



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



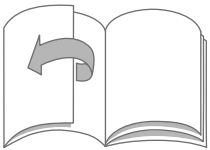
MMB43...GB
MMB64...GB
MMB65...GB



BOSCH

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

en	English	3
zh	简体中文	12
zf	繁體中文	19
ms	Bahasa Melayu	26
ar	العربية	45



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

Contents

For your safety	3
Overview	5
Operation	5
Cleaning and servicing	8
Recipes	9
Instructions on disposal	11
Warranty conditions	11

For your safety

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

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

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

This appliance is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/mincing raw fruit and vegetables, for puréeing food and for cutting deep-frozen food (e.g. fruit) or crushing ice cubes.

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

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

Risk of electric shock

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 if the cord or appliance is damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

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

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

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

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Risk of electric shock

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

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

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender.

Never operate the appliance without a completely assembled blender or attached lid! Do not remove or attach blender jug until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill.

When the appliance has been switched off, the blade continues running briefly.

Always work with a completely assembled universal cutter!

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

Risk of scalding!

Caution when processing hot liquids.

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

While working, always hold the lid firmly with one hand.

However, do not place hand over the refill opening!

Pour maximum 0.5 litres of hot or frothing liquid into the blender jug.

Safety systems

Start lock-out

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

Automatic disconnection

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

Overload protection


If the motor switches itself off while the appliance is being used, the overload protection feature has been activated.

Possible causes:

- very large amounts of ingredients,
- appliance operated too long.

If a safety system is activated, see "Troubleshooting".

Overview

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. .

Please fold out the illustrated pages.

1 Motor block

2 Rotary switch with illuminated ring

The illuminated ring flashes slowly when the appliance is ready for use (**on**).

The illuminated ring is lit continuously when the appliance is in operation.

Rapid flashing signals a fault (see "Troubleshooting").

2a) MMB43.. :

0/off = Stopp

on = Appliance switched on

1 = Lowest operating speed

5 = Highest operating speed

2b) MMB64.. :

0/off = Stopp

on = Appliance switched on

min = Lowest operating speed

max = Highest operating speed

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

2c) MMB65.. :

0/off = Stopp

on = Appliance switched on


min = Lowest operating speed


max = Highest operating speed

3 Quick-selection buttons


Preset buttons for optimum results.

For some models:

 = for crushing ice cubes (Crush-ice). Press button 1x briefly.



 = For making mixed drinks and smoothies.

Press button 1x briefly.

 = For cutting ingredients in the universal cutter.

Press button 1x briefly.

Pulse = Pulse circuit at maximum speed. Hold down button for required duration.

When the quick-selection buttons / have been pressed, the preset programme runs. To end the programme early, press any quick-selection button or turn the rotary switch to **0/off**.

4 Cord store

5 Drive

6 Blade holder with blender/cutting blade and seal

For some models. is used for the blender jug and the universal cutter jug.

7 Blender jug made of borosilicate glass

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

8 Lid with feed tube

9 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

10 Smoothie insert *

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

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

11 Universal cutter jug *

* Not all models.

Operation

Preparation

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

Blender

The blender is suitable for

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

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



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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



Risk of scalding!

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

Warning!

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

Fig. 13

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



Important information

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

- Grip blade holder by the handle and insert into the blender jug. Note shape of the parts (Fig. 13-2a)!

- Move handle (Fig. 13-2b). This locks the blade holder in the blender jug.
- Turn blender jug over.
- Attach blender jug to the drive on the motor block. Arrow on the blender jug points towards the dot on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way **clockwise**.
- Add ingredients.
- Put lid on and press down all the way. Insert measuring cup into feed tube.
- Insert the mains plug.
- Switch on the appliance: set the rotary switch to **on**.
- Turn rotary switch to the required operating speed.

or

- Press required quick-selection button (☰ or ☷).
- Grip the edge of the lid while operating the blender. Do not grip the feed tube!

Recommended operating speed

Making mayonnaise	MIN/MAX *
Soups	MAX
Smoothies	☰ / MAX
Raw fruit and vegetables	MAX
Cocktails, Milkshakes	☷ / MAX
Frozen ingredients	MAX
Ice cubes	☰ / MAX
Very hard ingredients	Pulse/Pulse

- * **MIN**.....Lowest operating speed
- MAX**.....Highest operating speed

Add more ingredients

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

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

Working with the smoothie insert

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

Fig. C

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

Warning!

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

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

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove the blender jug by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Take the lid off the blender jug.
- Empty blender jug.

Instructions for the smoothie insert:

Take measuring cup out of the lid and plug into the smoothie insert. This prevents integral components from falling out of the insert into the drink.

- Turn blender jug over and put down with the opening face down.
- Remove blade holder.
To do this, fold the handle upwards and pull out the blade holder.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Universal cutter

for cutting smaller quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.

It is not permitted to cut coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds and horseradish.



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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

Fig. D

- Put down universal cutter jug with the opening face up.
- Add food, which is to be cut, in the universal cutter.
- Place seal on the blade holder. Ensure that the seal is positioned correctly.




Important information

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

- Grip blade holder by the handle and insert into the universal cutter jug. Note shape of the parts (Fig. D-2)!
- Move handle (Fig. D-3). This locks the blade holder in the universal cutter jug.
- Turn universal cutter jug over.
- Place universal cutter jug on the drive on the motor block.
Arrow on the universal cutter jug points towards the dot on the motor block.
- Attach universal cutter jug by turning it all the way clockwise.
- Switch on the appliance: set the rotary switch to **on**.
- Turn rotary switch to Pulse and hold.

or

- Press and hold down required quick-selection button (, or Pulse, depending on model).

Note: the longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut. In the case of herbs the required cutting result can be achieved very quickly after switching the appliance on.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove universal cutter jug by turning it anti-clockwise.
- Turn universal cutter jug over.
- Remove blade holder.
To do this, fold the handle upwards and pull out the blade holder.
- Empty universal cutter jug.
- Remove the rest of the chopped food from the jug using a suitable implement (e.g. spoon).
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Cleaning and servicing

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

An overview of cleaning the individual parts can be found in Fig. 13.



Risk of electric shock!

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

Warning!

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

Tips:

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

Cleaning the motor block

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

Cleaning blade holder



Risk of injury from sharp blades!

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

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

Remove seal for cleaning.

Cleaning the blender

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

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender jug.

Switch to setting **Pulse** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender jug with clean water.

Cleaning the universal cutter

The universal cutter jug is not microwave-safe.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.



Important information

The illuminated ring on the rotary switch flashes rapidly

- if the blender jug or universal cutter jug has not been attached properly,
- if the blender jug or universal cutter jug becomes detached during operation,
- if the motor stops during operation due to an overload.

Fault:

Appliance does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:

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

Remedial action:

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

Possible cause:

Blender jug or universal cutter jug has become detached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Correctly attach blender jug or universal cutter jug and screw on all the way.
- Switch the appliance on again.



Important information

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

Recipes

Mayonnaise

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

Basic recipe:

- 1 egg
- 1 heaped tsp. mustard
- 1 tbs. vinegar or lemon juice
- 1 pinch of salt
- 1 pinch of sugar
- 200–250 ml oil

Ingredients must be at the same temperature.

- Switch on the blender at low speed.
- Process the ingredients (except the oil) at low speed for several seconds.
- Switch the blender to maximum speed, slowly pour the oil through the funnel and blend for approx. 1 minute.



Hot chocolate

- 50–75 g cooled cooking chocolate
- ½ l hot milk

Whipped cream and grated chocolate as required

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



Banana ice shake

- 2–3 bananas
- 2–3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream
- 2 packet of vanilla sugar
- ½ l milk

- Put all ingredients in the blender jug.
- Press quick-selection button

or

- Blend for 1 minute at maximum speed.



Fruit sundae

- 250 g frozen fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)
- 50–100 g sugar
- 500 ml cold water

Ice as required

- Peel fruit and cut into pieces
- Put all ingredients (except the ice) in the blender jug.
- Press quick-selection button .

or

- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Serve with the ice cream



Sportsman's cocktail

- 2–3 oranges
- 1–2 lemons
- ½–1 tbs. sugar or honey
- ¼ l apple juice
- ¼ l mineral water

Ice cube as required

- Peel the oranges and apples, cut into pieces
- Put all ingredients (except the apple juice and mineral water) in the blender jug.
- Press quick-selection button .

or

- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes



Green smoothie

- 1 green apple (ca. 100 g)
- Juice of one lemon (approx. 20 g)
- 20 g kale
- 10 g celery
- 10 g coriander leaves
- 10 g linseeds
- 1 g ground cinnamon
- 250 g cooled water

- Peel the apple.
- Cut apple, celery and kale into pieces.
- Put a little of the water in the blender jug.
- Put all solid ingredients in the smoothie insert and top up with water.
- Press quick-selection button .

or


- Blend for 60 seconds on setting **Pulse**.

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



Grape smoothie

250 g green grapes
25 g baby spinach
100 g frozen banana pieces
200 ml green tea (suitable for children)

- Put a little of the tea in the blender jug.
- Put grapes, spinach and banana pieces in the smoothie insert and top up with the remaining tea.
- Press quick-selection button .

or

- Blend at maximum speed until the smoothie is ready.

Red fruit pudding

400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)


100 ml sour cherry juice
100 ml red wine
80 g sugar
1 packet of vanilla sugar
2 tbs. lemon juice
1 pinch of cloves (ground)
1 pinch of cinnamon (ground)
8 gelatine leaves

- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook
- Blend the hot fruit and gelatine at medium speed for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate

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

Basil pesto

10 g pine nuts
3 g garlic
5 g salt
40 g Parmesan cheese
10 g fresh basil
70 g olive oil

- Put pine nuts, garlic, salt and Parmesan cheese in the glass container and close with the blade holder.
- Press quick-selection button (/Pulse).



or

- Grind for 15 seconds on setting **Pulse**.
- Add basil and olive oil and mix everything for 10 seconds on setting **Pulse**.

Pumpkin soup

600 g yellow-flesh pumpkin
200 g potatoes
1 l vegetable stock
2 onions
2 garlic cloves
Ground pepper and salt
30 g butter
2 tablespoons of extra virgin olive oil
5–6 basil leaves
2–3 sage leaves
1 sprig of parsley
1 sprig of thyme
1 sprig of marjoram
¼ teaspoon of ground cinnamon
Grated Parmesan to taste



- Cut the pumpkin into slices and remove peel and pips. Cut pumpkin into small pieces.
- Peel the potatoes and also cut into small pieces.
- Peel the onions, chop finely and fry gently in a frying pan with butter, olive oil and chopped garlic.
- Add pumpkin and potato pieces and steam until soft, stirring continuously. Gradually pour in the vegetable stock and add the bouquet garni.
- Leave to simmer for approx. 25–30 minutes on a low heat and add more stock if required.
- Take out the bouquet garni.
- Add salt and pepper to taste, finish off with a pinch of cinnamon and a dash of extra virgin olive oil.
- Pour 500 ml of the soup at a time into the blender jug and puree.
- **Do not process more than 500 ml of hot liquid in the blender jug!**
- Serve with finely grated Parmesan.

Honey and hazel nut spread

10 g hazelnuts

120 g blossom honey (room temperature)

- Put the nuts in the universal cutter jug and cut for 10 seconds on setting **Pulse**.
- Remove the universal cutter jug, turn it over and take out the blade holder.
- Add the honey.
- Close the universal cutter jug again with the blade holder and place on the base unit.
- Wait until all the honey has run down over the blade. Then mix everything for 10 seconds on setting Pulse.
- **Note:** If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 12007111).

Carrot soup with cumin

780 g carrots

720 ml water

1 tsp cumin

Salt and pepper

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

Instructions on disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old 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.

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

为了您的安全	12
产品概览	13
操作方法	14
清洗和护理	15
食谱	16
处理旧机器的注意事项	18
保修	18

安全须知

在使用之前、请仔细阅读说明书、以便了解重要的安全说明和操作说明。

若不遵守本机器正确使用的规程、生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房、以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。本机器适用于搅拌液体或半固体食品，捣碎/剁细生水果和蔬菜，将食物做成酱和捣碎冷冻食品（例如果）或冰块。不得将其用于处理其他物体或物质。请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

▲ 一般安全提示

触电危险

禁止儿童使用本设备。

让儿童远离本设备和其连接线。

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。

▲ 使用本设备的安全须知

受伤风险

触电危险

机体本身不得浸入到水中、也不要用水冲洗或者用洗碗机洗涤。

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

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！

搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下，才可以使用！

只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时，才能取下或安放搅拌杯。在关机之后，刀片会继续转动一段时间。始终使用完全装配好的万用粉碎机工作！只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时，才能取下或安放万用粉碎机。

烫伤危险！

加工热的配料时需要格外小心。在加工热的搅拌物时，盖子的漏斗处会冒蒸气出来。在机器工作的过程中，要用手将盖子按紧。手不要伸到加料口的上方！最多只能将 0.5 升灼热或起泡的液体倒入搅拌杯中。

▲ 安全装置

启动安全装置

只有在搅拌杯被旋紧到止动时，才能启动机器。

自动关机机制

搅拌杯在工作期间被意外松开时，机器将自动停止。

过载保护

如果在使用的过程中马达自动关机，就是因为过载保护被激活而发挥作用。可能的原因：

- 加工量非常大，
- 使用时间过长。

安全装置激活时要如何解决，请参阅“故障处理”章节的说明。

产品概览

本使用说明书中包括对不同型号的使用说明。图片页上有不同机型的概览(图 1)。

请翻开图片页。

1 机体

2 带照明环的旋转开关

机器准备就绪时，照明环缓慢闪烁 (on)。

机器处于运行状态时，照明环持续亮起。

快速闪烁表示发生故障

(参见“故障处理”)。

2a) MMB43.. :

0/off = 关机

on = 机器已接通

1 = 最低工作转速

5 = 最高工作转速

2b) MMB64.. :

0/off = 关机

on = 机器已接通

min = 最低工作转速

max = 最高工作转速

Pulse = 具有最高转速的脉冲电路，根据所需持续时间应保持按住开关

2c) MMB65.. :

0/off = 关机

on = 机器已接通


min = 最低工作转速


max = 最高工作转速


3 快速选择按键

预设最佳效果的按键。

根据型号不同：



 = 用于捣碎冰块 (碎冰块)。短暂按住按键 1 次。

 = 用于制备混合饮料和冰沙。短暂按住按键 1 次。

 = 用于在万用粉碎机中捣碎。短暂按住按键 1 次。

Pulse = 带最高转速的脉冲级。

在所需的持续时间内保持按键。

按下快速选择按键  /  后，预设的程序将运行。按下任意快速选择按键或将旋转开关旋转到 0/off，以提前结束程序。

4 电缆卷绕装置

5 驱动器

6 带有搅拌器刀具 / 粉碎机刀具和密封件的刀架

根据型号不同：用于搅拌杯和万用型粉碎机杯。

7 硼硅玻璃制成的搅拌杯

特别耐热，可以加工非常热的配料。

8 带加料口的盖子

9 带刻度的量杯 (最大 50 毫升)

10 冰沙嵌件*

将水果和其它成份加工为果汁和冰沙。嵌件的作用是滤除果核和其它固体成份，防止其进入到饮料中。

11 万能切碎器杯*

* 只有部分机型。

操作方法

准备工作

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

搅拌器

搅拌器套头适用于

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

本机器适用于加工以下食品量：

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



因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

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



烫伤危险！

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

注意！

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

图 1

- 底部朝上放置搅拌杯。
- 将密封件摆放在刀架上。注意正确摆放密封件。





重要提示

如果密封件受损或摆放不正确，液体可能溢出。




- 握住刀架把手并将刀架装入搅拌杯中。注意零件的形状（图 1-2a）！
- 放倒把手（图 1-2b）。这时，刀架将被锁住搅拌杯中。

- 翻转搅拌杯。
- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上。搅拌杯上的箭头指向电机座上的点。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置，并将其固定。
- 加入配料。
- 安放盖子，并向下按压，直到止动。将量杯装入装填口中。
- 插上电源插头。
- 开机：将旋转开关旋转到 on。
- 将旋转开关调整到所需的工作转速。

或者

- 按下所需的快速选择按键（ 或 ）。
- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。不要将手伸到装填口上方！

对工作转速的建议

制备蛋黄酱	MIN/MAX *
汤类	MAX
冰沙	 / MAX
生水果和蔬菜	MAX
鸡尾酒、奶昔	 / MAX
冷冻配料	MAX
冰块	 / MAX
非常硬的配料	Pulse/ 脉冲

* MIN..... 最低工作转速
MAX..... 最高工作转速

续加配料

- 把旋转开关调到 0/ 关。

或者

- 取下盖子。
- 续加配料。

或者

- 取出量杯。
- 通过加料口加入液体或者固体（小块状）成份。
- 再次开机。

使用冰沙嵌件

使用该嵌件，可以简易地用新鲜水果、牛奶、豆浆、酸奶和果汁制作冰沙。

图 2

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

注意！

较大的硬质成份不要加入到搅拌杯中，
例如鳄梨核或者洋李核。

- 将量杯装入装填口中。
- 开机。

加工完成后

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 拔下电插头。
- 通过逆时针旋转取下搅拌杯。
- 将盖子从搅拌杯取下。
- 倒空搅拌杯。

关于冰沙配件的提示：

从盖子中取出量杯，并插入到冰沙配件中。这样可以防止固体从冰沙配件掉落到饮料中。

- 翻转搅拌杯，并开口向下进行放置。
- 取出刀架。
为此，向上翻转把手，拔出刀架。
- 清洗每一个部件，参看“清洁和护理”。

万能切削器

用于切削小量肉类、干酪、洋葱、欧芹、大蒜、水果和蔬菜。

不得用来切削咖啡豆、胡椒子、糖、罂粟子或辣根。



因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时，才能取下或安放万用粉碎机。

图 D


- 开口朝上放置万用粉碎机杯。
- 将待捣碎的食品装填到万用粉碎机中。
- 将密封件摆放在刀架上。注意正确摆放密封件。

**重要提示**

如果密封件受损或摆放不正确，液体可能溢出。

- 握住刀架把手并将刀架装入万用粉碎机杯中。注意零件的形状（图 D-2）！
- 放倒把手（图 D-3）。这时，刀架将被锁住在万用粉碎机杯中。
- 转动万用粉碎机杯。
- 将万用型粉碎机杯安放在电机座上的驱动器上。万用粉碎机杯上的箭头指向电机座上的点。
- 通过顺时针旋转到止动固定万用粉碎机杯。
- 开机：将旋转开关旋转到 on。
- 将转动开关转到档位 **Pulse** 并压住不放。

或者

- 按下并保持所需的快速选择按键（ 或 Pulse，视型号而定）。

说明：开机时间越长，食品将会被切削得越细。切削调味香草时，可能只需短暂开机即可达到所需切削效果。

加工完成后

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 拔下电插头。
- 通过逆时针旋转取下万用粉碎机杯。
- 转动万用粉碎机杯。
- 取出刀架。
为此，向上翻转把手，拔出刀架。
- 清空万用粉碎机杯。
- 将切削的食品渣用适当用具（例如勺子）从加工杯去除。
- 清洗每一个部件，参看“清洁和护理”。

清洗和护理

本机器无需保养！

定期仔细清理可保障长久的使用寿命。

关于清洁零件的概述，请参见图 E。

**触电危险！**

机体本身不得浸入到水中，也不要用水冲洗或者用洗碗机洗涤。

注意！

不要使用磨擦型洗涤剂以防设备表面受损。

提示：

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

清洁机体

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

清洁刀架**利刀可能会造成人体损伤！**

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。
请使用刷子清洗。

刀架不要放在洗碗机中洗涤，而是要用刷子在流水下清洗。冲洗后不要留在水中！

取下要清洁的密封件。

清洗搅拌器

搅拌杯、冰沙配件、盖子和量杯都适合在洗碗机中洗涤。

提示：将含洗涤剂的少量水放入已安放的搅拌杯中。调整到脉冲级持续几秒钟。

倒出水，用清水冲洗搅拌杯。

清理万能切削器

万用粉碎机杯适合在洗碗机中洗涤。

故障处理



受伤风险！

解除故障前应拔出电源线。



重要提示

出现以下情况时，旋转开关上的照明环将快速闪烁：

- 搅拌杯或万用粉碎机杯未正确安放时，
- 搅拌杯或万用型粉碎机杯在运行期间被松开时，
- 电机在运行期间因过载而停止时。

故障：

机器不启动、或者在运行过程中关机。

可能的原因：

机器发生过载（例如：食物使工具卡死），因此触发了电子保护装置。

解决办法：

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

可能的原因：

搅拌杯或万用粉碎机杯松动。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/ 关。
- 正确安放并旋紧搅拌杯或万用粉碎机杯，直到止动。
- 重新启动机器。



重要提示

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

食谱

蛋黄酱

说明：在搅拌器中，只能烹调全蛋制成的蛋黄酱。

基本食谱：

- 1 个鸡蛋
- 1 满茶匙芥末
- 1 食匙柠檬汁或醋
- 1 撮盐
- 1 撮糖

200 至 250 毫升食用油

所有配料的温度须一致。

- 将搅拌器切换到低转速。
- 在低转速下将配料（除油外）搅拌几秒钟。
- 将搅拌器切换到最高级别，通过漏斗倒入油，并搅拌约 1 分钟。



热巧克力

50–75 克料理用巧克力块

½ 升热牛奶

搅奶油和巧克力屑（根据需要）

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




香蕉冰沙混合饮料

2–3 根香蕉

2–3 满汤匙香草冰淇淋或柠檬冰淇淋

2 小包香草细砂糖

½ 升牛奶

- 将所有配料放入搅拌杯中。
- 按下快速选择按键 .

或者

- 在最高转速下搅拌 1 分钟。


水果杯

250 克冷冻水果（例如草莓、香蕉、橘子、苹果）

50–100 克糖

500 毫升冷水

冰（根据需要）

- 将水果剥皮并切成块。
- 将所有配料（除冰外）放入搅拌杯中。
- 按下快速选择按键 .


或者

- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
- 随需要将其连同冰一块端上桌。



运动员鸡尾酒

2-3 个橘子
1-2 个柠檬
½-1 汤匙糖或蜂蜜
¼ 升苹果汁
¼ 升矿泉水
随需要加冰块


- 将橘子和柠檬剥皮，切成块。
- 将所有配料（除苹果汁和矿泉水外）放入搅拌杯中。
- 按下快速选择按键 。

或者

- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
- 添加苹果汁和矿泉水。
- 短暂搅拌，直到饮料发泡。
- 将鸡尾酒放入玻璃杯中，根据需要连同冰块端上桌。

绿色冰沙

1 个青苹果（约 100 克）
柠檬汁（约 20 毫升）
20 克羽衣甘蓝
10 克西芹
10 克芫荽叶
10 克亚麻子
1 克肉桂粉
250 毫升经过冷却的水

- 将苹果剥皮。
- 将苹果、芹菜和羽衣甘蓝切成块。
- 将少量水放入搅拌杯中。
- 将所有固体配料装填到冰沙机中，并用水填满。
- 按下快速选择按键 。


或者

- 在脉冲级下搅拌 60 秒钟。

提示：即使在没有冰沙配件的情况下，该配方也可以成功。

葡萄冰沙

250 克绿葡萄
25 克嫩菠菜
100 克冷冻香蕉块
200 毫升绿茶（适合儿童）

- 将少量茶放入搅拌杯中。
- 将葡萄、菠菜和香蕉块装填到冰沙配件中，并用剩余的茶水填满。
- 按下快速选择按键 。

或者

- 在最高转速下搅拌，直到冰沙制备完成。



红果羹


400 克水果（去核的酸樱桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓）
100 毫升酸樱桃汁
100 毫升红葡萄酒
80 克糖
1 小包香草细砂糖
2 汤匙柠檬汁
1 小撮丁香（粉）
1 捏肉桂（粉）
8 片明胶

- 将明胶在冷水中浸泡约 10 分钟。
- 将所有配料（除明胶外）煮沸。
- 挤压明胶并使其在微波炉中熔化，不要煮沸。
- 在中等转速下将热水果和明胶搅拌约 1 分钟。
- 将果羹装填到用冷水冲洗过的碗中，并使其冷却。

提示：拌上挤奶油或香草酱品尝红果羹。

罗勒香蒜酱

10 克松子
3 克蒜
5 克盐
40 克巴马干酪
10 克新鲜罗勒
70 克橄榄油

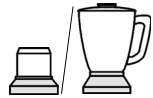
- 将松子、蒜、盐和巴马干酪放入玻璃容器中，并用刀架密封。
- 按下快速选择按键  (Pulse)。

或者

- 在脉冲级下捣碎 15 秒钟。
- 添加罗勒和橄榄油，并将所有配料在脉冲级下搅拌 10 秒钟。

南瓜汤

600 克黄肉南瓜
200 克土豆
1 升蔬菜汤
2 头洋葱
2 个蒜瓣
胡椒粉和盐
30 克黄油
2 汤匙特级初榨橄榄油
5-6 片罗勒
2-3 片鼠尾草
1 棵香菜
1 棵百里香
1 棵墨角兰
¼ 茶匙肉桂粉



巴马干酪粉（根据口味）

- 将南瓜切开，并去除皮和核。将南瓜切成小块。
- 将土豆剥皮，并同样切成小块。
- 将洋葱剥皮、剁碎并用黄油、橄榄油和剁碎的蒜在平底锅中轻煎。
- 添加南瓜块和土豆块，并在搅拌下焖软。渐渐添加蔬菜汤，并放入绑成一束的调味草。
- 在小火下焖约 25–30 分钟，并在需要时再添加汤。
- 取出调味草束。
- 用盐和胡椒调味，用一捏肉桂粉和少许特级初榨橄榄油让其更美味。
- 各添加 500 毫升汤到搅拌杯中，并做成酱。
- **搅拌杯中最大只能加工 500 毫升热液体！**
- 撒上巴马干酪粉，端上桌。

蜂蜜榛子面包涂酱

10 克榛子

120 克花蜂蜜（室温）

- 将果仁放入万用粉碎机杯中，并在 1 秒钟内在**脉冲级**下捣碎。
- 取下万用粉碎机杯，转动它，取出刀架。
- 放入蜂蜜。
- 再次用刀架密封万用粉碎机杯，并将其安放在主机上。
- 等待，直到蜂蜜完全向下流到刀具上。然后将所有配料在**脉冲级**上搅拌 10 秒钟。

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

孜然胡萝卜汤

780 克 胡萝卜

720 毫升 水

1 茶匙 孜然

盐和胡椒

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

处理旧机器的注意事项



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

保修

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

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	19
產品概覽	20
操作方法	21
清潔及維護	22
食譜	23
處理舊機器的注意事項	25
保固	25

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指引、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。

本機器只能用於家庭常用的加工量和加工時間。

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

▲ 使用本機器的安全須知

受傷風險

觸電危險

主機本身不得浸入到水中，也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

建議在處理完畢被混合物之後，立即將攪拌器關機而不要使其長時間處於開機狀態。

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。

攪拌器必須是在完全裝好並蓋好蓋子的情況下，才可以使用！

只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時，才能取下或安放攪拌杯。

在關機之後，刀片會繼續轉動一段時間。

始終使用完全裝配好的萬用粉碎機工作！只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時，才能取下或安放萬用粉碎機。

燙傷危險！

加工熱的配料時需要格外小心。在加工熱的攪拌物時，蓋子的漏斗處會冒蒸氣出來。在機器工作的過程中，要用手將蓋子按緊。

手不要伸到加料口的上方！

最多只能將 0.5 公升灼熱或起泡的液體倒入攪拌杯中。

▲ 安全裝置

啟動安全裝置

只有在攪拌杯被旋緊到止動時，才能啟動機器。

自動關機機制

攪拌杯在工作期間被意外鬆開時，機器將自動停止。

過載保護

如果機器在使用中馬達自動停止，則意味著過載保護已經激活。可能的原因：

- 加工量非常大，
- 使用時間過長。

安全裝置啟動時要如何解決，請參閱“故障處理”章節的說明。

產品概覽

本使用說明書中包括對不同型號的使用說明。

圖片頁上有不同機型的概覽 (圖 1)。

請翻開圖片頁。

1 主機

2 帶照明環的旋轉開關

機器準備就緒時，照明環緩慢閃爍 (on)。

機器處於運行狀態時，照明環持續亮起。

快速閃爍表示發生故障

(參見“故障處理”)。

2a) MMB43.. :

0/off = 關機

on = 機器已接通

1 = 最低工作轉速

5 = 最高工作轉速

2b) MMB64.. :

0/off = 關機

on = 機器已接通

min = 最低工作轉速

max = 最高工作轉速

Pulse = 脈衝 = 具有最高轉速的脈衝電路，根據所需持續時間應保持按住開關

2c) MMB65.. :

0/off = 關機

on = 機器已接通


min = 最低工作轉速


max = 最高工作轉速


3 快速選擇按鍵

預設最佳效果的按鍵。

視機型而定：



 = 用於搗碎冰塊 (碎冰塊)。短暫按住按鍵 1 次。

 = 用於製備混合飲料及冰沙。短暫按住按鍵 1 次。

 = 用於在萬用粉碎機中搗碎。短暫按住按鍵 1 次。

Pulse = 帶最高轉速的脈衝級。

在所需的持續時間內保持按鍵。

按下快速選擇按鍵  /  後，預設的程式將運行。按下任意快速選擇按鍵或將旋轉開關旋轉到 0/off，以提前結束程式。

4 電纜捲繞裝置

5 驅動器

6 帶有攪拌器刀具 / 粉碎機刀具及密封件的刀架

視機型而定：用於攪拌杯及萬用粉碎機杯。

7 硼矽玻璃製成的攪拌杯

特別耐熱，可以加工非常熱的配料。

8 帶加料口的蓋子

9 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)

10 冰沙嵌件 *

將水果和其它成份加工為果汁和冰沙。嵌件的作用是濾除果核和其它固體成份，防止其進入到飲料中。

11 萬用粉碎機杯 *

* 只有部份機型。

操作方法

準備工作

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

攪拌器

攪拌器附件適用於

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

本機器適用於加工以下食品量：

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



因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

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



燙傷危險！

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

注意！

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

圖 8

- 底部朝上放置攪拌杯。
- 將密封件擺放在刀架上。注意正確擺放密封件。



重要提示

如果密封件受損或擺放不正確，液體可能溢出。

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

或者

- 按下所需的快速選擇按鍵（☰或☷）。
- 在攪拌過程中在蓋子邊緣按住蓋子。不要將手伸到裝填口上方！

對工作轉速的建議

製備美乃滋	MIN/MAX *
湯類	MAX
冰沙	☷ / MAX
生蔬果	MAX
雞尾酒，奶昔	☷ / MAX
冷凍配料	MAX
冰塊	☷ / MAX
很硬的成份	Pulse/ 脈衝

* MIN.... 最低工作轉速
MAX.... 最高工作轉速

續加配料

- 將旋轉開關調到 0/ 關。

或者

- 取下蓋子。
- 續加配料

或者

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

使用冰沙嵌件

使用該嵌件，可以簡易地用新鮮水果、牛奶、豆漿、優酪乳和果汁製作冰沙。

圖 9

- 按照上述方式準備攪拌杯。

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

注意！

較大的硬質成份不要加入到攪拌杯中，例如酪梨核或者洋李核。

- 將量杯裝入裝填口中。
- 開機。

加工完後

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

關於冰沙配件的提示：

從蓋子中取出量杯，且插入到冰沙配件中。這樣可以防止固體從冰沙配件掉落到飲料中。

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

萬能切削器

用於搗碎少量肉類、硬起司、洋蔥、歐芹、大蒜及蔬果。

不得用來切削咖啡豆、胡椒子、糖、罌粟子或辣椒。



因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時，才能取下或安放萬用粉碎機。

圖 D

- 開口朝上放置萬用粉碎機杯。
- 將待搗碎的食品裝填到萬用粉碎機中。
- 將密封件擺放在刀架上。注意正確擺放密封件。




重要提示

如果密封件受損或擺放不正確，液體可能溢出。

- 握住刀架把手且將刀架裝入萬用粉碎機杯中。注意零件的形狀（圖 D-2）！
- 放倒把手（圖 D-3）。這時，刀架將被鎖住在萬用粉碎機杯中。
- 轉動萬用粉碎機杯。

- 將萬用型粉碎機杯安放在馬達座上的驅動器上。萬用粉碎機杯上的箭頭指向馬達座上的點。
- 以逆時針方向旋轉到止動固定萬用粉碎機杯。
- 開機。將旋轉開關旋轉到 on。
- 將旋轉開關轉動到“脈沖”級且握住。

或者

- 按下且保持所需的快速選擇按鍵（ 或 Pulse，視型號而定）。

說明：開機時間越長，食品將會被切削得越細。切削調味香草時，可能只需短暫開機即可達到所需切削效果。

加工完後

- 將旋轉開關調到 0/ 關。
- 拔下電源插頭。
- 以逆時針方向旋轉取下萬用粉碎機杯。
- 轉動萬用粉碎機杯。
- 取出刀架。
為此，向上翻轉把手，拔出刀架。
- 清空萬用粉碎機杯。
- 將切削的食品渣用適當用具（例如湯匙）從加工杯去除。
- 清洗每一個部件，參看“清潔及維護”。

清潔及維護

本機器無需保養！

定期仔細清潔可保障長久的使用壽命。

關於清潔零件的說明，請參見圖 B。



觸電危險！

主機本身不得浸入到水中，也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

注意！

不要使用磨擦性洗滌劑，以防表面受損。

提示：

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

清潔主機

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

清潔刀架



利刀可能會造成人體損傷！

不要用沒有保護的手部觸摸攪拌刀。
請使用刷子清潔。

刀架不要放在洗碗機中洗滌，而是要用刷子在流水下清洗。沖洗後不要留在水中！

取下要清潔的密封件。

清潔攪拌器

攪拌杯、冰沙配件、蓋子及量杯都適合在洗碗機中洗滌。

提示：將含洗滌劑的少量水放入已安放的攪拌杯中。調整到“脈衝”級持續幾秒鐘。

倒出水，用清水沖洗攪拌杯。

清潔萬用粉碎機

萬用粉碎機杯適合在洗碗機中洗滌。

故障處理



受傷風險！

解除故障前應拔出電源線。



重要提示

出現以下情況時，旋轉開關上的照明環將快速閃爍：

- 攪拌杯或萬用粉碎機杯未正確安放時，
- 攪拌杯或萬用型粉碎機杯在運行期間被鬆開時，
- 馬達在運行期間因超載而停止時。

故障：

攪拌器無法啟動或機器在運行期間關閉。

可能的原因：

機器發生超載（例如：食物使工具卡死），因此觸發了電子保護裝置。

解決辦法：

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

可能的原因：

攪拌杯或萬用粉碎機杯鬆動。

解決辦法：

- 將旋轉開關調到 0/ 關。
- 正確安放且旋緊攪拌杯或萬用粉碎機杯，直到止動。
- 重新啟動機器。



重要提示

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

食譜

美乃滋

說明：在攪拌器中，只能烹調全蛋製成的美乃滋。

基本食譜：

- 1 顆雞蛋
- 1 滿茶匙芥末
- 1 湯匙醋或檸檬汁
- 1 撮鹽
- 1 撮糖

200–250 毫升油

配料必須保持在一樣的溫度。

- 將攪拌器切換到低轉速。
- 在低轉速下將配料（除油外）攪拌幾秒鐘。
- 將攪拌器切換到最高級別，通過漏斗倒入油，且攪拌約 1 分鐘。



熱巧克力

50–75 公克料理用巧克力塊

500 cc 熱牛奶

鮮奶油及巧克力屑（根據需要）

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




香蕉冰沙混合飲料

2–3 根香蕉

2–3 滿湯匙香草霜淇淋或檸檬霜淇淋

2 小包香草細砂糖

500 cc 牛奶

- 將所有配料放入攪拌杯中。
- 按下快速選擇按鍵 。

或者

- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。




水果杯

250 公克冷凍水果（例如草莓、香蕉、橘子、蘋果）

50-100 公克白糖

500 cc 冷水

冰（根據需要）

- 將水果剝皮且切成塊。
- 將所有配料（除冰外）放入攪拌杯中。
- 按下快速選擇按鍵 .

或者

- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
- 隨需要加冰塊端上桌。

運動員雞尾酒

2-3 個橘子


1-2 個檸檬

½-1 湯匙糖或蜂蜜

250 cc 蘋果汁

250 cc 礦泉水

隨需要加冰塊

- 將橘子及檸檬剝皮，切成塊。
- 將所有配料（除蘋果汁及礦泉水外）放入攪拌杯中。
- 按下快速選擇按鍵 .

或者

- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
- 添加蘋果汁及礦泉水。
- 短暫攪拌，直到飲料啟泡沫。
- 將雞尾酒放入玻璃杯中，根據需要加冰塊端上桌。

綠色冰沙

1 顆青蘋果（約 100 公克）

1 顆檸檬的汁（約 20 毫升）

20 公克羽衣甘藍


10 公克芹菜

10 公克香菜

10 公克亞麻子

1 公克肉桂粉

250 毫升經過冷卻的水

- 將蘋果剝皮。
- 將蘋果、芹菜及羽衣甘藍切成塊。
- 將少量水放入攪拌杯中。
- 將所有固體配料裝填到冰沙機中，且用水填滿。
- 按下快速選擇按鍵 .

或者

- 在“脈衝”級下攪拌 60 秒鐘。

提示：即使在沒有冰沙配件的情況下，該配方也可以成功。




葡萄冰沙

250 公克綠葡萄

25 公克嫩菠菜

100 公克冷凍香蕉塊

200 cc 綠茶（適合兒童）

- 將少量茶放入攪拌杯中。
- 將葡萄、菠菜及香蕉塊裝填到冰沙配件中，且用剩餘的茶水填滿。
- 按下快速選擇按鍵 .

或者

- 在最高轉速下攪拌，直到冰沙製備完成。

紅莓醬

400 公克水果（去核的酸櫻桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓）

100 cc 酸櫻桃汁

100 cc 紅葡萄酒

80 公克糖

1 小包香草細砂糖

2 湯匙檸檬汁

1 小撮丁香（粉）

1 捏肉桂（粉）

8 片明膠

- 將明膠在冷水中浸泡約 10 分鐘。
- 將所有配料（除明膠外）煮沸。
- 擠壓明膠且使其在微波爐中熔化，不要煮沸。
- 在中等轉速下將熱水果及明膠攪拌約 1 分鐘。
- 將紅莓醬裝填到用冷水沖洗過的碗中，且使其冷卻。

提示：拌上鮮奶油或香草醬品嘗紅莓醬。

羅勒香蒜醬

10 公克松子


3 公克大蒜

5 公克鹽

40 公克帕馬森起司

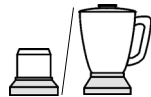
10 公克新鮮羅勒

70 公克橄欖油

- 將松子、蒜頭、鹽及帕馬森起司放入玻璃容器中，且用刀架密封。
- 按下快速選擇按鍵 (/Pulse)。

或者

- 在“脈衝”級下搗碎 15 秒鐘。
- 添加羅勒及橄欖油，且將所有配料在“脈衝”級下攪拌 10 秒鐘。



南瓜湯

600 公克黃肉南瓜

200 公克馬鈴薯

1 公升蔬菜湯

2 顆洋蔥

2 個蒜瓣

胡椒粉及鹽

30 公克牛油

2 湯匙特級初榨橄欖油

5-6 片羅勒

2-3 片鼠尾草

1 棵歐芹菜

1 棵百里香

1 棵墨角蘭

¼ 茶匙肉桂粉

帕馬森起司粉（根據口味）

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

蜂蜜榛子麵包塗醬

10 公克榛子

120 公克花蜂蜜（室溫）

- 將堅果放入萬用粉碎機杯中，且在 1 秒鐘內在“脈衝”級下搗碎。
- 取下萬用粉碎機杯，轉動它，取出刀架。
- 放入蜂蜜。
- 再次用刀架密封萬用粉碎機杯，且將其安放在主機上。
- 等待，直到蜂蜜完全向下流到刀具上。
然後將所有配料在“脈衝”級上攪拌 10 秒鐘。

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



孜然胡蘿蔔湯

780 公克 胡蘿蔔

720 毫升 水

1 茶匙 孜然

鹽和胡椒

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

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。

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	26
Gambaran Keseluruhan	28
Pengendalian	29
Pembersihan dan servis	31
Resipi	32
Arahan tentang pelupusan	35
Syarat-syarat waranti	35

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.

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

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. Gunakan di dalam bangunan sahaja.

Jangan menggunakan jika kabel atau peralatan mempunyai kerosakan.

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

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

Saranan: Jangan menghidupkan perkakas lebih lama daripada masa yang anda perlukan untuk memproses bahan.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang.

Jangan sekali-kali mengendalikan perkakas tanpa pengadun yang dipasang dengan lengkap atau tudung tertutup!

Jangan menanggalkan atau memasang pengadun sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Apabila perkakas dimatikan, bilah akan terus bergerak sejenak.

Sentiasa bekerja dengan pemotong universal yang dipasang dengan lengkap. Jangan menanggalkan atau memasang pemotong universal sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Risiko melecur!

Awas apabila memproses cecair panas.

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung.

Apabila bekerja, sentiasa memegang tudung dengan kuat dengan sebelah tangan. Walau bagaimanapun, jangan meletakkan tangan di atas bukaan isi semula!

Tuangkan maksimum 0.5 liter cecair panas atau berbuih ke dalam jag pengadun.

Sistem keselamatan

Mulakan lock-out

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

Pemutusan sambungan automatik

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


Perlindungan beban lampau

Jika motor mati dengan sendiri semasa perkakas sedang digunakan, ciri perlindungan beban lampau telah diaktifkan. Sebab yang mungkin:

- jumlah bahan yang terlalu banyak,
- perkakas dikendalikan terlalu lama.

Jika sistem keselamatan diaktifkan, lihat "Penyelesaian Masalah".

Gambaran Keseluruhan

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model. Gambaran keseluruhan model yang berlainan boleh didapati di halaman ilustrasi (raja ).

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

- 1 **Blok motor**
- 2 **Suis putar dengan gelang bercahaya**
Gelang bercahaya berkelip perlahan-lahan apabila perkakas sedia untuk digunakan (**hidup**). Gelang bercahaya menyala berterusan apabila perkakas sedang dikendalikan. Kelipan pantas mengisyaratkan kerosakan (lihat "Penyelesaian Masalah").

2a) MMB43.. :

- 0/off** = Stop
on = Perkakas terpasang
1 = Kelajuan kendalian terendah
5 = Kelajuan kendalian tertinggi

2b) MMB64.. :

- 0/off** = Stop
on = Perkakas terpasang
min = Kelajuan kendalian terendah
max = Kelajuan kendalian tertinggi

Denyut




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



2c) MMB65.. :

- 0/off** = Stop
on = Perkakas terpasang
min = Kelajuan kendalian terendah
max = Kelajuan kendalian tertinggi

3 Butang pilihan pantas

Butang Praset untuk hasil yang optimum. Sesetengah model:

-  = untuk menghancurkan kiub ais (Crush-Ice). Tekan butang 1x seketika.
-  = Untuk membuat minuman campuran dan smoothie. Tekan butang 1x seketika.
-  = Untuk memotong bahan dalam pemotong universal. Tekan butang 1x seketika.
- Pulse** = Litar denyut (Pulse) pada kelajuan maksimum. Tahan butang untuk tempoh yang dikehendaki.

Apabila butang pilihan pantas / ditekan, program praset berjalan. Untuk menamatkan program awal, tekan mana-mana butang pilihan pantas atau pusingkan suis putar kepada **0/mati**.

4 Storan kord

5 Pemacu

6 Pemegang bilah dengan bilah pengadun/pemotong dan pengedap

Bagi sesetengah model: Digunakan untuk jag pengadun dan jag pemotong universal.

7 Jag pengadun yang diperbuat daripada kaca borosilikat

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

8 Tudung dengan tiub suapan

9 Cawan penyukat dengan skala (maks. 50 ml)

10 Sisipan smoothie *

Untuk penyediaan buah-buahan dan bahan lain menjadi jus dan smoothie. Sisipan memastikan biji dan bahan pepejal lain ditapis dan tidak masuk ke dalam minuman.

11 Jag pemotong universal *

* Bukan semua model.

Pengendalian

Persediaan

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

Pengadun

Pengadun adalah sesuai untuk

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

Perkakas ini sesuai menyediakan kuantiti berikut:

Makanan pepejal	100 g.
Cecair	maks 1.5 l
▲ Cecair panas atau berbuih	maks 0.5 l



Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

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



Risiko melecur!

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

Amaran!

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

Rajah 13

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



Maklumat penting




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

- Genggam pemegang bilah pada pemegangnya dan masukkan ke dalam jag pengadun. Perhatikan bentuk bahagian-bahagian (rajah 13-2a)!
- Gerakkan pemegang (rajah 13-2b). Ini mengunci pemegang bilah dalam jag pengadun.
- Terbalikkan jag pengadun.
- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor. Anak panah pada jag pengadun menunjuk ke arah titik pada blok motor.
- Pasang jag pengadun dengan memutarannya **sepenuhnya mengikut** arah jam.
- Tambah bahan.
- Letakkan penutup dan tekan ke bawah sepenuhnya. Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan.
- Masukkan palam sesalur.
- Pasangkan peralatan: setkan suis putar kepada **on**.
- Pusingkan suis putar kepada kelajuan pengendalian yang dikehendaki.

atau

- Tekan butang pilihan pantas yang dikehendaki (☺ atau ☹).
- Genggam tepi tudung semasa mengendalikan pengadun. Jangan menggenggam tiub suapan!

Kelajuan kendalian yang disarankan.

membuat mayonis	MIN/MAX *
Sup	MAX
Smoothie	 /MAX
Buah-buahan dan sayur-sayuran mentah	MAX
Koktel, Susu kocak	 /MAX
bahan sejuk beku	MAX
Kiub ais	 /MAX
Bahan yang sangat keras	Pulse/Denyut (Pulse)

- * **MIN**....Kelajuan kendalian terendah
MAX....Kelajuan kendalian tertinggi

Tambah lebih banyak bahan.

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

Mana-mana Satu

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

Bekerja dengan sisipan smoothie

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

Rajah

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

Amaran!

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

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

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan jag pengadun dengan memutarannya dalam arah lawan jam.
- Tanggalkan tudung dari jag pengadun.
- Kosongkan jag pengadun.

Arahan untuk sisipan smoothie:

Keluarkan cawan penyukat dari penutup dan masukkan ke dalam sisipan smoothie. Ini mengelakkan komponen penting daripada terjatuh dari sisipan ke dalam minuman.

- Terbalikkan jag pengadun dan letakkan bukaan menghadap ke bawah.
- Tanggalkan pemegang bilah. Untuk melakukan ini, lipat pemegang ke atas dan tarik keluar pemegang bilah.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pemotong universal

untuk memotong kuantiti daging yang lebih kecil, keju keras, bawang, parsli, bawang putih, buah-buahan dan sayur-sayuran.

Tidak dibenarkan memotong biji kopi, lada, jagung, gula, kaskas dan lobak kuda.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan menanggalkan atau memasang pemotong universal sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Rajah

- Letakkan jag pemotong universal ke bawah dengan bukaan menghadap ke atas.
- Tambah makanan, yang hendak dipotong, ke dalam pemotong universal.
- Letakkan pengedap pada pemegang bilah. Pastikan pengedap berada pada kedudukan yang betul.




Maklumat penting

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

- Genggam pemegang bilah pada pemegangnya dan masukkan ke dalam jag pemotong universal. Perhatikan bentuk bahagian-bahagian (rajaah **D-2**)!
- Gerakkan pemegang (rajaah **D-3**). Ini mengunci pemegang bilah dalam jag pemotong universal.
- Terbalikkan jag pemotong universal.
- Letak jag pemotong universal di pemacu pada blok motor. Anak panah pada jag pemotong universal menunjuk ke arah bintik pada blok motor.
- Pasang jag pemotong universal dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam.
- Pasangkan peralatan: setkan suis putar kepada **on**.
- Pusingkan suis putar kepada Denyut (Pulse) dan tahan.

atau

- Tekan dan tahan butang pilihan pantas yang dikehendaki (, atau Pulse, bergantung pada model).

Perhatian: lebih lama perkakas dihidupkan, lebih halus bahan dipotong. Untuk herba, hasil pemotongan yang diperlukan boleh dicapai dengan sangat cepat selepas menghidupkan perkakas.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan jag pemotong universal dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah lawan jam.
- Terbalikkan jag pemotong universal.
- Tanggalkan pemegang bilah. Untuk melakukan ini, lipat pemegang ke atas dan tarik keluar pemegang bilah.
- Kosongkan jag pemotong universal.
- Keluarkan makanan cincang selebihnya dari jag menggunakan alat yang sesuai (contohnya sudu).
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan!

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



Risiko kejutan elektrik!

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

Amaran!

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Petua:

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

Membersihkan blok motor

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

Membersihkan pemegang bilah



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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

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

Membersihkan pengadun

Jag pengadun, sisipan smoothie, tudung dan cawan penyukat adalah kalis pembersuh pinggan mangkuk.

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

Membersihkan pemotong universal

Jag pemotong universal tidak sesuai untuk gelombang mikro.

Penyelesaian masalah



Risiko kecederaan!

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.



Maklumat penting

Gelang bercahaya pada suis putar berkelip pantas

- jika jag pengadun atau jag pemotong universal tidak dipasang dengan betul,
- jika jag pengadun atau jag pemotong universal tertanggal semasa pengendalian,
- jika motor terhenti semasa pengendalian disebabkan beban lampau.

Kerosakan:

Perkakas tidak boleh dihidupkan atau perkakas dimatikan semasa kendalian.

Sebab yang mungkin:

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

Tindakan pemulihan:

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

Sebab yang mungkin:

Jag pengadun atau jag pemotong universal telah tertanggal.

Tindakan pemulihan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**.
- Pasang jag pengisar atau jag pemotong universal dengan betul dan skrukannya dengan sepenuhnya.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.



Maklumat penting

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

Resipi

Mayonis

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

Resipi asas:

- 1 biji telur
- 1 sudu kecil mumbung biji sawi
- 1 sudu besar cuka atau jus lemon
- Secubit garam
- Secubit gula
- 200–250 ml minyak

Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya.

- Hidupkan pengadun pada kelajuan rendah.
- Proses bahan (kecuali minyak) pada kelajuan rendah selama beberapa saat.
- Tukar pengadun kepada kelajuan maksimum, perlahan-lahan tuangkan minyak melalui corong dan adunkan selama lebih kurang 1 minit.



Coklat panas

50–75 g coklat olah sejuk

½ l susu panas

Krim putar dan coklat parut seperti yang dikehendaki


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



Susu kocak ais pisang

2–3 biji pisang
2–3 sudu besar mumbung ais krim
vanila atau lemon
2 paket gula vanila
½ l susu



- Letakkan semua bahan dalam jag pengadun.
- Tekan butang pilihan pantas .

atau


- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.

Sundae buah-buahan

250 g buah-buahan beku (seperti strawberi, pisang, oren, epal)
50–100 g gula
500 ml air sejuk



Ais seperti yang dikehendaki

- Kupas buah-buahan dan potong kecil-kecil
- Letakkan semua bahan (kecuali ais) dalam jag pengadun.
- Tekan butang pilihan pantas .

atau


- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.
- Hidangkan dengan ais krim

Koktel ahli sukan

2–3 biji oren
1–2 biji lemon
½–1 sudu besar gula atau madu
¼ l jus epal
¼ l air mineral



Kiub ais seperti yang dikehendaki

- Kupas oren dan epal, potong kecil-kecil
- Letakkan semua bahan (kecuali jus epal dan air mineral) dalam jag pengadun.
- Tekan butang pilihan pantas .


atau

- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.
- Tambah jus epal dan air mineral
- Adun seketika sehingga minuman berbuih.
- Tuang koktel ke dalam gelas dan sajikan dengan ais sebagaimana yang dikehendaki

Smoothie hijau

1 biji epal hijau (kira-kira 100 g)
Jus sebiji lemon (lebih kurang 20 g)
20 g kubis kerinting
10 g saderi
10 g daun ketumbar
10 g linsid
1 g kayu manis kisar
250 g air yang disejukkan



- Kupas epal.
- Potong kecil-kecil epal, saderi dan kubis kerinting.
- Masukkan sedikit air ke dalam jag pengadun.
- Masukkan semua bahan pepejal dalam sisipan smoothie dan penuhkan dengan air.
- Tekan butang pilihan pantas .

atau


- Adun selama 60 saat pada pengesetan Denyut (**Pulse**).

Petua: Resipi ini akan berhasil walaupun tanpa sisipan smoothie.

Smoothie anggur

250 g anggur hijau
25 g bayam muda
100 g potongan pisang beku
200 ml teh hijau (sesuai untuk kanak-kanak)



- Masukkan sedikit teh ke dalam jag pengadun.
- Masukkan anggur, bayam dan potongan pisang dalam sisipan smoothie dan penuhkan dengan teh yang masih ada.
- Tekan butang pilihan pantas .

atau

- Adunkan pada kelajuan maksimum sehingga smoothie siap.

Puding buah-buahan merah

400 g buah-buahan (ceri masam dibuang biji, raspberi, anggur hitam/merah, strawberi, beri hitam)
100 ml jus ceri masam
100 ml wain merah
80 g gula
1 paket gula vanila
2 sudu besar jus lemon
Secubit bunga cengkih (kisar)
Secubit kayu manis (kisar)
8 keping gelatin

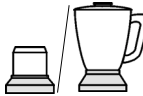



- Rendam gelatin dalam air sejuk selama lebih kurang 10 minit
- Didihkan semua bahan (kecuali gelatin)
- Keringkan gelatin dan cairkannya dalam ketuhar gelombang mikro, tetapi jangan masak
- Adunkan buah-buahan panas dan gelatin pada kelajuan sederhana selama lebih kurang 1 minit.
- Tuangkan puding buah-buahan merah ke dalam mangkuk kecil yang dibilas dengan air sejuk dan sejukkan

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

Pesto selasih

10 g kacang pinus
3 g bawang putih
5 g garam
40 g keju Parmesan
10 g selasih segar
70 g minyak zaitun



- Masukkan kacang pinus, bawang putih, garam dan keju Parmesan ke dalam bekas kaca dan tutup dengan pemegang bilah.
 - Tekan butang pilihan pantas ( Pulse).
- atau*
- Kisar selama 15 saat pada pengesetan Denyut (**Pulse**).
 - Tambah selasih dan minyak zaitun dan campurkan semuanya selama 10 saat pada pengesetan Denyut (**Pulse**).

Sup labu

600 g labu isi kuning
200 g kentang
1 l stok sayur-sayuran
2 biji bawang besar
2 ulas bawang putih
Lada hitam kisar dan garam
30 g mentega
2 sudu besar minyak zaitun extra virgin
5–6 helai daun selasih
2–3 helai daun sage
1 tangkai daun parsli
1 tangkai daun thyme
1 tangkai daun marjoram
¼ susu teh kayu manis kisar
Keju Parmesan parut secukup rasa



- Potong labu menjadi kepingan dan buang kulit dan biji. Potong labu kepada potongan kecil.
 - Kupas kentang dan juga potong kecil-kecil.
 - Kupas bawang, cincang halus-halus dan goreng perlahan-lahan dalam kualiti leper dengan mentega, minyak zaitun dan bawang putih cincang.
 - Tambah labu dan potongan kentang dan kukus sehingga lembut, kacau berterusan. Tuang stok sayur-sayuran perlahan-lahan dan tambah bouquet garni.
 - Biarkan mereneh selama lebih kurang 25–30 minit dengan api kecil dan tambah lebih banyak stok jika perlu.
 - Keluarkan bouquet garni.
 - Tambah garam dan lada sulah secukup rasa, lengkapkan dengan secubit kayu manis dan merenjis minyak zaitun extra virgin.
 - Tuangkan 500 ml sup pada satu-satu masa ke dalam jag pengadun dan purikannya.
- Jangan memproses lebih daripada 500 ml cecair panas di dalam jag pengadun!**
- Hidangkan dengan keju Parmesan yang diparut halus.

Lepa madu dan kacang hazel

10 g kacang hazel
120 g madu bunga (blossom honey)
(suhu bilik)

- Masukkan kacang dalam jag pemotong universal dan potong selama 1 saat pada pengesetan Denyut (**Pulse**).
- Tanggalkan jag pemotong universal, terbalikkannya dan keluarkan pemegang bilah.
- Tambah madu.
- Tutup jag pemotong universal semula dengan pemegang bilah dan letakkannya di unit asas.
- Tunggu sehingga semua madu telah mengalir turun melepasi bilah. Kemudian campurkan semuanya selama 10 saat pada pengesetan Denyut (**Pulse**).

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

Sup lobak dengan jintan putih

780 g lobak

720 ml air

1 sudu teh jintan putih

garam dan lada

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

Arahan tentang pelupusan



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.

Syarat-syarat waranti

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

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

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

حساء الجزر مع الكمون

780 جرام جزر

720 مل ماء

1 ملعقة صغيرة

ملح وفلفل

• يتم تقطيع الجزر إلى مكعبات (حوالي 15×15 مم).

• يتم وضع الجزر والماء في الخلاط.

• يتم الخلط لبضع ثوان على أقصى سرعة.

• يتم وضع الخليط في إناء الطهي وإضافة الكمون إليه.

• يتم طهي المزيج لمدة 30 دقيقة. يمكن إضافة بعض الماء أثناء الطهي للحصول على حساء أقل ثخانة.

• يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من

الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية

19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة

بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة

(WEEE – waste electrical and electronic equipment).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع

دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة

وإعادة استغلالها.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب

الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات

التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد

الشراء. لزبد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد.

عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال

الشراء معها.

• يتم ترك المكونات تغلي بهدوء لمدة 30-25 دقيقة على حرارة ضعيفة. وعند الحاجة إلى ذلك يتم إضافة المزيد من المرقة.

• يتم إخراج باقة الأعشاب.

• يتم ضبط المذاق بملح وفلفل. ويتم إضفاء اللبسة

الختامية من خلال إضافة قدر بسيط من القرقة

وبعض زيت الزيتون البكر.

• يتم في كل مرة تعبئة كمية قدرها 500 مليلتر من

الحساء في وعاء الخلاط وخلطها حتى تصبح ذات قوام

متجانس.

لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء

الخلاط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى!

• للتقديم يتم رش الحساء بجزين بارميزان مبشور ناعم.

معجون عسل وبنديق لدهن الخبز

10 غرام بنديق

120 غرام عسل نحل (بدرجة حرارة الغرفة)

• يتم تعبئة البنديق في وعاء القطاعة المتنوعة

الاستخدام ويتم تفتيته لمدة 10 ثوان على الدرجة

Pulse.

• يتم فك وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام وقلبه

على رأسه وإخراج حامل السكين.

• يتم إضافة العسل.

• يتم إعادة إغلاق وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام

بحامل السكين ويتم وضعه على الجهاز الرئيسي.

• يتم الانتظام إلى أن يكون العسل قد انسحب إلى

أسفل من على السكين. بعد ذلك يتم خلط المكونات

لمدة 10 ثوان على الدرجة Pulse.

ملاحظة: إذا لم تكن القطاعة المتنوعة الاستخدام قد تم

توريدها مع متضمنات التوريد، عندئذ فإنه يمكن الحصول

عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا

(رقم طلب المنتج 12007111).

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.



بيستو الريحان

- 10 غرام حبوب صنوبر
- 3 غرام ثوم
- 5 غرام ملح
- 40 غرام جين بارميزان
- 10 غرام ريحان طازج
- 70 غرام زيت زيتون

- يتم وضع حبوب الصنوبر والثوم والملح وجين البارميزان في الوعاء الزجاجي ويتم إغلاق الوعاء بحامل السكين.
- يتم إعمال زر الاختيار السريع (Pulse). (Pulse)
- أو
- يتم تفتيت المكونات على الدرجة Pulse لمدة 15 ثانية.
- يتم إضافة الريحان وزيت الزيتون ويتم خلط كافة المكونات على الدرجة Pulse لمدة 10 ثوان.



حساء القرع العسلي

- 600 غرام قرع عسلي أصفر اللب
- 200 غرام بطاطا (بطاطس)
- 1 لتر مرقة خضروات
- 2 ثمرة بصل
- 2 فص ثوم
- فلفل أسود مطحون وملح
- 30 غرام زبدة
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون بكر
- 5-6 ورقات ريحان
- 2-3 ورقات قصعين (مرمية)
- 1 فرع مقدونس
- 1 فرع زعتر
- 1 فرع مردقوش
- ¼ ملعقة شاي قرفة مطحونة

- جين بارميزان مطحون حسب المذاق
- يتم تقطيع القرع العسلي لشرائح ويتم تقشيرها وإزالة البزور منه. يتم تقطيع القرع العسلي لقطع صغيرة.
- يتم تقشير البطاطا (البطاطس) وتقطيعها أيضاً لقطع صغيرة.
- يتم تقشير البصل وتخريطه وتخريط ناعم وحميره برفق في مقلاة مع الزبدة وزيت الزيتون والثوم المحرط.
- يتم إضافة قطع القرع العسلي وقطع البطاطا (البطاطس) وتشويحها تحت التقليب حتى تصبح لينة. يتم إضافة مرقة الخضروات بصورة تدريجية ويتم إضافة الأعشاب التي تم ربطها على هيئة باقة.



سموثي العنب

- 250 غرام عنب أخضر
- 25 غرام سبانخ صغيرة
- 100 غرام قطع موز مجمدة
- 200 مليلتر شاي أخضر (مناسب للأطفال)
- يتم تعبئته بعضاً من الشاي في وعاء الخلاط.
- يتم تعبئة العنب والسبانخ وقطع الموز في وليجة مشروبات سموثي ويتم إضافة باقي الشاي.
- يتم إعمال زر الاختيار السريع (Pulse).
- أو
- يتم خلط المكونات على أعلى عدد دورات والاستمرار في ذلك إلى أن يكون مشروب سموثي قد تم إعداده.



الهريسة الحمراء

- 400 جرام من الفواكه (الكرز المر والتوت الشوكي وعنب الذئب والفراولة والعليق وتكون جميعها خالية من النواة)
- 200 ميلي جرام عصير كرز مُر
- 80 جرام سكر
- كيس صغير من سكر الفانيلا
- ملعقتان من عصير الليمون
- 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون) بحافة السكين
- حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)
- 1 شرائح من الجيلاتين
- اتقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (باستثناء الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الموجات الدقيقة (ميكروويف) ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- حار الفاكهة المزيغ والجيلاتين على سرعة منخفضة لمدة 1 دقيقة
- صب الهريسة في أنية جرى غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.
- تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أُضيف إليها كريمة (قشدة) مضروبة أو صلصة فانيلا.



مزيج المشروبات (الكوكتيل) الرياضي

2-3 برتقالات


1-2 من الليمون

1-½ ملعقة سكر أو عسل نحل

¼ لتر عصير تفاح

¼ لتر مياه معدنية

كما يمكن إضافة بضع مكعبات من الثلج.

- قشر البرتقال والليمون وقم بتقطيعهما على شكل قطع صغيرة.
- يتم تعبئة المكونات (ما عدا عصير التفاح والماء المعدني) في وعاء الخلاط.
- يتم إعمال زر الاختيار السريع  أو
- يتم خلط المكونات لمدة 1 دقيقة على أعلى عدد دورات.
- أضف بعد ذلك عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لمدة قصيرة حين أن يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في الكنوس ويمكن إضافة مكعبات الثلج إليه إذا كان هناك رغبة في ذلك.



سموثي أخضر

1 ثمرة تفاح أخضر (حوالي 100 غرام)
عصير ليمونة واحدة (حوالي 20 غرام)

20 غرام كرنب أخضر


10 غرام سيقان كرفس

10 غرام ورق كزبرة

10 غرام بزر كتان

1 غرام فرقة مطحونة

250 غرام ماء مبرد

- يتم تقشير التفاحة.
- يتم تقطيع التفاحة وسيقان الكرفس والكرنب الأخضر لقطع مناسبة.
- يتم تعبئة بعضا من الماء في وعاء الخلاط.
- يتم تعبئة كافة المكونات الصلبة في وليجة مشروبات سموثي ويتم إضافة الماء.
- يتم إعمال زر الاختيار السريع  أو
- يتم خلط المكونات على الدرجة Pulse لمدة 60 ثانية.
- تلميح مفيد: هذه الوصفة يمكن أيضا تنفيذها بنجاح بدون وليجة مشروبات سموثي.



الشوكولاته الساخنة

50-75 جرام من كتل أو ألواح الشوكولاته الباردة

½ لتر من اللبن الحليب الساخن

ويمكن إضافة كريمة (قشدة) وشرائح طولية رقيقة من الشوكولاته عند توافر الرغبة في ذلك.

- قَطِّع كتل أو ألواح الشوكولاته على شكل قطع صغيرة (حوالي 1 سم) وافرمها في الخلاط بشكل كلي على أقصى طاقة تشغيل.
- وقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من خلال القمع.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة دقيقة واحدة.
- صَب الشوكولاته الساخنة في الكنوس ويمكنك إضافة كريمة (قشدة) مضروبة وشرائح طولية رقيقة من الشوكولاته عليها إذا كان هناك رغبة في ذلك.



مشروب الموز والجيلاتني


2-3 أصابع موز

2-3 ملاعق شاي من جيلاتني بالفانيليا أو

جيلاتني بالليمون

كيسان صغيران من سكر الفانيليا

½ لتر من اللبن الحليب

- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلاط.
- يتم إعمال زر الاختيار السريع  أو
- يتم خلط المكونات لمدة 1 دقيقة على أعلى عدد دورات.

كوب فاكهة


250 غرام الفواكه المجمدة

(على سبيل المثال: فراولة وموز وبرتقال وتفاح)

50-100 جرام سكر

500 ميلي لتر من الماء البارد

ويمكن إضافة جيلاتني عند توافر الرغبة في ذلك.

- قشر الفواكه وقم بتقطيعها على شكل قطع صغيرة.
- يتم تعبئة المكونات (ما عدا الثلج) في وعاء الخلاط.
- يتم إعمال زر الاختيار السريع  أو
- يتم خلط المكونات لمدة 1 دقيقة على أعلى عدد دورات.
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتني إليه.

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **off/0** (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

السبب المحتمل:

- وعاء الخلط أو وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام انحل ولم يعد مثبتاً.
- **إزالة الخلل:**
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **off/0** (إيقاف التشغيل).
- يتم تركيب وعاء الخلط أو وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام بصورة صحيحة وتثبيته بإحكام من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصد الإيقاف.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

**تنبيه هام:**

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

وصفات**المايونيز**

ملاحظة: يمكن إعداد المايونيز في الخلاط فقط من البيض الكامل أي بشقيه الصفار والزلزل. الوصفة الأساسية: بيضة واحدة

- ملعقة شاي واحدة مملئة تماماً بالمسطردة (الخردل)
- ملعقة شاي واحدة من الخل أو عصير الليمون
- حفنة قليلة من الملح
- حفنة قليلة من السكر
- 200-250 ميلي لتر من الزيت
- ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

- اضبط الخلاط على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (باستثناء الزيت) لبضع ثواني على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
- شغل الخلاط بأقصى طاقة له ثم صب الزيت من خلال المرشح ودعه يخلط المحتويات زهاء دقيقة من الزمن.

حامل السكين يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. بل يجب تنظيفه تحت ماء مناسب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم تركه في الماء! للتنظيف يتم إخراج حلقة منع التسرب.

تنظيف الخلاط

وعاء الخلط ووليجة مشروبات سموثي والغطاء وكوب القياس صالحة للتنظيف في غسالة الأواني. تلميح مفيد: يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الجهاز لبضعة ثوان على درجة **Pulse**. وبعد ذلك يتم سكب الماء وشطف وعاء الخلط بماء نقي.

تنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام

وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام صالح للتنظيف في غسالة الأواني.

مساعدة عند حدوث خلل**خطر حدوث إصابات!**

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

**تنبيه هام:**

حلقة الضوء الخاصة بالمفتاح الدوار تضيء بصورة متقطعة سريعة

- عندما يكون وعاء الخلط أو وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام غير مركبا على الوجه الصحيح.
- عندما يكون وعاء الخلط أو وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام قد انحل أثناء التشغيل.
- عندما يتوقف المحرك عن العمل أثناء التشغيل بسبب تحميل زائد.

الخلل:

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

السبب المحتمل:

الجهاز يتعرض لحمل زائد (على سبيل المثال تم إعاقه حركة أداة العمل من خلال مواد غذائية) وتم نتيجة لذلك إعمال تشغيل جهيضة التأمين الإلكترونية.

- يتم تنظيف كافة الأجزاء. أنظر «التنظيف والعناية».

التنظيف والعناية

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!
التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل طويلة. للاطلاع على عرض عام حول تنظيف الأجزاء الفردية يرجى الرجوع إلى الصورة [E].



خطر حدوث صدمة كهربائية!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمغ وحدة المحرك في ماء. ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعها تحت ماء منساب من الصنبور. ويجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني.

انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حاكة أو خشنة. الأسطح الخارجية يمكن أن يلحق بها ضرر أو تلف.

نصائح:

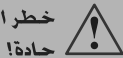
- من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. هذا يحول دون جفاف الخلفات ودون تعرض الأجزاء المصنوعة من لدائن اصطناعية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثيرية الموجودة في البهارات)
- عند معالجة بعض المواد الغذائية. على سبيل المثال الجزر والكربن الأحمر. تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية.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

تنظيف وحدة المحرك

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم تنظيف وحدة المحرك من خلال مسحها بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء. عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم تخفيف الوحدة جيدا بقطعة قماش.

تنظيف حامل السكين

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين



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

- يتم الإمساك بحامل السكين من المقبض ويتم إدخاله في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب مراعاة شكل الأجزاء (الصورة 2-D)!
- يتم طي المقبض جانبيا (الصورة 3-D). عند القيام بذلك فإن حامل السكين يتم تأمين إغلاقه وتثبيتته في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم قلب وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم وضع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام على وحدة الإدارة في وحدة المحرك.
- السهم الموجود على وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام من خلال إدارته في الجاه دوران عقرب الساعة حتى الوصول إلى مصد الإيقاف.
- يتم إعمال تشغيل الجهاز: يتم ضبط المفتاح الدوار على on.
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى Pulse والإبقاء عليه في هذا الوضع.
- أو
- يتم إعمال زر الاختيار السريع المرغوب فيه (A) أو Pulse على حسب الطراز والإبقاء عليه في هذا الوضع.
- تنبيه: كلما طالت المدة التي يبقى فيها الجهاز مشغلا كلما أصبحت المادة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نعومة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم التوصل إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جدا.
- **بعد الانتهاء من العمل**
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع 0/off (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم قلب وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم إخراج حامل السكين. للقيام بذلك يتم طي المقبض لأعلى وجذب حامل السكين للخارج.
- يتم إفراغ وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم استبعاد بقايا المادة الغذائية التي تم تفتيتها من الوعاء باستخدام أداة مساعدة مناسبة (على سبيل المثال ملعقة).

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **off/0** (إيقاف التشغيل).
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- إخراج الغطاء.

تنبيه بشأن وليجة مشروبات سموثي:

- يتم إخراج كوب القياس من الغطاء ويتم إدخاله في وليجة مشروبات سموثي. بهذا يتم الحول دون سقوط أجزاء صلبة من الوليجة في المشروب.
- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث تكون الفتحة مشيرة لأعلى.
- يتم إخراج حامل السكين. للقيام بذلك يتم طي المقبض لأعلى وجذب حامل السكين للخارج.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء. أنظر «التنظيف والعناية».

القطاعة المتنوعة الاستخدام

- لتفتيت كميات صغيرة من اللحم، أنواع الجبن الصلب، البصل، البقدونس، الثوم، الفواكه، والخضروات.
- لا يسمح باستخدام الجهاز لتفتيت حبوب البن، حبوب الفلفل الأسود، السكر، حبوب الخشخاش، والفجل.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!



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

الصورة D

- يتم قلب وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام ووضعه على مسطح بحيث تكون الفتحة مشيرة لأعلى.
- يتم تعبئة المواد الغذائية المطلوب تفتيتها في القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم وضع حلقة منع التسرب على حامل السكين. يجب الحرص على أن تكون حلقة منع التسرب مستقرة في موضعها على الوجه الصحيح.



تنبيهات هامة:

في حالة وجود تلف بحلقة منع التسرب أو في حالة عدم استقرارها في موضعها على الوجه الصحيح يمكن أن يحدث وتسرّب سوائل للخارج.

توصيات بشأن عدد دورات التشغيل

- إعداد صلصة مايونيز. MIN/MAX*
- حساء. MAX
- مشروبات سموثي. MAX/☕
- فواكه وخضروات نيئة. MAX
- مشروبات كوكتيل، مشروبات ميلك شيك. MAX/☕
- مكونات مجمدة. MAX
- مكعبات ثلج. MAX/❄️
- مكونات صلبة جدا. Pulse/Pulse

* MIN أدنى عدد دورات تشغيل

MAX أقصى عدد دورات تشغيل

إضافة المكونات

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع **off/0** (إيقاف التشغيل).
- بعد ذلك يتم إما
- إخراج الغطاء.
- إضافة المكونات.

أو

- إخراج كوب القياس.
- تعبئة سوائل ومكونات (صغيرة) صلبة عبر فتحة إضافة المكونات.
- يتم إعادة تشغيل الجهاز.

العمل بوليعة مشروبات سموثي

باستخدام هذه الوليجة يتم التمكن بسهولة تامة من صنع مشروبات سموثي من فواكه طازجة، حليب، لبن فول لصويا، روب وعصائر.

الصورة C

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

انتبه!

- يجب مراعاة عدم وضع أجزاء كبيرة صلبة في وعاء الخلط على سبيل المثال بزور ثمار أفوكاتو أو برقوق.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- يتم تشغيل الجهاز.

على وحدة المحرك يتم تثبيته من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.

الصورة B

- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث يكون قاع الوعاء مشيراً لأعلى.
- يتم وضع حلقة منع التسرب على حامل السكين. يجب الحرص على أن تكون حلقة منع التسرب مستقرة في موضعها على الوجه الصحيح.

i

تنبيهات هامة:

- في حالة وجود تلف بحلقة منع التسرب أو في حالة عدم استقرارها في موضعها على الوجه الصحيح يمكن أن يحدث وتسرّب سوائل للخارج.
- يتم الإمساك بحامل السكين من المقبض ويتم إدخاله في وعاء الخلط. يجب مراعاة شكل الأجزاء (الصورة B-2a)!
- يتم طي المقبض جانبيًا (الصورة B-2b). عند القيام بذلك فإن حامل السكين يتم تأمين إغلاقه وتثبيته في وعاء الخلط.
- يتم قلب وعاء الخلط.
- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك السهم الموجود على وعاء الخلط يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- يتم تعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف. يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم إعمال تشغيل الجهاز: يتم ضبط المفتاح الدوار على on.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- أو
- يتم إعمال زر الاختيار السريع المرغوب فيه (أو ☺).
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الخواف.
- يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

التشغيل

الإعداد للعمل

- قبل الاستخدام لأول مرة يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيدًا. أنظر «التنظيف والعناية».
- المحرك على أرضية عمل ملساء ومستوية ونظيفة.
- يتم فك الكبل من على تجهيزة اللف وسحبه حتى الوصول إلى الطول المرغوب فيه.

الخلط

- الخلط صالح ومناسب
- خلط وترغية سوائل.
- تفتيت وفرم خضروات وفواكه نيئة وجوزيات (بندق، لوز الخ) وشوكولاتة.
- لهرس أحسية وفواكه وخضروات مسلوقة.
- إعداد صلصات مايونيز وصلصات أخرى.
- الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:

مواد غذائية صلبة	100 جرام
سوائل	بحد أقصى 1,5 لتر
▲ سوائل ساخنة أو مكونة للبرغوة	بحد أقصى 0,5 لتر

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة محرك دوارة!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في وعاء الخلط عندما يكون مركبا على الجهاز. يجب دائما عدم العمل بالخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه!

يجب عدم إخراج أو تركيب وعاء الخلط إلا عندما يكون الجهاز قد تم إيقاف تشغيله وتكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن السكين يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل أو أبخرة ساخنة!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. عند تعبئة سوائل ساخنة أو مكونة للبرغوة يجب عدم تجاوز الكمية القصوى البالغ قدرها 0.5 لتر.

انتبه!

يجب عدم تشغيل الخلط وهو فارغ. يجب دائما العمل بالجهاز وهو في وضع كامل التركيب. عند وضع وعاء الخلط

▲ أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله إلا عندما يكون وعاء الخلط مثبتا في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى الوصول إلى مصد الإيقاف.

آلية الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل

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

التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز وتوقف المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه. عندئذ فإن نظام الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله. الأسباب المحتملة:

– معالجة كميات كبيرة جدا.

– وقت استخدام طويل أكثر مما ينبغي.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق إعمال

أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى

«إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

نظرة عامة

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفا لطرز مختلفة.

في صفحات الصور يوجد عرض عام للطرز المختلفة (الصورة 1).

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

1 وحدة المحرك

2 مفتاح دوار بحلقة ضوء

حلقة الضوء تضيء بصورة متقطعة بطيئة عندما

يكون الجهاز جاهز للتشغيل (on). حلقة الضوء تضيء

بصورة متواصلة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

الإضاءة بصورة متقطعة سريعة تشير إلى وجود

خطأ (أنظر «إرشادات المساعدة عند حدوث خلل أثناء

التشغيل»).

(2a) MMB43..

off/0 = إيقاف التشغيل

on = الجهاز تم إعمال تشغيله

1 = أدنى عدد دورات تشغيل

5 = أقصى عدد دورات تشغيل

(2b) MMB64..

off/0 = إيقاف التشغيل

on = الجهاز تم إعمال تشغيله

min = أدنى عدد دورات تشغيل

max = أقصى عدد دورات تشغيل

Pulse = تشغيل لحظي بأقصى عدد دورات. المفتاح

يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل للمدة المطلوبة

(2c) MMB65..:

off/0 = إيقاف التشغيل

on = الجهاز تم إعمال تشغيله

min = أدنى عدد دورات تشغيل

max = أقصى عدد دورات تشغيل

3 أزرار الاختيار السريع

أزرار بأوضاع ضبط مسبق من أجل نتائج مثالية.

على حسب الطراز:

☒ = لتفتيت مكعبات ثلج (ثلج مجروش).

يتم إعمال الزر برهة قصيرة مرة واحدة.

☒ = لإعداد مشروبات مخلوطة ومشروبات سموثي.

☒ = لتفتيت في القطاعة المتنوعة الاستخدام.

يعد إعمال زر الاختيار السريع ☒/☒ يتم تنفيذ

برنامج مضبوط مسبقا. لإنهاء البرنامج قبل

اكتماله يتم الضغط على أي واحد من أزرار

الاختيار السريع أو يتم ضبط المفتاح الدوار

على off/0.

4 جبهة لف الكبل

وحدة إدارة

وعاء خلط مصنوع من لداين اصطناعية (MMB21..)

6 حامل سكين بسكين خلاط/تفتيت وحلقة منع

تسرب

على حسب الطراز: يتم استخدامه لوعاء الخلط ووعاء

القطاعة المتنوعة الاستخدام.

7 وعاء خلط مصنوع من زجاج بوروسيليكات

صامد للحرارة بصورة خاصة ومن خلال ذلك يتيح أيضا

إمكانية معالجة مكونات ساخنة جدا.

8 غطاء بفتحة إضافة مكونات

9 كوب قياس بمقياس مدرج (بحد أقصى 50 مليلتر)

10 وليجة مشروبات سموثي *

لإعداد عصائر ومشروبات سموثي من ثمار ومكونات

أخرى. الوليجة تكفل ترشيح البزور وغيرها من الأجزاء

الصلبة واحتجازها لكي لا تتسرب إلى المشروبات.

11 وعاء قطاعة متنوعة الاستخدام *

* غير مجهز في بعض الطرز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقا للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. معد وصالح فقط للاستخدام في غرف وأماكن مغلقة.

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

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

يجب دائما إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي عند وجود الجهاز بدون إشراف. وقبل تركيب أجزاء الجهاز. وقبل تفكيك أجزاء الجهاز. وقبل تنظيف الجهاز.

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 صدمة كهربائية

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر وحدة المحرك في ماء. ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعها تحت ماء منساب من الصنبور. ويجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوار!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في وعاء الخلط عندما يكون مركبا على الجهاز. يجب دائما عدم العمل بالخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه! يجب عدم إخراج أو تركيب وعاء الخلط إلا عندما يكون الجهاز قد تم إيقاف تشغيله وتكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن السكين يستمر في الدوران لبرهة قصيرة. يجب دائما العمل بالقطاعة متنوعة الاستخدام وهي في وضع كامل التركيب! يجب عدم إخراج أو تركيب القطاعة متنوعة الاستخدام إلا عندما يكون الجهاز قد تم إيقاف تشغيله وتكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل أو أبخرة ساخنة!

يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة. عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. في أثناء العمل يجب دائما الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات! عند تعبئة سوائل ساخنة أو مكونة للبرغوة يجب عدم تجاوز الكمية القصوى البالغ قدرها 0,5 لتر.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-4	التشغيل
ar-6	التنظيف والعناية
ar-7	مساعدة عند حدوث خلل
ar-7	وصفات
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-10	من الأجهزة المستهلكة
ar-10	الضمان

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 منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

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

هذا الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المعتادة للأغراض المنزلية في التطبيقات المنزلية أو التطبيقات غير التجارية أو الاحترافية المشابهة للتطبيقات المنزلية. الاستخدام في التطبيقات المشابهة للتطبيقات المنزلية يشمل على سبيل المثال الاستخدام في المطابخ المخصصة للعاملين في المتاجر أو المكاتب أو المؤسسات الزراعية وغيرها من المؤسسات المهنية. وكذلك الاستخدام من قبل نزلاء البنسيونات والفنادق الصغيرة ومنشآت السكنى المشابهة. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

هذا الجهاز صالح ومناسب لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، ولتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، وإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية، ولتفتيت مواد غذائية مجمدة بالكامل (على سبيل المثال فواكه) أو مكعبات ثلج.

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

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام هذه. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سوياً مع الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

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

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة 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.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*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.
Gradačacka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaanouri III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@
cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

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

FR France

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

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3111
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
Deideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Tehehi-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE 1 and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo


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

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^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 Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

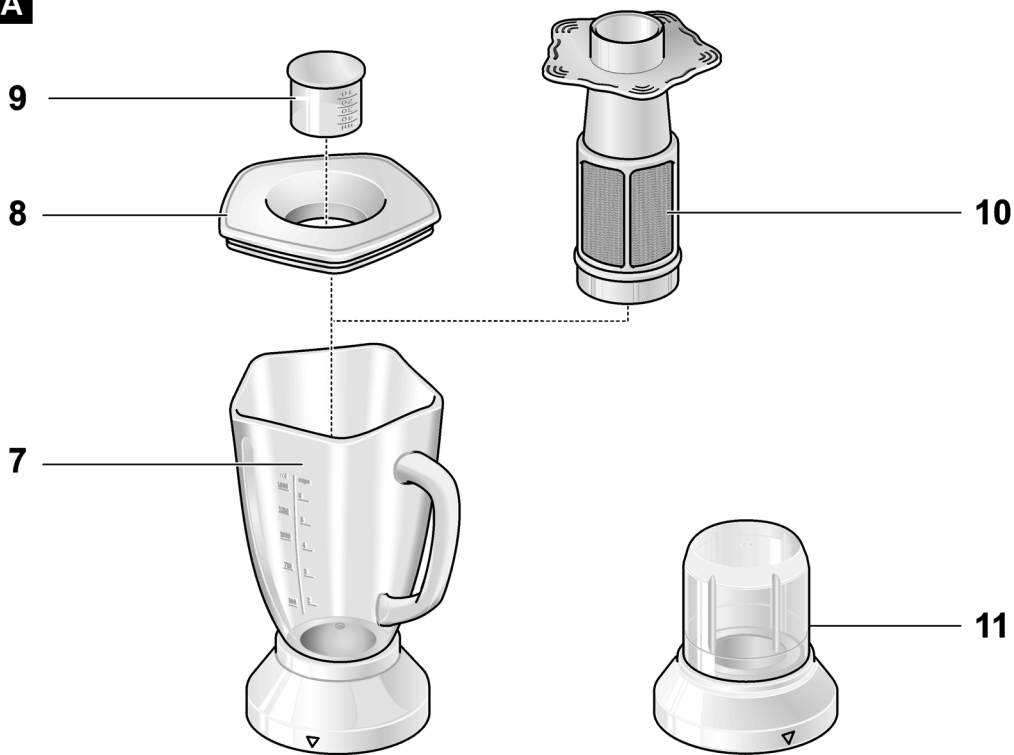
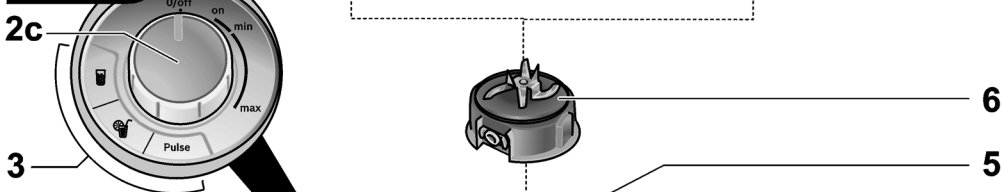
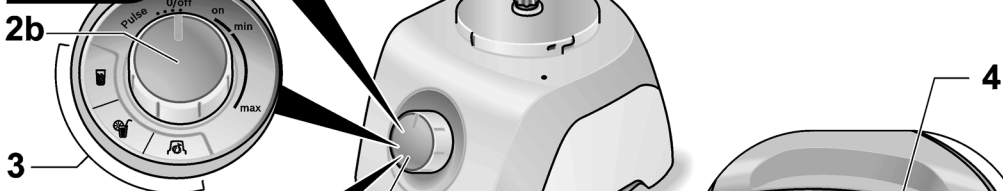
81739 München, GERMANY

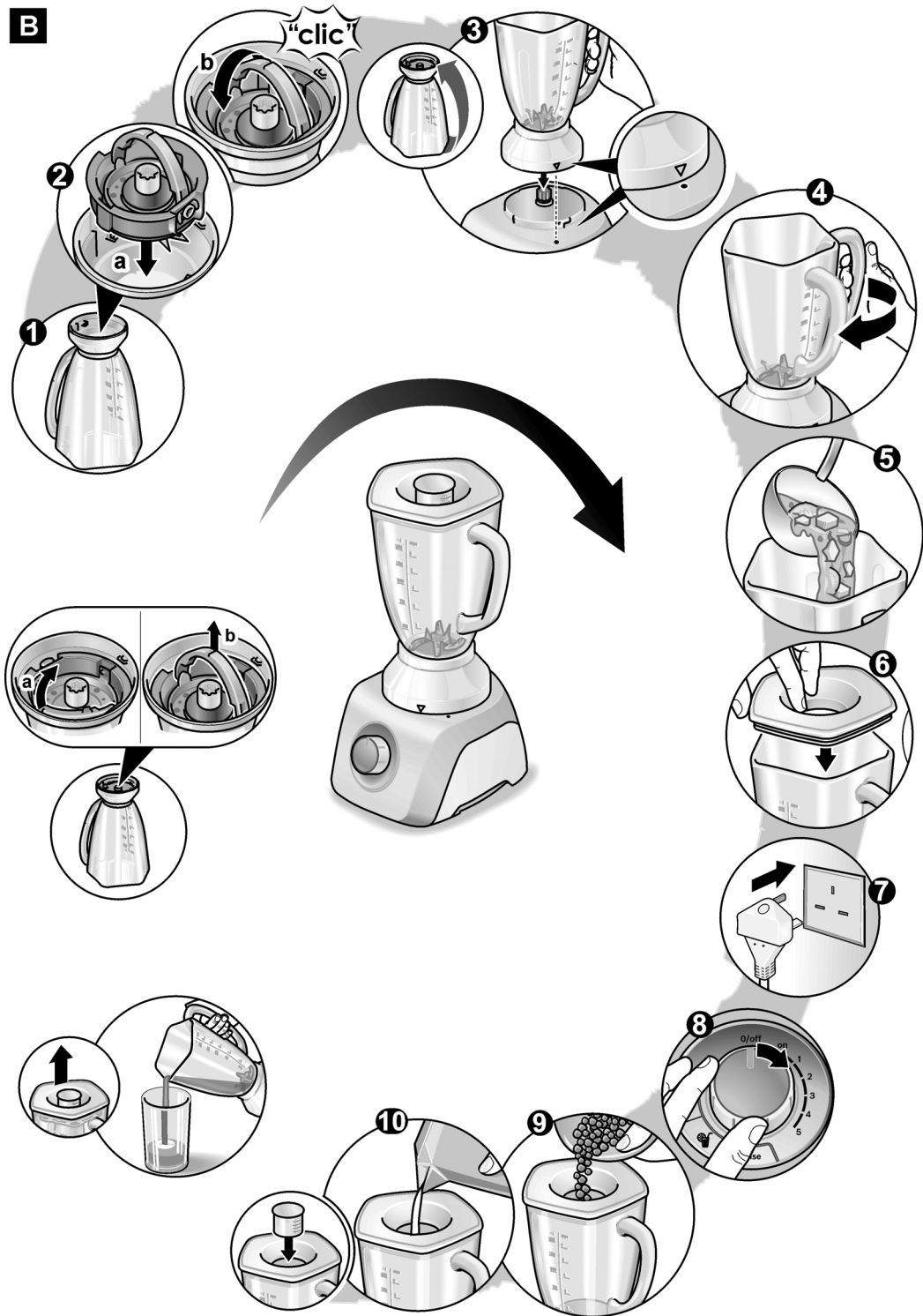
www.bosch-home.com



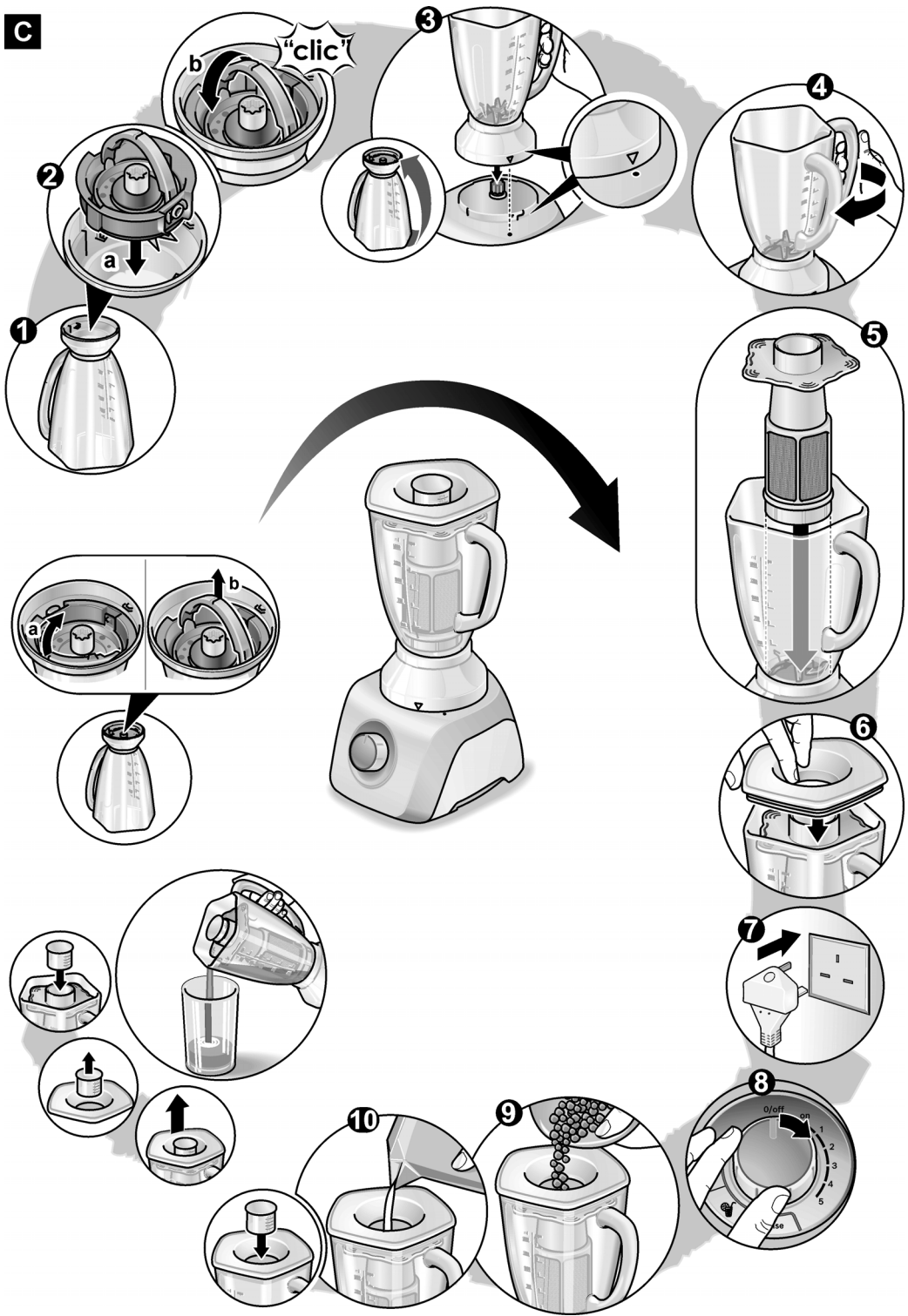
8001011791

950306

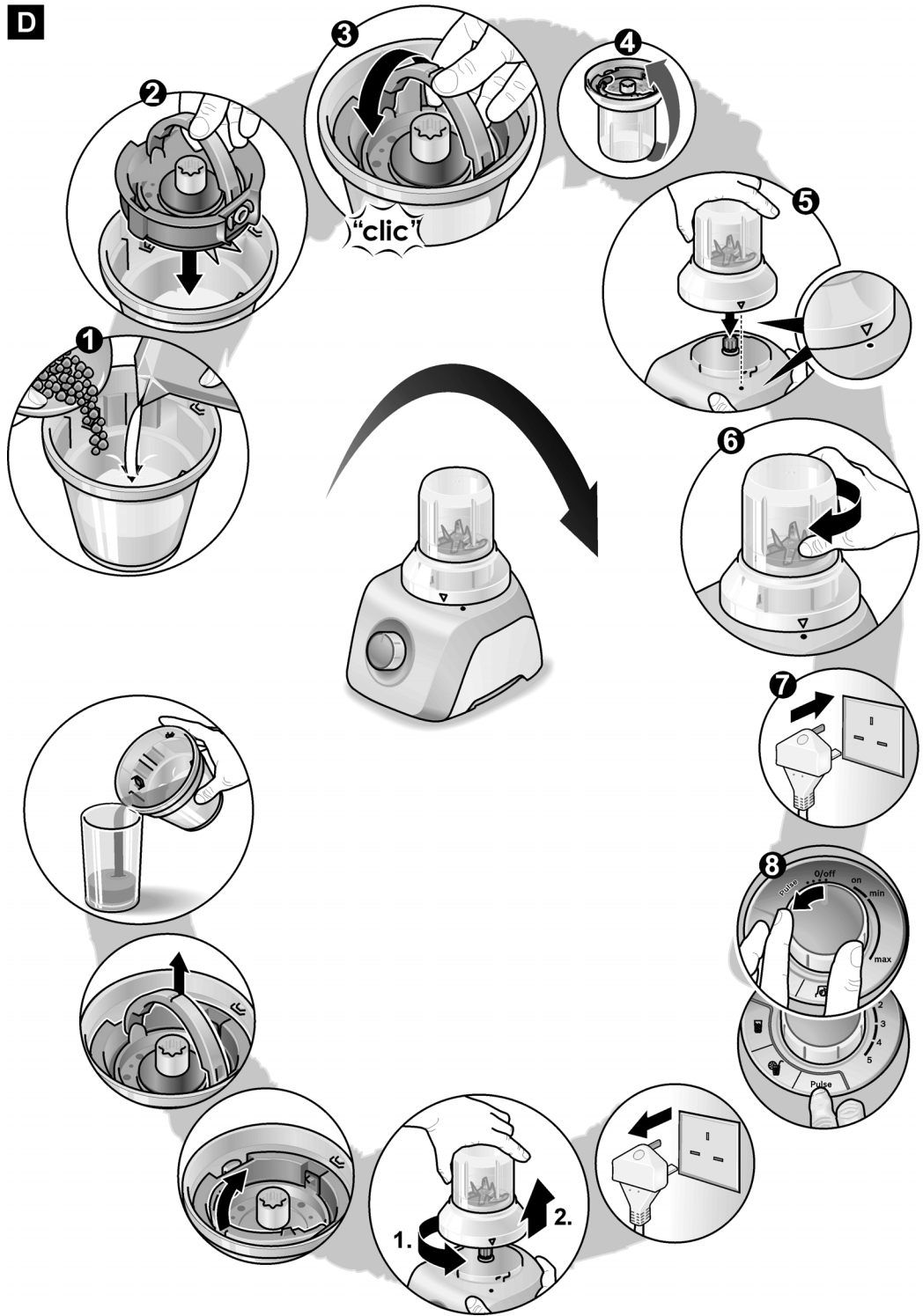
A**MMB65...****MMB64...****MMB43...**

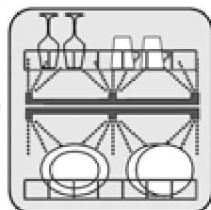
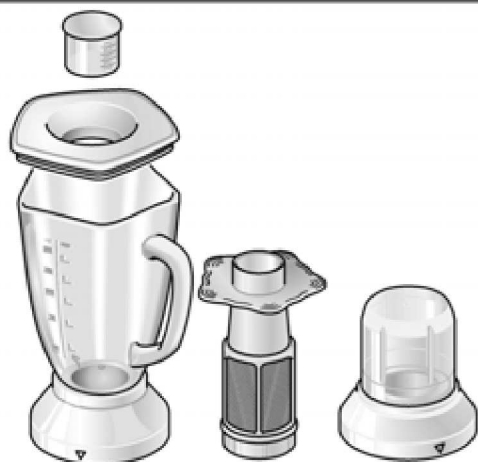
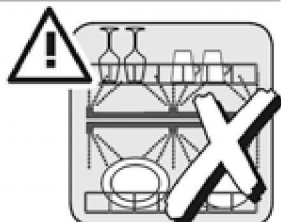
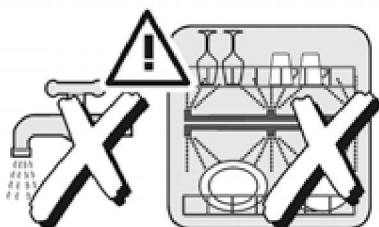
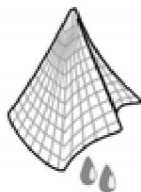
B

C



D



E**F****MMB43G3BGB****MMB64G3MGB**