



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



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



BOSCH

en Instruction manual
es Instrucciones de uso
id Petunjuk penggunaan

th คู่มือการใช้งาน
zh 使用说明书
zf 使用說明書

en	English	3
es	Español	12
id	Bahasa Indonesia	23
th	ภาษาไทย	33
zh	简体中文	41
zf	繁體中文	48



Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal quantities of food and for normal amounts of time for domestic use.

This appliance is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables and for puréeing food. It must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in liquids or hold under running water and do not clean in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- Never place fingers in the attached blender jug. Never operate the appliance without a completely assembled blender or attached lid! Do not remove or attach blender jug until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill. When the appliance has been switched off, the blade continues running for a short time.
- Always work with a completely assembled grinding attachment! Do not remove or attach grinding attachment until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill.

⚠ Risk of scalding!

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

⚠ Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Important!

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 8*

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our web page.

Contents

Intended use.....	3
Important safety information.....	3
Safety systems.....	5
Overview.....	5
Operation.....	6
Cleaning and servicing.....	8
Troubleshooting.....	9
Recipes.....	9
Disposal.....	11
Guarantee.....	11

Safety systems

Start lock-out

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

Automatic disconnection

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

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

Overview

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

1 Motor block

2 Rotary switch

a 2-step rotary switch*:

0/off = Stop

1 = Lowest operating speed

2 = Highest operating speed

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

b 5-step rotary switch*:


0/off = Stop


1 = Lowest operating speed

5 = Highest operating speed

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

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

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

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

3 Cord store

4 Drive

Plastic blender attachment*

5 Blade holder with blender blade

6 Blender jug, 1500 ml

7 Lid with feed tube

8 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

9 Smoothie insert*

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

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

Blender attachment made of glass*

10 Blade holder with blender blade

11 Blender jug, 1500 ml

12 Lid with feed tube

13 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

14 Smoothie insert*

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

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

Grinding attachment*

15 Grinding cup with chopping blade

16 Lid

* for some models

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

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

Operation

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

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

⚠ Risk of scalding!

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

Warning!

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

Preparation

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

Recommended operating speed

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

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

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

Plastic blender attachment

The blender is suitable for

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

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

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

→ Fig. 8

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

Add more ingredients:

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

Either

- Remove lid.
 - Add more ingredients.
- or
- Take out measuring cup.

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

Blender attachment made of glass

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

The blender is suitable for

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

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

→ Fig. C

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

Add more ingredients:

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

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

Working with the smoothie insert

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

→ Fig. D

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

Warning!

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

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

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

After using the appliance

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

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

or

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

Grinding attachment

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

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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

→ Fig. 16

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

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

After using the appliance:

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

Cleaning and servicing

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

⚠ Risk of electric shock!

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

Warning!

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

Tips:

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

→ Fig. 17

Cleaning the motor block

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

Cleaning the blender attachment

⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

Do not clean blade holder in the dishwasher, but under running water using a brush. Do not leave in water! The blender jug, smoothie insert, lid and measuring cup are dishwasher-safe.

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

Cleaning the grinder attachment

Risk of injury from sharp blades!

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

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

Troubleshooting

Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault:

Appliance does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:

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

Remedial action:

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

Possible cause:

Attachment has become detached.

Remedial action:

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

Important information

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

Recipes

Quantities adequate for 4 portions.

Water melon juice

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

Banana smoothie

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

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

Energy drink

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

Creamy avocado baby food

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

Mushroom soup

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

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

Fried rice

Soya beans, quantity depends on appliance type

115 g for CNSM06 (450 W)

125 g for CNSM07 (600 W)

130 g for CNSM08 (800 W)

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

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

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

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. 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.

Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.

Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

Indicaciones de seguridad importantes

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Impida que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!

- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
- No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

¡Peligro de lesiones!

- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- No introducir nunca las manos en la jarra batidora estando esta en el aparato. ¡Trabajar siempre con la batidora completa montada y con la tapa colocada! Retirar o montar la jarra batidora solo estando el aparato desconectado y el accionamiento del mismo completamente parado. Tras desconectarlo, la cuchilla continúa funcionando durante unos instantes.
- Trabajar siempre con el molinillo completamente montado. Retirar o montar el molinillo solo estando el aparato desconectado y el accionamiento del mismo completamente parado.

¡Peligro de quemaduras!

- Prestar atención al elaborar líquidos calientes con el aparato.
- Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Sujetar la tapa siempre con una mano durante el trabajo. ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para añadir ingredientes!
- Llenar como máximo las cantidades admisibles de líquidos calientes o espumantes indicadas en las tablas correspondientes.

¡Peligro de asfixia!

- No permita que los niños jueguen con el embalaje.

¡Importante!

- Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.
- Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Cuidados y limpieza» véase la página 19

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa Bosch. Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	12
Indicaciones de seguridad importantes.....	12
Sistemas de seguridad.....	14
Manejo del aparato.....	15
Cuidados y limpieza.....	19
Localización de averías.....	19
Recetas.....	20
Eliminación.....	21
Garantía.....	22

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

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

→ Fig. 

1 Unidad básica (bloque motor)

2 Mando giratorio

a Mando giratorio de 2 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)

b Mando giratorio de 5 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)

c Mando giratorio de 5 posiciones (como se señala más arriba en 2b), con 2 teclas adicionales*:

 = preparar hielo picado; al pulsar la tecla, el aparato trabaja durante 45 segundos

 = preparar batidos de frutas; al pulsar la tecla, el aparato trabaja durante 60 segundos

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

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

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 propensión a forma espuma	máx. 1,0 l

→ Fig. 8

- 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.
 - con la boca de descarga hacia adelante, para verter los alimentos procesados en otro recipiente
 - 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.
- o
- 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.

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 propensión a forma espuma	máx. 0,75 l

→ Fig. C

- 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.
- con la boca de descarga hacia adelante, para verter los alimentos procesados en otro recipiente
- 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. D

- 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).
- o
- 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. 9

- 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**. Esperar 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!

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**. Aguardar 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, partarlos 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)
- ½ 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.

Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE). La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

Garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un 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 de 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 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.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Penggunaan yang sesuai

Alat ini hanya dimaksudkan untuk rumah tangga pribadi dan lingkungan rumah. 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.

Jika menggunakan bagian-bagian aksesori tambahan yang disetujui oleh produsen, aplikasi tambahan bisa digunakan. Gunakanlah alat hanya dengan bagian-bagian dan aksesori orisinal yang disetujui. Jangan pernah menggunakan bagian-bagian aksesori untuk alat lain. Gunakan alat ini hanya di dalam ruangan dengan suhu ruangan dan hingga ketinggian 2000 m di atas permukaan laut.

Petunjuk keselamatan penting

Bacalah dan pahami petunjuk penggunaan dengan seksama! Jika memindahkan kepemilikan atas alat ini, sertakan petunjuknya. Jika petunjuk-petunjuk untuk pengoperasian alat yang betul tidak ditaati, produsen tidak bertanggung jawab untuk kerugian yang disebabkan oleh karenanya.

Alat ini dapat digunakan oleh orang dengan keterbatasan fisik, sensorik, atau mental, atau pengalaman dan/atau pengetahuan tidak mencukupi, jika mereka diawasi atau dilatih terkait penggunaan alat yang aman, sehingga memahami bahaya yang bisa terjadi. Jauhkan perangkat dan kabel catu daya dari jangkauan anak-anak, dan mereka tidak boleh mengoperasikan alat ini. Jangan biarkan anak-anak bermain dengan alat ini. Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak.

Bahaya kejutan listrik dan bahaya terbakar!

- Alat hanya boleh disambungkan dan digunakan sesuai dengan data-data yang tercantum pada label tipe alat. Alat hanya boleh digunakan, jika pada kabel listrik dan alat tidak ada kerusakan. Untuk menghindari bahaya, perbaiki alat, seperti mengganti kabel catu daya yang rusak, hanya boleh dilakukan oleh Layanan Pelanggan kami.
- Jangan memasang alat pada pengatur waktu atau stopkontak berkendali jarak jauh. Selalu awasi peralatan saat pengoperasian!
- Jangan letakkan alat di atas atau dekat permukaan panas, mis. kompor listrik. Jangan menyentuh kabel listrik pada bagian yang panas atau menariknya pada bagian ujungnya yang tajam.

- Jangan mencelupkan unit dasar ke dalam cairan atau meletakkannya di bawah air yang mengalir, dan jangan membersihkannya dengan mesin cuci piring. Jangan gunakan pembersih uap. Jangan memakai alat saat tangan basah.
- Lepaskan alat dari catu daya, setiap kali selesai digunakan, jika tidak sedang digunakan, sebelum dirakit, dilepaskan komponennya atau dibersihkan, dan saat terjadi kerusakan.

Bahaya terjadinya luka-luka

- Hati-hati dalam menggunakan pisau tajam, saat mengosongkan kontainer, dan saat membersihkan.
- Jika mengganti aksesoris atau peralatan tambahan yang digerakkan selama pengoperasian alat, alat harus dimatikan dan sambungan pada pengadaan listrik harus diputuskan.
- Jangan memegang mangkuk mikser yang terpasang. Bekerjalah selalu dengan mikser yang terpasang lengkap dan dengan penutup terpasang! Lepaskan atau pasang mangkuk mikser hanya saat alat dimatikan dan motor berhenti. Setelah dimatikan, pisau masih beroperasi beberapa saat.
- Bekerjalah selalu dengan perlengkapan makan yang dipasang lengkap! Lepaskan atau pasang perlengkapan makan hanya saat alat dimatikan dan motor berhenti.

Bahaya kulit melepuh!

- Hati-hati saat memproses cairan panas.
- Saat memproses makanan panas, uap akan keluar melalui corong di penutup. Selalu tekan kuat penutup dengan tangan selama bekerja. Untuk itu, jangan memegang bukaan pengisian!
- Isikan bahan yang panas atau yang berbusa ke dalam tabung maksimal sebanyak keterangan di dalam masing-masing tabel.

Bahaya mati lemas!

- Jangan biarkan anak-anak bermain dengan bahan kemasan.

Penting!

- Kami sarankan supaya alat tidak dihidupkan lebih lama daripada waktu yang dibutuhkan untuk menyimpan bahan makanan. Jangan biarkan alat dalam keadaan kosong.
- Alat harus dibersihkan secara menyeluruh setiap kali selesai digunakan, atau setelah tidak digunakan dalam waktu lama.
→ *"Membersihkan dan Merawat" lihat halaman 29*

Kami mengucapkan Selamat karena anda telah membeli produk dari perusahaan Bosch. Informasi yang lebih rinci terkait produk kami dapat Anda baca pada situs kami.

Daftar Isi

Penggunaan yang sesuai	23
Petunjuk keselamatan penting	23
Sistem Keamanan	25
Sekilas pandang	25
Penggunaan	26
Membersihkan dan Merawat	29
Mengatasi gangguan	30
Beberapa resep	30
Pembuangan	32
Syarat garansi	32

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

Bukakan halaman-halaman bergambar.

→ Gambar

- 1 Blok motor
 - 2 Sakelar putar
 - a Sakelar putar 2-tingkatan*:
 - 0/off = Stop
 - 1 = Kecepatan putaran terendah
 - 2 = Kecepatan putaran tertinggi
 - Pulse** = Kecepatan putaran tertinggi, sakelar harus ditahan selama pengoperasian
 - b Sakelar putar 5-tingkatan*:
 - 0/off = Stop
 - 1 = Kecepatan putaran terendah
 - 5 = Kecepatan putaran tertinggi
 - Pulse** = Kecepatan putaran tertinggi, sakelar harus ditahan selama pengoperasian
 - c Sakelar putar 5-tingkatan (seperti di atas), ditambah dengan 2 tombol untuk memilih program*:
 -  = untuk mengecikan es batu; tekan tombol, alat berjalan selama 45 detik
 -  = untuk mencampur Smoothies; tekan tombol, alat berjalan selama 60 detik
 - 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.

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

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 mencancang 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.	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 memutarannya 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 dipasangkan dan dikuncikan dengan cara memutar dalam arah putaran jarum jam. Tutup dapat dipasangkan pada 2 posisi.
- dengan lubang ke depan untuk menuangkan bahan yang diproses
- dengan lubang ke belakang, wadah tertutup
- Tabung untuk menakar dipasangkan 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,
- mengecilkan 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.	maks. 1,5 l
⚠ Cairan-cairan yang panas atau berbusa	maks. 0,75 l

→ Gambar

- Pisau mixer dimasukkan ke dalam pemegang pisau dan dikuncikan dengan cara memutarannya ke kiri.
- Tabung mixer dipasangkan 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 dipasangkan dan ditekan keraskeras. Tutup dapat dipasangkan pada 2 posisi.
- dengan lubang ke depan untuk menuangkan bahan yang diproses
- dengan lubang ke belakang, wadah tertutup

- Tabung untuk menakar dipasangkan 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.

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

- Alat mixer dipersiapkan seperti yang dijelaskan di atas dan dipasangkan pada blok motor.
- Alat untuk Smoothie dipasangkan dalam tabung mixer.
- Tutup dipasangkan 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 dipasangkan 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 dipasangkan pada alat yang dimatikan dan jika unit penggerak tidak berputar.

→ Gambar

- Bahan makanan yang akan digiling dimasukkan ke dalam tabung. Isikan hanya sampai pinggir atas dari tabung!
- Tutup dipasangkan 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 memutarannya 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 memutarannya 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 karenaminyak asiri dalam rempah-rempah).
- Jika mengerjakan bahan-bahan seperti misalnya wortel atau kol merah, bagianbagian 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 mencencang 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.

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 bagianbagian 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 bagianbagian yang kecil.
- Buah yang telah dimasak dan avokad dimasukkan ke dalam alat mixer. Dicampurkan pada penyetalan **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 penyetalan **Pulse** beberapa kali untuk waktu singkat, sampai jamur terbagi menjadi bagianbagian yang kecil.
- Ditaburi dengan peterseli dan hidangkan.

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 penyetalan **Pulse** bisa dihasilkan bagian-bagian yang lebih kecil.

id Pembuangan

- Daging, peterseli dan wortel dipotong kecil (kira-kira 5x5 mm).
- Kacang kedelai, daging dan wortel yang telah dicancang masing-masing digoreng berturutan.
- Nasi matang digoreng selama 5 menit.
- Kemudian daging, wortel, kacang kedelai dan peterseli dimasukkan dan digoreng lagi selama 10 menit.

Pembuangan



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.

Perubahan adalah hak.

การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์

อุปกรณ์นี้สำหรับการใช้งานในครัวเรือนและในบ้านเท่านั้น ใช้อุปกรณ์นี้สำหรับปริมาณและเวลาการประยุกต์ใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

อุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับการผสมของเหลว เช่น อาหารแข็งปานกลาง ผลไม้ดิบสับ/บด และผัก รวมถึงอาหารที่เป็นน้ำแข็งขุ่น ไม่สามารถใช้อุปกรณ์นี้เพื่อเตรียมสารหรือวัตถุอื่นๆ ได้ เมื่อใช้งานได้รับการอนุมัติโดยผู้ผลิต อุปกรณ์เสริมเพิ่มเติมสามารถนำมาประยุกต์ใช้งานเพิ่มเติมได้ ใช้อุปกรณ์นี้กับชิ้นส่วนและอุปกรณ์เสริมเพิ่มเติมเท่านั้น ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมนี้กับอุปกรณ์อื่น

ใช้อุปกรณ์นี้เฉพาะในห้องภายในที่อุณหภูมิห้องและที่ความสูงไม่เกิน 2000 ม.เหนือระดับน้ำทะเล

ข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

อ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด และแนบคู่มือฉบับนี้เมื่อส่งต่ออุปกรณ์นี้ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานอุปกรณ์อย่างถูกต้อง ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้น

สามารถใช้อุปกรณ์นี้โดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิตหรือขาดประสบการณ์และ/หรือความรู้ หากได้รับการดูแลหรือการแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่ตามมา ต้องให้เด็กอยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายเคเบิลเสมอและห้ามให้เด็กใช้งานหรือเล่นอุปกรณ์นี้ ห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาอุปกรณ์นี้

⚠️ อันตรายจากไฟฟ้าช็อตและการลัดวงจร!

- เชื่อมต่อแลใช้งานอุปกรณ์นี้ตามข้อมูลบนป้ายระบุรุ่น ใช้งานเมื่อสายไฟหรืออุปกรณ์ไม่มีชำรุดเท่านั้น การซ่อมแซมอุปกรณ์ เช่น การเปลี่ยนสายไฟหลักที่ชำรุดต้องทำโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตราย
- ห้ามเชื่อมต่ออุปกรณ์นี้กับไทมเมอร์หรือเตาเสียบที่ควบคุมระยะไกลโดยเด็ดขาด ดูแลอุปกรณ์ในระหว่างดำเนินการเสมอ!
- ห้ามวางอุปกรณ์ไวบนหรือใกล้กับพื้นผิวที่ร้อน เช่น เต้าไฟฟ้า สายเคเบิลต้องไม่สัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนหรือดิ่งผ่านขอบที่แหลม
- ห้ามจุ่มอุปกรณ์พื้นฐานลงในของเหลวหรือแช่ไว้ในน้ำประปาและห้ามทำความสะอาดในเครื่องล้างจาน ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำ ห้ามใช้อุปกรณ์นี้ด้วยมือที่เปียก
- ต้องถอดปลั๊กเสียบออกจากอุปกรณ์นี้หลังจากการใช้งานทุกครั้งเมื่อไม่มีผู้ดูแลก่อนการประกอบ ถอดแยกชิ้นส่วน หรือทำความสะอาด และในกรณีที่เกิดความผิดปกติ

⚠️ **อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บ**

- โปรดระวังเมื่อใช้ที่มีดแหลมคม เมื่อถ่ายเทถังและทำความสะอาด
- ก่อนเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนเพิ่มเติมที่เคลื่อนย้ายในระหว่างการทำงาน ต้องปิดอุปกรณ์และถอดปลั๊กไฟออก
- ห้ามจับเครื่องปั้นที่ติดตั้งอยู่ ใช้งานเครื่องผสมที่ประกอบอย่างสมบูรณ์และมีฝาปิดไว้เสมอ! เขย่าหรือวางเครื่องปั้นเมื่ออุปกรณ์ปิดสวิตช์และมอเตอร์หยุดนิ่งเท่านั้น หลังจากปิดสวิตช์แล้ว มีดจะทำงานต่อไปเป็นเวลาสักครู่
- ใช้งานตัวยึดเครื่องปั้นที่ประกอบอย่างสมบูรณ์แล้วเสมอ! ถอดและเปลี่ยนตัวยึดเครื่องปั้นเมื่ออุปกรณ์ปิดสวิตช์และมอเตอร์หยุดนิ่งเท่านั้น

⚠️ **อันตรายจากน้ำร้อนลวก!**

- โปรดระวังเมื่อเตรียมของเหลวร้อน
- เมื่อใช้งานกับส่วนผสมที่ร้อน ไอน้ำจะไหลผ่านท่อระบายในฝาออกไป ยึดฝาให้แน่นด้วยมือในระหว่างการใช้งานเสมอ โดยห้ามจับบนช่องเติม!
- เติบของเหลวที่ร้อนหรือมีฟองตามปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตารางตามลำดับ

⚠️ **อันตรายจากการสำลัก**

- ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุบรรจุภัณฑ์

⚠️ **สำคัญ!**

- ขอแนะนำไม่ให้เปิดอุปกรณ์ทิ้งไว้เป็นเวลานานเกินความจำเป็นในการทำอาหาร ห้ามเปิดเครื่องทิ้งไว้
- ทำความสะอาดอุปกรณ์หลังจากการใช้งานหรือไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานานตามความจำเป็น อ่าน → สำหรับ “การทำมาความสะอาดและการบำรุงรักษา” โปรดดูหน้าที่ 38

ขอแสดงความยินดีที่คุณซื้ออุปกรณ์เครื่องใหม่ของบริษัท Bosch
คุณจะได้รับคู่มือเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของเราได้ทันทีหน้าอินเตอร์เน็ตของเรา

สารบัญ

การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์.....	33
ข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ.....	33
ระบบนิรภัย.....	35
ภาพสรุป.....	35
วิธีใช้.....	36
ไถบั่นพลาสดิก.....	36
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา.....	38
วิธีช่วยแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง.....	39
สูตรอาหาร.....	39
การกำจัดทิ้ง.....	40
เงื่อนไขการรับประกัน.....	40

ระบบนิรภัย

การป้องกันการเปิด

เครื่องจะยอมให้เปิดทำงานได้ ต่อเมื่อหมุนไถบั่นติดเข้าไปจนสุดเท่านั้น

การปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

เครื่องจะปิดลงโดยอัตโนมัติ ถ้าอุปกรณ์ที่ติดตั้งอยู่หลุดออกโดยไม่ตั้งใจ

โปรดดูวิธีปฏิบัติเมื่อระบบนิรภัยถูกกระตุ้นให้เปิดทำงานที่ “วิธีแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง”

ภาพสรุป

กรุณา กางหน้าภาพให้เปิดออกมา

→ ภาพ 1

1 หน่วยมอเตอร์

2 สวิตช์หมุน

a สวิตช์หมุน 2 ระดับ*:

0/off = หยุด

1 = อัตราความเร็วรอบต่ำสุด

2 = อัตราความเร็วรอบสูงสุด

Pulse = อัตราความเร็วรอบสูงสุด จับสวิตช์ค้างไว้สำหรับระยะเวลา ตามตอ งการ

b สวิตช์หมุน 5 ระดับ*:

0/off = หยุด

1 = อัตราความเร็วรอบต่ำสุด

5 = อัตราความเร็วรอบสูงสุด

Pulse = อัตราความเร็วรอบสูงสุด จับสวิตช์ค้างไว้สำหรับระยะเวลา ตามตอ งการ

c สวิตช์หมุน 5 ระดับ (เช่นเดียวกับข้างบน)

เพิ่มปุ่มโปรแกรม 2 ปุ่ม*:

☒ = สำหรับบดน้ำแข็ง กดปุ่ม แล้วเครื่องจะทำงาน 45 วินาที

☒ = สำหรับบดสมุนไพร กดปุ่ม แล้วเครื่องจะทำงาน 60 วินาที

3 ที่มานเก็บสายไฟฟ้า

4 ตัวขับเคลื่อน

ไถบั่นทำด้วยพลาสดิก*

5 ตัวยึดใบมีดพร้อมด้วยใบมีดบั่น

6 ไถบั่น 1500 มล.

7 ฝาปิด ที่มีช่องเติม

8 ถายตวง ที่มีขีดแสดงปริมาณ (สูงสุด 50 มล.)

9 ภาชนะชั้นในสำหรับสมุนไพร*

สำหรับใช้บดผลไม้และเครื่องปรุงอื่นๆ เพื่อทำน้ำผลไม้และสมุนไพร ภาชนะชั้นในนี้ช่วยกรองกากเมล็ดและชิ้นส่วนของแข็งอื่นๆ ไว้ไม่ให้เข้าไปเจือปนในเครื่องดื่ม

ไถบั่นทำด้วยแก้ว*

10 ตัวยึดใบมีดพร้อมด้วยใบมีดบั่น

11 ไถบั่น 1500 มล.

12 ฝาปิด ที่มีช่องเติม

13 ถายตวง ที่มีขีดแสดงปริมาณ (สูงสุด 50 มล.)

14 ภาชนะชั้นในสำหรับสมุนไพร*

สำหรับใช้บดผลไม้และเครื่องปรุงอื่นๆ เพื่อทำน้ำผลไม้และสมุนไพร ภาชนะชั้นในนี้ช่วยกรองกากเมล็ดและชิ้นส่วนของแข็งอื่นๆ ไว้ไม่ให้เข้าไปเจือปนในเครื่องดื่ม

อุปกรณ์เครื่องบด*

15 ถายบด พร้อมด้วยมีดบดลับ

16 ฝา

* แลแล้วดูรุ่น

ถ้าอุปกรณ์เครื่องบดไม่รวมอยู่ในอุปกรณ์ที่จัดส่งมาด้วย สามารถสั่งซื้อเพิ่มเติมได้จากแผนกบริการลูกค้า (หมายเลขสั่ง 12003946) เมื่อใช้อุปกรณ์เครื่องบด จะต้องใช้กำลังของเครื่องเติมที่ในการปรุงชา ผัด (ตามที่สูตรอาหารกำหนดไว้) จะดูสูตรอาหารได้ในบท “สูตรอาหาร”

วิธีใช้

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดย

วางอุปกรณ์ที่ตั้งบนหน่วยเครื่องลงหรือยกออก ขณะที่เครื่องหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น อายยืนมือเข้าไปในโถปั่นที่ตั้งอยู่บนเครื่องเป็นอันตราย ทำงานกับเครื่องต่อเมื่อได้ประกอบอุปกรณ์โถปั่นที่ติดตั้งบนเครื่องเข้าด้วยกันอย่างครบถ้วน และเมื่อฝาโถปิดอยู่เสมอ! หลังจากปิดเครื่องแล้ว ตัว มีดจะหมุนต่อไปอีกชั่วคราว อย่าแตะต้อง ใบมีดสำหรับปั่น/ใบมีดหั่นสับ ด้วยมือเปล่า

⚠️ อันตรายจากการถูกน้ำร้อนลวก!

ในการปั่นสิ่งที่ยร้อน

จะมีไอรอนลอยขึ้นมาทางปากช่องเติมของฝาได้ เติบของเหลวที่ยร้อนหรือมีฟองตามปริมาณสูงสุดที่ระบุไว้ในตารางตามลำดับ

ระวัง!

อย่าเปิดเครื่องปั่นทำงานขณะที่เครื่องว่างเป็นอันตราย ทำงานกับเครื่องต่อเมื่อได้ประกอบเครื่องเข้าด้วยกันอย่างครบถ้วนเสมอ เมื่อติดตั้งโถปั่นลงบนหน่วยมอเตอร์ จะต้องหมุนเขาไปจนสุดให้ติดแน่น ตั้งหน่วยมอเตอร์ไวบนพื้นที่ทำงานที่เรียบ ราบเสมอกันและสะอาด

การจัดเตรียม

- ก่อนการใช้ครั้งแรก ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ประกอบให้สะอาดหมดจด ดู “การทำความสะอาดและดูแลรักษา”
- ตั้งหน่วยมอเตอร์ไวบนพื้นที่ทำงานที่เรียบ ราบเสมอกัน และสะอาด
- คลายสายไฟฟ้าออกมาตามความยาวที่จำเป็นต่องาน

คำแนะนำเรื่องอัตรารอบความเร็วที่ใช้ทำงาน

ค่าที่อยู่ในวงเล็บใช้ได้สำหรับเครื่องที่มีสวิตช์หมุน 2 ระดับ

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

คำชี้แจง: สำหรับเครื่องที่มีปุ่มโปรแกรม (IceCrush, Smoothie) ปุ่มนี้จะให้อัตราความเร็วรอบที่เหมาะสมที่สุดสำหรับ ดินาแข็งและปั่นสมูทตี้

โถปั่นพลาสติก

เครื่องปั่นนี้เหมาะสำหรับ

- ปั่นผลไม้ และดีของเหลวให้เป็นฟอง
 - หั่นสับ ผลไม้ดิบ ผักดิบ ถั่วชนิด และซ็อกโกแลต
 - ปั่น ซุป ผักและผลไม้ต้มสุก
 - ปรงู มายองเนส และซอสต่างๆ
- อย่าใช้ทำงานกับเครื่องปรงูที่แช่แข็ง (เว้นแต่น้ำแข็งก้อน)!

อุปกรณ์เครื่องนี้เหมาะสำหรับใช้ทำงานในปริมาณต่อใบ ปั่น คือ

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

➔ ภาพ B

- ใส่ตัวยึดใบมีดเข้าไปในโถปั่น และหมุนไปทางซ้ายให้ล็อกติด
- วางโถปั่นลงบนตัวขับเคลื่อนในหน่วยมอเตอร์ (ทำได 2 ตำแหน่ง)
- หมุนโถปั่น ลงไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาจนสุดให้ติดแน่น จะต้องมองเห็นเครื่องหมายสีที่ตัวยึดใบมีด ตรงส่วนเว้าของหน่วยมอเตอร์!
- เติมส่วนผสมลงไป
- วางฝาลงไป และหมุนปิดล็อกไปทางทิศตามเข็มนาฬิกา สามารถวางฝาปิดลงไปได 2 ตำแหน่ง
- ให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหน้า เพื่อเทสิ่งที่ยื่นออกมา
- ให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหลัง เพื่อปิดภาชนะ
- ใล่ถวยดวงลงไปในห้องเติม และหมุนไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
- หมุนสวิตช์หมุนไปที่ระดับที่ต้องการ
- ในระหว่างการปั่น จับตรงขอบของฝาไว้ให้แน่น อย่าจับบนช่องเติมและช่องเทออก!

เติมน้ำมันผสมเพิ่มลงไป:

- ตั้งสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off** รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้ว
 - เปิดฝาดอก
 - เติมน้ำมันผสมเพิ่มลงไป
- หรือ
- ยกโถปั่นออกมา
 - เติมน้ำมันของเหลวและส่วนผสมของแข็ง (ขนาดเล็ก) ลงไปทางช่องเติมที่ฝา
 - เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีก

โถปั่นแก้ว

คำชี้แจง: โถปั่นทำจากแก้วบอโรซิลิเกตซึ่งทนความร้อนได้สูงสุด ทำให้ท่านสามารถทำการปั่นส่วนผสมร้อนระดับเดือดได้โดยไม่ทำให้แก้วปริแตก เครื่องปั่นนี้เหมาะสำหรับ

- บั่นผสม และตีของเหลวให้เป็นฟอง
 - หั่นสับ ผักผลไม้ดิบและแข็ง ถั่วชนิด และ ช็อกโกแลต
 - บั่น ซุป ผักและผลไม้ต้มสุก
 - ปรงู มายองเนส และซอสต่างๆ
- อุปกรณ์เครื่องนี้เหมาะสำหรับใช้ทำงานในปริมาณ ต่อไปนี้ คือ

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

→ ภาพ ๑

- ใส่ใบมีดปั่นเข้าไปในตัวยึดใบมีด และหมุนไปทางซ้ายให้ล็อกติด
- วางโถปั่นลงบนตัวขับเคลื่อนในหน่วยมอเตอร์
- หมุนโถปั่นลง ไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาจนสุดให้ติด แน่น จะต้องมองเห็นเครื่องหมายสีที่ตัวยึดใบมีด ตรงส่วนเว้าของหน่วยมอเตอร์!
- เติมน้ำมันผสมลงไป
- วางฝาลงไป และกดให้แน่น สามารถวางฝาดับลงไปได้ 2 ตำแหน่ง
- ไขช่องปลดออกหันทันทางด้านหน้า เพื่อเทสิ่งที่ยื่นออกมา
- ไขช่องปลดออกหันทันด้านหลัง เพื่อปิดภาชนะ
- ใส่ถ้วยตวงลงไปในช่วงเติม และหมุนไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
- หมุนสวิตช์หมุนไปที่ระดับที่ต้องการ
- ในขณะที่การปั่น จับตรงขอบของฝาไว้ให้แน่น อย่าจับบนช่องเติมและช่องเทออก!

เติมน้ำมันผสมเพิ่มลงไป:

- ตั้งสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off** รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้ว
 - เปิดฝาดอก
 - เติมน้ำมันผสมเพิ่มลงไป
- หรือ
- ยกโถปั่นออกมา
 - เติมน้ำมันของเหลวและส่วนผสมของแข็ง (ขนาดเล็ก) ลงไปทางช่องเติมที่ฝา
 - เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีก

ทำงานกับภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี้

สามารถใส่ภาชนะชั้นในนี้ทำสมูทตี้จากผลไม้สด นม น้ำเตาทุย โยเกิร์ต และน้ำผลไม้สำเร็จได้ง่ายเป็นพิเศษ

→ ภาพ ๒

- เตรียมโถปั่นตั้งที่บรรยายไว้ข้างต้น และวางลงบนหน่วยมอเตอร์
- ใส่ภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี้ลงในโถปั่น
- วางฝาดับลงไปให้ช่องปลดออกหันไปทางด้านหน้า (เพื่อเทสมูทตี้ออกในภายหลัง)
- เติมน้ำมันผสมลงไปในช่วงเติม ถ้าจำเป็น หั่นสับผลไม้ให้เป็นชิ้นเล็กลงเสียก่อน

ระวัง!

- อย่าใส่ชิ้นส่วนแข็งขนาดใหญ่ลงไปในโถปั่น เช่น เม็ดของผลอะโวคาโด หรือเม็ดลูกพลัม
- ใส่ถ้วยตวงลงไปในช่วงเติม และหมุนไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
 - เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
 - เปิดเครื่องไปที่อัตราความเร็วรอบระดับสูงสุด

คำชี้แจง: สำหรับเครื่องที่มีปุ่มโปรแกรม

Smoothie ปุ่มนี้จะให้อัตราความเร็วรอบและระยะเวลาการเปิดเครื่องที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการทำสมูทตี้

หลังจากการทำงาน

- ตั้งสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off** รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง
- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ
- ยกโถปั่นออกมาโดยหมุนโถปั่นไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- เทสิ่งที่ยังบรรจุอยู่โถปั่นออกทางช่องเปิดที่ฝา (โถปั่นพาลาสติก)

หรือ

- เปิดฝาดอกจากโถปั่น
- เทโถปั่นให้เกลี้ยง
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมด ดู “การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา”

อุปกรณ์เครื่องบด

สำหรับลับบดอาหารแห้งเนื้อแข็ง เช่น เมล็ดกาแฟ เมล็ดพริกไทย น้ำตาล เมล็ดบ๊อบบี้ พริก ลูกจันทน์เทศ เป็นต้น

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดย

ยกอุปกรณ์เครื่องบดออกจากเครื่องหรือวางลงบนเครื่อง ต่อเมื่อปิดเครื่องและตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น

→ ภาพ 16

- ใส่อาหารที่จะลับบดลงไปให้ถ้วย เต็มลงไปให้ถึง แขนงบนของตัวถ้วยเท่านั้น!
- ปิดฝาลงไปบนถวยลับบด และล็อกปิดด้วยการหมุนไป ทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- วางอุปกรณ์บดลับลงไปบนตัวขับเคลื่อนที่หน่วยมอเตอร์
- หมุนอุปกรณ์บดลับลงไปทางทิศตามเข็มนาฬิกา จนสุดให้ติดแน่น ร่องที่จับของฝาปิดจะตอตรงตรงกับสว่นขาของหน่วยมอเตอร์!
- เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
- เปิดเครื่องไปที่อัตราความเร็วรอบระดับสูงสุด

คำชี้แจง: ถ้าเปิดเครื่องทิ้งไว้ให้ทำงานยาวนานเท่าไร ก็จะมีขบดละเอียดไคมกมากขึ้นเท่านั้น

หลังจากการทำงาน:

- ดึงสวิตชหมุน ไปที่ 0/off รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง
- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ
- หมุนอุปกรณ์บดลับไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา และยกออก
- เบ็ดฝาปิดออกด้วยการหมุนฝาไปทางทิศตามเข็มนาฬิกา
- เทสิ่งที่บดออกจากถ้วยบด
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมด ดู “การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา”

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

อุปกรณ์เครื่องนี้ไม่จำเป็นต้องมีการซ่อมบำรุง! การทำความสะอาดอย่างถี่ถ้วนหมดจดจะประกันความคงทนโดยยาวนาน

⚠️ อันตรายจากการถูกไฟฟ้าดูด!

อย่าจุ่มหน่วยมอเตอร์ลงในน้ำ อย่าจับล้างได้ก็อกน้ำที่เปิดให้ไหล และอย่าทำความสะอาดในเครื่องล้างจานเป็นอันขาด

ระวัง!

อย่าใช้สารทำความสะอาดที่ซูดซิด อาจทำให้ผิวพื้นหนาเสียหายได้

คำแนะนำ:

- ทางที่ดีที่สุดควรทำความสะอาดชิ้นส่วนหลังการใช้ทันทีซึ่งจะทำให้ไม่มีเศษอาหารแห้งเกาะติดเกราะกรังบ็อกทั้งพลาสติกจะไม่ถูกกัดกร่อนด้วย (เช่น โดยน้ำมันหอมระเหยในเครื่องเทศ เป็นต้น)
- ในการปั่นอาหารจำพวกผักดิบ เช่น แครอท หรือกะล่ำปลีแดง สีจะตกไปติดที่ชิ้นส่วนพลาสติกสามารถขจัดออกได้โดยเช็ดด้วยน้ำมันพืชสองสาม หยด

→ ภาพ 17

การทำความสะอาดหน่วยมอเตอร์

- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ
- เช็ดหน่วยมอเตอร์ด้วยผ้าชื้น ใช้น้ำยาล้างจานเล็กน้อย ถ้าจำเป็น
- หลังจากนั้น เช็ดดูให้แห้ง

การทำความสะอาดไถบ้น

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดยมีดค

อย่าแตะต้องใบมีดสำหรับบ้นด้วยมือเปล่า ไซแปรงล้างจานทำความสะอาดใบมีด

อย่าทำความสะอาดตัวยึดใบมีดในเครื่องล้างจาน แต่ล้างทำความสะอาดด้วยแปรงล้างจานในขณะที่เปิด น้ำประปาให้ไหลผ่าน อย่าแช่ทิ้งไว้ในน้ำ! ไถบ้น ภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี้ ฝาปิด และถวยตวงสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

คำแนะนำ: เติมน้ำผสมน้ำยาล้างจานจำนวนเล็กน้อยลงในไถบ้นที่ ติดตั้งไว้บนเครื่อง เปิดเครื่องไว้ประมาณสองสามวินาที เทน้ำทิ้งและล้างไถบ้นด้วยน้ำสะอาด

การทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องบด

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดยมีดค

อย่าแตะต้องใบมีดหันลับด้วยมือเปล่า ไซแปรงล้างจานทำความสะอาดใบมีด

อย่าทำความสะอาดถ้วยลับบดในเครื่องล้างจาน แต่ล้างทำความสะอาดด้วยแปรงล้างจานในขณะที่เปิด น้ำประปาให้ไหลผ่าน อย่าแช่ทิ้งไว้ในน้ำ! ฝาปิดสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

วิธีช่วยแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บ!

ก่อนทำการขจัดเหตุขัดข้อง ดึงปลั๊กเสียบออกจากเตาเสียบ

เหตุขัดข้อง:

เครื่องไม่ทำงาน หรือเครื่องดับระหว่างการทำงาน

สาเหตุที่อาจเป็นไปได้:

เครื่องทำงานเกินกำลัง
(เช่น ไม้มีดถูก ชิ้น อาหาร ชัด ไว้)

วิธีแก้ไข:

- ดึงสวิตช์หมุน ไปที่ **0/off** รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่ง
- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเตาเสียบ
- ขจัดสาเหตุของการทำงานเกินกำลัง
- เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีกครั้ง

สาเหตุที่อาจเป็นไปได้:

อุปกรณ์ที่ติดตั้งบนเครื่องคลายตัวออกจากที่

วิธีแก้ไข:

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

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.
- หั่นแตงโมออกเป็นชิ้นเล็กๆ แกะเมล็ดออก
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่น กดปุ่ม **Pulse** ให้เครื่องทำงานช่วงสั้นๆ หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งน้ำแข็งก้อนถูกบดเป็นชิ้นเล็กๆ
- ผสมส่วนผสมให้เข้ากันด้วยความเร็วต่ำ จนกระทั่งน้ำผลไม้ข้นเนียนเป็นเนื้อเดียวกันและแทบจะไม่เห็น ชิ้นผลไม้

สมูทตี้กล้วย

- กล้วย 2 ลูก (ประมาณ 220 ก.)
- น้ำผึ้ง 30 ก. หรือน้ำตาล (ตามความต้องการ)
- นม 480 ก.
- น้ำแข็งก้อน 10 ก้อน
- ปอกกล้วยและหั่นเป็นชิ้นขนาดเล็ก ใส่ลงในโถปั่น
- เติมนมและน้ำผึ้ง (หรือน้ำตาล) ลงไป
- ใส่ น้ำแข็งก้อนลงบนส่วนผสม กดปุ่ม **Pulse** ให้เครื่องทำงานช่วงสั้นๆ หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งน้ำแข็งก้อนถูกบดเป็นชิ้นเล็กๆ
- จากนั้นผสมส่วนผสมให้เข้ากันด้วยความเร็วสูง จนกระทั่งเครื่องตีมันขึ้นเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

คำแนะนำ: จะได้สมูทตี้ที่ “เข้มข้น” ถ้าวางปริมาณนมลง

เครื่องดื่มเสริมพลัง

- นมไขมันต่ำ 500 ก.
- กล้วย 1 ลูก (ประมาณ 100 ก.)
- น้ำตาล 60 ก.
- ผงโกโก้ 40 ก.
- หั่นกล้วยเป็นชิ้นๆ และแช่แข็งค้างคืนไว้
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่นและปั่นผสมให้เข้ากัน

อาหารบดสำหรับทารก อะโวคาโดครีม

- แอปเปิ้ล หรือ ลูกแพร์ 3 ลูก (ประมาณ 300 ก.)
- อะโวคาโด 200 ก.
- น้ำ 150 ก.
- ปอกเปลือกแอปเปิ้ล (หรือลูกแพร์) เอากระเปาะเมล็ดออก และหั่นเป็นชิ้นๆ
- นำชี นูผลไม้ใส่ลงในหม้อใบเล็กเติมน้ำเล็กน้อย และตั้ง บนเตาต้มด้วยไฟอ่อนๆ ใค่อยๆ ลุก จนกระทั่งชิ้นผลไม้นิ่ม
- ปอกเปลือกผลอะโวคาโด ผ่าครึ่ง และแกะเอาเมล็ดออก หั่นเนื้อผลไม้เป็นชิ้นๆ
- ใส่ชิ้นผลไม้ต้มและอะโวคาโดลงในโถปั่น ผสมด้วยปุ่ม **Pulse** ให้เข้ากันจนอาหารบดได้ความเข้มข้นตามที่ต้องการ

ซูปเท็ด

- เห็ดกระดุม สีขาว 450 ก.
- น้ำมันาว 15 ก.
- เนยจืด (เนยไม่ผสมเกลือ) 20 ก.
- หอมแดงสับละเอียด 30 ก.
- ต้นหอมสด สับละเอียด 15 ก. (หรือ ต้นหอมตากแห้ง 1 ช้อนโต๊ะ)
- ไบกระวาน ½ ไบ
- เกลือ 5 ก.
- พริกไทยป่น 2.5 ก.
- ครีมน 480 ก.
- น้าสต็อกไก่ 360 ก.
- แป้งมัน 5 ก. ละลายในน้ำ 15 ก.
- ผักชีพาร์สเลย์สับ สำหรับโรยแต่งหน้า
- ทำความสะอาดเตาให้หมดจด แล้วหั่นแบ่งเป็นส่วนหรือหั่นเป็นแผ่นบางๆ
- ละลายเนยในกระทะ แล้วใส่หอมแดงลงไปเจียวที่ไฟปานกลาง
- ใส่เห็ด โห้ม และไบกระวานลงไป ผัดรวมกันด้วยไฟปานกลางประมาณ 10-15 นาที จนกระทั่งน้ำเห็ดระเหยแห้งออกหมด
- เติมน เกลือ พริกไทย ครีมน และน้าสต็อกไก่ แล้วต้มด้วยไฟแรงๆ จนเดือดจากนั้นลดไฟลงและต้มเคี่ยวต่อไปอีก 20 นาที
- เติมน้ำมันที่ละลายน้ำไว้ และปล่อยให้ต้มต่อไปอีก 10 นาที คอยคนอยู่ตลอดเวลา
- บรรจุลงพิมพ์ และเติมน้ำมันาว แล้วแต่ความชอบ
- ใส่ซูปลงไปใ้ใหญ่ป่น และกดปุ่ม **Pulse** ระยะเวลาๆ หลายๆ ครั้ง จนกระทั่งเห็นถูกสับเป็นชิ้นละเอียด
- กอนเลิร์ฟ โรยแต่งหน้าด้วยผักชีพาร์สเลย์สับ

ข้าวผัด

- ถั่วเหลือง 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
 - บดถั่วเหลืองในอุปกรณ์เครื่องบดด้วยอัตรารอบความเร็วสูงสุดเป็นเวลา 15 วินาที

คำชี้แจง: ถ้าจำเป็น สามารถใช้ปุ่ม **Pulse** บดให้ละเอียดยิ่งขึ้นได้

- หั่นเนื้อ ผักชีพาร์สเลย์ และแครอท ให้เป็นชิ้นเล็ก (ประมาณ 5x5 มม.)
- ผัด ถั่วเหลืองบด เนื้อ และแครอท ที่ละเอียด
- ผัดข้าวสุกเป็นเวลา 5 นาที
- ต่อจากนั้น ใส่เนื้อ แครอท ถั่วเหลือง และผักชีพาร์สเลย์ ลงไป และผัดทุกอย่างรวมกันเป็นเวลา 10 นาที

การกำจัดทิ้ง



อุปกรณ์เครื่องนี้ ได้รับการทำเครื่องหมายตามข้อบังคับของสหภาพยุโรป 2012/19/EG ว่าด้วยเครื่องไฟฟ้าและเครื่องอิเล็กทรอนิกส์เก่า (waste electrical and electronic equipment - WEEE) ข้อบังคับนี้กำหนดกรอบปฏิบัติที่มีผลใช้ได้ในสหภาพยุโรป ในเรื่องการรับคืนและการรีไซเคิลอุปกรณ์เครื่องเก่าที่ผ่านการตรวจสอบเรื่องคำชี้แจงเกี่ยวกับการขจัดเครื่องทิ้งที่ใช้ได้ในขณะนี้ ที่ผู้จำหน่ายอุปกรณ์เฉพาะสาขาของท่านหรือที่หน่วยงานเทศบาลในท้องถิ่นของท่าน

เงื่อนไขการรับประกัน

เงื่อนไขการรับประกันที่กำหนดโดยตัวแทนจำหน่ายของเราที่เป็นผู้ดูแลรับผิดชอบในแต่ละประเทศที่ ท่านซื้ออุปกรณ์นี้มีผลใช้ได้สำหรับอุปกรณ์เครื่องนี้ที่ท่านสามารถขอเอกสารเงื่อนไขการรับประกันได้ตลอดเวลาจากผู้จำหน่ายอุปกรณ์เฉพาะสาขาที่ท่านซื้ออุปกรณ์นี้ หรือจะขอได้โดยตรงจากตัวแทนจำหน่ายของเราประจำประเทศนั้นนอกจากนั้นแล้ว ยังได้จัดเงื่อนไขการรับประกันไว้ให้ออนไลน์ทางอินเทอร์เน็ตด้วย ที่หน้าเว็บไซต์ตามที่อยู่ระบุไว้ในการขอใช้สิทธิเรียกร้องตามเงื่อนไขการรับประกันทุกกรณีจะต้องนำหลักฐานการซื้อมาแสดงประกอบด้วย

ขอสงวนสิทธิ์การเปลี่ยนแปลง

按照规程的使用

本设备规定只可用于私人家庭和家用环境。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。

本机器用于搅拌流体或者半固体食品、切碎水果和蔬菜以及制备食品糊。不得将其用于处理其他物体或物质。

在制造商所允许的使用范围内,可将其他附件零件用于附加用途上。本机器仅限与所允许的原厂零件和附件一同使用。切勿将附件零件用于其他机器。

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

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

凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士,应在负责安全使用机器人员的监督或指导下,了解使用机器可能带来的危险后,方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线,且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机器用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。

电击和火灾危险!

- 仅可根据铭牌上的说明连接和操作本机器。电线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜,如更换损坏的电源线,仅由我们的客户服务进行,才能避免危险发生。
- 切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。请于操作过程中随时查看本机器!
- 不能将机器放到高温表面(比如电炉)上,或者高温表面附近。电源线不能与高温零件接触,或者拉动电源线的尖锐边缘。
- 请勿将主机浸泡在水中或在水龙头下冲洗,也不要放入洗碗机洗涤。请勿使用蒸汽清洁器。请勿用潮湿的双手操作本机器。
- 请务必于下列情况下将本机器与电源断开:机器未在视线范围内,组装、分拆或清洁本机器前。

受伤危险!

- 使用锋利的刀具、排空容器和清洁时请小心。
- 更换运行中会移动的附件或附加零部件之前,应关机并与电源断开。
- 切勿将手伸入到已安放的搅拌杯中。搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下才可以使用!只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时,才能取下或安放搅拌杯。在关机之后,刀片会继续转动一段时间。
- 磨碎附件必须是在完全装好的情况下才可以使用!只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时,才能取下或安放磨碎附件。

⚠ 烫伤危险!

- 加工高温液体时请小心。
- 加工高温搅拌食物时,蒸汽会从盖子漏斗逸出。操作期间,请务必用手将盖子按住。请勿将手伸到进料口上方!
- 加注热的或者发泡的液体时,要根据相应的表格不超过最大加注量。

⚠ 窒息危险!

- 请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 重要!

- 建议加工完食材后应立即关机,勿让其长时间处于开机状态。请勿空转机器。
- 请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前,务必彻底清洁本机器。→“清洗和护理”参见第 45 页

感谢您购买新的 Bosch 电器。关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

按照规程的使用	41
重要安全须知.....	41
安全装置	42
产品概览	42
操作方法	43
清洗和护理	45
故障处理	45
食谱	46
处置	47
保修	47

安全装置

启动安全装置

只有当搅拌器被转到止动位置时,机器才可以开机。

自动关机机制



如果该配件在工作的过程中不慎被松动,机器会自动关机。

安全装置激活时要如何解决,请参阅“故障处理”章节的说明。

产品概览

请翻开图片页。

→ 图 1

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

9 冰沙嵌件*

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

玻璃制拌和器套件*

10 带搅拌刀的刀架

11 搅拌杯、1500 毫升

12 带加料口的盖子

13 带刻度的量杯(最大50 毫升)

14 冰沙嵌件 *

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

研磨套件*

15 带冲击刀的研磨杯

16 盖子

* 根据型号不同

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

操作方法

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

只能在搅拌器已经停止运转时,才可安装和取下配件。切勿把手部伸到装上的搅拌器中!搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下,才可以使用!在关机之后,刀片会继续转动一段时间。不要用没有保护的手部接触搅拌刀和切碎刀。

⚠ 烫伤危险!

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

注意!

任何时候都不要让搅拌器空转。机器必须是在完全装好的情况下,才可以使用。在将搅拌器安装到机体上时,因将其转紧直到止动位置。将机体放置到平整清洁的工作面上。

准备工作

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

对工作转速的建议

括号中的数值适用于有两级旋转开关的机型。

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

说明: 在有程序键(碎冰、冰沙)的机器、有加工冰块和冰沙的最佳转速。

塑料搅拌器套头

搅拌器套头适用于

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

不要加工冷冻配料(冰块出外)。

本机器适用于加工以下食品量:

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

→ 图B

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

- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。手不要伸到加料口和倒出口!

续加配料:

- 把旋转开关调到**0/off**。等待传动装置处于静止状态。

或者

- 取下盖子。
- 续加配料。

或者

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

玻璃制拌和器套件

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

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

本机器适用于加工以下食品量:

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

→ 图C

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

续加配料:

- 把旋转开关调到**0/off**。等待传动装置处于静止状态。

或者

- 取下盖子。
- 续加配料。

或者

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

使用冰沙嵌件

使用该嵌件,可以简易地用新鲜水果、牛奶、豆浆、酸奶和果汁制作冰沙。

→ 图D

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

注意!

较大的硬质成份不要加入到搅拌杯中,例如鳄梨核或者洋李核。

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

说明: 在有程序键的机器,可以用最佳转速和开机时间制备冰沙。

加工完成后

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

或者

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

研磨套件

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

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能 造成受伤的风险!

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

→ 图 10

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

说明: 开机时间越长, 研磨的材料也更细。

加工完成后:

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

清洗和护理

本机器无需保养! 定期仔细清理可保障长久的使用寿命。

⚠ 触电危险!

机体本身不得浸入到水中, 也不要用水冲洗或者用洗碗机洗涤。

注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

提示:

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

→ 图 10

清洁机体

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

清洁搅拌器套头

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

刀架不要放在洗碗机中洗涤, 而是要用刷子在流水下清洗。冲洗后不要留在水中! 搅拌杯、冰沙嵌件、盖子和量杯可以用洗碗机洗涤。

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

清洁研磨套头

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部接触切碎刀。清洁时要使用刷子。

研磨杯不要放在洗碗机中洗涤, 而是要用刷子在流水下清洗。冲洗后不要留在水中! 杯盖可在洗碗机中清洗

故障处理

⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

故障:

机器不启动, 或者在运行过程中关机。可能的

原因:

机器过载(例如刀片被食品阻止)。

解决办法:

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

可能的原因:

套头松动。

解决办法:

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

重要提示

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

食谱

够制备4份的量。

西瓜汁

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

香蕉冰沙

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

提示: 要制备“浓稠”的冰沙、可减少牛奶的用量。

高能饮料

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

奶油鳄梨婴儿糊状食品

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

蘑菇汤

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

炒饭

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

说明: 必要时, 可以用 **Pulse** 运行将黄豆切得更细小。

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

处置



请以环保方式处置包装。

对本设备根据有关电气和电子设备报

废的欧洲规定 2012/19/EU

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

请咨询专业零售商, 了解可用的处置方式。

保修

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

当根据保修条款进行任何索赔时, 必须出具销售凭证或收据。

如有更改, 恕不另行通知。

使用規定

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。本機僅適用於家庭所需的處理量和處理時間。

本機器用於攪拌流體或者半固體食品、切碎水果和蔬菜以及製備食品泥。不得將其用於處理其它物體或物質。

在製造商所允許的使用範圍內，可將其他配件用於額外用途上。本機僅限與所允許的原廠零件和配件一同使用。切勿將配件用於其他機器。僅限在室溫及海拔 2000 米以下的室內使用本機。

重要安全須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。若不遵守本機器的正確使用規程，由此造成的任何損失，生產廠家不負任何責任。

凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，瞭解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。請勿讓兒童靠近本機和電源線，且不得讓兒童操作本機。請勿讓兒童玩耍本機。兒童不得對本機進行清潔和保養。

電擊和火災危險！

- 僅可依據銘牌上的說明連接和操作本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜，如更換損壞的電源線，僅由本公司的客戶服務執行，才能避免危險發生。
- 請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機！
- 請勿將本機置於高溫表面（比如電爐），或者高溫表面附近。電源線不能與高溫零件接觸，也不能拉動電源線的尖銳邊緣。
- 請勿將主機浸泡在水中或在水龍頭下沖洗，也不要放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。
- 在每次使用之後、在沒有監督時、在組裝、拆卸或清潔時，以及在出現故障時，必須將斷開機器的電源。

受傷危險！

- 使用鋒利的刀具、排空容器和清潔時請小心。
- 在更換運行中會移動的配件或附加零件前，必須先關閉機器並斷開電源。
- 切勿將手伸入到已安放的攪拌杯中。攪拌器必須是在完全裝好並蓋好蓋子的情況下才可以使用！只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時，才能取下或安放攪拌杯。在關機之後，刀片會繼續轉動一段時間。
- 磨碎配件必須是在完全裝好的情況下才可以使用！只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時，才能取下或安放磨碎配件。

⚠ 燙傷危險!

- 處理高溫液體時請小心。
- 處理高溫熱食材時, 蒸汽會從蓋子的漏斗逸出。操作期間, 請務必用手將蓋子按住。請勿將手伸到進料口上方!
- 加注熱的或者發泡的液體時, 要根據相應的表格不超過最大加注量。

⚠ 窒息危險!

- 請勿讓兒童玩耍包裝材料。

⚠ 重要!

- 建議處理完食材後應立即關機, 勿讓其長時間處於開機狀態。請勿空轉機器。
- 請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前, 務必徹底清潔。
→ “清潔及維護” 參見第 52 頁

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

內容

使用規定	48
重要安全須知.....	48
安全裝置	49
產品概覽	49
操作方法	50
清潔及維護	52
故障處理	52
食譜	53
棄置	54
保證	54

安全裝置**啟動安全裝置**

只有當攪拌器被轉到止動位置時, 機器才可以開機。

自動關機機制

如果該配件在工作的過程中不慎被鬆動, 機器會自動關機。

安全裝置啟動時要如何解決, 請參閱“故障處理”章節的說明。

產品概覽

請翻開圖片頁。

→ 圖**1 主機****2 旋轉開關****a 2 級旋轉開關*:**

0/off = 關機

1 = 最低工作轉速

2 = 最高工作轉速

Pulse = 最高轉速、在所需的時間內按住開關

b 5 級旋轉開關*:


0/off = 關機


1 = 最低工作轉速

5 = 最高工作轉速

Pulse = 最高轉速、在所需的時間內按住開關

c 5 級旋轉開關(如同上述)、另外還有兩個程序鍵*:

 = 用於攪碎冰塊; 觸按該鍵機器運行45 秒鐘

 = 用於攪拌冰沙; 觸按該鍵機器運行60 秒鐘

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

9 冰沙嵌件 *

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

製拌和器套件*

10 帶攪拌刀的刀架

11 攪拌杯、1500 毫升

12 帶加料口的蓋子

13 帶刻度的量杯(最大50 毫升)

14 冰沙嵌件 *

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

研磨套件*

15 帶衝擊刀的研磨杯

16 蓋子

* 視機型而定

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

操作方法

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!

只能在攪拌器已經停止運轉時、才可安裝和取下配件。切勿將手部伸到裝上的攪拌器中。攪拌器必須是在完全裝好並蓋好蓋子的情況下、才可以使用!在關機之後、刀片會繼續轉動一段時間。不要用沒有保護的手部接觸攪拌刀和切碎刀。

⚠ 燙傷危險!

在加工熱的攪拌物時、蓋子的漏斗處會冒蒸氣出來。加注熱的或者發泡的液體時、要根據相應的表格不超過最大加注量。

注意!

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

準備工作

- 在第一次使用前請徹底清洗機器和配件、參看“清潔和護理”。
- 將主機放置到平整清潔的工作面上。

- 將電纜放出到所需的長度。

對工作轉速的建議

括弧中的數值適用於有兩級旋轉開關的機型。

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

說明: 在有程序鍵(碎冰、冰沙)的機器、有加工冰塊和冰沙的最佳轉速。

塑膠攪拌器附件

攪拌器附件適用於

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

不要加工冷凍配料(冰塊除外)。

本機器適用於加工以下食品量：

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

→ 圖B

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

續加配料

■ 將旋轉開關調到**0/off**。等待傳動裝置處於靜止狀態。

或者

■ 取下蓋子。

■ 續加配料

或者

■ 取出量杯。

■ 通過加料口加入液體或者固體（小塊狀）成份。

■ 重新開機。

玻璃製拌和器套件

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

攪拌器附件適用於

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

本機器適用於加工以下食品量：

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

→ 圖C

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

續加配料

■ 將旋轉開關調到**0/off**。等待傳動裝置處於靜止狀態。

或者

■ 取下蓋子。

■ 續加配料

或者

■ 取出量杯。

■ 通過加料口加入液體或者固體(小塊狀)成份。

■ 重新開機。

使用冰沙嵌件

使用該嵌件，可以簡易地用新鮮水果、牛奶、豆漿、優酪乳和果汁製作冰沙。

→ 圖D

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

注意！

較大的硬質成份不要加入到攪拌杯中，例如酪梨核或者洋李核。

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

說明：在有程序鍵的機器，可以用最佳轉速和開機時間製備冰沙。

加工完後

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

或者

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

研磨套件

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

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!

取下或者安上研磨附件時，機器必須處於關機狀態，並且驅動器要處於停止狀態。

→ 圖目

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

說明：開機時間越長，研磨的材料也更細。

加工完後：

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

清潔及維護

本機器無需保養! 定期仔細清潔可保障長久的使用壽命。

⚠ 觸電危險!

主機本身不得浸入到水中、也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

注意!

不要使用磨擦性洗滌劑以防機器表面受損。

提示：

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

→ 圖目

清潔主機

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

清潔攪拌器附件

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!

不要用沒有保護的手部觸摸攪拌刀。清潔時要使用刷子。

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

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

清潔研磨附件

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!

不要用沒有保護的手部接觸切碎刀。清潔時要使用刷子。

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

故障處理

⚠ 受傷風險!

解除故障前應拔出電源線。

故障：

機器不啟動、或者在運行過程中關機。

可能的原因：

機器超載(例如刀片被食品阻止)。

解決辦法：

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

可能的原因：

附件鬆動。

解決辦法：

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

重要提示

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

食譜

夠製備4份的量。

西瓜汁

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

香蕉冰沙

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

提示：要製備“濃稠”的冰沙時、可減少牛奶的用量。

高能飲料

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

奶油酪梨泥嬰兒食品

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

蘑菇湯

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

炒飯

黃豆、量視機型而定

115 公克、用於 CNSM06 (450 瓦)

125 公克、用於 CNSM07 (600 瓦)

130 公克、用於 CNSM08 (800 瓦)

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

■ 將白飯煮好。為了有最佳的製備效果、先將煮好的白飯冷卻到室溫。

■ 將黃豆在研磨附件中用最高轉速15秒鐘切碎。

說明:必要時、可以用 **Pulse** 運行將黃豆切得更細小。

■ 將肉、歐芹和紅蘿蔔切小(約為5x5 毫米)。

■ 分別將打碎的黃豆、肉和胡蘿蔔炒熟。

■ 將煮熟的白飯炒5 分鐘。

■ 加入肉、紅蘿蔔、黃豆和歐芹、然後繼續炒 10 分鐘。

棄置



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

此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

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

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

FI Suomi, Finland

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

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:

0892 698 110 
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:

0 892 698 009 
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order
spare parts and accessories or for
product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*
*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider for
exact charges

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 552 08 88
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg.
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
*Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

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

ME Crna Gora, Montenegro

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

MK Macedonia, Македонија
GORENEC

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

MT Malta

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

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederlande, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 0800 245 700*
Fax: 0800 256 535
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 00
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何諮詢或服務需求,
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihsu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:boshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo


Service-General SH.P.K.
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

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

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

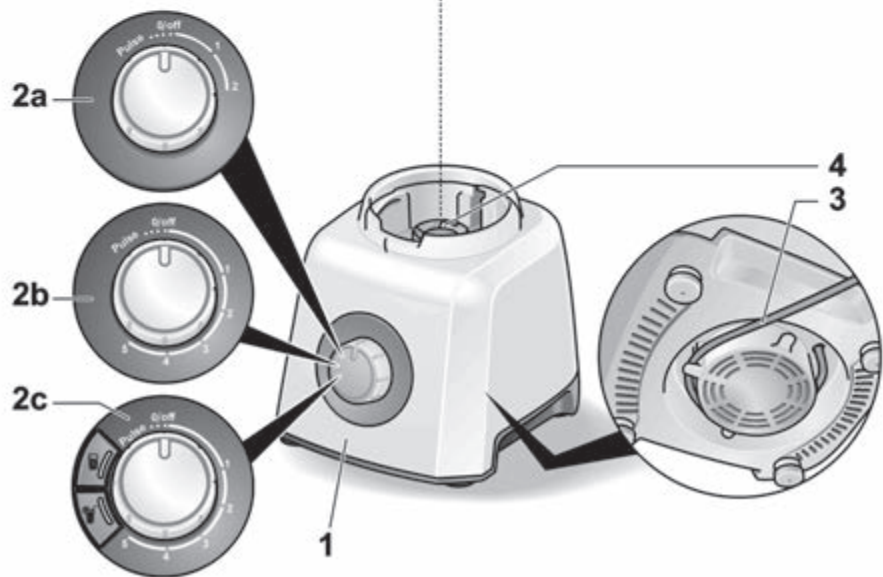
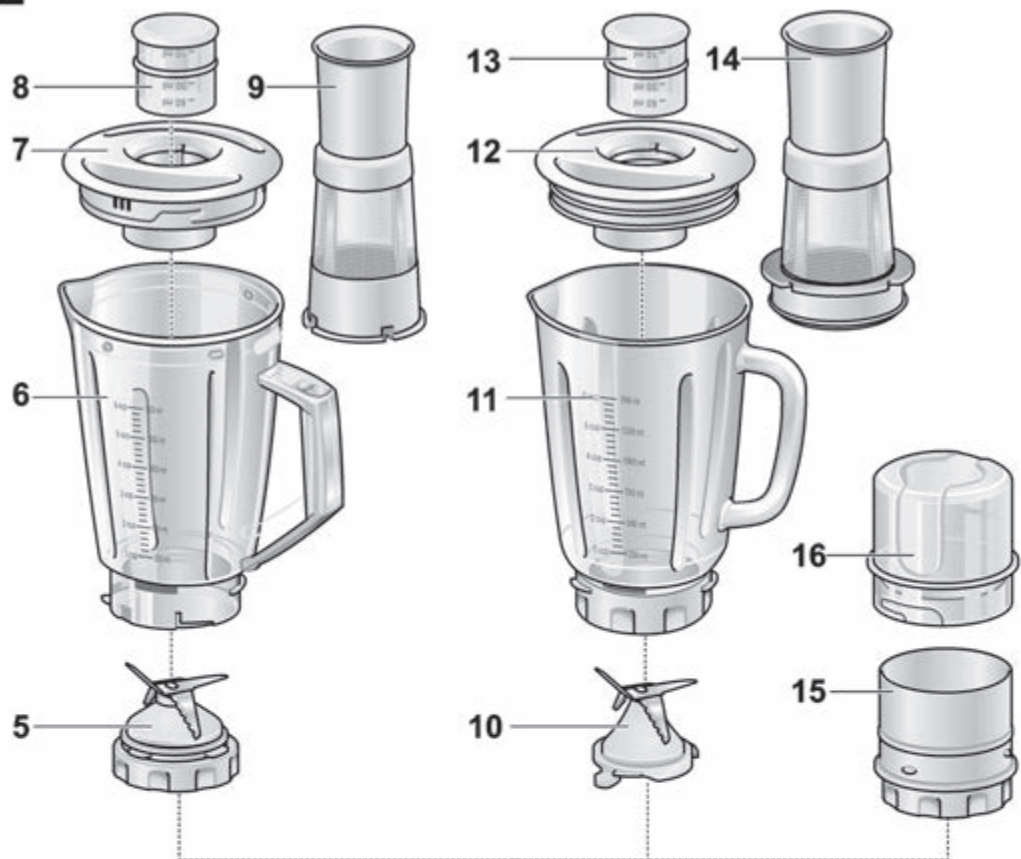
81739 München, GERMANY

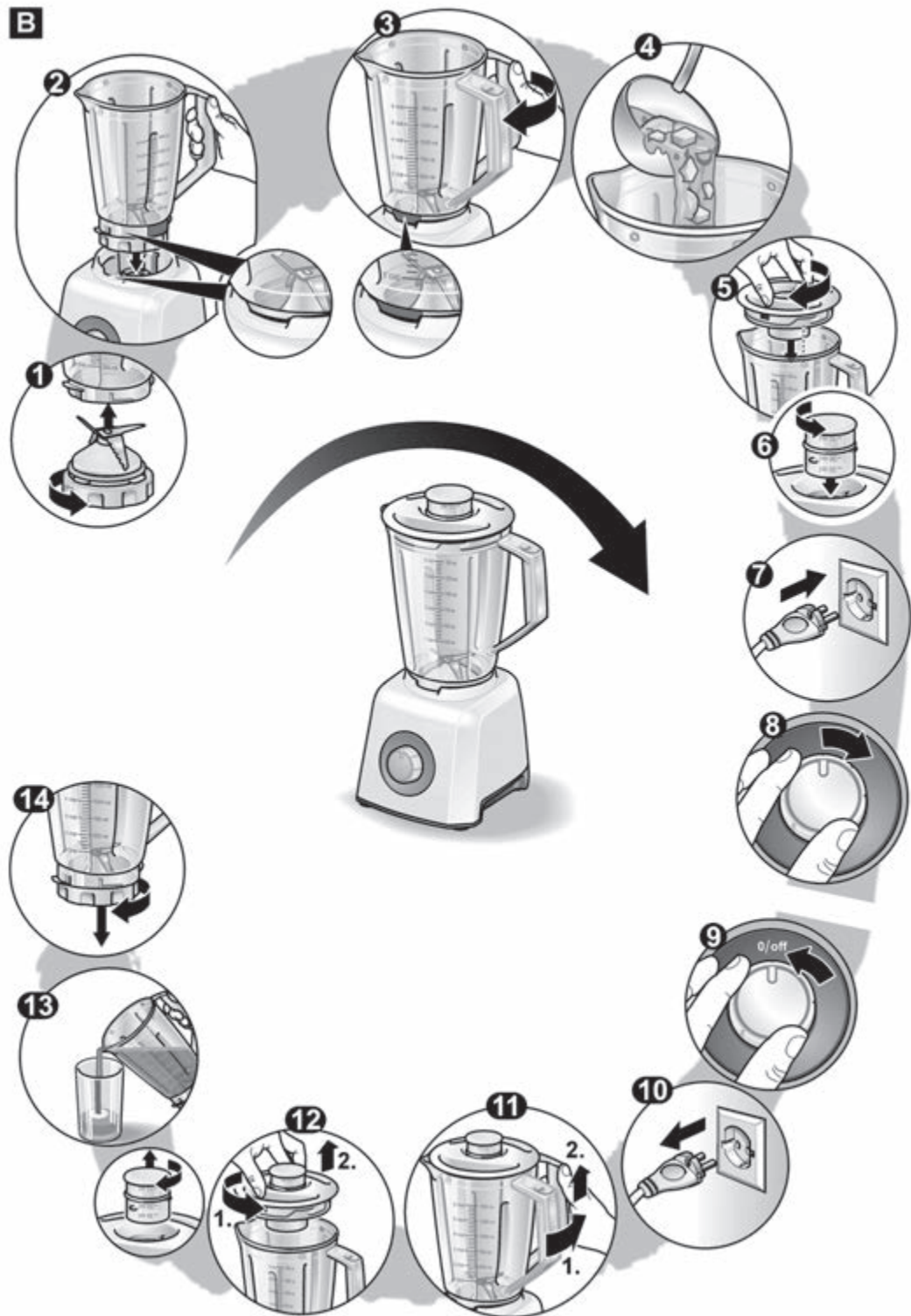
www.bosch-home.com



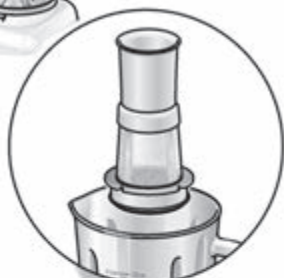
8001052606

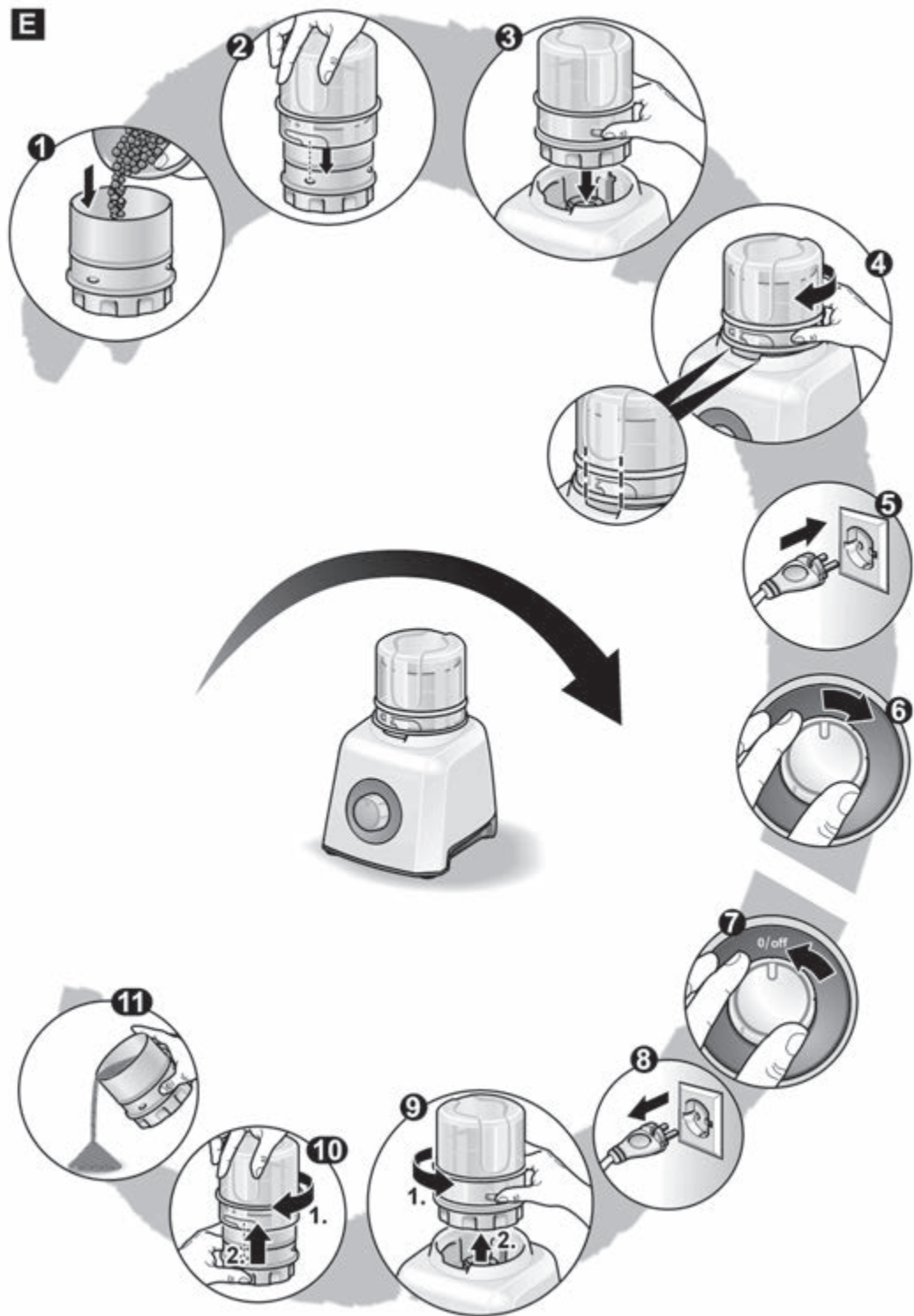
961221

A

B

C

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

E

F