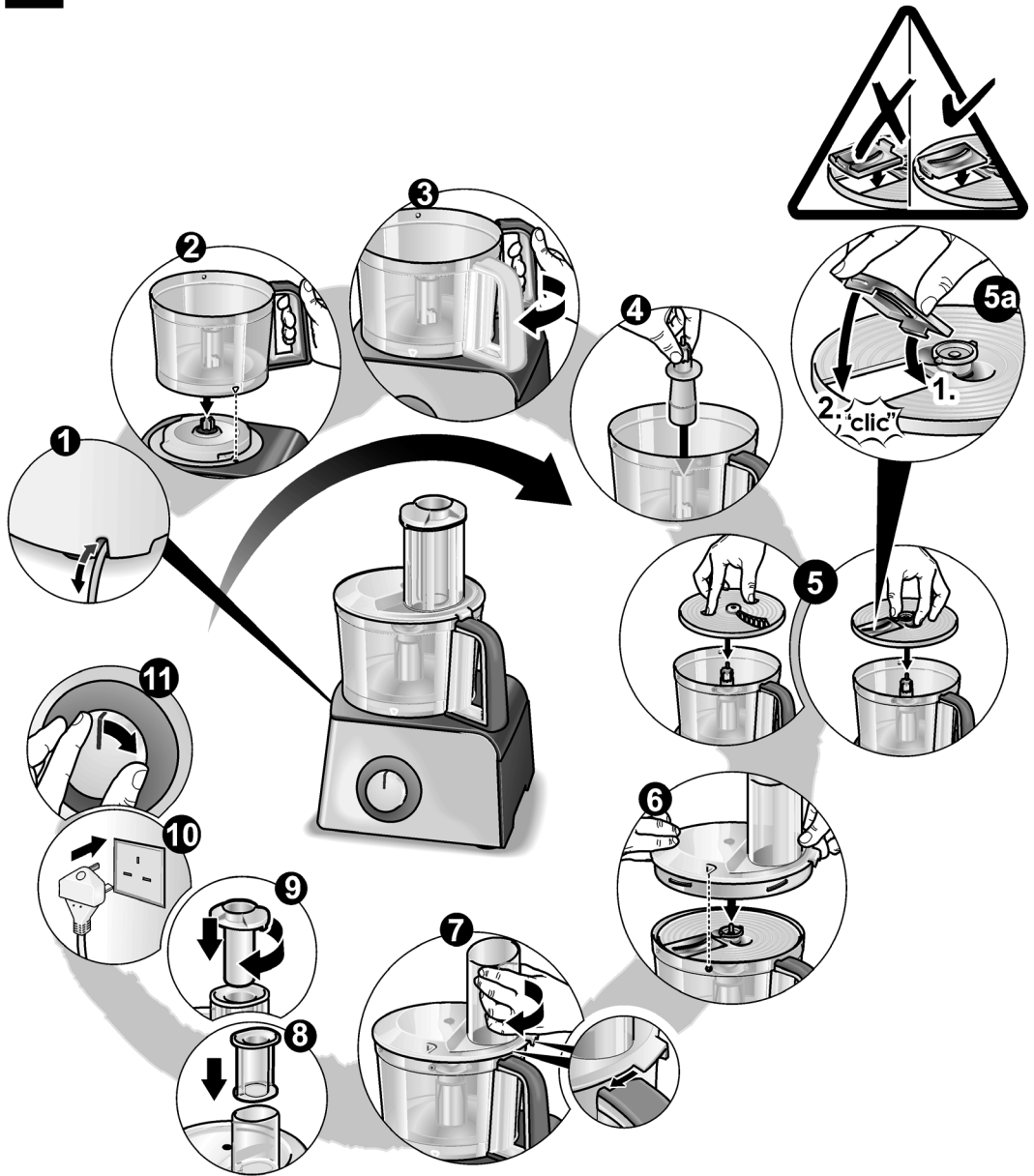


A

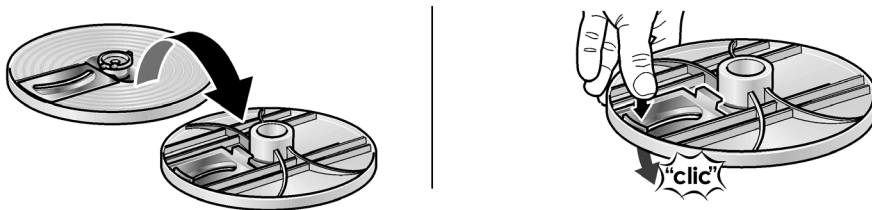




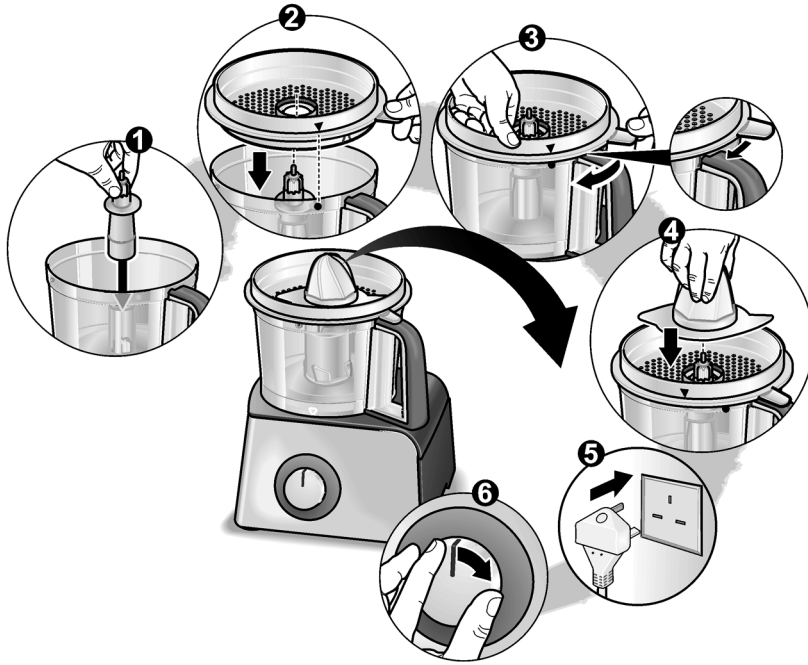
D



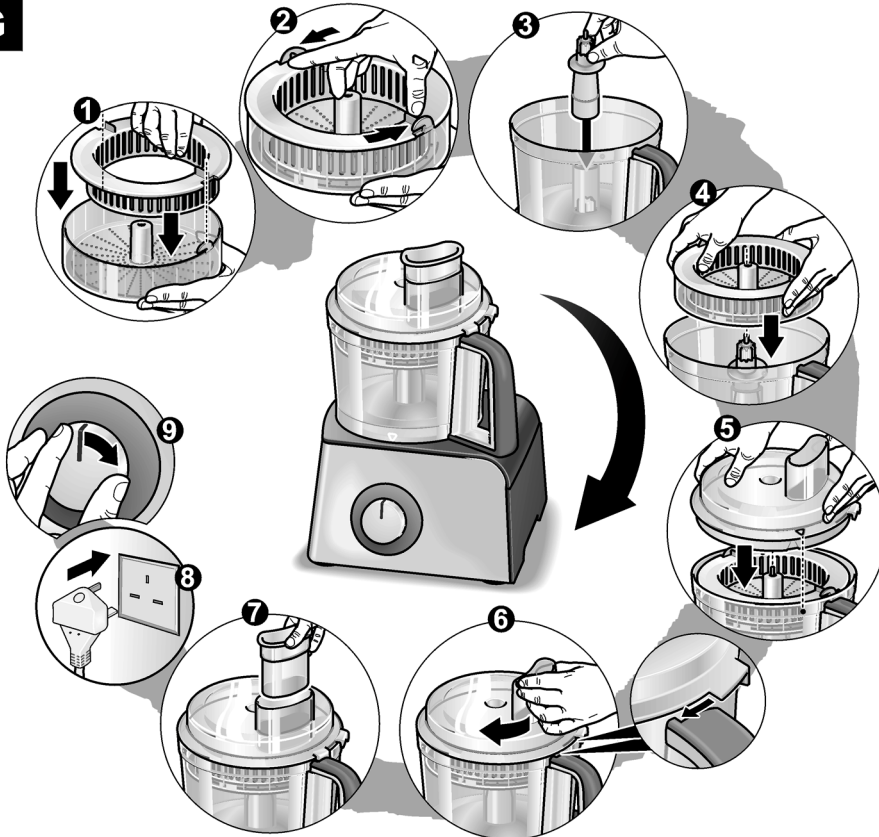
E



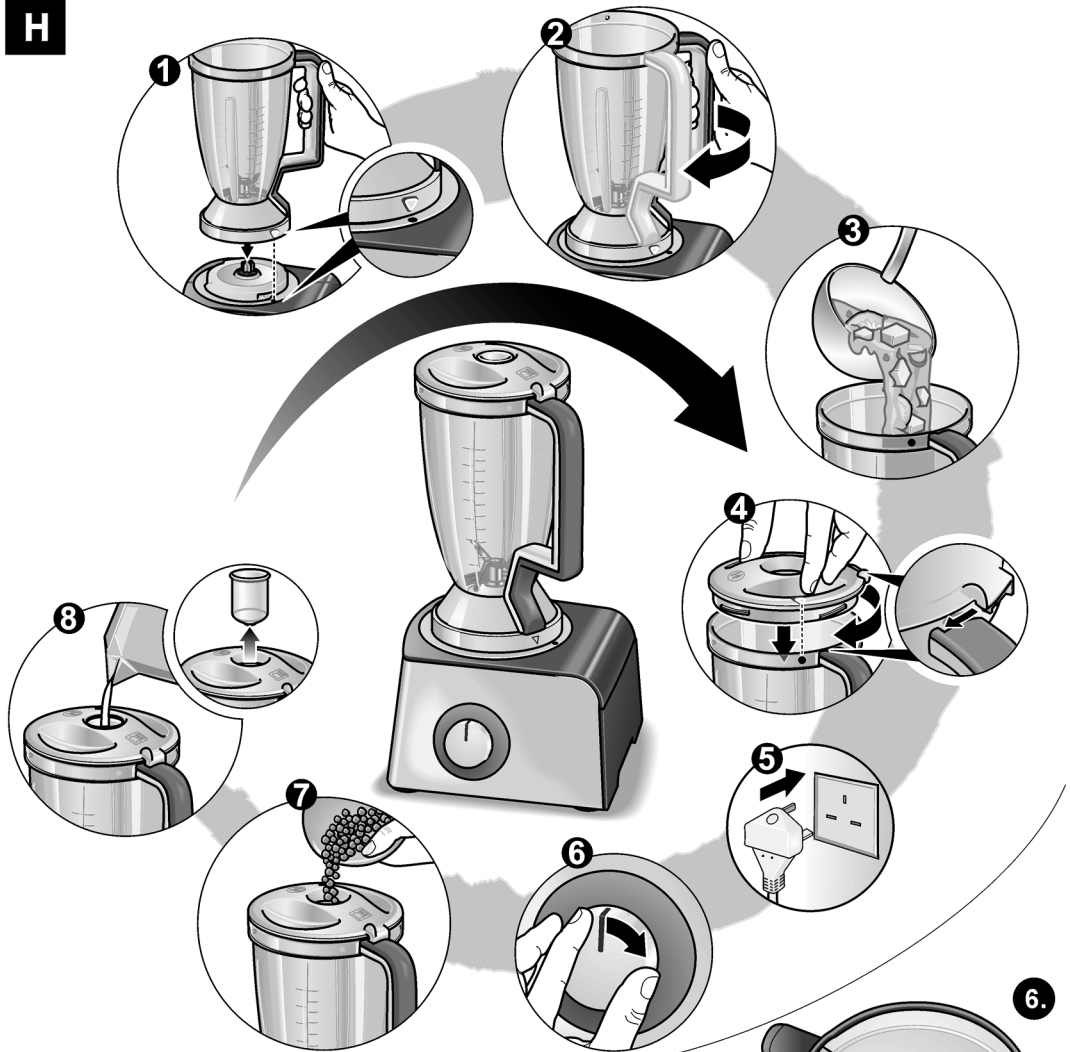
F



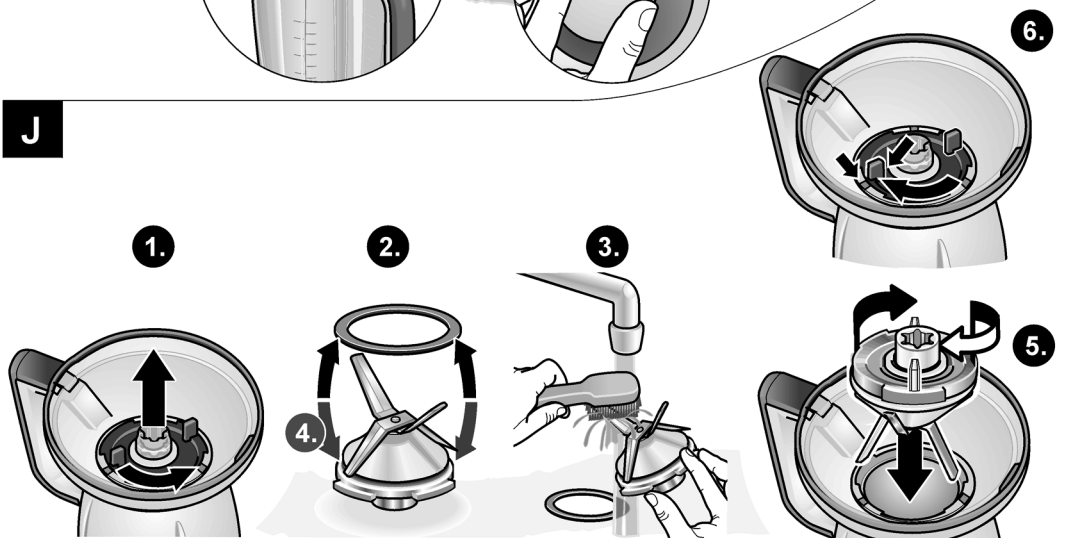
G



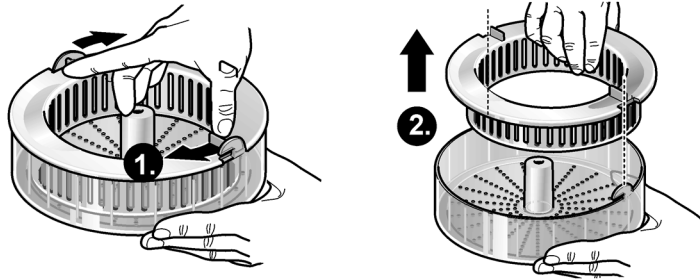
H



J



K



L

