



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



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



**BOSCH**

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

<b>en</b>	English	3
<b>ms</b>	Bahasa Melayu	12
<b>zf</b>	繁體中文	22
<b>zh</b>	简体中文	29
<b>ar</b>	العربية	46



---

## 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/mincing raw fruit and vegetables, for puréeing food and for cutting deep-frozen food (e.g. fruit) or crushing ice cubes. It must not be used for processing other objects or substances.

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

### **Risk of scalding!**

- Caution when processing hot liquids.
- If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a maximum of 0.5 litres of hot or frothing liquid.
- While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening!

### **Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

### **Important!**

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

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

---

## Contents

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

## Safety systems

### Start lock-out

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

### Automatic disconnection

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

### Overload protection

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

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

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

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

### 1 Motor block

### 2 Rotary switch with illuminated ring

The illuminated ring flashes slowly when the appliance is ready for use (**on**). The illuminated ring is lit continuously when the appliance is in operation. Rapid flashing signals a fault (see “Troubleshooting”).

#### a MMB43.. :

**0/off** = Stop

**on** = Appliance switched on

**1** = Lowest operating speed

**5** = Highest operating speed

#### b MMB64.. :

**0/off** = Stop

**on** = Appliance switched on

**min** = Lowest operating speed

**max** = Highest operating speed

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

#### c MMB65.. :

**0/off** = Stop

**on** = Appliance switched on


**min** = Lowest operating speed


**max** = Highest operating speed

### 3 Quick-selection buttons


Preset buttons for optimum results.

For some models:

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

 = For making mixed drinks and smoothies. Press button 1x briefly.




For an even more delicate result, press the button a second time.

 = For cutting ingredients in the universal cutter. Press button 1x briefly.

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

Pay attention to **Figure 1**!

When the quick-selection buttons

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

### 4 Cord store

### 5 Drive

### 6 Blade holder with blender/cutting blade and seal

Is used for the blender jug and the universal cutter jug.

### 7 Blender jug made of borosilicate glass

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

### 8 Lid with feed tube

### 9 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

### 10 Smoothie insert\*

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

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

### 11 Universal cutter jug\*

\* Not all models.

# Operation

## Preparation

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

## Blender

The blender is suitable for

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

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

### Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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

### Risk of scalding!

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

### Warning!

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

### Fig. B



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

### Important information




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

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

or

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

### Recommended operating speed

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

\* **MIN** = Lowest operating speed  
**MAX** = Highest operating speed

## Add more ingredients

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

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

## Working with the smoothie insert

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

### Fig. C

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

### Warning!

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

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

## After using the appliance

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

### Instructions for the smoothie insert:

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

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

## Universal cutter

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

Pay attention to **Figure E**!

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

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

### ⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

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


### Fig. D

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

### Important information

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

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

- Switch on the appliance: set the rotary switch to on.
  - Turn rotary switch to **Pulse** and hold.
- or
- Press required quickselection button ( or **Pulse**, depending on model).

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

### After using the appliance

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

---

## Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!

Thorough cleaning guarantees a long service life. An overview of cleaning the individual parts can be found in **Fig. 13**.

### Risk of electric shock!

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

### Warning!

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

### Tips:

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

## Cleaning the motor block

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

## Cleaning blade holder

### Risk of injury from sharp blades!

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

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

## Cleaning the blender

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

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

## Cleaning the universal cutter

The universal cutter jug is not dishwasher-safe.

---

## Troubleshooting

### Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

### Important information

The illuminated ring on the rotary switch flashes rapidly

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

### Fault:

Blender does not start or appliance switches off during operation.

### Possible cause:

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



**Remedial action:**

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

**Possible cause:**

Blender jug or universal cutter jug has become detached.

**Remedial action:**

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

**Important information**

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

---

## Recipes

**General notes:**

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

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

### Mayonnaise

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



**Basic recipe:**

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

Ingredients must be at the same temperature.

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


### Hot chocolate



- 50-75 g frozen cooking chocolate
- ½ l hot milk
- Whipped cream and grated chocolate as required
- Cut the cooking chocolate into pieces (approx. 1 cm) and chop up completely in the blender at maximum speed.
- Switch off the blender and add the milk through the funnel.
- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Pour the hot chocolate into glasses and serve with whipped cream and grated chocolate as required.

### Banana ice shake




- 2-3 bananas (ca. 300 g)
- 2-3 heaped tbs. vanilla or lemon ice cream (80-100 g)
- 2 packets of vanilla sugar
- ½ l milk
- Put all ingredients in the blender jug.
- Press quick-selection button .
- or
- Blend for 1 minute at maximum speed.


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

### Fruit sundae




- 250 g frozen fruit (e.g. strawberries, banana, orange, apple)
- 50-100 g sugar
- 500 ml cold water
- Ice as required
- Peel fruit and cut into pieces
- Freeze fresh fruits before subjecting them to further processing.
- Put all ingredients (except the ice) in the blender jug.
- Press quick-selection button .
- or
- Blend for 1 minute at maximum speed.
- Serve with the ice cream

## Sportsman's cocktail

- 2-3 oranges (ca 600 g)
  - 1-2 lemons (ca 150 g)
  - ½-1 tbs. sugar or honey
  - ¼ l apple juice
  - ¼ l mineral water
  - Ice cube as required
  - Peel the oranges and apples, cut into pieces
  - Put all ingredients (except the apple juice and mineral water) in the blender jug.
  - Press quick-selection button .
- or
- Blend for 1 minute at maximum speed.
  - Add the apple juice and mineral water
  - Blend briefly until the drink is frothy.
  - Pour the cocktail into glasses and serve as required with ice cubes




## Green smoothie

- 1 green apple (ca. 100 g)
  - Juice of one lemon (approx. 20 g)
  - 20 g kale
  - 10 g celery
  - 10 g coriander leaves
  - 10 g linseeds
  - 1 g ground cinnamon
  - 250 g cooled water
  - Cut apple, celery and kale into pieces.
  - Put a little of the water in the blender jug.
  - Put all solid ingredients in the smoothie insert and top up with water.
  - Press quick-selection button .
- or
- Blend for 60 seconds on setting **Pulse**.



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

## Grape smoothie

- 250 g green grapes
  - 25 g baby spinach
  - 100 g frozen banana pieces
  - 200 ml cold green tea (suitable for children)
  - Put a little of the tea in the blender jug.
  - Put grapes, spinach and banana pieces in the smoothie insert and top up with the remaining tea.
  - Press quick-selection button .
- or
- Blend at maximum speed until the smoothie is ready.



## Red fruit pudding

- 400 g fruit (pitted sour cherries, raspberries, black/red currants, strawberries, blackberries)
- 100 ml sour cherry juice
- 100 ml red wine
- 80 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 2 tbs. lemon juice
- 1 pinch of cloves (ground)
- 1 pinch of cinnamon (ground)
- 8 gelatine leaves
- Soak the gelatine in cold water for approx. 10 minutes
- Bring all the ingredients (except the gelatine) to the boil
- Dry the gelatine and melt in the microwave, but do not cook
- Blend the hot fruit and gelatine at medium speed for approx. 1 minute.
- Pour the red fruit pudding into small bowls rinsed out with cold water and refrigerate



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

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

## Basil pesto

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



## Pumpkin soup

- 600 g yellow-flesh pumpkin
- 200 g potatoes
- 1 l vegetable stock
- 2 onions
- 2 garlic cloves
- Ground pepper and salt
- 30 g butter
- 2 tablespoons of extra virgin olive oil
- 5-6 basil leaves
- 2-3 sage leaves
- 1 sprig of parsley
- 1 sprig of thyme
- 1 sprig of marjoram
- ¼ teaspoon of ground cinnamon
- Grated Parmesan to taste
- Cut the pumpkin into slices and remove peel and pips. Cut pumpkin into small pieces.
- Peel the potatoes and also cut into small pieces.
- Peel the onions, chop finely and fry gently in a frying pan with butter, olive oil and chopped garlic.
- Add pumpkin and potato pieces and steam until soft, stirring continuously. Gradually pour in the vegetable stock and add the bouquet garni.
- Leave to simmer for approx. 25-30 minutes on a low heat and add more stock if required.
- Take out the bouquet garni.
- Add salt and pepper to taste, finish off with a pinch of cinnamon and a dash of extra virgin olive oil.



- Pour 500 ml of the soup at a time into the blender jug and puree.

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

- Serve with finely grated Parmesan.

## Carrot soup with cumin

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




---

## Disposal



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

---

## Guarantee

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

Changes reserved.

## **Pengendalian mengikut peraturan**

Mesin ini hanya sesuai untuk penggunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah. Guna perkakas hanya untuk kuantiti dan masa penyediaan domestik.

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

Aplikasi tambahan boleh digunakan, apabila menggunakan aksesori lain yang diluluskan oleh pengilang. Gunakan alat hanya dengan bahagian dan aksesori asli yang diluluskan. Jangan gunakan pemasangan ini untuk peranti lain.

Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

---

## **Arahan keselamatan penting.**

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Sertakan arahan ini semasa penyerahan alat. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku. Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan/atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

### **Bahaya kejutan elektrik dan kebakaran!**

- Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Hanya kendalikan sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada peralatan, seperti menukar kabel bekalan kuasa, hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan bahaya.
- Jangan letak peralatan di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam.

- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan kendalikan perkakas dengan tangan yang basah.
- Peralatan ini mestilah sentiasa dipisahkan dari punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.

### **⚠️ Risiko kecederaan!**

- Berhati-hati semasa mengendalikan pisau tajam, semasa mengosongkan bekas dan semasa membersihkan.
- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa.
- Jangan sesekali mencapai pengadun yang dipasang. Sentiasa kendali pengadun yang telah lengkap dipasang termasuk tudung. Pasang atau tanggal bekas pengadun hanya jika perkakas dalam keadaan mati dan pemacu berhenti sepenuhnya. Selepas suis dimatikan, pisau akan pusing untuk beberapa ketika.
- Sentiasa bekerja dengan pemotong universal yang dipasang dengan lengkap. Jangan menanggalkan atau memasang pemotong universal sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

### **⚠️ Risiko lecur!**

- Awas apabila memproses cecair panas.
- Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0,5 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.
- Apabila bekerja, sentiasa memegang tudung dengan kuat dengan sebelah tangan. Walau bagaimanapun, jangan meletakkan tangan di atas bukaan isi semula!

### **⚠️ Risiko lemas!**

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

### **⚠️ Penting!**

- Adalah dicadangkan supaya jangan sesekali tinggalkan alat dihidupkan terlalu lama daripada yang diperlukan untuk pemprosesan makanan. Jangan kendalikan dalam jualan lahu.
- Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → *“Pembersihan dan servis” lihat halaman 17*

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

## Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	12
Arahan keselamatan penting.....	12
Sistem keselamatan.....	14
Gambaran Keseluruhan.....	14
Pengendalian .....	15
Pembersihan dan servis .....	17
Penyelesaian masalah.....	18
Resipi .....	19
Arahan tentang pelupusan.....	21
Syarat-syarat waranti .....	21

## Sistem keselamatan

### Mulakan lock-out

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

### Pemutusan sambungan automatik

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

### Perlindungan beban lampau

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

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

Jika sistem keselamatan diaktifkan, lihat “Penyelesaian Masalah”.

## Gambaran Keseluruhan

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

### 1 Blok motor

### 2 Suis putar dengan gelang bercahaya

Gelang bercahaya berkelip perlahan-lahan apabila perkakas sedia untuk digunakan (**on**). Gelang bercahaya menyala berterusan apabila perkakas sedang dikendalikan. Kelipan pantas mengisyaratkan kerosakan (lihat “Penyelesaian Masalah”).

#### a MMB43.. :

**0/off** = Stop

**on** = Perkakas terpasang

**1** = Kelajuan kendalian terendah

**5** = Kelajuan kendalian tertinggi

#### b MMB64.. :

**0/off** = Stop

**on** = Perkakas terpasang

**min** = Kelajuan kendalian terendah

**max** = Kelajuan kendalian tertinggi

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

#### c MMB65.. :

**0/off** = Stop


**on** = Perkakas terpasang


**min** = Kelajuan kendalian terendah


**max** = Kelajuan kendalian tertinggi

### 3 Butang pilihan pantas

Butang Praset untuk hasil yang optimum. Seseengah model:




 = untuk menghancurkan kiub ais (Crush-Ice). Tekan butang 1x seketika.

 = Untuk membuat minuman campuran dan smoothie. Tekan butang 1x seketika. Untuk hasil yang lebih halus, tekan butang untuk kali kedua.

 = Untuk memotong bahan dalam pemotong universal. Tekan butang 1x seketika.

**Pulse** = Litar denyut (Pulse) pada kelajuan maksimum. Tahan butang untuk tempoh yang dikehendaki.

Lihat jadual **Rajah 1**!

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

#### 4 **Storan kord**

#### 5 **Pemacu**

**6 Pemegang bilah dengan bilah pengadun / pemotong dan pengedap**  
Digunakan untuk jag pengadun dan jag pemotong universal.

#### 7 **Jag pengadun yang diperbuat daripada kaca borosilikat**

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

#### 8 **Tudung dengan tiub suapan**

#### 9 **Cawan penyukat dengan skala** (maks. 50 ml)

#### 10 **Sisipan smoothie\***

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

#### 11 **Jag pemotong universal\***

\* Bukan semua model.

## Pengendalian

### Persediaan

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

### Pengadun

Pengadun adalah sesuai untuk

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

Perkakas ini sesuai menyediakan kuantiti berikut:

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

### **⚠️ Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!**

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

### **⚠️ Risiko melecur!**

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

### **Amaran!**

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

### **Rajah B**

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



### **Maklumat penting**

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




- Genggam pemegang bilah pada pemegangnya dan masukkan ke dalam jag pengadun. Perhatikan bentuk bahagian-bahagian (**rajah B-2a**)!
- Gerakkan pemegang (**rajah B-2b**). Ini mengunci pemegang bilah dalam jag pengadun.
- Terbalikkan jag pengadun.

- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor. Anak panah pada jag pengadun menunjuk ke arah bintik pada pblok motor.
- Pasang jag pengadun dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam.
- Tambah bahan.
- Letakkan penutup dan tekan ke bawah sepenuhnya.
- Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan.
- Masukkan palam sesalur.
- Pasangkan peralatan: setkan suis putar kepada **on**.
- Pusingkan suis putar kepada kelajuan pengendalian yang dikehendaki.

atau

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

#### Kelajuan kendalian yang disarankan

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

\* **MIN** = Kelajuan kendalian terendah

**MAX** = Kelajuan kendalian tertinggi

#### Tambah lebih banyak bahan

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

#### Bekerja dengan sisipan smoothie

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

#### Rajah

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

#### Amaran!

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

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

#### Selepas menggunakan perkakas

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

#### Arahan untuk sisipan smoothie:

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

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



## Pemotong universal

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

Lihat jadual Rajah **1**!

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

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

### **⚠** Risiko kecederaan daripada bilah tajam / pemacu berputar!

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

### Rajah **1**

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


### Maklumat penting

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

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

- Pusingkan suis putar kepada Denyut (**Pulse**) dan tahan.

atau

- Tekan butang pilihan cepat () atau **Pulse**, bergantung pada model).

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

### Selepas menggunakan perkakas

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

---

## Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan!

Pembersihan yang menyeluruh menjamin hayat perkhidmatan yang berpanjangan. Gambaran keseluruhan membersihkan bahagian-bahagian berasingan boleh didapati dalam **rajah 1**.

### **⚠** Risiko kejutan elektrik!

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

### **Amaran!**

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

**Petua:**

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

**Membersihkan blok motor**

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

**Membersihkan pemegang bilah**

**⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!**

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

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

**Membersihkan pengadun**

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

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

**Membersihkan pemotong universal**

Jag pemotong universal tidak sesuai untuk gelombang mikro.

---

## Penyelesaian masalah

**⚠ Risiko kecederaan!**

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

**Maklumat penting**

Gelang bercahaya pada suis putar berkelip pantas

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

**Kerosakan:**

Perkakas tidak boleh dihidupkan atau perkakas dimatikan semasa kendalian.

**Sebab yang mungkin:**

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

**Tindakan pemulihan:**

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

**Sebab yang mungkin:**

Jag pengadun atau jag pemotong universal telah tertanggal.

**Tindakan pemulihan:**

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

**Maklumat penting**

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

## Resipi

### Tip am:

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

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

### Mayonis

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



### Resipi asas:

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

Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya.

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

### Coklat panas

- 50-75 g bar coklat yang disejuk beku
- ½ l susu panas
- Krim putar dan coklat parut seperti yang dikehendaki
- Potong coklat olah menjadi kepingan (lebih kurang 1 cm) dan cincang lumat dalam blender dengan kelajuan maksimum.
- Matikan pengadun dan tambah susu melalui corong.
- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.
- Tuang coklat panas ke dalam gelas dan sajikan dengan krim putar dan coklat parut sebagaimana yang dikehendaki.



### Susu kocak ais pisang

- 2-3 biji pisang (lebih kurang 300 g)
- 2-3 sudu besar mumbung ais krim vanila atau lemon (80-100 g)
- 2 paket gula vanila
- ½ l susu
- Letakkan semua bahan dalam jag pengadun.



- Tekan butang pilihan pantas .

atau


- Adun selama 1 minit pada kelajuan maksimum.

**Petua:** Resipi ini juga sesuai untuk penyediaan smoothie.

### Sundae buah-buahan

- 250 g buah-buahan beku (seperti strawberi, pisang, oren, epal)
- 50-100 g gula
- 500 ml air sejuk
- Ais seperti yang dikehendaki
- Kupas buah-buahan dan potong kecilkecil.
- Sejuk bekukan buah-buahan segar sebelum diproses selanjutnya.
- Letakkan semua bahan (kecuali ais) dalam jag pengadun.




- Tekan butang pilihan pantas .

atau

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

### Koktel ahli sukan


- 2-3 biji oren (lebih kurang 600 g)
- 1-2 biji lemon (lebih kurang 150 g)
- ½-1 sudu besar gula atau madu
- ¼ l jus epal
- ¼ l air mineral
- Kiub ais seperti yang dikehendaki
- Kupas oren dan epal, potong kecil-kecil
- Letakkan semua bahan (kecuali jus epal dan air mineral) dalam jag pengadun.
- Tekan butang pilihan pantas .



atau

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


### Smoothie hijau

- 1 biji epal hijau (lebih kurang 100 g)
  - Jus sebiji lemon (lebih kurang 20 g)
  - 20 g kubis kerinting
  - 10 g saderi
  - 10 g daun ketumbar
  - 10 g linsid
  - 1 g kayu manis kisar
  - 250 g air yang disejukkan
  - Potong kecil-kecil epal, saderi dan kubis kerinting.
  - Masukkan sedikit air ke dalam jag pengadun.
  - Masukkan semua bahan pepejal dalam sisipan smoothie dan penuhkan dengan air.
  - Tekan butang pilihan pantas  .
- atau
- Adun selama 60 saat pada pengesetan Denyut (**Pulse**).



**Petua:** Resipi ini akan berhasil walaupun tanpa sisipan smoothie.

### Smoothie anggur

- 250 g anggur hijau
  - 25 g bayam muda
  - 100 g potongan pisang beku
  - 200 ml teh hijau sejuk (sesuai untuk kanak-kanak)
  - Masukkan sedikit teh ke dalam jag pengadun.
  - Masukkan anggur, bayam dan potongan pisang dalam sisipan smoothie dan penuhkan dengan teh yang masih ada.
  - Tekan butang pilihan pantas  .
- atau
- Adunkan pada kelajuan maksimum sehingga smoothie siap.



### Puding buah-buahan merah



- 400 g buah-buahan (ceri masam dibuang biji, raspberi, anggur hitam / merah, strawberi, beri hitam)
- 100 ml jus ceri masam
- 100 ml wain merah
- 80 g gula
- 1 paket gula vanila
- 2 sudu besar jus lemon
- Secubit bunga cengkih (kisar)
- Secubit kayu manis (kisar)
- 8 keping gelatin
- Rendam gelatin dalam air sejuk selama lebih kurang 10 minit
- Didihkan semua bahan (kecuali gelatin)
- Keringkan gelatin dan cairkannya dalam ketuhar gelombang mikro, tetapi jangan masak
- Adunkan buah-buahan panas dan gelatin pada kelajuan rendah selama lebih kurang 1 minit.
- Tuangkan puding buah-buahan merah ke dalam mangkuk kecil yang dibilas dengan air sejuk dan sejukkan

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

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

### Pesto selasih



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

## Sup labu

- 600 g labu isi kuning
- 200 g kentang
- 1 l stok sayur-sayuran
- 2 biji bawang besar
- 2 ulas bawang putih
- Lada hitam kisar dan garam
- 30 g mentega
- 2 sudu besar minyak zaitun extra virgin
- 5–6 helai daun selasih
- 2–3 helai daun sage
- 1 tangkai daun parsli
- 1 tangkai daun thyme
- 1 tangkai daun marjoram
- ¼ susu teh kayu manis kisar
- Keju Parmesan parut secukup rasa
- Potong labu menjadi kepingan dan buang kulit dan biji. Potong labu kepada potongan kecil.
- Kupas kentang dan juga potong kecilkecil.
- Kupas bawang, cincang halus-halus dan goreng perlahan-lahan dalam kualiti leper dengan mentega, minyak zaitun dan bawang putih cincang.
- Tambah labu dan potongan kentang dan kukus sehingga lembut, kacau berterusan. Tuang stok sayur-sayuran perlahan-lahan dan tambah bouquet garni.
- Biarkan mereneh selama lebih kurang 25-30 minit dengan api kecil dan tambah lebih banyak stok jika perlu.
- Keluarkan bouquet garni.
- Tambah garam dan lada sudah secukup rasa, lengkapkan dengan secubit kayu manis dan merenjis minyak zaitun extra virgin.
- Tuangkan 500 ml sup pada satu-satu masa ke dalam jag pengadun dan purikannya.

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

- Hidangkan dengan keju Parmesan yang diparut halus.



## Sup lobak dengan jintan putih

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



## Arahan tentang pelupusan



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

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

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

## Syarat-syarat waranti

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

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

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

Tertakluk pada pindaan.

---

## 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。

本機器適用於攪拌液體或半固體食品，搗碎/剁細生水果及蔬菜，將食物做成醬及搗碎冷凍食品(例如水果)或冰塊。不得將其用於處理其它物體或物質。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。
- 請勿將手伸進已安裝的攪拌機中。攪拌機只有在已完全組裝好，並且已蓋上蓋子的時候方可使用！只有在機器已關閉並且驅動器已停止的情況下方可將攪拌杯取下或裝上。在關機之後，刀片仍會有很短的隨動時間。
- 始終使用完全裝配好的萬用粉碎機工作化 只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時，才能取下或安放萬用粉碎機。

### 燙傷危險!

- 處理高溫配料時需格外小心。
- 處理熱液體時，蒸汽將從蓋子中的漏斗逸散。加入最多 0.5 公升的高溫或冒泡的液體。
- 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!

## ⚠ 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 26 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 .....	22
重要安全須知 .....	22
安全裝置 .....	23
產品概覽 .....	23
操作方法 .....	24
清潔及維護 .....	26
故障處理 .....	26
食譜 .....	26
棄置 .....	28
保證 .....	28

## 安全裝置

### 啟動安全裝置

只有在攪拌杯被旋緊到止動時，才能啟動機器。

### 自動關機機制

攪拌杯在工作期間被意外鬆開時，機器將自動停止。

### 過載保護

如果機器在使用中馬達自動停止，則意味著過載保護已經激活。可能的原因：

- 加工量非常大，
- 使用時間過長。

安全裝置啟動時要如何解決，請參閱“故障處理”章節的說明。

## 產品概覽

請翻開圖片頁。

### 1 主機

#### 2 帶照明環的旋轉開關

機器準備就緒時，照明環緩慢閃爍 (on)。機器處於運行狀態時，照明環持續亮起。快速閃爍表示發生故障(參見“故障處理”)。

#### a MMB43.. :

0/off = 關機

on = 機器已接通

1 = 最低工作轉速

5 = 最高工作轉速

#### b MMB64.. :

0/off = 關機

on = 機器已接通

min = 最低工作轉速

max = 最高工作轉速

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

#### c MMB65.. :

0/off = 關機

on = 機器已接通


min = 最低工作轉速


max = 最高工作轉速


### 3 快速選擇按鍵

預設最佳效果的按鍵。

視機型而定：

 = 用於搗碎冰塊(碎冰塊)。短暫按住按鍵1次。

 = 用於製備混合飲料及冰沙。短暫按住按鍵1次。為獲得更好的效果，請再次操作該按鍵。

 = 用於在萬用粉碎機中搗碎。短暫按住按鍵1次。

**Pulse** = 帶最高轉速的脈衝級。在所需的持續時間內保持按鍵。

注意圖  表!



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

**4 電纜捲繞裝置**

**5 驅動器**

**6 帶有攪拌器刀具/ 粉碎機刀具及密封件的刀架**

用於攪拌杯及萬用粉碎機杯。

**7 硼矽玻璃製成的攪拌杯**

特別耐熱，可以加工非常熱的配料。

**8 帶加料口的蓋子**

**9 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)**

**10 冰沙嵌件\***

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

**11 萬用粉碎機\***

\* 只有部份機型。

## 操作方法

### 準備工作

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

### 攪拌器

攪拌器附件適用於於

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

本機器適用於加工以下食品量：

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

### **⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!**

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

### **⚠ 燙傷危險!**

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

### **注意!**

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

### **圖 B**



- 底部朝上放置攪拌杯。
- 將密封件擺放在刀架上。注意正確擺放密封件。

### **重要提示**

如果密封件受損或擺放不正確，液體可能溢出。

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

或者

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

### **對工作轉速的建議**

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

\* **MIN** = 最低工作轉速  
**MAX** = 最高工作轉速



## 續加配料

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

## 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

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

### 注意!

較大的硬質成份不要加入到攪拌杯中,例如酪梨核或者洋李核。

- 將量杯裝入裝填口中。
- 開機。

## 加工完後

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

### 關於冰沙配件的提示:

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

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

## 萬能切削器

用於搗碎少量肉類、硬起司、洋蔥、歐芹、大蒜及蔬果。

注意圖 D 表!

不得用來切削咖啡豆、胡椒子、糖、罌粟子或辣根。

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

### ⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!


只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時,才能取下或安放萬用粉碎機。

### 圖 D

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

### 重要提示

如果密封件受損或擺放不正確,液體可能溢出。

- 握住刀架把手且將刀架裝入萬用粉碎機杯中。注意零件的形狀(圖 D-2)!
- 放倒把手(圖 D-3)。這時,刀架將被鎖住在萬用粉碎機杯中。
- 轉動萬用粉碎機杯。
- 將萬用型粉碎機杯安放在馬達座上的驅動器上。萬用粉碎機杯上的箭頭指向馬達座上的點。
- 以逆時針方向旋轉到止動固定萬用粉碎機杯。
- 開機。將旋轉開關旋轉到 **on**。
- 將旋轉開關轉動到 **Pulse** 級且握住。
- 或者
- 操作所需的快速選擇按鍵(根據型號的不同,為  或 **Pulse** 按鍵)。

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

## 加工完後

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

## 清潔及維護

本機器無需保養！

定期仔細清潔可保障長久的使用壽命。關於清潔零件的說明，請參見 圖 9。

### ⚠ 觸電危險！

主機本身不得浸入到水中，也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

### 注意！

不要使用磨擦性洗滌劑，以防表面受損。

### 提示：

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

## 清潔主機

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

## 清潔刀架

### ⚠ 利刀可能會造成人體損傷！

不要用沒有保護的手部觸摸攪拌刀。請使用刷子清潔。

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

## 清潔攪拌器

攪拌杯、冰沙配件、蓋子及量杯都適合在洗碗機中洗滌。

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

## 清潔萬用粉碎機

萬用粉碎機杯適合在洗碗機中洗滌。

## 故障處理

### ⚠ 受傷風險！

解除故障前應拔出電源線。

### 重要提示

出現以下情況時，旋轉開關上的照明環將快速閃爍：

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

### 故障：

攪拌器無法啟動或機器在運行期間關閉。

### 可能的原因：

機器發生超載（例如：食物使工具卡死）、因此觸發了電子保護裝置。

### 解決辦法：

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

### 可能的原因：

攪拌杯或萬用粉碎機杯鬆動。

### 解決辦法：

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

### 重要提示

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

## 食譜

### 一般提示：

先向液體中混合一半數量的固體原料，之後再添加其餘液體。

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

## 美乃滋

**說明:** 在攪拌器中,只能烹調全蛋製成的美乃滋。

### 基本食譜:

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

配料必須保持在一樣的溫度。

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




## 熱巧克力

- 50-75 公克冰凍巧克力塊
- 500 cc 熱牛奶
- 鮮奶油及巧克力屑(根據需要)
- 將料理用巧克力塊切成片(約 1 公分),且在最高轉速下在攪拌器中完全搗碎。
- 關閉攪拌器且通過漏斗添加牛奶。
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
- 將熱巧克力裝填到玻璃杯中,且根據需要加鮮奶油及巧克力屑端上桌。




## 香蕉冰沙混合飲料

- 2-3 根香蕉(約 300 公克)
  - 2-3 滿湯匙香草霜淇淋或檸檬霜淇淋(約 80-100 公克)
  - 2 小包香草細砂糖
  - 500 cc 牛奶
  - 將所有配料放入攪拌杯中。
  - 按下快速選擇按鍵。
- 或者
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。




**提示:** 該配方也可以用於調製混合飲料。

## 水果杯

- 250 公克冷凍水果(例如草莓、香蕉、橘子、蘋果)
  - 50-100 公克白糖
  - 500 cc 冷水
  - 冰(根據需要)
  - 將水果剝皮且切成塊。
  - 在繼續加工前將新鮮水果冷凍。
  - 將所有配料(除冰外)放入攪拌杯中。
  - 按下快速選擇按鍵。
- 或者
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
  - 隨需要加冰塊端上桌。




## 運動員雞尾酒

- 2-3 個橘子(約 600 公克)
  - 1-2 個檸檬(約 150 公克)
  - ½-1 湯匙糖或蜂蜜
  - 250 cc 蘋果汁
  - 250 cc 礦泉水
  - 隨需要加冰塊
  - 將橘子及檸檬剝皮,切成塊。
  - 將所有配料(除蘋果汁及礦泉水外)放入攪拌杯中。
  - 按下快速選擇按鍵。
- 或者
- 在最高轉速下攪拌 1 分鐘。
  - 添加蘋果汁及礦泉水。
  - 短暫攪拌,直到飲料做泡沫。
  - 將雞尾酒放入玻璃杯中,根據需要加冰塊端上桌。




## 綠色冰沙

- 1 顆青蘋果(約 100 公克)
  - 1 顆檸檬的汁(約 20 毫升)
  - 20 公克羽衣甘藍
  - 10 公克芹菜
  - 10 公克香菜
  - 10 公克亞麻子
  - 1 公克肉桂粉
  - 250 毫升經過冷卻的水
  - 將蘋果、芹菜及羽衣甘藍切成塊。
  - 將少量水放入攪拌杯中。
  - 將所有配料裝填到冰沙配件中,且用水填滿。
  - 按下快速選擇按鍵。
- 或者
- 在 **Pulse** 級下攪拌 60 秒鐘。



**提示:** 即使在沒有冰沙配件的情況下,該配方也可以成功。

## 葡萄冰沙

- 250 公克綠葡萄
  - 25 公克嫩菠菜
  - 100 公克冷凍香蕉塊
  - 200 毫升低溫綠茶(適用於兒童)
  - 將少量茶放入攪拌杯中。
  - 將葡萄、菠菜及香蕉塊裝填到冰沙配件中,且用剩餘的茶水填滿。
  - 按下快速選擇按鍵。
- 或者
- 在最高轉速下攪拌,直到冰沙製備完成。



## 紅莓醬

- 400 公克水果(去核的酸櫻桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓)
- 100 cc 酸櫻桃汁
- 100 cc 紅葡萄酒
- 80 公克糖
- 1 小包香草細砂糖
- 2 湯匙檸檬汁
- 1 小撮丁香(粉)
- 1 捏肉桂(粉)
- 8 片明膠
- 將明膠在冷水中浸泡約 10 分鐘。
- 將所有配料(除明膠外)煮沸。
- 擠壓明膠且使其在微波爐中熔化，不要煮沸。
- 在低轉速下將熱水果及明膠攪拌約 1 分鐘。
- 將紅莓醬裝填到用冷水沖洗過的碗中，且使其冷卻。



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

### 攪拌杯中最大只能加工 500 cc 熱液體!

- 撒上帕馬森起司粉，端上桌。

## 孜然胡蘿蔔湯

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



### 攪拌杯中最大只能加工 500 cc 熱液體!

提示：拌上鮮奶油或香草醬品嘗紅莓醬。

## 羅勒香蒜醬

- 10 公克松子
- 3 公克大蒜
- 5 公克鹽
- 40 公克帕馬森起司
- 10 公克新鮮羅勒
- 70 公克橄欖油
- 將松子、蒜頭、鹽及帕馬森起司放入玻璃容器中，且用刀架密封。
- 在 **Pulse** 級下搗碎 15 秒鐘。
- 添加羅勒及橄欖油，且將所有配料在 **Pulse** 級下攪拌 10 秒鐘。



## 南瓜湯

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



## 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。

## 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。

本机器适用于搅拌液体或半固体食品,捣碎/ 剁细生水果和蔬菜,将食物做成酱和捣碎冷冻食品(例如水果)或冰块。不得将其用于处理其他物体或物质。

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,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。
- 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。
- 禁止触碰敞口的搅拌机。请确保安装搅拌机盖后方可进行操作!必须切断搅拌机电源,确保其停止运行后才能取下或装上搅拌杯。切断电源后刀片仍短暂运行。
- 始终使用完全装配好的万用粉碎机工作化 只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时,才能取下或安放万用粉碎机。

### ⚠ 烫伤危险!

- 加工热的配料时需要格外小心。
- 在加工热的搅拌物时,盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入0.5升的热液体或起泡沫的液体。
- 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!

## ⚠ 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 33 页

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

## 内容

按照规程的使用.....	29
重要安全须知.....	29
安全装置.....	30
产品概览.....	30
操作方法.....	31
清洗和护理.....	33
故障处理.....	33
食谱.....	33
处置.....	35
保修.....	35

## 安全装置

### 启动安全装置

只有在搅拌杯被旋紧到止动时,才能启动机器。

### 自动关机机制

搅拌杯在工作期间被意外松开时,机器将自动停止。

### 过载保护

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

- 加工量非常大,
- 使用时间过长。

安全装置激活时要如何解决,请参阅“故障处理”章节的说明。

## 产品概览

请翻开图片页。

### 1 机体

### 2 带照明环的旋转开关

机器准备就绪时,照明环缓慢闪烁 (on)。机器处于运行状态时,照明环持续亮起。快速闪烁表示发生故障 (参见“故障处理”)。

#### a MMB43.. :

0/off = 关机

on = 机器已接通

1 = 最低工作转速

5 = 最高工作转速

#### b MMB64.. :

0/off = 关机

on = 机器已接通

min = 最低工作转速

max = 最高工作转速

Pulse = 具有最高转速的脉冲电路,根据所需持续时间应保持按住开关

#### c MMB65.. :

0/off = 关机

on = 机器已接通

min = 最低工作转速

max = 最高工作转速


### 3 快速选择按键

预设最佳效果的按键。


根据型号不同:

 = 用于捣碎冰块(碎冰块)。

短暂按住按键1次。

 = 用于制备混合饮料和冰沙。

短暂按住按键1次。为了更好的效果,请第二次操作该按键。

 = 用于在万用粉碎机中捣碎。

短暂按住按键1次。

**Pulse** = 带最高转速的脉冲级。

在所需的持续时间内保持按键。

注意表!



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

#### 4 电缆卷绕装置

#### 5 驱动器

#### 6 带有搅拌器刀具/ 粉碎机刀具和密封件的刀架

用于搅拌杯和万用型粉碎机杯。

#### 7 硼硅玻璃制成的搅拌杯

特别耐热, 可以加工非常热的配料。

#### 8 带加料口的盖子

#### 9 带刻度的量杯 (最大 50 毫升)

#### 10 冰沙嵌件\*

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

#### 11 万能切碎器杯\*

\* 只有部分机型。

## 操作方法

### 准备工作

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

### 搅拌器

搅拌器套头适用于

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

本机器适用于加工以下食品量:

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

### **⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!**

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

### **⚠ 烫伤危险!**

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

#### 注意!



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

#### 图 B

- 底部朝上放置搅拌杯。
- 将密封件摆放在刀架上。注意正确摆放密封件。

#### 重要提示

如果密封件受损或摆放不正确, 液体可能溢出。

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

#### 对工作转速的建议

制备蛋黄酱	MIN/MAX*
汤类	MAX
冰沙	 / MAX
生水果和蔬菜	MAX
鸡尾酒、奶昔	 / MAX
冷冻配料	MAX
冰块	 / Pulse
很硬的成份	Pulse

\* **MIN** = 最低工作转速  
**MAX** = 最高工作转速

## 续加配料

■ 把旋转开关调到 **0/off**。

或者

■ 取下盖子。

■ 续加配料。

或者

■ 取出量杯。

■ 通过加料口加入液体或者固体(小块状)成份。

■ 再次开机。

## 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 G

■ 按照上述方式准备搅拌杯。

■ 安放和旋紧搅拌杯后,将冰沙插入配件装入到搅拌杯中。

■ 安放盖子,并向下按压,直到止动。将量杯装入装填口中。

■ 插上电源插头。

■ 通过加料口向搅拌杯加入成份,必要时事先将水果切小。

### 注意!

较大的硬质成份不要加入到搅拌杯中,例如鳄梨核或者洋李核。

■ 将量杯装入装填口中。

■ 开机。

## 加工完成后

■ 把旋转开关调到 **0/off**。

■ 拔下电插头。

■ 通过逆时针旋转取下搅拌杯。

■ 将盖子从搅拌杯取下。

■ 倒空搅拌杯。

### 关于冰沙配件的提示:

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

■ 翻转搅拌杯,并开口向下进行放置。

■ 取出刀架。

为此,向上翻转把手,拔出刀架。

■ 清洗每一个部件,参看“清洁和护理”。

## 万能切削器

用于切削小量肉类、干酪、洋葱、欧芹、大蒜、水果和蔬菜。

注意图 I 表!

不得用来切削咖啡豆、胡椒子、糖、罂粟子或辣根。

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

**⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险!**

只有在机器已关闭和驱动器处于停止状态时,才能取下或安放万用粉碎机。

### 图 D

■ 开口朝上放置万用粉碎机杯。

■ 将待捣碎的食品装填到万用粉碎机中。

■ 将密封件摆放在刀架上。注意正确摆放密封件。

### 重要提示

如果密封件受损或摆放不正确,液体可能溢出。

■ 握住刀架把手并将刀架装入万用粉碎机杯中。注意零件的形状(图 D-2)!

■ 放倒把手(图 D-3)。这时,刀架将被锁住在万用粉碎机杯中。


■ 转动万用粉碎机杯。

■ 将万用型粉碎机杯安放在电机座上的驱动器上。万用粉碎机杯上的箭头指向电机座上的点。

■ 通过顺时针旋转到止动固定万用粉碎机杯。

■ 开机:将旋转开关旋转到 **on**。

■ 将转动开关转到档位 **Pulse** 并压住不放。或者

■ 操作所需的快速选择按键(根据型号的不同,为  或 **Pulse** 按键)。

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

## 加工完成后

■ 把旋转开关调到 **0/off**。

■ 拔下电插头。

■ 通过逆时针旋转取下万用粉碎机杯。

■ 转动万用粉碎机杯。

■ 取出刀架。为此,向上翻转把手,拔出刀架。

■ 清空万用粉碎机杯。

■ 将切削的食品渣用适当用具(例如勺子)从加工杯去除。

■ 清洗每一个部件,参看“清洁和护理”。



## 清洗和护理

本机器无需保养!

定期仔细清理可保障长久的使用寿命。关于清洁零件的概述,请参见图 9。

### ⚠ 触电危险!

机体本身不得浸入到水中,也不要用水冲洗或者用洗碗机洗涤。

### 注意!

不要使用磨擦型洗涤剂 以防设备表面受损。

### 提示:

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

## 清洁机体

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

## 清洁刀架

### ⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

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

## 清洗搅拌器

搅拌杯、冰沙配件、盖子和量杯都适合在洗碗机中洗涤。

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

## 清理万能切削器

万用粉碎机杯适合在洗碗机中洗涤。

## 故障处理

### ⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

### 重要提示

出现以下情况时,旋转开关上的照明环将快速闪烁:

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

### 故障:

机器不启动,或者在运行过程中关机。

### 可能的原因:

机器发生过载(例如:食物使工具卡死)、因此触发了电子保护装置。

### 解决办法:

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

### 可能的原因:

搅拌杯或万用粉碎机杯松动。

### 解决办法:

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

### 重要提示

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

## 食谱

### 一般提示:

先向液体中混和一半数量的固体佐料,之后再添加其余液体。

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

## 蛋黄酱

**说明:** 在搅拌器中,只能烹调全蛋制成的蛋黄酱。

**基本食谱:**

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

所有配料的温度须一致。

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




## 热巧克力

- 50-75 g 冰冻巧克力块
- ½ 升热牛奶
- 搅奶油和巧克力屑(根据需要)
- 将料理用巧克力块切成片(约 1 厘米),并在最高转速下在搅拌器中完全捣碎。
- 关闭搅拌器并通过漏斗添加牛奶。
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
- 将热巧克力装填到玻璃杯中,并根据需要将其连同搅奶油和巧克力屑端上桌。




## 香蕉冰沙混合饮料

- 2-3 根香蕉(约 300 克)
  - 2-3 满汤匙香草冰淇淋或柠檬冰淇淋(80-100 克)
  - 2 小包香草细砂糖
  - ½ 升牛奶
  - 将所有配料放入搅拌杯中。
  - 按下快速选择按键 。
- 或者
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。




**建议:** 该配方也可以使用混合饮料。

## 水果杯

- 250 克冷冻水果(例如草莓、香蕉、橘子、苹果)
  - 50-100 克糖
  - 500 毫升冷水
  - 冰(根据需要)
  - 将水果剥皮并切成块。
  - 在继续加工前将新鲜水果冷冻。
  - 将所有配料(除冰外)放入搅拌杯中。
  - 按下快速选择按键 。
- 或者
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
  - 随需要将其连同冰一块端上桌。




## 运动员鸡尾酒

- 2-3 个橘子(约 600 克)
  - 1-2 个柠檬(约 150 克)
  - ½-1 汤匙糖或蜂蜜
  - ¼ 升苹果汁
  - ¼ 升矿泉水
  - 随需要加冰块
  - 将橘子和柠檬剥皮,切成块。
  - 将所有配料(除苹果汁和矿泉水外)放入搅拌杯中。
  - 按下快速选择按键 。
- 或者
- 在最高转速下搅拌 1 分钟。
  - 添加苹果汁和矿泉水。
  - 短暂搅拌,直到饮料发泡。
  - 将鸡尾酒放入玻璃杯中,根据需要连同冰块端上桌。




## 绿色冰沙

- 1 个青苹果(约 100 克)
  - 柠檬汁(约 20 毫升)
  - 20 克羽衣甘蓝
  - 10 克西芹
  - 10 克芫荽叶
  - 10 克亚麻子
  - 1 克肉桂粉
  - 250 毫升经过冷却的水
  - 将苹果、芹菜和羽衣甘蓝切成块。
  - 将少量水放入搅拌杯中。
  - 将所有配料装填到冰沙配件中,并用水填满。
  - 按下快速选择按键 。
- 或者
- 在 **Pulse** 级下搅拌 60 秒钟。



**提示:** 即使在没有冰沙配件的情况下,该配方也可以成功。

## 葡萄冰沙

- 250 克绿葡萄
  - 25 克嫩菠菜
  - 100 克冷冻香蕉块
  - 200 ml 低温绿茶(适用于儿童)
  - 将少量茶放入搅拌杯中。
  - 将葡萄、菠菜和香蕉块装填到冰沙配件中,并用剩余的茶水填满。
  - 按下快速选择按键 。
- 或者
- 在最高转速下搅拌,直到冰沙制备完成。



## 红果羹

- 400 克水果(去核的酸樱桃、覆盆子、醋栗、草莓、黑莓)
- 100 毫升酸樱桃汁
- 100 毫升红葡萄酒
- 80 克糖
- 1 小包香草细砂糖
- 2 汤匙柠檬汁
- 1 小撮丁香(粉)
- 1 捏肉桂(粉)
- 8 片明胶
- 将明胶在冷水中浸泡约 10 分钟。
- 将所有配料(除明胶外)煮沸。
- 挤压明胶并使其在微波炉中熔化, 不要煮沸。
- 在低转速下将热水果和明胶搅拌约 1 分钟。
- 将果羹装填到用冷水冲洗过的碗中, 并使其冷却。



**搅拌杯中最大只能加工 500 毫升热液体化!**

**提示:** 拌上搅奶油或香草酱品尝红果羹。

## 罗勒香蒜酱

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



## 南瓜汤

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



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

**搅拌杯中最大只能加工 500 毫升热液体化!**

- 撒上巴马干酪粉, 端上桌。

## 孜然胡萝卜汤

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



## 处置



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU

(waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。  
请咨询专业零售商, 了解可用的处置方式。

## 保修

该设备的保修条款将由售出国销售代表来确定。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。



## حساء الجزر مع الكمون

- 780 جم جزر
- 720 مل ماء
- 1 ملعقة صغيرة من الكمون
- ملح وفلفل
- يتم تقطيع الجزء إلى مكعبات (15×15 مم تقريباً).
- يتم وضع الجزر والماء في الخلاط.
- يتم الخلط ليضع ثوانٍ على أقصى سرعة.
- يتم وضع الخليط في إناء الطهي وإضافة الكمون إليه.
- يتم طهي المزيج لمدة 30 دقيقة. يمكن إضافة بعض الماء أثناء الطهي للحصول على حساء أقل ثخانة.
- يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.

## التخلص من الجهاز

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

## شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.



## حساء القرع العسلي

- 600 جم قرع عسلي أصفر اللب
- 200 جم بطاطس
- 1 لتر مرقة خضروات
- 2 ثمرة بصل
- 2 فص ثوم
- فلفل أسود مطحون وملح
- 30 جم زبدة
- 2 ملعقة طعام زيت زيتون بكر
- 5-6 ورقات ريحان
- 2-3 ورقات مريمية
- 1 فرع بقونوس
- 1 فرع زعتر
- 1 فرع مردقوش
- ¼ ملعقة شاي قرقة مطحونة
- جبن بارميزان مطحون حسب المذاق
- يتم تقطيع القرع العسلي لشرائح ويتم تقشيريه وإزالة البذور منه. قطع القرع العسلي إلى قطع صغيرة.
- قشّر البطاطس وقطعها كذلك إلى قطع صغيرة.
- قشّر البصل وخرطه تخريطاً ناعماً وحّمّره برفق مع الزبدة وزيت الزيتون والثوم المخروط.
- أضف قطع القرع العسلي والبطاطس وقم بتشويحها مع التقليب حتى تصبح لينة. يتم إضافة مرقة الخضروات بصورة تدريجية ويتم إضافة الأعشاب التي تم ربطها على هيئة باقة.
- تترك المكونات لتغلي بهدوء لمدة 25-30 دقيقة على حرارة ضعيفة، وعند الحاجة إلى ذلك يتم إضافة المزيد من المرقة.
- يتم إخراج باقة الأعشاب.
- يتم ضبط المذاق بملح وفلفل، ويتم إضفاء اللبنة الختامية من خلال إضافة قدر بسيط من القرقة وبعض من زيت الزيتون البكر.
- يتم في كل مرة تعبئة كمية قدرها 500 مليلتر من الحساء في وعاء الخلط وخطها حتى تصبح ذات قوام متجانس.
- لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى!
- للتقديم يتم رش الحساء بجبن بارميزان مبشور ناعم.



## الهريسة الحمراء

- 400 جم من الفواكه (الكرز المُرّ والتوت الشوكي وعب الذئب والفرولة والعليق وتجون جميعها خالية من النواة)
  - 100 مليلتر عصير كرز مُر
  - 100 مليلتر نبيذ أحمر
  - 80 جم سكر
  - 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
  - 2 ملعقة من عصير ليمون
  - 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون)
  - 1 حفنة صغيرة من القرقة (مطحونة)
  - 8 شرائح من الجيلاتين
  - انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
  - سخن سائر المكونات (عدا الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
  - اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الميكروويف ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
  - اخلط الفاكهة الحارة والجيلاتين على أدنى طاقة تشغيل لمدة 1 دقيقة.
  - صب الهريسة في أنية تم غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرّد.
  - مسموح إعداد 500 مليلتر من السوائل الحارة كحد أقصى في وعاء الخلط!
  - تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أضيفت إليها كريمة مضروبة أو صلصة فانيليا.
- ## بيستو الريحان
- 10 جم حبوب صنوبر
  - 3 جم ثوم
  - 5 جم ملح
  - 40 جم جبن بارميزان
  - 10 جم ريحان طازج
  - 70 جم زيت زيتون
  - يتم وضع حبوب الصنوبر والثوم والملح وجبن بارميزان في الوعاء الزجاجي وإغلاق الوعاء بحامل السكين.
  - يتم خلط المكونات على الدرجة Pulse لمدة 15 ثانية.
  - يُضاف الريحان وزيت الزيتون ثم تُخلط سائر المكونات على الدرجة Pulse لمدة 10 ثوانٍ.





### سموثي أخضر

- 1 ثمرة تفاح أخضر (100 جم تقريباً)
- عصير ليمونة واحدة (20 جم تقريباً)
- 20 جم كرنب أخضر
- 10 جم سيقان كرفس
- 10 جم ورق كزبرة
- 10 جم بذر كتان
- 1 جم قرفة مطحونة
- 250 جم ماء بارد
- قطع التفاح والكرنب والسبانخ إلى قطع صغيرة.
- ضع قليلاً من الماء في وعاء الخلط.
- تُعبأ كافة المكونات الصلبة في وليجة سموثي ويُضاف إليها الماء.
- يتم إعداد زر الاختيار السريع أو
- يتم خلط المكونات على الدرجة **Pulse** لمدة 60 ثانية.

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



### سموثي العنب

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



### كوب فاكهة

- 250 جم فواكه مجمودة (مثل الفراولة والموز والبرتقال والتفاح)
- 50-100 جم سكر
- 500 مليلتر ماء بارد
- ويمكن إضافة الجيلاتيني حسب الرغبة
- قشّر الفواكه وقطعها إلى قطع صغيرة.
- تجمّد الفاكهة الطازجة قبل الإعداد.
- يتم تعبئة كافة المكونات (عدا الثلج) في وعاء الخلط.
- يتم إعداد زر الاختيار السريع أو
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.
- ويمكنك تقديمه مع إضافة الجيلاتيني إليه.



### مزيج المشروبات الرياضي

- 2-3 برتقالات (600 جم تقريباً)
- 1-2 من الليمون (150 جم تقريباً)
- 1-1/2 ملعقة سكر أو عسل نحل
- 1/4 لتر عصير تفاح
- 1/4 لتر مياه معدنية
- كما يمكن إضافة مكعبات ثلج
- قشّر البرتقال والليمون وقطعها إلى قطع صغيرة.
- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلط (عدا عصير التفاح والمياه المعدنية).
- يتم إعداد زر الاختيار السريع أو
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.
- أضف عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لفترة قصيرة حتى يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في كؤوس وأضف مكعبات ثلج حسب الرغبة.

**السبب المحتمل:**

وعاء الخلط أو وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام  
انحل ولم يعد مثبتًا.

**إزالة الخلل:**

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

**تنبيه هام**

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

**وصفات****إرشادات عامة:**

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

**المايونيز**

**ملاحظة:** يمكن إعداد المايونيز في الخلط من البيض الكامل، أي بشقيه: الصفار والزلال فقط.

**الوصفة الأساسية:**


- 1 بيضة
  - 15 جم خل أو عصير ليمون
  - 1 حفنة من الملح
  - 1 حفنة من السكر
  - 250 مليلتر زيت
- ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.

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

**الشوكولاتة الساخنة**

- 50-75 جم من ألواح الشوكولاتة الباردة
- ½ لتر من اللبن الحليب الساخن
- ويمكن إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة عند الرغبة في ذلك
- قَطِّعْ ألواح الشوكولاتة إلى قطع صغيرة (1 سم) وافرهما في الخلاط بالكامل على أقصى طاقة تشغيل.
- أوقف الخلاط عن التشغيل ثم اسكب اللبن الحليب من خلال القمع.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.
- صَبْ الشوكولاتة الساخنة في كؤوس، ويمكنك إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة حسب الرغبة.

**مشروب الموز والجيلاتي**

- 2-3 أصابع موز (300 جم تقريباً)
- 2-3 ملاعق شاي من جيلاتي بالفانيليا أو جيلاتي بالليمون (80-100 جم)
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- ½ لتر من اللبن الحليب
- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلط.
- يتم إعمال زر الاختيار السريع .
- أو
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.
- **تلميح مفيد:** هذه الوصفة ممكنة أيضاً مع وليجة ومشروبات سموثي.



## تنظيف الخلاط

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

## تنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام

وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام صالح للتنظيف في غسالة الأواني.

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

### تنبيه هام

حلقة الضوء الخاصة بالمفتاح الدوار تضيء بصورة متقطعة سريعة،

— عندما يكون وعاء الخلط أو وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام غير مركب على الوجه الصحيح،

— عندما يكون وعاء الخلط أو وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام قد انحل أثناء التشغيل،

— عندما يتوقف المحرك عن العمل أثناء التشغيل بسبب تحميل زائد.

### الخلل:

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

### السبب المحتمل:

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

### إزالة الخلل:

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

## تنظيف الجهاز والعناية به

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

### ⚠️ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

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

### تنبيه هام!

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

### نصائح:

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

## تنظيف وحدة المحرك

- إنزع القابس الكهربائي.
- تنظف وحدة المحرك بمسحها بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيء قليل من أحد المنظفات.
- بعد ذلك تجف وحدة المحرك جيداً.

## تنظيف حامل السكين

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

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

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



- تنبيه بشأن وليجة مشروبات سموثي: يتم إخراج كوب القياس من الغطاء ويتم إدخاله في وليجة مشروبات سموثي. بهذا يتم الحول دون سقوط أجزاء صلبة من الوليجة في المشروب.
- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث تكون الفتحة مشيرة لأسفل.
- يتم إخراج حامل السكين للقيام بذلك يتم طي المقبض لأعلى وجذب حامل السكين للخارج.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

### القطاعة المتنوعة الاستخدام

- لتفتيت كميات صغيرة من اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والبقونس، والثوم، والفواكه، والخضروات.

### يجب مراعاة الجدول في الصورة [F]!

- لا يُسمح باستخدام الجهاز لتفتيت حبوب البن، وحبوب الفلفل الأسود، والسكر، وحبوب الخشخاش، والفجل.

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

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/

#### المحرك الدائر!

لا تُنزع أو تُركب القطاعة المتنوعة إلا والجهاز مطفاً وفي حالة التوقف التام للمحرك.

### الصورة [D]

- ركب إناء القطاعة المتنوعة الاستخدام مع جعل الفتحة نحو الأعلى.
- يتم تعبئة المواد الغذائية المطلوب تفتيتها في القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم وضع حلقة منع التسرب على حامل السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.


### تنبيه هام

إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

- يتم الإمساك بحامل السكين من المقبض ويتم إدخاله في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب مراعاة شكل الأجزاء (الصورة 2-D)!

- يتم طي المقبض جانبياً (الصورة 3-D). عند القيام بذلك فإن حامل السكين يتم تأمين إغلاقه وتثبيتته في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم قلب وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم وضع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام على وحدة الإدارة في وحدة المحرك. السهم الموجود على وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- تشغيل الجهاز: يتم ضبط المفتاح الدوار على on.
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى Pulse والإبقاء عليه في هذا الوضع.

أو

- يتم إعمال زر الاختيار السريع المرغوب فيه (Pulse أو )، على حسب الطراز).

**تنبيه:** كلما طالت المدة التي يبقى فيها الجهاز مشغلاً، أصبحت المدة الغذائية الجاري تفتيتها أكثر نوعة. عند معالجة أعشاب فإن نتيجة التفتيت المرغوب فيها يمكن أن يتم الوصول إليها بالفعل بعد وقت تشغيل قصير جداً.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- انزع القابض الكهربائي.
- يتم تثبيت وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- يتم قلب وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم إخراج حامل السكين. للقيام بذلك يتم طي المقبض لأعلى وجذب حامل السكين للخارج.
- يتم إفراغ وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم استبعاد بقايا المادة الغذائية التي تم تفتيتها من الوعاء باستخدام أداة مساعدة مناسبة (ملعقة مثلاً).
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

## إضافة المكونات

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

## العمل بوليوجة مشروبات سموثي

باستخدام هذه الوليوجة يتم التمكن بسهولة تامة من صنع مشروبات سموثي من فواكه طازجة، وحليب، ولبن فول الصويا، والزبادي، والعصائر.

### الصورة G

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

### تنبيه هام!

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

## بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أخرج الغطاء من وعاء الخلط.
- أفرغ وعاء الخلط.

- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك. السهم الموجود على وعاء الخلط يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- تشغيل الجهاز: يتم ضبط المفتاح الدوار على **on**.
- يُضبط المفتاح الدوار على عدد دوران التشغيل المرغوب فيه.

أو

- يتم إعمال زر الاختيار السريع المرغوب فيه (☺ أو ☻).
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

## توصيات بشأن عدد دورات التشغيل

*MIN/MAX	إعداد صلصلة مايونيز
MAX	حساء
☻/MAX	مشروبات سموثي
MAX	فواكه وخضروات نيئة
☻/MAX	مشروبات كوكتيل، مشروبات ميلك شيك
MAX	مكونات مجمدة
☻/Pulse	مكعبات ثلج
Pulse	مكونات صلبة جداً

- \*MIN = أدنى عدد دورات تشغيل
- \*MAX = أقصى عدد دورات تشغيل

الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:	
مواد غذائية صلبة	100 جم
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 0.5 لتر

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

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

### ⚠️ خطر الإصابة بالحرق!

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

### تنبيه هام!

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

### الصورة B

- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث يكون قاع الوعاء مشيراً لأعلى.
- يتم وضع حلقة منع التسرب على حامل السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

### تنبيه هام

إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

- يتم الإمساك بحامل السكين من المقبض ويتم إدخاله في وعاء الخلط.
- يجب مراعاة شكل الأجزاء (الصورة B-2a)!
- يتم طي المقبض جانبيًا (الصورة B-2b). عند القيام بذلك فإن حامل السكين يتم تأمين إغلاقه وتثبيته في وعاء الخلط.
- يتم قلب وعاء الخلط.

- 4 تجهيز لف الكابل
- 5 وحدة إدارة
- 6 حامل سكين بسكين خلاط/تفتيت وحلقة منع تسرب

يتم استخدامه لوعاء الخلط ووعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.

- 7 وعاء خليط مصنوع من زجاج بوروسيليكات صامد للحرارة بصورة خاصة ومن خلال ذلك يتيح أيضًا إمكانية معالجة مكونات ساخنة جدًا.
- 8 غطاء بفتحة إضافة مكونات
- 9 كوب قياس بمقياس مدرج (بحد أقصى 50 مليلتر)
- 10 وليجة ومشروبات سموثي\*

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

- 11 وعاء قطاعة متنوعة الاستخدام\*

\* غير مجهز في بعض الطرز.

## استخدام الجهاز

### إعداد الجهاز

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

### الخلاط

الخلاط صالح ومناسب لـ

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

## أنظمة الأمان والسلامة

### a MMB43..

0/off = إيقاف التشغيل

on = الجهاز تم تشغيله

1 = أدنى عدد دورات تشغيل

5 = أقصى عدد دورات تشغيل

### b MMB64..

0/off = إيقاف التشغيل

on = الجهاز تم تشغيله

min = أدنى عدد دورات تشغيل

max = أقصى عدد دورات تشغيل

Pulse = تشغيل لحظي بأقصى عدد

دورات، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع

التشغيل للمدة المطلوبة

### c MMB65..

0/off = إيقاف التشغيل

on = الجهاز تم تشغيله

min = أدنى عدد دورات تشغيل

max = أقصى عدد دورات تشغيل

### 3 أزرار الاختيار السريع

أزرار بأوضاع ضبط مسبق من أجل نتيج مثالية.

على حسب الطراز:

☑ = لتفتيت مكعبات ثلج (ثلج مجروش).

يتم إعمال الزر برهة قصيرة 1 مرة.

☑ = لإعداد مشروبات مخلوطة

ومشروبات سموثي. يتم إعمال الزر

برهة قصيرة 1 مرة. للحصول على

نتيجة أدق اضغط على الزر مرة

أخرى.

☑ = للتفتيت في القطاعة المتنوعة

الاستخدام. يتم إعمال الزر برهة

قصيرة 1 مرة.

Pulse = تشغيل لحظي بأقصى عدد دورات. يتم

الحفاظ على الزر في وضع التشغيل

للمدة المطلوبة.

يجب مراعاة الجدول في الصورة [F]

بعد تشغيل زر الاختيار السريع ☑/☑/☑

يتوقف البرنامج المضبوط مسبقاً. لإنهاء البرنامج

قبل اكتماله يتم الضغط على أحد أزرار الاختيار

السريع أو يتم ضبط المفتاح الدوار على 0/off.

## التأمين ضد التشغيل الخاطئ

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله إلا عندما

يكون وعاء الخلط مثبتاً في موضعه ويكون فد تم

إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.

## آلية الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل

الجهاز يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل في حالة ما

إذا حدث أثناء العمل وانحل وعاء الخلط بصورة غير

متعمدة.

## التأمين ضد التحميل الزائد

في حالة ما إذا حدث أثناء استخدام الجهاز أن توقف

المحرك عن الدوران من تلقاء نفسه، عندئذ فإن نظام

الحماية ضد التحميل الزائد يكون قد تم إطلاق إعماله.

الأسباب المحتملة:-

- معالجة كميات كبيرة جداً،

- وقت استخدام طويل أكثر مما ينبغي.

للاطلاع على أسلوب التصرف في حالة إطلاق أحد

أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى «إرشادات

المساعدة عند حدوث خلل أثناء التشغيل».

## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

### 1 وحدة المحرك

### 2 مفتاح دوار بحلقة ضوء

حلقة الضوء تضيء بصورة متقطعة بطيئة عندما

يكون الجهاز جاهزاً للتشغيل (on). حلقة الضوء

تضيء بصورة متواصلة عندما يكون الجهاز قيد

التشغيل. الإضاءة بصورة متقطعة سريعة تشير

إلى وجود خطأ، (انظر «إرشادات المساعدة عند

حدوث خلل أثناء التشغيل»).

- لا تحاول أبداً الوصول إلى داخل الخلاط العامل. يجب مباشرة العمل والخلاط مُركب بالكامل والغطاء موضوع فوقه! لا يُنزع أو يُركب وعاء الخلاط إلا والجهاز مطفأ وفي حالة التوقف التام للمحرك. بعد فصل التيار الكهربائي عن الجهاز تستمر السكين في الدوران فترة قصيرة.
- يجب مباشرة العمل والقطاعة المتنوعة مُركبة بالكامل! لا تُنزع أو تُركب القطاعة المتنوعة إلا والجهاز مطفأ وفي حالة التوقف التام للمحرك.

### ⚠ خطر التعرض للحروق!

- يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة.
- أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. يجب عدم ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.5 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للزغوة.
- في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

### ⚠ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

### ⚠ هام!

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة ar-7

## المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-3	أنظمة الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-4	استخدام الجهاز
ar-7	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-7	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-8	وصفات
ar-11	التخلص من الجهاز
ar-11	شروط الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة **Bosch**. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

هذا الجهاز مناسب لخلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة، ولطحن/تقطيع الفواكه والخضار النيئ، ولهرس أنواع الأطعمة، وتقطيع الأطعمة المجمدة (كالفلكهة مثلاً) أو مكعبات الثلج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المصرح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقاً قطع الكماليات لأجهزة أخرى.

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

## إرشادات الأمان المهمة

يُرَجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

### ⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال سلك التوصيل الكهربائي التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صحيفة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

- كن حريصاً عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف.
- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.at)

Reparaturservice, Ersatzteile &

Zubehör, Produktinformationen

Tel.: 0810 550 511

<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

[bshg.com](http://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](http://www.bosch-home.com.au)

\*Mo-Fr: 24 hours

### **BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina**

"HIGH" d.o.o.

Gradačačka 29b

71000 Sarajevo

Tel.: 061 10 09 05

Fax: 033 21 35 13

[mailto:bosch\\_siemens\\_sarajevo@yahoo.com](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](http://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>

[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### **BH Bahrain, مملكة البحرين**

Khalaifat Est.

P.O. Box 5111

Manama

Tel.: 01 7400 553

<mailto:service@khalaifat.com>

### **BY Belarus, Беларусь**

ООО "БСХ Бытовая техника"

тел.: 495 737 2961

<mailto:mok-kdhl@bshg.com>

### **CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland**

BSH Hausgeräte AG

Werkskundendienst für Hausgeräte

Fahrweidstrasse 80

8954 Geroldswil

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

[bshg.com](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

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

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**  
GORENEC

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

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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

**NL 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., Neihu 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**

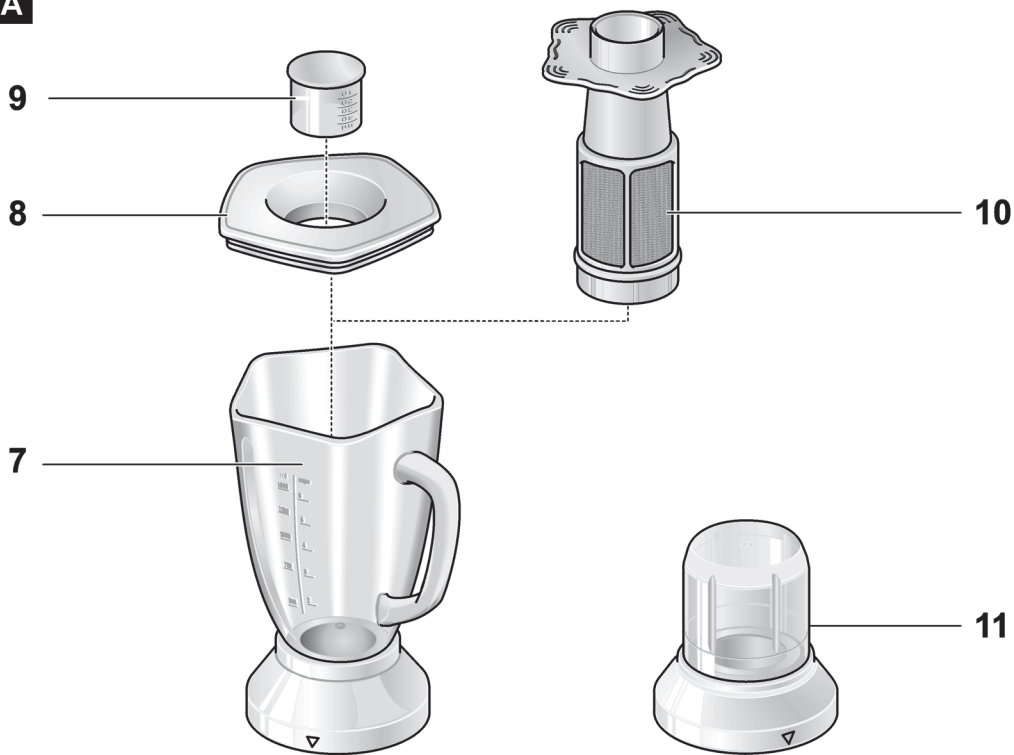
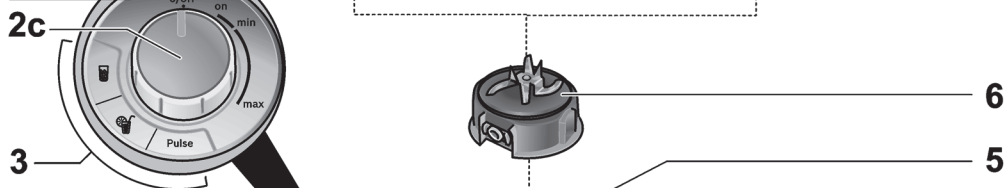
**81739 München, GERMANY**

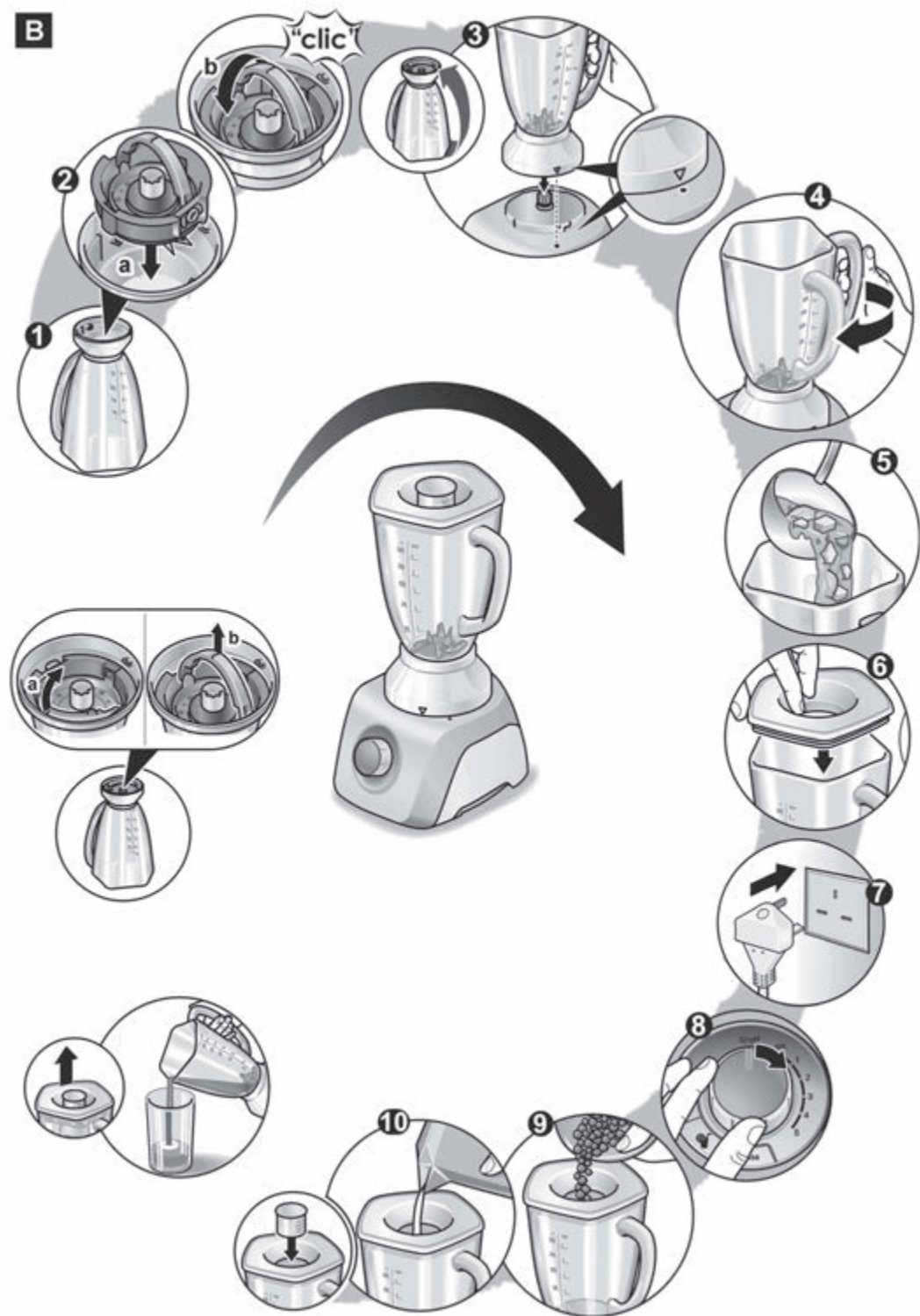
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



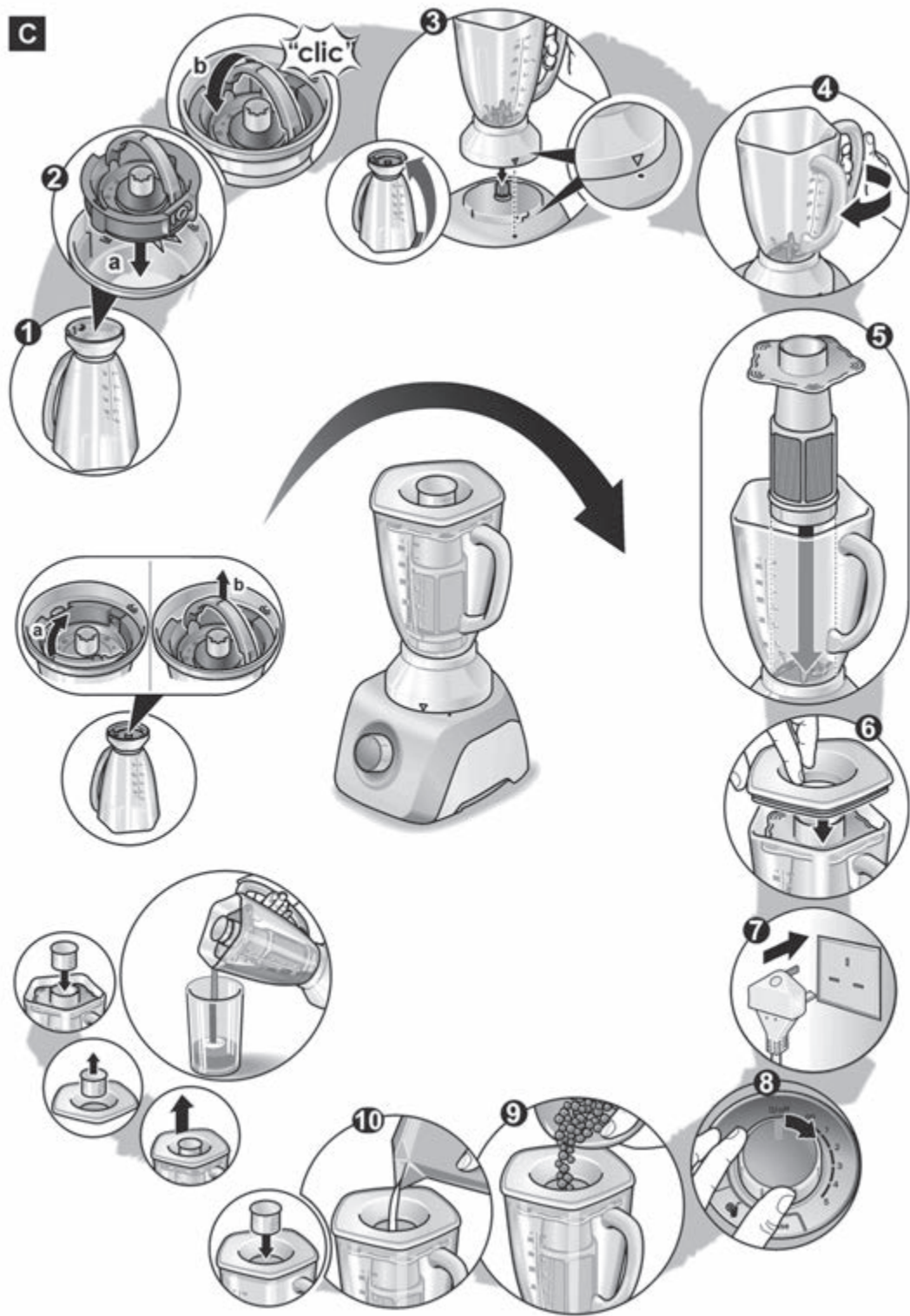
**8001050029**

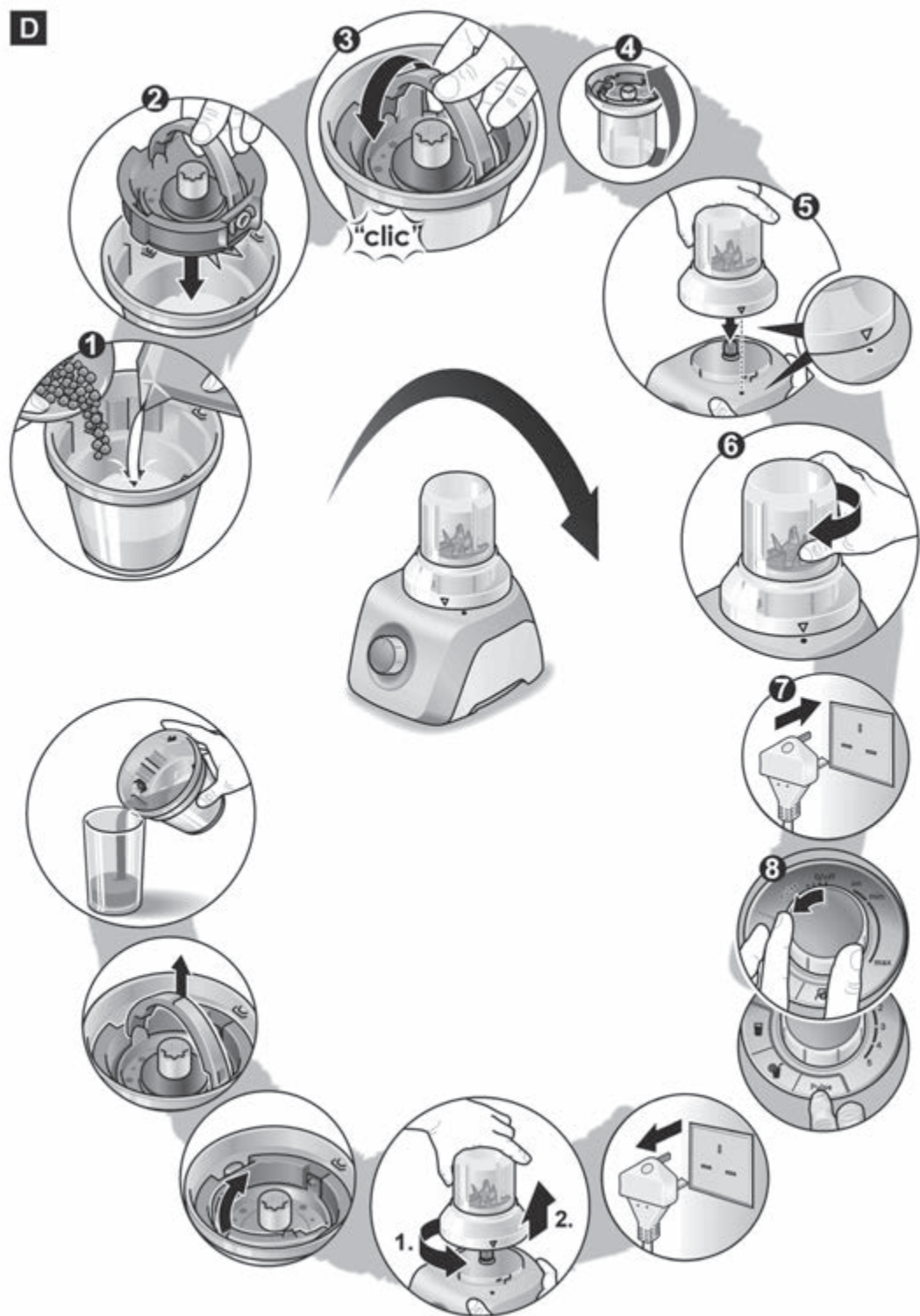
961027

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

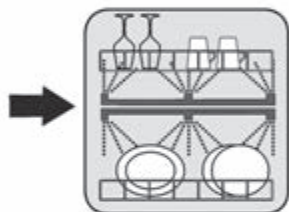
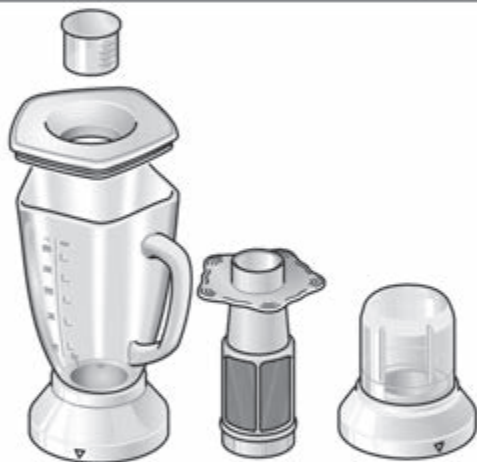
**B**






































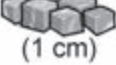


**C**

**D**



**E**

**F**

					 MAX	
	✓		✓	1500 ml	180 s 1-3 x	max 
	✓		✓	 60 % 40 %	180 s 1-3 x	max 
	✓			500 ml	60 s	min - max
 *	✓			10 x 10 g (100 g)	20 x 2 s 1 x	Pulse 
 →  (1 cm)	✓	✓		100 g	 8-30 s  7-15 s	max
 → 	✓	✓		75 g	 8-15 s  4-8 s	max
 → 	✓	✓		50 g	 3-6 x 1 s  1 x	Pulse 
 → 	✓	✓		20 x 	 8 x 1 s  2 x	Pulse 
 →  (1 cm)		✓		100 g	 15 s (CNSM12)  10 s (CNSM13)	max