



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



MMBM1...



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	10
id	Bahasa Indonesia	19
th	ภาษาไทย	27
zh	简体中文	34
zf	繁體中文	39



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!
- Never process food that is hotter than 50°C.

⚠ 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 7*

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

Contents

Intended use.....	3
Important safety information.....	3
Safety systems.....	5
Overview.....	5
Operation.....	5
Cleaning and servicing.....	7
Troubleshooting.....	8
Recipes.....	8
Disposal.....	9
Guarantee.....	9

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 Cord store

3 Switch

● = Lowest operating speed

●● = Highest operating speed

Hold down switch for as long as processing is required.

4 Drive

Blender attachment

5 Blender jug made of plastic, 600 ml

6 Blender blade

7 Lid with feed tube

8 Measuring cup, max. 20 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.

Grinding attachment

10 Blade holder with blade

11 Jug for grinder, 400 ml

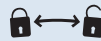
(2x included in the product package)





12 Lid

For sealing the jug (11). For storing or taking (To-Go) smoothies, juices, baby food, etc.

With the grinder attachment use the appliance at full power when preparing amaretto butter cookies (according to the recipe). You can find the recipe in the “Recipes” section.

Symbols on the appliance



Place accessory on the motor block () and lock () or seal jug with lid () or remove lid (.

Operation

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.

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.

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

Solid food	200 g
Liquids	max. 0.6 l

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

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

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Do not add hot or frothing liquid.

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.

→ **Fig. 13**

- Attach blender jug to the drive on the motor block. Mark on the jug points to mark (🔒) on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way **clockwise** (🔒).
- Add ingredients.
- Attach lid and lock by rotating it in a clockwise direction. Ensure that it is completely locked!
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 clockwise.
- Insert the mains plug.
- Switch on the appliance. To do this, press the switch on the required setting and hold down.

- Grip the edge of the lid while operating the blender. Do not reach over the feed tube or spout!

Recommended operating speed	
●	Low speeds ● for ... pureeing soft fruit and vegetables, making mayonnaise.
●●	High speeds ●● for ... soups, smoothies, raw, hard fruit and vegetables, cocktails, milkshakes.

Add more ingredients

- Release switch. 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. 14**

- Attach blender jug to the drive on the motor block. Mark on the jug points to mark (🔒) on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way **clockwise** (🔒).
- Insert the smoothie insert into the blender jug.
- Attach lid with outlet opening forwards (for pouring out the smoothie later) and lock by turning it clockwise. Ensure that it is completely locked!
- 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 clockwise.
- Insert the mains plug.
- Switch on the appliance. To do this, press the switch on setting ●● and hold down.

After using the appliance

- Release switch.
- 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.

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, chilli, nutmeg.

Mixed drinks and baby food made of fruit and vegetables can also be made (max. 400 ml).

⚠ 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. D

- Put down the grinder attachment jug with the opening face up.
- Add food, which is to be cut, in the jug. Note **MAX** mark on the jug!
- Insert blade holder into the jug and lock by turning it anti-clockwise.
- Turn over grinder attachment.
- Attach grinder attachment to the drive on the motor block. Mark on the jug points to mark (A) on the motor block.
- Attach grinder attachment by turning it all the way **clockwise** (B).
- Switch on the appliance. To do this, press the switch on setting ●● and hold down.

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

After using the appliance

- Release switch.
- Remove mains plug.
- Remove the grinding attachment by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Turn over grinder attachment.
- Rotate the blade holder in a clockwise direction and remove.
- Empty jug or place lid on jug.
- 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.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

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).
- 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.
- 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. 

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

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

Cleaning the grinder attachment

Do not clean blade holder in the dishwasher, but under running water using a brush. Do not leave in water!
Jug and lid are 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:

Attachment has become detached.

Remedial action:

- Release switch.
- 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 2 portions.

Purification and detoxification smoothie

- 1 green apple (ca. 80 g)
- Juice of one lemon (approx. 20 g)
- 20 g kale
- 20 g celery
- 10 g coriander leaves
- 10 g linseeds
- 1 g ground cinnamon
- 300 g cooled water
- Peel the apple and cut into pieces.
- Cut celery into pieces.
- Put all ingredients in the blender attachment and blend until the drink is thick and creamy.

Energy drink

- 240 g low fat milk
- ½ banana (approx. 50 g)
- 30 g sugar
- 20 g cocoa powder
- Cut the banana into pieces and freeze overnight.
- Put all ingredients in the blender attachment and blend.

Pea and apple baby food

- 100 g frozen peas
- 100 g frozen soya beans
- 1 apple (approx. 100 g)
- 220 g apple juice
- Peel the apple, core and cut into pieces.
- Put peas and soya beans in a colander and rinse under running water.
- Put apple, peas and soya beans in boiling water. Boil for 3 minutes.
- Put the boiled ingredients in a colander and rinse under running water. Then leave to cool down in the ice bath for 3 minutes.
- Put the boiled ingredients and the apple juice in the blender attachment and blend until the baby food is thick and creamy.
- Pour into an ice cube tray and freeze.

Creamy avocado baby food

- 1 apple or pear (approx. 100 g)
- ½ avocado (approx. 70 g)
- 50 g water
- Peel the apple (or pear), core 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 boiled fruit pieces and the avocado in the blender attachment and blend until the baby food is thick and creamy.

Amaretto butter cookies

- 220 g soft butter
- 240 g flour
- 200 g sugar
- 105 g almonds
- 1,5 g salt
- 1 egg
- 8-12 g amaretto liqueur
- 6 g finely grated orange peel
- Chop up the almonds in the grinder attachment on setting ●● for 20 seconds.
- Mix butter and sugar in a bowl until a smooth mixture is formed.
- Add the egg yolk, salt, amaretto and orange peel and mix thoroughly.
- Then add the flour and mix thoroughly.
- Distribute the dough evenly on an ungreased baking tray (approx. 25 x 40 cm, non-stick).
- Beat the egg white until frothy and distribute over the dough.
- Distribute the almonds evenly over the beaten egg whites.
- Put the baking tray into a preheated oven (150 °C).
Bake for approx. 45 minutes until the cookies are golden brown.
- Take the baking tray out of the oven and cut the cookies into squares (approx. 5 x 5 cm) while they are still warm.

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!
- No procesar alimentos muy calientes (>50°C).

¡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 15

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.....	10
Indicaciones de seguridad importantes.....	10
Sistemas de seguridad.....	12
Descripción del aparato.....	12
Manejo del aparato.....	13
Cuidados y limpieza.....	15
Localización de averías.....	16
Recetas.....	16
Eliminación.....	18
Garantía.....	18

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 en caso de que la jarra batidora montada se suelte fortuitamente del mismo durante el trabajo.

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. A

1 Unidad básica (bloque motor)

2 Recogecable

3 Interruptor

● = Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta

●● = Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida Hay que mantener oprimido el mando con la mano durante el funcionamiento.

4 Accionamiento

Jarra batidora

5 Vaso mezclador de plástico, 600 ml

6 Cuchilla de la batidora

7 Tapa con boca de llenado

8 Vaso medidor, máx. 20 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.

Molinillo

10 Portacuchillas con cuchilla

11 Recipientes para el molinillo, 400 ml (2 unidades incluidas en el equipo de serie)

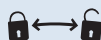
12 Tapa

Para cerrar el recipiente del molinillo (11). Para guardar o llevar batidos, zumos, papillas, etc.

El molinillo permite aprovechar toda la potencia del aparato para preparar, por ejemplo, galletas de mantequilla con amaretto (observando las indicaciones que se hacen en la receta).

La receta correspondiente figura en el apartado «Recetas».

Símbolos que incorpora el aparato



Colocar el accesorio en la unidad básica (bloque motor) (🔒) y bloquearlo (🔒), cerrar la jarra con la tapa (🔒) o retirar la tapa (🔒), según el caso.

Manejo del aparato

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.

Jarra batidora

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

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

Alimentos sólidos	200 gramos
Alimentos líquidos	máx. 0,6 l

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

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada. ¡Trabajar siempre con la batidora completa montada!
 ¡Trabajar siempre con la tapa colocada!
 Montar o desmontar la jarra batidora del accionamiento solo una vez que éste se haya parado. Tenga presente que tras desconectar el aparato, la cuchilla continúa funcionando durante unos instantes.

⚠ ¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa.
 ¡No llenar en la batidora líquidos calientes o espumantes!

¡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.

→ Fig. B

- Colocar la jarra batidora sobre el accionamiento en el bloque motor. La marca en el vaso mezclador tiene que coincidir con la marca (🔒) del bloque motor.
- Fijar a tope la jarra batidora girándola a la derecha (**sentido de marcha de las agujas de reloj**) (🕒).
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa y bloquearla girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
 ¡Prestar atención a que quede bloqueada completamente!
 La tapa de puede coloca en dos posiciones diferentes.
 - con la boca de descarga hacia delante verter los alimentos procesados en otro recipiente
 - con la boca de descarga hacia atrás cerrar el recipiente
- Colocar el vaso graduado en la abertura para incorporar ingredientes y girarlo a la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Conectar el aparato.
 Seleccionar a tal efecto con el mando la posición de trabajo deseada, manteniéndolo oprimido.
- ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos! ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar y descargar alimentos!

Velocidades de trabajo recomendadas	
●	Velocidad de trabajo lenta ● para ... preparar purés de frutas blandas o verduras, mayonesas.
●●	Velocidad de trabajo rápida ●● para ... preparar sopas, batidos, procesar fruta cruda y dura, verdura cruda, preparar cócteles, batidos de leche.

Agregar o reponer ingredientes

- Soltar el interruptor. Esperar que el accionamiento se detenga.
- bien
- 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. 6

- Colocar la jarra batidora sobre el accionamiento en el bloque motor. La marca en el vaso mezclador tiene que coincidir con la marca (🔒) del bloque motor.
- Fijar a tope la jarra batidora girándola a la derecha (**sentido de marcha de las agujas de reloj**) (🔒).
- Colocar el accesorio para batidos en la jarra.

- Colocar la tapa con la boca de descarga hacia adelante (para verter posteriormente el batido en un recipiente) y bloquearla girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). ¡Prestar atención a que quede bloqueada completamente!
- 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 graduado en la abertura para incorporar ingredientes y girarlo a la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Conectar el aparato. Seleccionar a tal efecto la posición de trabajo ●● con el mando y mantenerlo oprimido.

Tras concluir el trabajo

- Soltar el interruptor.
- 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.
-
- 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. También se pueden preparar batidos y papillas de frutas y verduras (como máximo 400 ml).

⚠ ¡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.

- Colocar el vaso del molinillo con la abertura hacia arriba.
- Poner los ingredientes que se desean picar en el vaso.
¡Prestar atención a la marca de máximo llenado «MAX» del vaso!
- Montar el portacuchillas en el vaso y bloquearlo girándolo a la izquierda (sentido de marcha contrario a las agujas de reloj).
- Dar la vuelta al molinillo.
- Colocar el molinillo sobre el accionamiento del bloque motor. La marca en el vaso mezclador tiene que coincidir con la marca () del bloque motor.
- Fijar a tope el molinillo girándolo hacia la derecha (**sentido de marcha de las agujas de reloj**) ()
- Conectar el aparato. Seleccionar a tal efecto la posición de trabajo ●● con el mando y mantenerlo oprimido.

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

Tras concluir el trabajo

- Soltar el interruptor.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar el molinillo girándolo a la izquierda (sentido de marcha contrario a las agujas del reloj),
- Dar la vuelta al molinillo.
- Girar el portacuchillas a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) y retirarlo.
- Vaciar el vaso o colocar la tapa en el vaso.
- 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!

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

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

¡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.
- Simplemente basta poner un poco de agua y lavavajillas manual en la batidora montada en el aparato. Conectar durante unos pocos segundos. Evacuar el agua y enjuagar la jarra con agua limpia.
- 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. 13

Limpiar la unidad básica (bloqueo 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

La jarra batidora, el accesorio para batidos. la tapa y el vaso graduado se pueden lavar en el lavavajillas.

Limpiar el molinillo

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! El vaso y la tapa se pueden lavar 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 accesorio se ha soltado.

Forma de subsanarla:

- Soltar el interruptor.
- 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 dos raciones.

Batido para desintoxicar y limpiar el cuerpo

- 1 manzana verde (aprox. 80 gramos)
- El zumo de un limón (aprox. 20 gramos)
- 20 gramos de col rizada
- 20 gramos de apio verde
- 10 gramos de hojas de cilantro
- 10 gramos semillas de lino
- 1 gramos de canela molida
- 300 gramos de agua del frigorífico
- Pelar la manzana y cortarla en trozos.
- Cortar el apio en trozos.
- Poner todos los ingredientes en la jarra batidora y batirlos hasta que espesen.

Batido energizante

- 240 gramos de leche desnatada
- ½ plátano (ca. 50 g)
- 30 gramos de azúcar
- 20 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 de guisantes y manzana

- 100 gramos de guisantes congelados
- 100 gramos de granos de soja
- 1 manzana (aprox. 100 gramos)
- 220 gramos jugo de manzana
- Pelar la manzana, quitar las pepitas y cortarla en trozos.
- Poner los guisantes y los granos de soja en un colador y lavarlos bajo el chorro de agua del grifo.
- Poner la manzana, los guisantes y los granos de soja en agua hirviendo. Cocer durante tres minutos,
- Poner los ingredientes cocidos en un colador y lavar bajo el chorro de agua del grifo. Dejar enfriar durante tres minutos en un baño de hielo.
- Poner los ingredientes cocidos y el jugo de manzana en la jarra batidora y batir hasta que espese.
- Verter la papilla en una cubitera y congelarla.

Papilla cremosa de aguacate

- 1 manzana o una pera (aprox 100 gramos)
- ½ aguacate (aprox. 70 gramos)
- 50 gramos de agua
- Pelar la manzana (o la pera), quitar las pepitas y cortarla 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, partirlos a la mitad y retirar el hueso. Cortarlos en trozos.

- Poner los trozos de fruta cocidos. así como los trozos aguacate, en la jarra batidora y batir hasta que la papilla espese.

Galletas de mantequilla con amaretto

- 220 gramos de mantequilla blanda
- 240 gramos de harina
- 200 gramos de azúcar
- 105 gramos almendras
- 1,5 gramos sal
- 1 huevo
- 8-12 gramos de licor de amaretto
- 6 gramos rallada
- Triturar las almendras en el molinillo durante 20 segundos en la posición de trabajo ●●.
- Mezclar bien la mantequilla y el azúcar en una ensaladera hasta formar una masa lisa.
- Agregar la yema de huevo, la sal, el licor y la cáscara de naranja rallada. Mezclar bien.
- Incorporar la harina y mezclar bien.
- Repartir la masa uniformemente sobre una bandeja pastelera no engrasada (aprox. 25 x 40 cm, recubierta de capa antiadherente).
- Batir la clara a punto de nieve y distribuirla sobre la masa.
- Distribuir las almendras de modo uniforme sobre la nieve.
- Introducir la bandeja en el horno precalentado (150 °C). Hornear aprox. durante 45 minutos, hasta que la masa adquiera un color dorado.
- Retirar la bandeja del horno y cortar la masa en cuadrados (aprox. 5 x 5 cm) mientras esté caliente.

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 orisinil 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!
- Jangan memproses makanan panas (>50°C).

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 24*

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	19
Petunjuk keselamatan penting	19
Sistem Keamanan	21
Sekilas pandang	21
Penggunaan	22
Membersihkan dan Merawat	24
Mengatasi gangguan	25
Beberapa resep	25
Pembuangan	26
Syarat garansi	26

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 mixer 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

- Blok motor**
- Penggulungan kabel**
- Sakelar**
 - = Kecepatan putaran terendah
 - = Kecepatan putaran tertinggi

Sakelar ditahan selama waktu penggunaan yang dibutuhkan.
- Unit penggerak**

Alat mixer

- Tabung mixer dari plastik, 600 ml**
- Pisau mixer**
- Tutup dengan lubang untuk mengisi**
- Tabung untuk menakar, maks. 20 ml**
- 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.

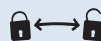
Alat untuk menggiling





- Pemegang pisau dengan pisau**
- Tabung untuk alat untuk menggiling, 400 ml (2x dalam alat yang dipasok)**
- Tutup**

Untuk menutup tabung (11). Untuk menyimpan atau untuk membawa (To-Go) smoothies, jus, bubur untuk bayi dsb.

Dengan alat untuk menggiling anda memanfaatkan daya penuh dari alat jika menyiapkan Butter Cookies dengan Amaretto (jika resep ditaati). Anda dapat membaca resep di bab “Beberapa resep”.

Simbol-simbol pada alat



Tempatkan aksesoris pada blok motor () dan kuncikan () atau tabung ditutup dengan tutupnya () atau tutup dilepaskan ()

Penggunaan

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.

Alat mixer

Alat mixer cocok untuk

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

Alat ini cocok untuk mengerjakan takaran berikut:

Bahan makanan yang padat	200 g
Cairan	maks. 0,6 l

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

Janganlah sekali-kali menjangkau ke dalam alat mixer yang sudah dipasangkan. Gunakanlah alat selalu dengan alat mixer yang telah dirakit secara sempurna dan dengan tutup yang telah dipasangkan! Mixer hanya boleh dilepaskan atau dipasangkan jika unit penggerak tidak berjalan. Setelah alat dimatikan, pisau masih berputar sebentar.

⚠ Bahaya karena cairan yang panas!

Jika mengerjakan bahan-bahan yang panas dalam alat mixer, keluarlah uap dari corong pada tutup. Janganlah mengisikan cairan yang panas atau yang berbusa.

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.

→ Gambar 3

- Tabung mixer dipasangkan pada unit penggerak pada blok motor. Tanda pada tabung menunjukkan pada tanda (🔒) pada blok motor.
- Tabung mixer dikencangkan dengan cara memutar **dalam** arah putaran jarum jam sampai batas (🔒).
- Bahan-bahan diisikan.
- Tutup dipasangkan dan dikuncikan dengan cara memutar dalam arah putaran jarum jam. Perhatikanlah supaya pengunciannya kencang! Tutup dapat dipasangkan pada 2 posisi.
 - dengan lubang ke depan untuk menuangkan bahan yang diproses.
 - dengan lubang ke belakang, wadah tertutup
- Tabung untuk menakar dimasukkan dalam lubang untuk mengisi dan diputar dalam arah putaran jarum jam.
- Masukkan steker ke dalam stopkontak.
- Alat dihidupkan. Untuk itu sakelar ditekan di tingkatan yang dibutuhkan dan tekanan ditahan.
- Tutup ditahan pada pinggirannya selama alat dioperasikan. Janganlah menjangkau melalui lubang untuk mengisi dan menuang!

Saran untuk kecepatan putaran

- Kecepatan putaran rendah ● untuk ... menghaluskan buah-buahan yang lunak dan sayuran, membuat mayonnaise.
- Kecepatan putaran tinggi ●● untuk ... sop, smoothies, buah-buahan dan sayuran yang mentah, keras, cocktails, milkshakes.

Menambahkan bahan-bahan

- Lepaskan sakelar. 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 C

- Tabung mixer dipasangkan pada unit penggerak pada blok motor. Tanda pada tabung menunjukkan pada tanda (C) pada blok motor.
- Tabung mixer dikencangkan dengan cara memutar **dalam** arah putaran jarum jam sampai batas (C).
- Alat untuk Smoothie dipasangkan dalam tabung mixer.
- Tutup dipasangkan dengan lubang untuk menuang ke depan (untuk menuangkan smoothies yang siap) dan dikuncikan dengan cara memutar dalam arah putaran jarum jam. Perhatikanlah supaya pengunciannya kencang!
- 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, buah prem.

- Tabung untuk menakar dimasukkan dalam lubang untuk mengisi dan diputar dalam arah putaran jarum jam.
- Masukkan steker ke dalam stopkontak.

- Alat dihidupkan kembali. Untuk itu sakela ditekan pada tingkatan ●● dan tekanan ditahan.

Setelah pekerjaan rampung

- Lepaskan sakelar.
- Cabut steker dari stopkontak.
- Alat mixer dilepaskan dengan cara memutarannya dalam arah melawan putaran jarum jam.
- Isi dari tabung mixer dikeluarkan dengan cara menuang melalui lubang pada tutup.

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. Bisa juga digunakan untuk membuat minuman dari bahan yang dicampur dan bubuk dari buah-buahan dan sayuran (maks. 400 ml).

⚠ **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 D

- Tabung dari alat untuk menggiling diletakkan dengan lubang menghadap ke atas.
- Bahan makanan yang akan digiling dimasukkan ke dalam tabung. Perhatikanlah tanda **MAX** pada tabung!
- Pemegang pisau dipasangkan dalam tabung dan dikuncikan dengan cara memutar melawan putaran jarum jam.
- Alat untuk menggiling diputar.
- Alat untuk menggiling dipasangkan pada unit penggerak pada blok motor. Tanda pada tabung menunjukkan pada tanda (D) pada blok motor.

- Alat untuk menggiling dikencangkan dengan cara memutar **dalam** arah putaran jarum jam sampai batas (🔒).
- Alat dihidupkan. Untuk itu sakelar ditekan pada tingkatan ●● dan tekanan ditahan.

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

Setelah pekerjaan rampung

- Lepaskan sakelar.
- Cabut steker dari stopkontak.
- Alat untuk menggiling dilepaskan dengan cara memutar dalam arah melawan putaran jarum jam.
- Alat untuk menggiling diputarkan.
- Pemegang pisau diputarkan dalam arah putaran jarum jam dan dilepaskan.
- Tabung dikosongkan atau tutup dipasang pada tabung.
- 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 menempatkannya di bawah air yang mengalir dan jangan membersihkannya di dalam mesin pencuci piring.

⚠️ Bahaya terjadinya luka-luka karena mata pisau yang tajam!

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

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 menge ring dan plastik tidak menjadi cacat (misalnya oleh karena minyak asiri dalam rempah-rempah).
- 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.
- 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

Tabung mixer, alat untuk membuat Smoothie, tutup dan tabung untuk menakar tahan dicuci di dalam mesin pencuci piring.

Membersihkan alat untuk menggiling

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 dan tutup tahan dicuci 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:

Alat terlepas.

Cara mengatasi:

- Lepaskan sakelar.
- Alat dipasangkan 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 2 porsi.

Smoothie untuk detoksifikasi alami

- 1 buah apel hijau (kira-kira 80 g)
- jus dari satu jeruk sitrun (kira-kira 20 g)
- 20 g kol hijau brassica oleracea var. acephala
- 20 g batang seledri
- 10 g daun ketumbar
- 10 g biji flax
- 1 g kayu manis halus
- 300 g air yang didinginkan
- Kupas apel dan potongkan menjadi kecil.
- Potongkan batang seledri menjadi kecil.
- Semua bahan dimasukkan ke dalam alat mixer dan campurkan sampai minuman menjadi agak kental.

Energy drink

- 240 g susu skimmed
- ½ pisang (kira-kira 50 g)
- 30 g gula
- 20 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 ercis-apel untuk bayi

- 100 g ercis beku
- 100 g kedelai beku
- 1 apel (kira-kira 100 g)
- 220 g jus apel
- Kupas apel, singkirkan biji-bijinya dan potongkan menjadi kecil.
- Ercis dan kedelai ditempatkan dalam saringan dan dicuci di bawah pancuran air keran.
- Apel, ercis dan kedelai dimasukkan ke dalam air mendidih. Masak selama 3 menit.
- Bahan-bahan yang telah dimasak dimasukkan ke dalam saringan dan dicuci di bawah pancuran air keran. Kemudian didinginkan selama 3 menit dalam air es.
- Bahan-bahan yang telah dimasak dan jus apel dimasukkan ke dalam alat mixer dan campurkan sampai bubur menjadi agak kental.
- Masukkan ke dalam cetakan es batu dan biarkan menjadi beku.

Bubur avokad halus untuk bayi

- 1 apel atau satu buah pir (kira-kira 100 g)
- ½ avokad (kira-kira 70 g)
- 50 g air
- Apel (atau buah pir) dikupas, bijinya disingkirkan dan dipotong menjadi 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.
- Potongan buah yang telah dimasak dan avokad dimasukkan ke dalam alat mixer dan campurkan, sampai bubur menjadi agak kental.

Butter cookies dengan Amaretto

- 220 g mentega lunak
- 240 g tepung
- 200 g gula
- 105 g almond
- 1,5 g garam
- 1 telur
- 8-12 g liqueur Amaretto
- 6 g kulit jeruk manis yang diparut halus
- Almonds dihaluskan dalam alat untuk menggiling pada tingkatan ●● selama 20 detik.
- Mentega dan gula dicampurkan dan diaduk menjadi rata dalam satu panggan.
- Kuning telur serta garam, Amaretto dan kulit jeruk manis ditambahkan dan diaduk sampai rata.
- Kemudian tepung dimasukkan dan diaduk sampai rata.
- Adonan dibagikan secara rata pada satu loyang yang tidak diolesi dengan bahan untuk mengoles (kira-kira 25 x 40 cm, non-stick coated).
- Putih telur dikocok sampai putih dan dioleskan pada adonan.
- Almonds dibagikan secara rata pada putih telur yang dikocok.
- Loyang dimasukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan (150 °C). Panggang selama kira-kira 45 menit, sampai kue berwarna keemasan.
- Keluarkan loyang dari oven dan kue dipotong-potong menjadi segi empat (kira-kira 5 x 5 cm), selama kue masih panas.

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 ไม่สามารถใช้อุปกรณ์นี้เพื่อเตรียมสารหรือวัตถุดิบอื่น ๆ ได้

เมื่อใช้งานได้รับการอนุมัติโดยผู้ผลิต อุปกรณ์เสริมเพิ่มเติมสามารถนำมาประยุกต์ใช้งานเพิ่มเติมได้ ใช้อุปกรณ์นี้กับชิ้นส่วนและอุปกรณ์เสริมเดิมเท่านั้น ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมนี้กับอุปกรณ์อื่น

ใช้อุปกรณ์นี้เฉพาะในห้องภายในที่อุณหภูมิห้องและที่ความสูงไม่เกิน 2000 ม.เหนือระดับน้ำทะเล

ข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

อ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด และแนบคู่มือฉบับนี้เมื่อส่งต่ออุปกรณ์นี้ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานอุปกรณ์อย่างถูกต้องของผู้ผลิตจะมารับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้น

สามารถใช้อุปกรณ์นี้โดยบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือทางจิตหรือขาดประสบการณ์และ/หรือความรู้ หากได้รับการดูแลหรือการแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานอุปกรณ์อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่ตามมา ต้องให้เด็กอยู่ห่างจากอุปกรณ์และสายเคเบิลเสมอและห้ามให้เด็กใช้งานหรือเล่นอุปกรณ์นี้ ห้ามให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาอุปกรณ์นี้

⚠️ อันตรายจากไฟฟ้าช็อตและการลัดวงจร!

- เชื่อมต่อแลใช้งานอุปกรณ์นี้ตามข้อมูลบนป้ายระบุรุ่น ใช้งานเมื่อสายไฟหรืออุปกรณ์ไม่มีชำรุดเท่านั้น การซ่อมแซมอุปกรณ์ เช่น การเปลี่ยนสายไฟหลักที่ชำรุดต้องทำโดยฝ่ายบริการลูกค้าเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตราย
- ห้ามเชื่อมต่ออุปกรณ์นี้กับทอมเมอร์หรือเตาเสียบที่ควบคุมระยะไกลโดยเด็ดขาด ดูแลอุปกรณ์ในระหว่างดำเนินการเสมอ!
- ห้ามวางอุปกรณ์ไวบนหรือใกล้กับพื้นผิวที่ร้อน เช่น เตาไฟฟ้า สายเคเบิลต้องไม่สัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนหรือดิงฟานขอบที่แหลม
- 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!
- ไม่ใช้งานกับอาหารร้อน (>50°C)

⚠️ อันตรายจากการสำลัก

- ห้ามเด็กเล่นกับวัสดุบรรจุภัณฑ์

⚠️ สำคัญ!

- ขอแนะนำไม่ให้เปิดอุปกรณ์ทิ้งไว้เป็นเวลานานเกินความจำเป็นในการทำอาหาร ห้ามเปิดเครื่องทิ้งไว้
- ทำความสะอาดอุปกรณ์หลังจากการใช้งานหรือไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานานตามความจำเป็น อ่าน → สำหรับ “การทำมาความสะอาดและการบำรุงรักษา” โปรดดูหน้าที 31

ขอแสดงความยินดีที่คุณซื้ออุปกรณ์เครื่องใหม่ของบริษัท Bosch
คุณจะได้รับคู่มือเพิ่มเติมเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของเราได้ที่หน้าอินเทอร์เน็ตของเรา

สารบัญ

การใช้งานที่ตรงตามวัตถุประสงค์	27
ข้อมูลด้านความปลอดภัยที่สำคัญ	27
ระบบนิรภัย	29
ภาพสรุป	29
วิธีใช้	29
การทำมาความสะอาดและการบำรุงรักษา	31
วิธีช่วยแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง	31
สูตรอาหาร	32
การกำจัดทิ้ง	33
เงื่อนไขการรับประกัน	33

ระบบนิรภัย

การป้องกันการเปิด

เครื่องจะยอมให้เปิดทำงานได้ต่อเมื่อหมุนโถปั่นติดเข้าไปจนสุดเท่านั้น

การปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ

เครื่องจะปิดลงโดยอัตโนมัติ ถ้าในระหว่างการทำงานตัวโถปั่นถูกคลายล็อกออกโดยไม่ได้ตั้งใจโปรดดูวิธีปฏิบัติเมื่อระบบนิรภัยถูกระตุกโถเปิดทำงานที่ “วิธีแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง”

ภาพสรุป

กรุณา กางหน้าภาพให้เปิดออกมา

→ ภาพ A

- 1 หน่วยมอเตอร์
- 2 ที่หมุนเก็บสายไฟฟ้า
- 3 สวิตช์
 - = อัตราความเร็วรอบต่ำสุด
 - = อัตราความเร็วรอบสูงสุด กดสวิตช์ค้างไว้ตามเวลาทำงานที่ต้องการ
- 4 ตัวขับเคลื่อน

โถปั่น

- 5 โถปั่นทำด้วยพลาสติก ขนาด 600 มล.
- 6 ใบมีดปั่น
- 7 ฝาปิด ที่มีช่องเติม
- 8 ถาดวาง สูงสุด 20 มล.
- 9 ภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี

สำหรับปั่นผลไม้และเครื่องปรุงอื่นๆเพื่อทำน้ำผลไม้และสมูทตีภาชนะชั้นในนี้ช่วยกรองกากเมล็ดและชิ้นส่วนของแข็งอื่นๆ ไว้ไม่ให้เข้าไปเจือปนในเครื่องตีมีภาชนะชั้นในนี้ช่วยกรองกากเมล็ดและชิ้นส่วนของแข็งอื่นๆ ไว้ไม่ให้เข้าไปเจือปนในเครื่องตีมี

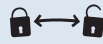
อุปกรณ์เครื่องบด

- 10 ตัวยึด ใบมีดพร้อมด้วยใบมีด
- 11 ถาดสำหรับเครื่องบด ขนาด 400 มล. (จัด ส่ง มา 2 ใบ)
- 12 ฝา

สำหรับปิดถ้วย (11) สำหรับเก็บสมูทตี น้ำผลไม้ อาหารบดสำหรับเด็กทารก ฯลฯ ที่ทำไว้หรือเพื่อนำติดตัวไป (To-Go)

เมื่อใช้อุปกรณ์เครื่องบดจะต้องใช้กำลังของเครื่องเต็มที่ในการทำคูกก็เนยสูตรละเอียดได้ (ตามที่ สูตรอาหารกำหนดไว้) จะดูสูตรอาหารได้ในบท “สูตรอาหาร”

สัญลักษณ์ที่ตัวเครื่อง



วางอุปกรณ์เสริมลงบนหน่วยมอเตอร์ (●) และปิดล็อก (●) หรือเปิดโดยคว่ำฝาโหลสนิท (●) หรือเปิดฝาดอก (●)

วิธีใช้

การจัดเตรียม

- ก่อนการใช้ครั้งแรก ทำความสะอาดเครื่องและอุปกรณ์ประกอบให้สะอาดหมดจด ดู “การทำความสะอาดและดูแลรักษา”
- ตั้งหน่วยมอเตอร์ไว้บนพื้นที่ทำงานที่เรียบ ราบเสมอกัน และสะอาด
- ปลายสายไฟพาดออกมาตามความยาวที่จำเป็นต่องใช้

โถปั่น

เครื่องปั่นนี้เหมาะสำหรับ

- บั่นผลไม้ และดีซงของเหลวให้เป็นฟอง
- หั่นสับ ผลไม้ดิบ ผักดิบ ถั่วมัน และซอกโกแลต
- บั่น ซุป ผักและผลไม้ต้มสุก
- ปรงู มายองเนส และซอสต่างๆ

อุปกรณ์เครื่องนี้เหมาะสำหรับใช้ทำงานในปริมาณต่อไปนี้ คือ

อาหารที่เป็นของแข็ง	200 ก.
ของเหลว	สูงสุด 0,6 ล.

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดย

อย่ายื่นมือเข้าไปในโถปั่นที่ตั้งอยู่บนเครื่องเป็นอันตราย ทำงานกับเครื่อง ต่อเมื่อได้ประกอบอุปกรณ์โถปั่นที่ติดตั้งบนเครื่องเข้า ด้วยกันอย่างครบถ้วน และเมื่อฝาโถปิดอยู่เสมอ! ยกโถปั่นออกจากเครื่องหรือวางลงบนเครื่อง ขณะที่ตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น หลังจากปิดเครื่องแล้ว ตัวมีดจะหมุนต่อไปอีกชั่ว ครู่

⚠️ อันตรายจากการถูกน้ำร้อนลวก!

ในการปั่นสิ่งทีร้อนจะมีไอร้อนลอยขึ้นมาทางปากช่องเติมของฝาโถอย่าเติมของเหลวทีร้อนหรือเกิดฟองลงไป.

ระวัง!

อย่าเปิดเครื่องปั่นทำงานขณะเครื่องว่างเป็นอันตรายทำงานกับเครื่องต่อเมื่อได้ประกอบเครื่องเข้าด้วยกันอย่างครบถ้วนเสมอ เมื่อติดตั้งโถปั่นลงบนหน่วยมอเตอร์จะต้องหมุนเข้าไปจนสุดให้ติดแน่นตั้งหน่วยมอเตอร์ไว้บนพื้นที่ทำงานที่เรียบราบเสมอกันและสะอาด

➔ ภาพ B

- วางโถปั่นลงบนตัวขับเคลื่อนในหน่วยมอเตอร์ เครื่องหมายที่ตัวโถจะชี้ไปที่เครื่องหมาย (B) ที่หน่วยมอเตอร์
- หมุนโถปั่นไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาจนสุด (B) ให้ติดแน่น
- เติมส่วนผสมลงไป
- วางฝาลงไปและหมุนปิดล็อกไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาดูให้แน่ใจว่าล็อกเขาที่จนติดสนิท! สามารถวางฝาปิดลงไปได้ 2 ตำแหน่ง
- ให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหน้าเพื่อเทสิ่งที่ยื่นออกมา
- ให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหลังเพื่อปิดภาชนะ
- ใส่ถ้วยตวงลงไปในช่วงเติมและหมุนไปทางทิศตามเข็มนาฬิกา
- เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
- เปิดเครื่องให้ทำงานโดยการกดสวิทซ์ตรงระดับที่ต้องการและกดค้างไว้
- ในระหว่างการทำงาน จับตรงขอบของฝาไว้ให้แน่นอย่าจับบนช่องเติมและช่องเทออก!

คำแนะนำเรื่องอัตราการรอบความเร็วที่ใช้ทำงาน	
●	อัตราการรอบความเร็วต่ำ ● สำหรับปั่นผลไม้เนื้อนิ่มและผัก ทำมายองเนส
●●	อัตราการรอบความเร็วสูง ●● สำหรับชุป สมูทตี ผลไม้และผักดิบเนื้อแข็ง ค็อกเทลมิลค์เชค

เติมส่วนผสมเพิ่มลงไป

- ปล่อยให้วอกจากสวิทซ์รอจนกระทั่งตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้ว
 - เปิดฝาดอก
 - เติมส่วนผสมเพิ่มลงไป
- หรือ
- ยกโถปั่นออกมา
 - เติมช่องเหลวและส่วนผสมของแข็ง (ขนาดเล็ก) ลงไปทางช่องเติมที่ฝา
 - เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีก

ทำงานกับภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตี
สามารถใส่ภาชนะชั้นในนี้ทำสมูทตีจากผลไม้สด นม น้ำเตาทุ โยเกิร์ตและน้ำผลไม้สำเร็จได้ง่ายเป็นพิเศษ

➔ ภาพ C

- วางโถปั่นลงบนตัวขับเคลื่อนในหน่วยมอเตอร์ เครื่องหมายที่ตัวโถจะชี้ไปที่เครื่องหมาย (C) ที่หน่วยมอเตอร์
- หมุนโถปั่นไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาจนสุด (C) ให้ติดแน่น
- ใส่ภาชนะชั้นในสำหรับสมูทตีลงในโถปั่น
- วางฝาปิดลงไปโดยให้ช่องปล่อยออกหันมาทางด้านหน้า (เพื่อเทสมูทตีออกมาในภายหลัง) แล้วหมุนปิดไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาให้แน่นดูให้แน่ใจว่าปิดแน่นสนิท!
- เติมส่วนผสมลงไป โถปั่นในช่วงเติม ถ้าจำเป็น หันสับผลไม้เป็นชิ้นเล็กลงเสียก่อน

ระวัง!

- อย่าใส่ชิ้นส่วนแข็งขนาดใหญ่ลงไปในโถปั่น เช่น เม็ดของผลไม้ ไรโคตา หรือเม็ดลูกพลัม
- ใส่ถ้วยตวงลงไปในช่วงเติมและหมุนไปทางทิศตามเข็มนาฬิกา
- เสียบปลั๊กเสียบเข้าเต้าเสียบ
- เปิดเครื่องให้ทำงานโดยการกดสวิทซ์ที่ระดับ ●● และกดค้างไว้

หลังจากการทำงาน

- ปล่อยให้วอกจากสวิทซ์
- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเต้าเสียบ
- ยกโถปั่นออกมาโดยหมุนโถปั่นไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- เหลืองที่บรรจุอยู่โถปั่นออกทางช่องเปิดที่ฝาหรือ
- เปิดฝาดอกจากโถปั่น
- เทโถปั่นให้เกลี้ยง
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมด ดู “การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา”

อุปกรณ์เครื่องบด

สำหรับสับบดอาหารแห้งเนื้อแข็ง เช่น เมล็ดกาแฟ เมล็ดพริกไทย น้ำตาล เมล็ดป๊อปปี พริก ลูกจันทน์เทศ เป็นต้น สามารถใส่เข้าเครื่องตีผสมและอาหารบดจากผักและผลไม้ได้ (มากที่สุด 400 มล.)

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดย
ยกอุปกรณ์เครื่องบดออกจากเครื่องหรือวางลงบนเครื่อง ต่อเมื่อเปิดเครื่องและตัวขับเคลื่อนหยุดนิ่งแล้วเท่านั้น

→ **ภาพ D**

- วางถ้วยของอุปกรณ์เครื่องบดลงโดยหยาบๆ ปลายถ้วยขึ้นข้างบน
- ใส่อาหารที่จะสับบดลงไปในถ้วยคอยระวังดูอย่าใส่ให้เกินเครื่องหมาย **MAX** ที่ถ้วย!
- ไล่ตัวยึดใบมีดเข้าไปในถ้วยบดและหมุนไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกาให้ล็อกติด
- กลับอุปกรณ์ถ้วยบดให้คว่ำลง
- วางอุปกรณ์บดกลับลงไปในตัวจับคู่เคลือบที่หน่วยมอเตอร์เครื่องหมาย (G) ที่หน่วยมอเตอร์
- หมุนถ้วยเครื่องบดไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาจนสุด (H) ให้ติดแน่น
- เปิดเครื่องให้ทำงานโดยการกดสวิตซ์ที่ระดับ ●● และกดค้างไว้

คำชี้แจง: ถ้าเปิดเครื่องทิ้งไว้ให้ทำงานยังนานเท่าไรก็จะยิ่งบดละเอียดได้มากขึ้นเท่านั้น

หลังจากการทำงาน

- ปล่อยให้วอกจากสวิตซ์
- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเตาเสียบ
- ถอดอุปกรณ์บดออกโดยการหมุนไปทางทิศทวนเข็มนาฬิกา
- กลับอุปกรณ์ถ้วยบดให้คว่ำลง
- หมุนตัวยึดใบมีดไปทางทิศตามเข็มนาฬิกาแล้วปลดออก
- เทของออกจากถ้วย หรือปิดถ้วยด้วยฝาปิด
- ทำความสะอาดชิ้นส่วนทั้งหมด ดู “การทำความปลอดภัยและการบำรุงรักษา”

การทำความปลอดภัยและการบำรุงรักษา

อุปกรณ์เครื่องนี้ไม่จำเป็นต้องมีการซ่อมบำรุง! การทำความสะอาดอย่างถี่ถ้วนหมดจดจะประกันความคงทนโดยยาวนาน

⚠️ อันตรายจากการถูกไฟฟ้าดูด!

อย่าจุ่มหน่วยมอเตอร์ลงในน้ำอย่าจับล้างใต้ก๊อกน้ำที่เปิดให้น้ำไหลและอย่าทำความสะอาดในเครื่องล้างจานเป็นอันขาด

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บโดยมีดคม!

อย่าแตะต้อง ใบมีดสำหรับบด/ใบมีดหันลับด้วยมือเปล่า ใช้แปรงล้างจานทำความสะอาดใบมีด

ระวัง!

อย่าใช้สารทำความสะอาดที่ขูดขีดอาจทำให้ผิวพื้นหน้าเสียหายได้

คำแนะนำ:

- ทางที่ดีที่สุดควรทำความสะอาดชิ้นส่วนหลังการใช้งานทันทีซึ่งจะทำให้ไม่มีเศษอาหารแห้งเกาะติด เครื่องก็จะอีกทั้งพลาสติกก็จะไม่ถูกกัดกร่อนด้วย (เช่นโดยน้ำมันหอมระเหยในเครื่องเทศ เป็นต้น)
- เติมน้ำผสมน้ำยาล้างจานจำนวนเล็กน้อยลงในโถปั่นที่ติดตั้งไว้บนเครื่องเปิดเครื่องไว้ประมาณสองสามวินาทีเพื่อกำจัดและล้างโถปั่นด้วยน้ำสะอาด
- ในการปั่นอาหารจำพวกผักดิบ เช่น แครอท หรือกะหล่ำปลีแดง สีจะตกไปติดที่ชิ้นส่วนพลาสติก สามารถขจัดออกได้โดยเช็ดด้วยน้ำมันพืชสองสามหยด

→ **ภาพ E**

การทำความปลอดภัยหน่วยมอเตอร์

- ดึงปลั๊กเสียบออกจากเตาเสียบ
- เช็ดหน่วยมอเตอร์ด้วยผ้าชิ้นใขน้ำยาล้างจานเล็กน้อย ถ้าจำเป็น
- หลังจากนั้น เช็ดถูให้แห้ง

การทำความปลอดภัยโถปั่น

โถปั่น ภาชนะชั้นในสำหรับผสมตี ฝาปิด และถ้วยตวงสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

การทำความปลอดภัยอุปกรณ์เครื่องบด

อย่าทำความสะอาดตัวยึดใบมีดในเครื่องล้างจานแต่ล้างทำความสะอาดด้วยแปรงล้างจานในขณะที่เปิดน้ำประปาให้ไหลผ่าน อย่าแช่ทิ้งไว้ในน้ำ! ทั้งตัวถ้วยและฝาปิดสามารถล้างในเครื่องล้างจานได้

วิธีช่วยแก้ไข เมื่อเกิดเหตุขัดข้อง

⚠️ อันตรายจากการได้รับบาดเจ็บ!

ก่อนทำการขจัดเหตุขัดข้องดึงปลั๊กเสียบออกจากเตาเสียบ

เหตุขัดข้อง:

เครื่องไม่ทำงาน หรือเครื่องดับระหว่างการทำงาน

สาเหตุที่อาจเป็นไปได้:

อุปกรณ์ที่ติดตั้งบนเครื่องคลายตัวออกจากที่

วิธีแก้ไข:

- ปล่อยให้วอกจากสวิตซ์
- จัดวางอุปกรณ์บนเครื่องให้เข้าที่อย่างถูกต้องและหมุนให้ติดแน่นจนสุด
- เปิดเครื่องให้ทำงานใหม่อีกครั้ง

คำชี้แจงที่สำคัญ

ถ้าไม่สามารถแก้ไขเหตุขัดข้องตามที่บรรยายไว้ได้ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า (ดูที่อยู่ของฝ่ายบริการลูกค้า ที่ท้ายหนังสือเล่มนี้)

สูตรอาหาร

ปริมาณอาหารแต่ละสูตรเพียงพอสำหรับ 2 ที่

สมูทตี้ล้างและขจัดสารพิษ

- แอปเปิลเขียว 1 ลูก (ประมาณ 80 ก.)
- มะนาว 1 ลูก คั้นแต่น้ำ (ประมาณ 20 ก.)
- เคล (คะน้าฝรั่ง) 20 ก.
- ผักคื่นช่าย 20 ก.
- ผักชี 10 ก.
- เมล็ดแฟล็กซ์ 10 ก.
- ผงอบเชย 1 ก.
- น้ำแช่เย็น 300 ก.
- ปอกเปลือกแอปเปิล และหั่นเป็นชิ้นๆ
- หั่นผักคื่นช่ายเป็นท่อนๆ
- ใส่ส่วนผสมทุกอย่างลงในโถปั่นและปั่นผสมกัน จนกระทั่งเครื่องตีมันเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

เครื่องดื่มเสริมพลัง

- นมไขมันต่ำ 240 ก.
- กุลย ½ ลูก (ประมาณ 50 ก.)
- นาดาล 30 ก.
- ผงโกโก้ 20 ก.
- หั่นกุลยเป็นชิ้นๆ และแช่แข็งค้างคืนไว้
- ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในโถปั่น และปั่นผสมให้เข้ากัน

อาหารบดสำหรับทารก ถั่ว ลันเตา-แอปเปิล

- เมล็ดถั่วลันเตาแช่แข็ง 100 ก.
- เมล็ดถั่วแระแช่แข็ง 100 ก.
- แอปเปิล 1 ลูก (ประมาณ 100 ก.)
- น้ำแอปเปิล 220 ก.
- ปอกเปลือกแอปเปิล เอากระเปาะเมล็ดออกและหั่นเป็นชิ้นๆ
- ใส่ถั่วลันเตาและถั่วแระลงในกระชอนรวมกันแล้วล้างด้วยน้ำประปาที่เปิดให้ไหลผ่าน
- ใส่แอปเปิล ถั่วลันเตา และถั่วแระลงในน้ำเดือด
- ปล่อยให้ต้มเป็นเวลา 3 นาที
- เทส่วนผสมที่ต้มแล้วลงในกระชอนแล้วล้างด้วยน้ำประปาที่เปิดให้ไหลผ่าน
- จากนั้น ทำใหเย็นลงโดยแช่ในน้ำใส่น้ำแข็งเป็นเวลา 3 นาที
- ใส่ส่วนผสมที่ต้มแล้วและน้ำแอปเปิลลงในโถปั่นและปั่นผสมจนอาหารบดเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
- หยอดส่วนผสมลงในภาชนะทำน้ำแข็งและนำไปแช่แข็ง

อาหารบดสำหรับทารก อะโวคาโดครีม

- แอปเปิล หรือ ลูกแพร์ 1 ลูก (ประมาณ 100 ก.)
- อะโวคาโด ½ ลูก (ประมาณ 70 ก.)
- น้ำ 50 ก.
- ปอกเปลือกแอปเปิล (หรือลูกแพร์) เอากระเปาะเมล็ดออก และหั่นเป็นชิ้นๆ
- นำชี นมผลไม้ใส่ลงในหม้อใบเล็กเติมน้ำเล็กน้อยและตั้งบนเตาต้มด้วยไฟอ่อนๆ ให้ค่อยๆ สุกจนกระทั่งขึ้นผลไม้นิ่ม
- ปอกเปลือกผลอะโวคาโด ผ่าครึ่งและแกะเอาเมล็ดออก หั่นเนื้อผลไม้เป็นชิ้นๆ
- ใส่ส่วนผสมผลไม้และอะโวคาโดลงในโถปั่นและปั่นผสมจนอาหารบดเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

ขนมคุกกี้นเยสตรอะมาเร็ตโต

- เนยเหลว 220 ก.
- แป้ง 240 ก.
- เมล็ดอัลมอนต์ 105 ก.
- ไข่ 1 ฟอง
- เหล้าหวานอะมาเร็ตโต 8-12 ก.
- ผิวส้มขูดละเอียด 6 ก.
- บดสับเมล็ดอัลมอนต์ให้เป็นชิ้นเล็กๆในอุปกรณ์เครื่องบดที่ความเร็วระดับ II เป็นเวลา 20 วินาที
- ใส่เนยและน้ำตาลลงในชามอ่างแล้วกวนผสมให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว
- เติมน้ำตาล รวมทั้งเกลือ อะมาเร็ตโตและผิวส้มลงไป และกวนผสมให้เข้ากันจนทั่ว
- จากนั้นเติมแป้งลงไปและกวนผสมให้เข้ากันจนหมด
- เทส่วนผสมแบ่งขนมลงในถาดสำหรับอบ (ที่เคลือบสารป้องกันการติด ขนาดประมาณ 25 x 40 ซม.) โดยไม่ต้องทาเนยหรือน้ำมันกันติดแล้วเกลี่ยให้ทั่วเสมอกัน
- ตีไข่ขาวให้ฟู แล้วเทเกลี่ยให้ทั่วหน้าแบ่งขนม
- โรยอัลมอนต์ลงไปบนฟองไข่ขาวให้ทั่วเสมอกัน
- นำถาดขนมเข้าเตาอบที่เปิดไฟร้อนเตรียมไว้ก่อนหน้า (150 °C)
- อบประมาณ 45 นาทีจนกระทั่งตัวขนมสุกเหลืองสวย
- นำถาดออกจากเตาอบและตัดแบ่งขนมเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมจัตุรัส (ประมาณ 5x5 ซม.) ในขณะที่ยังร้อนอยู่

การกำจัดทิ้ง



อุปกรณ์เครื่องนี้ ได้รับการทำเครื่องหมายตามข้อบังคับของสหภาพยุโรป 2012/19/EG ว่าด้วยเครื่องไฟฟ้าและเครื่องอิเล็กทรอนิกส์เก่า (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ข้อบังคับนี้กำหนดกรอบปฏิบัติที่มีผลใช้ได้ในสหภาพยุโรป ในเรื่องการรับคืนและการรีไซเคิลอุปกรณ์เครื่องเก่า กรณีสอบถามเรื่องค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการจัดเครื่องทิ้งที่ใช้ได้ในขณะนี้ ที่ผู้จำหน่ายอุปกรณ์เฉพาะสาขาของท่านหรือที่หน่วยงานเทศบาลในท้องถิ่นของท่าน

เงื่อนไขการรับประกัน

เงื่อนไขการรับประกันที่กำหนดโดยตัวแทนจำหน่ายของเราที่เป็นผู้ดูแลรับผิดชอบในแต่ละประเทศที่ ท่านซื้ออุปกรณ์นี้มีผลใช้ได้สำหรับอุปกรณ์เครื่องนี้ที่ท่านสามารถขอเอกสารเงื่อนไขการรับประกันได้ตลอดเวลาจากผู้จำหน่ายอุปกรณ์เฉพาะสาขาที่ท่านซื้ออุปกรณ์นี้ หรือจะขอได้โดยตรงจากตัวแทนจำหน่ายของเราประจำประเทศนั้นนอกจากนั้นแล้ว ยังได้จัดเงื่อนไขการรับประกันไว้ให้อ่านได้ทางอินเทอร์เน็ตด้วย ที่หน้าเว็บไซต์ตามที่ระบุไว้ในการขอใช้สิทธิเรียกร้องตามเงื่อนไขการรับประกันทุกกรณีจะต้องนำหลักฐานการซื้อมาแสดงประกอบด้วย

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监看本机器!
- 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!
- 请勿加工高温热食(>50°C)。

⚠ 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 37 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录我们的网站查询。

内容

按照规程的使用	34
重要安全须知	34
安全装置	35
产品概览	35
操作方法	35
清洗和护理	37
故障处理	37
食谱	38
处置	38
保修	38

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

如果搅拌器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 电缆卷绕装置
- 3 开关
 - = 最低工作转速
 - = 最高工作转速在所需的加工持续时间内保持按住开关。
- 4 驱动器

搅拌器套头

- 5 塑料搅拌杯,600 毫升
- 6 搅拌刀
- 7 带加料口的盖子
- 8 量杯,最大20 毫升
- 9 冰沙嵌件

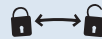
将水果和其它成份加工为果汁和冰沙。嵌件的作用是滤除果核和其它固体成份、防止其进入到饮料中。

研磨套件

- 10 带刀片的刀架
- 11 研磨杯,400 毫升(供货中包括2 个)
- 12 盖子

用于盖住杯子(11)。用于存放和携带冰沙、果汁和婴儿糊状食品等。

采用研磨套头,可以在制备苦杏酒黄油饼干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。

机器上的符号

将配件安装到机体上(🔒)并锁定(🔒)或者盖上盛杯的盖子(🔒)或者取下盖子(🔒)。

操作方法**准备工作**

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件、参看“清洁和护理”。
- 将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。

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。

本机器适用于加工以下食品量:

固体食品	200 克
液体最多	0.6 升

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!

切勿把手部伸到装上的搅拌器中! 搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下, 才可以使用! 取下或者安上搅拌器时, 驱动器要处于停止状态。在关机之后, 刀片会继续转动一段时间。

⚠ 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。不要加入炽热的或者发泡的液体。

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, 应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。

→ 图 B

- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上。杯子上的标记朝向机体上的标记(🔒)。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置, 将其固定(🔒)。
- 加入配料。
- 装上盖子并沿顺时针方向转动将其锁定。要注意完全锁定! 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沿顺时针方向转动。
- 插上电源插头。
- 开机。将开关按到所需的级别并保持按住。
- 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!

对工作转速的建议

- 低转速● 用于...
制备水果和蔬菜糊、制备蛋黄酱。
- 高转速●● 用于...
汤类、冰沙、新鲜硬质水果和蔬菜、鸡尾酒、奶昔。

续加配料

■ 松开开关。等待传动装置处于静止状态。或者

■ 取下盖子。

■ 续加配料。

或者

■ 取出量杯。

■ 通过加料口加入液体或者固体(小块状)成份。

■ 再次开机。

使用冰沙嵌件

使用该嵌件, 可以简易地用新鲜水果、牛奶、豆浆、酸奶和果汁制作冰沙。

→ 图 C

- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上。杯子上的标记朝向机体上的标记(🔒)。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置, 将其固定(🔒)。
- 将冰沙嵌件装入到搅拌杯中。
- 将盖子的出料口朝向前面盖上(用于此后倒出冰沙), 在顺时针方向转动将其锁定。要注意完全锁定!
- 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沿顺时针方向转动。
- 插上电源插头。
- 开机。将开关按到级别●●并保持按住。

加工完成后

- 松开开关。
- 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。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。也可以用水果和蔬菜制备混合饮料和食品糊(最多400毫升)。

⚠ 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 D

- 将口朝上放下研磨套头的杯子。
- 将待切削的食品加入到加工杯中。注意杯子上的“最大”(MAX) 标记!
- 将刀架安装到杯中并在逆时针方向转动将其锁定。
- 转动研磨套头。
- 将研磨套件安装到机体的驱动器上。杯子上的标记朝向机体上的标记(6)。
- 将研磨套件沿顺时针方向转动直到止动位置, 将其固定(6)。
- 开机。将开关按到级别●● 并保持按住。

说明: 开机时间越长, 研磨的材料也更细。

加工完成后

- 松开开关。
- 拔下电插头。
- 在逆时针方向转动研磨套头将其取下。
- 转动研磨套头。
- 在顺时针方向转动刀架将其取下。
- 倒空杯子或者盖上杯子的盖子。
- 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。

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部接触刀片。清洁时要使用刷子。

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)。
- 请在装在主机上的搅拌机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机。
- 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 B

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。

清洁搅拌机套头

搅拌杯、冰沙嵌件、盖子和量杯可以用洗碗机洗涤。

清洁研磨套头

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! 杯子和盖子可用洗碗机洗涤。

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:

套头松动。

解决办法:

- 松开开关。
- 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 2 份的量。

清凉解毒冰沙

- 1 个青苹果(约 80 克)
- 柠檬汁(约 20 毫升)
- 20 克羽衣甘蓝
- 20 克西芹
- 10 克芫荽叶
- 10 克亚麻子
- 1 克肉桂粉
- 300 毫升经过冷却的水
- 将苹果去皮切成小块。
- 将西芹切成小块。
- 将所有成分加入到搅拌机套头中搅拌、直到饮料粘稠。

高能饮料

- 240 克低脂牛奶
- 半根香蕉(约 50 克)
- 30 克糖
- 20 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机套头中搅拌。

豌豆苹果婴儿糊状食品

- 100 克冷冻豌豆
- 100 克冷冻黄豆
- 1 个苹果(约 100 克)
- 220 毫升苹果汁
- 将苹果去皮、去核后切成小块。
- 将豌豆和黄豆放到一滤网中、放到自来水龙头下用自来水冲洗。
- 将苹果、豌豆和黄豆加入到已经烧开的水中。煮 3 分钟。
- 将煮过的成分放到一滤网中、放到自来水龙头下用自来水冲洗。然后放在冰水浴中冷却 3 分钟。
- 将煮过的所有成分和苹果汁加入到搅拌机套头中搅拌、直到呈粘稠的糊状。
- 倒入到冰块模中冰冻保藏。

奶油鳄梨婴儿糊状食品

- 1 个苹果或者梨子(约 100 克)
- 半个鳄梨(约 70 克)
- 50 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火煮熟。
- 将鳄梨去皮、切成两半、去核。切成小块。

- 将煮过的水果块和鳄梨加入到搅拌机套头中搅拌、直到呈粘稠的糊状。

苦杏酒黄油饼干

- 220 克软黄油
- 240 克面粉
- 200 克糖
- 105 克杏仁
- 1.5 克盐
- 1 个鸡蛋
- 8-12 毫升苦杏酒
- 6 克磨细橙皮
- 将杏仁在研磨套头中用●●级转速搅碎 20 秒钟。
- 将黄油和砂糖在碗中拌和均匀。
- 加入蛋黄、食盐、苦杏酒和橙皮、然后拌和均匀。
- 然后加入面粉、接着拌和均匀。
- 将面浆倒在涂油脂的烤盘上并抹平(有防粘涂层的烤盘大小为 25x40 厘米)。
- 将搅打起泡的蛋清倒在面浆上并使其分布均匀。
- 将杏仁均匀地撒在搅打蛋霜上。
- 将烤盘放入到经过预热的烤炉(150 °C)中。约烘焙 45 分钟、直到糕饼看上去为金黄色为止。
- 将烤盘从烤炉中取出、趁热将糕饼分割为方形小块(大小约 5x5 厘米)。

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！
- 請勿處理高溫熱食(>50°C)。

⚠ 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 42 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	39
重要安全須知.....	39
安全裝置	40
產品概覽	40
操作方法	40
清潔及維護	42
故障處理	42
食譜	43
棄置	43
保證	43

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

如果攪拌器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

- 1 主機
- 2 電纜捲繞裝置
- 3 開關
 - = 最低工作轉速
 - = 最高工作轉速在所需的加工持續時間內保持按住開關。
- 4 驅動器

攪拌器附件

- 5 塑膠攪拌杯, 600 毫升
- 6 攪拌刀
- 7 帶加料口的蓋子
- 8 量杯, 最大 20 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。

研磨附件

- 10 帶刀片的刀架
- 11 研磨杯, 400 毫升(供貨中包括 2 杯)
- 12 蓋子
用於蓋住杯子(11)。用於存放和攜帶冰沙、果汁和嬰兒糊狀食品等。

採用研磨附件，可以在製備杏仁香甜酒奶油餅乾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。

機器上的符號



將配件安裝到主機上(🔒)，且鎖定(🔒)或者蓋上盛杯的蓋子(🔒)或者取下蓋子(🔒)。

操作方法

準備工作

- 在第一次使用前請徹底清洗機器和配件，參看“清潔及護理”。
- 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。

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。

本機器適用於加工以下食品量：

固體食品	200 公克
液體最多	0.6 公升

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!

切勿將手部伸到裝上的攪拌器中。攪拌器必須是在完全裝好並蓋好蓋子的情況下, 才可以使用! 取下或者安上攪拌器時, 驅動器要處於停止狀態。在關機之後, 刀片會繼續轉動一段時間。

⚠ 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。不要加入熾熱的或者發泡的液體。

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。

→ 圖 B

- 將攪拌杯安裝到主機的驅動器上。杯子上的標記朝向主機上的標記(🔒)。
- 將攪拌杯順時針方向轉動直到止動位置、將其固定(🔒)。
- 加入配料。
- 裝上蓋子並順時針方向轉動將其鎖定。要注意完全鎖定!
- 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, 且將其順時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 重新開機。將開關按到所需的級別且保持按住。
- 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!

對工作轉速的建議

●	低轉速 ● 用於... 製備水果和蔬菜糊、製備美乃滋。
●●	高轉速 ●● 用於... 湯類、冰沙、新鮮硬質水果和蔬菜、雞尾酒、奶昔。

續加配料

- 鬆開開關。等待傳動裝置處於靜止狀態。或者
- 取下蓋子。
- 續加配料
- 或者
- 取出量杯。
- 通過加料口加入液體或者固體(小塊狀)成份。
- 重新開機。

使用冰沙嵌件

使用該嵌件, 可以簡易地用新鮮水果、牛奶、豆漿、優酪乳和果汁製作冰沙。

→ 圖 C

- 將攪拌杯安裝到主機的驅動器上。杯子上的標記朝向主機上的標記(🔒)。
- 將攪拌杯順時針方向轉動直到止動位置、將其固定(🔒)。
- 將冰沙嵌件裝入到攪拌杯中。
- 將蓋子的出料口朝向前面蓋上(用於此後倒出冰沙)、向順時針方向轉動將其鎖定。要注意完全鎖定!
- 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, 且將其順時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 重新開機。將開關按到級別●● 且保持按住。

加工完後

- 鬆開開關。
- 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。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”。

研磨附件

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。也可以用水果和蔬菜製備混合飲料和食品泥(最多 400 毫升)。

⚠ 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 D

- 將口朝上放下研磨附件的杯子。
- 將待切割的食品加入到加工杯中。注意杯子上的“最大”(MAX)標記!
- 將刀架安裝到杯中，且向逆時針方向轉動將其鎖定。
- 轉動研磨附件。
- 將研磨附件安裝到主機的驅動器上。杯子上的標記朝向主機上的標記(🔒)。
- 將研磨附件順時針方向轉動直到止動位置，將其固定(🔒)。
- 重新開機。將開關按到級別●●且保持按住。

說明：開機時間越長，研磨的材料也更細。

加工完後

- 鬆開開關。
- 拔下電源插頭。
- 向逆時針方向轉動研磨附件將其取下。
- 轉動研磨附件。
- 向順時針方向轉動刀架將其取下。
- 倒空杯子或者蓋上杯子的蓋子。
- 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。

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!

不要用沒有保護的手部接觸刀片。清潔時要使用刷子。

注意!

不要使用磨擦性洗滌劑，以防表面受損。

提示：

- 在使用後最好立即清潔所有部件。如此食品殘渣不會變乾且黏住在配件上，也不會侵蝕塑膠部分(例如調味料中的香精油)。
- 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。
- 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 B

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

攪拌杯、冰沙嵌件、蓋子和量杯可以用洗碗機洗滌。

清潔研磨附件

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! 杯子和蓋子可用洗碗機洗滌。

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:

附件鬆動。

解決辦法:

- 鬆開開關。
- 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2份的量。

清涼排毒冰沙

- 1 顆青蘋果(約 80 公克)
- 1 顆檸檬的汁(約 20 毫升)
- 20 公克羽衣甘藍
- 20 公克芹菜
- 10 公克香菜
- 10 公克亞麻子
- 1 公克肉桂粉
- 300 毫升經過冷卻的水
- 將蘋果去皮切成小塊。
- 將芹菜切成小塊。
- 將所有成分加入到攪拌器套頭中攪拌，直到飲料黏稠。

高能飲料

- 240 公克低脂牛奶
- 半根香蕉(約 50 公克)
- 30 公克糖
- 20 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。

豌豆蘋果嬰兒糊 犬食品

- 100 公克冷凍豌豆
- 100 公克冷凍黃豆
- 1 顆蘋果(約 100 公克)
- 220 毫升蘋果汁
- 將蘋果去皮、去籽後切成小塊。
- 將豌豆及黃豆放到一濾網中、放到自來水龍頭下用自來水沖洗。
- 將蘋果、豌豆及黃豆加入到已經滾開的水中。煮3分鐘。
- 將煮過的成分放到一濾網中、放到自來水龍頭下用自來水沖洗。然後放在冰水浴中冷卻3分鐘。
- 將煮過的所有成分和蘋果汁加入到攪拌器附件中攪拌，直到呈黏稠的糊狀。
- 倒入到冰塊模中冰凍保藏。

奶油酪梨泥嬰兒食品

- 1 顆蘋果或者梨子(約 100 公克)
- 半顆酪梨(約 70 公克)
- 50 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。
- 將煮過的水果塊及酪梨加入到攪拌器附件中攪拌，直到呈黏稠的糊狀。

杏仁香甜酒奶油/ 牛油餅乾

- 220 公克軟奶油/ 牛油
- 240 公克麵粉
- 200 公克糖
- 105 公克杏仁
- 1.5 公克鹽
- 1 顆雞蛋
- 8-12 毫升杏仁香甜酒
- 6 公克磨細橙皮
- 將杏仁在研磨附件中用●●級轉速攪碎20秒鐘。
- 將奶油/ 牛油及砂糖在碗中拌和均勻。
- 加入蛋黃、食鹽、杏仁香甜酒及橙皮，然後拌和均勻。
- 接著加入麵粉，拌和均勻。
- 將麵漿倒在沒有塗油脂的烤盤上且抹平(有防黏塗層的烤盤大小為 25x40 公分)。
- 將攪打起泡的蛋清倒在麵漿上，且使其分佈均勻。
- 將杏仁均勻地撒布在攪打蛋霜上。
- 將烤盤放入到經過預熱的烤箱(150 °C)中。約烘焙45分鐘，直到糕餅呈金黃色為止。
- 將烤盤從烤箱中取出，趁熱將糕餅分割為方形小塊(大小約 5x5 公分)。

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。

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:

www.bosch-home.com

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

<mailto:cp-servicecenter@bshg.com>

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE
Round About 13,

Plot Nr MO-0532A

Jebel Ali Free Zone – Dubai

Tel.: 04 881 4401

<mailto:service.uae@bshg.com>

www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k

Rr. Shkelqim Fusha, Selite,

Pallati "Matrix Konstruktion",

Kati 0 dhe +1

1023 Tirane

Tel.: 4 2278 130, -131

Fax: 4 2278 130

<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS

Rruga e Kavajes,

Kulla B Nr 223/1 Kati I

1023 Tirane

Tel.: 4 480 6061

Tel.: 4 227 4941

Fax: 4 227 0448

Cel: +355 069 60 45555

<mailto:info@expert-servis.al>

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH

Werkskundendienst für Hausgeräte

Quellenstrasse 2a

1100 Wien

Online Reparaturannahme,
Ersatzteile und Zubehör und viele
weitere Infos unter:

www.bosch-home.at

Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produktinformationen

Tel.: 0810 550 511

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

bshg.com

Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für
Sie erreichbar.

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.

Gate 1, 1555 Centre Road

Clayton, Victoria 3168

Tel.: 1300 369 744*

Fax: 1300 306 818

<mailto:aftersales.au@bshg.com>

www.bosch-home.com.au

*Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.

Gradačanka 29b

71000 Sarajevo

Tel.: 061 10 09 05

Fax: 033 21 35 13

mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.

Avenue du Laerbeek 74

Laarbeeklaan 74

1090 Bruxelles – Brussel

Tel.: 070 222 141

Fax: 024 757 291

<mailto:bru-repairs@bshg.com>

www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi

Bulgaria EOOD

115K Tsarigradsko Chausse Blvd.

European Trade Center Building,

5th floor

1784 Sofia

Tel.: 0700 208 17

Fax: 02 878 79 72

<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>

bshg.com

www.bosch.home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalifaif Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalifaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

bshg.com

Service Tel.: 0848 840 040

Service Fax: 0848 840 041

<mailto:ch-reparatur@bshg.com>

Ersatzteile Tel.: 0848 880 080

Ersatzteile Fax: 0848 880 081

<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>

www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service

39, Arh. Makaariou III Str.

2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)

Tel.: 7777 8007

Fax: 022 658 128

<mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy>

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Firemní servis domácích spotřebičů

Pekařská 10b

155 00 Praha 5

Tel.: 0251 095 546

Fax: 0251 095 549

www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S

Telegrafvej 4

2750 Ballerup

Tel.: 44 89 89 85

Fax: 44 89 89 86

<mailto:BSH-Service-DK@BSHG.com>

www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ

Raua 55

10152 Tallinn

Tel.: 0627 8730

Fax: 0627 8733

<mailto:teenindus@simson.ee>

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos España S. A.

Servicio Oficial del Fabricante

Parque Empresarial PLAZA,

C/ Manfredonia, 6

50197 Zaragoza

Tel.: 902 245 255 o 976 305 713

Fax: 976 578 425

<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>

www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

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

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – 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
Reparaturren: 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 Gospodarsstwa
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

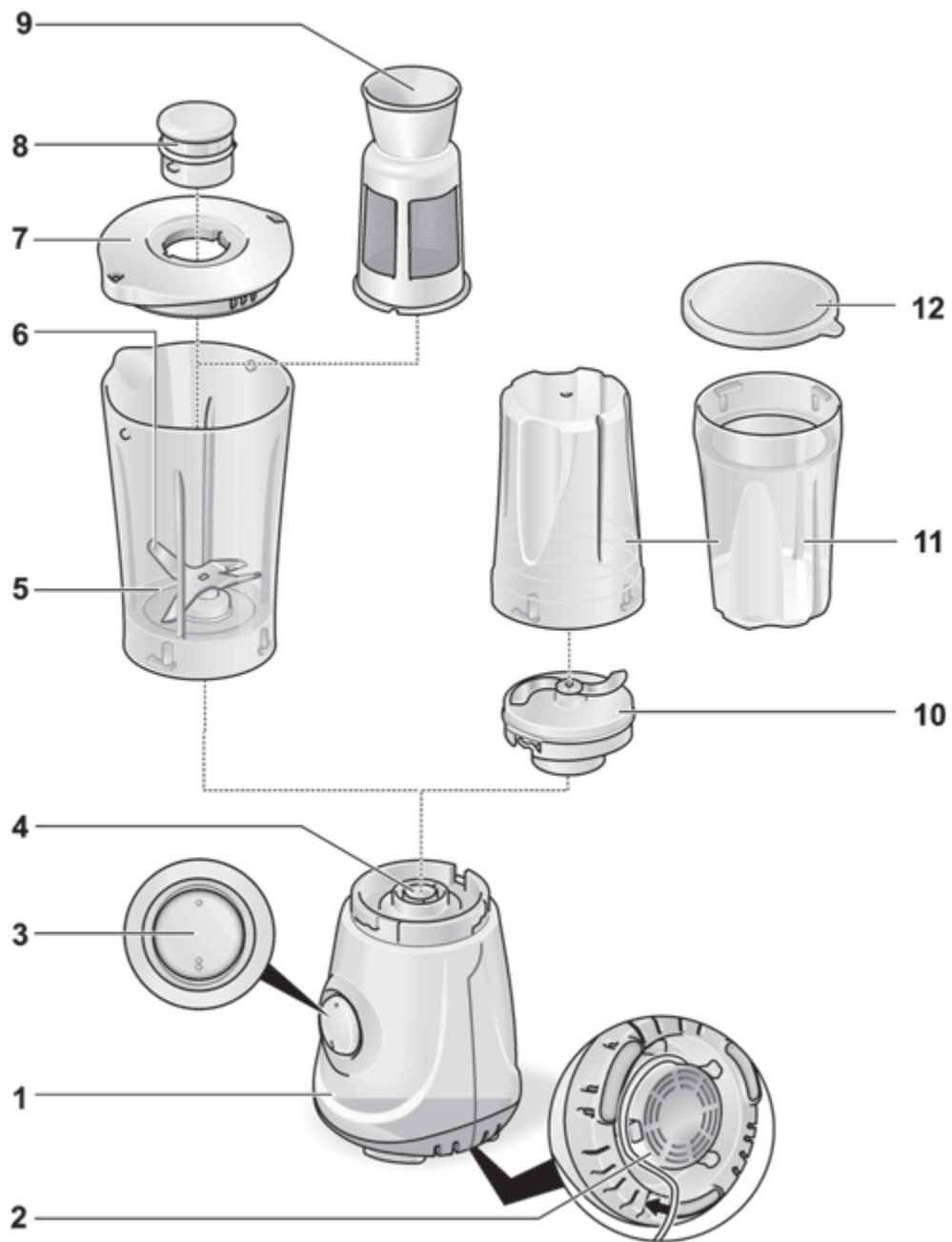
81739 München, GERMANY

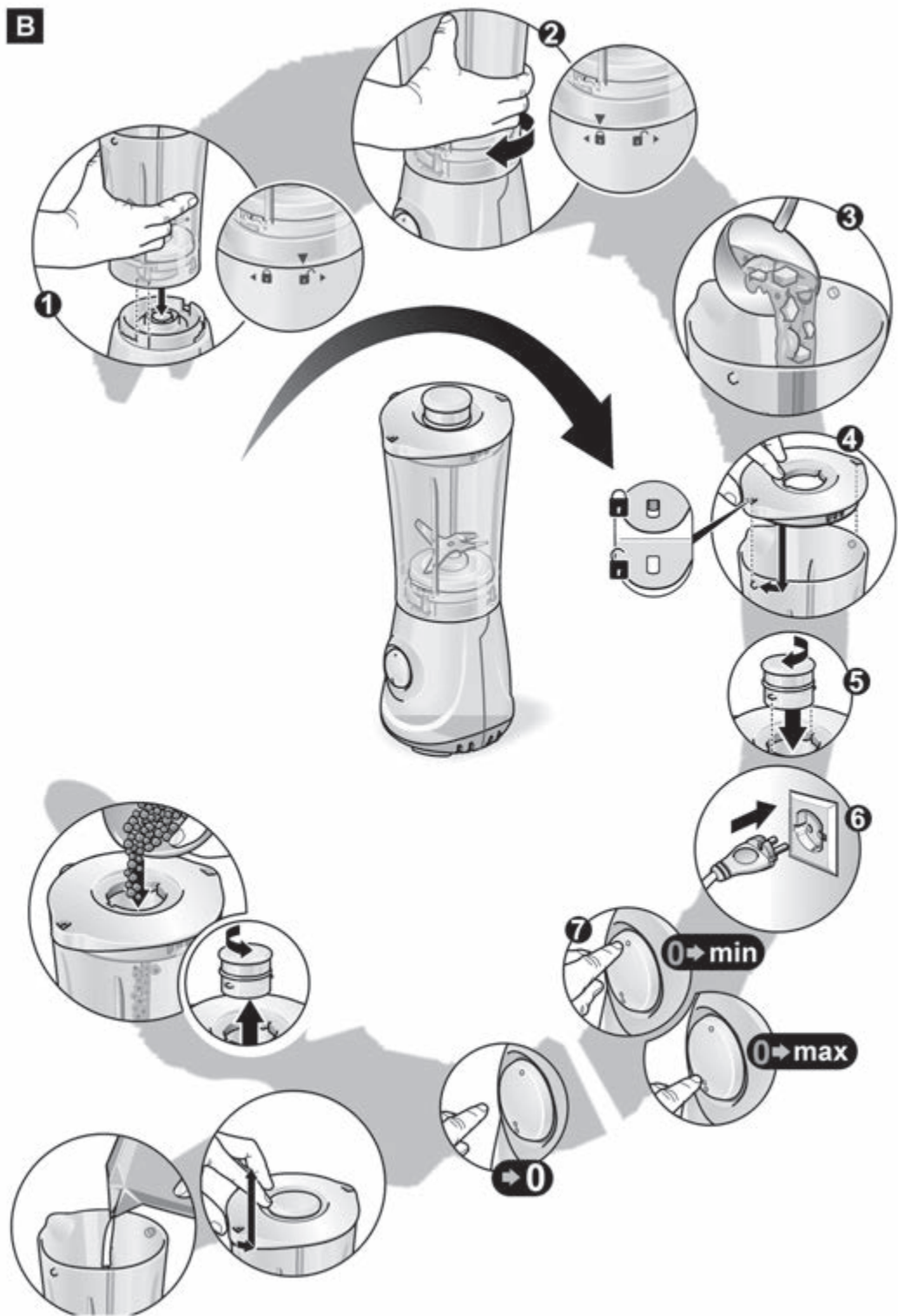
www.bosch-home.com

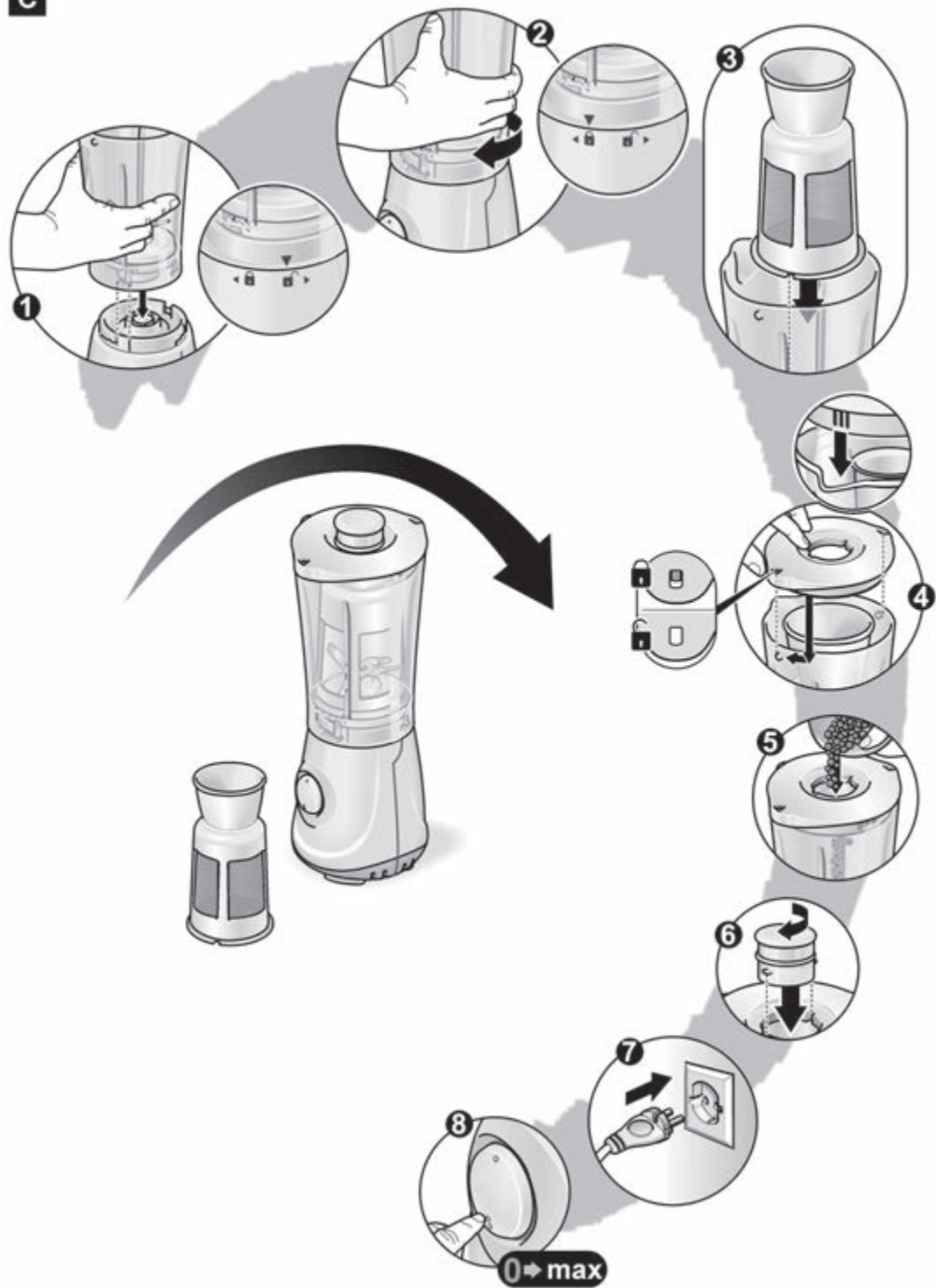


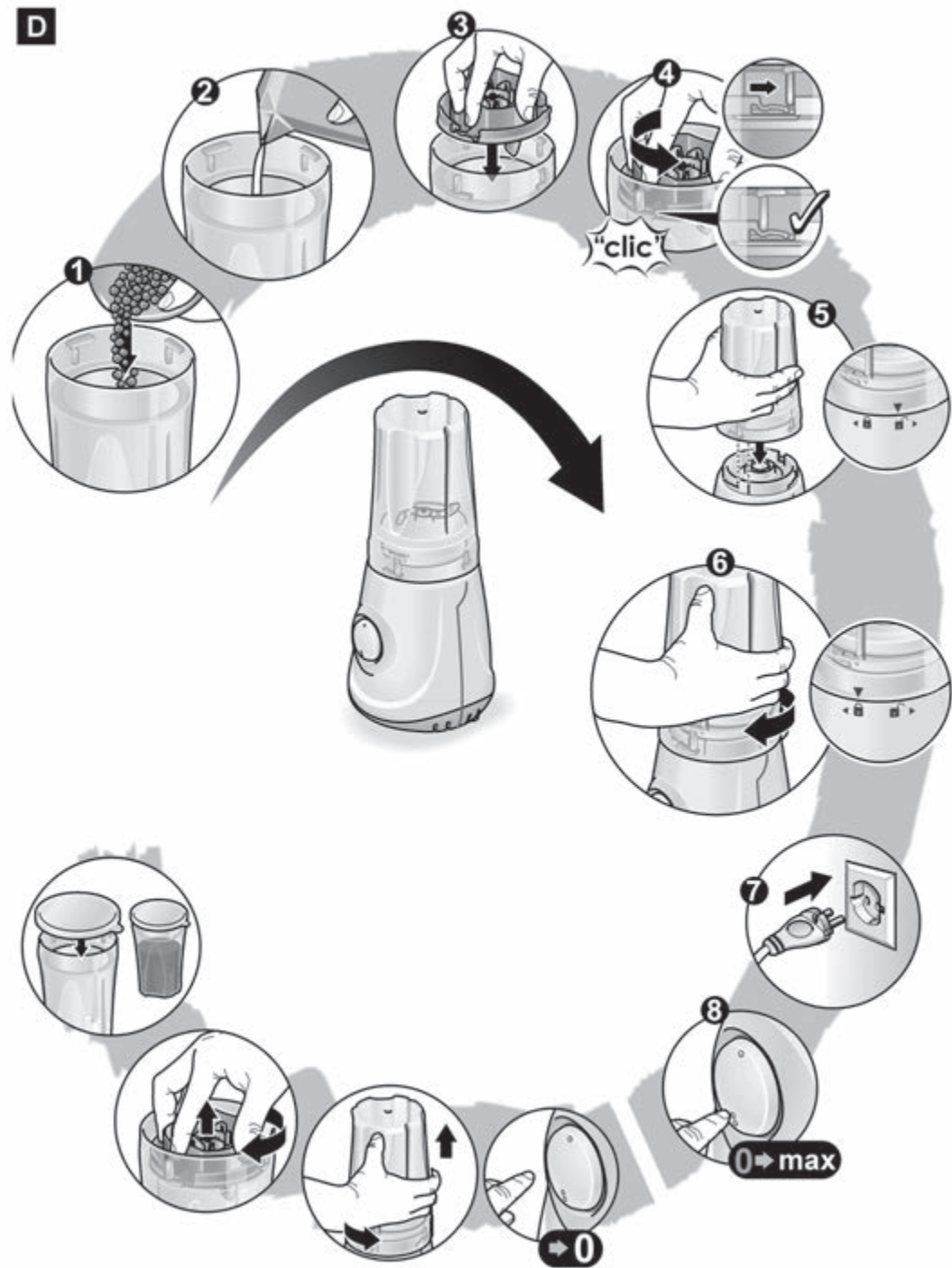
8001052609

970110

A

B

C

D

E