



BOSCH

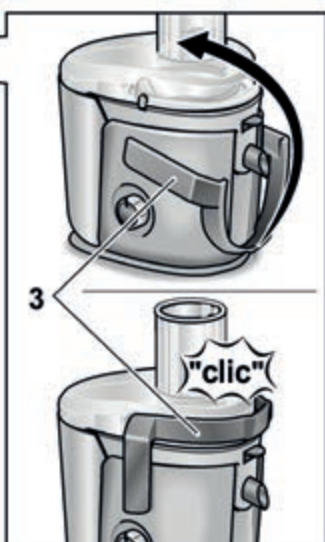
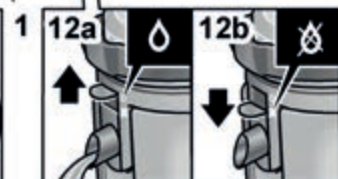
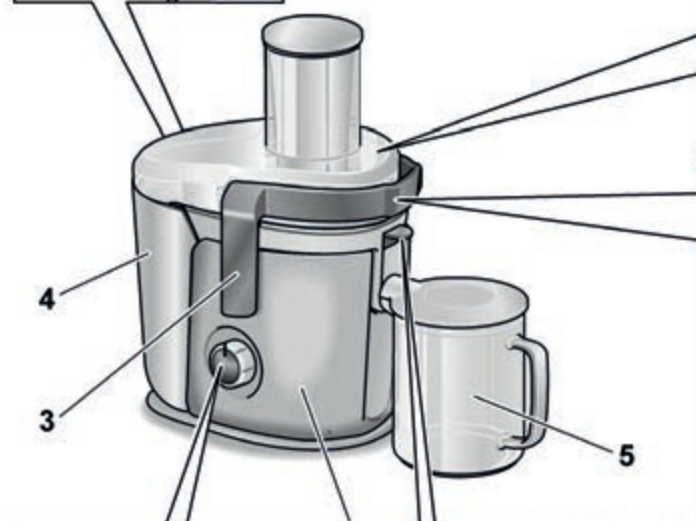
Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

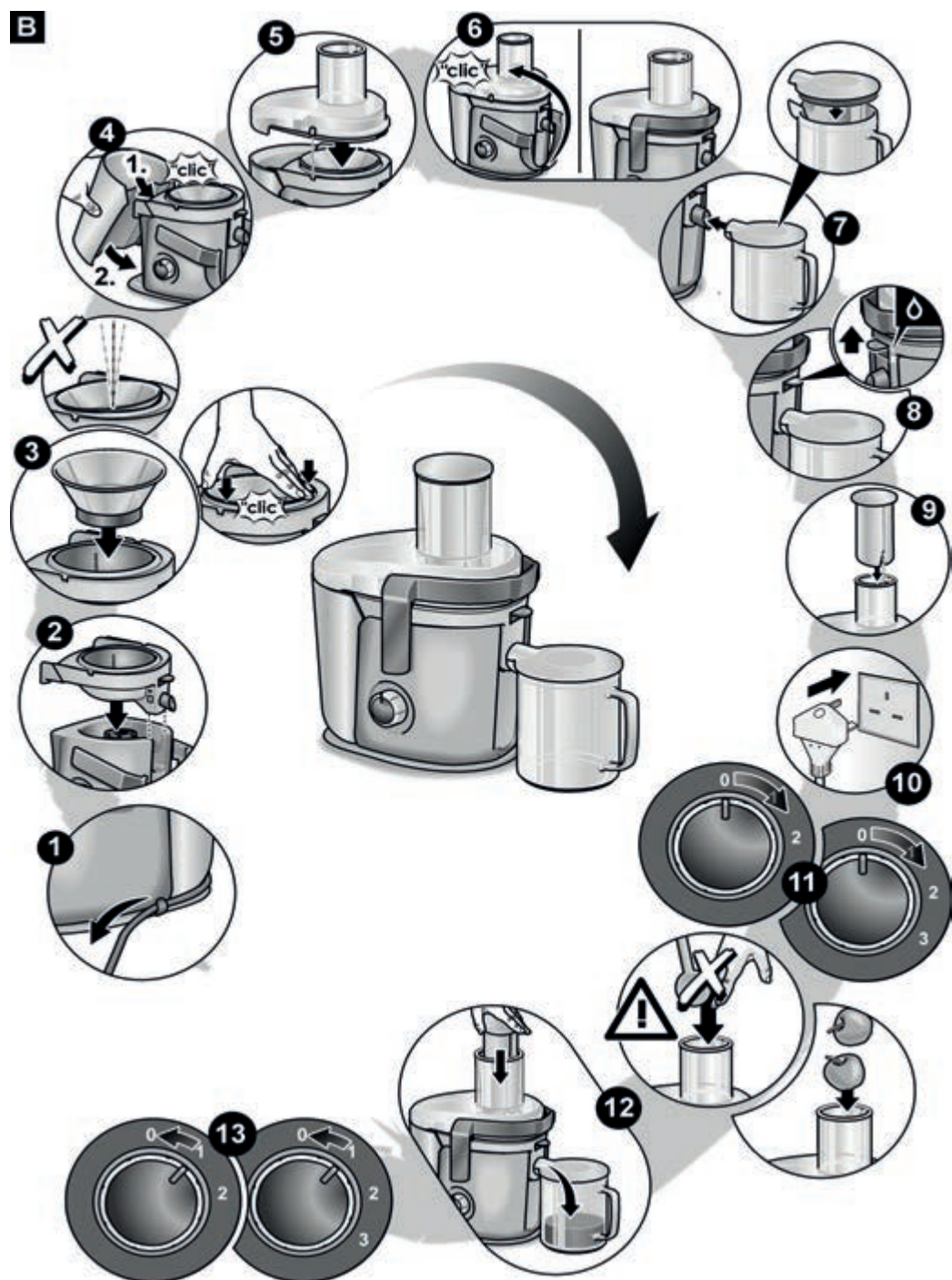


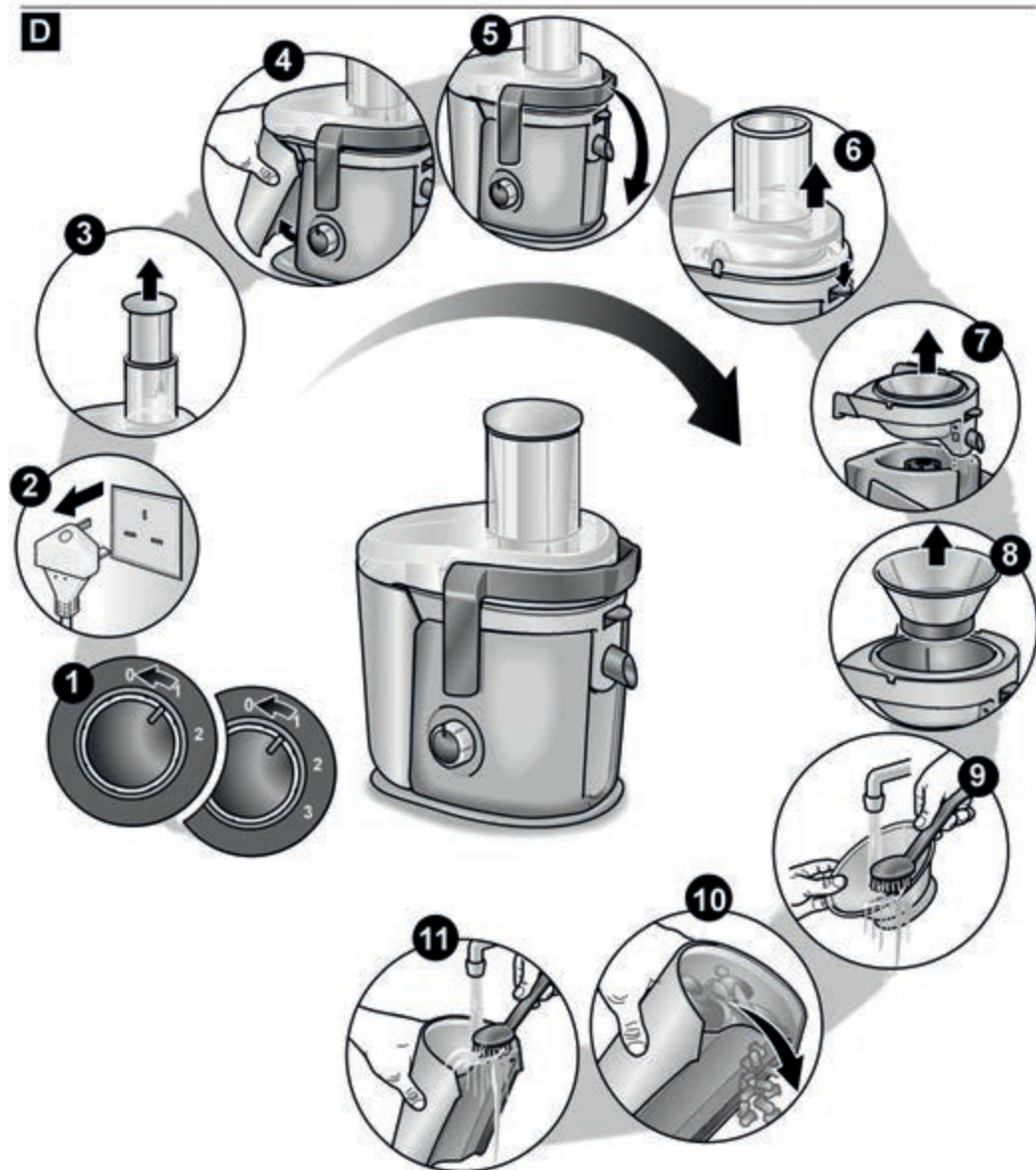
Centrifugal juicer

MES4000GB

[en]	Instruction manual	Centrifugal juicer	5
[ms]	Arahan pengendalian	Pemerah jus pusaran	12
[zh]	使用说明书	榨汁机	19
[ar]	إرشادات الاستخدام	عصارة الفاكهة	29



B



Intended use

This appliance is intended for domestic use only.

The 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).

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

Important safety information

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

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

Risk of electric shock and fire!

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

Risk of injury!

- 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.
- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- Only operate the appliance in its fully assembled state. Be careful when closing the catch, otherwise you may trap your fingers.
- The appliance is intended to be used by one person.
- Do not place fingers in the filling shaft. Use the supplied pusher only!
- Care should be taken when handling the shredding blades, emptying the container and during cleaning. Do not touch shredding blades on the base of the filter. First clean the filter with the brush, then rinse under running water or wash in the dishwasher.

Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

Caution!

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- Use only the rotary switch to switch the appliance on or off.

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!
- It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 9*

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

Contents

Intended use.....	5
Important safety information.....	5
Overview.....	7
Start lock-out.....	7
Symbols and markings.....	7
Operation.....	7
Cleaning and maintenance.....	9
Recipes.....	10
Disposal.....	11
Guarantee.....	11

Overview

→ Fig. A

- 1 **Motor unit (with cord store)**
- 2 **Switch**
 - 2 or 3 settings (depending on model)
 - a **MES400.:**
 - 0/off = Switch off appliance
 - 1 = Switch on appliance / low speed
 - 2 = Switch on appliance / high speed
 - b **MES401.:**
 - 0/off = Switch off appliance
 - 1 = Switch on appliance / lowest speed
 - 2 = Medium speed
 - 3 = Highest speed
- 3 **Catch**
- 4 **Pulp container**
- 5 **Juice jug with lid**
- 6 **Filter tray**
 - a **Outlet**
 - b **Lock**

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.

7 Filter with ceramic shredding blades

8 Lid

9 Filling shaft

10 Pusher

11 Cord store

Start lock-out

The appliance cannot be switched on unless

- the filter tray and lid have been attached correctly and
- the catch has 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!

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	The lock is open!
	The lock is closed!

Operation

→ Fig. B

Assembly

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.
- Be careful 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 fit firmly on the drive! Check for damage beforehand!
- Insert the pulp container into the motor unit.
- Attach the lid.
- Swivel the catch onto the lid until it audibly 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

Caution!

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 pith from citrus fruits!
- 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.
- Hard and starchy fruits and vegetables (e.g. sugar cane, 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.
- Plug the mains plug into the mains.
- 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. watermelons, 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. watermelons, 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. 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.

Caution!

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. Q**

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**⚠ Risk of electric shock**

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 the 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 maintenance**Important information**

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

⚠ Risk of electric shock

- 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 with a brush!

Caution!

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-safe.

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).

Recipes

Carrot juice

- 1 big Carrot (~300 g)
- A quarter sweet Gala apple (~50 g)
- Wash the carrot and apple.
- Juice the carrot at the highest speed in approx. 5 seconds.
- Then juice the apple.
- Gently mix the contents of the jug.
- Serve with a few ice cubes.

Melon and yoghurt smoothie

(For 4 beverages)

- 200 g natural yoghurt
- 2 pinches vanilla pulp
- 2 tbsp honey to taste
- 400 g watermelon 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 beverages)

- 2 cucumbers
- 800 g kefir
- 200 g yoghurt
- 2 tsp olive oil
- 2 tbsp lemon juice
- 4 tbsp freshly chopped dill
- Sea salt
- Freshly ground pepper
- Wash the cucumbers, clean and cut off four strips with a peeler.
- 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 and vegetable smoothie

(For 4 beverages)

- 2 red peppers
- 8 fully ripe tomatoes
- 1 tsp ground paprika, sweet
- ½ tsp olive oil
- Salt
- Cayenne pepper
- 2 tsp lemon juice
- Szechuan pepper, to garnish
- Wash and halve the peppers, remove the seeds and white inner peel and cut into rough pieces.
- Wash the tomatoes, cut out the core and cut into pieces.
- Juice the tomatoes and peppers.
- Mix with the ground paprika 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.

Carrot cake

- 4 eggs
- 4 tbsp warm water
- 200 g sugar
- 100 g flour
- 500 g carrots
- Use only the leftover juiced carrots (200-300 g) – they can be found in the pulp container.
- 200 g ground hazelnuts
- 1 tsp baking powder
- Juice the carrots at the highest speed in 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 into a tin (e.g. springform tin with a diameter of 260 mm) and bake at 180 °C for 30-35 minutes.

Disposal



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

Guarantee

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

Changes reserved.

Pengendalian mengikut peraturan

Mesin ini hanya sesuai untuk penggunaan persendirian rumah tangga dan di sekitar rumah.

Perkakas ini sesuai untuk memerah buahan (cth. epal, pear, plum dan ceri yang dibuang biji) dan sayuran (cth. tomato, lobak). Ia tidak sesuai terutamanya bagi memproses buahan dan sayuran yang keras, bersekat dan berkanji (cth. tebu, pisang, betik, avokado, buah ara, mangga). 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 pengeluaran 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 sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa menggunakannya!
- 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 meredam unit asa ke dalam cecair atau memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan bersihkan menggunakan pembasuh 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!

- Sebelum setiap penggunaan, periksa kerosakan pada keseluruhan perkakas, terutamanya penapis dan mangkuk penapis, terlebih dahulu (retak, reka). Jangan guna perkakas jika penapis atau tudung rosak atau memperlihatkan retak.
- Sebelum menukar alat ganti atau tambah, yang bergerak semasa pengendalian, perkakas mestilah dimatikan dan dipisahkan dari punca kuasa. Selepas dimatikan, pemacu berjalan untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya.
- Kendalikan perkakas hanya jika perkakas dipasang sepenuhnya. Berhati-hati semasa menutup pendakap kapit bagi mengelakkan jari terkapit.
- Perkakas ini direka bentuk untuk kegunaan oleh orang perseorangan.
- Jangan masukkan jari ke dalam aci pengisi. Gunakan penolak yang disediakan sahaja!
- Berhati-hati semasa mengendalikan bilah pamarut, mengosongkan bekas dan mencuci. Jangan sentuh bilah pamarut di lantai penapis. Untuk mencuci, bersihkan penapis terlebih dahulu dengan berus sebelum mencucinya di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin pembasuh pinggan mangkuk.

⚠ Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

⚠ Perhatian!

- Adalah dicadangkan supaya jangan sesekali tinggalkan alat dihidupkan terlalu lama daripada yang diperlukan untuk pemprosesan makanan. Jangan kendalikan dalam jalanan lahu.
- Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.

⚠ Penting!

- Proses hanya buahan dan sayuran yang telah matang dan tidak beku. Buahan dan sayuran yang tidak matang boleh menyebabkan penapis tersumbat dengan cepat.
- Kosongkan bekas hampas sebelum hampas mencapai tepi mangkuk penapis.
- Getaran perkakas semasa memerah bermaksud penapis tersumbat atau rosak. Matikan perkakas serta-merta. Periksa penapis. Jangan guna penapis yang rosak!

- Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. → “Pembersihan dan penjagaan” lihat halaman 17

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian mengikut peraturan.....	12
Arahan keselamatan penting.....	12
Sepintas lalu.....	14
Pelindung penghidupan.....	14
Simbol dan penanda.....	14
Mengendalikan	15
Pembersihan dan penjagaan.....	17
Resipi.....	17
Arahan tentang pelupusan	18
Syarat-syarat waranti.....	18

Sepintas lalu

→ Rajah A

- 1 Unit motor (dengan ruang kabel)
- 2 Suis
 - 2 atau 3 tahap
(bergantung kepada model)
 - a **MES400.:**
 - 0/off = Matikan perkakas
 - 1 = Hidupkan perkakas / Kelajuan rendah
 - 2 = Hidupkan perkakas / Kelajuan tinggi
 - b **MES401.:**
 - 0/off = Matikan perkakas
 - 1 = Hidupkan perkakas / Kelajuan paling rendah
 - 2 = Kelajuan sederhana
 - 3 = Kelajuan paling tinggi
- 3 Pendakap kapit
- 4 Bekas hampas
- 5 Bekas jus dengan tudung

6 Mangkuk penapis

- a Alur keluar
- b Penutup

Nasihat penting

- Semasa menghidupkan perkakas, penutup mestilah dibuka terlebih dahulu (penutup atas / ). Jika penutup dibuka, jus akan mengalir ke dalam bekas jus.
- Semasa mengosongkan bekas jus, matikan perkakas (**0/off**) dan tutup penutup (tekan ke bawah / ). Dengan itu jus tidak boleh mengalir keluar dan dapat mengelakkan meja kerja daripada menjadi kotor.

7 Penapis dengan bilah pamarut seramik

8 Tudung

9 Aci pengisi

10 Penolak

11 Penyimpanan kabel

Pelindung penghidupan

Perkakas hanya boleh dihidupkan, jika

- mangkuk penapis dan tudung telah dipasang dengan betul dan
- pendakap kapit telah dipasang dengan betul

Periksa penguncian tudung sebelum setiap penggunaan! Sebelum penggunaan kali **pertama perkakas**, bahan membungkus mestilah **ditanggalkan** sepenuhnya!

Simbol dan penanda

Simbol	Maksud
	Penutup terbuka!
	Penutup tertutup!

Mengendalikan

→ Rajah 3

Memasang

⚠ Risiko kecederaan

- Hanya guna sekiranya tiada tanda kerosakkan pada perkakas dan kord kuasa.
- Sebelum setiap penggunaan, periksa kerosakan pada keseluruhan perkakas, terutamanya penapis dan mangkuk penapis, terlebih dahulu (retak, rekah).
- Jangan sentuh bilah pamarut / bilah di lantai penapis.
- Berhati-hati semasa menutup pendakap kapit bagi mengelakkan jari terkapit.
- Tarik keluar kabel daripada ruang penyimpanan kabel hingga ke panjang yang dikehendaki.
- Letakkan mangkuk penapis di dalam unit motor.
- Letakkan penapis dan tekan ke bawah sehingga berbunyi klik. Penapis mesti duduk tepat di atas pemacu! Sebelum itu, periksa kerosakan!
- Letakkan bekas hampas di dalam unit motor.
- Pasang penutup.
- Ayun pendakap kapit di atas penutup sehingga berbunyi klik.
- Letakkan bekas jus dengan dengan muncung di bawah alur keluar. Letakkan tudung di atas bekas jus bagi mengelakkan percikan.
- Buka penutup pada alur keluar.
- Pasang penolak di dalam aci pengisi. Penolak mempunyai alur panduan!

Menyediakan buahan dan sayuran

Perhatian!

Proses hanya buahan dan sayuran yang telah matang dan tidak beku. Buah dan sayuran yang tidak matang boleh menyebabkan penapis tersumbat dengan cepat.

- Basuh buahan dan sayuran terlebih dahulu.
- Buang biji bagi buahan yang berbiji. Tanggal pedunkel kasar.
- Potong kecil buahan dan sayuran besar sehingga ia boleh melalui aci pengisi.
- Proses hanya buahan dan sayuran segar.
- Buang kulit buahan yang mempunyai kulit yang tebal dan keras (cth. nenas, tembikai, oren, ubi bit). Buang kulit putih buahan lemon!
- Konsistensi jus epal bergantung kepada jenis epal yang digunakan. Epal yang berjus,, akan menjadikan jus lebih cair. Tambahkan beberapa titis jus lemon ke dalam jus epal bagi melambatkan jus menjadi perang.
- Daun dan akar keras (cth. tunggul salad) boleh juga diproses di dalam pemerah ini.
- Sekiranya boleh, minum serta-merta jus selepas disediakan, kerana rasa dan nutrien jus hilang dengan cepat.
- Pemerah sesuai terutamanya bagi memproses buahan dan sayuran yang keras, berserat dan berkanji (cth. tebu, pisang, betik, avokado, buah ara, mangga).

Memerah

⚠ Risiko kecederaan

Jangan masukkan jari ke dalam aci pengisi. Seterusnya gunakan penolak yang dibekalkan. Seterusnya gunakan penolak yang dibekalkan.

- Letak perkakas yang telah dipasang di atas meja kerja yang rata dan bersih.
- Pasangkan plag.
- Hidupkan perkakas.

Perkakas dengan suis 2 tahap

- Tahap 1 sesuai terutamanya untuk buahan / sayuran dengan jus yang sangat banyak, cth. tembikai, anggur, tomato, timun dan rasberi.
- Tahap 2 sesuai untuk buahan dan sayuran yang keras dan padat, cth. lobak.

Perkakas dengan suis 3 tahap

- Tahap 1 sesuai terutamanya untuk buahan / sayuran lembut dengan jus yang sangat banyak, cth. tembikai, anggur, tomato, timun dan raspberi.
- Tahap 2 sesuai untuk buahan/sayuran yang sedikit keras dengan sedikit bahagian jus, cth. pear dan aprikot lembut.
- Tahap 3 sesuai untuk buahan dan sayuran yang keras dan padat, cth. lobak, epal.

Tempoh penggunaan perkakas adalah selama 10 minit untuk semua jenis buahan dan sayuran, seperti lobak, timun, epal dan pear. Akhir sekali, matikan perkakas dan biarkan ia menyejuk.

- Masukkan buahan / sayuran ke dalam aci pengisi semasa motor berfungsi.
- Hanya gunakan penolak yang untuk penyuaian bebas. Jangan masukkan jari ke dalam aci pengisi! Hanya kenakan sedikit daya ke atas penolak. Ini akan meningkatkan kuantiti jus dan menjaga perkakas.
- Matikan perkakas. Ubah suis ke 0/off. Matikan perkakas hanya jika tiada lagi jus yang mengalir keluar.

Perhatian!

Sebelum membuka perkakas, adalah penting untuk menunggu sehingga motor berhenti sepenuhnya.

Arahan Penting

- Kosongkan bekas hampas sebelum hampas mencapai tepi mangkuk penapis.
- Getaran perkakas semasa memerah bermaksud penapis tersumbat atau rosak. Matikan perkakas serta-merta. Periksa penapis. Jangan guna penapis yang rosak!

Mengosongkan bekas hampas dan penapis

→ Rajah 6

Kosongkan bekas hampas sebelum hampas mencapai tepi mangkuk penapis. Seterusnya matikan perkakas:

- Ubah suis ke 0/off.
- Untuk mengambil keluar bekas hampas, pegang pada lekuk dan ayun keluar. Sebelum menyambung kembali kerja, letakkan semula bekas hampas.

Kosongkan penapis, jika

- rpm motor berkurangan dengan banyak,
- jus menjadi pekat,
- perkakas mula bergetar, yang boleh dirasai.

Cadangan: Kosongkan bekas hampas dan penapis pada masa yang sama.

Penting!

Jika jus mengalir keluar daripada mangkuk penapis, bersihkannya dengan tuala lembap serta-merta.

Menanggalkan

⚠ Risiko kejutan elektrik!

Sebelum semua pekerjaan pada perkakas, tarik plag kuasa.

⚠ Risiko kecederaan

- Tanggalkan perkakas hanya setelah motor pegun.
- Jangan sentuh bilah pamarut / bilah di lantai penapis.

→ Rajah 7

- Matikan perkakas dan tarik plag kuasa.
- Tunggu sehingga motor pegun (lebih kurang 10-12 saat.).
- Tanggalkan penolak dan bekas hampas.
- Ayun pendakap kapit ke hadapan.
- Tanggalkan tudung.
- Angkat dan tanggalkan mangkuk penapis ke atas dengan kedua-dua tangan daripada unit motor.
- Tanggalkan penapis daripada mangkuk penapis.

Pembersihan dan penjagaan

Nasihat penting

Perkakas tidak perlu diselenggara. Membersih dengan teliti dapat mengelak perkakas daripada kerosakan dan mengekalkan kefungsiannya.

Risiko kejutan elektrik!

- Sebelum semua pekerjaan pada perkakas, tarik plag kuasa.
- Jangan sesekali merendam unit asas ke dalam cecair dan jangan mencuci di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

Risiko kecederaan

- Jangan sentuh bilah pamarut / bilah di lantai penapis.
- Untuk membersihkannya, gunakan berus.

Perhatian!

Jangan gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

- Bersihkan penapis terlebih dahulu dengan berus, kemudian cuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk. Perwarnaannya pada penapis dan bilah pamarut seramik (cth. daripada lobak, ubi bit) boleh dihilangkan dengan mudah menggunakan sedikit minyak tumbuhan.
- Lap unit motor dengan kain lembap, jika perlu gunakan sedikit agen pembilas. Keringkan unit motor dengan serta-merta.
- Semua bahagian lain sesuai untuk mesin pencuci pinggan mangkuk.

Perwarnaannya pada bahagian plastik (cth. daripada lobak, ubi bit) boleh dihilangkan dengan mudah menggunakan sedikit minyak tumbuhan. Akhir sekali, masukkan bahagian ke dalam mesin pencuci pinggan mangkuk (selagi sesuai)

Menukar penapis

Tukar penapis jika ia menunjukkan tanda lelas atau rosak, bagi mengelakkan sebarang risiko pecah. Jika kerap digunakan, penapis perlu ditukar selepas lebih kurang 5 tahun.

Nasihat penting

Penapis boleh dipesan melalui khidmat pelanggan (no. item 00754210).

Resipi

Jus lobak merah

- 1 lobak merah besar (~300 g)
- 1/4 epal Gala manis (~50 g)
- Basuh lobak merah dan epal.
- Perah lobak merah pada kelajuan maksima lebih kurang 5 saat.
- Kemudian perah epal.
- Campurkan bahan dari cawan jus dengan teliti.
- Hidangkan bersama beberapa kiub ais.

Yogurt Smoothie Tembikai

(Untuk 4 hidangan)

- 200 g yogurt asli
- 2 cubit biji vanila
- 2 sudu besar madu, secukup rasa
- 400 g isi buah tembikai, tanpa kulit dan biji
- Kacau yogurt dengan biji vanila dan madu dengan sekata dan masukkan ke dalam gelas tinggi.
- Potong isi tembikai mengikut kesesuaian dan perah.
- Tuang ke atas yogurt dan jika perlu, hidangkan dengan sepotong tembikai sebagai hiasan

Minuman Timun Kefir

(Untuk 4 hidangan)

- 2 biji timun
- 800 g kefir
- 200 g yogurt
- 2 sudu kecil minyak zaitun
- 2 sudu besar jus lemon
- 4 sudu besar dil yang dicincang halus
- Garam
- Lada yang telah dikisar
- Basuh dan cuci timun, kemudian potong kepada empat cakera memanjang menggunakan pengupas.
- Peras lebihan timun.
- Kemudian campur jus dengan kefir, yogurt, minyak dan jus lemon.

- Kemudian masukkan dil dan kacau, dan masukkan garam dan lada ke dalam minuman secukup rasa.
- Cucuk jalur timun secara beralun ke lidi kayu. Masukkan minuman ke dalam gelas dan letakkan lidi dengan timun di atasnya.

Smoothie Paprika Sayuran

(Untuk 4 hidangan)

- 2 biji paprika merah
- 8 biji tomato masak sepenuhnya
- 1 sudu teh serbuk paprika, manis
- ½ sude teh minyak zaitun
- Garam
- Lada cayenne
- 2 sudu teh jus lemon
- Lada Szechuan sebagai hiasan
- Basuh dan belah dua paprika, buang biji dan kulit dalam yang berwarna putih dan potong kecil.
- Basuh tomato, buang tangkai dan potong kecil.
- Perah tomato dan paprika.
- Kacau bersama serbuk paprika dan minyak zaitun bersama garam, masukkan lada cayenne dan jus lemon secukup rasa.
- Masukkan ke dalam gelas sejuk dan hidangkan dengan lada Szechuan yang diparut sebagai hiasan.

Kek lobak

- 4 biji telur
 - 4 sudu besar air panas
 - 200 g gula
 - 100 g tepung gandum
 - 500 g lobak
- Di sini, gunakan hanya lebihan (200-300 g) daripada lobak yang telah diperah – ia boleh di dapati di dalam bekas hampas.
- 200 g kacang hazel
 - 1 sudu teh serbuk penaik

- Perah lobak pada kelajuan paling tinggi lebih kurang 5 saat. (Untuk memproses kuantiti yang besar, biarkan perkakas sejuk pada suhu bilik setiap kali selepas bekas hampas dikosongkan.)
- Kacau telur, air dan gula lebih kurang selama 5 minit. Campuran mesti kelihatan berbuih.
- Masukkan tepung gandum, serbuk penaik, kacang hazel dan lobak dengan perlahan. Ketulan lobak mestilah tidak terlalu besar.
- Masukkan adunan ke dalam acuan (cth. acuan bulat dengan diameter 260 mm) dan bakar selama 30-35 minit pada 180 darjah.

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.

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)。

仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

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

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

电击和火灾危险!

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

受伤危险!

- 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。
- 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。驱动器在关机后仍会持续转动一段时间。请等到驱动器完全停止运行,才能进行调整。
- 仅可在组装完成的情况下操作本机器。在闭合闭锁箍时要小心,以免夹伤手指。
- 本机器仅供一人使用。
- 切勿将手指伸入进料斗内。仅限使用随附的推料棒!
- 使用锋利的刨刀片,排空容器和清洁时请小心。不要触及筛网底部的刨刀片。清洗筛网时,先用刷子清洁,然后用流水冲洗筛网或将其放入到洗碗机中清洗。

⚠ 窒息危险!

请勿让儿童用包装材料玩耍。

⚠ 注意!

■ 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。

■ 只能用旋转开关开机或者关机。

⚠ 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!

■ 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。→ “清洁和维护” 参见第 22 页

感谢您购买新的 Bosch 电器。

关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网站查询。

内容

按照规程的使用	19
重要安全须知	19
产品概览	20
启动安全装置	20
符号和标记	21
操作方法	21
清洁和维护	22
食谱	22
处置	23
保修	23

产品概览

→ 图 1

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 = 关闭设备

1 = 开启设备/低速

2 = 开启设备/高速

b MES401.:

0/off = 关闭设备

1 = 开启设备/最低速

2 = 平均速度

3 = 最高速

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

重要注意事项

- 开机时,封盖必须是呈打开状态(封盖向上/ )。若闭锁装置已经打开,则蔬果汁就流入到榨汁杯中。
 - 在清空榨汁杯时,要关闭机器 (0/off) 和关闭封盖(向下按压/ )。这样就可阻止蔬果汁的继续流出,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 填充轴
- 10 推料棒
- 11 电线存放装置

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!

符号和标记

符号	含义
	封盖呈打开状态!
	封盖呈关闭状态!

操作方法

→ 图 B

组装

⚠ 受伤风险

- 电线和机器必须完好无损方可使用。
- 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。
- 盖上盖子。
- 通过顶盖旋转闭锁箍,
- 直到听见卡入声。
- 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。
- 将核果去核。去除粗茎。
- 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。要去除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。
- 由于榨汁的口味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。仅限使用随附的推料棒!

- 将组装好的机器置于平整和干净的工作台面上。
- 将电源插头插上。
- 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。

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。
- 将核果去核。去除粗茎。
- 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。要去除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。
- 由于榨汁的口味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)。

拆卸

⚠ 有电击危险

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。

清洁和维护

重要注意事项

本机器免维护。彻底清洁可保护机器受损并保障机器功能正常。

⚠ 有电击危险

- 工作前要先拔下机器的电源插头。
- 请勿将主机浸泡在液体中,也不要放入洗碗机洗涤。

⚠ 受伤风险

- 不要触及筛网底部的刨刀片 / 刀片。
- 请使用刷子加以清洁!

注意!

请勿使用磨蚀性清洁剂,否则可能造成机器表面损坏。

- 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,可使用稍许洗碗剂。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)。

食谱

胡萝卜汁

- 1 个大型胡萝卜 (~300 克)
- 1/4 个甜的加拉苹果 (~50 克)
- 将胡萝卜和苹果洗干净。
- 以最高速度榨取胡萝卜汁约 5 秒钟。
- 然后榨取苹果汁。
- 仔细混合果汁杯中的内容物。
- 可加入一些冰块端上桌。

西瓜酸奶冰沙

(适用于 4 种饮料)

- 200 克天然酸奶
- 2 刀尖香草髓
- 2 汤匙蜂蜜,根据喜好
- 400 克西瓜瓤,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

(适用于 4 种饮料)

- 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,拌入茛苢,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

(适用于 4 种饮料)

- 2 个红菜椒
- 8 个熟透的西红柿
- 1 汤匙甜味菜椒粉
- ½ 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。

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
- 以最高速度榨胡萝卜汁 5 秒。(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。

处置



请以环保方式处置包装。

对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU

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

请咨询专业零售商,了解可用的处置方式。

保修

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

当根据保修条款进行任何索赔时,必须出具销售凭证或收据。

如有更改、恕不另行通知。

- اعصر الجزر على أعلى سرعة لمدة 5 ثوان.
- (عند إعداد كميات كبيرة اترك الجهاز يبرد حتّى درجة حرارة الغرفة بعد كل مرة تفرغ فيها وعاء النقل).
- اخلط البيض والماء والسكر لمدة 5 دقائق تقريبًا.
- يجب أن يبدو المزيج رغويًا.
- أضف إلى الخليط كلا من الطحين وخميرة البيكنج بودر والبندق والجزر ولكن ببطء. ينبغي ألا تكون قطع الجزر كبيرة.
- أضف العجين في قالب (مثل قالب الكيك القابل للفتح ذو قطر 260 مم) وضعها في الفرن لمدة 30-35 دقيقة على درجة حرارة 180 درجة مئوية.

التخلّص 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 حاليا 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 اشترت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.
- نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- قم بعصر باقي الخيار.
- ثم اخلط العصير مع الكثير والزبادي والزيت وعصير الليمون.
- ثم امزج الثبث وقلبه وأضف الملح والفلفل الأسود إلى المشروب.
- ثبت شرائح الخيار على أعواد الخشب حسب الرغبة. أضف المشروب في الأكواب وضع الأعواد المزودة بالخيار فوقه.

سموثي الفلفل مع الخضار

(لعدد 4 مشروبات)

- ثمرتان من الفلفل الأحمر
- 8 طماطم ناضجة كاملاً
- ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل، محلى
- نصف ملعقة صغيرة زيت زيتون
- ملح
- فلفل أحمر
- ملعقتان صغيرتان من عصير ليمون
- فلفل سيشوان للتزيين
- اغسل ثمار الفلفل واقطعها نصفين، وانزع منها البذور والقشور الداخلية البيضاء، ثم قطعها إلى قطع كبيرة.
- اغسل الطماطم وانزع موضع الساق منها ثم قطعها.
- اعصر الطماطم وثمار الفلفل.
- اخلط المكونات مع مسحوق فلفل وزيت زيتون، ثم أضف حسب المذاق كلا من الملح والفلفل الأحمر وعصير الليمون.
- أضف الخليط في كوب بارد وزينه بفلفل السيشوان المطحون عند التقديم.

كعكة الجزر

- 4 بيضات
- 4 ملاعق كبيرة ماء دافئ
- 200 جم سكر
- 100 جرام طحين
- 500 جم جزر
- هنا تُستخدم فقط رواسب عصير الجزر (200-300 جم) - حيث تكون موجودة في وعاء النقل
- 200 جم بندق مطحون
- ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر

← الصورة D

استبدال المصفاة

استبدل المصفاة بمجرد ظهور أول علامة على التآكل أو التلف، تجنباً لأي خطر انكسار. وعند الاستخدام اليومي ينبغي استبدال المصفاة بعد 5 سنوات تقريباً.

تنبيه هام

يمكن الحصول على المصفاة لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 00754210).

وصفات

عصير الجزر

- 1 ثمرة جزر كبيرة (~300 جم)
- 1/4 ثمرة تفاح جالا حلوة (~50 جم)
- اغسل ثمرتي الجزر والتفاح.
- اعصر ثمرة الجزر على أعلى سرعة لمدة 5 ثوانٍ تقريباً.
- اعصر ثمرة التفاح بعد ذلك.
- اخلط محتوى كأس العصير بحذر.
- قذمه مع بضعة مكعبات من الثلج.

سموشي الزبادي بالبطيخ

(لعدد 4 مشروبات)

- 200 جم زبادي طبيعي
- نثران من لب الفانيليا
- ملعقتان كبيرتان من العسل، حسب الذوق
- 400 جم من لب البطيخ، بدون قشر ولا بذور
- اخلط الزبادي مع لب الفانيليا والعسل تماماً وضع الخليط في كوب كبير.
- قطع البطيخ إلى قطع متساوية وقم بعصرها.
- صب العصير على الزبادي وزين الكوب بقطعة بطيخ حسب الذوق.

مشروب الخيار مع الكفير

(لعدد 4 مشروبات)

- خيارتان
- 800 جم كفير
- 200 جم زبادي
- ملعقتان صغيرتان زيت زيتون
- ملعقتان كبيرتان من عصير ليمون
- 4 ملاعق كبيرة من الشبت الطازج المفروم
- ملح يودي
- فلفل أسود مطحون
- اغسل الخيار وامسحه واقطع أربع شرائح باستخدام مقشرة.

- أوقف تشغيل الجهاز واسحب قابس الجهاز من مقبس الشبكة الكهربائية.
- انتظر حتى يتوقف المحرك (حوالي 10-12 ثانية).
- انزع الكباس ووعاء النقل.
- ادفع ذراع القفل نحو الأمام.
- اخلع الغطاء.
- ارفع وعاء المصفاة من وحدة المحرك باستخدام كلتا يديك.
- انزع المصفاة من وعائها.

التنظيف والعناية

تنبيه هام

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة. التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

⚠ خطر الصق الكهربائي

- قبل القيام بأية أعمال على الجهاز افصل القابس الكهربائي عن مصدر التيار.
- إياك أن تغمر الجهاز الأساسي في مادة سائلة ولا أن تنظفها في ماكينة غسل الأطباق.

⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تلمس شفرات البشر / الشفرات الموجودة بأرضية المصفاة.
- يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه!

- يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حادة أو خشنة. الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف.
- نظف المصفاة أولاً باستخدام الفرشاة، ثم اشطفها تحت الماء الجاري، أو نظفها في غسالة الأواني. يمكن إزالة التغيرات اللونية (مثل الناتجة عن الجزر والبنجر الأحمر) بالمصفاة وشفرات البشر السيراميكي بسهولة باستخدام زيت نباتي.
- اغسل وحدة المحرك على الرطب وعند اللزوم استخدم القليل من مادة الشطف. جفف وحدة المحرك فوراً.
- جميع الأجزاء الأخرى يمكن غسلها في غسالة الأواني.
- يمكن إزالة التغيرات اللونية (مثل الناتجة عن الجزر والبنجر الأحمر) بالأجزاء البلاستيكية بسهولة باستخدام زيت نباتي. ثم ضع الأجزاء في غسالة الأواني (مادامت صالحة لذلك).

تنبيه!

انتظر دائماً حتى يتوقف المحرك قبل فتح الجهاز.

تنبيهات هامة

- أفرغ وعاء الثفل قبل وصول الثفل إلى حافة وعاء المصفاة.
- اهتزاز الجهاز أثناء استخلاص العصير يشير إلى وجود انسداد أو ضرر بالمصفاة. قم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. افحص المصفاة. لا تواصل استخدام المصفاة المتضررة.

إفراغ وعاء الثفل والمصفاة

← الصورة 0

- أفرغ وعاء الثفل قبل وصول الثفل إلى حافة وعاء المصفاة. لفعل ذلك أوقف تشغيل الجهاز،
- انقل المفتاح إلى الوضع 0/off.
- عند إخراج وعاء الثفل أمسكه من التجويف المخصص لذلك واسحبه للخارج. قبل مواصلة العمل أعد تركيب وعاء الثفل.

يجب إفراغ المصفاة عندما

- تنخفض سرعة المحرك بشدة،
 - يصبح العصير أكثر كثافة،
 - يبدأ الجهاز في الاهتزاز بوضوح.
- توصية:** أفرغ وعاء الثفل والمصفاة في الوقت ذاته.

هام!

إذا تسرب العصير أسفل وعاء المصفاة، فامسحه سريعاً بقطعة قماش رطبة.

تفكيك الجهاز

⚠ خطر الصق الكهربائي

قبل القيام بأية أعمال على الجهاز افصل القابس الكهربائي عن مصدر التيار.

⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تقم بتفكيك الجهاز إلا بعدما يتوقف المحرك.
- لا تلمس شفرات البشر/الشفرات الموجودة بأرضية المصفاة.

- احرص على شرب العصير بعد إعداده فوراً قبل أن يفقد العصير مذاقه وقيمته الغذائية سريعاً.
- العصارة غير مناسبة لعصر الفاكهة شديدة الصلابة أو كثيرة الألياف أو الغنية بالنشا (مثل قصب السكر والموز والباباي والأفوكادو والتين والمانجو).

استخلاص العصارة

⚠ خطر حدوث إصابات

- لا تدخل أصابعك في فتحة الملء. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!
- ضع الجهاز بعد تجميعه على سطح عمل أملس ونظيف.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- شغل الجهاز.

الجهاز المزود بمفتاح ثنائي الدرجة

- الدرجة 1 مناسبة تماماً للفاكهة / الخضروات ذات العصير الكثير مثل البطيخ والعنب والطماطم والخيار والتوت.
- الدرجة 2 مناسبة للفاكهة والخضروات الصلبة والجامدة مثل البطاطس.

الجهاز المزود بمفتاح ثلاثي الدرجة

- الدرجة 1 مناسبة تماماً للفاكهة / الخضروات اللينة ذات العصير الكثير مثل البطيخ والعنب والطماطم والخيار والتوت.
- الدرجة 2 مناسبة للفاكهة / الخضروات متوسطة الصلابة والمحتوية على نسبة عصير قليلة مثل الكمثرى اللينة والمشمش.
- الدرجة 3 مناسبة للفاكهة والخضروات الصلبة والجامدة مثل الجزر والتفاح.

تبلغ مدة تشغيل الجهاز 10 دقائق لجميع أنواع الفاكهة والخضروات، مثل الجزر والخيار والتفاح والكمثرى. وبعدها أوقف الجهاز واتركه يبرد.

- أدخل الفاكهة/الخضروات في فتحة الملء أثناء تشغيل المحرك.
- لإدخال مكونات لاحقاً يجب عدم استخدام أي شيء سوى الكباس. لا تدخل أصابعك أبداً في فتحة الملء. اضغط فقط برفق على الكباس. فهذا يزيد من إنتاج العصير ويحافظ على الجهاز.
- أوقف تشغيل الجهاز. انقل المفتاح إلى الوضع 0/off. لا توقف الجهاز إلا بعدما يتوقف خروج العصير.

تنبيه هام

- يتم إخراج سلك التوصيل الكهربائي من موضع حفظه ويتم سحبه حتى الوصول إلى الطول المرغوب فيه.
- ركب وعاء المصفاة في وحدة المحرك.
- ركب المصفاة واضغط عليها للأسفل حتى تستقر بصوت مسموع. يجب أن تكون المصفاة مثبتة تمامًا على المحرك! تأكد قبل ذلك من عدم وجود أي أضرار.
- ركب وعاء الثفل في وحدة المحرك.
- يتم تركيب الغطاء.
- حرك ذراع القفل
- على الغطاء حتى يثبت بصوت مسموع.
- ضع وعاء العصير مع جعل الفوهة أسفل مجرى تدفق العصير. ركب الغطاء على وعاء العصير لتجنب الرذاذ.
- افتح قفل الإغلاق الموجود على مجرى تدفق العصير.
- أدخل الكباس في فتحة الملء. يحتوي الكباس على حز توجيهي.

تحضير الفاكهة والخضروات تنبيه!

- لا تستخدم في إعداد الطعام سوى الفاكهة والخضروات الناضجة وغير المجمدة. فالفاكهة والخضروات غير الناضجة تسد المصفاة بسرعة كبيرة.
- اغسل الخضروات والفواكه أولاً.
- أزل البذور من الفاكهة. أزل السيقان الكبيرة.
- قم بتقطيع الفاكهة والخضروات الكبيرة حتى يمكن تمريرها في فتحة الملء.
- لا تستخدم في إعداد الطعام سوى الفاكهة والخضروات الطازجة.
- قم بتقسير الفاكهة ذات القشرة السميكة والقاسية (مثل الأناناس والبطيخ والبرتقال والبنجر الأحمر) قبل عصرها. أزل القشرة البيضاء من فاكهة الموالح.
- تتعلق كثافة عصير التفاح بنوع التفاح المستخدم. فكلما كان التفاح يحتوي على عصير أكثر أصبحت كثافة العصير أخف. أضف بعض القطرات من عصير الليمون إلى عصير التفاح حتى توخر تغيير لون العصير إلى البني.
- يمكن عصر الأوراق والسيقان (مثل جذوع الخس) في هذه العصاره.

- عند تشغيل الجهاز يجب أن يكون القفل مفتوحاً (أن يكون القفل بالأعلى / ٥). في حالة القفل المفتوح يتدفق العصير إلى وعاء العصير.
- عند إفراغ وعاء العصير أوقف الجهاز (0/off) وأغلق القفل (بالدفع نحو الأسفل / X). وبذلك يُمنع استمرار خروج العصير ومن ثم يُتجنب اتساخ سطح العمل.
- 7 المصفاة ذات شفرات البشر السيراميكية
- 8 غطاء
- 9 فتحة ملء
- 10 كباس
- 11 موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

- لا يمكن تشغيل الجهاز إلا عندما يكون وعاء المصفاة والغطاء مركبين بطريقة صحيحة
- ويكون ذراع القفل مثبتاً بطريقة صحيحة.
- تأكد من غلق الغطاء قبل أي استخدام. قبل تشغيل الجهاز لأول مرة يجب إزالة مواد التغليف تماماً.

الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	القفل مفتوح.
	القفل مغلق.

استخدام الجهاز

← الصورة B

التجميع

⚠ خطر حدوث إصابات

- كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرار قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.
- تحقق من خلو الجهاز بأكمله وبخاصة المصفاة ووعاء المصفاة من أي أضرار (شقوق، شروخ) وذلك قبل أي استخدام.
- لا تلمس شفرات البشر / الشفرات الموجودة بأرضية المصفاة.
- كن حذراً عند غلق ذراع القفل حتى لا تنحسر أصابعك.

- كن حريصًا عند التعامل مع شفرات البشر وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف. لا تلمس شفرات البشر الموجودة بأرضية المصفاة. نظف المصفاة أولاً باستخدام الفرشاة، ثم اشطفها تحت الماء الجاري، أو نظفها في غسالة الأواني.
- ⚠ **خطر الاختناق!**
لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.
- ⚠ **تنبيه هام!**
يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
- ⚠ **هام!**
لا تستخدم في إعداد الطعام سوى الفاكهة والخضروات الناضجة وغير المجمدة. فالفاكهة والخضروات غير الناضجة تسد المصفاة بسرعة كبيرة.
- أفرغ وعاء الثقل قبل وصول الثقل إلى حافة وعاء المصفاة.
- اهتزاز الجهاز أثناء استخلاص العصير يشير إلى وجود انسداد أو ضرر بالمصفاة. قم على الفور بإيقاف تشغيل الجهاز. افحص المصفاة. لا تواصل استخدام المصفاة المتضررة.
- يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-5

نظرة عامة

← الصورة A

- 1 وحدة المحرك (مع مخزن كابل)
- 2 المفتاح
- ثنائي أو ثلاثي الدرجات (حسب الطراز)

a MES400:

- 0/off = إيقاف الجهاز
- 1 = تشغيل الجهاز / سرعة منخفضة
- 2 = تشغيل الجهاز / سرعة عالية

b MES401:

- 0/off = إيقاف الجهاز
- 1 = تشغيل الجهاز / سرعة منخفضة
- 2 = سرعة متوسطة
- 3 = سرعة عالية

- 3 ذراع القفل
- 4 وعاء الثقل
- 5 وعاء العصير مع غطاء
- 6 وعاء المصفاة
- a مجرى تدفق العصير
- b قفل

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

المحتويات

- الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
- إرشادات الأمان المهمة ar-1
- نظرة عامة ar-2
- التأمين ضد التشغيل الخاطئ ar-3
- الرموز والعلامات ar-3
- استخدام الجهاز ar-3
- التنظيف والعناية ar-5
- وصفات ar-5
- التخلص من الجهاز ar-6
- شروط الضمان ar-6

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
الجهاز مناسب لعصر الفاكهة (مثل التفاح والكمثرى والبرقوق والكرز منزوع البذر) والخضروات (مثل الطماطم والجزر). وهو غير مناسب لعصر الفاكهة والخضروات شديدة الصلابة أو كثيرة الألياف أو الغنية بالنشا (مثل قصب السكر والموز والباباي والأفوكادو والتين والمango).
لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجى 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 قِبل 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 قِبل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائماً أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- يحظر مطلقاً غمر الجهاز الأساسي في سائل، أو وضعه تحت ماء جاري، أو تنظيفه في غسالة الأواني. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداً 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!

- تحقق من خلو الجهاز بأكمله وبخاصة المصفاة ووعاء المصفاة من أي أضرار (شقوق، شروخ) وذلك قبل أي استخدام. ولا تستخدم الجهاز في حالة ظهور أضرار أو تشققات بالمصفاة أو الغطاء.
- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب الانتظار حتى تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- لا تشغل الجهاز إلا وهو مجمّع. كن حذراً عند غلق ذراع القفل حتى لا تنحسر أصابعك.
- الجهاز مصمم للاستخدام من قبل الأشخاص.
- لا تدخل أصابعك في فتحة الملع. فلا تستخدم سوى الكباس المرفق!

[illegible]

[illegible]



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
A Bosch Company
www.bosch-home.com

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



8001170531

(010818)