



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



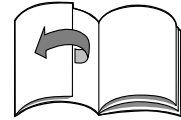
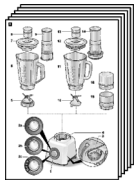
MMB1...
MMB3...
MMB5...



BOSCH

en Operating instructions
es Instrucciones de uso
id Petunjuk Penggunaan
th คำแนะนำวิธีใช้
zh-CN 使用说明书
zh-TW 使用說明書

en	English	3
es	Español	11
id	Bahasa Indonesia	21
th	ภาษาไทย	30
zh-CN	简体中文	40
zh-TW	繁體中文	47



*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
Troubleshooting	8
Recipes	9
Instructions on disposal	10
Warranty conditions	10

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/chopping raw fruit and vegetables and for pureeing food. It must not be used for processing other objects or substances.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

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 the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

en

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

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

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

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.

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 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.

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

Risk of injury from sharp blades!

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

Risk of scalding!

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

Important!

Operate appliance with completely assembled accessories only.

Do not attach or remove attachments until the appliance is at a standstill. Never operate the blender without the lid attached.

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

However, do not place hand over the refill opening!

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

Safety systems

Start lock-out


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

Automatic disconnection

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

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

Overview

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.

Fig. .

1 Motor block

2 Rotary switch

2a) 2-step rotary switch:

0/off =Stopp

1 =Lowest operating speed

2 =Highest operating speed

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

2b) 5-step rotary switch:

0/off =Stopp


1 =Lowest operating speed


5 =Highest operating speed

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

2c) 5-step rotary switch (as above),

also 2 programme buttons:

 =to crush ice cubes; press button, the appliance runs for 30 seconds

 =to blend smoothies; press button, the appliance runs for 2 minutes

3 Cord store

4 Drive

Plastic blender attachment *

5 Blade holder with blender blade

6 Blender jug, 1500 ml

7 Lid with feed tube

8 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

9 Smoothie insert *

For the preparation of fruits and other ingredients into juices and smoothies. The insert ensures that pips and other solid ingredients are filtered out and do not get into the drinks.

Blender attachment made of glass *

10 Blade holder with blender blade

11 Blender jug, 1500 ml

12 Lid with feed tube

13 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

14 Smoothie insert *

For the preparation of fruits and other ingredients into juices and smoothies. The insert ensures that pips and other solid ingredients are filtered out and do not get into the drinks.

Grinding attachment *

15 Grinding cup with chopping blade

16 Lid

* for some models:

If the grinder attachment is not included in the product package, it can be ordered from customer service (order no. 12003946). With the grinder attachment use the appliance at full power to prepare fried rice (according to the recipe). You can find the recipe in the "Recipes" section.

Operation



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Do not attach or remove attachments until the appliance is at a standstill.

Never place fingers in the attached blender.

Never operate the appliance without a completely assembled blender or attached lid!

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

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



Risk of scalding!

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

Add max. hot or frothing liquid as indicated in the above table.

en

Warning!

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

Preparation

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

Recommended operating speed

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

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

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

Plastic blender attachment

The blender is suitable for

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

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

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

Fig. B

- Insert blade holder into the blender jug and lock by turning it to the left.
- Attach blender jug to the drive on the motor block (2 positions possible).

- Attach blender jug by turning it all the way clockwise.
The coloured mark on the blade holder must be visible in the cutout on the motor unit!
 - Add ingredients.
 - Attach lid and lock by rotating it in a clockwise direction.
The cover can be attached in 2 positions.
 - a) with outlet opening forwards for pouring out the blended ingredients
 - b) with outlet opening backwards, container closed
 - Insert measuring cup into feed tube and turn it anti-clockwise.
 - Insert the mains plug.
 - Rotate the switch to the required setting.
 - Grip the edge of the lid while operating the blender.
Do not reach over the feed tube or spout!
- Add more ingredients.
- Set the rotary switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

Blender attachment made of glass

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

The blender is suitable for

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

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

Fig. C

- Insert blender blade into the blade holder and lock by turning it to the left.
- Attach blender jug to the drive on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way clockwise.
The coloured mark on the blade holder must be visible in the cutout on the motor unit!

- Add ingredients.
- Attach lid and press firmly.
The cover can be attached in 2 positions.
 - a) with outlet opening forwards for pouring out the blended ingredients.
 - b) with outlet opening backwards, container closed.

- Insert measuring cup into feed tube and turn it anti-clockwise.
- Insert the mains plug.
- Rotate the switch to the required setting.
- Grip the edge of the lid while operating the blender.

Do not reach over the feed tube or spout!

Add more ingredients:

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

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

Working with the smoothie insert

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

Fig. D

- Prepare the blender and attach to the motor block as described above.
- Insert the smoothie insert into the blender jug.
- Attach lid with outlet opening forwards (for pouring out the smoothie later).
- Put ingredients through the feed tube into the blender jug; chop up fruit beforehand if required.

Warning!

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

- Insert measuring cup into feed tube and turn it anti-clockwise.
- Insert the mains plug.
- Switch on appliance at a setting with a high operating speed.

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

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.
- Remove mains plug.
- Remove the blender by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Pour the contents out of the blender jug through the opening in the lid (plastic blender).

or

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

Grinding attachment

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



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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

Fig. E

- Add food, which is to be cut, in the jug. Fill up to the upper edge of the jug only!
- Attach lid to the grinding cup and lock by turning it **anti-clockwise**.
- Attach grinder attachment to the drive on the motor block.

en

- Attach grinder attachment by turning it all **the way clockwise**. The recessed grips on the lid must be in alignment with the cutout on the motor unit.
- Insert the mains plug.
- Switch on appliance at a setting with a high operating speed.

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

After using the appliance:

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

Cleaning and servicing

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



Risk of electric shock!

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

Warning!

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

Tips:

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

Fig. 14

Cleaning the motor block

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

Cleaning the blender attachment



Risk of injury from sharp blades!

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

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

Do not leave in water!

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

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

Switch on for a few seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Cleaning the grinder attachment



Risk of injury from sharp blades!

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

Do not clean grinding cup in the dishwasher, but under running water using a brush.

Do not leave in water!

The lid is dishwasher-proof.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault:

Appliance does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:

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

Remedial action:

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

Possible cause:

Attachment has become detached.

Remedial action:

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

**Important information**

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

Recipes

Quantities adequate for 4 portions.

Water melon juice

500 g water melon (peeled)

6–8 ice cubes

15 g sugar (or syrup, as required)

Cut the water melon into small pieces and remove the seeds.

- Put all ingredients in the blender attachment. Briefly actuate **Pulse** several times until the ice cubes have been crushed into small pieces.
- Then blend at a low speed until the juice is thick and creamy and almost all the pieces of fruit have gone.

Banana smoothie

2 bananas (approx. 220 g)

30 g honey or sugar (as required)

480 g of milk

10 ice cubes

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

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

Energy drink

500 g low fat milk

1 banana (approx. 100 g)

60 g sugar

40 g cocoa powder

- Cut the banana into pieces and freeze overnight.
- Put all ingredients in the blender attachment and blend.

Creamy avocado baby food

3 apples or pears (approx. 300 g)

200 g avocado

150 g water

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

Mushroom soup

450 g white button mushrooms

15 g lemon juice

20 g unsalted butter

30 g finely chopped shallots

15 g chopped, fresh thyme

(or 1 tsp. dried thyme)

½ bay leaf

5 g salt

2.5 g ground pepper

480 g cream

360 g chicken stock

5 g cornflour, dissolved in 15 g water

Chopped parsley to garnish

- Thoroughly clean the mushrooms and cut into quarters or slices.
- Melt butter in a frying pan and sweat the shallots on a medium heat.

en

- Add mushrooms, thyme and bay leaf and fry on a moderate heat for 10–15 minutes until the mushroom liquid has evaporated.
- Add salt, pepper, cream and chicken stock and bring to the boil on a high heat. Reduce the heat again and simmer for 20 minutes.
- Add the dissolved cornflour and simmer for 10 minutes, stirring constantly.
- Add seasoning and lemon juice to taste.
- Put the soup in the blender attachment and briefly actuate **Pulse** several times until the mushrooms have been chopped into fine pieces.
- Sprinkle with parsley and serve.

Fried rice

Soya beans, quantity depends on appliance type

- 115 g for CNSM06 (450 W)
- 125 g for CNSM07 (600 W)
- 130 g for CNSM08 (800 W)

110 g meat

135 g parsley

540 g rice

7 g salt

110 ml cooking oil

110 g carrots

- Cook the rice. For best results leave the rice to cool down to room temperature.
- Chop up the soya beans in the grinder attachment at maximum speed for 15 seconds.

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

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

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.

Subject to alterations.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH. Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

Observaciones para su seguridad	11
Descripción del aparato	13
Manejo del aparato	14
Cuidados y limpieza	17
Localización de averías	18
Recetas	18
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados	20
Condiciones de garantía	20

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

Este aparato ha sido diseñado para la mezcla y el procesamiento de alimentos líquidos o semisólidos, así como para picar o triturar fruta y verdura crudas o hacer purés. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos. En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

▲ Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños.

Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

es

Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

Impida que los niños jueguen con el aparato.

Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.

Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados.

No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo. Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.

Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

▲ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!

¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la unidad básica (bloque motor) en el agua ni mantenerla debajo del chorro de agua del grifo o lavarla en el lavavajillas!

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada.

¡Trabajar siempre con la batidora completa montada!

¡Trabajar siempre con la tapa colocada! Retirar o montar la jarra batidora solo estando el aparato desconectado y el accionamiento del mismo completamente parado.

Tenga presente que tras desconectar el aparato, la cuchilla continúa funcionando durante unos instantes. Retirar o montar el molinillo solo estando el aparato desconectado y el accionamiento del mismo completamente parado.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

¡No tocar las cuchillas con las manos! ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.

Llenar como máximo las cantidades admisibles de líquidos calientes o espumantes indicadas en las tablas correspondientes.

¡Importante!

Usar el aparato solo con los accesorios completamente armados.

Montar o desmontar los accesorios solo estando el aparato parado.

¡Usar la batidora siempre con la tapa colocada!

Sujetar la tapa siempre durante el trabajo de la máquina con una mano

¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos!

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.

▲ Sistemas de seguridad

Seguro de conexión

¡La máquina solo se puede conectar si la jarra batidora se ha girado a tope!

Desconexión automática

El aparato se desconecta automáticamente si el accesorio montado se suelta fortuitamente del mismo.

Para conocer los detalles sobre el comportamiento del aparato en caso de activarse uno de los sistemas de seguridad, deberá consultarse el capítulo «Localización de averías».

Descripción del aparato

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. En las páginas con ilustraciones se encuentra una vista general de modelos (Fig. 6).

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 6

1 Unidad básica (bloque motor)

2 Mando giratorio

2a) Mando giratorio de dos posiciones:

0/off =Parada

1 =Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta

2 =Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

Pulse =Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)

2b) Mando giratorio de cinco posiciones:

0/off =Parada


1 =Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta


5 =Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

Pulse =Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)

es

2c) Mando giratorio de cinco posiciones (como se señala más arriba en 2b), con 2 teclas adicionales:

 =preparar hielo picado; al pulsar la tecla, el aparato trabaja durante 30 segundos

 =preparar batidos de frutas; al pulsar la tecla, el aparato trabaja durante 2 minutos

3 Recogecable

4 Accionamiento

Jarra batidora, de plástico*

5 Portacuchillas y cuchilla para la batidora

6 Jarra batidora, 1500 ml

7 Tapa con boca de llenado

8 Vaso graduado con escala (máx. 50 ml)

9 Accesorio para batidos *

Para preparar zumos y batidos de frutas y otros ingredientes. El accesorio filtra las pepitas o granos y otros componentes sólidos, evitando que acceden al zumo o batido.

Jarra batidora de vidrio*

10 Portacuchillas y cuchilla para la batidora

11 Jarra batidora, 1500 ml

12 Tapa con boca de llenado

13 Vaso graduado con escala (máx. max. ml)

14 Accesorio para batidos *

Para preparar zumos y batidos de frutas y otros ingredientes. El accesorio filtra las pepitas o granos y otros componentes sólidos, evitando que acceden al zumo o batido.

Molinillo *

15 Recipiente de molienda, con cuchilla

16 Tapa

* Según modelo

En caso de que el volumen de suministro de su aparato no incluya el molinillo, puede Vd. adquirirlo a través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca (nº de pedido 12003946).

El molinillo permite aprovechar toda la potencia del aparato para preparar, por ejemplo, arroz frito (observando las indicaciones que se hacen en la receta).

La receta correspondiente figura en el apartado «Recetas».

Manejo del aparato



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ el accionamiento giratorio!

Montar o desmontar los accesorios solo estando el aparato parado.

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada. ¡Trabajar siempre con la batidora completa montada!

¡Trabajar siempre con la tapa colocada!

Tenga presente que tras desconectar el aparato, la cuchilla continúa funcionando durante unos instantes.

¡No tocar las cuchillas con las manos!



¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar tan sólo la máxima cantidad admisible de líquido caliente o con proyección a formar espuma que se detalla en la tabla.

¡Atención!

¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío! Trabajar siempre con el aparato completamente montado.

Encajar completamente la batidora sobre la unidad básica (bloque motor) y fijarla hasta el tope. Colocar la unidad básica (bloque motor) sobre una superficie de trabajo lisa, nivelada y limpia.

Preparativos

- Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».
- Colocar la unidad básica (bloque motor) sobre una superficie de trabajo lisa, nivelada y limpia.
- Desenrollar el cable de conexión en la longitud que se vaya a necesitar.

Velocidades de trabajo recomendadas

Los valores entre paréntesis se refieren a las máquinas con mando giratorio de dos posiciones de trabajo

Preparar purés de fruta y verdura	1(1)
Preparar mayonesas	1(1)
Sopas, batidos de fruta	3(2)
Fruta y verdura cruda	3(2)
Cócteles, batidos de leche	5(2)
Cubitos de hielo	Pulse
Ingredientes muy duros	Pulse

Advertencia: En las máquinas equipadas con teclas de programas (**Hielo picado, Batidos**), estas teclas ofrecen las velocidades de trabajo óptimas para preparar hielo picado y batidos de fruta o verdura.

Jarra batidora, de plástico

La batidora es apropiada para

- mezclar y batir líquidos
- triturar y picar frutas crudas, verdura, nueces y chocolate
- hacer purés de verduras o frutas cocidas
- preparar mayonesas y salsas

¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)!

La batidora es apropiada para elaborar las siguientes cantidades de alimentos líquidos:

Alimentos sólidos	400 gramos
Alimentos líquidos	máx. 1,5 l
⚠ Líquidos calientes o con pro- pensión a forma espuma	máx. 1,0 l

Fig. B

- Colocar el portacuchillas en la jarra batidora; bloquearlo girándolo a la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Colocar la jarra batidora sobre el accionamiento del bloque motor (hay dos posiciones disponibles).
- Fijar a tope la jarra batidora girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
¡La marca de color en el portacuchillas tiene que ser visible en la escotadura del bloque motor!

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
 - Montar la tapa y bloquearla girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
La tapa de puede coloca en dos posiciones diferentes.
 - a) con la boca de descarga hacia adelante, para verter los alimentos procesados en otro recipiente
 - b) con la boca de descarga hacia atrás, para cerrar el recipiente
 - Colocar el vaso medidor en la abertura para incorporar ingredientes y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
 - Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
 - Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
 - Sujetar la tapa por el borde durante el trabajo con la batidora.
¡No pasar la la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos!
- Agregar o reponer ingredientes:
- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Esperar que el accionamiento se detenga.
 - Retirar la tapa.
 - Agregar o reponer ingredientes.
 -
 - Retirar el vaso graduado.
 - Agregar líquidos e ingredientes sólidos (de pequeño tamaño) a través de la abertura para incorporar alimentos de la tapa.
 - Conectar el aparato nuevamente.

Jarra batidora de vidrio

Advertencia: La jarra batidora está fabricada en vidrio de silicato de boro de gran resistencia a las altas temperaturas, por lo que se pueden elaborar en la misma ingredientes en ebullición sin que el vidrio salte.

La batidora es apropiada para

- mezclar y batir líquidos,
- triturar y picar frutas crudas o congeladas, verdura, nueces y chocolate,
- hacer purés de verduras o frutas cocidas,
- preparar mayonesas y salsas.

es

La batidora es apropiada para elaborar las siguientes cantidades de alimentos líquidos:

Alimentos sólidos	400 gramos
Alimentos líquidos	máx. 1,5 l
⚠ Líquidos calientes o con pro- pensión a forma espuma	máx. 0,75 l

Fig. 1

- Colocar la cuchilla en el portacuchillas y bloquearla girándola hacia la izquierda.
- Colocar la jarra batidora sobre el accionamiento en el bloque motor.
- Fijar a tope la jarra batidora girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
¡La marca de color en el portacuchillas tiene que ser visible en la escotadura del bloque motor!
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa sobre el vaso y apretarla. La tapa de puede coloca en dos posiciones diferentes.
 - a) con la boca de descarga hacia adelante, para verter los alimentos procesados en otro recipiente
 - b) con la boca de descarga hacia atrás – cerrar el recipiente
- Colocar el vaso medidor en la abertura para incorporar ingredientes y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Sujetar la tapa por el borde durante el trabajo con la batidora.
¡No pasar la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos!

Agregar o reponer ingredientes:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Esperar que el accionamiento se detenga.
- Retirar la tapa.
- Agregar o reponer ingredientes.
-
- Retirar el vaso graduado.
- Agregar líquidos e ingredientes sólidos (de pequeño tamaño) a través de la abertura para incorporar alimentos de la tapa.
- Conectar el aparato nuevamente.

Trabajar con el accesorio para batidos de fruta

Con este accesorio se pueden preparar sabrosos batidos de fruta fresca, leche, leche de soja, yogur y zumos con gran facilidad.

Fig. 2

- Preparar la jarra batidora tal como se describe más arriba y montarla sobre el bloque motor.
- Colocar el accesorio para batidos en la jarra.
- Colocar la tapa con la abertura de descarga hacia adelante (para verter luego el batido en un recipiente adecuado).
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura para agregar ingredientes. En caso necesario, triturar previamente las frutas.

¡Atención!

¡No incorporar semillas o huesos de alimentos de gran tamaño y dureza, como por ejemplo los huesos de los aguacates o las ciruelas a la jarra batidora!

- Colocar el vaso medidor en la abertura para incorporar ingredientes y girarlo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Seleccionar una velocidad de trabajo elevada.

Advertencia: En las máquinas equipadas con tecla de programa (**Batidos**), dicha tecla ofrece la velocidad de trabajo óptima para preparar batidos de fruta.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Esperar que el accionamiento se detenga.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la batidora de la unidad básica, girándola a tal efecto hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Verter el contenido de la jarra batidora en un recipiente adecuado a través de la abertura de la tapa (jarra de plástico).
-
- Retirar la tapa de la jarra.

- Vaciar la jarra batidora en un recipiente adecuado.
- Limpiar todas las piezas.
Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Molinillo

para triturar alimentos secos y duros. por ejemplo granos de café, granos de pimienta, azúcar, semillas de adormidera, guindillas, nuez moscada.



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

Retirar o montar el molinillo solo estando el aparato desconectado y el accionamiento del mismo completamente parado.

Fig. 13

- Poner los ingredientes que se desean picar en el vaso. ¡Llenar el recipiente solo hasta el borde superior!
- Colocar la tapa sobre el recipiente del molinillo y enclavarlo girándolo hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Colocar el molinillo sobre el accionamiento del bloque motor.
- Fijar a tope el molinillo girándolo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). Las cavidades de agarre de la tapa tienen que coincidir con la escotadura del bloque motor.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Seleccionar una velocidad de trabajo elevada.

Advertencia: Cuanto más tiempo se mantenga conectado el molinillo, más finamente se muele o tritura el alimento.

Tras concluir el trabajo:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Aguardar que el accionamiento se detenga.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar el molinillo del aparato girándolo hacia la izquierda (sentido de marcha **contrario** al de las agujas de reloj).
- Retirar la tapa girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Vaciar el recipiente de molienda.

- Limpiar todas las piezas.
Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza

El aparato no requiere un mantenimiento específico!

Una limpieza a fondo es la garantía de una larga vida útil de la máquina.



¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la unidad básica (bloque motor) en el agua ni mantenerla debajo del chorro de agua del grifo o lavarla en el lavavajillas!

¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

Sugerencias:

- Limpiar las piezas y componentes directamente tras concluir su uso.
De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.
- Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Fig. 14

Limpiar la unidad básica (bloque motor)

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar el cuerpo exterior de la unidad básica con un paño húmedo.
En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.
- Secarla a continuación.

Limpiar la jarra batidora



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. ¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!

es

No lavar el portacuchillas en el lavavajillas, sino bajo el chorro de agua del grifo con ayuda de un cepillo. ¡No dejarla en el agua! La jarra batidora, el accesorio para batidos, la tapa y el vaso graduado se pueden lavar en el lavavajillas.

Consejo práctico: Poner un poco de agua con lavavajillas en la batidora montada. Conectar durante unos pocos segundos. Evacuar el agua y enjuagar la jarra con agua limpia.

Limpiar el molinillo



¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

*¡No tocar la cuchilla con las manos!
¡Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas!*

No lavar el recipiente de molienda en el lavavajillas sino bajo el chorro de agua del grifo con ayuda de un cepillo. ¡No dejarla en el agua!
La tapa es apropiada para el lavado en el lavavajillas.

Localización de averías



¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Avería:

El aparato no se conecta o se desconecta durante su funcionamiento.

Posible causa:

El aparato se ha sobrecargado (por ejemplo ha bloqueado un alimento la cuchilla).

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Esperar que el accionamiento se detenga.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Eliminar la causa de la sobrecarga.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Posible causa:

El accesorio se ha soltado.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**. Esperar que el accionamiento se detenga.
- Montar y encajar correctamente el accesorio hasta el tope.
- Volver a poner en marcha el aparato.



Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería deberá ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca (las direcciones figuran al final del presente manual de instrucciones).

Recetas

Las cantidades indicadas son suficientes para cuatro raciones.

Zumo de sandía

500 gramos de sandía (sin cáscara)

6–8 cubitos de hielo

14 gramos de azúcar

(o almíbar, según el gusto)

Cortar la sandía en trozos pequeños y quitar las pepitas.

- Incorporar todos los ingredientes en la batidora.

Accionar repetidamente la función «**Pulse**» hasta convertir los cubitos de hielo en hielo picado.

- Mezclar a continuación trabajado a baja velocidad hasta que el zumo espese y no queden prácticamente trozos de la fruta.

Batido de plátano

2 plátanos (ca. 220 g)

30 gramos de miel o azúcar (según el gusto)

480 g de leche

10 cubitos de hielo

- Pelar el plátano y cortarlo en trozos pequeños. Incorporar los trozos de plátano a la batidora.
- Agregar la leche y la miel (o el azúcar).
- Poner los cubitos de hielo encima de los ingredientes.

Accionar repetidamente la función «**Pulse**» hasta convertir los cubitos de hielo en hielo picado.

- Mezclar a continuación los ingredientes trabajando a gran velocidad hasta obtener un líquido espeso.

Consejo práctico: Para obtener un batido bien espeso, reducir la cantidad de leche.

Batido energizante

500 gramos de leche desnatada
1 plátano (ca. 100 g)
60 gramos de azúcar
40 gramos de cacao en polvo

- Cortar el plátano en trozos y congelarlos durante la noche.
- Poner todos los ingredientes en la jarra batidora y mezclarlos.

Papilla cremosa de aguacate

3 manzanas o peras (aprox. 300 gramos)
200 gramos de aguacates
150 g de agua

- Pelar las manzanas (o las peras), eliminar las pepitas y cortarlas en trozos.
- Poner los trozos de manzana o pera en una caerla pequeña con un poco de agua y cocer los trozos de fruta a fuego lento, hasta que estén blandos.
- Pelar los aguacates, partírlas a la mitad y retirar el hueso. Cortarlos en trozos.
- Colocar los trozos de fruta cocidos y los aguacates en la jarra batidora. Mezclar los ingredientes con la función «Pulse» hasta que la papilla adquiera la consistencia deseada.

Sopa de setas

450 gramos de champiñones blancos
15 g de zumo de limón
20 gramos de mantequilla sin sal
30 gramos de escalonias finamente picadas
15 gramos de tomillo fresco picado (o una cucharadita de tomillo seco)
1/2 hoja de laurel
5 gramos sal
2,5 gramos de pimienta molida
480 g de nata
360 gramos de caldo de gallina
5 gramos de fécula de maíz (maicena), disueltos en 15 gramos de agua
Perejil picado para aderezar

- Limpiar los champiñones a fondo y cortarlos en cuadrados o discos.
- Fundir la mantequilla en una sartén y rehogar las escalonias a fuego medio.

- Agregar los champiñones, el tomillo y la hoja de laurel y dorar todo a fuego lento durante 10–15 minutos, hasta que el líquido de los champiñones se evapore.
- Agregar sal, pimienta, la nata líquida y el caldo de gallina y la nata y cocinar a punto de ebullición a fuego vivo. Reducir a continuación el fuego y cocer a fuego lento durante 20 minutos,
- Agregar la maicena disuelta y cocer a fuego lento durante 10 minutos, sin dejar de remover.
- Sazonar y agregar el zumo de limón según el gusto.
- Verter la sopa en la batidora y accionar varias brevemente la función «Pulse» hasta que los champiñones queden picados.
- Espolvorear con el perejil y servirla.

Arroz frito

Soja en grano, la cantidad depende del modelo de aparato:

- 115 gramos para el modelo CNSM06 (450 W)
- 125 gramos para el modelo CNSM07 (600 W)
- 130 gramos para el modelo CNSM08 (800 W)

110 gramos de carne
135 gramos de perejil
540 gramos de arroz
7 gramos de sal
110 ml de aceite (de oliva, girasol, etc.)
110 gramos de zanahorias

- Cocer el arroz. Para obtener el mejor resultado se aconseja dejar enfriar el arroz la temperatura ambiente.
- Moler los granos de soja en el molinillo durante 15 segundos trabajando con la máxima velocidad.

Advertencia: En caso de desecharlo se pueden moler los granos de soja más finamente mediante la función «Pulse».

- Cortar en trozos pequeños (aprox. 5x5 mm) la carne, el perejil y las zanahorias.
- Freír separadamente los granos de soja picados, la carne y las zanahorias.
- Freír el arroz cocido durante 5 minutos.
- Agregar a continuación la carne, las zanahorias y el perejil. Freír todo durante otros 10 minutos.

es

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea 2012/19/UE relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE).

Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea.

Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento. Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.** Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.

MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Kami mengucapkan Selamat karena anda telah membeli produk dari perusahaan BOSCH.

Dengan demikian anda telah memutuskan untuk membeli alat rumah tangga yang modern dan bermutu tinggi.

Informasi yang lebih rinci terkait produk kami dapat Anda baca pada situs kami.

Daftar Isi

Demi Keselamatan Anda	21
Sekilas pandang	23
Penggunaan	24
Membersihkan dan Merawat	27
Mengatasi gangguan	27
Beberapa resep	28
Petunjuk untuk membuang	29
Syarat garansi	29

Demi Keselamatan Anda

Sebelum mulai menggunakan peralatan ini, bacalah dahulu Petunjuk ini dengan seksama, supaya anda mendapatkan penjelasan penting terkait keselamatan kerja dan pengoperasian alat ini.

Jika petunjuk-petunjuk untuk pengoperasian alat yang betul tidak ditaati, produsen tidak bertanggung jawab untuk kerugian yang disebabkan oleh karenanya.

Alat ini cocok untuk mengerjakan bahan-bahan dalam jumlah yang lazim untuk rumah tangga atau penggunaan seperti dalam rumah tangga yang bukan secara profesional. Penggunaan seperti dalam rumah tangga termasuk misalnya penggunaan di dapur para karyawan dari toko, kantor, perusahaan pertanian atau perusahaan-perusahaan sektor lainnya, serta penggunaan oleh para tamu dari losmen, hotel yang kecil dan jenis perumahan lainnya.

Gunakanlah alat ini hanya untuk takaran dan selama waktu yang lazim untuk rumah tangga.

Alat ini cocok untuk mencampurkan bahan makanan dalam bentuk cair atau setengah padat, untuk mengecilkan/mencencang buah-buahan dan sayuran yang belum dimasak dan untuk menghaluskan makanan yang matang. Alat ini tidak boleh digunakan untuk mengerjakan benda-benda atau bahan-bahan lainnya.

Dengan menggunakan aksesoris yang diizinkan oleh produsen, alat ini dapat dimanfaatkan untuk pemakaian lainnya.

Simpankanlah Petunjuk Penggunaan ini. Jika alat ini diserahkan kepada pihak ketiga, serahkan juga Petunjuk Penggunaan ini.

▲ Instruksi Keselamatan yang Umum

Bahaya terjadinya kontak listrik

Alat ini tidak boleh digunakan oleh anak-anak.

Alat ini dan kabel listriknya harus berada di luar jangkauan anak-anak. Alat dapat digunakan oleh orang-orang dengan kemampuan fisik, sensoris atau mental yang kurang atau yang kurang mengetahui dan tidak berpengalaman, jika orang-orang ini diawasi dan telah mendapat penjelasan terkait penggunaan alat yang aman dan mengerti bahaya yang mungkin terjadi karena penggunaan yang salah.

id

Alat ini tidak boleh digunakan sebagai mainan oleh anak-anak. Alat hanya boleh disambungkan dan digunakan sesuai dengan data-data yang tercantum pada label tipe alat. Alat hanya boleh digunakan dalam ruang tertutup. Alat hanya boleh digunakan, jika pada kabel listrik dan alat tidak ada kerusakan.

Jika mengganti aksesoris atau peralatan tambahan yang digerakkan selama pengoperasian alat, alat harus dimatikan dan sambungan pada pengadaan listrik harus diputuskan.

Jika alat tidak diawasi dan sebelum merakit atau melepaskan peralatan tambahan atau membersihkan alat, sambungan ke pengadaan listrik selalu harus diputuskan.

Sebelum membetulkan kerusakan, cabutkan steker dari stopkontak. Janganlah menarik kabel listrik di atas pinggiran yang tajam atau permukaan yang panas. Jika kabel listrik dari alat ini rusak, kabel listrik harus digantikan oleh pihak produsen atau Service Centernya atau seorang yang ahli, untuk menghindari terjadi adanya bahaya. Reparasi pada alat hanya boleh dikerjakan oleh Service Center kami.

▲ Instruksi Keselamatan untuk Alat ini

Bahaya terjadinya luka-luka

Bahaya terjadinya kontak listrik

Janganlah sekali-kali mencelupkan blok motor ke dalam air dan juga jangan menempatkannya di bawah air yang mengalir dan jangan membersihkannya di dalam mesin pencuci piring.

Bahaya terjadinya luka-luka karena mata pisau yang tajam/unit penggerak yang berputar!

Janganlah sekali-kali menjangkau ke dalam alat mixer yang sudah dipasangkan. Gunakanlah alat selalu dengan alat mixer yang telah dirakit secara sempurna dan dengan tutup yang telah dipasangkan! Alat mixer hanya boleh dilepaskan atau dipasangkan pada alat yang dimatikan dan jika unit penggerak tidak berputar.

Setelah alat dimatikan, pisau masih berputar sebentar.

Alat untuk menggiling hanya boleh dilepaskan atau dipasangkan pada alat yang dimatikan dan jika unit penggerak tidak berputar.

Bahaya terjadinya luka-luka karena mata pisau yang tajam!

Pisau mixer dan pisau untuk mencencang tidak boleh dipegang dengan tangan yang tidak dilindungi. Gunakanlah sikat untuk membersihkannya.

Bahaya karena cairan yang panas!

Jika mengerjakan bahan-bahan yang panas dalam alat mixer, keluarlah uap dari corong pada tutup. Isikan bahan yang panas atau yang berbusa ke dalam tabung maksimal sebanyak keterangan di dalam masing-masing tabel.

Penting!

Operasikan alat hanya dengan aksesoris yang telah dirakit dengan sempurna. Alat-alat tambahan hanya boleh dipasangkan dan dilepaskan jika alat tidak jalan. Alat mixer harus selalu digunakan dengan tutupnya yang telah dipasangkan. Selama bekerja dengan alat, tutup harus selalu dipegang dengan satu tangan.

Selama ini, janganlah menjangkau melalui lubang untuk mengisi! Kami sarankan supaya alat tidak dihidupkan lebih lama daripada waktu yang dibutuhkan untuk mengerjakan bahan.

▲ Sistem Keamanan

Penguncian untuk menghidupkan

Alat hanya dapat dihidupkan, jika alat mixer telah diputar dengan ketat sampai batas.


Otomatik untuk mematikan

Alat mati secara otomatis, jika peralatan tambahan selama pengoperasian terlepas tanpa disengaja.

Penjelasan tentang apa yang harus dilakukan jika salah satu sistem keamanan aktif, lihat bab "Mengatasi gangguan".

Sekilas pandang

Dalam Petunjuk Penggunaan ini dijelaskan beberapa model yang berbeda.

Pada halaman-halaman bergambar ada ikhtisar dari model-model yang berbeda (gambar )

Bukakan halaman-halaman bergambar.

Gambar 

1 Blok motor

2 Sakelar putar

2a) Sakelar putar 2-tingkatan:

0/off =Stop

1 =Kecepatan putaran terendah

2 =Kecepatan putaran tertinggi

Pulse =Kecepatan putaran tertinggi, sakelar harus ditahan selama pengoperasian

2b) Sakelar putar 5-tingkatan:


0/off =Stop


1 =Kecepatan putaran terendah

5 =Kecepatan putaran tertinggi

Pulse =Kecepatan putaran tertinggi, sakelar harus ditahan selama pengoperasian

2c) Sakelar putar 5-tingkatan (seperti di atas), ditambah dengan 2 tombol untuk memilih program:

 =untuk mengecilkan es batu; tekan tombol, alat berjalan selama 30 detik

 =untuk mencampur Smoothies; tekan tombol, alat berjalan selama 2 menit

3 Penggulungan kabel

4 Unit penggerak

Alat mixer dari plastik *

5 Pemegang pisau dengan pisau mixer

6 Tabung mixer, 1500 ml

7 Tutup dengan lubang untuk mengisi

8 Tabung untuk menakar dengan skala (maks. 50 ml)

9 Alat untuk Smoothie (fruit filter) *

Untuk mengolah buah-buahan dan bahan lainnya menjadi jus dan Smoothies.

Alat untuk Smoothie bermanfaat untuk menyaring biji dan benda keras lainnya supaya tidak tercampur dengan minuman.

Alat mixer dari gelas *

10 Pemegang pisau dengan pisau mixer

11 Tabung mixer, 1500 ml

12 Tutup dengan lubang untuk mengisi

13 Tabung untuk menakar dengan skala (maks. 50 ml)

14 Alat untuk Smoothie (fruit filter) *

Untuk mengolah buah-buahan dan bahan lainnya menjadi jus dan Smoothies.

Alat untuk Smoothie bermanfaat untuk menyaring biji dan benda keras lainnya supaya tidak tercampur dengan minuman.

id

Alat untuk menggiling ***15 Tabung untuk menggiling dengan pisau untuk menggiling****16 Tutup**

* tergantung dari model

Jika alat untuk menggiling tidak termasuk dalam alat yang dibeli, alat untuk menggiling dapat dipesan melalui Service Center (nomor model 12003946).

Dengan alat untuk menggiling anda memanfaatkan daya penuh dari alat jika menyiapkan *Nasi Goreng* (jika resep ditaati). Anda dapat membaca resep di bab "Beberapa resep".

Penggunaan**Bahaya terjadinya luka-luka karena mata pisau yang tajam/unit penggerak yang berputar!**

Alat-alat tambahan hanya boleh dipasangkan dan dilepaskan jika alat tidak jalan.

Janganlah sekali-kali menjangkau ke dalam alat mixer yang sudah dipasangkan. Gunakanlah alat selalu dengan alat mixer yang telah dirakit secara sempurna dan dengan tutup yang telah dipasangkan! Setelah alat dimatikan, pisau masih berputar sebentar.

Pisau mixer/pisau untuk mencencang jangan dipegang dengan tangan yang tidak dilindungi.

**Bahaya karena cairan yang panas!**

Jika mengerjakan bahan-bahan yang panas dalam alat mixer, keluarlah uap dari corong pada tutup. Isikan bahan yang panas atau yang berbusa ke dalam tabung maksimal sebanyak keterangan di dalam masing-masing tabel.

Perhatian!

Jangan sekali-kali mengoperasikan alat mixer yang kosong. Bekerjalah selalu dengan alat yang telah dirakit secara sempurna. Jika memasangkan alat mixer pada blok motor, putarkannya secara ketat sampai batas. Tempatkan blok motor pada alas yang rata, datar dan bersih.

Mempersiapkan

- Alat dan aksesoris harus dibersihkan secara teliti sebelum penggunaan untuk pertama kalinya, lihat bab "Membersihkan dan Merawat".
- Tempatkan blok motor pada alas yang rata, datar dan bersih.
- Keluarkan kabel sebanyak panjang yang dibutuhkan.

Saran untuk kecepatan putaran

Nilai-nilai dalam kurung berlaku untuk alat-alat dengan sakelar putar 2-tingkatan. Menghaluskan buah-buahan

dan sayuran	1(1)
Membuat mayonnaise (saus selada)	1(1)
Sop, Smoothies	3(2)
Buah-buahan dan sayuran mentah	3(2)
Cocktail, Milkshake	5(2)
Es batu	Pulse
Bahan-bahan yang sangat keras	Pulse

Petunjuk: Alat-alat dengan tombol-tombol program (**IceCrush, Smoothie**) menyediakan kecepatan putaran yang paling cocok untuk mengerjakan es batu dan smoothies.

Alat mixer dari plastik

Alat mixer cocok untuk

- mencampurkan cairan-cairan dan membuatnya berbusa,
- mengecilkan dan mencencang buah-buahan mentah, sayuran, kacang-kacangan dan coklat,
- menghaluskan sop, buah-buahan dan sayuran yang telah dimasak,
- membuat mayonnaise dan saus.

Janganlah mengerjakan bahan-bahan yang beku (kecuali es batu)!

Alat ini cocok untuk mengerjakan takaran berikut:

Bahan makanan yang padat	400 g
Cairan	maks. 1,5 l
Cairan-cairan yang panas atau berbusa	maks. 1,0 l

Gambar

- Pemegang pisau dimasukkan ke dalam tabung mixer dan dikuncikan dengan cara memutarkannya ke kiri.
- Tabung mixer dipasangkan pada unit penggerak pada blok motor (tersedia 2 posisi).

- Tabung mixer dikencangkan dengan cara memutar sampai batas dalam arah putaran jarum jam. Tanda yang berwarna pada pemegang pisau harus terlihat pada tempat kosong dari unit motor!
- Bahan-bahan diisikan.
- Tutup dipasang dan dikunci dengan cara memutar dalam arah putaran jarum jam.
Tutup dapat dipasang pada 2 posisi.
 - a) dengan lubang ke depan untuk menuangkan bahan yang diproses
 - b) dengan lubang ke belakang, wadah tertutup
- Tabung untuk menakar dipasang dalam lubang untuk mengisi dan diputar dalam arah melawan putaran jarum jam.
- Masukkan steker ke dalam stopkontak.
- Sakelar putar diputar ke tingkatan yang diinginkan.
- Tutup ditahan pada pinggirannya selama alat dioperasikan.
Janganlah menjangkau melalui lubang untuk mengisi dan menuang!

Menambahkan bahan-bahan:

- Sakelar putar disetelkan pada **0/off**.
Tunggulah sampai unit penggerak berhenti memutar.

Lakukan

- Melepaskan tutup.
- Menambahkan bahan-bahan.

atau

- Mengeluarkan tabung untuk menakar.
- Mengisikan cairan-cairan dan bahan-bahan (kecil) yang padat melalui lubang untuk mengisi pada tutup.
- Alat dihidupkan kembali.

Alat mixer dari gelas

Petunjuk: Tabung mixer terbuat dari bahan gelas borsilikat yang tahan suhu yang sangat tinggi dan dengan demikian bahan-bahan yang mendidih dapat dikerjakan tanpa pecahnya bahan gelas.

Alat mixer cocok untuk

- mencampurkan cairan-cairan dan membuatnya berbusa,
- mengecilkkan dan mencencang buah-buahan yang mentah dan beku, sayuran, kacang-kacangan dan coklat,
- menghaluskan sop, buah-buahan dan sayuran yang telah dimasak,
- membuat mayonnaise dan saus.

Alat ini cocok untuk mengerjakan takaran berikut:

Bahan makanan yang padat	400 g
Cairan	maks. 1,5 l
⚠ Cairan-cairan yang panas atau berbusa	maks. 0,75 l

Gambar

- Pisau mixer dimasukkan ke dalam pemegang pisau dan dikunci dengan cara memutarkannya ke kiri.
- Tabung mixer dipasang pada unit penggerak pada blok motor.
- Tabung mixer dikencangkan dengan cara memutar sampai batas dalam arah putaran jarum jam. Tanda yang berwarna pada pemegang pisau harus terlihat pada tempat kosong dari unit motor!
- Bahan-bahan diisikan.
- Tutup dipasang dan ditekan keras-keras.
Tutup dapat dipasang pada 2 posisi.
 - a) dengan lubang ke depan untuk menuangkan bahan yang diproses
 - b) dengan lubang ke belakang, wadah tertutup
- Tabung untuk menakar dipasang dalam lubang untuk mengisi dan diputar dalam arah melawan putaran jarum jam.
- Masukkan steker ke dalam stopkontak.
- Sakelar putar diputar ke tingkatan yang diinginkan.
- Tutup ditahan pada pinggirannya selama alat dioperasikan.
Janganlah menjangkau melalui lubang untuk mengisi dan menuang!

Menambahkan bahan-bahan:

- Sakelar putar disetelkan pada **0/off**.
Tunggulah sampai unit penggerak berhenti memutar.

Lakukan

- Melepaskan tutup.
- Menambahkan bahan-bahan.

atau

- Mengeluarkan tabung untuk menakar.
- Mengisikan cairan-cairan dan bahan-bahan (kecil) yang padat melalui lubang untuk mengisi pada tutup.
- Alat dihidupkan kembali.

id

Menggunakan alat untuk Smoothie (fruit filter)

Dengan alat ini dapat dibuat Smoothies dari bahan buah-buahan segar, susu, susu kedelai, yoghurt dan jus buah-buahan secara mudah sekali.

Gambar D

- Alat mixer dipersiapkan seperti yang dijelaskan di atas dan dipasang pada blok motor.
- Alat untuk Smoothie dipasang dalam tabung mixer.
- Tutup dipasang dengan lubang untuk menuang ke depan (untuk menuangkan Smoothies yang siap).
- Bahan-bahan dimasukkan ke dalam tabung mixer melalui lubang untuk mengisi, jika perlu buah-buahan dipotong kecil dahulu.

Perhatian!

Bahan-bahan yang besar dan keras tidak boleh dimasukkan ke dalam tabung mixer, misalnya biji avokad atau buah prem.

- Tabung untuk menakar dipasang dalam lubang untuk mengisi dan diputar dalam arah melawan putaran jarum jam.
- Masukkan steker ke dalam stopkontak.
- Alat dihidupkan pada tingkatan dengan kecepatan putaran yang tinggi.

Petunjuk: Alat-alat dengan tombol program Smoothie menyediakan kecepatan putaran dan waktu hidup yang paling cocok untuk membuat Smoothies.

Setelah pekerjaan rampung

- Sakelar putar disetelkan pada **0/off**. Tunggulah sampai unit penggerak berhenti memutar.
- Cabut steker dari stopkontak.
- Alat mixer dilepaskan dengan cara memutarkannya dalam arah melawan putaran jarum jam.
- Isi dari tabung mixer dikeluarkan dengan cara menuang melalui lubang pada tutup (alat mixer dari plastik).

atau

- Tutup dari tabung mixer dilepaskan.
- Tabung mixer dikosongkan.
- Semua bagian-bagian dibersihkan, lihat bab "Membersihkan dan Merawat".

Alat untuk menggiling

cocok untuk menggiling bahan makanan yang kering dan keras, misalnya biji kopi, lada, gula, biji apiun, cabai, pala.



Bahaya terjadinya luka-luka karena mata pisau yang tajam/unit penggerak yang berputar!

Alat untuk menggiling hanya boleh dilepaskan atau dipasang pada alat yang dimatikan dan jika unit penggerak tidak berputar.

Gambar E

- Bahan makanan yang akan digiling dimasukkan ke dalam tabung. Isikan hanya sampai pinggiran atas dari tabung!
- Tutup dipasang pada tabung penggiling dan dikuncikan dengan cara memutarkannya dalam arah melawan putaran jarum jam.
- Alat untuk menggiling dipasang pada unit penggerak pada blok motor.
- Alat untuk menggiling dikencangkan dengan cara memutarkannya sampai batas dalam arah putaran jarum jam. Lekukan untuk memegang pada tutup harus duduk cocok dengan tempat kosong dari unit motor.
- Masukkan steker ke dalam stopkontak.
- Alat dihidupkan pada tingkatan dengan kecepatan putaran yang tinggi.

Petunjuk: Semakin lama alat dijalankan, semakin halus hasil gilingan.

Setelah pekerjaan rampung:

- Sakelar putar disetelkan pada **0/off**. Tunggulah sampai unit penggerak berhenti memutar.
- Cabut steker dari stopkontak.
- Alat untuk menggiling diputar dalam arah melawan putaran jarum jam dan dilepaskan.
- Tutup dilepaskan dengan cara memutarkannya dalam arah putaran jarum jam.
- Tabung gilingan dikosongkan.
- Semua bagian-bagian dibersihkan, lihat bab "Membersihkan dan Merawat".

Membersihkan dan Merawat

Alat ini tidak membutuhkan perawatan!
Pembersihan secara teliti membuat alat tahan lama.

Bahaya terjadinya kontak listrik!

Janganlah sekali-kali mencelupkan blok motor ke dalam air dan juga jangan menemukannya di bawah air yang mengalir dan jangan membersihkannya di dalam mesin pencuci piring.

Perhatian!

*Janganlah menggunakan deterjen penggosok dengan butiran yang kasar.
Permukaan alat bisa tergores.*

Tip:

- Bagian-bagian setelah digunakan sebaiknya segera dibersihkan. Dengan demikian sisa-sisa tidak mengering dan plastik tidak menjadi cacat (misalnya oleh karena minyak asiri dalam rempah-rempah.
- Jika mengerjakan bahan-bahan seperti misalnya wortel atau kol merah, bagian-bagian dari plastik bisa kelunturan, yang bisa dibersihkan dengan menggunakan beberap tetes minyak goreng.

Gambar

Membersihkan blok motor

- Cabut steker dari stopkontak.
- Blok motor diseka dengan lap yang lembab.
Jika perlu, tambahkan sedikit deterjen untuk mencuci piring.
- Setelah itu blok motor diseka sampai kering.

Membersihkan alat mixer

Bahaya terjadinya luka-luka karena mata pisau yang tajam!

*Janganlah memegang pisau mixer dengan tangan yang tidak dilindungi.
Gunakanlah sikat untuk membersihkannya.*

Pemegang pisau tidak dicuci di dalam mesin pencuci piring, melainkan dibersihkan dengan sikat di bawah air yang mengalir. Jangan membiarkannya terendam di dalam air! Tabung mixer, alat untuk membuat Smoothie, tutup dan tabung untuk menakar tahan dicuci di dalam mesin pencuci piring.

Tip: Masukkan sedikit air dengan deterjen untuk mencuci piring ke dalam mixer yang telah dipasangkan. Hidupkan selama beberapa detik. Tuangkan air keluar dan bilas alat mixer dengan air yang bersih.

Membersihkan alat untuk menggiling

Bahaya terjadinya luka-luka karena mata pisau yang tajam!

Janganlah memegang pisau untuk mencancang dengan tangan yang tidak dilindungi. Gunakanlah sikat untuk membersihkannya.

Tabung penggiling tidak dicuci di dalam mesin pencuci piring, melainkan dibersihkan dengan sikat di bawah air yang mengalir. Jangan membiarkannya terendam di dalam air! Tutup tahan dicuci di dalam mesin pencuci piring.

Mengatasi gangguan

Bahaya terjadinya luka-luka!

Sebelum membetulkan kerusakan, cabutkan steker dari stopkontak.

Gangguan:

Alat tidak menstart atau alat mati selama pengoperasian.

Gangguan mungkin disebabkan karena:

Pembebanan alat terlalu berat (misalnya pisau diblok oleh bahan makanan).

Cara mengatasi:

- Sakelar putar disetelkan pada **0/off**. Tunggulah sampai unit penggerak berhenti memutar.
- Cabut steker dari stopkontak.
- Atasi sebab dari pembebanan yang terlalu tinggi.
- Hidupkan kembali alat.

id

Gangguan mungkin disebabkan karena:

Alat terlepas.

Cara mengatasi:

- Sakelar putar disetelkan pada **0/off**. Tunggulah sampai unit penggerak berhenti memutar.
- Alat dipasang dengan betul dan diputar sampai batas secara kencang.
- Hidupkan kembali alat.

**Petunjuk penting**

Jika gangguan tidak teratasi dengan cara yang dijelaskan di atas, hubungilah Service Center (lihat alamat-alamat dari Service Center pada bagian akhir dari brosur ini).

Beberapa resep

Takarannya masing-masing cukup untuk 4 porsi.

Jus semangka

500 g semangka (tanpa kulit)

6–8 buah es batu

15 g gula (atau sirop jika lebih disukai)

Semangka dipotong kecil-kecil dan bijinya disingkirkan.

- Semua bahan dimasukkan ke dalam alat mixer. Hidupkan beberapa kali sebentar saja [**Pulse**], sampai es batu terbagi menjadi bagian-bagian yang kecil.
- Setelah itu bahan dicampurkan pada kecepatan putaran rendah, sampai jus menjadi agak kental dan hampir tidak mengandung daging buah lagi.

Smoothie pisang

2 pisang (kira-kira 220 g)

30 g madu atau gula (jika lebih disukai)

480 g susu

10 buah es batu

- Kupas pisang dan potong menjadi bagian-bagian yang kecil. Masukkan ke dalam alat mixer.
- Tambahkan susu dan madu (atau gula).
- Es batu ditambahkan di atas bahan-bahan. Hidupkan beberapa kali sebentar saja [**Pulse**], sampai es batu terbagi menjadi bagian-bagian yang kecil.
- Setelah itu dicampurkan pada kecepatan putaran yang tinggi, sampai minuman menjadi agak kental.

Tip: Untuk membuat Smoothie yang “kental”, kurangi banyaknya susu.

Energy drink

500 g susu skimmed

1 pisang (kira-kira 100 g)

60 g gula

40 g bubuk coklat

- Pisang dipotong menjadi bagian-bagian kecil dan dimasukkan ke dalam freezer selama semalam.
- Semua bahan dimasukkan ke dalam alat mixer dan dicampurkan.

Bubur avokad halus untuk bayi

3 buah apel atau pir (kira-kira 300 g)

200 g avokad

150 g air

- Buah apel (atau pir) dikupas, biji dikeluarkan dan dipotong-potong menjadi bagian-bagian yang kecil.
- Bagian buah yang kecil dicampur dengan air sedikit, dimasukkan ke dalam panci yang kecil, dimasak pada api kecil sampai daging buah menjadi lunak.
- Avokad dikupas, dibelah menjadi dua dan biji disingkirkan. Potong menjadi bagian-bagian yang kecil.
- Buah yang telah dimasak dan avokad dimasukkan ke dalam alat mixer. Dicampurkan pada penyetelan [**Pulse**], sampai bubur mencapai ketebalan yang diinginkan.

Sop jamur

450 g jamur merang putih

15 g air jeruk nipis

20 g mentega tanpa garam

30 g bawang merah yang telah dicincang

15 g thymus segar yang telah dicincang

(atau 1 sendok teh thymus kering)

½ daun salam

5 g garam

2,5 g lada halus

480 g krim

360 g kaldu ayam

5 g tepung kanji yang dilarutkan dalam

15 g air

Peterseli yang dicincang untuk menghias

- Jamur dibersihkan secara seksama dan dipotong menjadi empat bagian atau tipis-tipis.
- Mentega dicairkan dalam panci penggoreng, bawang merah digoreng sebentar pada api menengah.

- Jamur, thymus dan daun salam ditambahkan dan pada api menengah digoreng selama 10–15 menit, sampai cairan dari jamur habis menguap.
- Garam, lada, krim dan kaldu ayam ditambahkan dan dimasak pada api besar sampai mendidih. Api dikecilkan dan dibiarkan masak selama 20 menit.
- Tepung kanji yang telah dilarutkan ditambahkan dan dibiarkan masak pada api kecil selama 10 menit sambil diaduk-aduk.
- Jika perlu, tambahkan rempah-rempah dan air jeruk nipis menurut selera.
- Sop dimasukkan ke dalam alat mixer dan alat dihidupkan pada penyetelan **Pulse** beberapa kali untuk waktu singkat, sampai jamur terbagi menjadi bagian-bagian yang kecil.
- Ditaburi dengan peterseli dan hidangankan.

Nasi goreng

Kacang kedelai, banyaknya tergantung dari model alat

- 115 g untuk CNSM06 (450 W)
- 125 g untuk CNSM07 (600 W)
- 130 g untuk CNSM08 (800 W)

110 g daging

135 g peterseli

540 g beras

7 g garam

110 ml minyak goreng

110 g wortel

- Tanakkan beras. Untuk mencapai hasil yang bagus, nasi dibiarkan menjadi dingin pada suhu ruangan.
- Kacang kedelai dihaluskan dalam alat untuk menggiling selama 15 detik pada kecepatan putaran yang tertinggi.
Petunjuk: Jika diinginkan, pada penyetelan Pulse bisa dihasilkan bagian-bagian yang lebih kecil.
- Daging, peterseli dan wortel dipotong kecil (kira-kira 5x5 mm).
- Kacang kedelai, daging dan wortel yang telah dicincang masing-masing digoreng berturutan.
- Nasi matang digoreng selama 5 menit.
- Kemudian daging, wortel, kacang kedelai dan peterseli dimasukkan dan digoreng lagi selama 10 menit.

Petunjuk untuk membuang



Alat ini diberi tanda sesuai dengan peraturan Eropa 2012/19/EG terkait alat-alat elektro dan elektronika yang tidak dipakai lagi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Peraturan ini menjadi pedoman bagi penerimaan kembali alat-alat yang tidak dipakai lagi dan pendaur ulangannya yang berlaku di seluruh UE.

Tentang petunjuk-petunjuk untuk membuang yang berlaku pada saat ini dapat anda tanyakan kepada pihak penjual alat atau pemerintah setempat.

Syarat garansi

Bagi alat ini berlaku syarat-syarat garansi yang dikeluarkan oleh masing-masing perwakilan kami di manca negara yang berwenang, di mana alat ini dibeli. Anda setiap saat dapat meminta syarat-syarat garansi melalui pihak penjual alat di mana anda membeli alat atau secara langsung dari perwakilan kami di manca negara.

Selain itu syarat-syarat garansi juga disediakan di internet di bawah alamat web yang disebutkan. Untuk mendapat ganti rugi berdasarkan garansi, pembelian alat mutlak harus dibuktikan dengan tanda pembeliannya.

th

ขอแสดงความยินดีที่คุณซื้ออุปกรณ์เครื่องใหม่ของบริษัท **BOSCH** คุณได้ตัดสินใจเลือกอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัวเรือนคุณภาพสูงที่ทันสมัย คุณจะดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของเราได้ที่หน้าอินเทอร์เน็ตของเรา

สารบัญ

เพื่อความปลอดภัยของท่าน	30
ภาพสรุป	33
วิธีใช้	33
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	36
วิธีช่วยแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง	37
สูตรอาหาร	37
คำชี้แจงในการจัดเครื่องทิ้ง	39
เงื่อนไขการรับประกัน	39

เพื่อความปลอดภัยของท่าน

กรุณาอ่านข้อความนี้อย่างละเอียดถี่ถ้วน

เพื่อให้ทราบถึงคำชี้แจงเรื่องความปลอดภัย และวิธีใช้อุปกรณ์เครื่องนี้

การไม่ปฏิบัติตามคำชี้แจงเรื่องวิธีใช้ที่ถูกต้อง

จะเป็นข้อแม้ตัดความรับผิดชอบของผู้ผลิตที่มีต่อความเสียหายที่เป็นผลเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามนี้

อุปกรณ์นี้ ได้กำหนดให้นำไปใช้ทำงานในปริมาณปกติที่ใช้ในครัวเรือนทั่วไป หรือในสถานที่คล้ายคลึงกับครัวเรือน

ไม่ได้ออกแบบมาให้ใช้สำหรับประกอบกิจการค้า

การใช้ในสถานที่ที่คล้ายคลึงกับครัวเรือนนี้ได้แก่ การใช้ในครัวของพนักงาน เช่น ในร้านค้า สำนักงาน สถานประกอบการด้านการเกษตรและกิจการธุรกิจอื่นๆ

ตลอดจนการใช้ของแขกผู้เข้าพักในเกสต์เฮาส์ โรงแรมขนาดเล็ก

และสถานที่อยู่อาศัยที่คล้ายคลึงกัน

โดยใช้เครื่องทำงานในปริมาณและระยะเวลาปกติที่ใช้ในครัวเรือนเท่านั้น

อุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับใช้ผสมอาหารเหลวหรือกึ่งแข็ง สำหรับ สับ/บด ผักผลไม้ดิบ และปั่นอาหารให้ละเอียด

ห้ามนำไปใช้ทำงานกับวัตถุอื่นหรือสารที่มีความหนาแน่นอื่น

สามารถนำไปใช้งานในลักษณะอื่นได้กับอุปกรณ์เสริมที่ผู้ผลิตอนุญาตให้ใช้

กรุณาเก็บคำแนะนำวิธีใช้นี้ไว้ ถ้ามอบเครื่องนี้ให้ผู้อื่นต่อไป

กรุณามอบคำแนะนำวิธีใช้นี้ให้ด้วย

▲ คำชี้แจงเรื่องความปลอดภัยทั่วไป

อันตรายจากการถูกไฟฟ้าดูด

ห้ามเด็กใช้อุปกรณ์นี้

ต้องเก็บเครื่องและสายไฟเชื่อมต่อให้พ้นจากมือเด็ก

อุปกรณ์นี้ สามารถใช้ได้โดยบุคคลที่ต่อความสามารถทางร่างกาย ประสบาสัมผัส

หรือทางจิต หรือโดยผู้ขาดประสบการณ์และความรู้ ถ้ามีผู้คอยระวังดู

หรือได้รับการชี้แจงวิธีใช้ได้อย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นได้

ห้ามเด็กเล่นเครื่องนี้

สามารถเชื่อมต่อและใช้อุปกรณ์นี้ทำงานได้ตามข้อมูลบนป้ายรุ่นเท่านั้น

ให้ใช้ภายในอาคารสถานที่เท่านั้น

ใช้เครื่องได้ต่อเมื่อสายไฟฟ้าขาเข้าและตัวเครื่องไม่ชำรุดเสียหายเท่านั้น

ก่อนการเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนเพิ่มเติมที่เคลื่อนที่ในขณะที่ทำงาน

จะต้องปิดเครื่องและถอดปลั๊กเสียบออก

ตัดการจ่ายไฟฟ้าเข้าเครื่องเสมอ ถ้าปล่อยเครื่องไว้โดยไม่มีคนดูแล

และก่อนประกอบชิ้นส่วนเข้าด้วยกันหรือออกจากกัน หรือก่อนทำความสะอาด

ก่อนขจัดเหตุขัดข้องต้องถอดปลั๊กเสียบออกจากแหล่งจ่ายไฟฟ้า

อย่าดึงสายไฟฟ้าขาเข้าผ่านไปบนขอบแหลมคมหรือบนพื้นที่ยร้อน

ถ้าสายไฟต่อเข้าเครื่องนี้เสียหาย จะต้องให้ผู้ผลิต

หรือแผนกบริการลูกค้าของผู้ผลิตหรือบุคคลผู้มีความรู้ความชำนาญเท่าเทียมกันเป็น

ผู้เปลี่ยนให้ เพื่อป้องกันอันตราย

ให้เฉพาะแผนกบริการลูกค้าของเราเป็นผู้ซ่อมแซมเครื่องให้เท่านั้น

▲ คำชี้แจงเรื่องความปลอดภัยสำหรับอุปกรณ์นี้

อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บ

อันตรายจากการถูกไฟฟ้าดูด

อย่าจุ่มหน่วยมอเตอร์ลงในน้ำ อย่าจับล้างใต้ก๊อกน้ำที่เปิดให้น้ำไหล

และอย่าทำความสะอาดในเครื่องล้างจานเป็นอันขาด

อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดย มีดคม / ตัวขับเคลื่อนที่หมุนอยู่!

อย่ายื่นมือเข้าไปในโถปั่นที่ตั้งอยู่บนเครื่องเป็นอันขาด ทำงานกับเครื่อง

ต่อเมื่อได้ประกอบอุปกรณ์โถปั่นที่ติดตั้งบนเครื่องเข้าด้วยกันอย่างครบถ้วน

และเมื่อฝาโถปิดอยู่เสมอ!

th

ยกโกปป์นออกจากเครื่องหรือวางลงบนเครื่อง

ต่อเมื่อปิดเครื่องและตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น หลังจากปิดเครื่องแล้ว
ตัวมีดจะหมุนต่อไปอีกชั่วคราว

ยกอุปกรณ์เครื่องบดออกจากเครื่องหรือวางลงบนเครื่อง

ต่อเมื่อปิดเครื่องและตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น

อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดยมีดคม!

อย่าแตะต้องใบมีดสำหรับปั่นและใบมีดหันสับด้วยมือเปล่า

ใช้แปรงล้างจานทำความสะอาดใบมีด

อันตรายจากการถูกน้ำร้อนลวก!

ในการปั่นสิ่งที่ยร้อน จะมีไอร้อนลอยขึ้นมาทางปากช่องเติมของฝาได้

เติมของเหลวที่ยร้อนหรือที่มีฟองลงไปสูงสุดตามจำนวนที่แจ้งไว้ในแต่ละตารางนั้น

สำคัญ!

ใช้เครื่อง ต่อเมื่อประกอบอุปกรณ์ชิ้นส่วนต่างๆ

ของเครื่องเข้าด้วยกันจนครบถ้วนแล้วเท่านั้น

วางอุปกรณ์ที่ตั้งบนหน่วยเครื่องลงหรือยกออก ขณะที่เครื่องหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น

เปิดเครื่องปั่นทำงาน เมื่อปิดฝาโกแล้วเท่านั้น

ตลอดเวลาการทำงาน กดฝาโกปป์นด้วยมือให้ปิดไว้เสมอ แต่อย่าจับเข้าไปในช่องเติม!

เราขอแนะนำว่าไม่ว่าในกรณีใดก็ตาม

อย่าเปิดเครื่องทิ้งไว้ให้นานเกินกว่าระยะเวลาที่จำเป็นต้องใช้ในการปั่นผสมสิ่งที่ต้องการปั่น

▲ ระบบนิรภัย

การป้องกันการเปิด

เครื่องจะยอมให้เปิดทำงานได้

ต่อเมื่อหมุนโกปป์นติดเข้าไปจนสุดเท่านั้น

การปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

เครื่องจะปิดลงโดยอัตโนมัติ

ถ้าอุปกรณ์ที่ติดตั้งอยู่หลุดออกโดยไม่ตั้งใจ

โปรดดูวิธีปฏิบัติเมื่อระบบนิรภัยถูกกระตุ้นให้เปิด
ทำงานที่ “วิธีแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง”

ภาพสรุป

ในคำแนะนำวิธีใช้นี้ มีการบรรยายเครื่องรุ่นต่างๆ ซึ่งจะแสดงภาพสรุปของเครื่องรุ่นต่างๆ

เหล่านี้ในหน้าแสดงภาพ (ภาพ **๓**).

กรุณา กางหน้าภาพให้เปิดออกมา

ภาพ **A**

1 หน่วยมอเตอร์

2 สวิตช์หมุน

2a) สวิตช์หมุน 2 ระดับ:

0/off = หยุด

1 = อัตราความเร็วรอบต่ำสุด

2 = อัตราความเร็วรอบสูงสุด

Pulse = อัตราความเร็วรอบสูงสุด

จับสวิตช์ค้างไว้สำหรับระยะเวลาตามต้องการ

2b) สวิตช์หมุน 5 ระดับ:

0/off = หยุด

1 = อัตราความเร็วรอบต่ำสุด


5 = อัตราความเร็วรอบสูงสุด


Pulse = อัตราความเร็วรอบสูงสุด

จับสวิตช์ค้างไว้สำหรับระยะเวลาตามต้องการ

2c) สวิตช์หมุน 5 ระดับ (เช่นเดียวกับข้างบน)

เพิ่มปุ่มโปรแกรม 2 ปุ่ม:

 = สำหรับบดน้ำแข็ง กดปุ่ม แล้วเครื่องจะทำงาน 30 วินาที

 = สำหรับปั่นสมูทตี กดปุ่ม แล้วเครื่องจะทำงาน 2 นาที

3 ที่ม้วนเก็บสายไฟฟ้า

4 ตัวขับเคลื่อน

โถปั่นทำด้วยพลาสติก *

5 ตัวยึดใบมีดพร้อมด้วยใบมีดปั่น

6 โถปั่น 1500 มล.

7 ฝาปิด ที่มีช่องเติม

8 ถ้วยตวง ที่มีขีดแสดงปริมาณ (สูงสุด 50 มล.)

9 ภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี *

สำหรับใช้ปั่นผลไม้และเครื่องปรุงอื่นๆ

เพื่อทำน้ำผลไม้และสมูทตี

ภาชนะชั้นในนี้ช่วยรอกกักเม็ดและชิ้นส่วนของแข็งอื่นๆ ไว้ไม่ให้เข้าไปเจือปนในเครื่องตี

โถปั่นทำด้วยแก้ว *

10 ตัวยึดใบมีดพร้อมด้วยใบมีดปั่น

11 โถปั่น 1500 มล.

12 ฝาปิด ที่มีช่องเติม

13 ถ้วยตวง ที่มีขีดแสดงปริมาณ (สูงสุด 50 มล.)

14 ภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี *

สำหรับใช้ปั่นผลไม้และเครื่องปรุงอื่นๆ

เพื่อทำน้ำผลไม้และสมูทตี

ภาชนะชั้นในนี้ช่วยรอกกักเม็ดและชิ้นส่วนของแข็งอื่นๆ ไว้ไม่ให้เข้าไปเจือปนในเครื่องตี

อุปกรณ์เครื่องบด *

15 ถ้วยบด พร้อมด้วยมีดบดสับ

16 ฝา

* แล้วแต่รุ่น

ถ้าอุปกรณ์เครื่องบดไม่รวมอยู่ในอุปกรณ์ที่จัดส่งมาด้วย สามารถสั่งซื้อเพิ่มเติมได้จากแผนกบริการลูกค้า (หมายเลขสั่ง 12003946)

เมื่อใช้อุปกรณ์เครื่องบด

จะต้องใช้กำลังของเครื่องเติมที่ในการปรุงข้าวผัด

(ตามที่สูตรอาหารกำหนดไว้) จะดูสูตรอาหารได้ในบท "สูตรอาหาร"

วิธีใช้



อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดย

วางอุปกรณ์ที่ตั้งบนหน่วยเครื่องลงหรือยกออก ขณะที่เครื่องหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น
อย่ายื่นมือเข้าไปในโถปั่นที่ตั้งอยู่บนเครื่องเป็นอันตราย ทำงานกับเครื่อง

ต่อเมื่อได้ประกอบอุปกรณ์โถปั่นที่ติดตั้งบนเครื่องเข้า ด้วยกันอย่างครบถ้วน และเมื่อฝาโถปิดอยู่เสมอ!
หลังจากปิดเครื่องแล้ว ตัวมีดจะหมุนต่อไปอีกชั่วคราว
อย่าแตะต้อง ใบมีดสำหรับปั่นใบมีดหั่นสับ ด้วยมือเปล่า



อันตรายจากการถูกน้ำร้อนลวก!

ในการปั่นสิ่งที่ร้อน
จะมีไอร้อนลอยขึ้นมาทางปากช่องเติมของฝาได้
เติมของเหลวที่ร้อนหรือที่มีฟองลงไปสูงสุดตามจำนวนที่แจ้งไว้ในตารางข้างต้นนี้

th

ระวัง!

อย่าเปิดเครื่องปั่นทำงานขณะเครื่องว่างเป็นอันตราย
ทำงานกับเครื่องต่อเมื่อได้ประกอบเครื่องเข้าด้วยกัน
อย่างครบถ้วนเสมอเมื่อติดตั้งโถปั่นลงบนหน่วยมอเตอร์
จะต้องหมุนเข้าไปจนสุดให้ติดแน่น
ตั้งหน่วยมอเตอร์ไว้บนพื้นที่ทำงานที่เรียบ
ราบเสมอกันและสะอาด

การจัดเตรียม

- ก่อนการใช้ครั้งแรก
ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ประกอบให้สะอาด
หมดจด ดู “การทำความสะอาดและดูแลรักษา”
- ตั้งหน่วยมอเตอร์ไว้บนพื้นที่ทำงานที่เรียบ
ราบเสมอกัน และสะอาด
- คลายสายไฟฟ้าออกมาตามความยาวที่จำเป็นต้องใช้

**คำแนะนำเรื่องอัตรารอบความเร็ว
ที่ใช้ทำงาน**

ค่าที่อยู่ในวงเล็บใช้ได้สำหรับเครื่องที่มีสวิตช์หมุน 2
ระดับ

ปั่นผลไม้และผัก	1(1)
ทำมายองเนส	1(1)
ซूप สมูทตี้	3(2)
ผลไม้และผักดิบ	3(2)
ค็อกเทล มิลค์เชค	5(2)
น้ำแข็งก้อน	Pulse
เครื่องปรุงที่แข็งมาก	Pulse

คำชี้แจง: สำหรับเครื่องที่มีปุ่มโปรแกรม (IceCrush,
Smoothie)

ปุ่มนี้จะให้อัตราความเร็วรอบที่เหมาะสมที่สุดสำหรับ
ปั่นน้ำแข็งและปั่นสมูทตี้

โถปั่นพลาสติก

เครื่องปั่นนี้เหมาะสำหรับ

- ปั่นผสม และตีของเหลวให้เป็นฟอง
 - หั่นสับ ผลไม้ดิบ ผักดิบ ถั่วชนิด และซ็อกโกแลต
 - ปั่น ซุป ผักและผลไม้ต้มสุก
 - ปรุง มายองเนส และซอสต่างๆ
- อย่าใช้ทำงานกับเครื่องปรุงที่แช่แข็ง
(เว้นแต่น้ำแข็งก้อน)!

อุปกรณ์เครื่องนี้เหมาะสำหรับใช้ทำงานในปริมาณต่อ
ป็นี่ คือ

อาหารที่เป็นของแข็ง	400 ก.
ของเหลว	สูงสุด 1.5 ล.
⚠ ของเหลวที่ร้อนหรือเป็นฟอง	ของเหลว 1,0 ล.

ภาพ B

- ใส่ตัวยึดใบมีดเข้าไปในโถปั่น
และหมุนไปทางซ้ายให้ล็อกติด
 - วางโถปั่นลงบนตัวขับเคลื่อนในหน่วยมอเตอร์
(ทำได้ 2 ตำแหน่ง)
 - หมุนโถปั่นลงไปที่ทิศทางเข็มนาฬิกาจนสุดให้ติด
แน่น จะต้องมองเห็นเครื่องหมายสีที่ตัวยึดใบมีด
ตรงส่วนเว้าของหน่วยมอเตอร์!
 - เติมน้ำมันลงไป
 - วางฝาลงไป
และหมุนปิดล็อกไปทางทิศทางเข็มนาฬิกา
สามารถวางฝาปิดลงไปได้ 2 ตำแหน่ง
a) ให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหน้า
เพื่อเทสิ่งที่ปั่นออกมา
b) ให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหลัง
เพื่อปิดภาชนะ
 - ใส่ถ้วยตวงลงไปในห้องเติม
และหมุนไปทางทิศทางเข็มนาฬิกา
 - เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
 - หมุนสวิตช์หมุนไปที่ระดับที่ต้องการ
 - ในระหว่างการปั่น จับตรงขอบของฝาไว้ให้แน่น
อย่าจับบนช่องเติมและช่องเทออก!
- เติมน้ำมันเพิ่มลงไป:
● ตั้งสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off**
รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง

แล้ว

- เปิดฝาดู
- เติมน้ำมันเพิ่มลงไป

หรือ

- ยกโถปั่นออกมา
- เติมน้ำมันและส่วนผสมของแข็ง (ขนาดเล็ก)
ลงไปทางช่องเติมที่ฝา
- เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีก

โถปั่นแก้ว

คำชี้แจง:

โถปั่นทำจากแก้วบอโรซิลิเกตซึ่งทนความร้อนได้สูงสุด ทำให้ท่านสามารถทำการปั่นส่วนผสมที่ร้อนระดับเดือดได้โดยไม่ทำให้แก้วปริแตก

เครื่องปั่นนี้เหมาะสำหรับ

- ปั่นผสม และตีของเหลวให้เป็นฟอง
- หั่นสับ ผักผลไม้ดิบและแช่แข็ง ถั่วชนิด และซ็อกโกแลต
- ปั่น ชุป ผักและผลไม้ต้มสุก
- ปรงู มายองเนส และซอสต่างๆ

อุปกรณ์เครื่องนี้เหมาะสำหรับใช้ทำงานในปริมาณต่อไปนี้ คือ

อาหารที่เป็นของแข็ง	400 ก.
ของเหลว	สูงสุด 1,5 ล.
⚠ ของเหลวที่ร้อนหรือเป็นฟอง	สูงสุด 0,75 ล.

ภาพ C

- ใส่ใบมีดปั่นเข้าไปในตัวยึดใบมีด และหมุนไปทางซ้ายให้ล็อกติด
- วางโถปั่นลงบนตัวขับเคลื่อนในหน่วยมอเตอร์
- หมุนโถปั่นลงไปที่ทางทิศตามเข็มนาฬิกาจนสุดให้ติดแน่น จะต้องมองเห็นเครื่องหมายสีที่ตัวยึดใบมีด ตรงส่วนเว้าของหน่วยมอเตอร์!
- เติมนส่วนผสมลงไป
- วางฝาลงไป และกดให้แน่น สามารถวางฝาปิดลงไปได้ 2 ตำแหน่ง
 - a) ให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหน้า เพื่อเทสิ่งที่เป็นออกมา
 - b) ให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหลัง เพื่อปิดภาชนะ
- ใส่ถ้วยตวงลงไปในห้องเติม และหมุนไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
- หมุนสวิตช์หมุนไปที่ระดับที่ต้องการ
- ในระหว่างการปั่น จับตรงขอบของฝาไว้ให้แน่น อย่าจับบนช่องเติมและช่องเทออก!

เติมนส่วนผสมเพิ่มลงไป:

- ตั้งสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off** รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง

แล้ว

- เปิดฝาดอก
- เติมนส่วนผสมเพิ่มลงไป

หรือ

- ยกโถปั่นออกมา
- เติมนของเหลวและส่วนผสมของแข็ง (ขนาดเล็ก) ลงไปทางช่องเติมที่ฝา
- เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีก

ทำงานกับภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี

สามารถใช้ภาชนะชั้นในนี้ทำสมูทตีจากผลไม้สด นม น้ำเต้าหู้ โยเกิร์ต และนำผลไม้ให้สำเร็จได้ง่ายเป็นพิเศษ

ภาพ D

- เตรียมโถปั่นดั่งที่บรรยายไว้ข้างต้น และวางลงบนหน่วยมอเตอร์
- ใส่ภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตีลงในโถปั่น
- วางฝาปิดลงไปให้ช่องปล่อยออกหันไปทางด้านหน้า (เพื่อเทสมูทตีออกในภายหลัง)
- เติมนส่วนผสมลงไปในห้องช่องเติม ถ้าจำเป็น หั่นสับผลไม้ให้เป็นชิ้นเล็กลงเสียก่อน

ระวัง!

อย่าใส่ชิ้นส่วนแข็งขนาดใหญ่ลงไปในโถปั่น เช่น เม็ดของผลอะโวคาโด หรือเม็ดลูกพลัม

- ใส่ถ้วยตวงลงไปในห้องเติม และหมุนไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
- เปิดเครื่องไปที่อัตราความเร็วรอบระดับสูงสุด

คำชี้แจง: สำหรับเครื่องที่มีปุ่มโปรแกรม Smoothie ปุ่มนี้จะให้อัตราความเร็วรอบและระยะเวลาการเปิดเครื่องที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการทำสมูทตี

หลังจากการทำงาน

- ตั้งสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off** รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง
- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ
- ยกโถปั่นออกมาโดยหมุนโถปั่นไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- เทสิ่งที่บรรจุอยู่โถปั่นออกทางช่องเปิดที่ฝา (โถปั่นพลาสติก)

หรือ

- เปิดฝาดอกจากโถปั่น
- เทโถปั่นให้เกลี้ยง
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมด ดู "การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา"

th

อุปกรณ์เครื่องบด

สำหรับสับบดอาหารแห้งเนื้อแข็ง เช่น เมล็ดกาแฟ เมล็ดพริกไทย น้ำตาล เมล็ดป๊อปปี พริก ลูกจันทน์เทศ เป็นต้น



อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดย

ยกอุปกรณ์เครื่องบดออกจากเครื่องหรือวางลงบนเครื่อง ต่อเมื่อปิดเครื่องและตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น

ภาพ 1

- ใส่อาหารที่จะสับบดลงไปให้พอดี เต็มลงไปให้ถึงแคชขอบบนของตัวถ้วยเท่านั้น!
 - ปิดฝาลงไปบนถ้วยสับบด และล็อกปิดด้วยการหมุนไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
 - วางอุปกรณ์บดสับลงไปบนตัวขับเคลื่อนที่หน่วยมอเตอร์
 - หมุนอุปกรณ์บดสับไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาจนสุดให้ติดแน่น ร่องที่จับของฝาปิดจะต้องตรงกับส่วนเว้าของหน่วยมอเตอร์!
 - เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
 - เปิดเครื่องไปที่อัตราความเร็วรอบระดับสูงสุด
- คำชี้แจง:** ถ้าเปิดเครื่องทิ้งไว้ให้ทำงานอยู่นานเท่าไร ก็ยังบดละเอียดได้มากขึ้นเท่านั้น

หลังจากการทำงาน:

- ดึงสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off** รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง
- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ
- หมุนอุปกรณ์บดสับไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา และยกออก
- เปิดฝาปิดออกด้วยการหมุนฝาไปทางทิศตามเข็มนาฬิกา
- เเทสิ่งทีบดออกจากถ้วยบด
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมด ดู "การทำมาสะอาดและการบำรุงรักษา"

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

อุปกรณ์เครื่องนี้ไม่จำเป็นต้องมีการซ่อมบำรุง! การทำความสะอาดอย่างถี่ถ้วนหมดจดจะประกันความคงทนได้ยาวนาน



อันตรายจากการถูกไฟฟ้าดูด!

อย่าจุ่มหน่วยมอเตอร์ลงในน้ำอย่าจับลวดใต้ก๊อกน้ำที่เปิดให้น้ำไหล และอย่าทำความสะอาดในเครื่องล้างจานเป็นอันขาด

ระวัง!

อย่าใช้สารทำความสะอาดที่ขูดขีด อาจทำให้ผิวพื้นหน้าเสียหายได้

คำแนะนำ:

- ทางที่ดีที่สุด ควรทำความสะอาดชิ้นส่วนหลังการใช้ทันที ซึ่งจะทำให้ไม่มีเศษอาหารแห้งเกาะติดเกราะกรัง อีกทั้งพลาสติกจะไม่ถูกกัดกร่อนด้วย (เช่น โดยน้ำมันหอมระเหยในเครื่องเทศ เป็นต้น)
- ในการปั่นอาหารจำพวกผักดิบ เช่น แครอท หรือ กะล่ำปลีแดง สีจะตกไปติดที่ชิ้นส่วนพลาสติก สามารถขจัดออกได้โดยเช็ดด้วยน้ำมันพืชสองสามหยด

ภาพ 2

การทำความสะอาดหน่วยมอเตอร์

- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ
- เช็ดหน่วยมอเตอร์ด้วยผ้าชื้น ใช้น้ำยาล้างจานเล็กน้อย ถ้าจำเป็น
- หลังจากนั้น เช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาดโถปั่น



อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดยมีด

อย่าแตะต้องใบมีดสำหรับปั่นด้วยมือเปล่า ใช้แปรงล้างจานทำความสะอาดใบมีด

อย่าทำความสะอาดตัวยึดใบมีดในเครื่องล้างจาน แต่ล้างทำความสะอาดด้วยแปรงล้างจานในขณะที่เปิดน้ำประปาให้ไหลผ่าน อย่าแช่ทิ้งไว้ในน้ำ! โถปั่น ภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี้ ฝาปิด และถ้วยตวง สามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

คำแนะนำ:

เติมน้ำผสมน้ำยาล้างจานจำนวนเล็กน้อยลงในโถปั่นที่ติดตั้งไว้บนเครื่อง

เปิดเครื่องไว้ประมาณสองสามวินาที

เพื่อกำจัดและล้างโถปั่นด้วยน้ำสะอาด

การทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องบด**อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดยมีด**

อย่าแตะต้องใบมีดที่หันสับด้วยมือเปล่า
ใช้แปรงล้างจานทำความสะอาดใบมีด

อย่าทำความสะอาดด้วยสับบดในเครื่องล้างจาน แต่ล้างทำความสะอาดด้วยแปรงล้างจานในขณะที่เปิดน้ำประปาให้ไหลผ่าน อย่าแช่ทิ้งไว้ในน้ำ! ฝาปิดสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

วิธีช่วยแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง**อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บ!**

ก่อนทำการขจัดเหตุขัดข้อง
ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ

เหตุขัดข้อง:

เครื่องไม่ทำงาน หรือเครื่องดับระหว่างการทำงาน

สาเหตุที่อาจเป็นไปได้:

เครื่องทำงานเกินกำลัง (เช่น ใบมีดถูกชิ้นอาหารขัดไว้)

วิธีแก้ไข:

- ตั้งสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off**
รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง
- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ
- ขจัดสาเหตุของการทำงานเกินกำลัง
- เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีกครั้ง

สาเหตุที่อาจเป็นไปได้:

อุปกรณ์ที่ติดตั้งบนเครื่องคลายตัวออกจากที่

วิธีแก้ไข:

- ตั้งสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off**
รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง
- จัดวางอุปกรณ์บนเครื่องให้เข้าที่อย่างถูกต้อง และหมุนให้ติดแน่นจนสุด
- เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีกครั้ง

i คำชี้แจงที่สำคัญ

ถ้าไม่สามารถแก้ไขเหตุขัดข้องดังที่บรรยายไว้ได้ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า (ดู ที่อยู่ของฝ่ายบริการลูกค้า ที่ท้ายหนังสือเล่มนี้)

สูตรอาหาร

ปริมาณอาหารแต่ละสูตรเพียงพอสำหรับ 4 ที่

น้ำแตงโม

แตงโม (ไม่มีเปลือก) 500 ก.

น้ำแข็งก้อน 6–8 ก้อน

น้ำตาล (หรือ น้ำเชื่อม ตามความต้องการ) 15 ก.

หันแตงโมออกเป็นชิ้นเล็กๆ แกะเมล็ดออก

- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่น กดปุ่ม **Pulse** ให้เครื่องทำงานช่วงสั้นๆ หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งน้ำแข็งก้อนถูกบดเป็นชิ้นเล็กๆ
- ผสมส่วนผสมให้เข้ากันด้วยความเร็วต่ำ จนกระทั่งน้ำผลไม้ข้นเนียนเป็นเนื้อเดียวกันและพบจะไม่เห็นชิ้นผลไม้

สมูทติกกล้วย

กล้วย 2 ลูก (ประมาณ 220 ก.)

น้ำผึ้ง 30 ก. หรือน้ำตาล (ตามความต้องการ)

นม 480 ก.

น้ำแข็งก้อน 10 ก้อน

- ปอกกล้วยและหันเป็นชิ้นขนาดเล็ก ใส่ลงในโถปั่น
- เติมนมและน้ำผึ้ง (หรือน้ำตาล) ลงไป
- ใส่น้ำแข็งก้อนลงบนส่วนผสม กดปุ่ม **Pulse** ให้เครื่องทำงานช่วงสั้นๆ หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งน้ำแข็งก้อนถูกบดเป็นชิ้นเล็กๆ
- จากนั้นผสมส่วนผสมให้เข้ากันด้วยความเร็วสูง จนกระทั่งเครื่องตีมีชิ้นเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

คำแนะนำ: จะได้สมูทตีที่ "เข้มข้น"

ถ้าลดปริมาณนมลง

เครื่องตีเสริมพลัง

นมไขมันต่ำ 500 ก.

กล้วย 1 ลูก (ประมาณ 100 ก.)

น้ำตาล 60 ก.

ผงโกโก้ 40 ก.

- หั่นกล้วยเป็นชิ้นๆ และแช่แข็งค้างคืนไว้
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นและปั่นผสมให้เข้ากัน

th

อาหารบดสำหรับทารก อะโวคาโดครีม

แอปเปิล หรือ ลูกแพร์ 3 ลูก (ประมาณ 300 ก.)

อะโวคาโด 200 ก.

น้ำ 150 ก.

- ปอกเปลือกแอปเปิล (หรือลูกแพร์) เอากระปาะเมล็ดออก และหั่นเป็นชิ้นๆ
- นำชิ้นผลไม้ใส่ลงในหม้อใบเล็กเติมน้ำเล็กน้อยและตั้งบนเตาต้มด้วยไฟอ่อนๆ ให้ค่อยๆ สุก จนกระทั่งชิ้นผลไม้นุ่ม
- ปอกเปลือกผลอะโวคาโด ผ่าครึ่ง และแกะเอาเมล็ดออก หั่นเนื้อผลไม้เป็นชิ้นๆ
- ใส่ชิ้นผลไม้ต้มและอะโวคาโดลงในโถปั่น ผสมด้วยปุ่ม **Pulse** ให้เข้ากันจนอาหารบดได้ความเข้มข้นตามที่ต้องการ

ซูบเห็ด

เห็ดกระดุม สีขาว 450 ก.

น้ำมันงา 15 ก.

เนยจืด (เนยไม่ผสมเกลือ) 20 ก.

หอมแดงสับละเอียด 30 ก.

ต้นไทม์สด สับละเอียด 15 ก. (หรือ ไทม์ตากแห้ง 1 ช้อนโต๊ะ)

ใบกระวาน ½ ใบ

เกลือ 5 ก.

พริกไทยป่น 2.5 ก.

ครีม 480 ก.

น้ำสต็อกไก่ 360 ก.

แป้งมัน 5 ก. ละลายในน้ำ 15 ก.

ผักชีพาร์สเลย์สับ สำหรับโรยแต่งหน้า

- ทำความสะอาดเห็ดให้หมดจด แล้วหั่นแบ่งเป็นสี่ส่วนหรือหั่นเป็นแผ่นบางๆ
- ละลายเนยในกระทะ แล้วใส่หอมแดงลงไปเจียวที่ไฟปานกลาง
- ใส่เห็ด ไทม์ และใบกระวานลงไป ผัดรวมกันด้วยไฟปานกลางประมาณ 10-15 นาที จนกระทั่งน้ำเห็ดระเหยแห้งออกหมด
- เติม เกลือ พริกไทย ครีม และน้ำสต็อกไก่ แล้วต้มด้วยไฟแรงๆ จนเดือด จากนั้นลดไฟลงและต้มเคี่ยวต่อไปอีก 20 นาที

- เติมแป้งมันที่ละลายน้ำไว้ และปล่อยให้ต้มต่อไปอีก 10 นาที คอยคนอยู่ตลอดเวลา
- ปรงรสเพิ่ม และเติมน้ำมันงา แล้วแต่ความชอบ
- ใส่ซูบลงไป โปะในโถปั่น และกดปุ่ม **Pulse** ระยะสั้นๆ หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งเห็ดถูกสับเป็นชิ้นละเอียด
- ก่อนเสิร์ฟ โรยแต่งหน้าด้วยผักชีพาร์สเลย์สับ

ข้าวผัด

ถ้วยเหลือง ปริมาณขึ้นกับเครื่องแต่ละรุ่น

– 115 ก. สำหรับ CNSM06 (450 W)

– 125 ก. สำหรับ CNSM07 (600 W)

– 130 ก. สำหรับ CNSM08 (800 W)

110 ก. เนื้อ

135 ก. ผักชีพาร์สเลย์

540 ก. ข้าว

7 ก. เกลือ

น้ำมันปรุงอาหาร 110 มล.

110 ก. แครอท

- หุงข้าวให้สุก เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ควรปล่อยให้ข้าวที่หุงสุกแล้วให้เย็นลงในอุณหภูมิห้อง
- บดถ้วยเหลืองในอุปกรณ์เครื่องบดด้วยอัตราความปลอดภัยเร็วที่สุดเป็นเวลา 15 วินาที
- **คำชี้แจง:** ถ้าจำเป็น สามารถใช้ปุ่ม **Pulse** บดให้ละเอียดยิ่งขึ้นได้
- หั่นเนื้อ ผักชีพาร์สเลย์ และแครอท ให้เป็นชิ้นเล็ก (ประมาณ 5x5 มม.)
- ผัด ถ้วยเหลืองบด เนื้อ และแครอท ที่ละลาย
- ผัดข้าวสุกเป็นเวลา 5 นาที
- ต่อจากนั้น ใส่เนื้อ แครอท ถ้วยเหลือง และผักชีพาร์สเลย์ ลงไป และผัดทุกอย่างรวมกันเป็นเวลา 10 นาที

คำชี้แจงในการจัดเครื่องทิ้ง



อุปกรณ์เครื่องนี้ ได้รับการทำเครื่องหมายตามข้อบังคับของสหภาพยุโรป 2012/19/EG ว่าด้วยเครื่องไฟฟ้าและเครื่องอิเล็กทรอนิกส์เก่า (waste electrical und electronic equipment – WEEE)

ข้อบังคับนี้กำหนดกรอบปฏิบัติที่มีผลใช้ได้ทั่วสหภาพยุโรป ในเรื่องการรับคืนและการรีไซเคิลอุปกรณ์เครื่องเก่า

กรุณาสอบถามเรื่องคำชี้แจงเกี่ยวกับการจัดเครื่องทิ้งที่ใช้ได้ในขณะนี้

ที่ผู้จำหน่ายอุปกรณ์เฉพาะสาขาของท่าน หรือที่หน่วยงานเทศบาลในท้องถิ่นของท่าน

เงื่อนไขการรับประกัน

เงื่อนไขการรับประกันที่กำหนดโดยตัวแทนจำหน่ายของเราที่เป็นผู้ดูแลรับผิดชอบในแต่ละประเทศที่ท่านซื้ออุปกรณ์นี้มีผลใช้ได้สำหรับอุปกรณ์เครื่องนี้ ท่านสามารถขอเอกสารเงื่อนไขการรับประกันได้ทุกเวลา จากผู้จำหน่ายอุปกรณ์เฉพาะสาขาที่ท่านซื้ออุปกรณ์นี้ หรือจะขอได้โดยตรงจากตัวแทนจำหน่ายของเราประจำประเทศนั้น

นอกจากนั้นแล้ว ยังได้จัดเงื่อนไขการรับประกันไว้ให้อ่านได้ทางอินเทอร์เน็ตด้วย ที่หน้าเว็บไซต์ตามที่อยู่ที่เหมาะสมไว้ ในการขอใช้สิทธิเรียกร้องตามเงื่อนไขการรับประกันทุกกรณี จะต้องนำหลักฐานการซื้อมาแสดงประกอบด้วย

zh-CN

恭喜您购买了博世家用系列的新产品，您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

安全须知	40
产品概览	41
操作方法	42
清洗和护理	44
故障处理	44
食谱	44
处理旧机器的注意事项	46
保修	46

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。

本机器用于搅拌流体或者半固体食品、切碎水果和蔬菜以及制备食品糊。不得将其用于处理其他物体或物质。当使用制造商允许的配件时，该设备还可以用于其他用途。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。解除故障前应拔出电源线。

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。

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！取下或者安上搅拌器时、机器必须处于关机状态、并且驱动器要处于停止状态。在关机之后、刀片会继续转动一段时间。取下或者安上研磨套头时、机器必须处于关机状态、并且驱动器要处于停止状态。

利刀可能会造成人体损伤！

不要用没有保护的手部接触搅拌刀和切碎刀。清洁时要使用刷子。

烫伤危险！

在加工热的搅拌物时、盖子的漏斗处会冒蒸气出来。加注热的或者发泡的液体时、要根据相应的表格不超过最大加注量。

重要！

使用机器时、要完整地使用所需的配件。

只能在搅拌器已经停止运转时、才可安装和取下配件。

只有在盖子已经盖上时、才可使用搅拌器。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！

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。

▲ 安全装置

启动安全装置

只有当搅拌器被转到止动位置时、机器才可以开机。

自动关机机制

如果该配件在工作过程中不慎被松动、机器会自动关机。

安全装置激活时要如何解决、请参阅“故障处理”章节的说明。

产品概览

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 4)。

请翻开图片页。

图 4

1 机体

2 旋转开关

2a) 2 级旋转开关：

0/off = 关机

1 = 最低工作转速

2 = 最高工作转速

脉冲 = 最高转速、在所需的时间内按住开关

2b) 5 级旋转开关：

0/off = 关机


1 = 最低工作转速


5 = 最高工作转速

脉冲 = 最高转速、在所需的时间内按住开关

2c) 5 级旋转开关 (如同上述)、

另外还有两个程序键：

 = 用于搅碎冰块；触按该键机器运行 30 秒钟

 = 用于搅拌冰沙；触按该键机器运行 2 分钟

3 电缆卷绕装置

4 驱动器

塑料搅拌器配件*

5 带搅拌刀的刀架

6 搅拌杯、1500 毫升

7 带加料口的盖子

8 带刻度的量杯 (最大 50 毫升)

zh-CN

9 冰沙嵌件 *

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

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

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

研磨套件 ***15 带冲击刀的研磨杯****16 盖子**

* 根据型号不同

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

操作方法

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

只能在搅拌器已经停止运转时、才可安装和取下配件。

切勿把手部伸到装上的搅拌器中!

搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下、才可以使用!

在关机之后、刀片会继续转动一段时间。不要用没有保护的手部接触搅拌刀和切碎刀。

⚠ 烫伤危险!

在加工热的搅拌物时、盖子的漏斗处会冒蒸气出来。加注热的或者发泡的液体时、要根据上面的表格不超过最大加注量。

注意!

任何时候都不要让搅拌器空转。机器必须是在完全装好的情况下、才可以使用。

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

准备工作

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件、参看“清洁和护理”。
- 将机体放置到平整清洁的工作面上。
- 将电缆放出到所需的长度。

对工作转速的建议

括号中的数值适用于有两级旋转开关的机型。

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

说明: 在有程序键 (碎冰、冰沙) 的机器、有加工冰块和冰沙的最佳转速。

塑料搅拌器套头

搅拌器套头适用于

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

不要加工冷冻配料 (冰块出外)。

本机器适用于加工以下食品量:

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

图目

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

续加配料:

- 把旋转开关调到 0/ 关。等待传动装置处于静止状态。

或者

- 取下盖子。
- 续加配料。

或者

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

玻璃制拌和器套件

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

搅拌器套头适用于

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

本机器适用于加工以下食品量：

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

图 9

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

续加配料：

- 把旋转开关调到 0/ 关。
等待传动装置处于静止状态。

或者

- 取下盖子。
- 续加配料。

或者

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

使用冰沙嵌件

使用该嵌件、可以简易地用新鲜水果、牛奶、豆浆、酸奶和果汁制作冰沙。

图 10

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

注意！

较大的硬质成份不要加入到搅拌杯中、例如鳄梨核或者洋李核。

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

说明：在有程序键的机器、可以用最佳转速和开机时间制备冰沙。

加工完成后

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

或者

- 将盖子从搅拌杯取下。
- 倒空搅拌杯。
- 清洗每一个部件、参看 ü“清洁和护理”。

研磨套件

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



因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

取下或者安上研磨套头时、机器必须处于关机状态、并且驱动器要处于停止状态。

图 11

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

zh-CN

说明：开机时间越长、研磨的材料也更细。

加工完成后：

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

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。

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清洗。

注意！

不要使用磨擦型洗涤剂以防设备表面受损。

提示：

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

图 10

清洁机体

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

清洁搅拌器套头

利刀可能会造成人体损伤！

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。
请使用刷子清洗。

刀架不要放在洗碗机中洗涤、而是要用刷子在流水下清洗。冲洗后不要留在水中！

搅拌杯、冰沙嵌件、盖子和量杯可以用洗碗机清洗。

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

清洁研磨套头

利刀可能会造成人体损伤！

不要用没有保护的手部接触切碎刀。
清洁时要使用刷子。

研磨杯不要放在洗碗机中洗涤、而是要用刷子在流水下清洗。冲洗后不要留在水中！

杯盖可在洗碗机中清洗。

故障处理

受伤风险！

解除故障前应拔出电源线。

故障：

机器不启动、或者在运行过程中关机。

可能的原因：

机器过载（例如刀片被食品阻止）。

解决办法：

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

可能的原因：

套头松动。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/ 关。等待传动装置处于静止状态。
- 正确安装套头、将其转动到止动位置。
- 重新启动机器。

重要提示

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

食谱

够制备 4 份的量。

西瓜汁

500 克西瓜（去皮）

6-8 至 6 个冰块。

15 克砂糖（或者糖浆、根据需要）

将西瓜切成小块、去除瓜子。

- 将所有成份加入到搅拌器套头中。
多次触按脉冲按键、直到冰块被搅碎为止。
- 然后用低速搅拌、直到果汁粘稠而几乎没有水果块。

香蕉冰沙

2 根香蕉 (约 220 克)
30 克蜂蜜或者砂糖 (根据需要)
480 克牛奶
10 块冰块

- 将香蕉去皮、切成小块。加入到搅拌器套头中。
- 加入牛奶和蜂蜜 (或者砂糖)。
- 在成份上面加入冰块。多次触按脉冲按键、直到冰块被搅碎为止。
- 然后用高速搅拌、直到饮料粘稠。

提示：要制备“浓稠”的冰沙、可减少牛奶的用量。

高能饮料

500 克低脂牛奶
1 根香蕉 (约 100 克)
60 克砂糖
40 克可可粉

- 将香蕉切成块、将其过夜冷冻。
- 将所有成份加入到搅拌器套头中搅拌。

奶油鳄梨婴儿糊状食品

3 个苹果或者梨子 (约 300 克)
200 克鳄梨
150 毫升水

- 将苹果 (或者梨子) 去皮去核后切成小块。
- 将小块水果放入加水的小锅中用文火煮软。
- 将鳄梨去皮、切成两半、去核。切成小块。
- 将煮软的水果块和鳄梨块加入到搅拌器套头中。用脉冲搅拌、直到水果糊有所需的质地。

蘑菇汤

450 克白色草菇
15 毫升柠檬汁
20 克未加盐的黄油
30 克切碎的火葱
15 克切碎的新鲜百里香 (或者 1 茶匙干百里香)
半片月桂叶
5 克盐

2.5 克胡椒粉
480 毫升奶油
360 毫升鸡高汤
5 克淀粉、溶于 15 克水中
用于点缀的切碎欧芹

- 将蘑菇洗净、将每个蘑菇切成四块或者切成片。
- 用平底锅融化黄油、用中等强度火候将火葱在锅中煎黄。
- 加入蘑菇、百里香和月桂叶、用温和火候煎炒 10 至 15 分钟、使蘑菇的水分蒸发。
- 加入盐、胡椒、奶油和鸡高汤、用大火煮沸。然后用文火煮 20 分钟。
- 加入溶于水的淀粉、继续文火煮 10 分钟、同时不断地搅拌。
- 根据口味爱好补加调料和柠檬汁。
- 将汤倒入搅拌器套头中、多次短时脉冲搅拌、直到蘑菇被切碎为小块为止。
- 撒上欧芹即可上桌享用。

炒饭

黄豆、量视机型而定

- 115 克、用于 CNSM06 (450 瓦)
- 125 克、用于 CNSM07 (600 瓦)
- 130 克、用于 CNSM08 (800 瓦)

110 克肉
135 克欧芹
540 克白米
7 克盐
110 毫升食用油
110 克胡萝卜

- 将米饭煮好。为了有最佳的制备效果、先将煮好的米饭冷却到室温。
- 将黄豆在研磨套头中用最高转速 15 秒钟切碎。

说明：必要时、可以用脉冲运行将黄豆切得更细小。

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

zh-CN

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。

保留资料随时更改的权利。

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	47
產品概覽	48
操作方法	49
清潔及維護	51
故障處理	51
食譜	52
處理舊機器的注意事項	53
保固	53

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。

本機器用於攪拌流體或者半固體食品、切碎水果和蔬菜以及製備食品泥。不得將其用於處理其它物體或物質。當使用製造商允許的配件時、本機器還可以用於其它用途。

請妥善保存好使用說明。在將機器交給以後的使用者時、請一同附上使用說明書。

▲ 一般安全提示

觸電危險

禁止兒童使用本機器。

讓兒童遠離本機器和其連接線。

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

只可根據標誌牌上的說明連接和使用本機器。

僅適於在封閉空間內使用。

只是當饋電線和機器完好無損時方可使用。

在更換配件或者在機器運行過程中運動的部件之前、要將機器關機且切斷機器的電源。

在無人看管、組裝、拆分以及清洗本機器前、都必須使本機器與電網分離。解除故障前應拔出電源線。

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

只允許我們的客服進行機器維修。

zh-TW

▲ 使用本機器的安全須知

受傷風險

觸電危險

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。

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！

取下或者安上攪拌器時、機器必須處於關機狀態、並且驅動器要處於停止狀態。在關機之後、刀片會繼續轉動一段時間。

取下或者安上研磨附件時、機器必須處於關機狀態、並且驅動器要處於停止狀態。

利刀可能會造成人體損傷！

不要用沒有保護的手部接觸攪拌刀和切碎刀。清潔時要使用刷子。

燙傷危險！

在加工熱的攪拌物時、蓋子的漏斗處會冒蒸氣出來。

加注熱的或者發泡的液體時、要根據相應的表格不超過最大加注量。

重要！

使用機器時、要完整地使用所需的配件。

只能在攪拌器已經停止運轉時、才可安裝和取下配件。

只有在蓋子已經蓋上時、才可使用攪拌器。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！

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。

▲ 安全裝置

啟動安全裝置

只有當攪拌器被轉到止動位置時、機器才可以開機。

自動關機機制

如果該配件在工作的過程中不慎被鬆動、機器會自動關機。

安全裝置啟動時要如何解決、請參閱“故障處理”章節的說明。

產品概覽

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 6)。

請翻開圖片頁。

圖 6

- 1 主機
- 2 旋轉開關

2a 2 級旋轉開關：

0/off = 關機

1 = 最低工作轉速

2 = 最高工作轉速

脈衝 = 最高轉速、在所需的時間內按住開關

2b) 5 級旋轉開關：

0/off = 關機


1 = 最低工作轉速


5 = 最高工作轉速

脈衝 = 最高轉速、在所需的時間內按住開關

2c) 5 級旋轉開關 (如同上述)、

另外還有兩個程序鍵：

 = 用於攪碎冰塊；觸按該鍵機器運行 30 秒鐘

 = 用於攪拌冰沙；觸按該鍵機器運行 2 分鐘

3 電纜捲繞裝置

4 驅動器

塑膠攪拌器配件*

- 5 帶攪拌刀的刀架
- 6 攪拌杯、1500 毫升
- 7 帶加料口的蓋子
- 8 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)
- 9 冰沙嵌件*
將水果和其它成份加工為果汁和冰沙。
嵌件的作用是濾除果核和其它固體成份、防止其進入到飲料中。

玻璃製拌和器套件*

- 10 帶攪拌刀的刀架
- 11 攪拌杯、1500 毫升
- 12 帶加料口的蓋子
- 13 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)
- 14 冰沙嵌件*
將水果和其它成份加工為果汁和冰沙。
嵌件的作用是濾除果核和其它固體成份、防止其進入到飲料中。

研磨套件*

- 15 帶衝擊刀的研磨杯
- 16 蓋子

* 視機型而定

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

操作方法

! 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

只能在攪拌器已經停止運轉時，才可安裝和取下配件。

切勿將手部伸到裝上的攪拌器中。攪拌器必須是在完全裝好並蓋好蓋子的情況下，才可以使用！

在關機之後，刀片會繼續轉動一段時間。不要用沒有保護的手部接觸攪拌刀和切碎刀。

! 燙傷危險！

在加工熱的攪拌物時，蓋子的漏斗處會冒蒸汽出來。加工熱的或者發泡的液體時，要根據上面的表格不超過最大加流量。

注意！

任何時候都不要讓攪拌器空轉。機器必須是在完全裝好的情況下，才可以使用。在將攪拌器安裝到主機上時，應將其轉緊直到止動位置。將主機放置到平整清潔的工作面上。

準備工作

- 在第一次使用前請徹底清洗機器和配件、參看“清潔和護理”。
- 將主機放置到平整清潔的工作面上。
- 將電纜放出到所需的長度。

對工作轉速的建議

括弧中的數值適用於有兩級旋轉開關的機型。

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

說明：在有程序鍵 (碎冰、冰沙) 的機器、有加工冰塊和冰沙的最佳轉速。

塑膠攪拌器附件

攪拌器附件適用於

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

不要加工冷凍配料 (冰塊除外)。

本機器適用於加工以下食品量：

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

圖回

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

zh-TW

續加配料

- 將旋轉開關調到 **0/ 關**。
- 等待傳動裝置處於靜止狀態。

或者

- 取下蓋子。
- 續加配料

或者

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

玻璃製拌和器套件

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

攪拌器附件適用於

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

本機器適用於加工以下食品量：

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

圖 C

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

續加配料

- 將旋轉開關調到 **0/ 關**。
- 等待傳動裝置處於靜止狀態。

或者

- 取下蓋子。
- 續加配料

或者

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

使用冰沙嵌件

使用該嵌件、可以簡易地用新鮮水果、牛奶、豆漿、優酪乳和果汁製作冰沙。

圖 D

- 如同前述準備攪拌器、將其裝到主機上。
- 將冰沙嵌件裝入到攪拌杯中。
- 將蓋子的出料口朝向前面（用於此後倒出冰沙）。
- 透過加料口向攪拌杯加入成份、必要時事先將水果切小。

注意！

較大的硬質成份不要加入到攪拌杯中、例如酪梨核或者洋李核。

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

說明：在有程序鍵的機器、可以用最佳轉速和開機時間製備冰沙。

加工完後

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

或者

- 將蓋子從攪拌杯取下。
- 倒空攪拌杯。
- 清洗每一個部件、參看“清潔及維護”。

研磨套件

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



因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

取下或者安上研磨附件時、機器必須處於關機狀態、並且驅動器要處於停止狀態。

圖目

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

說明：開機時間越長、研磨的材料也更細。

加工完後：

- 將旋轉開關調到 **0/ 關**。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 拔下電源插頭。
- 逆時針方向轉動研磨附件將其取下。
- 順時針方向轉動蓋子將其取下。
- 倒空研磨杯。
- 清洗每一個部件、參看“清潔及維護”。

清潔及維護

本機器無需保養！

定期仔細清潔可保障長久的使用壽命。

**觸電危險！**

主機本身不得浸入到水中，也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

注意！

不要使用磨擦性洗滌劑以防機器表面受損。

提示：

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

圖目**清潔主機**

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

清潔攪拌器附件**利刀可能會造成人體損傷！**

不要用沒有保護的手部觸摸攪拌刀。清潔時要使用刷子。

刀架不要放在洗碗機中洗滌，而是要用刷子在流水下清洗。沖洗後不要留在水中！攪拌杯、冰沙嵌件、蓋子和量杯可以用洗碗機洗滌。

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

清潔研磨附件**利刀可能會造成人體損傷！**

不要用沒有保護的手部接觸切碎刀。清潔時要使用刷子。

研磨杯不要放在洗碗機中洗滌，而是要用刷子在流水下清洗。沖洗後不要留在水中！杯蓋可在洗碗機中洗滌。

故障處理**受傷風險！**

解除故障前應拔出電源線。

故障：

機器不啟動、或者在運行過程中關機。

可能的原因：

機器超載（例如刀片被食品阻止）。

解決辦法：

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

可能的原因：

附件鬆動。

解決辦法：

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

**重要提示**

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

zh-TW

食譜

夠製備 4 份的量。

西瓜汁

500 公克西瓜（去皮）

6 至 8 個冰塊

15 公克砂糖（或者糖漿、根據需要）

將西瓜切成小塊、去除瓜子。

- 將所有成份加入到攪拌器附件中。多次觸按脈衝按鍵、直到冰塊被攪碎為止。
- 然後用低速攪拌、直到果汁黏稠而幾乎沒有水果塊。

香蕉冰沙

2 根香蕉（約 220 公克）

30 公克蜂蜜或者砂糖（根據需要）

480 公克牛奶

10 塊冰塊

- 將香蕉去皮、切成小塊。加入到攪拌器附件中。
- 加入牛奶和蜂蜜（或者砂糖）。
- 在成份上面加入冰塊。多次觸按脈衝按鍵、直到冰塊被攪碎為止。
- 然後用高速攪拌、直到飲料黏稠。

提示：要製備“濃稠”的冰沙時、可減少牛奶的用量。

高能飲料

500 公克低脂牛奶

1 根香蕉（約 100 公克）

60 公克砂糖

40 公克可可粉

- 將香蕉切成塊、將其過夜冷凍。
- 將所有成份加入到攪拌器附件中攪拌。

奶油酪梨泥嬰兒食品

3 個蘋果或者梨子（約 300 公克）

200 公克酪梨

150 毫升水

- 將蘋果（或者梨子）去皮去核後切成小塊。
- 將小塊水果放入加水的小鍋中用文火煮軟。
- 將酪梨去皮、切成兩半、去核、切成小塊。
- 將煮軟的水果塊和酪梨塊加入到攪拌器附件中。用脈衝攪拌、直到水果泥有所需的質地。

蘑菇湯

450 公克白色蘑菇

15 毫升檸檬汁

20 公克未加鹽的奶油

30 公克切碎的火蔥

15 公克切碎的新鮮百里香
（或者 1 茶匙乾百里香）

半片月桂葉

5 公克鹽

2.5 公克胡椒粉

480 毫升鮮奶油

360 毫升雞高湯

5 公克澱粉、溶解於 15 毫升水中

用於點綴的切碎歐芹

- 將蘑菇洗淨、將每個蘑菇切成四塊或者切成片。
- 用平底鍋融化奶油、用中等強度火候將火蔥在鍋中煎黃。
- 加入蘑菇、百里香和月桂葉、用溫和火候煎炒 10 至 15 分鐘、使蘑菇的水分蒸發。
- 加入鹽、胡椒、奶油和雞高湯、用大火煮沸。然後用文火煮 20 分鐘。
- 加入溶於水的澱粉、繼續文火煮 10 分鐘、同時不斷地攪拌。
- 根據口味愛好補加調料和檸檬汁。
- 將湯倒入攪拌器附件中、多次短時脈衝攪拌、直到蘑菇被切碎為小塊為止。
- 撒上歐芹即可上桌享用。

炒飯

黃豆、量視機型而定

– 115 公克、用於 CNSM06（450 瓦）

– 125 公克、用於 CNSM07（600 瓦）

– 130 公克、用於 CNSM08（800 瓦）

110 公克肉

110 公克歐芹

540 公克白米

7 公克鹽

110 毫升食用油

110 公克紅蘿蔔

- 將白飯煮好。為了有最佳的製備效果、先將煮好的白飯冷卻到室溫。
- 將黃豆在研磨附件中用最高轉速 15 秒鐘切碎。
- **說明：**必要時、可以用脈衝運行將黃豆切得更細小。
- 將肉、歐芹和紅蘿蔔切小（約為 5x5 毫米）。
- 分別將打碎的黃豆、肉和胡蘿蔔炒熟。
- 將煮熟的白飯炒 5 分鐘。
- 加入肉、紅蘿蔔、黃豆和歐芹、然後繼續炒 10 分鐘。

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。

保留資料隨時更改的權利。

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere

Infos unter:
www.bosch-home.com

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

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

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

AT Österreich, Austria

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

Hotline für Espresso-Geräte:

Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
[mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com](mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com)

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

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

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
[mailto:Bosch-Service-
FI@bshg.com](mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com)
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

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

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

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

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

*(PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, 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 değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

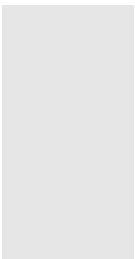
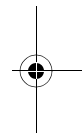
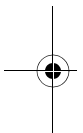
NTP GAMA
Ruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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



Bosch Home Appliance Group

P.O. Box 83 01 01

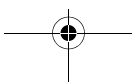
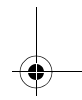
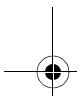
D-81701 Munich

Germany

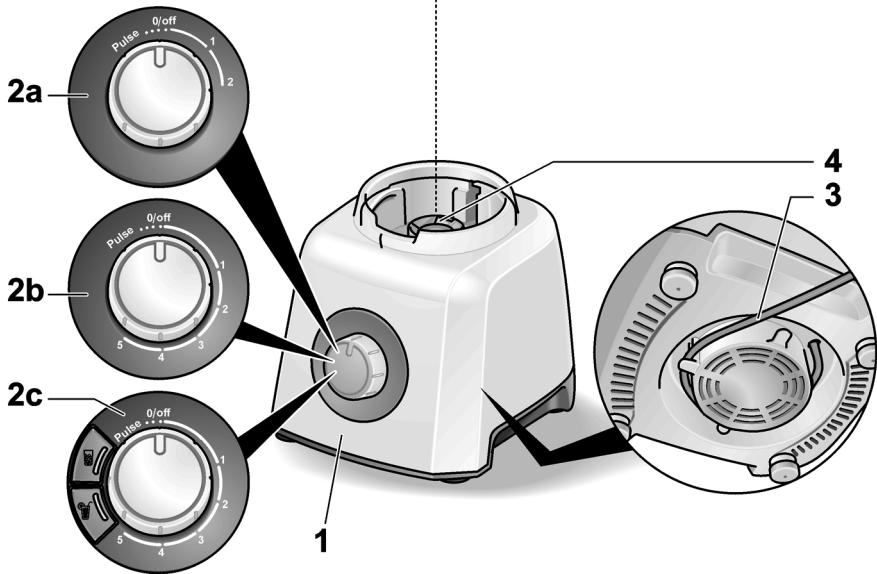
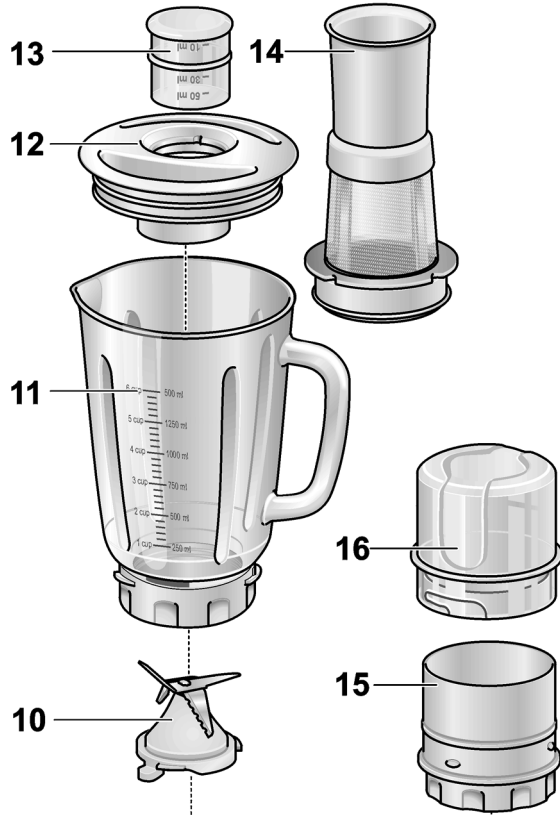
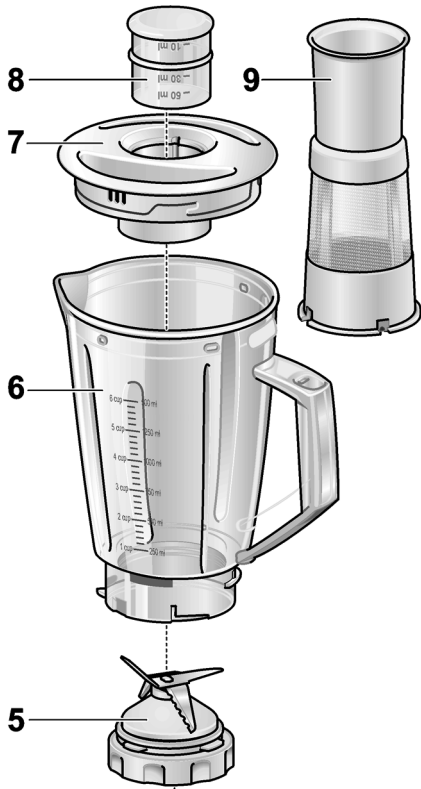
www.bosch-home.com

(9407)

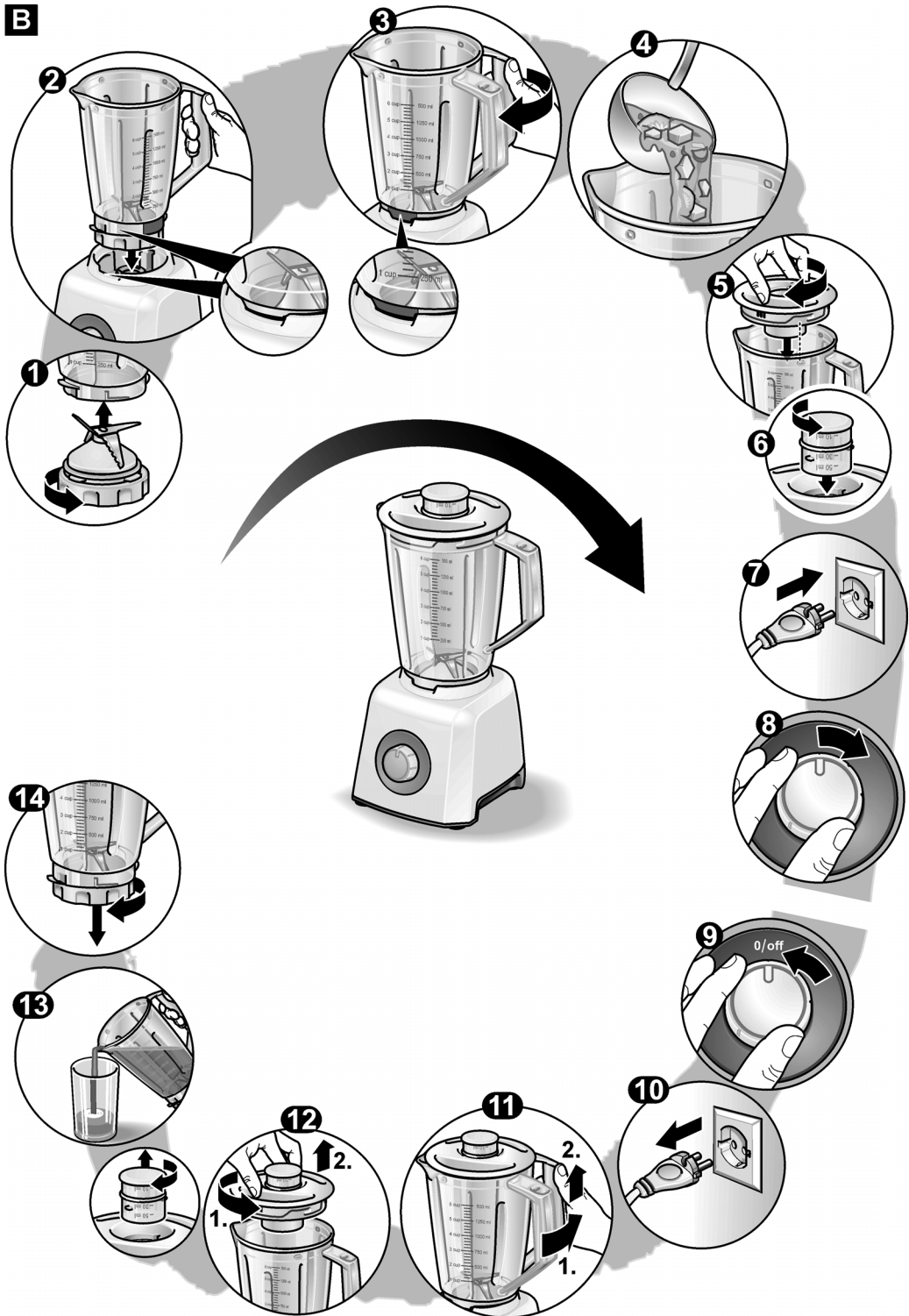
en, es, id, th, zh-CN, zh-TW



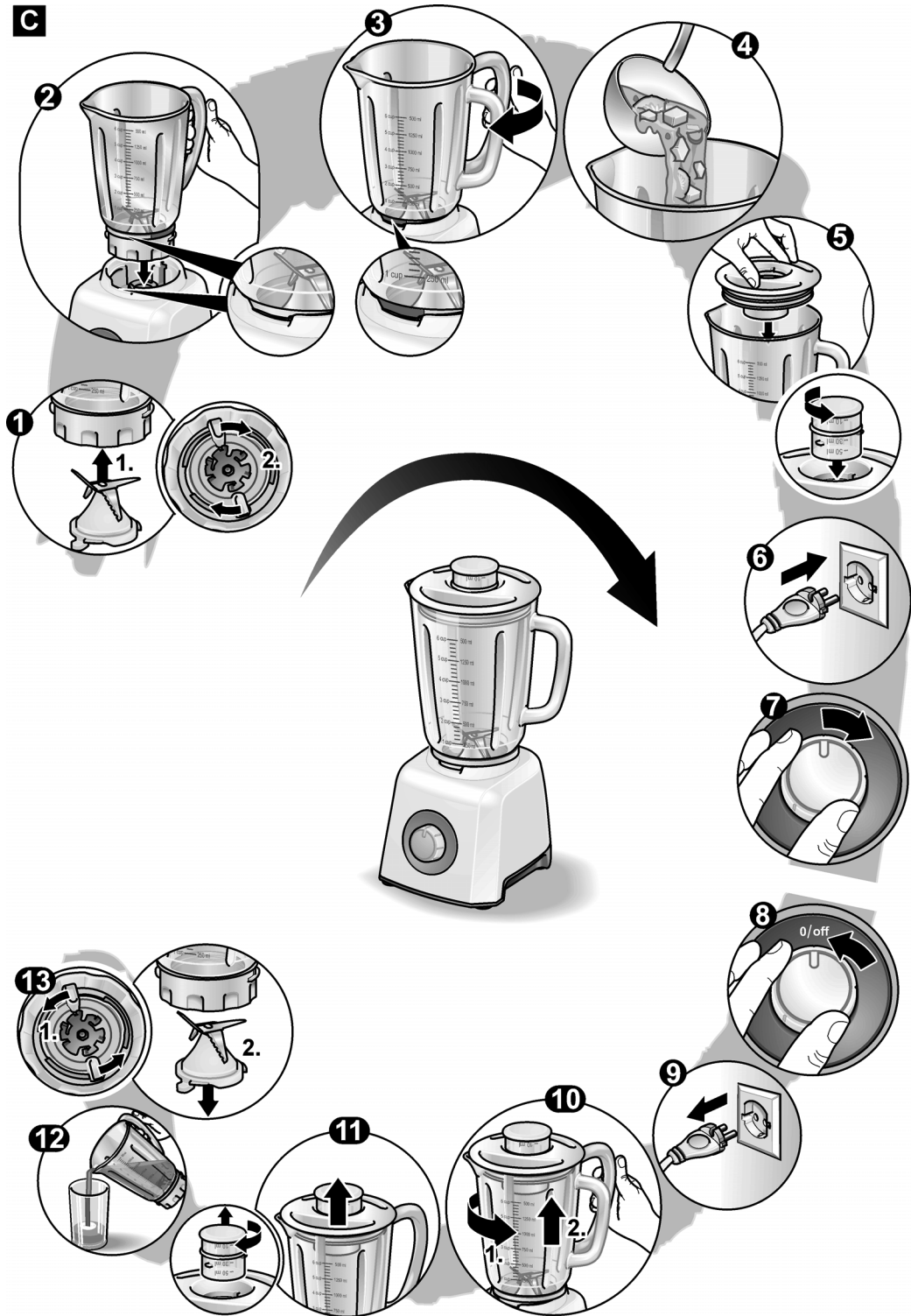
A



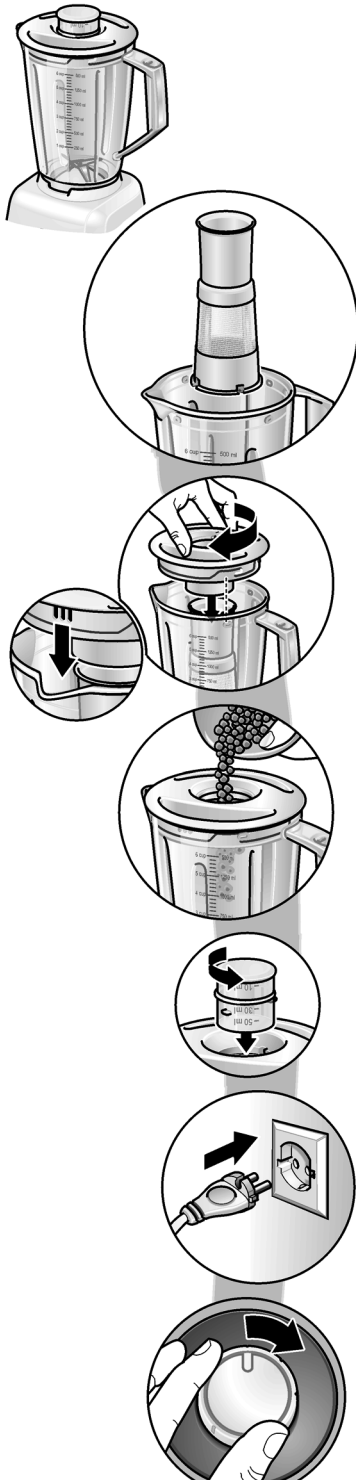
B



C



D



1

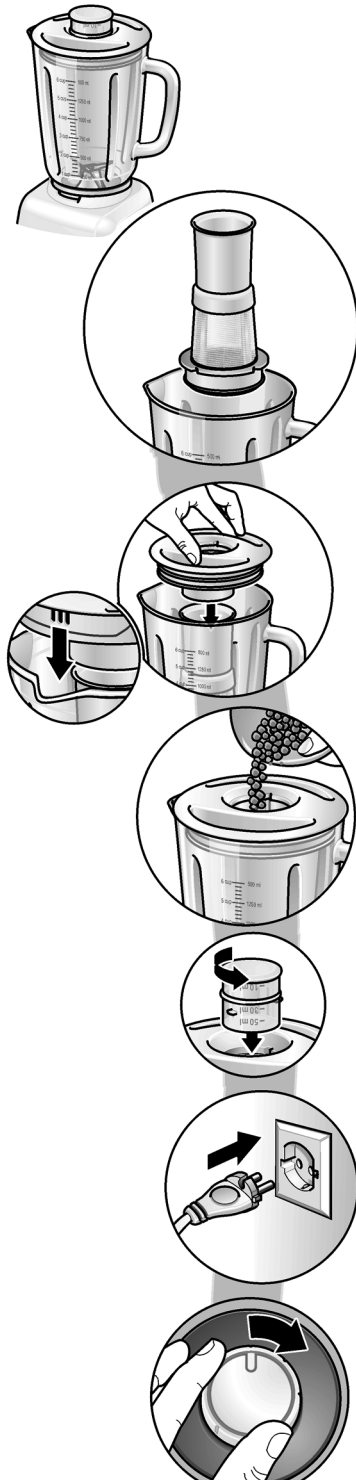
2

3

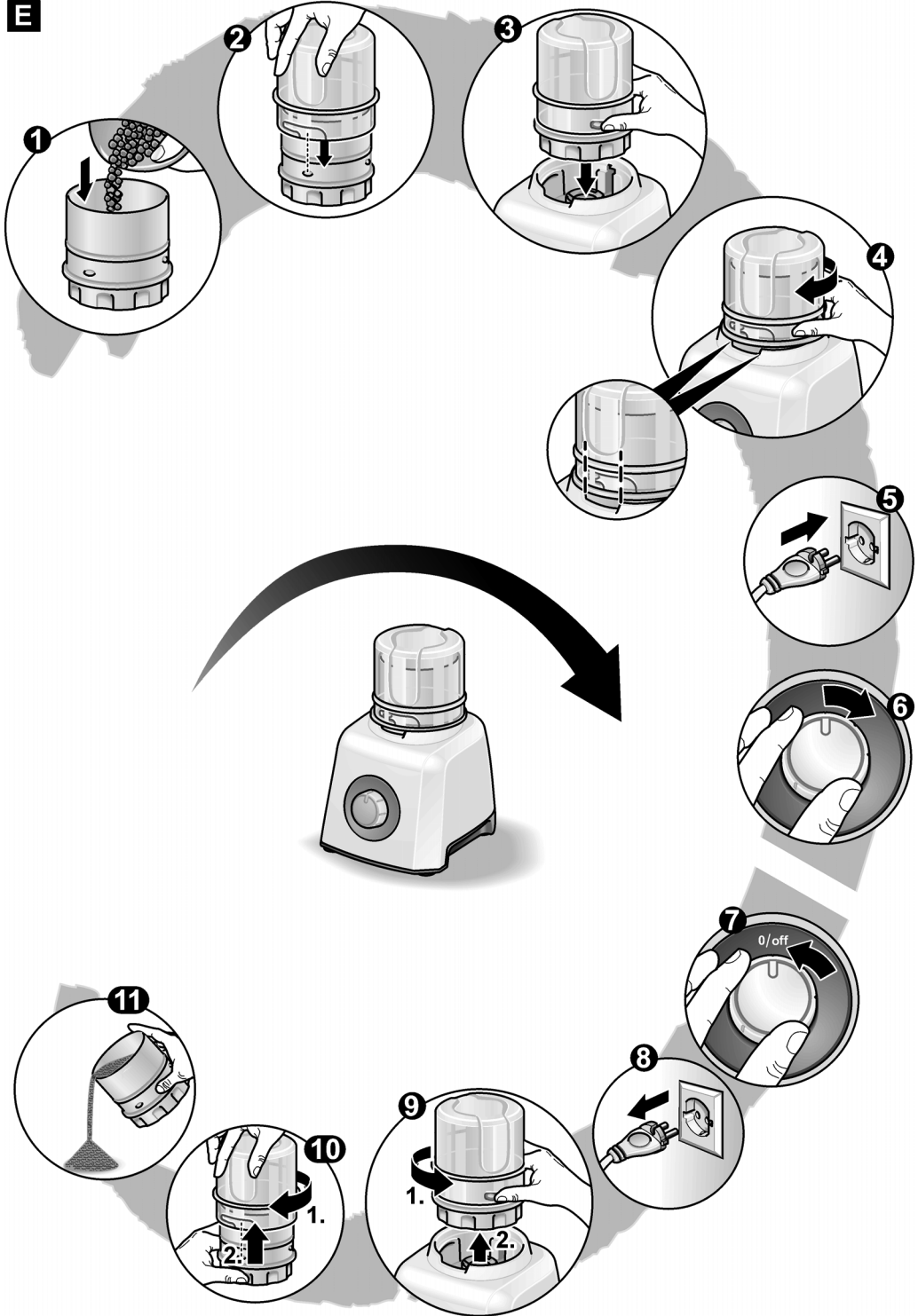
4

5

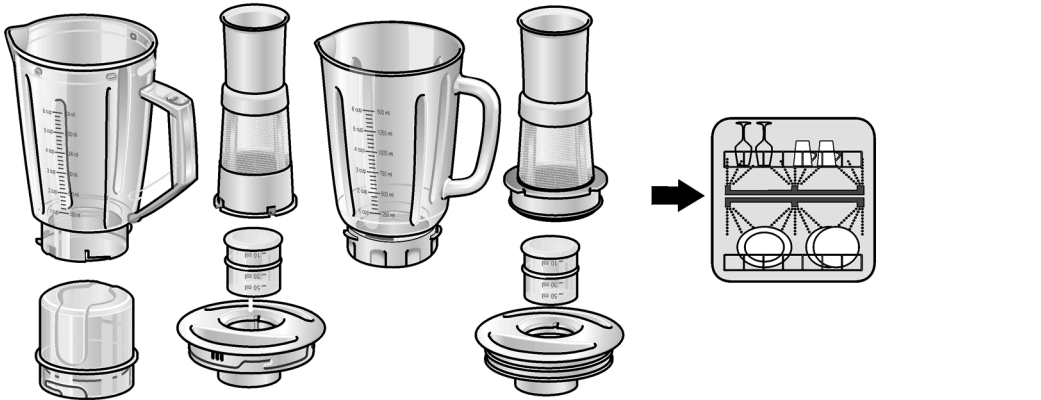
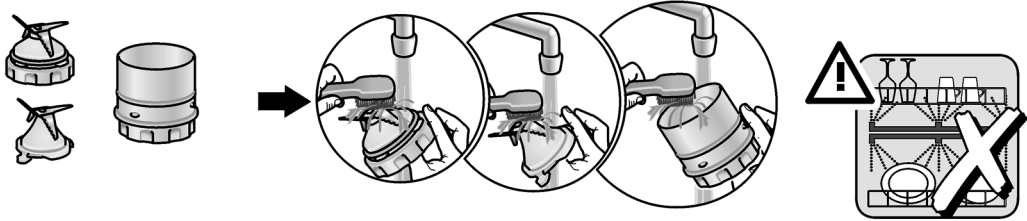
6











E



F



G

								
MMB12P0R	X			X				
MMB12P4R	X			X				X
MMB33P5B		X		X	X			X
MMB33G5B		X				X	X	X
MMB54G5S			X			X	X	X