



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



MES4000GB



BOSCH

ms Arahan pengendalian

zh 使用说明书

en Operating instruction

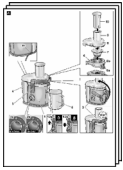
ar تعليمات الاستخدام

ms Bahasa Melayu 3

zh 中国的..... 10

en English 15

ar عربي 27



Tahniah atas pembelian perkakas BOSCH baru anda.

Dengan ini, anda telah memilih perkakas domestik yang moden dan bermutu tinggi. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Untuk keselamatan anda	3
Mulakan lock-out	5
Gambaran Keseluruhan	5
Pengendalian	5
Pembersihan dan servis	7
Mengantikan penapis	8
Arahan tentang pelupusan	8
Syarat-syarat waranti	8
Resipi	8

Untuk keselamatan anda

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

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

Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah umpamanya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Perkakas ini sesuai untuk mengekstrak jus dari buah-buahan (contohnya epal, pear, plam dibuang biji dan ceri) dan sayur-sayuran (misalnya tomato, lobak merah).

Ia tidak sesuai untuk memproses buah-buahan dan sayur-sayuran yang agak keras, berserat atau berkanji (contohnya tebu, pisang, betik, avokado, buah ara, mangga).

Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat.

Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.

Arahan keselamatan am

Risiko kejutan elektrik

Perkakas tidak harus digunakan oleh kanak-kanak.

Perkakas dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Perkakas boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat.

Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas.

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

Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan/atau perkakas telah rosak. Sila memeriksakan peralatan sebelum setiap kegunaan, khususnya pada penapis dan ceper penapis, supaya mencari kerosakkan (retakan, ketidaksempurnaan).

Jangan menggunakan perkakas jika penapis atau penutup rosak atau jika retakan dapat dilihat.

Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya. Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas.

Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.

Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki perkakas.

▲ Arahan keselamatan untuk perkakas ini

Risiko kejutan elektrik!

Risiko kecederaan!

Jangan merendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk. Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.

Sebelum menggantikan aksesori atau alat ganti tambahan, yang bergerak semasa operasi, matikan perkakas dan putus sambungan bekalan kuasa.

Jangan buka peralatan sebelum motor dimatikan.

Peralatan ini ditujukan untuk kegunaan satu orang sahaja.

Risiko kecederaan!

Awas ketika menutup penahan, jika tidak, anda mungkin tersepit jari anda. Jangan masukkan jari ke dalam lubang pengisian.

Hanya menggunakan penolak yang dibekalkan!

Jangan menentul pisau cincang/pisau pada dasar penapis.

Membersihkan penapis dengan berus, seterusnya membilas dengan air atau membersihkan dalam mesin pembasuh pinggan.

Penting!

Memproses buah-buahan dan sayur-sayuran yang masak dan tidak berada dalam keadaan beku. Buah-buahan dan sayur-sayuran yang belum masak akan menyekat penapis dengan cepat.

Kosongkan bekas pulpa sebelum pulpa melampau ceper penapis.

Jika peralatan terketar-ketar semasa penggunaan, penapis telah tersumbat atau rosak. Matikan peralatan dengan segera.

Memeriksakan penapis. Jangan gunakan penapis rosak.

⚠ Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori



Kunci adalah terbuka!



Kunci adalah tertutup!

Mulakan lock-out

Peralatan tidak mungkin dipasangkan kecuali jika

- Ceper penapis dan penutup telah dipasangkan dengan betul dan
- penutup telah terkunci dengan betul.

Memeriksa penutup setiap kali, sebelum menggunakan peralatan!

Sebelum menghidupkan perkakas buat kali pertama, tanggalkan semua bahan pembungkusan!

Gambaran Keseluruhan

Sila membukakan halaman bergambaran.

Rajah 1

- 1 Unit motor (dengan penyimpan kabel)
- 2 Suis
 - 2 atau 3 pengesetan (bergantung pada model)
 - a) MES400.:

0/mati Matikan peralatan

 - 1 Memasangkan peralatan/kalajuan rendah
 - 2 Memasangkan peralatan/kalajuan tinggi
 - a) MES401.:

0/mati Matikan peralatan

 - 1 Memasangkan peralatan/kalajuan rendah
 - 2 Kelajuan sederhana
 - 3 Memasangkan peralatan/kalajuan tinggi
- 3 Kunci
- 4 Bekas pulpa
- 5 Jag jus dengan tudung
- 6 Ceper penapis
 - a) Salur keluar
 - b) Kunci



Maklumat penting

Apabila menghidupkan perkakas, pastikan kunci terbuka (kunci di bahagian atas/☐). Apabila kunci dibuka, jus mengalir ke dalam jag jus. Sebelum mengosongkan jag jus, matikan perkakas (**0/mati**) dan tutup kunci (tekan ke bawah/☒). Ini akan menghalang lebih banyak jus daripada mengalir keluar dan mengelakkan permukaan kerja menjadi kotor.

- 7 Penapis dengan bilah mayang seramik
- 8 Tudung
- 9 Lubang pengisian
- 10 Penolak
- 11 Storan kord

Pengendalian

Rajah 2

Memasangkan



Risiko kecederaan

Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan/atau perkakas telah rosak. Sila memeriksa peralatan sebelum setiap kegunaan, khususnya pada penapis dan ceper penapis, supaya mencari kerosakkan (retakan, ketidaksempurnaan). Jangan menentul pisau cincang/pisau pada dasar penapis. Awas ketika menutup penahan, jika tidak, anda mungkin tersepit jari anda.

- Tarik kord keluar dari storan kord pada panjang yang diperlukan.
- Masukkan ceper penapis ke dalam unit motor.

- Masukkan penapis dan tekan ke bawah sehingga ia terkunci pada kedudukannya. Penapis mesti diletakkan dengan kemas pada pemacu! Memeriksa jika kerosakkan berada sebelumnya!
- Masukkan bekas pulpa ke dalam unit motor.
- Pasang penutup.
- Putarkan penahan atas penutup hingga ia klik pada kedudukannya.
- Meletakkan jag jus dengan muncung di bawah alur keluar. Letakkan penutup di atas jag jus untuk menghalang simbahan.
- Buka kunci pada salur keluar.
- Masukkan penolak ke dalam lubang pengisian. Penolak mempunyai lekuk pandu!

Menyediakan buah-buahan dan sayur-sayuran

Amaran!

Memproses buah-buahan dan sayur-sayuran yang masak dan tidak berada dalam keadaan beku. Buah-buahan dan sayur-sayuran yang belum masak akan menyekat penapis dengan cepat.

- Membilaskan buah-buahan dan sayur-sayuran terdahulu.
- Menanggalkan biji dari buah-buahan. Menanggalkan tankaian besar.
- Memotong buah-buahan dan sayur-sayuran besar supaya boleh dimasukkan ke dalam lubang pengisian.
- Hanya memproses buah-buahan dan sayur-sayuran segar kerana mempunyai lebih banyak jus.
- Menanggalkan kulit buah-buahan terdahulu jika mempunyai kulit keras, sbg.cth. nanas, tembikai, oren, grapefruit mentah dan ubi bit. Tanggalkan kulit putih pada buah sitrus kerana ia berasa pahit.
- Konsistensi jus epal berdasarkan jenis epal yang digunakan. Semakin banyak jus epal, semakin cair jusnya. Masukkan beberapa titik jus limau kepada jus epal untuk menghalangkannya menjadi perang.
- Daun dan tangkai (sbg. cth. tangkai dari daun salad) juga boleh diproseskan oleh mesin jus ini.

- Jika boleh, minum jus serta-merta selepas penyediaannya kerana rasa dan nilai pemakanannya akan hilang dengan cepat.
- Buah-buahan berkanji (sbg. cth. pisang, betik, avokado, buah ara dan mangga) tidak sesuai diproseskan dengan peralatan ini.

Mengeluarkan jus



Risiko kecederaan

Jangan masukkan jari ke dalam lubang pengisian. Hanya menggunakan penolak yang dibekalkan!

- Letakkan peralatan yang telah dipasangkan di atas permukaan kerja yang rata dan bersih.
 - Masukkan palam sesalur.
 - Pasangkan peralatan.
 - Perkakas dengan 2 suis pengesetan:
 - Pengesetan 1 adalah amat sesuai untuk buah-buahan/sayur-sayuran yang mengandungi banyak jus, contohnya tembikai, anggur, tomato, timun dan raspberi.
 - Pengesetan 2 adalah sesuai untuk buah-buahan dan sayur-sayuran yang keras dan pejal, contohnya lobak merah.
 - Perkakas dengan 3 suis pengesetan:
 - Pengesetan 1 adalah amat sesuai untuk buah-buahan/sayur-sayuran lembut yang mengandungi banyak jus, contohnya tembikai, anggur, tomato, timun dan raspberi.
 - Pengesetan 2 adalah sesuai untuk buah-buahan/sayur-sayuran sedikit lebih keras yang kurang mengandungi jus, contohnya pear lembut, aprikot.
 - Pengesetan 3 adalah sesuai untuk buah-buahan dan sayur-sayuran yang keras dan pejal, contohnya lobak merah, epal.
- Jangan menggunakan peralatan ke atas 10 minit untuk semua jenis buah-buahan dan sayur-sayuran, sbg. cth. lobak merah, timun, epal dan pear. Jika memproses kuantiti besar, jangan gunakan lebih panjang dari 40 saat. Kemudian matikan perkakas dan biarkan sejuk.

- Semasa motor berjalan, masukkan buah-buahan / sayur-sayuran ke dalam lubang pengisian.
- Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak bahan. Jangan sekali-kali masukkan jari ke dalam lubang pengisian! Menekan penolak dengan perlahan sahaja. Ini meningkatkan hasil jus dan melindungi peralatan.
- Matikan peralatan. Pindahkan suis ke **0/mati**. Jangan matikan peralatan sebelum semua jus dikeluarkan.

Amaran!

Sebelum membuka peralatan, tunggu sehingga motor dimatikan.



Maklumat penting

- Kosongkan bekas pulpa sebelum pulpa melampau ceper penapis.
- Jika peralatan terketar-ketar semasa penggunaan, penapis telah tersumbat atau rosak. Matikan peralatan dengan segera. Memeriksa penapis. Jangan gunakan penapis rosak.

Kosongkan bekas pulpa and penapis

Rajah ②

Kosongkan bekas pulpa sebelum pulpa melampau ceper penapis.

Matikan peralatan:

- Pindahkan suis ke **0/mati**.
- Untuk menanggalkan bekas pulpa, memegang pemegang ceruk dinding dan pusingkannya keluar.

Sebelum melanjutkan operasi dengan peralatan, masukkan sekali lagi bekas pulpa.

Kosongkan penapis jika

- kelajuan motor menjadi rendah,
- jus menjadi pekat,
- peralatan mula terketar-ketar dengan nyata.

Saranan: Kosongkan bekas pulpa dan penapis.

Penting!

Jika jus melampau ke bawah ceper penapis, membersihkan serta-merta dengan kain lembap.

Merungkai peralatan



Risiko kejutan elektrik

Sebelum melakukan apa-apa kerja terhadap perkakas, tarik keluar palam sesalur.



Risiko kecederaan

Jangan buka peralatan sebelum motor dimatikan. Jangan menentul pisau cincang/pisau pada dasar penapis.

Rajah ③

- Matikan perkakas dan tarik keluar palam sesalur.
- Menunggu sehingga motor mati (lebih kurang 10–12 saat).
- Menanggalkan penolak dan bekas pulpa.
- Putarkan penahan ke depan.
- Tanggalkan tudung.
- Mengangkat ceper penapis dengan kedua-dua tangan dan mengeluarkan unit motor.
- Mengeluarkan penapis dari ceper penapis.

Pembersihan dan servis



Maklumat penting

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan. Pembasuhan rapi melindungi perkakas daripada kerosakan dan memastikannya.



Risiko kejutan elektrik

Sebelum melakukan apa-apa kerja terhadap perkakas, tarik keluar palam sesalur. Jangan merendam unit asas dalam cecair dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk.



Risiko kecederaan

Jangan menentul pisau cincang/pisau pada dasar penapis. Bersihkannya dengan brus!

Amaran!

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

- Membersihkan penapis dengan berus, seterusnya membilas dengan air atau membersihkan dalam mesin pembasuh pinggan.
Perubahan warna pada penapis dan bilah mayang seramik (contohnya daripada lobak merah, ubi bit) boleh dihilangkan dengan mudah dengan sedikit minyak sayuran.
- Mengelapkan unit motor dengan kain lembap, jika diperlukan juga dengan sedikit cecair pencuci.
Meringankan unit motor dengan segera.
- Semua bahagian-bahagian yang lain boleh dibersihkan dalam mesin pembasuh pinggan.

Bahagian-bahagian plastik yang telah dinyahwarnakan (spt. cth. disebabkan oleh lobak merah, ubi bit) boleh ditanggalkan dengan beberapa titik minyak sayuran. Masukkan bahagian-bahagian peralatan ke dalam mesin pembasuh pinggan (hanya yang tahan mesin pembasuh pinggan).

Mengantikan penapis

Gantikan penapis jika ada tanda-tanda awal haus dan kerosakkan untuk menghalang sebarang risiko koyakan.

Jika peralatan digunakan setiap hari, penapis patut digantikan selepas lebih kurang 5 tahun.

**Maklumat penting**

Penapis boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 00754210).

Arahan tentang pelupusan

Perkakas ini telah dikenal pasti selaras dengan arahan Eropah 2012/19/EG bagi Sisa Kelengkapan Elektrik dan Elektronik (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Arahan ini membuka jalan bagi penarikan balik dan penggunaan seluruh EU yang berkesan untuk peralatan sisa.

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.

Resipi**Smoothie yogurt tembikai**

(Untuk 4 minuman)

200 g yogurt asli

2 sudu besar pulpa vanila

2 sudu besar madu, secukup rasa

400 g pulpa buah tembikai, tanpa kulit dan biji

- Campurkan yogurt dengan pulpa vanila dan madu sehingga sebati dan tuangkan ke dalam gelas yang tinggi.
- Potong tembikai ke dalam keping yang sesuai dan perah jusnya.
- Tuang ke dalam yogurt dan hiaskan dengan sepotong tembikai jika perlu.

Minuman kefir timun

(Untuk 4 minuman)

2 biji timun

800 g kefir

200 g yogurt

2 sudu besar minyak zaitun

2 sudu besar jus lemon

4 sudu besar daun dil yang baru dicincang
Garam laut

Lada yang baru dikisar

- Basuh timun, bersihkan dan dipotong dengan pengupas kepada empat jalur.
- Timun yang selebihnya dijadikan jus.
- Kemudian campurkan jus dengan kefir, yogurt, minyak dan jus lemon.
- Kemudian kacau masuk daun dil dan perasakan minuman dengan garam dan lada secukup rasa.
- Cucukkan jalur timun dalam lidi kayu untuk membentuk lipatan konsertina. Tuang minuman ke dalam gelas dan letakkan lidi timun di atas gelas.

Smoothie sayuran lada

(Untuk 4 minuman)

2 lada merah

8 tomato yang cukup masak

1 sudu kecil serbuk paprika, manis

½ sudu kecil minyak zaitun

garam

cili merah

2 sudu kecil jus lemon

lada Szechuan, untuk hiasan

- Cuci lada dan potong separuh, keluarkan biji dan kulit dalaman putih dan potong kepingan besar.
- Basuh tomato, keluarkan intinya dan potong menjadi kepingan.
- Juskan tomato dan lada.
- Campurkan dengan serbuk paprika dan minyak zaitun dan perasakan dengan garam, cili merah dan jus lemon secukup rasa.
- Tuang ke dalam gelas sejuk dan hidangkan dengan hiasan lada Szechuan parut.

Jus „Tropika“

1 biji oren

½ biji mangga

1 potong nenas

1 potong tembikai

5 biji beri (contoh, strawberi)

- Kupas oren, nenas dan tembikai dan buang biji mangga.
- Juskan semuanya pada pengesetan 1.
- Hidangkan minuman dalam gelas.

Kek lobak merah

4 biji telur

4 sudu besar air suam

200 g gula

100 g tepung gandum

500 g lobak merah (gunakan lobak sisa yang dijuskan (200–300 g) sahaja – ini boleh didapati dalam bekas pulpa.)

200 g kacang hazel kisar

1 sudu teh serbuk penaik

- Juskan lobak pada pengesetan 2 selama lebih kurang 5 saat.
- (Apabila memproses kuantiti yang lebih besar, biarkan perkakas menyejuk kepada suhu bilik setiap kali selepas mengosongkan bekas pulpa.)
- Campurkan telur, air dan gula selama lebih kurang 5 minit. Campuran mestilah kelihatan berbuih.
- Perlahan-lahan tambah tepung, serbuk penaik, kacang hazel dan lobak merah. Kepingan lobak merah mestilah tidak terlalu besar.
- Masukkan doh dalam tin pembakar (contohnya tin bentuk pegas, diameter 260 mm) dan bakar selama 30–35 minit pada suhu 180 darjah.

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。
关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

安全须知	10
启动安全装置	11
产品概览	11
操作方法	12
清洗和护理	13
更换筛网	13
处理旧机器的注意事项	14
保修	14
食谱	14

安全须知

在使用之前，请仔细阅读说明书，以便了解重要的安全说明和操作说明。

若不遵守本机器正确使用的规程，生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房，以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

本机器适用于榨取水果（例如苹果、梨子、去核梅子及樱桃）和蔬菜（例如番茄、胡萝卜）的汁液。

不适合加工特别坚硬、含纤维或含淀粉的果蔬（例如甘蔗、香蕉、木瓜、鳄梨、无花果、芒果）。请妥善保存好使用说明。

在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

▲ 一般安全提示

触电危险

禁止儿童使用本设备。

让儿童远离本设备和其连接线。

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

只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。

仅适于在封闭空间内使用。只是当馈电线和机器完好无损时方可使用。每次使用前，都要检查整个机器，尤其要检查筛网和筛盘是否有损（裂缝、裂纹）。如果筛网或者盖子有明显的损坏或者有可见的裂纹，请不要继续使用机器。在无人看管，组装、拆分以及清洗设备前，都必须使设备与电网分离。

不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。

如果本设备的连接线损坏，必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉，以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

▲ 使用本设备的安全须知

有电击危险！

受伤风险！

机体不得浸入到液体中，也不要用水洗碗机清洗机体。

只能用旋转开关开机或者关机。

在更换配件或者在机器运行过程中运动的部件之前，要将机器关机并切断机器的电源。只是当电机完全静止时，方可拆卸机器。

本机器仅供一人使用。

受伤风险！

在闭合闭锁箍时要小心，以免夹伤手指。

切勿将手指伸入进料斗内。仅只使用随同提供的推料棒！

不要触及筛网底部的刨刀片 / 刀片。

清洗时，先用刷子清洁筛网，然后用流水冲洗筛网或将其放入到洗碗机中清洗。

重要！

仅只加工熟透和没有冰冻的果蔬。未熟透的果蔬会很快阻塞筛网。

要在果渣满及筛盘盘缘之前清空果渣容器。

如在榨汁过程中机器出现振动，则表明筛网有阻塞或有损坏。

此时要立即关机，并检查筛网。已损坏的筛网不要再使用！

▲ 机器或配件上的符号说明



封盖呈打开状态！



封盖呈关闭状态！

启动安全装置

本机启动的前提条件是

- 筛盘和盖子安装正确，
- 闭锁箍已正确卡入。

每次使用前都要检查盖子的锁定装置！

在首次启用机器之前，必须全部清除包装材料！

产品概览

请翻开图片页。

图 4

1 电机单元（带电线储藏格）

2 开关

2 档或 3 档（依机型而定）

a) MES400.:

0/off 关机

1 开机 / 低速

2 开机 / 高速

b) MES401.:

0/off 关机

1 开机 / 低速

2 中速

3 开机 / 高速

3 闭锁箍

- 4 果渣容器
- 5 有盖的榨汁杯
- 6 筛盘
 - a) 出口
 - b) 封盖



重要提示

开机时，封盖必须是呈打开状态（封盖向上/👆）。

若封盖已经打开，则果蔬汁就流入到榨汁杯之中。

在清空榨汁杯时，要关闭机器（0/off）和关闭封盖（向下按压/👇）。这样就可阻止果蔬汁的继续流出，从而避免弄脏工作台面。

- 7 带有陶瓷刨刀片的筛网
- 8 盖子
- 9 进料斗
- 10 推料棒
- 11 电线存放装置

操作方法

图目

组装



受伤风险

只是当馈电线和机器完好无损时方可使用。
每次使用前，都要检查整个机器，尤其要检查筛网和筛盘是否有损（裂缝、裂纹）。
不要触及筛网底部的刨刀片/刀片。
在闭合闭锁箍时要小心，以免夹伤手指。

- 将电线拉出至所需的长度。
- 将筛盘放入到电机单元内。
- 装入筛网并将其向下按压，直到听到啮合的声音。筛网必须可靠地固定在传动装置上！之前先要检查筛网是否有损！
- 将果渣容器放入到电机单元内。
- 放上盖子。
- 转动闭锁箍到盖子上，直到听到闭锁箍卡入为止。
- 将带有浇嘴的榨汁杯置于出口下。给榨汁杯放上盖子，以避免榨汁飞溅。
- 打开出口上的封盖。
- 将推料棒置入进料斗。推料棒有一导槽！

准备水果和蔬菜

注意！

仅只加工熟透和没有冰冻的果蔬。未熟透的果蔬会很快阻塞筛网。

- 首先清洗水果和蔬菜。
- 去除有核水果的果核，并去除粗大的梗蒂。
- 较大的水果和蔬菜要切成小块，以便能通过进料斗。
- 仅只加工新鲜果蔬。
- 果皮厚硬的果实（例如菠萝、甜瓜、橙子、甜菜萝卜）要先去皮。要去掉柑橘类水果的白色衬皮！
- 苹果汁的稠度取决于所采用苹果的种类。苹果越是多汁，果汁的稠度就越低。向苹果汁中添加几滴柠檬汁，即可延缓果汁变成棕色的过程。
- 叶子和梗蒂（例如菜叶的秆茎）同样也可在本榨汁机中加工。
- 由于榨汁的口感和营养价值会快速失去，因此在制备完毕后要尽量立即饮用。
- 本榨汁机不适用于加工特别坚硬、含纤维或含淀粉的果蔬（例如甘蔗、香蕉、木瓜、鳄梨、无花果和芒果）。

榨汁



受伤风险

切勿将手指伸入进料斗内。
仅只使用随同提供的推料棒！

- 将组装好的机器置于平整和干净的工作台面上。
- 插上电源插头。
- 开机。
 - 有 2 档开关的机器：
 - 1 档特别适用于多汁的水果/蔬菜，例如西瓜、葡萄、西红柿、黄瓜和树莓。
 - 2 档适用于坚实的水果和蔬菜，例如胡萝卜。
 - 有 3 档开关的机器：
 - 1 档特别适用于多汁的软质水果/蔬菜，例如西瓜、葡萄、西红柿、黄瓜和树莓。
 - 2 档适用于含汁较少且较硬的水果和蔬菜，例如软梨、软杏。
 - 3 档适用于坚实的水果和蔬菜，例如胡萝卜、苹果。

对例如胡萝卜、黄瓜、苹果和梨子等所有各类果蔬，本机的使用时间为 10 分钟。在加工量较大时，本机的使用时间切勿超过 40 秒钟。接着，要关机并使榨汁机冷却下来。

- 在电机运行状态下，将果蔬给入到进料斗内。
- 仅只使用推料棒添加果蔬。
切勿将手指伸入进料斗内！
对推料棒仅只施加轻微压力，这样既可提高榨汁的榨取量，又可保护机器。
- 关机。开关置于 0/off。
只是当不再有榨汁流出时，方才关机。

注意！

一定要等待电机处于静止状态时，才能打开本机器。



重要提示：

- 要在果渣满及筛盘盘缘之前清空果渣容器。
- 如在榨汁过程中机器出现振动，则表明筛网有阻塞或有损坏。此时要立即关机，并检查筛网。已损坏的筛网不要再使用！

清空果渣容器和筛网

图 C

要在果渣满及筛盘盘缘之前清空果渣容器。为此要关机：

- 开关置于 0/off。
- 取出时，在抓槽处抓住果渣容器，并使其向外摆动。

继续工作之前，要将果渣容器重又安上。

需要清空筛网，当

- 电机转速显著下降，
- 榨汁变稠，
- 机器开始出现明显的振动。

建议：同时清空果渣容器和筛网。

重要！

如果有榨汁流到了筛盘下，则要立即用一条湿巾清除这些榨汁。

拆卸



触电危险

工作前要先拔下机器的电源插头。



受伤风险

只是当电机完全静止时，方可拆卸机器。
不要触及筛网底部的刨刀片 / 刀片。

图 D

- 关机并拔下电源插头。
- 等待电机完全静止（约 10-12 秒）。
- 取下推料棒和果渣容器。

- 向下转动闭锁箍。
- 取下盖子。
- 用双手将筛盘从电机单元中提起并取出。
- 从筛盘上取下筛网。

清洗和护理



重要注意事项

本机器无需保养。彻底清洁可保护机器受损并保障机器功能正常。



触电危险

工作前要先拔下机器的电源插头。
机体不得浸入到液体中，也不要使用洗碗机清洗机体。



受伤风险

不要触及筛网底部的刨刀片 / 刀片。
请使用刷子清洗。

注意！

不要使用磨擦型洗涤剂以防设备表面受损。

- 清洗时，先用刷子清洁筛网，然后用流水冲洗筛网或将其放入到洗碗机中清洗。用一些植物油，即可方便地清除在筛网及陶瓷刨刀片上的染色（例如被胡萝卜、甜菜根染上的颜色）。
- 湿擦电机单元。必要时，可使用稍许洗涤剂。要立即擦干电机单元。
- 所有其他部件可放入洗碗机中洗涤。塑料部件的染污（例如因胡萝卜、甜菜萝卜所致）可用少许植物油轻易地被清除掉。接着，将这些部件置于洗碗机中清洗（若适用于洗碗机）。

更换筛网

一经发现筛网有磨损或损坏迹象，就要实施更换，以避免发生断裂危险。
在每天使用时，大约 5 年后就应更换筛网。



重要注意事项

可通过客户服务部门订购筛网
(订购号：00754210)。

处理旧机器的注意事项



本设备是依据欧洲 2012/19/EG 中关于电子电气设备法令而认证的。该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。关于当前适用的回收处理说明，请咨询专业经销商或地方政府。

保修

由我方相关的国家代理商公布的针对此设备的保修条款有效。您随时可以通过您购买本设备的专业销售商或者直接到我们的代理商那里要求获得保修条款。在小册子的背面您能找到针对德国的保修条款和地址。除此之外，各项保修条款也能通过英特网上的网址找到。要获得保修服务的话必须出示购买凭证。

食谱

西瓜酸奶冰沙

(4 杯饮料)

200 克天然酸奶

2 刀尖香草髓

2 汤匙蜂蜜，根据喜好

400 克西瓜瓢，无皮无籽

- 将酸奶和香草髓及蜂蜜一起搅拌均匀，然后将其装入一个高玻璃杯之中。
- 将西瓜切成大小合适的块状，然后榨汁。
- 用西瓜汁淋浇酸奶，并根据个人喜好用一块西瓜点缀即可享用。

黄瓜克非尔酸奶饮料

(4 杯饮料)

2 根黄瓜

800 克克非尔酸奶

200 克酸奶

2 汤匙橄榄油

2 汤匙柠檬汁

4 汤匙切碎的新鲜莳萝

海盐

用磨碎器磨碎的胡椒

- 黄瓜洗净，擦干，并用一个削皮器切下四个长片。
- 将余下的黄瓜榨汁。
- 接着，将黄瓜汁和克非尔酸奶、酸奶、油及柠檬汁一起混合。
- 然后，拌入莳萝，并用盐和胡椒调理饮料的味道。
- 将黄瓜条波浪状插在木扞上。将饮料盛入到玻璃杯中，杯上放置黄瓜木扞即可。

菜椒蔬菜冰沙

(4 杯饮料)

2 个红菜椒

8 个熟透的西红柿

1 汤匙甜味菜椒粉

1/2 汤匙橄榄油

盐

辣椒粉

2 汤匙柠檬汁

花椒作点缀用

- 菜椒洗净，切半，去核，并去除白色的内皮，然后切成大块。
- 西红柿洗净，切除西红柿蒂部后，将西红柿切成块。
- 将西红柿和菜椒榨汁。
- 把菜椒粉和橄榄油放在一起搅拌，并用盐、辣椒粉和柠檬汁调味。
- 盛入到一个冷玻璃杯中，并用磨碎的花椒点缀即可饮用。

“Tropical 热带汁”

1 个橙子

1/2 个芒果

1 片菠萝

1 片西瓜

5 粒浆果（例如草莓）

- 橙子、菠萝和西瓜去皮，芒果去核。
- 使用 1 档将上述食料一起榨汁。
- 饮料盛入玻璃杯中即可。

胡萝卜糕点

4 个鸡蛋

4 汤匙热水

200 克糖

100 克面粉

500 克胡萝卜（这里仅只使用胡萝卜榨汁后的残渣（200-300 克）——该残渣位于果渣容器之中。）

200 克磨碎的榛果

1 小匙发酵粉

- 使用 2 档将胡萝卜榨汁约 5 秒钟。
- （在加工量较大时，可以在每次清空果渣容器之后，等待机器冷却至室温。）
- 将鸡蛋、水和糖一起约拌合 5 分钟。混合物要有泡沫状外观。
- 慢慢加入面粉、发酵粉、榛果和胡萝卜。胡萝卜块不能太大。
- 把面团给入到一个模子（例如直径为 260 毫米的脱底模）中，在 180 度温度下烘烤 30-35 分钟。

保留资料随时更改的权利。

Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.

In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.

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

Contents

For your safety	15
Start lock-out	17
Overview	17
Operation	17
Cleaning and servicing	19
Replacing the filter	19
Instructions on disposal	19
Warranty conditions	19
Recipes	20

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use. This appliance is suitable for extracting the juice from fruit (e.g. apples, pears, pitted plums and cherries) and vegetables (e.g. tomatoes, carrots).

It is not suitable for processing particularly hard, fibrous or starchy fruit and vegetables (e.g. sugar cane, bananas, papayas, avocados, figs, mangos). Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before use, always check the entire appliance, in particular the filter and filter tray, for damage (cracks, flaws).

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

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of electric shock!

Risk of injury!

Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher. Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Do not dismantle the appliance until the motor has stopped. The appliance is intended to be used by one person.

Risk of injury!

Caution when closing the catch, otherwise you may trap your fingers. Do not place fingers in the filling shaft.

Use the supplied pusher only!

Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter.

First clean the filter with the brush, then rinse under running water or wash in the dishwasher.

Important!

Process ripe and unfrozen fruit and vegetables only.

Fruit and vegetables which are not ripe will block the filter very quickly. Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray. If the appliance vibrates during the juicing process, the filter is blocked or damaged. Switch off the appliance immediately.

Check the filter. No longer use a damaged filter!

▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



The lock is open!



The lock is closed!

Start lock-out

The appliance cannot be switched on unless

- Filter tray and lid have been attached correctly and
- the catches have been engaged correctly.

Before using the appliance, always check that the lid is locked! **Before switching on the appliance for the first time**, remove all the packaging material!

Overview

Please fold out the illustrated page.

Fig. A

- 1 Motor unit
- 2 Switch
 - 2 or 3 settings (depending on model)
 - a) MES400.:
 - 0/off** Switch off the appliance
 - 1** Switch on the appliance/lowest speed
 - 2** maximum speed
 - b) MES401.:
 - 0/off** Switch off the appliance
 - 1** Switch on the appliance/lowest speed
 - 2** medium speed
 - 3** maximum speed
- 3 Catch
- 4 Pulp container
- 5 Juice jug with lid
- 6 Filter tray
 - a) Outlet
 - b) Lock
- 7 Filter with ceramic shredding blades
- 8 Lid
- 9 Filling shaft
- 10 Pusher
- 11 Cord store



Important information

When switching on the appliance, ensure that the lock is open (lock at top/🔓). When the lock is open, the juice flows into the juice jug. Before emptying the juice jug, switch off the appliance (**0/off**) and close the lock (press downwards/🔒). This will stop more juice from running out and prevent soiling of the work surface.

Operation

Fig. B

Assemble



Risk of injury

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Before use, always check the entire appliance, in particular the filter and filter tray, for damage (cracks, flaws). Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter. Caution when closing the catch, otherwise you may trap your fingers.

- Pull cord out of the cord store to the required length.
- Insert filter tray into the motor unit.
- Insert filter and press down until it clicks into position. The filter must be situated firmly on the drive. Check for damage before-hand!
- Insert the pulp container into the motor unit.
- Attach the cover.
- Swivel catch over the lid until it clicks into position.
- Place juice jug with the spout under the outlet. Place lid on the juice jug to prevent splashes.
- Open lock on the outlet.
- Insert pusher into the filling shaft. Pusher has a guide groove!

Preparing fruit and vegetables

Warning!

Process ripe and unfrozen fruit and vegetables only. Fruit and vegetables which are not ripe will block the filter very quickly.

- First, wash the fruit and vegetables.
- Remove stones from fruit. Remove large stalks.
- Chop up large fruit and vegetables so that they fit the filling shaft.
- Process only fresh fruit and vegetables because they are juicier.

- Peel fruit beforehand if it has thick and hard peel, e.g. pineapples, melons, oranges, grapefruits and raw beetroot. Remove the white skin from citrus fruits as it has a bitter aftertaste.
- The consistency of apple juice depends on the kind of apple used. The juicier the apples, the thinner the juice. Add a few drops of lemon juice to the apple juice to delay the juice from turning brown.
- Leaves and stems (e.g. stalks from leaf salad) can also be processed in this juicer.
- If possible, drink juice immediately after preparation, as it loses its flavour and nutritional value quickly.
- Starchy fruits (e.g. bananas, papayas, avocados, figs and mangos) are not suitable for juicing in this appliance.

Extracting juice



Risk of injury

*Do not place fingers in the filling shaft.
Use the supplied pusher only!*

- Place the assembled appliance on a smooth, clean worktop.
 - Insert the mains plug.
 - Switch on the appliance.
 - Appliance with 2-setting switch:
 - Setting **1** is particularly suitable for fruit/vegetables which contain a lot of juice, e.g. water melons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
 - Setting **2** is suitable for hard, firm fruit and vegetables, e.g. carrots.
 - Appliance with 3-setting switch:
 - Setting **1** is particularly suitable for soft fruit/vegetables which contain a lot of juice, e.g. water melons, grapes, tomatoes, cucumbers and raspberries.
 - Setting **2** is suitable for slightly harder fruit/vegetables which contain less juice, e.g. soft pears, apricots.
 - Setting **3** is suitable for hard and firm fruit and vegetables, e.g. carrots, apples.
- Do not use the appliance for more than 10 minutes for all kinds of fruit and vegetables e.g. carrots, cucumbers, apples and pears.

If processing fairly large quantities, never use the appliance for longer than 40 seconds. Then switch off appliance and leave to cool down.

- When the motor is running, put fruit/vegetables in the filling shaft.
- Only use the pusher when adding more ingredients. Never insert fingers into the filling shaft!
Apply only light pressure to the pusher. This increases juice yield and protects the appliance.
- Switch off the appliance.
Move the switch to **0/off**.
Do not switch off the appliance until all the juice has run out.

Warning!

Before opening the appliance, wait until the motor has stopped.



Important information

- Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray.
- If the appliance vibrates during the juicing process, the filter is blocked or damaged. Switch off the appliance immediately. Check the filter. No longer use a damaged filter!

Emptying the pulp container and filter

Fig. 6

Empty the pulp container before the pulp reaches the edge of the filter tray.

Switch off the appliance:

- Move the switch to **0/off**.
- To remove the pulp container, take hold of it with the recessed grip and swivel out.

Before continuing to operate the appliance:

- Re-insert the pulp container.

Empty the filter if

- the motor speed drops significantly,
- the juice becomes thick,
- the appliance begins to vibrate noticeably.

Recommendation: Empty the pulp container and filter at the same time.

Important!

If juice has run under the filter tray, immediately remove with a damp cloth.

Dismantling the appliance



Electric shock risk

Before working on the appliance, pull out the mains plug.



Risk of injury

Do not dismantle the appliance until the motor has stopped. Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter.

Fig. D

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Wait until the motor stops (approx. 10–12 sec.).
- Remove the pusher and pulp container.
- Swivel catch forwards.
- Remove lid.
- Lift the filter tray with both hands and take out of the motor unit.
- Take the filter out of the filter tray.

Cleaning and servicing



Important information

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.



Electric shock risk

Before working on the appliance, pull out the mains plug. Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.



Risk of injury

Do not touch shredding blades/blades on the base of the filter. Clean them with a brush!

Warning!

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

- First clean the filter with the brush, then rinse under running water or wash in the dishwasher. Discolouration of the filter and the ceramic shredding blades (e.g. from carrots, beetroot) can be easily removed with a little vegetable oil.
- Wipe the motor unit with a damp cloth, if required use a little washing-up liquid. Dry the motor unit immediately.
- All other parts are dishwasher-proof. Discolouration on plastic parts (e.g. caused by carrots, beetroot) can easily be removed with a few drops of vegetable oil. Put parts in the dishwasher (provided they are dishwasher-safe).

Replacing the filter

Replace the filter at the first signs of wear or damage in order to prevent any risk of breakage. If the appliance is used daily, the filter should be replaced after approx. 5 years.



Important information

A filter can be ordered from customer service (order no. 00754210).

Instructions on disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Recipes

Melon yoghurt smoothie

(For 4 drinks)

200 g natural yoghurt

2 tsp. vanilla pulp

2 tbs. honey, to taste

400 g water melon fruit pulp, without skin and pips

- Mix the yoghurt with the vanilla pulp and honey until smooth and pour into a tall glass.
- Cut the melon into suitable pieces and juice.
- Pour onto the yoghurt and garnish with a piece of melon if required.

Cucumber kefir drink

(For 4 drinks)

2 cucumbers

800 g kefir

200 g yoghurt

2 tsp. olive oil

2 tbs. lemon juice

4 tbs. freshly chopped dill

Sea salt

Freshly ground pepper

- Wash the cucumber, clean and cut with a peeler into four strips.
- Juice the rest of the cucumber.
- Then mix the juice with the kefir, yoghurt, oil and lemon juice.
- Then stir in the dill and season the drink with salt and pepper to taste.
- Thread the cucumber strips in a concertina shape onto wooden skewers. Pour the drink into glasses and place the cucumber skewers over the glasses.

Pepper vegetable smoothie

(For 4 drinks)

2 red peppers

8 fully ripe tomatoes

1 tsp. paprika powder, sweet

½ tsp. olive oil

salt

Cayenne pepper

2 tsp. lemon juice

Szechuan pepper, to garnish

- Wash and halve the pepper, remove the seeds and white inner peel and cut into large pieces.

- Wash the tomatoes, cut out the core and cut into pieces.
- Juice tomato and pepper.
- Mix with the paprika powder and the olive oil and season with salt, cayenne pepper and lemon juice to taste.
- Pour into a cold glass and serve with a garnish of grated Szechuan pepper.

Juice „Tropical“

1 orange

½ mango

1 slice of pineapple

1 slice of water melon

5 berries (e.g. strawberries)

- Peel orange, pineapple and water melon and remove stone from the mango.
- Juice everything on setting 1.
- Serve the drink in a glass.

Carrot cake

4 eggs

4 tbs. warm water

200 g sugar

100 g flour

500 g carrots (use the leftover juiced carrots (200–300 g) only – they can be found in the pulp container.)

200 g ground hazelnuts

1 tsp. baking powder

- Juice the carrots at setting 2 for approx. 5 seconds.
(When processing larger quantities, leave the appliance to cool down to room temperature each time after emptying the pulp container.)
- Mix eggs, water and sugar for approx. 5 minutes. The mixture must have a frothy appearance.
- Slowly add flour, baking powder, hazelnuts and carrots. The pieces of carrot must not be too large.
- Put the dough in a baking tin (e.g. spring-form tin, diameter 260 mm) and bake for 30–35 minutes at 180 degrees.

Subject to alterations.

- يتم خلط العصير مع مسحوق الفلفل الحلو وزيت الزيتون، ثم ضبط المذاق المشروب بالملح والفلفل الأحمر الحريف وعصير الليمون.
- يتم تعبئة المشروب في كوب بارد ويتم تقديمه مزينا بفلفل سيسشوان مطحون.

عصير «استوائي»

- 1 ثمرة برتقال
- ½ ثمرة مانجو
- 1 شريحة أناناس
- 1 شريحة بطيخ
- 5 ثمار توتية (على سبيل المثال فراولة)
- يتم إزالة فصوص ثمرة البرتقال وشريحة الأناناس وشريحة البطيخ وكذلك بذرة ثمرة المانجو.
- يتم استخلاص عصير كل الفواكه على الدرجة 1.
- يتم تقديم المشروب في كوب.

كعكة الجزر

- 4 بيضات
- 4 ملعقة طعام ماء دافئ
- 200 غرام سكر
- 100 غرام طحين
- 500 غرام جزر (هنا يتم استخدام الخلفات (200-300 غرام) المتبقية بعد استخلاص العصير من الجزر - وهي توجد في إناء الروسب).
- 200 غرام بندق مطحون
- 1 ملعقة طعام مسحوق خبيز (بيكنج بودر)
- يتم استخلاص العصير من الجزر لمدة 5 ثوان على الدرجة 2.
- (عند معالجة كميات كبيرة فإنه يجب بعد إفراغ إناء الرواسب في كل مرة أن يتم ترك الجهاز حتى يبرد إلى درجة حرارة الغرفة).
- يتم خلط البيض والماء والسكر وتقليبها جيدا لمدة حوالي 5 دقائق. الخليط يجب أن يكون ذو مظهرا رغويا.
- يتم ويطبخ إضافة الطحين ومسحوق الخبيز والبندق والجزر. قطع الجزر يجب ألا تكون كبيرة أكثر مما ينبغي.
- يتم تعبئة العجين في قالب (على سبيل المثال قالب مستدير يمكن استبعاد إطاره الجانبي بقطر 260 ملميمترا) ويتم خبزه على درجة حرارة 180 درجة مئوية لمدة 30-35 دقيقة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- يتم تقطيع البطيخ لقطع مناسبة ويتم استخلاص العصير منها.
- يتم سكب العصير على الروب (اللين، الزبادي) ويتم حسب الرغبة تقديم المشروب مضافا إليه قطعة بطيخ للزينة.

مشروب الخيار والكفير

- 1 عدد 4 مشروبات
- 2 ثمرة خيار أو قثاء
- 800 غرام كفير
- 200 غرام روب (لين، زبادي)
- 2 ملعقة شاي زيت زيتون
- 2 ملعقة طعام عصير ليمون
- 4 ملعقة طعام شبت مخرط

ملح

نفل أسود، من المطحنة مباشرة

- يتم غسل ثمار الخيار أو القثاء وتقسيرها، وباستخدام مقشرة يتم قطع أربع شرائح طولية منها.
- يتم استخلاص العصير من باقي ثمار الخيار أو القثاء.
- بعد ذلك يتم خلط العصير مع الكفير والروب (اللين، الزبادي) والزيت وعصير الليمون.
- ثم يتم إضافة الشبت إلى الخليط ومزجه جيدا، ويتم ضبط مذاق المشروب بملح وفلفل أسود.
- شرائح الخيار أو القثاء يتم إدخالها بشكل متموج على سيخ خشبي. يتم تعبئة المشروب في أكواب ويتم وضع أسياخ الخيار فوق الأكواب.

سموثي الفلفل الحلو والخضروات

- 1 عدد 4 مشروبات
- 2 ثمرة فلفل حلو أحمر
- 4 ثمرات طماطم ناضجة تماما
- 1 ملعقة شاي مسحوق فلفل حلو معتدل الحلاوة
- ½ ملعقة شاي زيت زيتون

ملح

نفل أحمر حريف

- 2 ملعقة طعام عصير ليمون
- نفل سيسشوان للتزيين عند التقديم
- يتم غسل ثمار الفلفل الحلو وقطعها لنصفين وإزالة البذور والجلد الداخلي الأبيض اللون، ثم يتم تقطيعها لقطع صغيرة نسبية.
- يتم غسل ثمار الطماطم وإزالة السويقة منها ويتم تقطيعها لقطع مناسبة.
- يتم استخلاص العصير من ثمار الفلفل الحلو وثمار الطماطم.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية
2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية
والإلكترونية المستهلكة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE)
وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة
المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد
الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث
الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند
أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلنا في
بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع
المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم
إيصال الشراء معها.

وصفات

سموثي البطيخ والروب

(العدد 4 مشروبات)

200 غرام روب (لين، زيادي) طبيعي بدون إضافات

2 مقدار صغير (بسن سكين) من لب فانيليا

2 ملعقة طعام عسل نحل، حسب الرغبة

400 غرام لحم بطيخ، بدون قشر وبيزور

- يتم خلط الروب (اللين، الزيادي) مع لب الفانيليا وعسل
النحل حتى يصبح مزيجاً متجانساً، ثم يتم وضع
الخليط في كوب كبير.

- يتم تقطيع البطيخ لقطع مناسبة ويتم استخلاص
العصير منها.

- يتم سكب العصير على الروب (اللين، الزيادي) ويتم
حسب الرغبة تقديم المشروب مضافاً إليه قطعة
بطيخ للزينة.

خطر الصعق الكهربائي!



جنب تماماً لمس أفراس التقطيع/السكاكين المركبة على
المصفاة. لغرض التنظيف يتم استخدام فرشاة!

تنبيه!

- من الممكن أن تطراً خدوش على الأسطح الخارجية
للجهاز، لا تستخدم أية منظفات ذات طبيعة كاشطة
في تنظيف الجهاز.
- تنظيف المصفاة باستخدام فرشاة أولاً ثم تغسل تحت
الماء المنساب من الصنبور أو توضع في غسالة الأواني
الكهربائية.
- تغيرات اللون التي قد تحدث في المصفاة وفي سكاكين
البشر المصنوعة من البورسلان (على سبيل المثال
من خلال جزر أو شمندر أحمر) يمكن إزالتها بسهولة
باستخدام قدر قليل من زيت نباتي.
- نظف هيكل المحرك بفوطة مبللة ويمكنك أيضاً
استخدام القليل من سائل منظف. ولا تنسى أن
تقوم بتجفيف هيكل المحرك بعد أن تفرغ من تنظيفه
مباشرة.
- كافة الأجزاء الأخرى من الجهاز ملائمة للغسيل في
غسالة الأواني

إذا طراً على أجزاء الجهاز المصنعة من البلاستيك تغيير
في اللون (على سبيل المثال ناخج عن الجزر أو البنجر) فيمكن
إزالته بسهولة باستخدام القليل من أحد زيوت الطعام
النباتية. ثم توضع الأجزاء في غسالة الواني
(إذا كانت ملائمة لذلك).

استبدال المصفاة

ينبغي الانتباه إلى استبدال المصفاة إذا طراً عليها ما
يشير إلى البدء في ظهور علامات تدل على الاستهلاك
أو أضرار، وذلك من أجل تخاشي المخاطر الناجمة عن حدوث
كسور. وإذا جرى استخدام الجهاز بصورة يومية فيُنصح
باستبدال المصفاة بعد مرور خمسة أعوام.



ملاحظة هامة

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد
يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على
صلاحيته لأداء وظيفته. رقم الطلب: 00754210

فك أجزاء الجهاز من بعضها البعض



خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب سحب المقابس من المقبس قبل الشروع في عملية الفك.



خطر الصعق الكهربائي!

يجب عدم البدء في تفكيك أجزاء الجهاز إلا بعد أن يكون المحرك قد توقف تماماً عن الدوران.
تجنب تماماً لمس أقرص التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة.

الصورة D

- أوقف الجهاز عن التشغيل ثم اسحب المقابس من المقبس.
- انتظر حتى يتوقف المحرك تماماً (من 10 إلى 12 ثانية)
- انزع اسطوانة الدفع وإناء الرواسب.
- يتم إدارة سدادة الإغلاق للأمام.
- يتم إخراج العطاء.
- اجذب الوعاء الحامل للمصفاة بكلتي يديك إلى أعلى ثم أخرجه من هيكل المحرك.
- انزع المصفاة من الوعاء الحامل لها.

تنظيف الجهاز والعناية به



ملاحظة هامة

الجهاز ليس في حاجة إلى أية صيانة. التنظيف الجيد يقي الجهاز من حدوث تلف أو ضرر ويحافظ على صلاحيته لأداء وظيفته.



خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب سحب المقابس من المقبس قبل الشروع في عملية الفك. يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

- استخدم اسطوانة الدفع لتعبئة المزيد منها ولا تقم على الإطلاق بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال. ينبغي الضغط بشكل خفيف على اسطوانة الدفع. ذلك يمكنك من الحصول على كمية أكبر من العصير ويصون الجهاز.

- وقف تشغيل الجهاز: اضبط مفتاح التشغيل على الوضع 0/off. ولا ينبغي وقف الجهاز عن التشغيل قبل توقف تدفق كامل العصير المتواجد بداخله.

تحذير!

يجب التأكد من توقف المحرك تماماً قبل الشروع في فتح الجهاز.



ملاحظة هامة

- ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء.
- من الممكن أن تطرأ على الجهاز في عند استخلاص العصير اهتزازات قوية مما يشير إلى انسداد المصفاة أو إصابتها بأضرار. وينبغي في مثل هذه الحالة إيقاف الجهاز عن العمل فوراً. يجب اختبار المصفاة بمنوع استخدام المصفاة مرة أخرى في حالة إصابتها بأضرار.

إفراغ إناء الرواسب والمصفاة

الصورة G

- ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء.
- ويتطلب هذا وقف تشغيل الجهاز بضغط مفتاح التشغيل على الوضع 0/off.
- اخرج إناء الرواسب بسحبه من المقبض للخارج مع رفعه قليلاً إلى أعلى.
- يجب إعادة تركيب إناء الرواسب قبل الشروع في استخدام الجهاز مرة أخرى.
- كما ينبغي إفراغ المصفاة إذا طرأت إحدى الحالات التالية:
 - إذا انخفض عدد لفات المحرك بشكل ملموس.
 - إذا انخفض مستوى سيولة العصير.
 - إذا بدأت تطرأ على الجهاز اهتزازات ملموسة.
- تنبيه: يُفضل هنا إفراغ إناء الرواسب والمصفاة في آن واحد.

تنبيه هام!

في حالة تسرب العصير أسفل الإناء حينئذ يجب جفيفه فوراً بفوطة جافة.

- بواسطة هذا الجهاز.
- يجب تناول العصير بعد إعداده مباشرة حيث يفقد النكهة والعناصر الغذائية الهامة بسرعة.
- الجهاز غير معد لتحضير الخضر والفواكه الصلبة أو التي تحتوي على درجة عالية من السوائل والنشويات (على سبيل المثال القصب والموز والباباييس والأفوكادو والتين والمango).

استخلاص العصير



خطر الصعق الكهربائي!

لا تقم إطلاقاً بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال ولا ينبغي أن تستخدم لهذا الغرض سوى اسطوانة الدفع المعدة لذلك والمرفقة بالعبوة.

- ضع الجهاز بعد الانتهاء من تركيب أجزائه مع بعضها البعض فوق سطح أملس ونظيف.
- ضع القابس في المقبس.
- شغل الجهاز.
- الأجهزة المزودة بفتح 2 درجة:
- الدرجة 1 مناسبة بصورة خاصة للفواكه والخضروات التي تحتوي على الكثير جدا من العصير، على سبيل المثال البطيخ، العنب، الطماطم، الخيار والقثاء، التوت البري.
- الدرجة 2 مناسبة للفواكه والخضروات الصلبة والمصمتة، على سبيل المثال الجزر.
- الأجهزة المزودة بفتح 3 درجات:
- الدرجة 1 مناسبة بصورة خاصة للفواكه والخضروات اللينة التي تحتوي على الكثير جدا من العصير، على سبيل المثال البطيخ، العنب، الطماطم، الخيار والقثاء، التوت البري.
- الدرجة 2 مناسبة للفواكه والخضروات الصلبة نسبيًا التي تحتوي على حصة قليلة من العصير، على سبيل المثال ثمار الأجاص (الكمثرى) اللينة، المشمش.
- الدرجة 3 مناسبة للفواكه والخضروات الصلبة والمصمتة، على سبيل المثال الجزر، التفاح.
- مدة استخدام الجهاز يبلغ قدرها 10 دقائق لكل أنواع الفواكه والخضروات، على سبيل المثال الجزر، الخيار والقثاء، التفاح والكمثرى.
- لا تقم في أي حال من الأحوال بتشغيل الجهاز لمدة أطول من 40 ثانية في حالة إعداد كميات كبيرة من المواد الغذائية. حينئذ يجب إبطال الجهاز والانتظار

- يتم سحب سلك التوصيل الكهربائي من موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي وإخراجه بالطول المطلوب.
- ركب الوعاء الحامل للمصفاة في هيكل المحرك.
- يتم تركيب المصفاة وضغطها لأسفل والاستمرار في ذلك حتى تستقر بصوت مسموع. بعد تثبيتها فإن المصفاة يلزم أن تكون مستقرة جيدا على هيكل المحرك.
- تأكد قبل تركيبها من خلوها من أية أضرار.
- ركب إناء الرواسب في هيكل المحرك.
- ركب الغطاء
- يتم إدارة سدادة الإغلاق مع الاستمرار في ذلك حتى تستقر فوق الغطاء بصوت مسموع.
- ضع إناء العصير من جهة فتحته الكبيرة تحت مجرى تدفق العصير. ركب الغطاء على إناء العصير لتجنب طرطنشة السوائل.
- يتم فتح قفل الإغلاق الموجود عند مجرى تدفق العصير.
- ضع اسطوانة الدفع في وعاء التعبئة.
- يوجد حز لاسطوانة الدفع.
- **إعداد الفواكه والخضروات.**
- **تنبيه:**
- يجري استخدام الجهاز لإعداد العصير فقط من الفواكه أو الخضروات الناضجة ولا يجوز عصرها إذا كانت مجمدة. الثمرات الغير ناضجة تؤدي إلى انسداد المصفاة بصورة سريعة.
- اغسل أولاً الفواكه والخضروات
- الفواكه التي تحتوي على نواة ينبغي أولاً إزالة النواة منها، وكذلك بقايا الفروع العالقة.
- كما ينبغي تقطيع الفواكه والخضروات كبيرة الحجم على النحو الذي يسمح بإيلاجها في فتحة الإدخال.
- يجب إعداد الخضر والفاكهة الطازجة فقط.
- ينبغي تقشير الفواكه والخضروات ذات القشرة السمكية (ومنها على سبيل المثال الكيوي، البطيخ والشمام وما يشبههما، البرتقال، البنجر).
- يجب استبعاد القشور البيضاء من الفواكه.
- تختلف كثافة عصر التفاح طبقاً لنوع التفاح المستخدم. تقل كثافة العصير كلما زادت كمية السوائل بالتفاح. يجب إضافة بضعة قطرات من ليمون لعصير التفاح لتجنب اكتساب العصير للون البني.
- يمكن أيضاً إعداد أوراق الخضر (عود السلطة الخضراء)

وينبغي في مثل هذه الحالة إيقاف الجهاز عن العمل فوراً. يجب اختبار المصفاة. ممنوع استخدام المصفاة مرة أخرى في حالة إصابتها بأضرار.

⚠️ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

سدادة الإغلاق مفتوحة!



سدادة الإغلاق مغلقة!



جهاز الحماية من التشغيل الخاطئ

لا يمكن تشغيل الجهاز

- إلا إذا كانت المصفاة والغطاء مركبين أعلى الجهاز بصورة صحيحة.
 - إلا إذا كانت سدادة الإغلاق مستقرة في موضعها بصورة صحيحة.
- كما ينبغي قبل كل استخدام التأكد من إحكام إغلاق الغطاء.
- قبل البدء في تشغيل الجهاز لأول مرة يلزم أن يتم إزالة مواد التغليف بالكامل!

نظرة عامة

افتح من فضلك الصفحة المطوية المحتوية على الصور.

الصورة A

1 هيكل المحرك

2 مفتاح التشغيل

2 أو 3 درجات (على حسب الطراز)

(a) MES400:

off/0 إيقاف تشغيل الجهاز

1 تشغيل الجهاز/أدنى عدد لللفات المحرك

2 أعلى عدد لللفات المحرك -

(b) MES401:

off/0 إيقاف تشغيل الجهاز

1 تشغيل الجهاز/أدنى عدد لللفات المحرك

2 عدد لفات محرك متوسط

3 أعلى عدد لللفات المحرك -

3 سدادة الإغلاق

4 إناء الرواسب

5 إناء العصير مع غطاء

6 الوعاء الحامل للمصفاة

(a) مجرى تدفق العصير

(b) قفل الإغلاق

i

ملاحظة هامة

عند إعمال تشغيل الجهاز يلزم أن يكون قفل الإغلاق مفتوحاً (قفل الإغلاق في الوضع العلوي/0).

عندما يكون قفل الإغلاق مفتوحاً فإن العصير ينساب في إناء العصير.

عند إفراغ إناء العصير يتم إيقاف تشغيل الجهاز (0/off) ويتم إغلاق قفل الإغلاق (من خلال دفعه لأسفل/1).

بهذا يتم إيقاف خروج العصير ومن خلال ذلك يتم تجنب حدوث انتساح بمسطح العمل.

7 مصفاة بسكاكين بشر من البورسلان

8 الغطاء

9 وعاء التعبئة

10 اسطوانة الدفع

11 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

استخدام الجهاز

الصورة B

تركيب الجهاز



⚠️ خطر حدوث إصابات!

يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماماً وليس بهما أي تلف أو ضرر.

قبل الاستخدام في كل مرة يجب نفض الجهاز بأكمله، وعلى وجه الخصوص المصفاة والوعاء الحامل للمصفاة، للتأكد من عدم وجود أي تلف أو ضرر (شروخ، كسور).

جنب تماماً لمس أقراص التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة.

يجب توخي الحرص عند إغلاق سدادة الإغلاق، وذلك لتجنب حدوث انحصار أو انهراس للأصابع.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقاً للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة. يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون سلك التوصيل الكهربائي والجهاز في حالة سليمة تماماً وليس بهما أي تلف أو ضرر. قبل الاستخدام في كل مرة يجب فحص الجهاز بأكمله، وعلى وجه الخصوص المصفاة والوعاء الحامل للمصفاة، للتأكد من عدم وجود أي تلف أو ضرر (شروخ، كسور). يجب عدم استخدام الجهاز في حالة وجود تلف أو ضرر أو وجود شروخ ظاهرة في المصفاة أو في الغطاء.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا، حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر. لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان، ولا تقم بتشغيله بدون حمل، أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

خطر الإصابة بجروح!

يجب وبصورة مطلقة عدم غمر هيكل المحرك في سوائل كما يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. يجب عدم تشغيل أو إيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام مفتاح التشغيل الدوار وحده دون غيره. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية تتحرك أثناء التشغيل يلزم إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التيار التغذية بالتيار الكهربائي. لا تقم بفصل أي جزء من الجهاز إلا بعد توقف المحرك عن الدوران.

الجهاز مهياً للاستعمال من قبل شخص واحد.

خطر الإصابة بجروح!

يجب توخي الحرص عند إغلاق سدادة الإغلاق، وذلك لتجنب حدوث انحصار أو انهيار للأصابع. لا تقم إطلاقاً بإدخال أصابعك في فتحة الإدخال ولا ينبغي أن تستخدم لهذا الغرض سوى اسطوانة الدفع المعدة لذلك والمرقعة بالعبوة. تجنب تماماً لمس أقراص التقطيع/السكاكين المركبة على المصفاة. تنظيف المصفاة باستخدام فرشاة أولاً ثم تغسل تحت الماء المنساب من الصنبور أو توضع في غسالة الأواني الكهربائية.

تنبيه هام!

يجري استخدام الجهاز لإعداد العصير فقط من الفواكه أو الخضراوات الناضجة ولا يجوز عصرها إذا كانت مجمدة. الثمرات الغير ناضجة تؤدي إلى انسداد المصفاة بصورة سريعة. ينبغي إفراغ إناء الرواسب قبل أن تبلغ الرواسب مستوى حافة الإمساك المتواجدة أعلى الإناء. من الممكن أن تطرأ على الجهاز في عند استخلاص العصير اهتزازات قوية مما يشير إلى انسداد المصفاة أو إصابتها بأضرار.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	جهاز الحماية من التشغيل الخاطئ
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-5	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-5	استبدال المصفاة
	تنبيهات متعلقة بالتخلص من
ar-6	الأجهزة المستهلكة
ar-6	الضمان
ar-6	وصفات

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجودون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم حمل منتج الجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مهياً فقط للاستخدام المنزلي وليس معداً للاستعمال لأغراض حرفية. ويجري استخدام الجهاز لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وللفترات الزمنية التي تتناسب مع هذا الغرض. الاستخدام المنزلي يشتمل أيضاً على سبيل المثال استخدام الجهاز في المطابخ الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك. ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك.

هذا الجهاز صالح ومناسب لاستخلاص عصير من فواكه (على سبيل المثال من تفاح، كمثرى (إجاص)، برقوق وكرز مزال منه النوى) ومن خضروات (على سبيل المثال من طماطم (بندورة)، جزر). الجهاز غير صالح للاستخدام في معالجة فواكه وخضروات صلبة أزيد مما ينبغي أو ذات ألياف قوية أو تحتوي على نشاء (على سبيل المثال قصب السكر، الموز، ثمار البيايا، ثمار الأفوكاتة، ثمار التين، ثمار المانجو). ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام، وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل أطفال.

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@
bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@
bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

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

FI Suomi, Finland

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

FR France

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

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

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

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

GR Greece, Ελλάδα

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

HK Hong Kong, 香港

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

HR Hrvatska, Croatia

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

HU Magyarország, Hungary

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

IE Republic of Ireland

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

IL Israel, ישראל

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

IN India, Bhārat, भारत

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

IS Iceland

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

IT Italia, Italy

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

KZ Kazakhstan, Қазақстан

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

LB Lebanon, لبنان

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

LT Lietuva, Lithuania

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

LU Luxembourg

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

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv
Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Шугева 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: 070 607 463
mailto:gorenece@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@
intel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

PT Portugal

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

*PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

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

RU Russia, Россия

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

SA Kingdom Saudi Arabia,

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

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.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, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

☎ Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

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

Bosch Home Appliance Group

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich

Germany

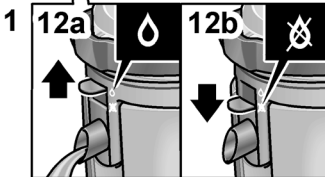
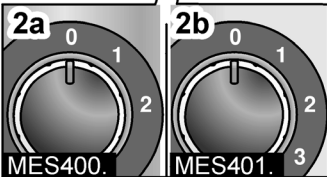
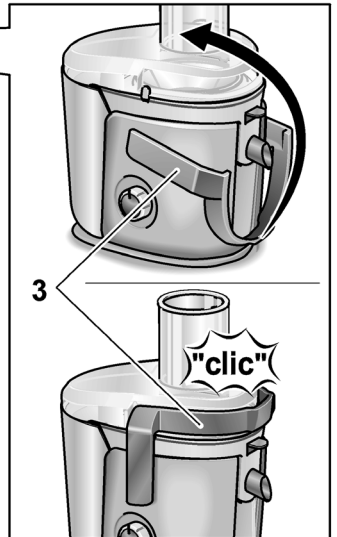
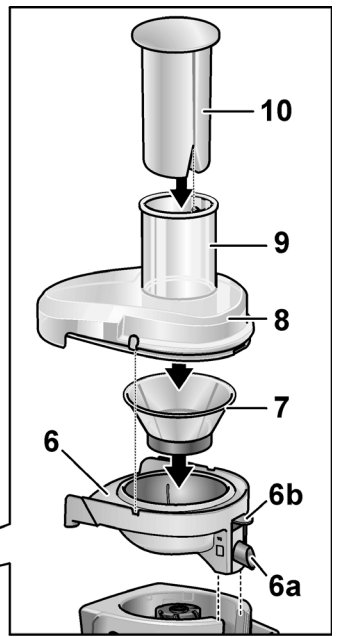
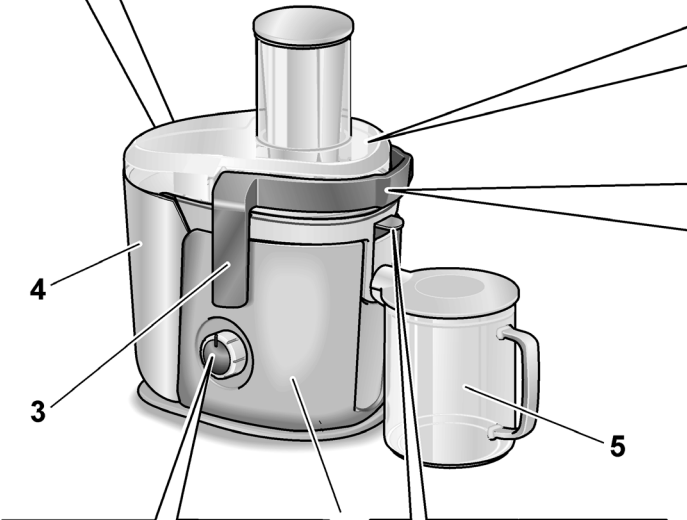
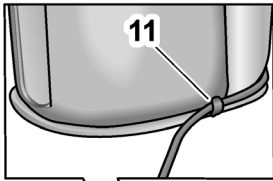
www.bosch-home.com



8001002361 (9403)

ms, zh, en, ar

A



B