

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



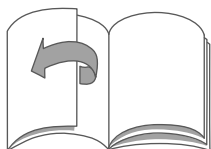
MMB21...GB
MMB42...GB



BOSCH

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

en	English	3
ms	Bahasa Melayu	12
zh	简体中文	21
zf	繁體中文	28
ar	العربية	43



Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

You can find further information about our products on our web page.

Contents

For your safety	3
Safety systems.....	5
Overview	5
Operation	5
Cleaning and servicing.....	7
Troubleshooting	8
Recipes	8
Disposal.....	11
Guarantee	11

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

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

This appliance is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/mincing raw fruit and vegetables, for puréeing food and for cutting deep-frozen food (e.g. fruit) or crushing ice cubes. It must not be used for processing other objects or substances. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

⚠ Risk of electric shock

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

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

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

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

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

⚠ Risk of electric shock

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

If there is a power cut, the appliance remains switched on and will start up again when the power is restored.

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

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Never place fingers in the attached blender jug.

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

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

⚠ Risk of scalding!

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

While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening! Pour maximum 0.5 litres of hot or frothing liquid into the blender jug.

Safety systems

Start lock-out

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

Automatic disconnection

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

See "Troubleshooting".

Overview

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. 9).

Please fold out the illustrated pages.

1 Motor block

2 Rotary switch

0/off = Stop

1 = Lowest operating speed

2 = Highest operating speed

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

3 Cord store

4 Drive

Plastic blender jug (MMB21...)

5 Blender jug with blade

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

6 Lid with feed tube

7 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

Glass blender jug (MMB42...)

8 Blade holder with blender blade and seal

9 Blender jug made of borosilicate glass

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

10 Lid with feed tube

11 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

12 Smoothie insert*

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

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

* Not all models.

Operation

The blender is suitable for

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

Pay attention to **Figure 9** in the table!

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

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

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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

⚠ Risk of scalding!

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

Warning!

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

Recommended operating speed

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

Preparation

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

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

Fig. 

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

Add more ingredients

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

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

After using the appliance

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



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

Fig. 

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

Important information

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

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

Add more ingredients

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

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove the blender jug by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Take the lid off the blender jug.
- Empty blender jug.
- Turn blender jug over and put down with the opening face down.
- Remove blade holder. To do this, fold the handle upwards and pull out the blade holder.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Working with the smoothie insert

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

Fig. D

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

Warning!

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

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

After using the appliance

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

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!

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

⚠ Risk of electric shock!

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

Warning!

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

Tips:

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

Cleaning the motor block

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

Cleaning the blender

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

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

Cleaning blade holder (only MMB42...)

⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

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

Troubleshooting

Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault:

Blender does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:

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

Remedial action:

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

Possible cause:

Blender jug has become detached.

Remedial action:

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

Important information

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

Recipes

General notes:

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

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

Mayonnaise

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



Basic recipe:

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

Ingredients must be at the same temperature.

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

Hot chocolate

50-75 g frozen cooking chocolate
½ l hot milk
Whipped cream and grated chocolate as required



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

Banana ice shake

2-3 bananas (ca. 300 g)
 2-3 heaped tbs. vanilla or
 lemon ice cream (80-100 g)
 2 packets of vanilla sugar
 ½ l milk



- Put all ingredients in the blender jug.
- Blend for 1 minute at maximum speed.

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

Fruit sundae (MMB4...)

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



- Peel fruit and cut into pieces
- Freeze fresh fruits before subjecting them to further processing.
- Put all ingredients (except the ice) in the blender jug.
- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Serve with the ice cream

Sportsman's cocktail

2-3 oranges (ca 600 g)
 1-2 lemons (ca 150 g)
 ½-1 tbs. sugar or honey
 ¼ l apple juice
 ¼ l mineral water
 Ice cube as required



- Peel the oranges and apples, cut into pieces
- Put all ingredients (except the apple juice and mineral water) in the blender jug.
- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Add the apple juice and mineral water
- Blend briefly until the drink is frothy.
- Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes

Green smoothie

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



- Cut apple, celery and kale into pieces.
- Put a little of the water in the blender jug.
- Put all solid ingredients in the smoothie insert and top up with water.
- Blend for 1 minute at maximum speed.

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

Grape smoothie (MMB4...)

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



- Put a little of the tea in the blender jug.
- Put grapes, spinach and banana pieces in the smoothie insert and top up with the remaining tea.
- Blend at maximum speed until the smoothie is ready.

Red fruit pudding

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

100 ml sour cherry juice

100 ml red wine

80 g sugar

1 packet of vanilla sugar

2 tbs. lemon juice

1 pinch of cloves (ground)

1 pinch of cinnamon (ground)

8 gelatine leaves

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

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

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

Basil pesto

10 g pine nuts

3 g garlic

5 g salt

40 g Parmesan cheese

10 g fresh basil

70 g olive oil

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



Pumpkin soup

600 g yellow-flesh pumpkin

200 g potatoes

1 l vegetable stock

2 onions

2 garlic cloves

Ground pepper and salt

30 g butter

2 tablespoons of extra virgin olive oil

5-6 basil leaves

2-3 sage leaves

1 sprig of parsley

1 sprig of thyme

1 sprig of marjoram

¼ teaspoon of ground cinnamon

Grated Parmesan to taste

- Cut the pumpkin into slices and remove peel and pips. Cut pumpkin into small pieces.
- Peel the potatoes and also cut into small pieces.
- Peel the onions, chop finely and fry gently in a frying pan with butter, olive oil and chopped garlic.
- Add pumpkin and potato pieces and steam until soft, stirring continuously. Gradually pour in the vegetable stock and add the bouquet garni.
- Leave to simmer for approx. 25-30 minutes on a low heat and add more stock if required.
- Take out the bouquet garni.
- Add salt and pepper to taste, finish off with a pinch of cinnamon and a dash of extra virgin olive oil.
- Pour 500 ml of the soup at a time into the blender jug and puree.

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

- Serve with finely grated Parmesan.



Carrot soup with cumin

780 g carrots
720 ml water
1 tsp cumin
Salt and pepper



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

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

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

Kandungan

Untuk keselamatan anda	12
Sistem keselamatan.....	14
Gambaran Keseluruhan.....	14
Pengendalian	14
Pembersihan dan servis	17
Penyelesaian masalah.....	17
Resipi	18
Arahan tentang pelupusan.....	20
Syarat-syarat waranti	20

Untuk keselamatan anda

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

Jika arahan bagi penggunaan perkakas yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan.

Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah umpamanya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik.

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

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.

Arahan keselamatan am

⚠ Risiko kejutan elektrik

Perkakas tidak harus digunakan oleh kanak-kanak. Perkakas dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Perkakas boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan

perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat.

Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas.

Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Gunakan di dalam bangunan sahaja.

Jangan menggunakan jika kabel atau peralatan mempunyai kerosakan. Sebelum menggantikan aksesori atau alat ganti tambahan, yang bergerak semasa operasi, matikan perkakas dan putuskan sambungan bekalan kuasa.

Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya.

Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki perkakas.

Arahan keselamatan untuk perkakas ini

⚠ Risiko kecederaan

⚠ Risiko kejutan elektrik

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

Jika kuasa terputus, perkakas masih hidup dan akan dimulakan semula apabila bekalan pulih.

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

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam jag pengadun yang terpasang!

Jangan sekali-kali mengendalikan perkakas tanpa pengadun yang dipasang dengan lengkap atau tudung tertutup! Jangan menanggalkan atau memasang pengadun sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Apabila perkakas dimatikan, bilah akan terus bergerak sejenak.

⚠ Risiko melecur!

Awas apabila memproses cecair panas. Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Apabila bekerja, sentiasa memegang tudung dengan kuat dengan sebelah tangan.

Walau bagaimanapun, jangan meletakkan tangan di atas bukaan isi semula! Tuangkan maksimum 0.5 liter cecair panas atau berbuih ke dalam jag pengadun.

Sistem keselamatan

Mulakan lock-out

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

Pemutusan sambungan automatik

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

Lihat "Penyelesaian Masalah".

Gambaran Keseluruhan

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model. Gambaran keseluruhan model yang berlainan boleh didapati di halaman ilustrasi (**rajah 1**).

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

1 Blok motor

2 Suis putar

0/off = Stop

1 = Kelajuan kendalian terendah

2 = Kelajuan kendalian tertinggi

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

3 Storan kord

4 Pemacu

Jag pengadun plastik (MMB21...)

5 Jag pengadun dengan bilah

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

6 Tudung dengan tiub suapan

7 Cawan penyukat dengan skala

(maks. 50 ml)

Jag pengadun kaca (MMB42...)

8 Pemegang bilah dengan bilah pengadun dan pendedap

9 Jag pengadun yang diperbuat daripada kaca borosilikat

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

10 Tudung dengan tiub suapan

11 Cawan penyukat dengan skala

(maks. 50 ml)

12 Sisipan smoothie*

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

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

* Bukan semua model.

Pengendalian

Pengadun adalah sesuai untuk

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

Lihat jadual Rajah **1**!

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

Perkakas ini sesuai menyediakan kuantiti berikut:

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

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

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

⚠ Risiko melecur!

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

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

Amaran!

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

Kelajuan kendalian yang disarankan

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

Persediaan

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

Bekerja dengan jag pengadun plastik (MMB21...)**Rajah 3**

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

Tambah lebih banyak bahan

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

Selepas menggunakan perkakas

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

Bekerja dengan jag pengadun kaca (MMB42...)**Rajah 4**

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

Maklumat penting

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

- Genggam pemegang bilah pada pemegangnya dan masukkan ke dalam jag pengadun. Perhatikan bentuk bahagian-bahagian (**raja 4-2a**)!
- Gerakkan pemegang (**raja 4-2b**). Ini mengunci pemegang bilah dalam jag pengadun.
- Terbalikkan jag pengadun.
- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor. Anak panah pada jag pengadun menunjuk ke arah titik pada pblok motor.
- Pasang jag pengadun dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam.

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

Tambah lebih banyak bahan

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

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan jag pengadun dengan memutarkannya dalam arah lawan jam.
- Tanggalkan tudung dari jag pengadun.
- Kosongkan jag pengadun.
- Terbalikkan jag pengadun dan letakkan bukaan menghadap ke bawah.
- Tanggalkan pemegang bilah. Untuk melakukan ini, lipat pemegang ke atas dan tarik keluar pemegang bilah.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Bekerja dengan sisipan smoothie

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

Rajah D

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

Amaran!

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

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

Selepas menggunakan perkakas

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

Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan!

Pembersihan yang menyeluruh menjamin hayat perkhidmatan yang berpanjangan. Gambaran keseluruhan membersihkan bahagian-bahagian berasingan boleh didapati dalam **rajah 16**.

⚠ Risiko kejutan elektrik!

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

Amaran!

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Petua:

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

Membersihkan blok motor

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

Membersihkan pengadun

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

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

Membersihkan pemegang bilah (hanya MMB42...)

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

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

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

Penyelesaian masalah

⚠ Risiko kecederaan!

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Kerosakan:

Perkakas tidak boleh dihidupkan atau perkakas dimatikan semasa kendalian.

Sebab yang mungkin:

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

Tindakan pemulihan:

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

Sebab yang mungkin:

Jag pengadun telah tertanggal.

Tindakan pemulihan:

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

Maklumat penting

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

Resipi

Tip am:

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

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

Mayonis

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



Resipi asas:

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

Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya.

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

Coklat panas

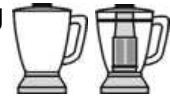
50-75 g bar coklat yang disejuk beku
 $\frac{1}{2}$ l susu panas
Krim putar dan coklat parut seperti yang dikehendaki



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

Susu kocak ais pisang

2-3 biji pisang
(lebih kurang 300 g)
2-3 sudu besar mumbung ais
krim vanilla atau lemon (80-100 g)
2 paket gula vanilla
 $\frac{1}{2}$ l susu



- Letakkan semua bahan dalam jag pengadun.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.

Petua: Resipi ini juga sesuai untuk penyediaan smoothie.

Sundae buah-buahan (MMB4...)

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



- Kupas buah-buahan dan potong kecilkecil.
- Sejuk bekukan buahan segar sebelum diproses selanjutnya.
- Letakkan semua bahan (kecuali ais) dalam jag pengadun.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.
- Hidangkan dengan ais krim.

Koktel ahli sukan

2-3 biji oren
(lebih kurang 600 g)
1-2 biji lemon
(lebih kurang 150 g)
 $\frac{1}{2}$ -1 sudu besar gula atau madu
 $\frac{1}{4}$ l jus epal
 $\frac{1}{4}$ l air mineral



- Kiub ais seperti yang dikehendaki
- Kupas oren dan epal, potong kecil-kecil
- Letakkan semua bahan (kecuali jus epal dan air mineral) dalam jag pengadun.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.
- Tambah jus epal dan air mineral
- Adun seketika sehingga minuman berbuih.
- Tuang koktel ke dalam gelas dan sajikan dengan ais sebagaimana yang dikehendaki.

Smoothie hijau

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

- Potong kecil-kecil epal, saderi dan kubis kerinting.
- Masukkan sedikit air ke dalam jag pengadun.
- Masukkan semua bahan pepejal dalam sisipan smoothie dan penuhkan dengan air.
- Adunkan selama 1 minit pada kelajuan maksimum.

Petua: Resipi ini akan berhasil walaupun tanpa sisipan smoothie.

Smoothie anggur (MMB4...)

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

- Masukkan sedikit teh ke dalam jag pengadun.
- Masukkan anggur, bayam dan potongan pisang dalam sisipan smoothie dan penuhkan dengan teh yang masih ada.
- Adunkan pada kelajuan maksimum sehingga smoothie siap.



Puding buah-buahan merah

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

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

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

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

Pesto selasih

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

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



Sup labu

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

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

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

- Hidangkan dengan keju Parmesan yang diparut halus.



Sup lobak dengan jintan putih

780 g lobak
720 ml air
1 sudu teh jintan putih
garam dan lada



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

Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

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

Syarat-syarat waranti

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual. Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli. Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

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	21
安全装置	22
产品概览	22
操作方法	22
清洗和护理	24
故障处理	25
食谱	25
处置	27
保修	27

安全须知

在使用之前, 请仔细阅读说明书, 以便了解重要的安全说明和操作说明。若不遵守本机器正确使用的规程, 生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房, 以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

本机器适用于搅拌液体或半固体食品, 捣碎/ 剁细生水果和蔬菜, 将食物做成酱和捣碎冷冻食品(例如水果)或冰块。不得将其用于处理其他物体或物质。请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

一般安全提示

⚠ 触电危险

禁止儿童使用本设备。

让儿童远离本设备和其连接线。

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

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

在更换配件或者在机器运行过程中运动的部件之前, 要将机器关机并切断机器的电源。

在无人看管、组装、拆分以及清洗设备前, 都必须使设备与电网分离。

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

使用本设备的安全须知

⚠ 受伤风险

⚠ 触电危险

机体本身不得浸入到水中, 也不要用水冲洗或者用洗碗机洗涤。

供电中断时, 机器仍将保持接通状态, 并在之后重新启动。

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

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

切勿将手伸入到已安放的搅拌杯中。

搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下,才可以使用!

只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时,才能取下或安放搅拌杯。

在关机之后,刀片会继续转动一段时间。

⚠ 烫伤危险!

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

安全装置

启动安全装置

只有在搅拌杯被旋紧到止动时,才能启动机器。

自动关机机制

搅拌杯在工作期间被意外松开时,机器将自动停止。

参见“发生故障时的帮助”。

产品概览

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

请翻开图片页。

1 机体

2 旋转开关

0/off = 关机

1 = 最低工作转速

2 = 最高工作转速

Pulse = 具有最高转速的脉冲电路,根据所需持续时间应保持按住开关

3 电缆卷绕装置

4 驱动器

塑料搅拌杯 (MMB21...)

5 带有刀具的搅拌杯

请勿加工冷冻的配料(除冰块外)。

6 带加料口的盖子

7 带刻度的量杯 (最大 50 毫升)

玻璃搅拌杯 (MMB42...)

8 带有搅拌刀具和密封件的刀架

9 硼硅玻璃制成的搅拌杯

特别耐热,可以加工非常热的配料。

10 带加料口的盖子

11 带刻度的量杯 (最大 50 毫升)

12 冰沙嵌件*

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

* 只有部分机型。

操作方法

搅拌器套头适用于

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

注意图 6 表!

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

本机器适用于加工以下食品量:

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

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

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

⚠ 烫伤危险!

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

注意!

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

对工作转速的建议

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

准备工作

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

使用塑料搅拌杯(MMB21...)工作图 ③

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

续加配料

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

加工完成后

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

使用玻璃搅拌杯(MMB42...)工作图 ④

- 底部朝上放置搅拌杯。
- 将密封件摆放在刀架上。注意正确摆放密封件。

重要提示

如果密封件受损或摆放不正确,液体可能溢出。

- 握住刀架把手并将刀架装入搅拌杯中。注意零件的形状(图 ④-2a)!
- 放倒把手(图 ④-2b)。这时,刀架将被锁住搅拌杯中。
- 翻转搅拌杯。
- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上。搅拌杯上的箭头指向电机座上的点。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置,将其固定。
- 加入配料。
- 安放盖子,并向下按压,直到止动。
- 将量杯装入装填口中。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到所需的工作转速。
- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。不要将手伸到装填口上方!

续加配料

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

加工完成后

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

使用冰沙嵌件

使用该嵌件,可以简易地用新鲜水果、牛奶、豆浆、酸奶和果汁制作冰沙。

图 D

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

注意!

较大的硬质成份不要加入到搅拌杯中,例如鳄梨核或者洋李核。

- 将量杯装入装填口中。
- 开机。

加工完成后

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

清洗和护理

本机器无需保养!

定期仔细清理可保障长久的使用寿命。关于清洁零件的概述,请参见图 G。

⚠ 触电危险!

机体本身不得浸入到水中,也不要用水冲洗或者用洗碗机洗涤。

注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

提示:

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

清洁机体

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

清洗搅拌器

搅拌杯、盖子和量杯都适合用洗碗机洗涤。

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

清洁刀架(仅 MMB42...)

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

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

故障处理

⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

故障:

机器不启动,或者在运行过程中关机。

可能的原因:

机器发生过载(例如:食物使工具卡死)、因此触发了电子保护装置。

解决办法:

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

可能的原因:

搅拌杯松动。

解决办法:

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

重要提示

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

食谱

一般提示:

先向液体中混有一半数量的固体佐料,之后再添加其余液体。

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

蛋黄酱

说明: 在搅拌器中,只能烹调全蛋制成的蛋黄酱。

基本食谱:

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

所有配料的温度须一致。

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



热巧克力

50-75 g 冰冻巧克力块

½ 升热牛奶

搅奶油和巧克力屑(根据需要)



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

香蕉冰沙混合饮料

2-3 根香蕉(约 300 克)

2-3 满汤匙香草冰淇淋或柠檬冰淇淋(80-100 克)

2 小包香草细砂糖

½ 升牛奶



- 将所有配料放入搅拌杯中。
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。

建议:该配方也可以使用混合饮料。

水果杯(MMB4...)

250 克冷冻水果(例如草莓、香蕉、

橘子、苹果)

50-100 克糖

500 毫升冷水

冰(根据需要)



- 将水果剥皮并切成块。
- 在继续加工前将新鲜水果冷冻。
- 将所有配料(除冰外)放入搅拌杯中。
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
- 随需要将其连同冰一块端上桌。

运动员鸡尾酒

2-3 个橘子(约 600 克)

1-2 个柠檬(约 150 克)

½-1 汤匙糖或蜂蜜

¼ 升苹果汁

¼ 升矿泉水

随需要加冰块



- 将橘子和柠檬剥皮,切成块。
- 将所有配料(除苹果汁和矿泉水外)放入搅拌杯中。
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
- 添加苹果汁和矿泉水。
- 短暂搅拌,直到饮料发泡。
- 将鸡尾酒放入玻璃杯中,根据需要连同冰块端上桌。

绿色冰沙

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

- 将苹果、芹菜和羽衣甘蓝切成块。
- 将少量水放入搅拌杯中。
- 将所有配料装填到冰沙配件中,并用水填满。
- 在最高转速下搅拌1 分钟。

提示: 即使在没有冰沙配件的情况下,该配方也可以成功。

葡萄冰沙 (MMB4...)

250 克绿葡萄
 25 克嫩菠菜
 100 克冷冻香蕉块
 200 ml 低温绿茶(适用于儿童)

- 将少量茶放入搅拌杯中。
- 将葡萄、菠菜和香蕉块装填到冰沙配件中,并用剩余的茶水填满。
- 在最高转速下搅拌,直到冰沙制备完成。

红果羹

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

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

搅拌杯中最大只能加工 500 毫升热液体化!

提示: 拌上搅奶油或香草酱品尝红果羹。

**罗勒香蒜酱**

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

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

南瓜汤

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

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

搅拌杯中最大只能加工 500 毫升热液体化!

- 撒上巴马干酪粉,端上桌。



孜然胡萝卜汤

780 克 胡萝卜

720 毫升 水

1 茶匙 孜然

盐和胡椒



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

处置



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU

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

请咨询专业零售商,了解可用的处置方式。

保修

该设备的保修条款将由售出国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。

当根据保修条款进行任何索赔时,必须出具销售凭证或收据。

我们保留对保修条款作出修订的权利。

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

內容

安全須知	28
安全裝置	29
產品概覽	29
操作方法	29
清潔及維護	31
故障處理	32
食譜	32
棄置	34
保證	34

安全須知

在使用之前，請仔細閱讀說明書，以便了解重要的安全說明和操作說明。

若不遵守本機器正確使用的指引，生產廠家將對由此而造成的損失不負任何責任。

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

本機器只能用於家庭常用的加工量和加工時間。

本機器適用於攪拌液體或半固體食品，搗碎/ 剝細生水果及蔬菜，將食物做成醬及搗碎冷凍食品(例如水果)或冰塊。不得將其用於處理其它物體或物質。請妥善保存好使用說明。在將機器交給以後的使用者時，請一同附上使用說明書。

一般安全提示

⚠ 觸電危險

禁止兒童使用本機器。讓兒童遠離本機器和其連接線。

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

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

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

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

使用本機器的安全須知

△ 受傷風險

△ 觸電危險

主機本身不得浸入到水中,也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。建議在處理完畢被混合物之後,立即將攪拌器關機而不要使其長時間處於開機狀態。

△ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!

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

△ 燙傷危險!

會冒蒸氣出來。在機器工作的過程中,要用手將蓋子按緊。
手不要伸到加料口的上方化最多只能將0.5 公升灼熱或起泡的液體倒入攪拌杯中。

安全裝置

啟動安全裝置

只有在攪拌杯被旋緊到止動時,才能啟動機器。

自動關機機制

攪拌杯在工作期間被意外鬆開時,機器將自動停止。

參見“發生故障時的說明”。

產品概覽

本使用說明書中包括對不同型號的使用說明。圖片頁上有不同機型的概覽(圖 1)。

請翻開圖片頁。

1 主機

2 旋轉開關

0/off = 關機

1 = 最低工作轉速

2 = 最高工作轉速

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

3 電纜捲繞裝置

4 驅動器

塑膠攪拌杯 (MMB21...)

5 帶有刀具的攪拌杯

請勿加工冷凍配料(除冰塊外)。

6 帶加料口的蓋子

7 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)

玻璃攪拌杯 (MMB42...)

8 帶有攪拌刀具及密封件的刀架

9 硼矽玻璃製成的攪拌杯

特別耐熱,可以加工非常熱的配料。

10 帶加料口的蓋子

11 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)

12 冰沙嵌件*

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

* 只有部份機型。

操作方法

攪拌器附件適用於

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

注意圖 1 表!

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

本機器適用於加工以下食品量：

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

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!

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

⚠ 燙傷危險!

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

注意!

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

對工作轉速的建議

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

準備工作

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

使用塑膠攪拌杯 (MMB21...) 工作

圖 B

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

續加配料

- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 或者
- 取下蓋子。
- 續加配料。
- 或者
- 取出量杯。
- 通過加料口加入液體或者固體(小塊狀)成份。
- 重新開機。

加工完後

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

使用玻璃攪拌杯 (MMB42...) 工作

圖 C

- 底部朝上放置攪拌杯。
- 將密封件擺放在刀架上。注意正確擺放密封件。

重要提示

如果密封件受損或擺放不正確，液體可能溢出。

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

續加配料

- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 或者
- 取下蓋子。
- 續加配料。
- 或者
- 取出量杯。
- 通過加料口加入液體或者固體(小塊狀)成份。
- 重新開機。

加工完後

- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 以逆時針方向旋轉取下攪拌杯。
- 將蓋子從攪拌杯取下。
- 倒空攪拌杯。
- 翻轉攪拌杯,且開口向下進行放置。
- 取出刀架。為此,向上翻轉把手,拔出刀架。
- 清洗每一個部件,參看“清潔及維護”。

使用冰沙嵌件

使用該嵌件,可以簡易地用新鮮水果、牛奶、豆漿、優酪乳和果汁製作冰沙。

圖 D

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

注意!

較大的硬質成份不要加入到攪拌杯中,例如酪梨核或者洋李核。

- 將量杯裝入裝填口中。
- 開機。

加工完後

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

清潔及維護

本機器無需保養!

定期仔細清潔可保障長久的使用壽命。關於清潔零件的說明,請參見 圖 E。

⚠ 觸電危險!

主機本身不得浸入到水中,也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

注意!

不要使用磨擦性洗滌劑,以防表面受損。

提示:

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

清潔主機

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

清潔攪拌器

攪拌杯、蓋子及量杯都適合用洗碗機洗滌。

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

清潔刀架 (僅 MMB42...)

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!

不要用沒有保護的手部觸摸攪拌刀。請使用刷子清潔。

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

故障處理

⚠ 受傷風險!

解除故障前應拔出電源線。

故障:

攪拌器無法啟動或機器在運行期間關閉。

可能的原因:

機器發生超載(例如:食物使工具卡死)、因此觸發了電子保護裝置。

解決辦法:

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

可能的原因:

攪拌杯鬆動。

解決辦法:

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

重要提示

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

食譜

一般提示:

先向液體中混合一半數量的固體原料,之後再添加其餘液體。

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

美乃滋

說明: 在攪拌器中,只能烹調全蛋製成的美乃滋。



基本食譜:

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

配料必須保持在一樣的溫度。

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

熱巧克力

50-75 冰凍巧克力塊

500 cc 熱牛奶

鮮奶油及巧克力屑(根據需要)



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

香蕉冰沙混合飲料

2-3 根香蕉(約300 公克)

2-3 滿湯匙香草霜淇淋或檸檬

霜淇淋(約80-100 公克)

2 小包香草細砂糖

500 cc 牛奶



- 將所有配料放入攪拌杯中。
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。

提示: 該配方也可以用於調製混合飲料。

水果杯 (MMB4...)

250 公克冷凍水果(例如草莓、香蕉、橘子、蘋果)

50-100 公克白糖

500 cc 冷水

冰(根據需要)



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

運動員雞尾酒

2-3 個橘子(約600 公克)

1-2 個檸檬(約150 公克)

½-1 湯匙糖或蜂蜜

250 cc 蘋果汁

250 cc 礦泉水

隨需要加冰塊



- 將橘子及檸檬剝皮,切成塊。
- 將所有配料(除蘋果汁及礦泉水外)放入攪拌杯中。
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
- 添加蘋果汁及礦泉水。
- 短暫攪拌,直到飲料起泡。
- 將雞尾酒放入玻璃杯中,根據需要加冰塊端上桌。

綠色冰沙

1 顆青蘋果(約100 公克)
1 顆檸檬的汁(約20 毫升)
20 公克羽衣甘藍
10 公克芹菜
10 公克香菜
10 公克亞麻子
1 公克肉桂粉
250 毫升經過冷卻的水



- 將蘋果、芹菜及羽衣甘藍切成塊。
- 將少量水放入攪拌杯中。
- 將所有配料裝填到冰沙配件中，且用水填滿。
- 在最高轉速下攪拌1 分鐘。

提示: 即使在沒有冰沙配件的情況下，該配方也可以成功。

葡萄冰沙 (MMB4...)

250 公克綠葡萄
25 公克嫩菠菜
100 公克冷凍香蕉塊
200 毫升低溫綠茶(適用於兒童)



- 將少量茶放入攪拌杯中。
- 將葡萄、菠菜及香蕉塊裝填到冰沙配件中，且用剩餘的茶水填滿。
- 在最高轉速下攪拌，直到冰沙製備完成。

紅莓醬

400 公克水果(去核的酸櫻桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓)
100 cc 酸櫻桃汁
100 cc 紅葡萄酒
80 公克糖
1 小包香草細砂糖
2 湯匙檸檬汁
1 小撮丁香(粉)
1 捏肉桂(粉)
8 片明膠



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

攪拌杯中最大只能加工 500 cc 熱液體!

提示: 拌上鮮奶油或香草醬品嘗紅莓醬。

羅勒香蒜醬

10 公克松子
3 公克大蒜
5 公克鹽
40 公克帕馬森起司
10 公克新鮮羅勒
70 公克橄欖油



- 將松子、蒜頭、鹽及帕馬森起司放入玻璃容器中，且用刀架密封。
- 在 **Pulse** 級下搗碎 15 秒鐘。
- 添加羅勒及橄欖油，且將所有配料在 **Pulse** 級下攪拌 10 秒鐘。

南瓜湯

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



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

孜然胡蘿蔔湯

780 公克 胡蘿蔔
720 毫升 水
1 茶匙 孜然
鹽和胡椒



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

棄置



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

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。



حساء الجزر مع الكمون

780 جم جزر

720 مل ماء

1 ملعقة صغيرة من الكمون

ملح وفلفل

- يتم تقطيع الجزر إلى مكعبات (حوالي 15×15 مم).
- يتم وضع الجزر والماء في الخلاط.
- يتم الخلط لبضع ثوانٍ على أقصى سرعة.
- يتم وضع الخليط في إناء الطهي وإضافة الكمون إليه.
- يتم طهي المزيج لمدة 30 دقيقة. يمكن إضافة بعض الماء أثناء الطهي للحصول على حساء أقل ثخانة.
- يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.



حساء القرع العسلي

600 جم قرع عسلي أصفر اللب

200 جم بطاطس

1 لتر مرقة خضروات

2 ثمرة بصل

2 فص ثوم

فلفل أسود مطحون وملح

30 جم زبدة

2 ملعقة طعام زيت زيتون بكر

5-6 ورقائق ريحان

2-3 ورقائق مريمية

1 فرع بقونس

1 فرع زعتر

1 فرع مردقوش

¼ ملعقة شاي قرفة مطحونة

جبن بارميزان مطحون حسب المذاق

- يتم تقطيع القرع العسلي لشرائح ويتم تقشيريه وإزالة البذور منه. قطع القرع العسلي إلى قطع صغيرة.
- قشّر البطاطس وقطعها كذلك إلى قطع صغيرة.
- قشّر البصل وخرطه تخريطاً ناعماً وحّمّره برفق مع الزبدة وزيت الزيتون والثوم المخروط.
- أضف قطع القرع العسلي والبطاطس وقم بتشويحها مع التقليب حتى تصبح لينة. يتم إضافة مرقة الخضروات بصورة تدريجية ويتم إضافة الأعشاب التي تم ربطها على هيئة باقة.
- تُترك المكونات لتغلي بهدوء لمدة 25-30 دقيقة على حرارة ضعيفة، وعند الحاجة إلى ذلك يتم إضافة المزيد من المرقة.
- يتم إخراج باقة الأعشاب.
- يتم ضبط المذاق بملح وفلفل، ويتم إضفاء اللبنة الختامية من خلال إضافة قدر بسيط من القرفة وبعض من زيت الزيتون البكر.
- يتم في كل مرة تعبئة كمية قدرها 500 مليلتر من الحساء في وعاء الخلط وخطها حتى تصبح ذات قوام متجانس.
- لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى!
- للتقديم يتم رش الحساء بجبن بارميزان مبشور ناعم.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز. يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.



الهريسة الحمراء

- 400 جم من الفواكه (الكرز والمُر والتوت الشوكي وعنب الذنب والفراولة والعليق وتجون جميعها خالية من النواة)
- 100 مليلتر عصير كرز مُر
- 100 مليلتر نبيذ أحمر
- 80 جم سكر

- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 2 ملعقة من عصير ليمون
- 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون)
- 1 حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)
- 8 شرائح من الجيلاتين
- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (عدا الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الميكروويف ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- اخلط الفاكهة الحارة والجيلاتين على أدنى طاقة تشغيل لمدة 1 دقيقة.
- صَب الهريسة في أنية تم غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.

لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى! تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أضيفت إليها كريمة مضروبة أو صلصة فانيليا.



بيستو الريحان

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

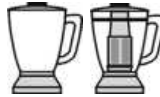
- أضف عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لفترة قصيرة حتى يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في كؤوس وأضف مكعبات ثلج حسب الرغبة.



سموثي أخضر

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

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



سموثي العنب

(MMB4...)

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

وصفات

إرشادات عامة:

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

المايونيز



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

الوصفة الأساسية:

1 بيضة

15 جم خل أو عصير ليمون

1 حفنة من الملح

1 حفنة من السكر

250 مليلتر زيت

ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

- اضبط الخلاط على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
- شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (عدا الزيت) ليضع ثوانٍ على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
- شغل الخلاط بأقصى درجة له ثم صب الزيت من خلال المرشح ودعه يخلط المحتويات زهاء 2 دقيقة.

الشوكولاتة الساخنة



50-75 جم من ألواح الشوكولاتة الباردة

½ لتر من اللبن الحليب الساخن

ويمكن إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة عند الرغبة في ذلك

- قَطِّع ألواح الشوكولاتة إلى قطع صغيرة (1 سم) وافرمها في الخلاط بالكامل على أقصى طاقة تشغيل.
- أوقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من خلال القمع.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.

- صُبَّ الشوكولاتة الساخنة في كؤوس، ويمكنك إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة حسب الرغبة.

مشروبات الموز والجيلاتي



2-3 أصابع موز (300 جم تقريباً)

2-3 ملاعق شاي من جيلاتي

بالفانيليا أو جيلاتي بالليمون (80-100 جم)

2 كيس صغير من سكر الفانيليا

½ لتر من اللبن الحليب

- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلط.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.

تلميح مفيد: هذه الوصفة ممكنة أيضاً مع وليجة مشروبات سموثي.

كوب فاكهة (MMB4...)



250 جم فواكه مجمودة (مثل

الفاولة والموز والبرتقال والتفاح)

50-100 جم سكر

500 مليلتر ماء بارد

ويمكن إضافة الجيلاتي حسب الرغبة

- قَشِّرْ الفواكه وقطعها إلى قطع صغيرة.
- تُجمَد الفاكهة الطازجة قبل الإعداد.
- يتم تعبئة كافة المكونات (عدا الثلج) في وعاء الخلط.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتي إليه.

مزيج المشروبات الرياضي



2-3 برتقالات (600 جم تقريباً)

1-2 من الليمون (150 جم تقريباً)

½-1 ملعقة سكر أو عسل نحل

¼ لتر عصير تفاح

¼ لتر مياه معدنية

كما يمكن إضافة مكعبات ثلج

- قَشِّرْ البرتقال والليمون وقطعها إلى قطع صغيرة.
- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلط (عدا عصير التفاح والمياه المعدنية).
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.

تنظيف حامل السكين (فقط مع MMB42...)

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

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

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

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

الخلل:

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

السبب المحتمل:

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

إزالة الخلل:

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

السبب المحتمل:

وعاء الخلط انفك من مكانه.

إزالة الخلل:

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

تنبيه هام

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

تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!

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

⚠️ خطر الصعق الكهربائي!

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

تنبيه هام!

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

نصائح:

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

تنظيف وحدة المحرك

- انزع القابس الكهربائي.
- تُنظف وحدة المحرك بمسحها بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.
- بعد ذلك تُجفف وحدة المحرك جيداً.

تنظيف الخلاط

وعاء الخلط والغطاء وكوب القياس صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.

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

- يتم إخراج حامل السكين. للقيام بذلك يتم طي المقبض لأعلى وجذب حامل السكين للخارج.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل „تنظيف الجهاز والعناية به“.

العمل بوليصة مشروبات سموثي

- باستخدام هذه الوليجة يتم التمكن بسهولة تامة من صنع مشروبات سموثي من فواكه طازجة، وحليب، ولبن فول الصويا، والزيادي، والعصائر.

الصورة D

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

تنبيه هام!

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

بعد الانتهاء من العمل

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

- يتم طي المقبض جانبيًا (الصورة 2b-G). عند القيام بذلك فإن حامل السكين يتم تأمين إغلاقه وتثبيته في وعاء الخلط.
- يتم قلب وعاء الخلط.
- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك. السهم الموجود على وعاء الخلط يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يُضبط المفتاح الدوّار على عدد دوران التشغيل المرغوب فيه.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

إضافة المكونات

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- بعد ذلك يتم إما إخراج الغطاء.
- إضافة المكونات.
- أو

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

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أخرج الغطاء من وعاء الخلط.
- أفرغ وعاء الخلط.
- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث تكون الفتحة مشيرةً لأسفل.

- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يُضبط المفتاح الدوار على عدد دوران التشغيل المرغوب فيه.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

إضافة المكونات

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

بعد الانتهاء من العمل

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

استخدام وعاء الخلط الزجاجي

(MMB42...)

الصورة G

- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث يكون قاع الوعاء مشيراً لأعلى.
- يتم وضع حلقة منع التسرب على حامل السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.
- **تنبيهات هامة**
- إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.
- يتم الإمساك بحامل السكين من المقبض ويتم إدخاله في وعاء الخلط.
- يجب مراعاة شكل الأجزاء (الصورة G-2a)!

⚠ خطر الإصابة بالحروق!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. عند تعبئة سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة يجب عدم تجاوز الكمية القصوى البالغ قدرها 0.5 لتر.

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ. يجب دائماً العمل بالجهاز وهو في وضع كامل التركيب. عند وضع وعاء الخلط على وحدة المحرك يتم تثبيته من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.

توصيات بشأن عدد دورات التشغيل

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

إعداد الجهاز

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

استخدام وعاء الخلط البلاستيكي

(MMB21...)

الصورة B

- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك. السهم الموجود على وعاء الخلط يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف. يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

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

آلية الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل

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

انظر «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال».

نظرة عامة

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفاً لطرز مختلفة. وتوجد لمحة عامة في صفحات الرسوم التوضيحية للطرز المختلفة (الصورة 1E).

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

1 وحدة المحرك

2 المفتاح الدوار :

0/off = إيقاف التشغيل

1 = أدنى سرعة تشغيل

2 = أقصى سرعة تشغيل

Pulse = تشغيل لحظي بأقصى سرعة،

المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل للمدة المطلوبة

3 تجهيز لف الكابل

4 وحدة إدارة

وعاء الخلط البلاستيكي (...MMB21)

5 وعاء خلط مع سكين

لا تعالج مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج).

6 غطاء بفتحة إضافة مكونات

7 كوب قياس بمقياس مدرج

(بحد أقصى 50 مليلتر)

وعاء الخلط الزجاجي (...MMB42)

8 حامل السكين مع سكين الخلط ومانع التسرب

9 وعاء خليط مصنوع من زجاج بوروسيليكات

صامد للحرارة بصورة خاصة ومن خلال ذلك

يتيح أيضاً إمكانية معالجة مكونات ساخنة جداً.

10 غطاء بفتحة إضافة مكونات

11 كوب قياس بمقياس مدرج

(بحد أقصى 50 مليلتر)

12 وليجة مشروبات سموثي*

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

* غير مجهز في بعض الطرز.

استخدام الجهاز

الخلاط صالح ومناسب لـ

- خلط وترغية السوائل،
- تقطيع وقرم الخضروات والفواكه النيئة والمكسرات والشوكولاتة،
- هرس أنواع الحساء والفواكه والخضروات المسلوقة،
- إعداد صلصات مايونيز وصلصات أخرى.

يجب مراعاة الجدول في الصورة 1G!

تنبيهات: في حالة عدم وجود القطاعة المتنوعة الاستخدام في حزمة تسليم المنتج، فإنه يمكن طلبها من خدمة العملاء (رقم الطلب 12007111).

الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:

100 جم	مواد غذائي صلبة
بحد أقصى 1.5 لتر	سوائل
بحد أقصى 0.5 لتر	سوائل ساخنة أو مكونة للرقوة

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/

المحرك الدائر!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في وعاء الخلاط عندما يكون مركباً على الجهاز. يجب مباشرة العمل والخلط مركب بالكامل والغطاء موضوع فوقه! لا يُنزع أو يُركب وعاء الخلاط إلا والجهاز مطفأ وفي حالة التوقف التام للمحرك. بعد فصل التيار الكهربائي عن الجهاز تستمر السكين في الدوران فترة قصيرة.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريبا من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائماً إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠️ خطر الإصابة

⚠️ خطر الصعق الكهربائي

إياك أن تغمر جسم المحرك في المياه ولا أن تتركه تحت مياه متدفقة ويجب عدم تنظيفه في غسالة الصحون. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط.

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

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في وعاء الخلاط عندما يكون مركباً على الجهاز. يجب مباشرة العمل والخلاط مُركب بالكامل والغطاء موضوع فوقه! لا يُنزع أو يُركب وعاء الخلاط إلا والجهاز مطفأ وفي حالة التوقف التام للمحرك. بعد فصل التيار الكهربائي عن الجهاز تستمر السكين في الدوران فترة قصيرة.

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة. أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات! عند تعبئة سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة يجب عدم تجاوز الكمية القصوى البالغ قدرها 0.5 لتر.

المحتويات	
ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	أنظمة الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-6	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-6	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-7	وصفات
ar-9	التخلص من الجهاز
ar-9	شروط الضمان

من أجل سلامتكم

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

هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. يُستخدم الجهاز للكميات والأوقات المنزلية المعتادة من حيث التشغيل.

هذا الجهاز مناسب لخلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة، ولطحن/تقطيع الفواكه والخضار النيئ، ولهرس أنواع الأطعمة، وتقطيع الأطعمة المجمدة (كالفاكهة مثلا) أو مكعبات الثلج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

تنبيهات سلامة عمومية

⚠️ خطر الصعق الكهربائي

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال. هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات، وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطاؤهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqipërise, Albania

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

AT Österreich, Austria

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

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

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

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

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

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

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάς

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 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

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

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

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

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија

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

MT Malta

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa,
Maledives**

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.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto: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
bedeli 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"
tel.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

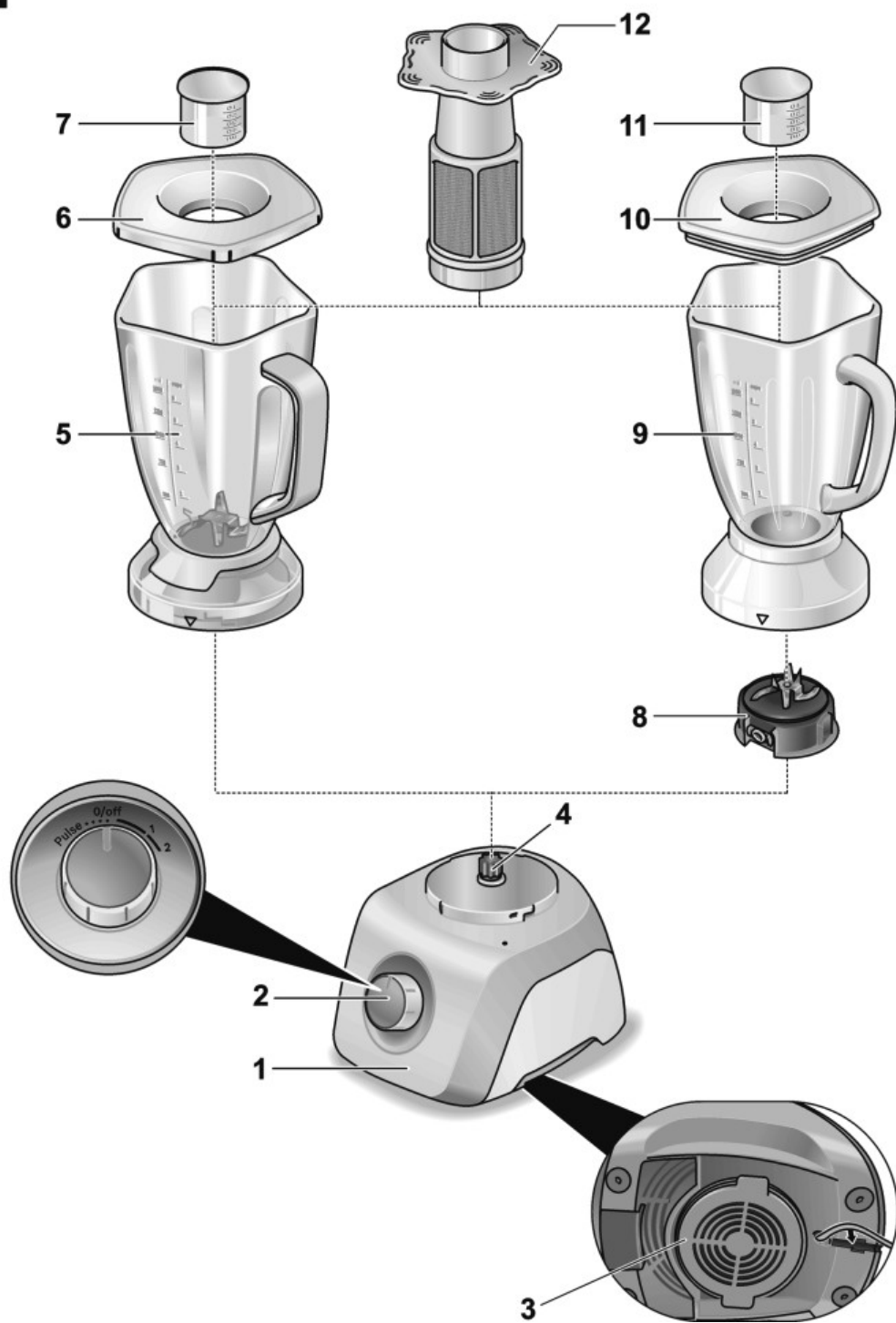
www.bosch-home.com



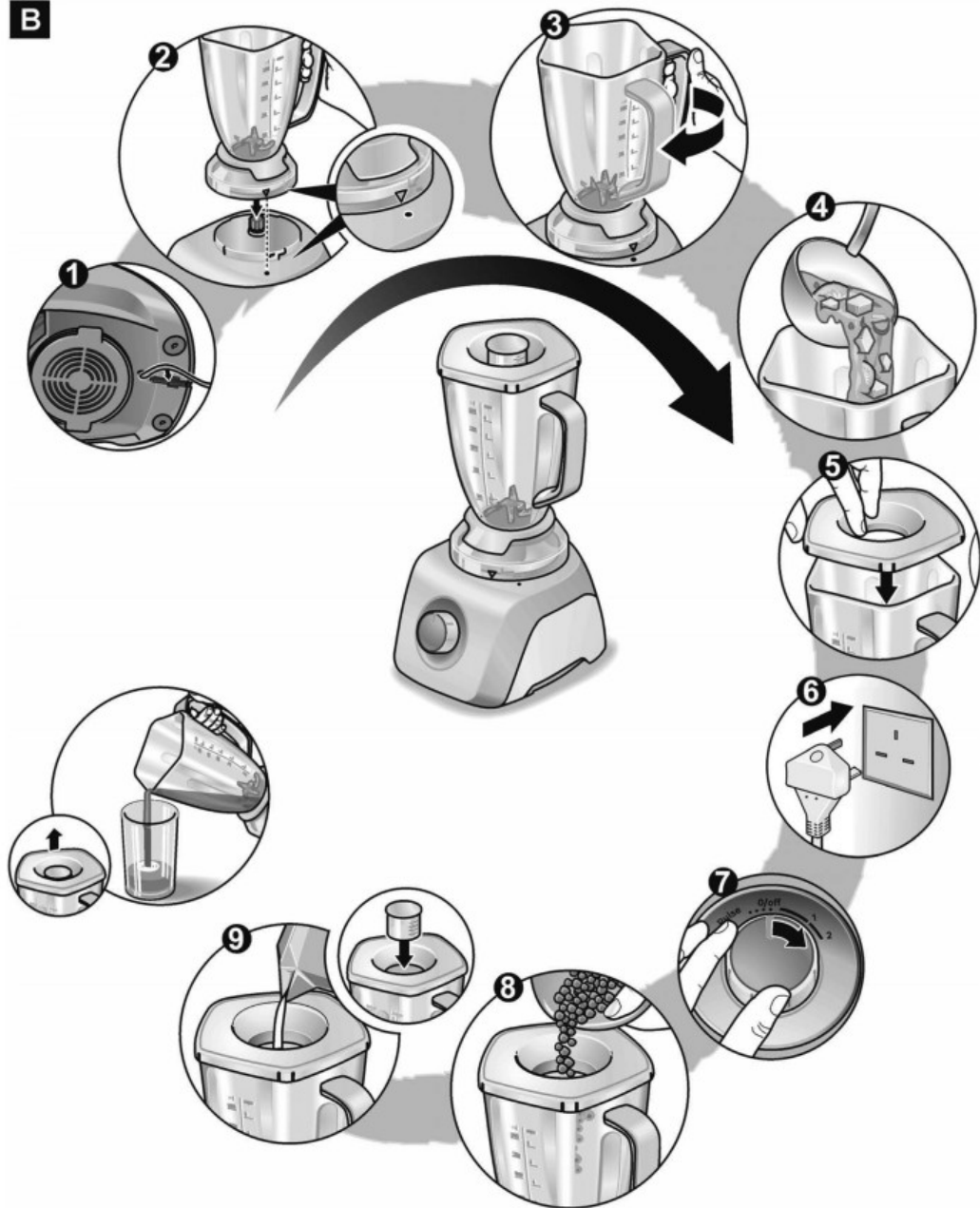
8001015237

950429

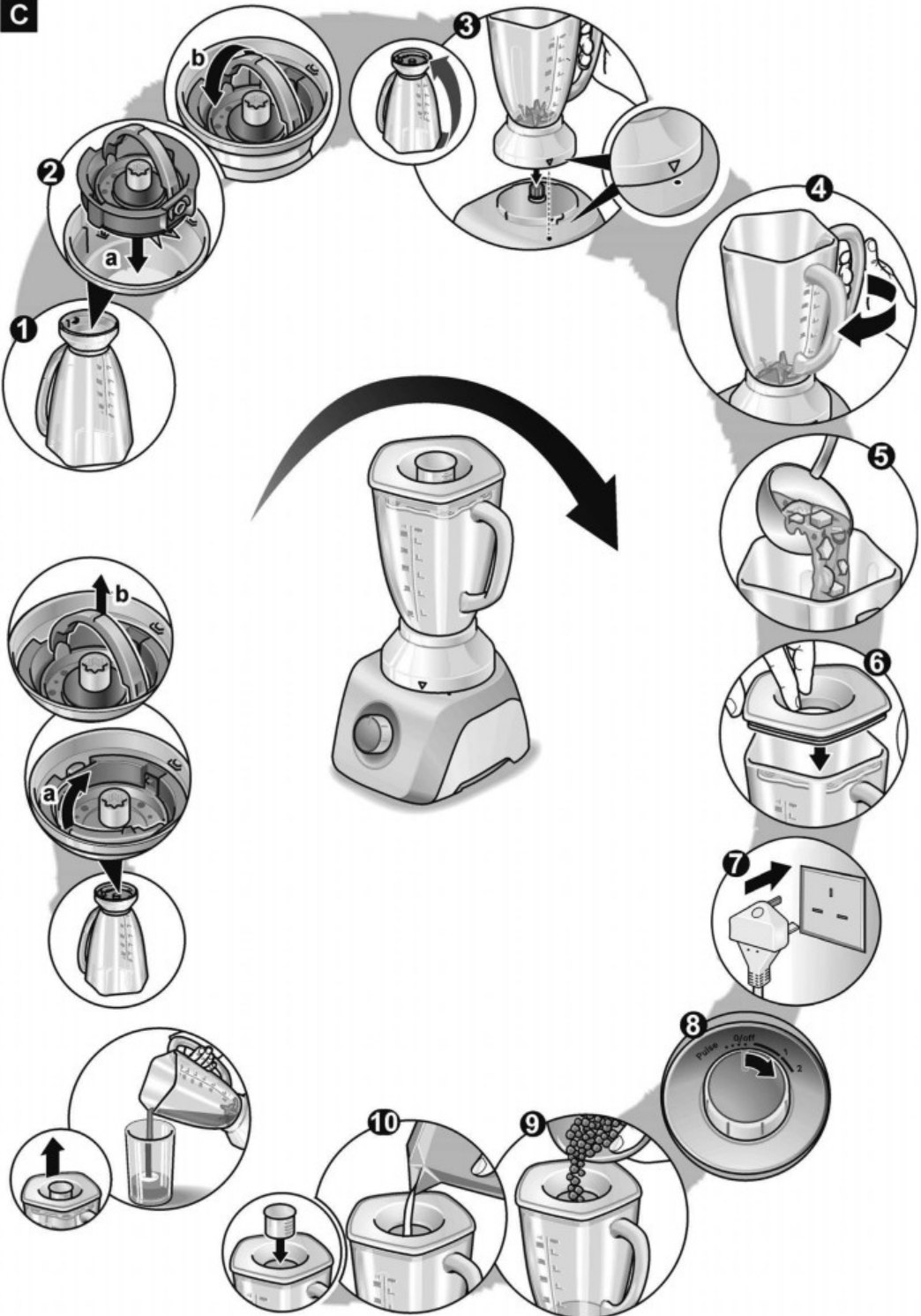
A



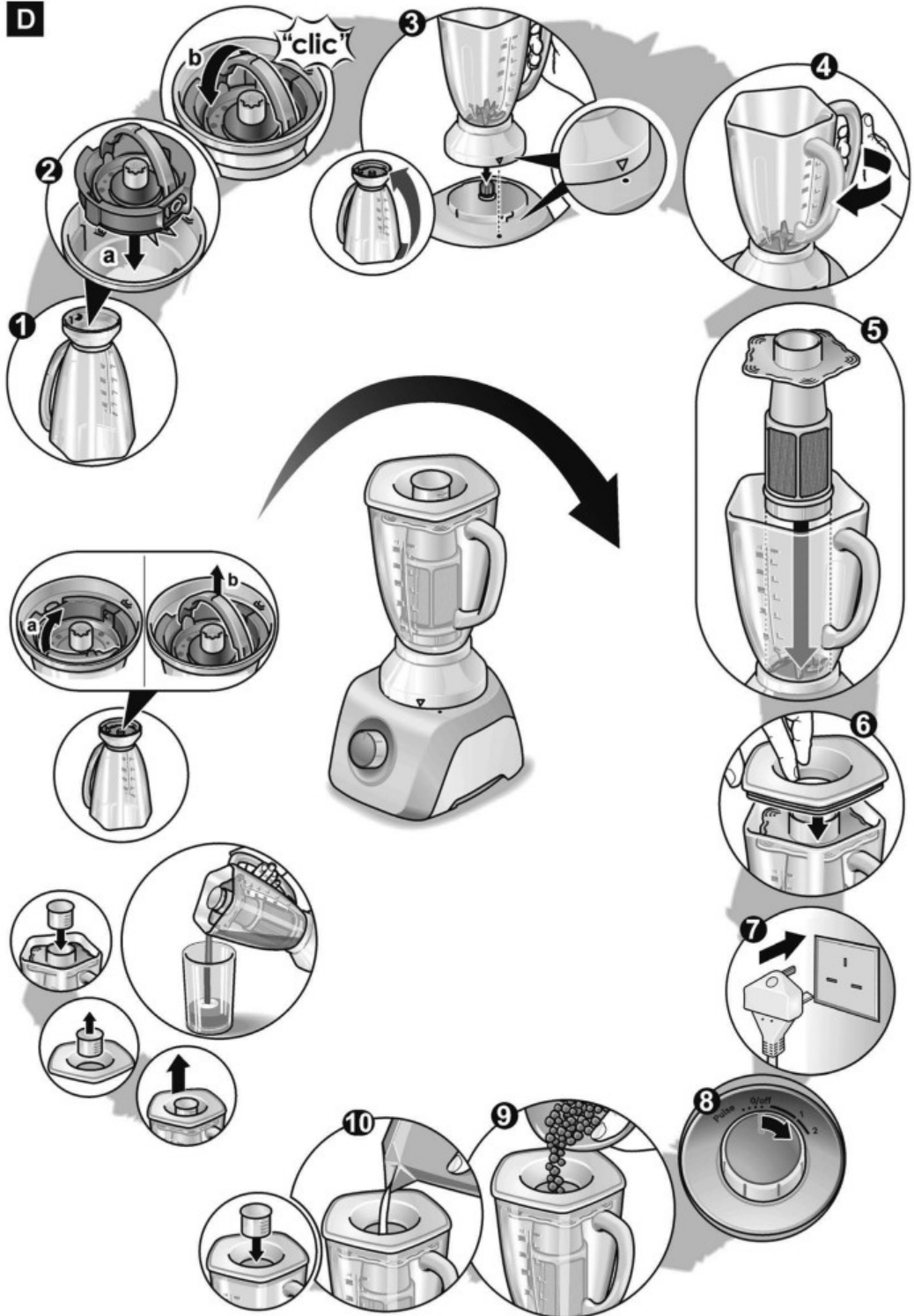
B

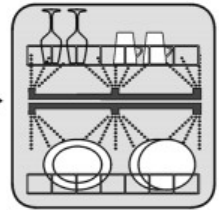
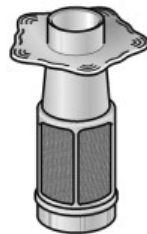
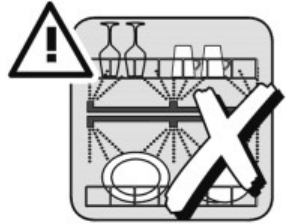
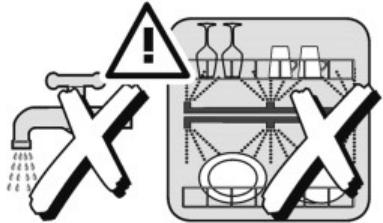
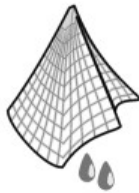


C































D



E**F****MMB21P1GB**

G

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