



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



MMB21...  
MMB42...



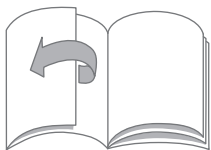
**BOSCH**

**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Instruction manual  
**fr** Mode d'emploi  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης

**tr** Kullanım kılavuzu  
**pl** Instrukcja obsługi  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**ar** إرشادات الاستخدام

<b>de</b>	Deutsch	3
<b>en</b>	English	12
<b>fr</b>	Français	20
<b>it</b>	Italiano	30
<b>nl</b>	Nederlands	39
<b>da</b>	Dansk	48
<b>no</b>	Norsk	56
<b>sv</b>	Svenska	64
<b>fi</b>	Suomi	72
<b>es</b>	Español	80
<b>pt</b>	Português	91
<b>el</b>	Ελληνικά	100
<b>tr</b>	Türkçe	111
<b>pl</b>	Polski	122
<b>uk</b>	Українська	131
<b>ru</b>	Русский	141
<b>ar</b>	العربية	163



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Dieses Gerät ist zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern / Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen und zum Zerkleinern von tiefgefrorenen Lebensmitteln (z. B. Obst) oder Eiswürfeln geeignet. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich. Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden.

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

---

## Wichtige Sicherheitshinweise

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.

- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

### **Verletzungsgefahr**

- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Nie in den aufgesetzten Mixer greifen. Immer mit komplett zusammengesetztem Mixer und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten! Mixbecher nur bei ausgeschaltetem Gerät und bei Stillstand des Antriebs abnehmen oder aufsetzen. Nach dem Ausschalten läuft das Messer noch kurze Zeit nach.
- Bei Unterbrechung der Stromzufuhr bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft danach wieder an.

### **Verbrühungsgefahr!**

- Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten.
- Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.
- Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

### **Erstickungsgefahr!**

- Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **Wichtig!**

- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.
- Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen → „*Reinigen und Pflegen*“ siehe Seite 8.

**Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.**

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Sicherheitssysteme .....	5
Auf einen Blick .....	5
Bedienen .....	5
Reinigen und Pflegen.....	8
Hilfe bei Störungen .....	8
Rezepte .....	9
Entsorgung .....	11
Garantiebedingungen .....	11

## Sicherheitssysteme

### Einschaltssicherung

Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn der Mixbecher bis zum Anschlag fest gedreht wurde.

### Abschaltautomatik

Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn der Mixbecher versehentlich während der Arbeit gelöst wurde.

Siehe „Hilfe bei Störungen“.

## Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

- Motorblock**
- Drehschalter**  
**0/off** = Stopp  
**1** = Niedrigste Arbeitsdrehzahl  
**2** = Höchste Arbeitsdrehzahl  
**Pulse** = Pulsschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Dauer festhalten
- Kabelaufwicklung**
- Antrieb**

### Kunststoff-Mixbecher (MMB21...)

- Mixbecher mit Messer**  
Keine tiefgefrorenen Zutaten (außer Eiskwürfel) verarbeiten.
- Deckel mit Nachfüllöffnung**
- Messbecher mit Skala** (max. 50 ml)

### Glas-Mixbecher (MMB42...)

- Messerhalter mit Mixermesser und Dichtung**
- Mixbecher aus Borsilikat-Glas**  
Besonders hitzebeständig, erlaubt auch die Verarbeitung sehr heißer Zutaten.
- Deckel mit Nachfüllöffnung**
- Messbecher mit Skala** (max. 50 ml)
- Smoothie-Einsatz\***  
Zur Verarbeitung von Früchten und weiteren Zutaten zu Säften und Smoothies. Der Einsatz sorgt dafür, dass Kerne und andere feste Bestandteile herausgefiltert werden und nicht in die Getränke gelangen.

\* Nicht bei allen Modellen.

## Bedienen

Der Mixer ist geeignet zum

- Mischen und Schäumen von Flüssigkeiten,
- Zerkleinern und Hacken von rohem Obst, Gemüse, Nüssen und Schokolade,
- Pürieren von Suppen, gekochtem Obst und Gemüse,
- Zubereiten von Mayonnaisen und Soßen.

Tabelle Bild  beachten!

**Hinweis:** Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 12007111).

Das Gerät ist geeignet für die Verarbeitung folgender Mengen:

Feste Lebensmittel	100 g
Flüssigkeiten	max. 1,5 l
Heiße oder schäumende Flüssigkeiten	max. 0,5 l

**⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!**

Nie in den aufgesetzten Mixbecher greifen. Immer mit komplett zusammengesetztem Mixer und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten! Mixbecher nur bei ausgeschaltetem Gerät und bei Stillstand des Antriebs abnehmen oder aufsetzen. Nach dem Ausschalten läuft das Messer noch kurze Zeit nach.

**⚠ Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit in den Mixbecher einfüllen.

**Achtung!**

Mixer niemals leer betreiben. Immer mit komplett zusammengesetztem Gerät arbeiten. Mixbecher beim Aufsetzen auf den Motorblock bis zum Anschlag festdrehen.

**Empfehlungen für die Arbeitsdrehzahl**

Heiße oder schäumende Flüssigkeiten	<b>1</b>
Herstellen von Mayonnaise	<b>2</b>
Suppen, Smoothies	<b>2</b>
Cocktails, Milchshakes	<b>2</b>
Eiswürfel	<b>Pulse</b>
sehr harte Zutaten	<b>Pulse</b>

**Vorbereiten**

- Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.
- Motorblock auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge abwickeln.

**Arbeiten mit dem Kunststoff-Mixbecher (MMB21...)**

**Bild **

- Mixbecher auf den Antrieb am Motorblock aufsetzen. Pfeil am Mixbecher zeigt auf Punkt am Motorblock.
- Mixbecher durch Drehung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag befestigen.
- Zutaten einfüllen.

- Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag hinunterdrücken. Messbecher in Nachfüllöffnung einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf die gewünschte Arbeitsdrehzahl einstellen.
- Deckel während des Mixens am Rand festhalten. Nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

**Zutaten nachfüllen**

- Drehschalter auf **0/off** stellen. Entweder
- Deckel abnehmen.
- Zutaten nachfüllen. oder
- Messbecher herausnehmen.
- Flüssigkeiten und feste (kleinere) Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel einfüllen.
- Gerät wieder einschalten.

**Nach der Arbeit**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Mixbecher durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen.
- Mixbecher entleeren.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.



**Arbeiten mit dem Glas-Mixbecher (MMB42...)**

**Bild **

- Mixbecher mit dem Boden nach oben abstellen.
- Dichtung auf den Messerhalter auflegen. Darauf achten, dass die Dichtung korrekt aufliegt.

**Wichtige Hinweise**

Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig aufgelegt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.

- Messerhalter am Griff erfassen und in den Mixbecher einsetzen. Form der Teile beachten (**Bild -2a!**)
- Griff umlegen (**Bild -2b**). Dabei wird der Messerhalter im Mixbecher verriegelt.
- Mixbecher umdrehen.

- Mixbecher auf den Antrieb am Motorblock aufsetzen. Pfeil am Mixbecher zeigt auf Punkt am Motorblock.
- Mixbecher durch Drehung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag befestigen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag hinunterdrücken.
- Messbecher in Nachfüllöffnung einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf die gewünschte Arbeitsdrehzahl einstellen.
- Deckel während des Mixens am Rand festhalten. Nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

### Zutaten nachfüllen

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Entweder
- Deckel abnehmen.
  - Zutaten nachfüllen.
- oder
- Messbecher herausnehmen.
  - Flüssigkeiten und feste (kleinere) Zutaten durch die Nachfüllöffnung im Deckel einfüllen.
  - Gerät wieder einschalten.

### Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Mixbecher durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen.
- Mixbecher entleeren.
- Mixbecher umdrehen und mit der Öffnung nach unten abstellen.
- Messerhalter entnehmen. Dazu den Griff nach oben klappen und den Messerhalter herausziehen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

### Arbeiten mit dem Smoothie-Einsatz

Mit diesem Einsatz gelingt die Herstellung von Smoothies aus frischen Früchten, Milch, Sojamilch, Joghurt und Säften besonders leicht.

#### Bild

- Mixer wie zuvor beschrieben vorbereiten.
- Nach dem Aufsetzen und Festdrehen des Mixbechers wird der Smoothie-Einsatz in den Mixbecher eingesetzt.
- Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag hinunterdrücken.
- Netzstecker einstecken.
- Zutaten durch die Nachfüllöffnung in den Mixbecher geben, Obst gegebenenfalls vorher zerkleinern.

#### Achtung!

Große, harte Bestandteile nicht in den Mixbecher geben, z. B. Kerne von Avocados oder Pflaumen.

- Messbecher in Nachfüllöffnung einsetzen.
- Gerät einschalten.

### Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Mixbecher durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- Deckel abnehmen.
- Messbecher aus den Deckel herausnehmen und in den Smoothie-Einsatz stecken. So wird verhindert, dass feste Bestandteile aus dem Einsatz in das Getränk fallen.
- Mixbecher entleeren.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

---

## Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei!

Gründliche Reinigung gewährleistet eine lange Haltbarkeit. Eine Übersicht zur Reinigung der Einzelteile können Sie **Bild 3** entnehmen.

### **⚠ Stromschlaggefahr!**

Motorblock niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.

### **Achtung!**

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

### **Tipps:**

- Teile am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen).
- Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

### **Motorblock reinigen**

- Netzstecker ziehen.
- Motorblock feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Anschließend trockenreiben.

### **Mixer reinigen**

Mixbecher, Deckel und Messbecher sind spülmaschinenfest.

**Tipp:** Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixbecher geben. Für wenige Sekunden auf Stufe **Pulse** stellen. Wasser ausschütten und Mixbecher mit klarem Wasser ausspülen.

## Messerhalter reinigen (nur MMB42...)

### **⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Messerhalter nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen! Dichtung zur Reinigung abnehmen.

---

## Hilfe bei Störungen

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

### **Störung:**

Mixer läuft nicht an oder Gerät schaltet während des Betriebes ab.

### **Mögliche Ursache:**

Das Gerät wurde überlastet (z. B. Werkzeug durch ein Lebensmittel blockiert) und die elektronische Sicherung hat ausgelöst.

### **Behebung:**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Ursache der Überlastung beseitigen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

### **Mögliche Ursache:**

Mixbecher hat sich gelöst.

### **Behebung:**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Mixbecher richtig aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

### **Wichtiger Hinweis**

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst (siehe Kundendienstadressen am Ende dieser Heftes).



## Rezepte

### Generelle Hinweise:

Feste Zutaten erst mit der halben Menge an Flüssigkeit mixen und danach die restliche Flüssigkeit zugeben.

Bei Zubereitung von Smoothies nach dem Entleeren des Mixbechers diesen erneut aufsetzen und kurz auf höchste Stufe schalten, um die restliche Flüssigkeit zu erhalten.

### Mayonnaise

**Hinweis:** Im Mixer kann Mayonnaise nur aus ganzen Eiern zubereitet werden.



#### Grundrezept:

- 1 Ei
- 15 g Essig oder Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 250 ml Öl

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

- Mixer auf niedrige Drehzahl schalten.
- Zutaten (außer Öl) einige Sekunden bei niedriger Drehzahl vermischen.
- Mixer auf höchste Stufe schalten, das Öl durch den Trichter gießen und ca. 2 Minuten mixen.

### Heiße Schokolade

- 50-75 g gefrorene Blockschokolade
- ½ l heiße Milch
- Schlagsahne und Schokoraspiel nach Wunsch
- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer bei höchster Drehzahl vollständig zerkleinern.
- Mixer ausschalten und die Milch durch den Trichter zugeben.
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspiel servieren.



### Bananen-Eis-Shake

- 2-3 Bananen (ca. 300 g)
- 2-3 geh. EL Vanilleeis oder Zitroneneis (80-100 g)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- ½ l Milch
- Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.



**Tipp:** Dieses Rezept gelingt auch mit Smoothie-Einsatz.

### Früchte-Becher (MMB4...)

- 250 g gefrorene Früchte (z. B. Erdbeeren, Banane, Orange, Apfel)
- 50-100 g Zucker
- 500 ml kaltes Wasser
- Eis nach Wunsch
- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
- Frische Früchte vor der Weiterverarbeitung gefrieren.
- Alle Zutaten (außer Eis) in den Mixbecher geben.
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.
- Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.



### Sportler-Cocktail

- 2-3 Orangen (ca. 600 g)
- 1-2 Zitronen (ca. 150 g)
- ½-1 EL Zucker oder Honig
- ¼ l Apfelsaft
- ¼ l Mineralwasser
- evtl. Eiswürfel
- Orangen und Zitronen schälen, in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) in den Mixbecher geben.
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.
- Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
- Kurz mixen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
- Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.



## Grüner Smoothie

- 1 grüner Apfel (ca. 100 g)
- Saft einer Zitrone (ca. 20 g)
- 20 g Grünkohl
- 10 g Stangensellerie
- 10 g Korianderblätter
- 10 g Leinsamen
- 1 g gemahlene Zimt
- 250 g gekühltes Wasser
- Apfel, Stangensellerie und Grünkohl in Stücke schneiden.
- Etwas von dem Wasser in den Mixbecher geben.
- Alle Zutaten in den Smoothie-Einsatz füllen und mit Wasser auffüllen.
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.



**Tipp:** Dieses Rezept gelingt auch ohne Smoothie-Einsatz.

## Trauben-Smoothie (MMB4...)

- 250 g grüne Weintrauben
- 25 g junger Spinat
- 100 g gefrorene Bananenstücke
- 200 ml kalter grüner Tee (geeignet für Kinder)
- Etwas von dem Tee in den Mixbecher geben.
- Trauben, Spinat und Bananenstücke in den Smoothie-Einsatz füllen und mit dem restlichen Tee auffüllen.
- Bei höchster Drehzahl mixen, bis der Smoothie fertig ist.



## Rote Grütze

- 400 g Früchte (entkernte Sauerkirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren)
- 100 ml Sauerkirschsaft
- 100 ml Rotwein
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Msp. Nelken (gemahlen)
- 1 Prise Zimt (gemahlen)
- 8 Blatt Gelatine



- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen.
- Alle Zutaten (außer Gelatine) aufkochen.
- Die Gelatine ausdrücken und in der Mikrowelle schmelzen, nicht kochen.
- Heiße Früchte und Gelatine bei niedriger Drehzahl ca. 1 Minute mixen.
- Grütze in kalt ausgespülte Schälchen füllen und kaltstellen.

**Es darf maximal 500 ml heiße Flüssigkeit im Mixbecher verarbeitet werden!**

**Tipp:** Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

## Basilikum-Pesto

- 10 g Pinienkerne
- 3 g Knoblauch
- 5 g Salz
- 40 g Parmesan-Käse
- 10 g frischer Basilikum
- 70 g Olivenöl
- Pinienkerne, Knoblauch, Salz und Parmesankäse in den Glas-Behälter geben und mit dem Messerhalter verschließen.
- Auf Stufe **Pulse** für 15 Sekunden zerkleinern.
- Basilikum und Olivenöl zugeben und alles für 10 Sekunden auf Stufe **Pulse** vermischen.



## Kürbis-Suppe

- 600 g gelb fleischiger Kürbis
- 200 g Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Gemahlener Pfeffer und Salz
- 30 g Butter
- 2 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- 5-6 Blatt Basilikum
- 2-3 Blatt Salbei
- 1 Zweig Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Majoran
- ¼ Teelöffel Zimt gemahlen
- Geriebener Parmesan nach Geschmack



- Den Kürbis in Spalten schneiden und Schale und Kerne entfernen. Kürbis in kleine Stücke schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden.
- Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter, Olivenöl und gehacktem Knoblauch sanft anbraten.
- Kürbis- und Kartoffelstücke hinzufügen und unter Rühren weich dünsten. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzufügen und die zu einem Sträußchen gebundenen Kräuter dazugeben.
- Für etwa 25-30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen und bei Bedarf weitere Brühe zufügen.
- Das Kräuter-Sträußchen herausnehmen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit einer Prise Zimt und einem Schuss Olivenöl extra vergine verfeinern.
- Jeweils 500 ml der Suppe in den Mixbecher geben und pürieren.

### **Es darf maximal 500 ml heiße Flüssigkeit im Mixbecher verarbeitet werden!**

- Zum Servieren mit fein geriebenem Parmesan bestreuen.

### **Möhrensuppe mit Kreuzkümmel**

- 780 g Möhren
- 720 ml Wasser
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- Die Möhren in Würfel schneiden (ca. 15x15 mm).
- Die Möhren und das Wasser in den Mixbecher geben.
- Für Sekunden bei maximaler Geschwindigkeit mixen.
- Die Mischung in einen Kochtopf geben und den Kreuzkümmel dazugeben.
- Alles für 30 Minuten kochen. Sie können während des Kochens Wasser dazugeben, wenn die Suppe dünner gewünscht wird.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## **Entsorgung**



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

## **Garantiebedingungen**

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

---

## Intended use

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal quantities of food and for normal amounts of time for domestic use. This appliance is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting / mincing raw fruit and vegetables, for puréeing food and for cutting deep-frozen food (e.g. fruit) or crushing ice cubes. It must not be used for processing other objects or substances. Additional applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances. Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

---

## Important safety information

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

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

### Risk of electric shock and fire!

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

**⚠ Risk of injury!**

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

**⚠ Risk of scalding!**

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

**⚠ Risk of suffocation!**

- Do not allow children to play with packaging material.

**⚠ Important!**

- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.
- It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 16*

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

---

## Contents

Intended use .....	12
Important safety information .....	12
Safety systems .....	14
Overview .....	14
Operation .....	14
Cleaning and servicing .....	16
Troubleshooting .....	17
Recipes .....	17
Disposal .....	19
Guarantee .....	19

## Safety systems

### Start lock-out

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

### Automatic disconnection

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

See "Troubleshooting".

## Overview

Please fold out the illustrated pages.

### 1 Motor block

### 2 Rotary switch

0/off = Stop

1 = Lowest operating speed

2 = Highest operating speed

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

### 3 Cord store

### 4 Drive

### Plastic blender jug (MMB21...)

### 5 Blender jug with blade

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

### 6 Lid with feed tube

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

### Glass blender jug (MMB42...)

### 8 Blade holder with blender blade and seal

### 9 Blender jug made of borosilicate glass

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

### 10 Lid with feed tube

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

### 12 Smoothie insert\*

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

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

\* Not all models.

## Operation

The blender is suitable for

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

Pay attention to **Figure 1**!

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

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

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

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

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

### ⚠ Risk of scalding!

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

### Warning!

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

### Recommended operating speed

Hot or frothing liquids	1
Making mayonnaise	2
Soups, Smoothies	2
Cocktails, Milkshakes	2
Ice cubes	<b>Pulse</b>
Very hard ingredients	<b>Pulse</b>

## Preparation

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

## Working with the plastic blender jug (MMB21...)

### Fig. B

- Attach blender jug to the drive on the motor block. Arrow on the blender jug points towards the dot on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way **clockwise**.
- Add ingredients.
- Put lid on and press down all the way. Insert measuring cup into feed tube.
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to the required operating speed.
- Grip the edge of the lid while operating the blender. Do not grip the feed tube!

## Add more ingredients

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

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

## After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove the blender by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Take the lid off the blender jug.
- Empty blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

## Working with the glass blender jug (MMB42...)

### Fig. C

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

## Important information

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

- Grip blade holder by the handle and insert into the blender jug.  
Note shape of the parts (**Fig. C-2a**)!
- Move handle (**Fig. C-2b**). This locks the blade holder in the blender jug.
- Turn blender jug over.
- Attach blender jug to the drive on the motor block. Arrow on the blender jug points towards the dot on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way **clockwise**.
- Add ingredients.
- Put lid on and press down all the way. Insert measuring cup into feed tube.
- Insert the mains plug.
- Turn rotary switch to the required operating speed.
- Grip the edge of the lid while operating the blender. Do not grip the feed tube!

## Add more ingredients

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

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

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

## After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove the blender jug by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Take the lid off the blender jug.
- Empty blender jug.
- Turn blender jug over and put down with the opening face down.

- Remove blade holder. To do this, fold the handle upwards and pull out the blade holder.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

### Working with the smoothie insert

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

#### Fig. D

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

#### Warning!

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

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

### After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove the blender jug by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Remove lid.
- Take measuring cup out of the lid and plug into the smoothie insert. This prevents integral components from falling out of the insert into the drink.
- Empty blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

---

## Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!

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

#### ⚠ Risk of electric shock!

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

#### Warning!

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

#### Tips:

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

### Cleaning the motor block

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

### Cleaning the blender

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

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

### Cleaning blade holder (only MMB42...)

#### ⚠ Risk of injury from sharp blades!

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

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



## Troubleshooting

### Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

#### **Fault:**

Blender does not start or appliance switches off during operation.

#### **Possible cause:**

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

#### **Remedial action:**

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

#### **Possible cause:**

Blender jug has become detached.

#### **Remedial action:**

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Correctly attach the blender and rotate fully into position.
- Switch the appliance on again.

#### **Important information**

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

## Recipes

### **General notes:**

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

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

### **Mayonnaise**

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



#### **Basic recipe:**

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

Ingredients must be at the same temperature.

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

### **Hot chocolate**



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

### **Banana ice shake**



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

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

### **Fruit sundae (MMB4...)**



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

## Sportsman's cocktail

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



## Green smoothie

- 1 green apple (ca. 100 g)
- Juice of one lemon (approx. 20 g)
- 20 g kale
- 10 g celery
- 10 g coriander leaves
- 10 g linseeds
- 1 g ground cinnamon
- 250 g cooled water
- Cut apple, celery and kale into pieces.
- Put a little of the water in the blender jug.
- Put all solid ingredients in the smoothie insert and top up with water.
- Blend for 1 minute at maximum speed.



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

## Grape smoothie (MMB4...)

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



## Red fruit pudding

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



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

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

## Basil pesto

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



## Pumpkin soup

- 600 g yellow-flesh pumpkin
- 200 g potatoes
- 1 l vegetable stock
- 2 onions
- 2 garlic cloves
- Ground pepper and salt
- 30 g butter
- 2 tablespoons of extra virgin olive oil
- 5-6 basil leaves
- 2-3 sage leaves
- 1 sprig of parsley
- 1 sprig of thyme
- 1 sprig of marjoram
- ¼ teaspoon of ground cinnamon
- Grated Parmesan to taste
- Cut the pumpkin into slices and remove peel and pips. Cut pumpkin into small pieces.
- Peel the potatoes and also cut into small pieces.
- Peel the onions, chop finely and fry gently in a frying pan with butter, olive oil and chopped garlic.
- Add pumpkin and potato pieces and steam until soft, stirring continuously. Gradually pour in the vegetable stock and add the bouquet garni.
- Leave to simmer for approx. 25-30 minutes on a low heat and add more stock if required.
- Take out the bouquet garni.
- Add salt and pepper to taste, finish off with a pinch of cinnamon and a dash of extra virgin olive oil.
- Pour 500 ml of the soup at a time into the blender jug and puree.

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

- Serve with finely grated Parmesan.



## Carrot soup with cumin

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




---

## Disposal



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

---

## Guarantee

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

Changes reserved.

---

## Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil convient pour mélanger les produits alimentaires liquides et mi-durs, à broyer / hacher les fruits et légumes crus, à réduire les préparations en purée et pour broyer les produits alimentaires surgelés (les fruits par exemple) ou les glaçons. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

D'autres applications sont possibles à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant. Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués.

Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

---

## Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

### Risque de chocs électriques et d'incendie!

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson p. ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.

- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

### **Risques de blessures !**

- Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.
- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place. Travailler toujours avec un mixeur entièrement monté et son couvercle en place ! Ne retirer et ne poser le bol mixeur qu'après avoir éteint l'appareil et que l'entraînement s'est immobilisé. Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner pendant un instant.
- Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

### **Risque de brûlures !**

- Soyez extrêmement prudent pendant la transformation d'ingrédients chauds.
- Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.
- Pendant le travail, tenez toujours fermement le couvercle d'une main. Veillez ce faisant à ne jamais introduire les doigts par l'orifice d'ajout !

### **Risque d'asphyxie !**

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **Important !**

- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.
- Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 25

**Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.**

## Sommaire

Utilisation conforme.....	20
Consignes de sécurité importantes .....	20
Systèmes de sécurité.....	22
Vue d'ensemble .....	22
Utilisation .....	22
Nettoyage et entretien.....	25
Dérangements et remèdes .....	25
Recettes .....	26
Mise au rebut .....	28
Garantie.....	29

## Systèmes de sécurité

### Sécurité anti-enclenchement

L'appareil ne peut s'allumer que si le bol mixeur a été tourné à fond jusqu'à la butée.

### Coupure automatique

L'appareil s'éteint automatiquement si le bol mixeur a été détaché par mégarde pendant le travail.

Voir « Dérangements et remèdes ».

## Vue d'ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

### 1 Bloc-moteur

### 2 Interrupteur rotatif

**0/off** = Arrêt

**1** = Vitesse de travail la plus basse

**2** = Vitesse de travail la plus élevée

**Pulse** = Marche momentanée à la plus haute vitesse; retenez le sélecteur pendant la durée souhaitée

### 3 Enroulage du câble

### 4 Entraînement

### Bol mixeur en plastique (MMB21...)

#### 5 Bol mixeur avec lame

Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons).

#### 6 Couvercle avec orifice d'ajout

#### 7 Gobelet de dosage gradué (50 ml max.)

### Bol mixeur en verre (MMB42...)

#### 8 Porte-lame avec lame de mixeur et joint

#### 9 Bol mixeur en verre borosilicaté

Particulièrement résistant à la chaleur, permet aussi de traiter des ingrédients très chauds.

#### 10 Couvercle avec orifice d'ajout

#### 11 Gobelet de dosage gradué (50 ml max.)

#### 12 Insert pour smoothie\*

Pour préparer des jus et smoothies à partir de fruits et d'autres ingrédients. L'insert veille à filtrer les pépins et d'autres corps solides, et à empêcher qu'ils pénètrent dans les boissons.

\* Selon le modèle.

## Utilisation

Le mixeur convient aux tâches suivantes :

- Mixer et faire mousser les liquides.
- Broyer et hacher les fruits crus, les légumes, les noix et le chocolat.
- Réduire en purée les soupes, les fruits et légumes cuits.
- Préparer des mayonnaises et des sauces.

Tenez compte du tableau à la **figure 1**!

**Remarque :** Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12007111).

L'appareil est destiné aux quantités suivantes :

Aliments solides	100 g
Liquides	1,5 l max.
Liquides brûlants ou moussants	0,5 l max.

### **⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation!**

N'introduisez jamais les doigts dans le bol mixeur mis en place! Travaillez toujours avec un mixeur entièrement monté et son couvercle en place. Ne retirez ou posez le bol mixeur qu'après avoir éteint l'appareil et que l'entraînement s'est immobilisé. Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner pendant un instant.

### **⚠ Risque de brûlure!**

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Dans le bol mixeur, versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

### **Attention!**

Ne faites pas tourner le mixeur à vide. Travaillez toujours avec l'appareil entièrement monté. Posez le bol mixeur sur le bloc moteur et tournez-le à fond jusqu'à la butée.

### **Recommandations pour la vitesse de travail**

Liquides brûlants ou moussants	<b>1</b>
Faire de la mayonnaise	<b>2</b>
Soupes, Smoothies	<b>2</b>
Cocktails, milk-shakes	<b>2</b>
Glaçons	<b>Pulse</b>
Ingrédients très durs	<b>Pulse</b>

### **Préparatifs**

- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».
- Posez le bloc moteur sur une surface lisse, stable et propre.
- Déroulez le cordon d'alimentation jusqu'à la longueur voulue.

## **Travailler avec le bol mixeur en plastique (MMB21...)**

### **Figure 3**

- Posez le bol mixeur sur le mécanisme d'entraînement sur le bloc moteur. La flèche sur le bol mixeur regarde le point sur le bloc moteur.
- Fixez le bol mixeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez le couvercle en place et enfoncez-le jusqu'à la butée. Introduisez le gobelet gradué dans l'orifice d'ajout.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la vitesse de travail voulue.
- Pendant le mixage, maintenez le couvercle par les bords. Ne placez pas les doigts au-dessus de l'ouverture pour ajout.

### **Rajouter des ingrédients**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.

Soit

- Enlevez le couvercle.
- Rajouter des ingrédients.

ou

- Retirez le gobelet gradué.
- Par l'orifice d'ajout, introduisez des liquides et des ingrédients fermes (de petite taille).
- Rallumez l'appareil.

### **Après le travail**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le mixeur en le faisant tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le couvercle du bol mixeur.
- Videz le bol mixeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Travailler avec le bol mixeur en verre (MMB42...)

### Figure C

- Déposez le bol mixeur avec le fond du bol tourné vers le haut.
- Posez le joint sur le porte-lame. Veillez à ce que le joint soit correctement en applique.

### Consignes importantes

Si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé, du liquide risque de couler.

- Saisissez le porte-lame par la poignée et placez-le dans le bol mixeur. Respectez la forme des pièces (fig. C-2a)!
- Repliez la poignée (fig. C-2b). Cela a pour effet de verrouiller le porte-lame dans le bol mixeur.
- Retournez le bol mixeur.
- Posez le bol mixeur sur le mécanisme d'entraînement sur le bloc moteur. La flèche sur le bol mixeur regarde le point sur le bloc moteur.
- Fixez le bol mixeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.
- Mettez le couvercle en place et enfoncez-le jusqu'à la butée. Introduisez le gobelet gradué dans l'orifice d'ajout.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la vitesse de travail voulue.
- Pendant le mixage, maintenez le couvercle par les bords. Ne placez pas les doigts au-dessus de l'ouverture pour ajout.

### Rajouter des ingrédients

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.

Soit

- Enlevez le couvercle.
- Rajouter des ingrédients.

ou

- Retirez le gobelet gradué.
- Par l'orifice d'ajout, introduisez des liquides et des ingrédients fermes (de petite taille).
- Rallumez l'appareil.

## Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le bol mixeur en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retirez le couvercle du bol mixeur.
- Videz le bol mixeur.
- Tournez le bol mixeur et déposez-le avec l'orifice tourné vers le bas.
- Retirez le porte-lame. Pour ce faire, dépliez la poignée vers le haut et extrayez le porte-lame.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Travailler avec l'accessoire pour smoothies

Avec cet accessoire, la préparation des smoothies avec des fruits frais, du lait, lait de soja, yaourt et de jus réussit particulièrement bien.

### Figure D

- Préparez le mixeur comme décrit précédemment.
- Après avoir posé le bol mixeur et l'avoir tourné à fond, introduisez l'insert pour smoothie dans le bol mixeur.
- Mettez le couvercle en place et enfoncez-le jusqu'à la butée.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.

### Attention !

N'introduisez pas de gros ingrédients durs dans le bol mixeur, par exemple des noyaux d'avocat ou de prune.

- Introduisez le gobelet gradué dans l'orifice d'ajout.
- Allumez l'appareil.

## Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le bol mixeur en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.




- Enlevez le couvercle.
- Retirez le gobelet gradué du couvercle et introduisez-le dans l'accessoire à smoothie. Cela empêche les ingrédients solides de traverser l'accessoire et de tomber dans la boisson.
- Videz le bol mixeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

---

## Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien !

Un nettoyage soigné garantit une longue durée d'utilisation. Vous trouverez un aperçu du nettoyage des pièces détachées dans la figure .

### Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau, ne le nettoyez jamais sous l'eau du robinet et ne le passez pas au lavevaisselle.

### Attention !

N'utilisez pas de détergent abrasif. Vous risquez d'endommager les surfaces.

### Astuces :

- Nettoyez les pièces de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).
- Lors du traitement de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; vous pourrez supprimer cette coloration avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

### Nettoyer le bloc moteur

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essayez le bloc moteur avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, séchez-le en frottant avec un essuie-tout sec.

### Nettoyer le mixeur

Le bol mixeur, le couvercle et le gobelet gradué vont au lave-vaisselle

**Un conseil :** dans le mixeur en place, versez un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle. Réglez l'entraînement pendant quelques secondes sur la position **Pulse**. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur à l'eau claire.

### Nettoyer le porte-lame (uniquement MMB42...)

#### Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Ne lavez pas le porte-lame au lave-vaisselle, mais avec une brosse sous l'eau du robinet. Ne le laissez pas séjourner dans l'eau ! Pour le nettoyage, retirez le joint.

---

## Dérangements et remèdes

### Risque de blessures !

Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.

#### Dérangement :

L'appareil ne démarre pas ou il s'éteint pendant le fonctionnement.

#### Cause possible :

L'appareil a subi une surcharge (par exemple un accessoire a été brutalement stoppé par un produit alimentaire) et le fusible électronique a disjoncté.

#### Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Supprimez la cause de la surcharge.
- Remettez l'appareil en service.

#### Cause possible :

Le bol mixeur s'est détaché.

**Remède :**

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Installez correctement le mixeur puis tournez-le à fond jusqu'à la butée.
- Remettez l'appareil en service.

**Remarque importante**

Si le dérangement persiste, veuillez vous adresser au service après-vente (voir les adresses du service après-vente à la fin de la présente.

---

## Recettes

**Remarques générales :**

Mélangez d'abord les ingrédients fermes avec la moitié du liquide, puis ajoutez le reste du liquide.

Pour préparer des smoothies, remettez le bol mixeur en place après l'avoir vidé et mixez brièvement en utilisant la vitesse la plus élevée pour extraire le reste de liquide.

**Mayonnaise**

**Remarque :** avec le mixeur, vous pouvez préparer la mayonnaise uniquement avec des oeufs entiers.

**Recette de base :**

- 1 oeuf
- 15 g de vinaigre ou de jus de citron
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre
- 250 ml d'huile

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

- Enclenchez le mixeur sur une vitesse basse.
- Pendant quelques secondes, mélangez les ingrédients (sauf l'huile) en utilisant une vitesse basse.
- Réglez le mixeur sur la puissance la plus élevée, versez l'huile par l'entonnoir puis mixez pendant 2 minutes environ.

**Chocolat chaud**

- 50-75 g de chocolat de ménage en morceaux glacé
- ½ l de lait très chaud
- Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût



- Coupez la tablette de chocolat en morceaux (1 cm env.), puis broyez-le complètement dans le mixeur réglé sur la vitesse la plus élevée.
- Éteignez le mixeur puis versez le lait par l'entonnoir.
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.
- Versez le chocolat chaud dans des verres, puis servez avec de la crème fouettée et des copeaux de chocolat, selon le goût.

**Milk-shake à la banane**

- 2 ou 3 bananes (env. 300 g)
- 2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron (80-100 g)
- 2 sachet de sucre vanillé
- ½ l de lait
- Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur.
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.



**Un conseil :** cette recette réussit aussi avec l'accessoire à smoothie.

**Cocktail de fruits (MMB4...)**

- 250 g de fruits congelés (par exemple des fraises, bananes, oranges, pommes)
- 50 à 100 g de sucre
- 500 ml d'eau froide
- Glace selon le goût
- Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
- Congelez les fruits frais avant de les travailler.
- Versez tous les ingrédients (sauf la glace) dans le bol mixeur.
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.
- Servez, en accompagnant éventuellement de glace.



## Cocktail du sportif

- 2 ou 3 oranges (env. 600 g)
- 1 ou 2 citrons (env. 150 g)
- une demi ou une cuillère à soupe de sucre ou de miel
- 250 ml de jus de pomme
- 250 ml d'eau minérale
- Des glaçons selon le goût
- Pelez les oranges et les citrons ; coupez-les en morceaux.
- Versez tous les ingrédients (sauf le jus de pommes et l'eau minérale) dans le bol mixeur.
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.
- Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixez pendant un instant pour que la boisson devienne mousseuse.
- Versez le cocktail dans des verres, et servez avec des glaçons selon le goût.



## Smoothie vert

- 1 pomme verte (env. 100 g)
- Jus d'un citron (env. 20 g)
- 20 g de chou vert
- 10 g de céleri branche
- 10 g de feuilles de coriandre
- 10 g de lin
- 1 g de cannelle en poudre
- 250 g d'eau glacée
- Coupez la pomme, le céleri-branche et le chou vert en morceaux.
- Versez un peu d'eau minérale dans le bol mixeur.
- Versez tous les ingrédients fermes dans l'accessoire à smoothie puis finissez de remplir avec l'eau.
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.



**Un conseil :** cette recette réussit aussi sans accessoire à smoothie.

## Smoothie aux raisins (MMB4...)

- 250 g de raisins verts
- 25 g de jeunes pousses d'épinards
- 100 g de morceaux de banane congelés
- 200 ml de thé vert froid (adapté aux enfants)
- Versez un peu de thé dans le bol mixeur.
- Dans l'accessoire à smoothie, mettez les raisins, les épinards et les morceaux de banane, puis finissez de remplir avec le thé restant.
- Mélangez à la plus haute vitesse jusqu'à ce que le smoothie soit prêt.



## Compote de fruits rouges

- 400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mures)
- 100 ml de jus de griottes
- 100 ml de vin rouge
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 clou de girofle (moulu)
- 1 pincée de cannelle (moulue)
- 8 feuilles de gélatine
- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.
- Portez à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- En utilisant une vitesse moyenne, mixez les fruits chauds et la gélatine pendant une minute environ.
- Versez la compote dans des coupes passées sous l'eau froide puis mettez-les au frais.



**Il ne faut jamais traiter plus de 500 ml de liquide chaud à la fois dans le bol mixeur.**

**Un conseil :** la compote de fruits rouges est délicieuse accompagnée de crème fouettée ou de crème à la vanille.

## Pistou au basilic

- 10 g de pignons
- 3 g ail
- 5 g de sel
- 40 g de parmesan
- 10 g de basilic frais
- 70 g d'huile d'olive
- Mettez les pignons, l'ail, le sel et le parmesan dans le récipient en verre et obturez-le avec le porte-lame.
- Broyez pendant 15 secondes sur la vitesse **Pulse**.
- Ajoutez le basilic et l'huile d'olive et mélangez le tout pendant 10 secondes à la vitesse **Pulse**.



## Soupe de courge

- 600 g de courge à chair jaune
- 200 g de pommes de terre
- 1 l de bouillon de légume
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Poivre moulu et sel
- 30 g de beurre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 5-6 feuilles de basilic
- 2-3 feuilles de sauge
- 1 branche de persil
- 1 branche de thym
- 1 branche de marjolaine
- ¼ c. à café de cannelle moulue
- Parmesan râpé selon vos goûts
- Découpez la courge en tranches puis retirez la peau et les graines. Découpez les tranches de courge en petits morceaux.
- Épluchez les pommes de terre et découpez-les également en petits morceaux.
- Pelez les oignons, hachez-les finement et saisissez-les en douceur avec le beurre, l'huile d'olive et l'ail haché.
- Rajoutez les morceaux de courge et de pomme de terre, puis faites-les blondir tout en remuant. Peu à peu, rajoutez le bouillon de légumes ainsi que les herbes culinaires liées en bouquet.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 25 à 30 minutes, rajoutez du bouillon suivant besoin.



- Retirez le bouquet d'herbes culinaires.
- Rectifiez le goût avec du sel et du poivre, affinez-le avec une pincée de cannelle et un filet d'huile d'olive extra-vierge.
- Versez 500 ml de la soupe dans le bol mixeur et réduisez-la en purée.

### Il ne faut jamais traiter plus de 500 ml de liquide chaud à la fois dans le bol mixeur.

- Servez cette soupe après avoir saupoudré un peu de parmesan dessus.

## Soupe de carottes au cumin

- 780 g de carottes
- 720 ml d'eau
- 1 c.c. de cumin
- Sel, poivre
- Couper les carottes en dés (d'env. 15 x 15 mm).
- Placer les carottes dans le bol mixeur et verser l'eau.
- Mixer pendant quelques secondes à la vitesse maximale.
- Verser la préparation dans un faitout puis ajouter le cumin.
- Faire cuire le tout pendant 30 minutes. Vous pouvez ajouter de l'eau pendant la cuisson si vous souhaitez une soupe moins épaisse.
- Saler et poivrer.



---

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est



marqué selon la directive européenne



2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

---

## Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

Questo apparecchio è idoneo a miscelare alimenti liquidi o semiduri, per sminuzzare/tritare frutta e verdura cruda, per fare la passata di pietanze e per tritare alimenti surgelati (ad es. frutta) o cubetti di ghiaccio. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.

Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

### **Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.
- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.

- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

**⚠ Pericolo di lesioni!**

- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato. Lavorare sempre con il frullatore completamente montato e sempre con il coperchio applicato! Rimuovere o applicare il bicchiere frullatore solo ad apparecchio spento e ingranaggio fermo. Dopo lo spegnimento la lama continua a girare per qualche istante.
- In caso d'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione riprende a funzionare.

**⚠ Pericolo di ustioni!**

- Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti bollenti.
- Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,5 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.
- Durante il funzionamento mantenere sempre il coperchio con una mano. Senza tuttavia introdurre le dita nell'apertura di aggiunta ingredienti!

**⚠ Pericolo di soffocamento!**

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.

**⚠ Importante!**

- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.
- Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. ➔ *"Pulizia e cura" ved. pagina 34*

**Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.**

**Indice**

Uso corretto.....	30
Importanti avvertenze di sicurezza .....	30
Sistemi di sicurezza .....	32
Guida rapida.....	32
Uso.....	32
Pulizia e cura.....	34
Rimedio in caso di guasti .....	35
Ricette .....	35
Smaltimento .....	38
Garanzia.....	38

## Sistemi di sicurezza

### Sicurezza d'accensione

L'apparecchio può essere acceso solo se il bicchiere frullatore è stato ruotato fino all'arresto.

### Spegnimento automatico

L'apparecchio si spegne automaticamente se durante il lavoro il bicchiere frullatore si è inavvertitamente sbloccato.

Vedi "Rimedio in caso di guasti".

## Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

### 1 Blocco motore

### 2 Interruttore rotante

**0/off** = arresto

**1** = minima velocità di lavoro

**2** = massima velocità di lavoro

**Pulse** = funzionamento **Pulse** alla massima velocità, tenere fermo l'interruttore per il tempo desiderato

### 3 Avvolgitore cavo

### 4 Ingranaggio

### Bicchiere frullatore in materiale sintetico (MMB21...)

#### 5 Bicchiere frullatore con lama

Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio).

#### 6 Coperchio con apertura di aggiunta

#### 7 Misurino con scala (max. 50 ml)

### Bicchiere frullatore in vetro (MMB42...)

#### 8 Portalama con lama frullatore e guarnizione

#### 9 Bicchiere frullatore in vetro borosilicato

Particolarmente resistente ad alte temperature, permette anche la lavorazione di ingredienti ad elevata temperatura.

#### 10 Coperchio con apertura di aggiunta

#### 11 Misurino con scala (max. 50 ml)

#### 12 Inserto smoothie\*

Per preparare succhi e smoothies da frutta ed altri ingredienti. L'inserto fa in modo che noccioli ed altri componenti solidi siano filtrati e non giungano nelle bevande.

\* Non in tutti i modelli.

## Uso

Il frullatore è idoneo per

- miscelare e lavorare a schiuma liquidi,
- sminuzzare e tritare frutta cruda, verdura, noci e cioccolato,
- fare purè di minestre, frutta e verdure cotte,
- preparare maionese e salse.

Guardare la **figura F** della tabella!

**Avvertenza:** Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 12007111).

Il frullatore è idoneo per lavorare le quantità seguenti:

Alimenti solidi	100 g
Liquidi	max. 1,5 l
Liquidi bollenti o liquidi che formano schiuma	max. 0,5 l

### **⚠ Pericolo di ferite a causa di lame taglienti / ingranaggio in rotazione!**

Non introdurre mai le mani nel bicchiere frullatore applicato! Lavorare sempre con il frullatore completamente montato e sempre con il coperchio applicato! Rimuovere o applicare il bicchiere frullatore solo ad apparecchio spento e ingranaggio fermo. Dopo avere spento l'apparecchio la lama continua brevemente la sua rotazione.

### **⚠ Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre nel bicchiere frullatore massimo 0,5 litri di liquido bollente o che sviluppa schiuma.

### **Attenzione!**

Non fare mai girare a vuoto il frullatore. Lavorare sempre con l'apparecchio completamente montato. Applicare il bicchiere frullatore sul blocco motore ruotandolo fino all'arresto.



### Consigli per la velocità di lavoro

Liquidi bollenti o liquidi che formano schiuma	<b>1</b>
fare maionese	<b>2</b>
minestre, Smoothies	<b>2</b>
cocktail, frappè	<b>2</b>
cubetti di ghiaccio	<b>Pulse</b>
ingredienti molto duri	<b>Pulse</b>

### Preparazione

- Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo "Pulizia e cura".
- Mettere il blocco motore su una superficie piana, resistente e pulita.
- Svolgere il cavo fino alla lunghezza desiderata.

### Lavoro con il bicchiere frullatore in materiale sintetico (MMB21...)

#### Figura **B**

- Applicare il bicchiere frullatore sull'ingranaggio del blocco motore. La freccia sul bicchiere frullatore indica il punto sul blocco motore.
- Fissare il bicchiere frullatore mediante rotazione in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio e premerlo in basso fino all'arresto. Inserire dosatore nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Inserire la spina.
- Regolare la manopola sulla velocità di lavoro desiderata.
- Durante il funzionamento mantenere il coperchio fermo sul bordo Non afferrarlo sull'apertura d'aggiunta ingredienti!

### Aggiungere ingredienti

- Ruotare la manopola su **0/off**.
  - Rimuovere il coperchio.
  - Aggiungere gli ingredienti.
- oppure
- Estrarre il dosatore
  - Introdurre i liquidi e gli ingredienti (piccoli) solidi attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.
  - Accendere di nuovo l'apparecchio.

### Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il frullatore ruotandolo in senso antiorario.
- Staccare il coperchio dal bicchiere frullatore.
- Vuotare il bicchiere frullatore.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

### Lavoro con il bicchiere frullatore in vetro (MMB42...)

#### Figura **C**

- Deporre il bicchiere frullatore capovolto.
- Mettere la guarnizione sul portalama. Attenzione alla corretta posizione della guarnizione.

### Avvertenze importanti

Possibile la fuoriuscita di liquido, se la guarnizione è danneggiata o non è stata applicata correttamente.

- Afferrare il portalama sulla maniglia e inserirlo nel bicchiere frullatore. Attenzione alla forma dei pezzi (**figura C-2a**)!
- Ribaltare la maniglia (**figura C-2b**). Con ciò il portalama viene bloccato nel bicchiere frullatore.
- Capovolgere il bicchiere frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore sull'ingranaggio del blocco motore. La freccia sul bicchiere frullatore indica il punto sul blocco motore.
- Fissare il bicchiere frullatore mediante rotazione in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio e premerlo in basso fino all'arresto. Inserire dosatore nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Inserire la spina.
- Regolare la manopola sulla velocità di lavoro desiderata.
- Durante il funzionamento mantenere il coperchio fermo sul bordo Non afferrarlo sull'apertura d'aggiunta ingredienti!

## Aggiungere ingredienti

- Ruotare la manopola su **0/off**.
  - Rimuovere il coperchio.
  - Aggiungere gli ingredienti.
- oppure
- Estrarre il dosatore
  - Introdurre i liquidi e gli ingredienti (piccoli) solidi attraverso l'apertura di aggiunta nel coperchio.
  - Accendere di nuovo l'apparecchio.

## Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il bicchiere frullatore mediante rotazione in senso antiorario.
- Staccare il coperchio dal bicchiere frullatore.
- Vuotare il bicchiere frullatore.
- Capovolgere il bicchiere frullatore e deporlo con l'apertura rivolta in basso.
- Rimuovere il portalama. A tal fine sollevare la maniglia ed estrarre il portalama.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

## Lavoro con l'inserto smoothie

Con questo inserto riesce molto facile la preparazione di smoothies con frutta fresca, latte, latte di soia, yogurt e succhi.

### Figura D

- Preparare il frullatore come sopra descritto.
- Dopo avere applicato e bloccato mediante rotazione il bicchiere frullatore, inserire l'inserto smoothie nel bicchiere frullatore.
- Applicare il coperchio e premerlo in basso fino all'arresto.
- Inserire la spina.
- Introdurre gli ingredienti nel bicchiere frullatore attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti, eventualmente prima sminuzzare la frutta.

### Attenzione!

Non introdurre nel bicchiere frullatore parti grandi, dure, ad es. noccioli di avocado o prugne.

- Inserire dosatore nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Accendere l'apparecchio.

## Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il bicchiere frullatore mediante rotazione in senso antiorario.
- Rimuovere il coperchio.
- Estrarre il dosatore dal coperchio ed inserirlo nell'inserto smoothie. Si impedisce così il passaggio di componenti solidi dall'inserto nella bevanda.
- Vuotare il bicchiere frullatore.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

---

## Pulizia e cura

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione!

Una pulizia accurata garantisce una lunga durata. Per una panoramica del lavaggio dei singoli pezzi si rimanda alla **figura E**.

### ⚠ Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai in acqua il blocco motore, non metterlo sotto acqua corrente e non lavarlo nella lavastoviglie.

### Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

### Consigli:

- Pulire le parti preferibilmente subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (per es. da oli eterici contenuti nelle spezie).
- Nella lavorazione per es. di cavolo rosso e carote, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

## Pulizia del blocco motore

- Staccare la spina.
- Pulire il blocco motore con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare.

## Pulire il frullatore

Bicchiere frullatore, coperchio e dosatore sono lavabili in lavastoviglie.

**Consiglio:** versare nel frullatore applicato un poco di acqua con detersivo per stoviglie. Accendere il frullatore per pochi secondi alla velocità **Pulse**. Versare l'acqua e sciacquare il bicchiere frullatore con acqua pulita.

## Pulizia del portalama (solo MMB42...)

### ⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non lavare il portalama nella lavastoviglie, bensì con una spazzola sotto acqua corrente.

Non lavare il portalama nella lavastoviglie, bensì con una spazzola sotto acqua corrente. Non lasciare in ammollo in acqua! Per la pulizia rimuovere la guarnizione.

## Rimedio in caso di guasti

### ⚠ Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

#### Guasto:

L'apparecchio non si avvia o si spegne durante il funzionamento.

#### Causa possibile:

L'apparecchio è stato sovraccaricato (ad es. utensile bloccato da un alimento) e si è attivata la sicurezza elettronica.

#### Rimedio:

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Eliminare la causa del sovraccarico.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

#### Causa possibile:

Il bicchiere frullatore si è sbloccato.

#### Rimedio:

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare correttamente il frullatore e ruotarlo fino all'arresto.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

## Avvertenza importante

Se questo non bastasse per eliminare il malfunzionamento, preghiamo di rivolgersi al servizio assistenza clienti (vedi indirizzi alla fine di questo fascicolo).

## Ricette

### Note generali:

Inizialmente miscelare gli ingredienti solidi usando solo metà del liquido, dopodiché aggiungere il liquido rimanente.

Nel preparare gli smoothie, dopo avere svuotato il bicchiere frullatore, reinsertarlo e commutare alla massima velocità per raccogliere il liquido rimanente.

## Maionese

**Avvertenza:** la maionese può essere preparata nel frullatore solo con uova intere.



### Ricetta base:

- 1 uovo
- 15 g di aceto o succo di limone
- 1 pizzico sale
- 1 pizzico di zucchero
- 250 ml olio

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

- Accendere il frullatore a bassa velocità.
- Frullare gli ingredienti (tranne l'olio) per alcuni secondi a bassa velocità.
- Commutare il frullatore alla massima velocità, versare l'olio attraverso l'imbuto e frullare per ca. 2 minuti.

## Cioccolata calda

- 50-75 g cioccolato in pezzi surgelato
- ½ l latte molto caldo
- Panna montata e cioccolato grattugiato a volontà
- Spezzettare i pezzi di cioccolato (ca. 1 cm) e sminuzzare completamente nel frullatore alla velocità massima.
- Spegnerne il frullatore ed aggiungere il latte attraverso l'imbuto.
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, a richiesta, con panna montata e cioccolato grattugiato.



## Shake di banane e gelato

- 2-3 banane (ca. 300 g)
- 2-3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone (80-100 g)
- 2 bustine zucchero vanigliato
- ½ l di latte
- Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.



**Suggerimento:** questa ricetta può essere preparata anche con l'inserito smoothie.

## Frullato di frutta mista (MMB4...)

- 250 g frutta secca (per es.: fragole, banane, arance, mele)
- 50-100 g zucchero
- 500 ml acqua freddo
- Ghiaccio a volontà
- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Surgelare la frutta fresca prima di lavorarla.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.
- Servire eventualmente con ghiaccio.



## Cocktail dello sportivo

- 2-3 arance (ca. 600 g)
- 1-2 limoni (ca. 150 g)
- ½-1 cucchiaino di zucchero o miele
- ¼ l succo di mele
- ¼ l acqua minerale
- eventualmente cubetti di ghiaccio
- Sbucciare le arance ed i limoni e tagliarli a pezzi
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il succo di mela e l'acqua minerale) nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.
- Aggiungere il succo di mele e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente finché la bevanda forma schiuma.
- Versare il cocktail in bicchieri e servirlo, a richiesta con cubetti di ghiaccio.



## Smoothie verde

- 1 mela verde (ca. 100 g)
- Succo di un limone (ca. 20 g)
- 20 g cavolo riccio
- 10 g sedano a coste
- 10 g foglie di coriandolo
- 10 g semi di lino
- 1 g cannella macinata
- 250 g acqua raffreddata
- Tagliare in pezzi il sedano a coste ed il cavolo riccio.
- Introdurre una parte dell'acqua nel bicchiere frullatore.
- Introdurre tutti gli ingredienti solidi nell'inserito smoothie e riempire con acqua.
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.



**Consiglio:** questa ricetta riesce bene anche senza inserito smoothie.

## Smoothie di uva (MMB4...)



- 250 g uva bianca
- 25 g spinaci teneri
- 100 g pezzetti di banana surgelati
- 200 ml di tè verde freddo (adatto per i bambini)
- Introdurre una parte del tè nel bicchiere frullatore.
- Introdurre uva, spinaci e pezzetti di banana nell'inserto smoothie e riempire con il resto del tè.
- Frullare alla massima velocità, finché lo smoothie non è pronto.

## Dessert di frutti



- 400 g frutta (amarene snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)
- 100 ml succo di amarena
- 100 ml vino rosso
- 80 g zucchero
- 1 bustina zucchero vanigliato
- 2 cucchiaini succo di limone
- 1 punta di coltello di garofano (macinato)
- 1 pizzico di cannella (macinata)
- 8 fogli di gelatina
- Ammorbidire la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Spremere la gelatina e fonderla nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti caldi e la gelatina per ca. 1 minuto a velocità media.
- Versare il dessert di frutti in ciotoline sciacquate a freddo e conservare in frigo.

**Nel bicchiere frullatore è consentito lavorare massimo 500 ml liquido bollente!**

**Consiglio:** il dessert di frutti è gustoso con panna montata o salsa di vaniglia.

## Pesto di basilico



- 10 g pinoli
- 3 g aglio
- 5 g sale
- 40 g parmigiano
- 10 g basilico fresco
- 70 g olio di oliva
- Introdurre pinoli, aglio, sale e parmigiano nel bicchiere in vetro e chiudere con il portalama.
- Sminuzzare per 15 secondi alla velocità **Pulse**.
- Aggiungere basilico e olio di oliva e miscelare il tutto per 10 secondi alla velocità **Pulse**.

## Minestra di zucca



- 600 g zucca a pasta gialla
- 200 g patate
- 1 l brodo vegetale
- 2 cipolle
- 2 spicchi d'aglio
- Pepe macinato e sale
- 30 g burro
- 2 cucchiaini di olio di oliva extra vergine
- 5-6 foglie di basilico
- 2-3 foglie di salvia
- 1 rametto di prezzemolo
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di maggiorana
- ¼ cucchiaino di cannella
- Parmigiano grattugiato a proprio gusto
- Tagliare la zucca e asportare la buccia ed i semi. Spezzettare la zucca.
- Sbucciare le patate e tagliare anche queste a pezzettini.
- Sbucciare le cipolle, tritarle finemente e rosolarle brevemente in una padella con burro, olio di oliva e aglio tritato.
- Aggiungere i pezzetti di zucca e di patata e cuocere a fuoco lento mescolando. Aggiungere un poco per volta il brodo vegetale e poi le erbe aromatiche legate in un mazzetto.
- Lasciare cuocere per circa 25-30 minuti a fuoco lento e, se necessario, aggiungere altro brodo.
- Estrarre il mazzetto di erbe aromatiche.

- Insaporire con sale e pepe, raffinare il gusto con un pizzico di cannella ed una spruzzata di olio di oliva extra vergine.
- Introdurre nel bicchiere frullatore 500 ml di zuppa per volta e frullare a puré.

**Nel bicchiere frullatore è consentito lavare massimo 500 ml liquido bollente!**

- Per servire cospargere con parmigiano finemente grattugiato.

**Zuppa di carote con cumino**

- 780 gr carote
- 720 ml acqua
- 1 cucchiaino di cumino
- sale e pepe
- Tagliare le carote a dadini (ca. 15x15 mm).
- Inserire le carote e l'acqua nel bicchiere frullatore.
- Frullare alla massima velocità per alcuni secondi.
- Versare la miscela in una pentola e aggiungere il cumino.
- Cuocere il tutto per 30 minuti. Durante la cottura è possibile aggiungere dell'acqua per rendere la zuppa più lenta.
- Insaporire con sale e pepe.



---

## Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

---

## Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita. Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.

---

## Reglementaire toepassing

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Dit toebehoren is geschikt voor het mengen van vloeibare en halfvaste levensmiddelen, het fijnmaken / hakken van rauw fruit en rauwe groente, voor het pureren van gerechten en voor het fijnmaken van diepvriesproducten (bijv. als fruit) of het malen van ijsblokjes. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere accessoires zijn aanvullende toepassingen mogelijk. Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

---

## Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

### **Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

- Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

- Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.
- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

**⚠ Gevaar voor letsel!**

- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van het reservoir en bij het reinigen.
- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.
- Grijp niet in de aangebrachte mixer. Altijd met compleet samengebouwde mixer en met aangebracht deksel werken! Mixkom alleen verwijderen of aanbrengen wanneer het apparaat is uitgeschakeld en de aandrijving stilstaat. Na uitschakeling blijft het mes nog korte tijd lopen.
- Bij stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld en gaat daarna weer lopen.

**⚠ Gevaar voor brandwonden!**

- Bij het verwerken van hete ingrediënten dient men bijzonder voorzichtig te zijn.
- Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.
- Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden. Daarbij de hand niet boven de vulopening houden!

**⚠ Verstikkingsgevaar!**

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

**⚠ Belangrijk!**

- Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten lopen.
- Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 44*



**Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.**

## Inhoud

Reglementaire toepassing .....	39
Belangrijke veiligheidsinstructies .....	39
Veiligheidssystemen .....	41
In één oogopslag .....	41
Bedienen .....	41
Reiniging en onderhoud.....	44
Hulp bij storingen .....	44
Recepten.....	45
Afval .....	47
Garantie.....	47

## Veiligheidssystemen

### Inschakelbeveiliging

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld wanneer de mixkom tot de aanslag is vastgedraaid.

### Automatische uitschakeling

Het apparaat schakelt automatisch uit wanneer de mixkom per ongeluk wordt losgemaakt tijdens het gebruik.

Zie „Hulp bij storingen”.

## In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

- 1 Motorblok**
- 2 Draaischakelaar**  
**0/off** = Stop  
**1** = laagste toerental  
**2** = hoogste toerental  
**Pulse** = pulsschakeling op hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste tijd vasthouden
- 3 Snoerhouder**
- 4 Aandrijving**

## Kunststof mixkom (MMB21...)

### 5 Mixkom met mes

Geen bevroren ingrediënten (behalve ijsblokjes) verwerken.

### 6 Deksel met vulopening

### 7 Maatbeker met schaalverdeling (max. 50 ml)

## Glazen mixkom (MMB42...)

### 8 Meshouder met mixermes en afdichting

### 9 Mixkom van borosilicaatglas

Bijzonder hittebestendig, ook zeer hete ingrediënten kunnen worden verwerkt.

### 10 Deksel met vulopening

### 11 Maatbeker met schaalverdeling (max. 50 ml)

### 12 Smoothie-inzetstuk\*

Voor het verwerken van vruchten en andere ingrediënten tot sapjes en smoothies. Het inzetstuk zorgt ervoor dat pitten en andere vaste bestanddelen uitgefilterd worden en niet in de drank terecht komen.

\* Niet bij alle modellen.

## Bedienen

De mixer is geschikt voor

- mixen en kloppen van vloeistoffen,
- fijnmaken en hakken van ongekookt fruit, groente, noten en chocolade,
- pureren van soep, gekookt fruit en gekookte groente,
- bereiden van mayonaise en sausen.

Tabel **afbeelding E** in acht nemen!

**N.B.:** Als de universele fijnsnijder niet standaard bij het apparaat geleverd wordt, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 12007111).

Het apparaat is geschikt voor verwerking van de volgende hoeveelheden:

vaste levensmiddelen	100 g
vloeistoffen	max. 1,5 l
hete of schuimende vloeistoffen	max. 0,5 l

### **⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen / roterende aandrijving!**

Nooit in de aangebrachte mixkom grijpen. Altijd met compleet samengebouwde mixer en met aangebracht deksel werken! Mixkom alleen verwijderen of aanbrengen wanneer het apparaat is uitgeschakeld en de aandrijving stilstaat. Na uitschakeling blijft het mes nog korte tijd lopen.

### **⚠ Risico van brandwonden!**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maxi-maal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixkom doen.

### **Attentie!**

De mixer niet zonder ingrediënten gebruiken. Altijd met het compleet samengebouwde apparaat werken. Mixkom bij het aanbrengen op het motorblok tot aan de aanslag vastdraaien.

### **Adviezen voor het toerental**

hete of schuimende vloeistoffen	<b>1</b>
maken van mayonaise	<b>2</b>
soepen, smoothies	<b>2</b>
cocktails, milkshakes	<b>2</b>
ijsblokjes	<b>Pulse</b>
zeer harde ingrediënten	<b>Pulse</b>

### **Vorbereiden**

- Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud”.
- Het motorblok op een vlakke, stevige en schone ondergrond plaatsen.
- Kabel tot de benodigde lengte afwikkelen.

### **Werken met de kunststof mixkom (MMB21...)**

#### **Afb.**

- Mixkom op de aandrijving op het motorblok plaatsen. De pijl op de mixkom wijst naar de stip op het motorblok.
- Mixkom vastzetten door deze tot de aanslag met de klok mee te draaien.
- De ingrediënten toevoegen.

- Deksel aanbrengen en tot de aanslag omlaag drukken. Maatbeker in de vulopening plaatsen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar instellen op het gewenste toerental.
- Deksel tijdens het mixen aan de rand vasthouden. Niet in de vulopening grijpen!

### **Ingrediënten toevoegen**

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Of
- Deksel verwijderen.
  - Ingrediënten toevoegen.
- of
- Maatbeker eruit nemen.
  - Vloeistoffen en vaste (kleinere) ingrediënten toevoegen door de vulopening in het deksel.
  - Apparaat weer inschakelen.

### **Na gebruik**

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixer verwijderen door hem tegen de klok in te draaien.
- Deksel verwijderen van de mixkom.
- Mixkom leegmaken.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

### **Werken met de glazen mixkom (MMB42...)**

#### **Afb.**

- Mixkom met de bodem omhoog neerzetten.
- Afdichting aanbrengen op de meshouder. Ervoor zorgen dat de afdichting goed ligt.

### **Belangrijke aanwijzingen**

Als de afdichting beschadigd is of niet goed wordt aangebracht, kan er vloeistof vrijkomen.

- Meshouder bij de handgreep vastpakken en in de mixkom aanbrengen. Op de vorm van de onderdelen letten (**afb. G-2a**)!
- Handgreep omzetten (**afb. G-2b**). Hierdoor wordt de meshouder vergrendeld in de mixkom.
- Mixkom omdraaien.
- Mixkom op de aandrijving op het motorblok plaatsen. De pijl op de mixkom wijst naar de stip op het motorblok.
- Mixkom vastzetten door deze tot de aanslag met de klok mee te draaien.
- De ingrediënten toevoegen.
- Deksel aanbrengen en tot de aanslag omlaag drukken. Maatbeker in de vulopening plaatsen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Draaischakelaar instellen op het gewenste toerental.
- Deksel tijdens het mixen aan de rand vasthouden. Niet in de vulopening grijpen!

## Ingrediënten toevoegen

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Of
- Deksel verwijderen.
  - Ingrediënten toevoegen.
- of
- Maatbeker eruit nemen.
  - Vloeistoffen en vaste (kleinere) ingrediënten toevoegen door de vulopening in het deksel.
  - Apparaat weer inschakelen.

## Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixkom verwijderen door deze tegen de klok in te draaien.
- Deksel verwijderen van de mixkom.
- Mixkom leegmaken.
- Mixkom omdraaien en met de opening naar onderen neerzetten.
- Meshouder verwijderen. Daartoe de handgreep omhoog klappen en de meshouder eruit trekken.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

## Werken met het smoothie-inzetstuk

Met dit inzetstuk kunt u eenvoudig smoothies maken van verse vruchten, melk, sojamelk, yoghurt en sappen.

### Afb. D

- De mixer voorbereiden zoals hierboven beschreven.
- Na het aanbrengen en vastdraaien van de mixkom plaatst u het smoothie-inzetstuk in de mixkom.
- Deksel aanbrengen en tot de aanslag omlaag drukken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Ingrediënten via de vulopening in de mixkom doen, fruit eventueel eerst kleiner maken.

### Attentie!

Grote, harde bestanddelen niet in de mixkom doen, bijv. pitten van avocado's of pruimen.

- Maatbeker in de vulopening plaatsen.
- Apparaat inschakelen.

## Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Mixkom verwijderen door deze tegen de klok in te draaien.
- Deksel verwijderen.
- Maatbeker uit het deksel nemen en in het smoothie-inzetstuk steken. Zo voorkomt u dat er vaste bestanddelen uit het inzetstuk in de drank vallen.
- Mixkom leegmaken.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

---

## Reiniging en onderhoud

Het apparaat behoeft geen verzorging!

Grondige reiniging zorgt voor een lange levensduur. In **afbeelding 13** vindt u een overzicht van de reiniging van de verschillende onderdelen.

### **⚠ Gevaar van een elektrische schok!**

Het motorblok niet in water dompelen, niet onder stromend water houden en niet in de afwasautomaat reinigen.

### **Attentie!**

Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken. De oppervlakken kunnen beschadigd raken.

### **Tips:**

- De onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aancoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).
- Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

## Motorblok reinigen

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Motorblok schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna droogwrijven.

## Mixer reinigen

Mixkom, deksel en maatbeker zijn geschikt voor de afwasautomaat.

**Tip:** Doe een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer. Enkele seconden instellen op de stand **Pulse**. Daarna het water verwijderen en de mixer met schoon water uitspoelen.

## Meshouder reinigen (alleen MMB42...)

### **⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

Meshouder niet reinigen in de afwasautomaat, maar met een borstel onder stromend water. Niet in het water laten liggen! Afdichting ter reiniging verwijderen.

---

## Hulp bij storingen

### **⚠ Verwondingsgevaar!**

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

### **Storing:**

Het apparaat gaat niet lopen of het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

### **Mogelijke oorzaak:**

Het apparaat is overbelast geraakt (bijv. een hulpstuk is geblokkeerd door het levensmiddel) en de elektronische zekering is geactiveerd.

### **Oplossing:**

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Oorzaak van de overbelasting verhelpen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

### **Mogelijke oorzaak:**

De mixkom is losgeraakt.

### **Oplossing:**

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Mixer goed aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

### **Belangrijke aanwijzing**

Neem contact op met de klantenservice als u de storing niet kunt verhelpen (zie klantenserviceadressen achterin dit boekje).

## Recepten

### Algemene opmerkingen

Vaste ingrediënten eerste met de helft van de vloeistof mixen en vervolgens de resterende vloeistof toevoegen.

Bij het bereiden van smoothies dient u de mixkom er na het leegmaken opnieuw op te zetten en kort op het hoogste toerental te schakelen om de resterende vloeistof te verkrijgen.

### Mayonaise

**N.B.:** In de mixer kan alleen mayonaise uit hele eieren worden bereid.



#### Basisrecept:

- 1 ei
- 15 g azijn of citroensap
- 1 snuffje zout
- 1 beetje suiker
- 250 ml olie

De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben.

- Mixer op een laag toerental schakelen.
- Ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden mixen op een laag toerental.
- Mixer op het hoogste toerental schakelen, de olie in de trechter gieten en ca. 2 minuten mixen.

### Hete chocolade

- 50-75 g bevroren blokchocolade
- ½ l hete melk
- slagroom en chocoladevlokken naar wens
- Chocoladeblok in stukken van ca. 1 cm snijden en op het hoogste toerental fijnmaken in de mixer.
- Mixer uitschakelen en de melk toevoegen via de trechter.
- 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Hete chocolade in glazen doen en naar wens serveren met geklopte room en chocoladevlokken.



### Bananen-ijs-shake

- 2-3 bananen (ca. 300 g)
- 2-3 volle eetlepels vanille-ijs of citroenijs. (80-100 g)
- 2 pakje vanillesuiker
- ½ l melk
- Alle ingrediënten in de mixkom doen.
- 1 minuut mixen op het hoogste toerental.



**Tip:** dit recept lukt ook met het smoothie-inzetstuk.

### Vruchtenmix (MMB4...)

- 250 g bevroren vruchten (bijv. aardbeien, banaan, sinaasappel, appel)
- 50-100 g suiker
- 500 ml koud water
- ijs naar wens
- Fruit schillen en in stukken snijden.
- Verse vruchten voor de verdere verwerking invriezen.
- Alle ingrediënten (behalve ijs) in de mixkom doen.
- 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Eventueel samen met het ijs serveren.



### Sportcocktail

- 2-3 sinaasappels (ca. 600 g)
- 1-2 citroenen (ca. 150 g)
- ½-1 eetlepel suiker of honing
- ¼ l appelsap
- ¼ l mineraalwater
- eventueel ijsblokjes
- Sinaasappels en citroenen schillen en in stukken snijden.
- Alle ingrediënten (behalve appelsap en mineraalwater) in de mixkom doen.
- 1 minuut mixen op het hoogste toerental.
- Appelsap en mineraalwater toevoegen.
- Kort mixen tot de drank schuimt.
- De cocktail in glazen doen en naar wens serveren met ijsblokjes.



## Groene smoothie

- 1 groene appel (ca. 100 g)
- Sap van 1 citroen (ca. 20 g)
- 20 g groene kool
- 10 g bleekselderij
- 10 g korianderblaadjes
- 10 g lijnzaad
- 1 g gemalen kaneel
- 250 g gekoeld water
- Appel, bleekselderij en boerenkool in stukken snijden.
- Een beetje van het water in de mixkom doen.
- Alle vaste ingrediënten in het smoothiein-zetstuk doen en vullen met water.
- 1 minuut mixen op het hoogste toerental.

**Tip:** Dit recept lukt ook zonder smoothieinzetstuk.



## Druivensmoothie (MMB4...)

- 250 g groene wijndruiven
- 25 g jonge spinazie
- 100 g bevroren banaanstukken
- 200 ml koude groene thee (geschikt voor kinderen)
- Een beetje van de thee in de mixkom doen.
- Druiven, spinazie en banaanstukken in het smoothie-inzetstuk doen en aanvullen met de resterende thee.
- Mixen op het hoogste toerental tot de smoothie klaar is.



## Watergruwel

- 400 g fruit (ontpitte zure kersen, frambozen, rode bessen, aardbeien, bramen)
- 100 ml sap van zure kersen
- 100 ml rode wijn
- 80 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 2 eetlepels citroensap
- 1 mespuntje gemalen kruidnagelen
- snuffe gemalen kaneel
- 8 blaadjes gelatine



- Gelatine ca. 10 minuten laten weken in koud water.
- Alle ingrediënten (behalve de gelatine) aan de kook brengen.
- De gelatine uitpersen en in de magnetron smelten, niet koken.
- Hete vruchten en gelatine ca. 1 minuut mixen op een laag toerental.
- De watergruwel in met koud water gespoelde kommen doen en in de koelkast zetten.

**In de mixkom mag maximaal 500 ml hete vloeistof worden verwerkt!**

**Tip:** Watergruwel is lekker met geklopte room of vanillesaus.

## Basilicumpesto

- 10 g pijnboompitten
- 3 g knoflook
- 5 g zout
- 40 g parmezaankaas
- 10 g verse basilicum
- 70 g olijfolie
- Pijnboompitten, knoflook, zout en parmezaankaas in de glazen kom doen en afsluiten met de meshouder.
- 15 seconden malen op stand **Pulse**.
- Basilicum en olijfolie toevoegen en alles 10 seconden mixen op stand **Pulse**.



## Pompoensoep

- 600 g pompoen met geel vruchtvlees
- 200 g aardappels
- 1 l groentebouillon
- 2 uien
- 2 teentjes knoflook
- Gemalen peper en zout
- 30 g boter
- 2 eetlepels olijfolie extra vergine
- 5-6 basilicumblaadjes
- 2-3 salieblaadjes
- 1 takje peterselie
- 1 takje tijm
- 1 takje majoraan
- ¼ theelepel gemalen kaneel
- Geraspte parmezaan naar smaak



- De pompoen in stukken snijden en schil en pitten verwijderen. Pompoen in kleine stukken snijden.
- De aardappels schillen en ook in kleine stukken snijden.
- De uien pellen, fijnhakken en zachtjes bakken in een pan met boter, olijfolie en fijngehakte knoflook.
- Pompoen- en aardappelstukken toevoegen en al roerend zacht stoven. Beetje bij beetje het vocht van de groenten toevoegen en de tot een bosje samengebonden kruiden erbij doen.
- Ongeveer 25-30 minuten laten koken op een laag vuur en indien nodig meer groentevocht toevoegen.
- Het bosje kruiden eruit nemen.
- Op smaak brengen met zout en peper, extra verfijnen met een snufje kaneel en een scheutje olijfolie.
- Per keer 500 ml van de soep in de mixkom doen en pureren.

### In de mixkom mag maximaal 500 ml hete vloeistof worden verwerkt!

- Voor het serveren met geraspte parmezaan bestrooien.

### Wortelsoep met komijn

- 780 g wortel
- 720 ml water
- 1 tl komijn
- zout en peper
- De wortels in stukjes snijden (ca. 15x15 mm).
- De wortels en het water in de mengbeker doen.
- Enkele seconden op maximale snelheid mixen.
- Het mengsel in een kookpan doen en de komijn toevoegen.
- Alles 30 minuten laten koken. Wanneer u de soep wat dunner wilt hebben, kunt u wat water toevoegen tijdens het koken.
- Op smaak brengen met peper en zout.



## Afval



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

## Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

---

## Tiltænkt anvendelse

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Dette apparat er egnet til at blande flydende hhv. halvfast fødevarer, til at småhakke/hakke rå frugt og grønt, til at pure madvarer og til at småhakke dybfrosne fødevarer (f.eks. frugt) eller isterninger. Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser.

Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige. Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

---

## Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

### Fare for elektrisk stød og brandfare!

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.



**⚠ Fare for at komme til skade!**

- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen.
- Før udskifning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømmettet.
- Stik aldrig fingrene ned i den påsatte blender. Låget skal altid være på, når blenderen er i gang! Tag kun blenderbægeret af, og sæt det kun på, når apparatet er slukket, og drevet står helt stille. Apparatet kører kort efter, at den er slukket.
- Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt og går derefter i gang igen.

**⚠ Fare for skoldning!**

- Vær yderst forsigtig ved forarbejdning af varme ingredienser.
- Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragtten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske.
- Hold altid fast på låget med en hånd under arbejdet. Stik derved ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!

**⚠ Fare for kvælning!**

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.

**⚠ Vigtigt!**

- Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang.
- Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 52*

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

**Indhold**

Tiltænkt anvendelse .....	48
Vigtige sikkerhedshenvisninger .....	48
Sikkerhedssystemer .....	49
Overblik .....	50
Betjening .....	50
Rengøring og pleje .....	52
Hjælp i tilfælde af fejl .....	53
Opskrifter .....	53
Bortskaffelse .....	55
Reklamationsret .....	55

**Sikkerhedssystemer****Indkoblingssikring**

Apparatet kan kun tændes, hvis blenderbægeret er drejet fast indtil stop.

**Frakoblingsautomatik**

Apparatet slukker automatisk, hvis blenderbægeret tilfældigt er blevet løsnet under arbejdet.

Se „Hjælp i tilfælde af fejl“.

## Overblik

Fold billedsiderne ud.

### 1 Motorblok

### 2 Drejekontakt

**0/off** = stop

**1** = laveste arbejdsomdrejningstal

**2** = højeste arbejdsomdrejningstal

**Pulse** = pulskobling med højeste omdrejningstal, kontakt holdes fast til ønsket varighed

### 3 Kabelopvikling

### 4 Drev

### Blenderbæger af plast (MMB21...)

### 5 Blenderbæger med kniv

Forarbejd ikke dybfrosede ingredienser (undtagen isterninger).

### 6 Låg med påfyldningsåbning

### 7 Målebæger med skala (maks. 50 ml)

### Blenderbæger af glas (MMB42...)

### 8 Knivholder med blenderkniv og pakning

### 9 Blenderbæger af borsilikat-glas

Særlig varmeresistent, kan også bruges til at blande meget varme ingredienser.

### 10 Låg med påfyldningsåbning

### 11 Målebæger med skala (maks. 50 ml)

### 12 Smoothie-indsats\*

Til forarbejdning af frugter og andre ingredienser til saft og smoothies.

Indsatsen sørger for, at kerner og andre faste bestanddele filtreres væk og ikke kommer i drikkevarerne.

\* Ikke på alle modeller.

## Betjening

Blenderen er egnet til

- blending og skumning af væsker,
- småhakning og hakning af rå frugt, grøntsager, nødder og chokolade,
- purering af supper, kogt frugt og grønt,
- tilberedning af mayonnaise og sovs.

Bemærk tabel i **figur 9**!

**Henvi**ning: Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 12007111).

Apparatet er egnet til forarbejdning af følgende mængder:

Faste fødevarer	100 g
Væsker	maks. 1,5 l
Varme eller skummende væsker	maks. 0,5 l

### ⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive / roterende drev!

Stik aldrig fingrene ned i det påsatte blenderbæger. Der må kun arbejdes med blenderen, når den er helt samlet, og altid med påsat låg! Blenderbægeret må kun tages af eller sættes på, når apparatet er slukket, og drevet står stille. Kniven kører kort efter, at apparatet er slukket.

### ⚠ Fare for skoldning!

Ved forarbejdning af varme fødevarer kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske i blenderbægeret.

### OBS!

Brug aldri blenderen, hvis den er tom. Der må kun arbejdes med apparatet, når det er helt samlet. Ved påsætning på motorblokken drej blenderbægeret fast indtil stop.

### Anbefalinger til arbejdsomdrejningstallet

Varme eller skummende væsker	<b>1</b>
Fremstilling af mayonnaise	<b>2</b>
Supper, smoothies	<b>2</b>
Cocktails, milkshakes	<b>2</b>
Isterninger	<b>Pulse</b>
Meget hårde ingredienser	<b>Pulse</b>

## Forberedelse

- Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.
- Stil motorblokken på et glat, stabilt og rent underlag.
- Vikl kablet ud i den ønskede længde.

## Arbejde med blenderbægeret af plast (MMB21...)

### Billede

- Sæt blenderbægeret på drevet på motorblokken. Pilen på blenderbægeret peger hen mod punktet på motorblokken.
- Fastgør blenderbægeret ved at dreje det mod højre indtil stop.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget på og tryk det ned indtil stop. Sæt målebægeret i påfyldningsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede arbejdsomdrejningstal.
- Hold låget fast i kanten, når der blendes. Stik ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!

## Påfyldning af flere ingredienser

- Stil drejekontakt på **0/off**.  
Enten
- Tag låget af.
- Påfyld flere ingredienser.
- eller
- Tag målebægeret ud.
- Fyld væsker og faste (mindre) ingredienser gennem påfyldningsåbningen i låget.
- Tænd for apparatet igen.

## Efter arbejdet

- Stil drejekontakt på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Tag blenderen af ved at dreje den mod venstre.
- Tag låget af blenderbægeret.
- Tøm blenderbægeret.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.



## Arbejde med blenderbægeret af glas (MMB42...)

### Billede

- Stil blenderbægeret fra med bunden opad.
- Læg pakningen på knivholderen. Sørg for, at pakningen er lagt korrekt på.

### Vigtige henvisninger

Er pakningen beskadiget, eller er den ikke lagt rigtigt på, kan væske løbe ud.

- Hold fat i knivholderens greb og sæt den ind i blenderbægeret. Overhold delenes form (**billede -2a**)!
- Flyt grebet (**billede -2b**). I denne forbindelse låses knivholderen i blenderbægeret.
- Drej blenderbægeret om.
- Sæt blenderbægeret på drevet på motorblokken. Pilen på blenderbægeret peger hen mod punktet på motorblokken.
- Fastgør blenderbægeret ved at dreje det til højre indtil stop.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget på og tryk det ned indtil stop. Sæt målebægeret i påfyldningsåbningen.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede arbejdsomdrejningstal.
- Hold låget fast i kanten, når der blendes. Stik ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen!

## Påfyldning af flere ingredienser

- Stil drejekontakt på **0/off**.  
Enten
- Tag låget af.
- Påfyld flere ingredienser.
- eller
- Tag målebægeret ud.
- Fyld væsker og faste (mindre) ingredienser gennem påfyldningsåbningen i låget.
- Tænd for apparatet igen.

## Efter arbejdet

- Stil drejekontakt på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Tag blenderbægeret af ved at dreje det mod venstre.
- Tag låget af blenderbægeret.
- Tøm blenderbægeret.
- Drej blenderbægeret om og stil det med åbningen nedad.
- Tag knivholderen ud. Klap hertil grebet opad og træk knivholderen ud.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

## Arbejde med smoothie-indsatsen

Denne indsats gør det særligt nemt at lave smoothies af friske frugter, mælk, sojamælk, yoghurt og safter.

### Billede D

- Forbered blenderen som beskrevet ovenfor.
- Når blenderbægeret er sat på og drejet fast, sættes smoothie-indsatsen ind i blenderbægeret.
- Sæt låget på og tryk det ned indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Kom ingredienser gennem påfyldningsåbningen i blenderbægeret, hak evt. frugt i mindre stykker forinden.

### OBS!

Kom ikke store, hårde bestanddele i blenderbægeret f.eks. kerner fra avokadoer eller blommer.

- Sæt målebægeret i påfyldningsåbningen.
- Tænd for apparatet.

## Efter arbejdet

- Stil drejekontakt på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Tag blenderbægeret af ved at dreje det mod venstre.
- Tag låget af.
- Tag målebægeret ud af låget og sæt det ind i smoothie-indsatsen. På den måde forhindres det, at faste bestanddele falder ud af indsatsen og ned i drikken.
- Tøm blenderbægeret.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

---

## Rengøring og pleje

Apparatet er vedligeholdelsesfrit!

Grundig rengøring sikrer lang holdbarhed. En oversigt over rengøring af de enkelte dele fremgår af billede **Billede E**.

### ⚠ Fare for elektrisk stød!

Dyp aldrig motorblokken i vand, hold den aldrig ind under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

### OBS!

Benyt ingen skurende rengøringsmidler. Overfladerne kan beskadiges.

### Tips:

- Det anbefales at rengøre delene straks efter brug. Således tørrer madrester ikke ind, og kunststoffet angribes ikke (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
- Ved forarbejdning af f.eks. gulerodder og rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

## Rengøring af motorblok

- Træk netstikket ud.
- Tør motorblokken af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Tør den herefter tør.

## Rengøring af blender

Blenderbæger, låg og målebæger kan sættes i opvaskemaskinen.

**Tip:** Kom en smule vand med opvaskemiddel i det påsatte blenderbæger. Stil drejekontakten i et par sekunder på trin **Pulse**. Hæld vandet ud og skyl blenderbægeret med rent vand.

## Rengøring af knivholder (kun MMB42...)

### ⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

Sæt ikke knivholderen i opvaskemaskinen, men rengør den under rindende vand med en børste. Må ikke blive liggende i vand! Tag pakningen af til rengøring.

## Hjælp i tilfælde af fejl

### ⚠ Kvæstelsesfare!

Forinden en fejl afhjælpes skal netstikket trækkes ud.

### Fejl:

Apparatet går ikke i gang, eller apparatet slukker under brug.

### Mulig årsag:

Apparatet er blevet overbelastet (f.eks. redskab er blevet blokeret af fødevarer) og den elektroniske sikring er udløst.

### Afhjælpning:

- Stil drejekontakt på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Afhjælp årsagen til overbelastningen.
- Tag apparatet i brug igen.

### Mulig årsag:

Blenderbægeret har løsnet sig.

### Afhjælpning:

- Stil drejekontakt på **0/off**.
- Sæt blenderbægeret hhv. minihakkerbægeret rigtigt på og drej det fast indtil stop.
- Tag apparatet i brug igen.

### Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice (se kundeserviceadresser bag i dette hæfte).

## Opskrifter

### Generelle henvisninger:

Bland først de faste ingredienser med halvdelen af væsken, og tilsæt derefter resten af væsken.

Ved tilberedning af smoothies monteres blenderen igen, når den er blevet tømt, og indstilles til højeste trin for at få resten af væsken.

### Mayonnaise

**Henvisning:** blenderen ka mayonnaise kun tilberedes af hele æg.



### Grundopskrift:

- 1 æg
- 15 g eddike eller citronsaft
- 1 knivspids salt
- 1 knivspids sukker
- 250 ml olie

Ingredienserne skal have samme temperatur.

- Stil blenderen på laveste omdrejningstal.
- Bland ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på laveste omdrejningstal.
- Stil blenderen på højeste hastighed. Hæld langsomt olien gennem hullet i tragten, og bland mayonnaisen i ca. 2 minutter.

### Varm chokolade

- 50-75 g frossen blokchokolade
- ½ l varm mælk
- piskefløde og revet chokolade efter ønske
- Stil blenderen på laveste omdrejningstal.
- Bland ingredienserne (undtagen olie) i nogle sekunder på laveste omdrejningstal.
- Stil blenderen på højeste trin hæld olien gennem i tragten og bland det hele i blenderen ca. 1 minut.



### Banan-is-shake

- 2-3 bananer (ca. 300 g)
- 2-3 toppede spsk vanilleis eller citronis (80-100 g)
- 2 pakke vanillesukker
- ½ l mælk
- Kom alle ingredienserne i blenderbægeret.
- Bland det hele i blenderen i 1 minut med højeste omdrejningstal.



**Tip:** Denne opskrift kan også laves med smoothie-indsats.

### Frugtkompot (MMB4...)

- 250 g frossede frugter (f.eks. jordbær, banan, appelsin, æble)
- 50-100 g sukker
- 500 ml koldt vand
- is efter ønske



- Skræl frugterne og skær dem i stykker.
- Friske frugter skal fryses før forarbejdning.
- Kom alle ingredienserne (undtagen is) i blenderbægeret.
- Bland det hele i blenderen i 1 minut med højeste omdrejningstal.
- Serveres evt. sammen med is.

## Sportscocktail

- 2-3 appelsiner (ca. 600 g)
- 1-2 citroner (ca. 150 g)
- ½-1 spsk sukker eller honning
- ¼ l æblesaft
- ¼ l mineralvand
- evt. isterninger
- Skræl appelsinerne og citronerne og skær dem i stykker.
- Kom alle ingredienserne (undtagen æblesaft og mineralvand) i blenderbægeret.
- Bland det hele i blenderen i 1 minut med højeste omdrejningstal.
- Tilsæt æblesaften og mineralvandet.
- Bland det hele kort i blenderen, til drikken skummer.
- Kom cocktailen i glas og servér med isterninger efter ønske.



## Grøn smoothie

- 1 grønt æble (ca. 100 g)
- saft af en citron (ca. 20 g)
- 20 g grønkål
- 10 g bladselleri
- 10 g korianderblade
- 10 g hørfrø
- 1 g malet kanel
- 250 g kølet vand
- Skær æble, bladselleri og grønkål i stykker.
- Kom lidt af vandet i blenderbægeret.
- Kom alle faste ingredienser i smoothie-indsatsen og fyld op med vand.
- Bland det hele i blenderen i 1 minut med højeste omdrejningstal.



**Tip:** Denne opskrift lykkes også fint uden smoothie-indsats.

## Drue-smoothie (MMB4...)

- 250 g grønne vindruer
- 25 g ung spinat
- 100 g frosne bananstykker
- 200 ml kold grøn te (egnet til børn)
- Kom noget af teen i blenderbægeret.
- Kom druer, spinat og bananstykker i smoothie-indsatsen og hæld resten af teen i.
- Bland i blenderen med højeste omdrejningstal, til smoothien er færdig.



## Rødgrød

- 400 g frugt (kirsebær uden sten, hindbær, ribs, jordbær, brombær)
- 100 ml usødet kirsebærsaft
- 100 ml rødvin
- 80 g sukker
- 1 pakke vanillesukker
- 2 spsk citronsaft
- 1 knivspids nelliker (pulver)
- 1 knivspids kanel (pulver)
- 8 blad husblas
- Læg husblassen i blød i koldt vand i ca. 10 minutter.
- Kom alle ingredienserne (undtagen husblas) i en gryde og giv dem et opkog.
- Tryk vandet ud af husblassen og lad den smelte i mikrobølgeovnen, må ikke koge.
- Bland varme frugter og husblas i blenderen ved lavt omdrejningstal i ca. 1 minut.
- Fyld grøden i små skål, som skal være skyllet i koldt vand, og stil dem koldt.



## Der må maks. forarbejdes 500 ml varm væske på en gang i blenderbægeret!

**Tip:** Rødgrøden smager godt med piskefløde eller vanillesovs.

## Basilikumpesto

- 10 g pinjekerner
- 3 g hvidløg
- 5 g salt
- 40 g parmesanost
- 10 g frisk basilikum
- 70 g olivenolie



- Kom pinjekerner, hvidløg, salt og parmesanost i glasbeholderen og luk den med knivholderen.
- Småhak på trin **Pulse** i 15 sekunder.
- Tilsæt basilikum og olivenolie og bland det hele i 10 sekunder på trin **Pulse**.

### Græskarsuppe

- 600 g gulkødet græskar
- 200 g kartofler
- 1 l grøntsagsbouillon
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- malet peber og salt
- 30 g smør
- 2 spiseskeer olivenolie extra vergine
- 5-6 blad basilikum
- 2-3 blad salvie
- 1 buket persille
- 1 buket timian
- 1 buket majoran
- ¼ teske malet kanel
- revet parmesanost efter smag
- Skær græskaren i spalter og fjern skræl og kerne. Skær græskaren i små stykker.
- Skræl kartoflerne og skær dem også i små stykker.
- Skræl løgene, hak dem fint og steg dem ved smag varme i en pande med smør, olivenolie og hakket hvidløg.
- Kom græskar- og kartoffelstykkerne i og lad det hele stege let, mens der røres i det. Tilsæt først grøntsagsbouillon lidt ad gangen og så krydderurterne, der skal være bundet til en lille buket.
- Lad det hele koge ved svag varme i ca. 25-30 minutter, tilsæt mer bouillon efter behov.
- Tag buketten med krydderurter ud.
- Smag til med salt og peber og tilsæt en knivspids kanel og et lille stænk olivenolie extra vergine.
- Kom 500 ml af suppen i blenderbægeret og purér det.

### Der må maks. forarbejdes 500 ml varm væske på en gang i blenderbægeret!

- Servér suppen med fint revet parmesanost.



### Gulerodssuppe med spidskommen

- 780 g gulerødder
- 720 ml vand
- 1 tsk. spidskommen
- Salt og peber
- Skær gulerødderne i tern (ca. 15x15 mm).
- Kom gulerødderne og vandet ned i blenderbægeret.
- Blend i nogle sekunder på maksimal hastighed.
- Kom blandingen ned i en gryde, og tilsæt spidskommen.
- Lad det hele koge i 30 minutter. Under kogningen kan der tilsættes vand, hvis suppen ønskes tyndere.
- Smag til med salt og peber.



### Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

### Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

### Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

---

## Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider. Dette apparatet er egnet for blanding av flytende hhv. halvfast matvarer, for kutting/hakking av rå frukt og grønnsaker, for mosing av mat og for kutting av dypfrosne matvarer (f.eks. frukt) eller isbiter. Må ikke brukes til bearbeiding av andre gjenstander hhv. substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg. Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør. Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater. Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

---

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkopplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

### Fare for elektrisk støt og brannfare

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkopplingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.



**⚠ Fare for skade!**

- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring.
- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk.
- Grip aldri inn i den påsatte mikseren. Du må kun arbeide med sammensatt mikser og når lokket er satt godt fast! Miksebegeret må kun tas av og settes på når apparatet er slått av og drevet står stille. Etter utkoplingen fortsetter kniven å gå en kort tid.
- Ved avbryting av strømmen, forblir apparatet påslått og starter deretter igjen.

**⚠ Fare for skolding!**

- Vær spesielt forsiktig ved bearbeiding av varme ingredienser.
- Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske.
- Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet. Derved må det ikke gripes over påfyllingsåpningen!

**⚠ Fare for kvelning!**

Barn må ikke få leke med emballasjen.

**⚠ Viktig!**

- Det anbefales ikke å la maskinen være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang.
- Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 60

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra Bosch. Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.

**Innhold**

Korrekt bruk.....	56
Viktige sikkerhetsanvisninger.....	56
Sikkerhetssystemer.....	57
En oversikt .....	58
Betjening .....	58
Rengjøring og pleie.....	60
Hjelp ved feil.....	61
Oppskrifter.....	61
Avfallshåndtering.....	63
Garanti.....	63

**Sikkerhetssystemer****Innkoblingssikring**

Apparatet lar seg kun slås på når miksebegeret er skrudd fast til anslag.

**Utkoblingsautomatikk**

Apparatet slås automatisk av dersom miksebegeret ved en feiltakelse løsner under arbeidet.

Se "Hjelp ved feil".

## En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

### 1 Motorblokk

### 2 Dreiebryter

**0/off** = Stopp

**1** = Laveste arbeidsturtall

**2** = Høyeste arbeidsturtall

**Pulse** = Pulskobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket tid

### 3 Kabeloppvikling

### 4 Drev

### Plast miksebeger (MMB21...)

#### 5 Miksebeger med kniv

Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter).

#### 6 Lokk med påfyllingsåpning

#### 7 Målebeger med skala (maks. 50 ml)

### Glass miksebeger (MMB42...)

#### 8 Knivholder med miksebeger og pakning

#### 9 Miksebeger av borsilikat glass

Særlig solid overfor varme, tillater også bearbeiding av meget varme ingredienser.

#### 10 Lokk med påfyllingsåpning

#### 11 Målebeger med skala (maks. 50 ml)

#### 12 Smoothie innsats\*

For bearbeiding av frukt og andre ingredienser til saft og smoothies.

Innsatsen sørger for at kjerner og andre faste bestanddeler blir filtrert bort og ikke havner i drikken.

\* Ikke ved alle modeller.

## Betjening

Mikseren er egnet for

- blanding og skumming av væsker,
- kutting og hakking av rå frukt, grønnsaker, nøtter og sjokolade,
- mosing av supper, kokt frukt og grønnsaker,
- lage majones og sauser.

Vær oppmerksom på tabellen i bilde !

**Henvising:** Dersom universalkutteren ikke er med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 12007111).

Apparatet er egnet for bearbeiding av følgende mengder:

Faste matvarer	100 g
Væsker	maks. 1,5 l
Varme eller skummende væsker	maks. 0,5 l

### Fare for skade på grunn av skarpe kniver / roterende drev!

Det må aldri gripes inn i den påsatte mikseren. Det må alltid arbeides med komplett sammensatt mikser og alltid med påsatt lokk! Miksebegeret må kun tas av eller settes på når apparatet er slått av og drevet står stille. Etter utkoblingen går kniven etter i kort tid.

### Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske i miksebegeret.

### Obs!

Mikseren må aldri brukes når den er tom. Det må alltid arbeides med komplett sammensatt apparat. Ved påsetting av miksebegeret på motorblokken skrur det fast til anslag.

### Anbefalinger for arbeidsturtallet

Varme eller skummende væsker	<b>1</b>
Lage majones	<b>2</b>
Supper, smoothies	<b>2</b>
Cocktails, milkshakes	<b>2</b>
Isbiter	<b>Pulse</b>
Meget harde ingredienser	<b>Pulse</b>

## Forberedning

- Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".
- Motorblokken stilles på et glatt, stabilt og rent underlag.
- Kabelen vikles ut til nødvendig lengde.

## Arbeide med plast miksebeger (MMB21...)

### Bilde

- Miksebegeret settes på drevet til motorblokken. Pilen på miksebegeret peker på punktet ved motorblokken.
- Miksebegeret festes ved å dreie det i klokken retning til anslag.
- Ingrediensene fylles på.
- Lokket settes på og trykkes ned til anslag. Målebegeret settes inn i påfyllingsåpningen.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på det ønskede arbeidsturtallet.
- Lokket holdes fast ved kanten under miksing. Det må ikke gripes over påfyllingsåpningen!

## Påfylling av ingredienser

- Dreiebryteren settes på **0/off**.

Enten

- Lokket tas av.
- Ingrediensene fylles på.

eller

- Målebegeret tas ut.
- Væsker og faste (mindre) ingredienser fylles på igjennom påfyllingsåpningen i lokket.
- Apparatet slås på igjen.

## Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Mikseren tas av ved å dreie den imot klokken retning.
- Lokket tas av miksebegeret.
- Miksebegeret tømmes.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

## Arbeide med glass miksebeger (MMB42...)

### Bilde

- Miksebegeret stilles opp med bunnen opp.
- Pakningen legges på knivholderen. Pass på at pakningen ligger skikkelig på.

### Viktige henvisninger

Dersom pakningen er skadet, eller ikke er lagt skikkelig på, kan det renne ut væske.

- Knivholderen holdes fast i håndtaket og settes inn i miksebegeret. Ta hensyn til formen på delene (**bilde G-2a**!).
- Håndtaket legges om (**bilde G-2b**). Herved blir knivholderen låst fast i miksebegeret.
- Miksebegeret dreies om.
- Miksebegeret settes på drevet til motorblokken. Pilen på miksebegeret peker på punktet ved motorblokken.
- Miksebegeret festes ved å dreie det i klokken retning til anslag.
- Ingrediensene fylles på.
- Lokket settes på og trykkes ned til anslag. Målebegeret settes inn i påfyllingsåpningen.
- Støpselet stikkes inn.
- Dreiebryteren settes på det ønskede arbeidsturtallet.
- Lokket holdes fast ved kanten under miksing. Det må ikke gripes over påfyllingsåpningen!

## Påfylling av ingredienser

- Dreiebryteren settes på **0/off**.

Enten

- Lokket tas av.
- Ingrediensene fylles på.

eller

- Målebegeret tas ut.
- Væsker og faste (mindre) ingredienser fylles på igjennom påfyllingsåpningen i lokket.
- Apparatet slås på igjen.

## Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Miksebegeret tas av ved å dreie det imot klokken retning.

- Lokket tas av miksebegeret.
- Miksebegeret tømmes.
- Miksebegeret dreies om og stilles opp med åpningen ned.
- Knivholderen tas ut. For dette klaffes håndtaket oppover og knivholderen trekkes ut.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

## Arbeide med smoothie innsatsen

Med denne innsatsen lykkes særlig lett framstillingen av smoothies av fersk frukt, melk, sojamelk, yoghurt og saft.

### Bilde D

- Mikseren forberedes som beskrevet ovenfor.
- Etter påsetting og fastskruing av miksebegeret blir smoothie innsatsen satt inn i miksebegeret.
- Lokket settes på og trykkes ned til anslag.
- Støpselet stikkes inn.
- Ingrediensene legges igjennom påfyllingsåpningen i miksebegeret, frukt må evt. kuttes opp i små biter først.

### Obs!

Store, harde biter må ikke fylles på i miksebegeret, f. eks. steiner fra avocados eller plommer.

- Målebegeret settes inn i påfyllingsåpningen.
- Apparatet slås på.

### Etter arbeidet

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Miksebegeret tas av ved å dreie det imot klokken retning.
- Lokket tas av.
- Målebegeret tas ut av lokket og settes inn i smoothie innsatsen. Slik forhindres det at faste bestanddeler kan falle av innsatsen ned i drikken.
- Miksebegeret tømmes.
- Alle delene rengjøres, se "Rengjøring og pleie".

---

## Rengjøring og pleie

Apparatet er vedlikeholdsfritt!

En grundig rengjøring sikrer en lang holdbarhet. På **bildet B** finner du en oversikt over rengjøring av de enkelte delene.

### ⚠ Fare for strømstøt!

Motorblokken må aldri dypes ned i vann og aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

### Obs!

Det må ikke brukes skurende rengjøringsmidler. Overflatene kan bli skadet.

### Tips:

- Delene bør helst rengjøres straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. ved eteriske oljer i krydder).
- Ved bearbeiding av f.eks. gulrøtter eller rødkål oppstår det misfarginger på kunststoffdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

## Rengjøring av motorblokken

- Støpselet trekkes ut.
- Motorblokken tørkes av med en fuktig klut. Etter behov brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må den tørkes av.

## Rengjøring av mikseren

Miksebeger, lokk og målebeger kan vaskes i oppvaskmaskin.

**Tips:** Litt vann med oppvaskmiddel fylles i det påsatte miksebegeret. Apparatet settes i få sekunder på trinn **Pulse**. Vannet helles av og miksebegeret skylles med klart vann.

## Rengjøring av knivholderen (kun MMB42...)

### ⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

Knivholderen må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, men under rennende vann og med en børste. Må ikke bli liggende i vannet! Pakningen tas av for rengjøring.

## Hjelp ved feil

### ⚠ Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

#### Feil:

Apparatet starter ikke eller apparatet slås av under driften.

#### Mulig årsak:

Apparatet er blitt overbelastet (f.eks. verk-tøyet er blitt blokkert av matvarer) og den elektroniske sikringen er utløst.

#### Utbedring:

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Støpselet trekkes ut.
- Årsaken til overbelastningen fjernes.
- Apparatet tas i bruk igjen.

#### Mulig årsak:

Miksebegeret er løsnet.

#### Utbedring:

- Dreiebryteren settes på **0/off**.
- Mikseren settes riktig på og dreies fast til anslag.
- Apparatet tas i drift igjen.

#### Viktig henvisning

Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice (se adressene for kundeservice på slutten av dette heftet).

## Oppskrifter

### Generelle merknader:

Bland faste ingredienser først med halv mengde væske. Ha deretter i resten av væsken.

Under tilberedning av smoothies må miksebegeret settes på igjen etter at det er tørt. Koble deretter inn høyeste trinn en kort stund for å få ut den resterende væsken.

### Majones

**Henvisning:** I denne mikseren kan det kun lages majones av hele egg.



#### Grunnoppskrift:

- 1 egg
  - 15 g eddik eller sitronsaft
  - 1 klype salt
  - 1 klype sukker
  - 250 ml olje
- Ingrediensene skal ha samme temperatur.

- Mikseren slås på lavt turtall.
- Alle ingrediensene (unntatt oljen) blandes sammen i noen sekunder på lavt turtall.
- Slå mikseren over på høyeste trinn. La oljen renne igjennom trakten og miks i ca. 2 minutter.

### Varm sjokolade



- 50-75 g frosset kokesjokolade
- ½ l varm melk
- stivpisket kremfløte og sjokoladerasp
- alt etter ønske
- Kokesjokoladen skjæres i stykker (ca. 1 cm) og kuttes fullstendig i mikseren på høyeste turtall.
- Mikseren slås av og melken tilsettes igjennom trakten.
- Det hele mikses på høyeste turtall i 1 minutt.
- Den varme sjokoladen fylles i glass og serveres alt etter ønske med stivpisket kremfløte og med sjokoladerasp.

### Bananis-shake



- 2-3 bananer (ca. 300 g)
- 2-3 toppete ss vaniljeis eller sitronis (80-100 g)
- 2 pakker vaniljesukker
- ½ l melk
- Alle ingrediensene legges i miksebegeret.
- Det hele mikses på høyeste turtall i 1 minutt.

**Tips:** Denne oppskriften blir også vellykket med bruk av smoothie.

### Fruktbeger (MMB4...)



- 250 g frossen frukt (f.eks. jordbær, banan, appelsin, eple)
- 50-100 g sukker
- 500 ml kaldt vann
- is etter ønske
- Fruktene skrelles og skjæres i stykker.
- Frys fersk frukt før du bearbeider den videre.
- Alle ingrediensene (unntatt is) legges i miksebegeret.
- Det hele mikses på høyeste turtall i 1 minutt.
- Serveres evt. sammen med is.

## Sportscocktail

- 2-3 appelsiner (ca. 600 g)
- 1-2 sitroner (ca. 150 g)
- ½-1 ss sukker eller honning
- ¼ l eplesaft
- ¼ l mineralvann (f.eks. "Farris")
- evt. isbiter
- Appelsinene og sitronene skrelles og skjæres i stykker.
- Alle ingrediensene (unntatt eplesaft og mineralvann) legges i miksebegeret.
- Det hele mikses på høyeste turtall i 1 minutt.
- Eplesaften og mineralvannet tilsettes.
- Det hele mikses kort inntil drikken skummer.
- Cocktailen helles i glass og serveres etter ønske med isbiter.



## Grønn smoothie

- 1 grønt eple (ca. 100 g)
- saft av en sitron (ca. 20 g)
- 20 g grønnkål
- 10 g stangselleri
- 10 g korianderblader
- 10 g linfrø
- 1 g malt kanel
- 250 g avkjølt vann
- Eplet, stangselleri og grønnkål skjæres i stykker.
- Litt vann fylles på i miksebegeret.
- Alle de faste ingrediensene fylles på i smoothie innsatsen og fylles opp med vann.
- Det hele mikses på høyeste turtall i 1 minutt.



**Tips:** Denne oppskriften lykkes også uten smoothie innsats.

## Drue-smoothie (MMB4...)

- 250 g grønne druer
- 25 g ung spinat
- 100 g frosne stykker banan
- 200 ml kald grønn te (egnet for barn)



- Litt te helles i miksebegeret.
- Druer, spinat og stykker med banan fylles på i smoothie innsatsen og fylles opp med resten av teen.
- Det hele mikses på høyeste turtall, inntil smoothie er ferdig.

## Rødgrøt

- 400 g frukt (kirsebær uten stein, bringebær, solbær, jordbær, bjørnebær)
- 100 ml kirsebærsaft
- 100 ml rødvin
- 80 g sukker
- 1 pakke vaniljesukker
- 2 ss sitronsaft
- 1 knivsodd nellik (malt)
- 1 klype kanel (malt)
- 8 blad gelatin
- Gelatinen må myke seg opp i kaldt vann i ca. 10 minutter.
- Alle ingrediensene (unntatt gelatinen) kokes opp.
- Gelatinen trykkes ut og smeltes i mikrobølgen, må ikke kokes.
- Den varme frukten og gelatinen mikses ved middels turtall i ca. 1 minutt.
- Grøten fylles i kaldt skyllete skåler og stilles på et kaldt sted.



## Det må maksimalt bearbeides 500 ml varm væske i miksebegeret!

**Tips:** Rødgrøt smaker godt med stivpisket kremfløte eller vaniljesaus.

## Basilikum pesto

- 10 g pinjekjerner
- 3 g hvitløk
- 5 g salt
- 40 g parmesan ost
- 10 g fersk basilikum
- 70 g olivenolje
- Pinjekjerner, hvitløk, salt og parmesan ost legges ned i glassbeholderen og lukkes med knivholderen.
- Det hele hakkes på trinn **Pulse** i 15 sekunder.
- Basilikum og olivenolje tilsettes og alt blandes i 10 sekunder på trinn **Pulse**.



## Gresskar suppe

- 600 g gresskar med gult kjøtt
- 200 g poteter
- 1 l grønnsakbuljong
- 2 løk
- 2 fedd med hvitløk
- Malt pepper og salt
- 30 g smør
- 2 spiseskjeer olivenolje “extra vergine”
- 5-6 blad basilikum
- 2-3 blad salvie
- 1 bunt persille
- 1 kvast timian
- 1 kvast merian
- ¼ teskje malt kanel
- Revet parmesan ost alt etter smak
- Gresskaret skjæres i båter og kjernene og skallet fjernes. Gresskaret skjæres i små stykker.
- Potetene skrelles og skjæres også i små stykker.
- Løken skrelles, hakkes fint og stekkes forsiktig i pannen med smør, olivenolje og hakket hvitløk.
- Stykker med gresskar og poteter tilsettes og røres rundt til det hele er myk kokt. Litt etter litt fylles det opp med grønnsakbuljong og en liten sammenbundet bukett med urtene tilsettes.
- La det hele koke ved svak varme i ca. 25-30 minutter, om nødvendig kan det fylles på litt mere buljong.
- Buketten med urtene tas ut.
- Smakkes til med salt og pepper, det hele kan avrundes med en knivsodd kanel og litt olivenolje “extra vergine”.
- Hhv. 500 ml suppe helles i miksebegeter og moses.

### Det må maksimalt bearbeides 500 ml varm væske i miksebegeter!

- For servering strøes det fint revet parmesan ost over.



## Gulrotsuppe med spisskummen

- 780 g gulrøtter
- 720 ml vann
- 1 ts spisskummen
- salt og pepper
- Skjær gulrøttene i terninger (ca. 15x15 mm).
- Ha gulrøttene og vannet i mikserkålen.
- Miks i noen sekunder ved maksimal hastighet.
- Ha blandingen i en kasserolle og tilsett spisskummen.
- La alt koke i 30 minutter. Du kan tilsette mer vann under kokingen, dersom du ønsker en tynnere suppe.
- Smak til med salt og pepper.



## Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakningsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

## Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

---

## Ändamålsenlig användning

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Denna apparat är lämplig för att blanda flytande resp halvfasta livsmedel, för att finfördela/hacka rå frukt och råa grönsaker, för att puréa maträtter och för att finfördela djupfrysta livsmedel (t.ex. frukt) eller isbitar. Får ej användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.

I kombination med andra tillbehör delar som stöds av tillverkaren är fler användningsområden möjliga. Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehör delarna till andra apparater.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

---

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

### Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.
- Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.



**⚠ Risk för personskador!**

- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen.
- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget.
- Stick aldrig in fingrarna i mixern när den är påsatt! När du arbetar med mixern ska den alltid vara komplett ihopsatt och locket ska vara påsatt! Du får bara ta av eller sätta på mixerbägaren när apparaten är avstängd och drivningen står stilla. Kniven fortsätter rotera en kort stund sedan du stängt av motorn.
- Efter ett ev. strömavbrott förblir mixern påslagen och fortsätter sedan automatiskt när strömmen kommit tillbaka.

**⚠ Risk för brännskador.**

- Var ytterst försiktig när du bearbetar heta ingredienser.
- När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,5 liter het eller skummande vätska.
- Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll därvid inte handen ovanför påfyllningsöppningen!

**⚠ Risk för kvävning!**

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.

**⚠ Viktigt!**

- Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → *”Rengöring och skötsel” se sidan 68*

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från Bosch. Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

**Innehåll**

Ändamålsenlig användning.....	64
Viktiga säkerhetsanvisningar .....	64
Säkerhetssystem .....	66
Kort översikt .....	66
Användning .....	66
Rengöring och skötsel .....	68
Råd vid fel .....	69
Recept.....	69
Avfallshantering.....	71
Konsumentbestämmelser .....	71

## Säkerhetssystem

### Säkerhetsspärr

Apparaten går bara att starta när mixerbägaren vridits fast till stoppet.

### Automatisk avstängning

Apparaten stängs av automatiskt om mixerbägaren av misstag lossas under arbetet.

Se "Råd vid fel".

## Kort översikt

Vik ut bildsidorna.

### 1 Motorstativ

### 2 Strömvred

0/off = stop

1 = lägsta arbetsvarvtal

2 = högsta arbetsvarvtal

**Pulse** = pulsläge på högsta varvtal, håll fast vredet under önskad tidslängd

### 3 Kabelupprullning

### 4 Drivuttag

### Mixerbägare av plast (MMB21...)

#### 5 Mixerbägare med kniv

Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (utom isbitar).

#### 6 Lock med påfyllningsöppning

#### 7 Mätbägare med skala (max. 50 ml)

### Mixerbägare av glas (MMB42...)

#### 8 Knivhållare med mixerkniv och tätning

#### 9 Mixerbägare av borsilikatglas

Synnerligen värmetålig, även mycket heta ingredienser kan bearbetas.

#### 10 Lock med påfyllningsöppning

#### 11 Mätbägare med skala (max. 50 ml)

#### 12 Smoothie-insats\*

För att bearbeta frukter och ytterligare ingredienser till juicer och smoothies.

Insatsen ser till att kärnor och andra fasta beståndsdelar filtreras bort och inte hamnar i dryckerna.

\* Inte på alla modeller.

## Användning

Mixern är lämplig för att

- blanda och skumma upp vätskor,
- finfördela och hacka rå frukt och råa grönsaker, nötter och choklad,
- puréa soppor, kokt frukt och kokta grönsaker,
- göra majonnäs och såser.

Följ tabellen i figur .

**Obs:** Om minihackaren inte följer med leveransen kan den beställas via kundtjänst (best.nr. 12007111).

Apparaten är lämplig för att bearbeta följande mängder:

Fasta livsmedel	100 g
Vätskor	max. 1,5 l
Heta eller skummande vätskor	max. 0,5 l

### Risk för skada pga vassa knivar / roterande drivuttag!

Stick aldrig ned fingrarna i i den påsatta mixerbägaren. Arbeta endast när mixern är helt ihopmonterad och alltid med påsatt lock! Lossa eller sätt fast mixerbägaren endast när apparaten är avstängd och drivuttaget står stilla. Kniven fortsätter rotera en kort stund sedan apparaten stängts av.

### Risk för skallskador!

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska i mixerbägaren.

### Var försiktig!

Starta aldrig en tom mixer. Arbeta endast när apparaten är helt ihopmonterad. Vrid fast mixerbägaren till stoppet när den sätts på motorstativet.

### Rekommendationer för arbetsvarvtal

Heta eller skummande vätskor	<b>1</b>
Göra majonnäs	<b>2</b>
Soppor, Smoothies	<b>2</b>
Cocktails, milkshakes	<b>2</b>
Isbitar	<b>Pulse</b>
Mycket hårda ingredienser	<b>Pulse</b>

## Forberedning

- Apparaten och tillbehöret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".
- Motorblokken stilles på et glatt, stabilt og rent underlag.
- Kabelen vikles ut til nødvendig lengde.

## Använda mixerbägaren av plast (MMB21...)

### Bild

- Sätt mixerbägaren på drivtuttet på motorstativet. Pilen på mixerbägaren ska peka mot punkten på motorstativet.
- Fäst mixerbägaren genom att vrida den medurs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket och tryck det nedåt till stoppet. Sätt måtbägaren i påfyllningsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttet.
- Vrid strömvredet till önskat arbetsvarvtal.
- Håll fast locket i kanten när det mixas. Håll inte handen över påfyllningsöppningen!

## Fylla på med mera ingredienser

- Vrid strömvredet till **0/off**.

Antingen

- Lossa locket.
- Fyll på med mera ingredienser.

eller

- Ta ut måtbägaren.
- Fyll på vätskor och fasta (små) ingredienser genom påfyllningsöppningen i locket.
- Slå på apparaten igen.

## Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttet.
- Lossa mixern genom att vrida den moturs.
- Lossa locket från mixerbägaren.
- Töm mixerbägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengjøring og skøtsel".


## Använda mixerbägaren av glas (MMB42...)

### Bild

- Vänd mixerbägaren upp och ned.
- Placera tätningen på knivhållaren. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.

### Viktiga anvisningar

Om tätningen är skadad eller inte placerats på rätt sätt kan vätska rinna ut.

- Fatta knivhållaren i handtaget och sätt in den i mixerbägaren. Observera formen av detaljerna (**bild -2a**)!
- Fäll ned handtaget (**bild -2b**). Därmed låses knivhållaren fast i mixerbägaren.
- Vänd på mixerbägaren.
- Sätt mixerbägaren på drivtuttet på motorstativet. Pilen på mixerbägaren ska peka mot punkten på motorstativet.
- Fäst mixerbägaren genom att vrida den medurs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket och tryck det nedåt till stoppet. Sätt måtbägaren i påfyllningsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttet.
- Vrid strömvredet till önskat arbetsvarvtal.
- Håll fast locket i kanten när det mixas. Håll inte handen över påfyllningsöppningen!

## Fylla på med mera ingredienser

- Vrid strömvredet till **0/off**.

Antingen

- Lossa locket.
- Fyll på med mera ingredienser.

eller

- Ta ut måtbägaren.
- Fyll på vätskor och fasta (små) ingredienser genom påfyllningsöppningen i locket.
- Slå på apparaten igen.

## Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttet.
- Lossa mixerbägaren genom att vrida den moturs.
- Lossa locket från mixerbägaren.
- Töm mixerbägaren.

- Vänd mixerbägaren och ställ den med öppningen nedåt.
- Ta ut knivhållaren. För detta fäll upp handtaget och dra ut knivhållaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

### Använda smoothie-insatsen

Med denna insats går det synnerligen lätt att göra smoothies av färsk frukt, mjölk, soja-mjölk, yoghurt och juicer.

#### Bild

- Förbereda mixern som tidigare beskrivits.
- När mixerbägaren satts på och vridits fast sätts smoothie-insatsen in i mixerbägaren.
- Sätt på locket och tryck det nedåt till stoppet.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll ingredienserna genom påfyllningsöppningen i mixerbägaren, skär vid behov frukter i mindre bitar först.

#### Var försiktig!

Håll inte stora, hårda beståndsdelar i mixerbägaren, t.ex. kärnorna i avocados eller plommon.

- Sätt mätbägaren i påfyllningsöppningen.
- Slå på apparaten.


#### Efter arbetet

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa mixerbägaren genom att vrida den moturs.
- Lossa locket.
- Ta ut mätbägaren ur locket och sätt in den i smoothie-insatsen. På så vis hindras fasta beståndsdelar i insatsen från att falla ned i drycken.
- Töm mixerbägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

---

## Rengöring och skötsel

Apparaten är underhållsfri!

Grundlig rengöring garanterar lång hållbarhet. En översikt över hur de enskilda detaljerna ska rengöras framgår av **bild **.

### Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motorstativet i vatten och håll det aldrig under rinnande vatten och rengör det inte i diskmaskin.

#### Var försiktig!

Använd inga repande rengöringsmedel. Apparatus ytor kan skadas.

#### Tips:

- Rengör helst delarna genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).
- Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

### Rengöra motorstativet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motorstativet med fuktig trasa. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Torka därefter ordentligt torrt.

### Rengöra mixern

Mixerbägare, lock och mätbägare kan rengöras i diskmaskin.

**Tip:** Håll lite vatten med diskmedel i den påsatta mixern. Vrid vredet till läge **Pulse** under några sekunder. Håll sedan bort vattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

### Rengöra knivhållaren (endast MMB42...)

#### Risk för skada pga vassa knivar!

Ta inte i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Rengör inte knivhållaren i diskmaskin utan under rinnande vatten med en borste. Låt den inte ligga i blöt! Lossa tätningen för rengöring.

## Råd vid fel

### ⚠ Risk för skada!

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

### Fel:

Mixern startar inte eller apparaten stängs av under arbetet.

### Möjlig orsak:

Apparaten har blivit överbelastad (t.ex. blockeras ett verktyg av något livsmedel) och den elektroniska säkringen har utlöst.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fjärn orsaken till överbelastningen.
- Starta åter apparaten.

### Möjlig orsak:

Mixerbägaren har lossnat.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Sätt på mixern på rätt sätt och vrid fast den till stoppet.
- Starta åter apparaten.

### Viktig anvisning

Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst (se adresser till kundtjänst i slutet av detta häfte).

## Recept

### Allmänna observera:

Blanda först de fasta ingredienserna med halva mängden vätska och tillsätt sedan resten av vätskan.

Om du ska göra smoothies efter att du har tömt mixerbägaren sätter du tillbaka den och låter den gå kortvarigt med högsta varvtal så att du får ut resten av vätskan.

## Majonnäs

**Obs!** I denna mixer kan endast majonnäs på hela ägg göras.



### Grundrecept:

- 1 ägg
- 15 g ättika eller citronsaft
- 1 krm salt
- 1 krm socker
- 250 ml matolja

Alla ingredienser måste ha samma temperatur.

- Ställ mixern på lågt varvtal.
- Blanda ihop ingredienserna (utom matoljan) under några sekunder med lågt varvtal.
- Ställ mixern på högsta varvtal, håll oljan genom tratten och mixa i ungefär 2 minuter.

## Varm choklad

- 50-75 g fryst blockchoklad
- ½ l het mjölk
- vispgrädd och chokladrasp enligt önskemål



- Skär blockchokladen i bitar (ca. 1 cm) och finfördela dem i mixern på högsta varvtal.
- Stäng av mixern och tillsätt mjölken genom tratten.
- Mixa 1 minut med högsta varvtal.
- Håll upp den heta chokladen på glas och servera enligt önskemål med vispad grädd och chokladrasp.

## Shake på banan och glass

- 2-3 bananer (ca. 300 g)
- 2-3 rågade msk vaniljglass eller citronglass (80-100 g)
- 2 pkt vaniljsocker
- ½ l mjölk



- Håll alla ingredienser i mixerbägaren.
- Mixa 1 minut med högsta varvtal.

**Tips:** Det här receptet lyckas också bra med smoothieinsatsen.

## Fruktbägare (MMB4...)



- 250 g fryst frukt (t.ex. jordgubbar, bananer, apelsiner, äpplen)
- 50-100 g socker
- 500 ml kallt vatten
- is enligt önskemål
- Skala frukterna och skär dem i bitar.
- Frys in färsk frukt före den fortsatta bearbetningen.
- Häll alla ingredienser (utom isbitarna) i mixerbägaren.
- Mixa 1 minut med högsta varvtal.
- Servera ev. tillsammans med isen.

## Sportcocktail



- 2-3 apelsiner (ca. 600 g)
- 1-2 citroner (ca. 150 g)
- ½-1 msk socker eller honung
- ¼ l äppeljuice
- ¼ l mineralvatten
- ev. isbitar
- Skala apelsinerna och citronerna och skär dem i bitar.
- Häll alla ingredienser (utom äppeljuicen och mineralvattnet) i mixerbägaren.
- Mixa 1 minut med högsta varvtal.
- Tillsätt äppeljuice och mineralvatten.
- Mixa kort tills drycken blivit skummig.
- Häll upp cocktailen på glas och servera enligt önskemål med isbitar.

## Grön smoothie



- 1 grönt äpple (ca. 100 g)
- saft från en citron (ca. 20 g)
- 20 g grönkål
- 10 g stjälselleri
- 10 g korianderblad
- 10 g linfrö
- 1 g mald kanel
- 250 g kallt vatten
- Skär äpplet, stjälsellerin och grönkålen i bitar.
- Häll lite av vattnet i mixerbägaren.
- Fyll alla fasta ingredienser i smoothieinsatsen och häll på allt vatten.
- Mixa 1 minut med högsta varvtal.

**Tips:** Det här receptet lyckas bra även utan smoothieinsatsen.

## Vindruvssmoothie (MMB4...)



- 250 g gröna vindruvor
- 25 g babyspenat
- 100 g fryst banan skuren i bitar
- 200 ml kallt grönt te (lämpligt för barn)
- Häll lite av teet i mixerbägaren.
- Fyll vindruvorna, spenaten och bananbitarna i smoothieinsatsen och häll på resten av teet.
- Mixa med högsta varvtal tills smoothien är färdig.

## Saftpudding



- 400 g frukt (urkärnade körsbär, hallon, vinbär, jordgubbar, björnbär)
- 100 ml körsbärssaft
- 100 ml rödvin
- 80 g socker
- 1 pkt vaniljsocker
- 2 msk citronsaft
- 1 knivsudd nejlikor (malda)
- 1 krm kanel (mald)
- 8 gelatinblad
- Blötlägg gelatinet ca 10 min i kallt vatten.
- Koka upp alla ingredienser (utom gelatinet).
- Krama vattnet ur gelatinet och smält det i mikrovågsugn, koka inte.
- Mixa de heta frukterna och gelatinet med lågt varvtal ca 1 minut.
- Häll upp saftpudding i små skålar sköljda i kallt vatten och ställ dem kallt.

**Det får bearbetas maximalt 500 ml het vätska åt gången i mixerbägaren!**

**Tips:** Saftpuddingen smakar bra tillsammans med vispad gräddes eller vaniljsås.

## Basilika-pesto



- 10 g pinjenötskärnor
- 3 g vitlök
- 5 g salt
- 40 g parmesanost
- 10 g färsk basilika
- 70 g olivolja

- Lägg pinjenötskärnor, vitlök, salt och parmesanost i glasbehållaren och lås den med knivhållaren.
- Finfördela i läge Pulse i 15 sekunder.
- Tillsätt basilika och olivolja och blanda allt i 10 sekunder i läge Pulse.

## Pumpasoppa

- 600 g pumpa med gult fruktkött
- 200 g potatis
- 1 l grönsaksbuljong
- 2 gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- mald peppar och salt
- 30 g smör
- 2 matskedar olivolja extra vergine
- 5-6 basilikablada
- 2-3 salviablada
- 1 persiljekvist
- 1 timjankvist
- 1 mejramkvist
- ¼ tesked mald kanel
- riven parmesan efter tycke och smak
- Skiva pumpan, avlägsna skalet och kärnorna. Skär pumpan i mindre bitar.
- Skala potatisarna och skär även dem i mindre bitar.
- Skala den gula löken, finhacka den och bryn den lätt i en stekpanna med smör, olivolja och hackad vitlök.
- Tillsätt pumpa- och potatisbitarna och låt dem koka under omrörning tills de är mjuka. Tillsätt grönsaksbuljongen så småningom och lägg i örterna som du först bundit ihop till en liten bukett.
- Låt sjuda under omkring 25-30 minuter på svag värme och tillsätt vid behov ytterligare buljong.
- Ta ut örtbuketten.
- Smaka av med salt och peppar, avsluta med en nypa kanel och en skvätt olivolja extra vergine.
- Häll i 500 ml av soppan i mixerbägaren och puréa den.



## Morotssoppa med spiskummin

- 780 g morötter
- 720 ml vatten
- 1 tesked spiskummin
- salt och peppar
- Skär morötterna i tärningar (cirka 15x15 mm).
- Häll morötterna och vattnet i mixerbägaren.
- Mixa några sekunder med maximal hastighet.
- Häll blandningen i en kastrull och tillsätt spiskumminet.
- Koka allting i 30 minuter. Om du vill ha en tunnare soppa kan du tillsätta mer vatten under kokningen.
- Smaka av med salt och peppar.



## Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med den europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

## Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

### Det får bearbetas maximalt 500 ml het vätska åt gången i mixerbägaren!

- Strö finriven parmesan på soppan före servering.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Tämä laite soveltuu nestemäisten ja puolikovien ruoka-ainesten sekoittamiseen, raakojen hedelmien ja vihannesten hienontamiseen ja pilkkomiseen, ruokien soseuttamiseen ja pakasteiden (esim. hedelmien, marjojen) tai jääpalojen hienontamiseen. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.

Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

---

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

### Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohtoon, vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.



- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

### **⚠ Loukkaantumisvaara!**

- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistatessasi laitetta.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota se verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn tehosekoittimen sisälle. Käytä tehosekoitinta vain, kun kaikki sen osat ja kansi ovat paikoillaan! Kiinnitä tai irrota kulho vain, kun laite on kytketty pois toiminnasta ja toiminta on pysähtynyt. Kun laite kytketään pois toiminnasta, terä pyörii vielä jonkin aikaa.
- Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

### **⚠ Polttamisvaara!**

- Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumia aineksia.
- Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,5 litraa.
- Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni toisella kädellä. Varo laittamasta sormia täyttöaukon päälle!

### **⚠ Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

### **⚠ Tärkeää!**

- Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. ➔ *”Puhdistus” katso sivu 76*

Onneksi olkoon valintasi on Bosch.  
Lisätietoja tuotteistamme löydät  
internet-sivuiltamme.

## Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö .....	72
Tärkeitä turvallisuusohjeita .....	72
Turvajärjestelmät.....	74
Laitteen osat.....	74
Käyttö .....	74
Puhdistus .....	76
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	77
Ruokaohjeet .....	77
Jätehuolto.....	79
Takuu.....	79

## Turvajärjestelmät

### Käynnistyssuoja

Laitteen voi käynnistää vain, kun kulho on käännetty kiinni vasteeseen asti.

### Automaattinen virrankatkaisu

Virta katkeaa laitteesta automaattisesti, jos kulho irtoaa vahingossa käytön aikana.

Katso ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle”.

## Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut.

### 1 Moottoriosia

### 2 Valitsin

0/off = seis

1 = alhaisin käyttönopeus

2 = suurin käyttönopeus

**Pulse** = pitoasento, suurin nopeus, pidä valitsin painettuna haluamasi ajan

### 3 Johdon kelaus

### 4 Käyttöliitäntä

### Muovikulho (MMB21...)

### 5 Kulho, jossa on terä

Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).

### 6 Kansia, jossa on täyttöaukko

### 7 Mitta-astia (max. 50 ml)

### Lasikulho (MMB42...)

### 8 Teräosan kannatin, jossa on sekoitusterä ja tiiviste

### 9 Kulho borosilikaattilasina

Erittäin hyvin kuumuutta kestävä lasilaatu, mahdollistaa hyvin kuumien aineiden käsittelyn.

### 10 Kansia, jossa on täyttöaukko

### 11 Mitta-astia (max. 50 ml)

### 12 Smoothie-lisäosa \*

Valmistaa mehut ja smoothiet hedelmistä, marjoista ja muista aineista. Lisäosa erottelee pois siemenet ja muut kovat ainekset estäen niiden pääsyn juomiin.

\* Ei kaikissa malleissa.

## Käyttö

Tehosekoitin soveltuu

- nesteiden sekoittamiseen ja vaahdottamiseen,
- raakojen hedelmien / marjojen, kasvien, pähkinöiden ja suklaan hienontamiseen ja rouhimiseen,
- keittojen, keitettujen hedelmien / marjojen ja kasvien soseuttamiseen,
- majoneesin ja kastikkeiden valmistamiseen.

Ota huomioon **kuvan**  taulukko!

**Ohje:** Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilaus nro 12007111).

Laitte soveltuu seuraavien määrien käsittelemiseen:

Kiinteät elintarvikkeet	100 g
Nesteet	max. 1,5 l
Kuumat tai kuohuvat nesteet	max. 0,5 l

### **Varo terävää terää / pyörivää käyttöäkselia loukkaantumisvaara!**

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kulhoon! Käytä tehosekoitinta vain kun kaikki sen osat ja kansia ovat paikoillaan! Kiinnitä tai irrota kulho vain, kun laite on kytketty pois toiminnasta ja toiminta on pysähtynyt. Kun laite kytketään pois toiminnasta, terä pyörii vielä jonkin aikaa.

### **Palovamman vaara!**

Kannessa olevan supillon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Lisää kulhoon kuumia tai vaahtoavia nesteitä enintään 0,5 litraa.

### **Huom.!**

Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä. Käytä laitetta vain, kun kaikki sen osat ovat paikoillaan. Käännä kulho vasteeseen asti, kun asetat sen moottoriosan päälle.

### **Käyttönopeussuositukset**

Kuumat tai kuohuvat nesteet	<b>1</b>
majoneesin valmistamiseen	<b>2</b>
Keitot, Smoothies	<b>2</b>
Cocktailit, pirtelöt	<b>2</b>
Jääkuutiot	<b>Pulse</b>
Hyvin kovat aineet	<b>Pulse</b>

## Esivalmistelut

- Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale ”Puhdistus”.
- Aseta moottoriosan sileälle, kiinteälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kelaa johto tarvittavaan pituuteen.

## Muovikulhon käyttö (MMB21...)

### Kuva B

- Aseta kulho moottoriosan liitännän päälle. Kulhon nuoli ja moottoriosan nuoli kohdakkain.
- Kiinnitä kulho kääntämällä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen ja paina alaspäin vasteeseen asti. Aseta mitta-astia paikalleen täyttöaukkoon.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi käyttönopeus valitsimesta.
- Pidä kiinni kannen reunasta sekoittamisen aikana. Älä pistä sormia täyttöaukon päälle!

## Ainesten lisääminen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.

Joko

- Irrota kansi.
  - Lisää ainekset.
- tai
- Poista mitta-astia.
  - Lisää nesteet ja kovat (pienemmät) aineet kannessa olevan täyttöaukon kautta.
  - Käynnistä laite uudelleen.

## Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota tehosekoitin kääntämällä vastapäivään.
- Ota kansi pois kulhosta.
- Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus”.

## Lasikulhon käyttö (MMB42...)

### Kuva C

- Aseta kulho työtasolle pohja ylöspäin.
- Kiinnitä tiiviste paikoilleen teräosan kannattimeen. Varmista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.

### Tärkeitä ohjeita

Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikoillaan, nestettä voi vuotaa ulos.

- Aseta teräosa kulhoon pitämällä kiinni teräosan kannattimen kahvasta. Huomioi osien muoto (**kuva C-2a**)!
- Käännä kahva alas (**kuva C-2b**). Samalla teräosan kannatin lukittuu kulhoon.
- Käännä kulho ylösalaisin.
- Aseta kulho moottoriosan liitännän päälle. Kulhon nuoli ja moottoriosan nuoli kohdakkain.
- Kiinnitä kulho kääntämällä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen ja paina alaspäin vasteeseen asti. Aseta mitta-astia paikalleen täyttöaukkoon.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Valitse haluamasi käyttönopeus valitsimesta.
- Pidä kiinni kannen reunasta sekoittamisen aikana. Älä pistä sormia täyttöaukon päälle!

## Ainesten lisääminen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.

Joko

- Irrota kansi.
  - Lisää ainekset.
- tai
- Poista mitta-astia.
  - Lisää nesteet ja kovat (pienemmät) aineet kannessa olevan täyttöaukon kautta.
  - Käynnistä laite uudelleen.

## Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kulho kääntämällä vastapäivään.
- Ota kansi pois kulhosta.
- Tyhjennä kulho.
- Käännä kulho ylösalaisin ja aseta se työtasolle aukkopuoli alaspäin.
- Poista teräosa.  
Käännä kahva ensin ylös ja irrota teräosa.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus”.

## Smoothie-lisäosan käyttö

Tällä lisäosalla smoothien valmistus tuoreista hedelmistä, marjoista, maidosta, soijamaidosta, jogurtista ja mehuista onnistuu erittäin helposti.

### Kuva D

- Tee tehosekoittimen alkuvalmistelut kuten edellä neuvotaan.
- Kun tehosekoittimen kulho on paikoillaan ja käännetty kiinni, aseta smoothielisäosa kulhoon.
- Aseta kansi paikalleen ja paina alaspäin vasteeseen asti.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Lisää aineet kulhoon täyttöaukon kautta, pienennä hedelmät tarvittaessa.

### Huom.!

Älä laita kulhoon isompia kovia aineita, esim. avokadon tai luumun kiviä.


- Aseta mitta-astia paikalleen täyttöaukkoon.
- Käynnistä laite.

## Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota kulho kääntämällä vastapäivään.
- Irrota kansi.
- Poista mitta-astia kannesta ja kiinnitä se smoothie-lisäosaan. Näin estät kovien ainesten putoamisen lisäosasta juoman joukkoon.
- Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus”.

## Puhdistus

Laite on huoltovapaa!

Huolellinen puhdistus varmistaa, että laite pysyy pitkään hyväkuntoisena. Katso **kuvasta** , miten eri osat puhdistetaan.

### ⚠ Sähköiskun vaara!

Älä upota moottoriosaa veteen tai pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

### Huom.!

Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Laitteen pinnat voivat vaurioitua.

### Vinkkejä:

- Puhdista osat heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).
- PORKKANOISTA, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

## Moottoriosan puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi moottoriosaa puhtaaksi kostealla pyyhkeellä. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa huolella.

## Tehosekoittimen puhdistus

Kulhon, kannen ja mitta-astian voit pestä astianpesukoneessa.

**Ohje:** Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä muutamaksi sekunniksi nopeudelle **Pulse**. Kaada pesuvesi pois ja huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

## Teräosan puhdistus (vain MMB42...)

### ⚠ Varo terävää terää – ploukkaantumisaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Älä pese teräosaa astianpesukoneessa, vaan harjaa se puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä jätä likoamaan veteen. Irrota tiiviste puhdistamista varten.

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### ⚠ Loukkaantumisvaara!

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

### Häiriö:

Tehosekoitin ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.

### Mahdollinen syy:

Laite on ylikuormittunut (esim. varuste on juuttunut kiinni elintarvikkeeseen) ja elektroninen turvakytkin on lauennut.

### Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Korjaa ylikuormituksen aiheuttanut syy.
- Käynnistä laite uudelleen.

### Mahdollinen syy:

Kulho on löystynyt.

### Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta tehosekoitin kunnolla paikoilleen ja käännä vasteeseen asti.
- Käynnistä laite uudelleen.

### Tärkeä ohje

Jos vika ei korjaannu ohjeiden avulla, ota yhteys huoltopalveluun (katso huoltoliikkeen osoitteet vihkon lopusta).

## Ruokaohjeet

### Yleisiä ohjeita:

Sekoita kiinteät ainekset ensin puoleen neste-määrään ja lisää sitten jäljellä oleva neste.

Smoothien valmistuksessa aseta tyhjentämäsi tehosekoittimen kulho vielä kerran paikalleen ja kytke se hetkeksi maksimiteholle. Näin saat lopun nesteen irtoamaan.

## Majoneesi

**Ohje:** Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisista kananmunista.



### Perusohje:

- 1 muna
- 15 g etikkaa tai sitruunanmehua
- ripaus suolaa
- ripaus sokeria
- 2,5 dl öljyä

Ainesten pitää olla huoneenlämpöisiä

- Kytke tehosekoitin alhaiselle kierrosnopeudelle.
- Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti alhaisella kierrosnopeudella.
- Kytke kone maksiminopeudelle, kaada öljyä hitaasti suppilon kautta ja sekoita noin 2 minuuttia.

## Kuuma suklaajuoma

- 50-75 g pakastettua taloussuklaata
- ½ l kuumaa maitoa
- vispikermää ja suklaarouhetta haluttaessa



- Leikkaa taloussuklaa noin sentin kokoisiksi paloiksi ja hienonna tehosekoittimessa maksimi nopeudella.
- Kytke tehosekoitin pois päältä ja kaada maito suppilon läpi.
- Sekoita maksimi nopeudella noin minuutti.
- Annostele kuuma suklaa lasisiin ja tarjoile haluttaessa kermavaahdon ja suklaarouheen kanssa.

## Banaanipirtelö

- 2-3 banaania (n. 300 g)
- 2-3 rkl vanilja- tai sitruunajäätelöä (80-100 g)
- 2 tl vaniljasokeria
- ½ l maitoa
- Mittaa kaikki aineet kulhoon.
- Sekoita maksimi nopeudella noin minuutti.



**Vihje:** Tämän reseptin valmistus onnistuu myös Smoothie-lisäosalla.

## Marjainen hedelmähyve (MMB4...)



- 250 g jäisiä marjoja tai hedelmiä (esim.: mansikoita, banaani, appelsiini, omena)
- 50-100 g sokeria
- 5 dl kylmää vettä
- jäätelöä haluttaessa
- Kuori ja paloittele hedelmät.
- Pakasta tuoreet hedelmät ennen niiden käsittelyä.
- Mittaa kulhoon kaikki aineet (paitsi jäätelö).
- Sekoita maksimi nopeudella noin minuutti.
- Tarjoile haluttaessa jäätelön kanssa.

## Urheilijan sportti-cocktail



- 2-3 appelsiinia (n. 600 g)
- 1-2 sitruunaa (n.150 g)
- ½-1 rkl sokeria tai hunajaa
- ¼ l omenamehua
- ¼ l kivennäisvettä
- mahd. jääpaloja
- Kuori ja paloittele appelsiinit ja sitruunat.
- Mittaa kulhoon kaikki aineet (paitsi omenamehu ja kivennäisvesi).
- Sekoita maksimi nopeudella noin minuutti.
- Lisää omenamehu ja kivennäisvesi.
- Sekoita hetken aikaa, kunnes juoma vaahtoaa.
- Annostele juoma lasihin ja tarjoile haluttaessa jääpalojen kanssa.

## Vihreä smoothie



- 1 vihreä omena (n. 100 g)
- Yhden sitruunan mehua (n. 20 g)
- 20 g lehtikaalia
- 10 g varsiselleriä
- 10 g korianterin lehtiä
- 10 g pellava
- 1 g jauhettua kanelia
- 250 g jäähdytettyä vettä
- Paloittele omena, varsiselleri ja lehtikaali.
- Lisää kulhoon vähän vettä.

- Mittaa kaikki kiinteät aineet Smoothielisäosaan ja lisää loput vedestä.
- Sekoita maksimi nopeudella noin minuutti.

**Vinkki:** Ohje onnistuu myös ilman Smoothielisäosaa.

## Viinirypälesmoothie (MMB4...)



- 250 g vihreitä viinirypäleitä
- 25 g nuorta pinaattia
- 100 g jäisiä banaanipaloja
- 200 ml kylmää vihreää teetä (sopii lapsille)
- Lisää kulhoon vähän teetä.
- Mittaa Smoothie-lisäosaan viinirypäleet, pinaatti ja banaanipalat ja lisää joukkoon loput teestä.
- Sekoita suurimmalla nopeudella, kunnes smoothie on valmista.

## Marjakiisseli



- 400 g marjoja (kivettömiä kirsikoita,
- vadelmia, herukoita, mansikoita,
- karhunvatukoita)
- 1 dl kirsikkamehua
- 1 dl punaviiniä
- 80 g sokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- 2 rkl sitruunamehua
- ripaus neilikkaa (jauhettua)
- ripaus kanelia (jauhettua)
- 8 liivatelehteä
- Pane liivatelehdet likoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivatteet kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.
- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä keskivälillä nopeudella noin minuutti.
- Annostele kiisseli kylmällä vedellä huuhdeltuihin annostelumaljoihin ja vie kylmään.

**Kulhossa saa käsitellä kerrallaan enintään 500 ml kuumia nesteitä!**

**Ohje:** Marjakiisseli maistuu kermavaahdon tai vaniljakastikkeen kanssa.

## Basilikapesto

- 10 g pinjansiemeniä
- 3 g valkosipuli
- 5 g suolaa
- 40 g parmesaanijuustoa
- 10 g tuoretta basilikaa
- 70 g oliiviöljyä
- Mittaa pinjansiemenet, valkosipuli, suola ja parmesaanijuusto lasiastiaan ja sulje astia teräosalla.
- Hienonna 15 sekuntia nopeudella **Pulse**.
- Lisää basilika ja oliiviöljy ja sekoita kaikkia aineksia 10 sekuntia nopeudella **Pulse**.



## Kurpitsakeitto

- 600 g keltamaltoista kurpitsaa
- 200 g perunoita
- 1 l kasvislientä
- 2 sipulit
- 2 valkosipulin kynttä
- Jauhettua pippuria ja suolaa
- 30 g voita
- 2 rkl extra vergine -oliiviöljyä
- 5-6 basilikanlehteä
- 2-3 salvianlehteä
- 1 persiljanoksa
- 1 timjaminoksa
- 1 meiraminoksa
- ¼ tl jauhettua kanelia
- Raastettua parmesaania maun mukaan
- Leikkaa kurpitsa lohkoiksi ja poista kuori ja siemenet. Paloittele kurpitsalohkot pienemmiksi paloiksi.
- Kuori perunat ja paloittele myös ne pienemmiksi.
- Kuori sipulit, silppua hienoksi ja kuullota hetki paistinpannulla silputun valkosipulin kanssa voissa ja oliiviöljyssä.
- Lisää mukaan kurpitsa- ja perunapalat ja hauduta sekoittaen pehmeiksi. Lisää joukkoon kimpuksi sidotut yrtit ja vähitellen kasvislientä.
- Anna kiehua hiljalleen miedolla lämmöllä noin 25-30 minuuttia ja lisää tarvittaessa lientä.
- Poista yrttikimppu.
- Mausta suolalla ja pippurilla, ripauksella kanelia ja viimeistelee lorauksella extra vergine oliiviöljyä.
- Mittaa kulhoon kerrallaan 500 ml keittoa ja soseuta.



**Kulhossa saa käsitellä kerrallaan enintään 500 ml kuumia nesteitä!**

- Tarjoile hienoksi raastetun parmesaanin kera.

## Roomankuminalla maustettu porkkanakeitto

- 780 g porkkanoita
- 720 ml vettä
- 1 tl roomankuminaa
- Suolaa ja pippuria
- Leikkaa porkkanat kuutioiksi (n. 15x15 mm).
- Laita porkkanat ja vesi kulhoon.
- Sekoita muutama sekunti maksiminopeudella.
- Kaada seos kattilaan ja lisää roomankumina.
- Keitä 30 minuuttia. Voit lisätä keittämisen aikana vettä, jos haluat keitosta ohuemman.
- Mausta suolalla ja pippurilla.



## Jätehuolto



Hävität pakkaus ympäristöystävällisesti. Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment – WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

---

## Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El presente aparato es adecuado para picar fruta y hortalizas crudas, triturar alimentos para hacer purés o picar alimentos congelados (por ejemplo fruta) o cubitos de hielo. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos. Utilizar el aparato sólo en recintos interiores y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

---

## Indicaciones de seguridad importantes

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

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

### ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Para evitar riesgos, el aparato solo debe ser reparado (p. ej., cambio de un cable de alimentación dañado) por nuestro servicio de asistencia técnica.
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.
- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. ¡No utilizar limpiadoras de vapor! No usar el aparato con las manos húmedas.



- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

### **¡Peligro de lesiones!**

- Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- No introducir nunca las manos en la batidora montada. ¡Trabajar siempre con la batidora completa montada y con la tapa colocada! Retirar o montar la jarra batidora solo estando el aparato desconectado y el accionamiento del mismo completamente parado. Tras desconectarlo, la cuchilla continúa funcionando durante unos instantes.
- En caso de corte o interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y reanuda su funcionamiento tan pronto como se ha restablecido la alimentación de corriente.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- ¡Prestar máxima atención al elaborar ingredientes calientes!
- Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquido caliente en la batidora.
- Sujetar la tapa siempre durante el trabajo de la máquina con una mano ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos!

### **¡Peligro de asfixia!**

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

### **¡Importante!**

- Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en seco, sin alimentos.
- Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Cuidados y limpieza» véase la página 85

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

## Índice

Uso conforme a lo prescrito .....	80
Indicaciones de seguridad importantes .....	80
Sistemas de seguridad .....	82
Descripción del aparato .....	82
Manejo del aparato .....	82
Cuidados y limpieza .....	85
Localización de averías .....	86
Recetas .....	86
Eliminación .....	89
Garantía .....	90

## Sistemas de seguridad

### Seguro de conexión

El aparato solo se puede conectar si la jarra batidora se ha encajado correctamente, girándola hasta el tope.

### Desconexión automática

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

Véase «Localización de averías».

## Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

### 1 Unidad básica (bloqueo motor)

#### 2 Mando giratorio

**0/off** = Parada

**1** = Mínimo número de revoluciones – velocidad de trabajo lenta

**2** = Máximo número de revoluciones – velocidad de trabajo rápida

**Pulse** = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano)

### 3 Recogecable

### 4 Accionamiento

### Jarra batidora de plástico (MMB21...)

#### 5 Jarra batidora con cuchilla

No procesar ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo).

#### 6 Tapa con boca de llenado

#### 7 Vaso graduado con escala

(máx. 50 ml)

### Jarra batidora de vidrio (MMB42...)

#### 8 Portacuchillas con cuchilla y junta

#### 9 Jarra batidora de silicato de boro

Jarra particularmente resistente a las altas temperaturas, por lo que se pueden elaborar en la misma ingredientes en ebullición sin que el vidrio salte.

#### 10 Tapa con boca de llenado

#### 11 Vaso graduado con escala

(máx. 50 ml)

#### 12 Accesorio para batidos\*

Para preparar zumos y batidos de frutas y otros ingredientes. El accesorio filtra las pepitas o granos y otros componentes sólidos, evitando que acceden al zumo o batido.

\* No disponible en todos los modelos.

## Manejo del aparato

La batidora es apropiada para

- mezclar y batir líquidos
- triturar y picar frutas crudas, verdura, nueces y chocolate
- hacer purés de verduras o frutas cocidas
- preparar mayonesas y salsas.

¡Observe la figura !

**Advertencia:** En caso de no estar incluido el picador universal en el equipo de serie de su aparato, lo puede adquirir como accesorio opcional en el Servicio de Asistencia Técnica (nº de pedido 12007111).

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

Alimentos sólidos	100 g
Alimentos líquidos	máx. 1,5 l
Líquidos calientes o con propensión a forma espuma	máx. 0,5 l

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

No introducir nunca las manos en la jarra batidora estando ésta colocada en el aparato. ¡Trabajar siempre con la batidora completa montada! ¡Trabajar siempre con la tapa colocada! Retirar o montar la jarra batidora solo estando el aparato desconectado y el accionamiento del mismo completamente parado. Tenga presente que tras desconectar el aparato, la cuchilla continúa funcionando durante unos instantes.

**⚠ ¡Peligro de quemadura!**

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,5 litros de líquidos calientes o espumantes en la jarra batidora.

**¡Atención!**

¡No hacer funcionar nunca la batidora en vacío! Trabajar siempre con el aparato completamente montado. Al colocar la jarra batidora sobre el bloque motor, girarla siempre completamente hasta el tope.

**Velocidades de trabajo recomendadas**

Líquidos calientes o con propensión a forma espuma	<b>1</b>
Preparar mayonesas	<b>2</b>
Sopas, batidos de fruta	<b>2</b>
Cócteles, batidos de leche	<b>2</b>
Cubitos de hielo	<b>Pulse</b>
Ingredientes muy duros	<b>Pulse</b>

**Preparativos**

- Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».
- Colocar la unidad básica (bloque motor) sobre una superficie de trabajo lisa, nivelada y limpia.
- Desenrollar el cable de conexión en la longitud que se vaya a necesitar.

**Trabajar con la jarra batidora de plástico (MMB21...)**

**Fig. 8**

- Colocar la jarra batidora sobre el accionamiento en el bloque motor. La flecha en la jarra batidora muestra hacia la marca (punto) en el bloque motor.
- Fijar a tope la jarra batidora girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Colocar la tapa y encajarla hacia abajo, hasta el tope. Colocar el vaso graduado en la abertura para incorporar alimentos de la tapa.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar con el mando giratorio la velocidad de trabajo deseada.
- ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos! ¡No introducir nunca las manos a través de la abertura de carga de los alimentos!

**Agregar o reponer ingredientes**

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- bien
- Retirar la tapa.
- Agregar o reponer ingredientes.
- 
- Retirar el vaso graduado.
- Agregar líquidos e ingredientes sólidos (de pequeño tamaño) a través de la abertura para incorporar alimentos de la tapa.
- Conectar el aparato nuevamente.

**Tras concluir el trabajo**

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la batidora de la unidad básica, girándola a tal efecto hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj).
- Retirar la tapa de la jarra.

- Vaciar la jarra batidora en un recipiente adecuado.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

## Trabajar con la jarra batidora de vidrio (MMB42...)

### Fig. C

- Colocar la jarra batidora con el fondo hacia arriba.
- Montar la junta sobre el portacuchillas. ¡Cerciorarse del asiento correcto de la junta!

### Advertencias importantes

Si la junta estuviera defectuosa o no se hubiera colocado correctamente, pueden producirse fugas de líquido durante el trabajo.

- Sujetar el portacuchillas por el asa y colocarlo en la jarra batidora. ¡Prestar atención a la forma de las piezas (Fig. C-2a)!
- Abatir el asa (Fig. C-2b). De este modo se bloquea el portacuchillas en la jarra batidora.
- Dar la vuelta a la jarra batidora.
- Colocar la jarra batidora sobre el accionamiento en el bloque motor. La flecha en la jarra batidora muestra hacia la marca (punto) en el bloque motor.
- Fijar a tope la jarra batidora girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Colocar la tapa y encajarla hacia abajo, hasta el tope.
- Colocar el vaso graduado en la abertura para incorporar alimentos de la tapa.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar con el mando giratorio la velocidad de trabajo deseada.
- ¡No sujetar la tapa pasando la mano por encima de la abertura para incorporar alimentos! ¡No introducir nunca las manos a través de la abertura de carga de los alimentos!

## Agregar o reponer ingredientes

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.

O bien

- Retirar la tapa.
- Agregar o reponer ingredientes.
- o
- Retirar el vaso graduado.
- Agregar líquidos e ingredientes sólidos (de pequeño tamaño) a través de la abertura para incorporar alimentos de la tapa.
- Conectar el aparato nuevamente.

## Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la jarra batidora girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).
- Retirar la tapa de la jarra.
- Vaciar la jarra batidora en un recipiente adecuado.
- Dar la vuelta a la jarra batidora y colocarla con la abertura hacia abajo.
- Retirar el portacuchillas. Abatir a tal efecto el asa hacia arriba y extraer el portacuchillas.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

## Trabajar con el accesorio para batidos de fruta

Con este accesorio se pueden preparar sabrosos batidos de fruta fresca, leche, leche de soja, yogur y zumos con gran facilidad.

### Fig. D

- Preparar la jarra batidora tal como se describe más arriba y montarla sobre el bloque motor.
- Tras montar y bloquear la jarra batidora sobre la unidad básica, se coloca el accesorio para batidos en la jarra batidora.
- Colocar la tapa y encajarla hacia abajo, hasta el tope.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Incorporar los ingredientes a través de la abertura para agregar ingredientes. En caso necesario, triturar previamente las frutas.

### ¡Atención!

¡No incorporar semillas o huesos de alimentos de gran tamaño y dureza, como por ejemplo los huesos de los aguacates o las ciruelas a la jarra batidora!

- Colocar el vaso graduado en la abertura para incorporar alimentos de la tapa.
- Conectar el aparato.

### Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar la jarra batidora girándola hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj).
- Retirar la tapa.
- Retirar el vaso graduado de la tapa y encajarlo en el accesorio para batidos de frutas. De este modo se evita que las partículas sólidas puedan acceder desde el accesorio al batido que se desea preparar.
- Vaciar la jarra batidora en un recipiente adecuado.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

## Cuidados y limpieza

El aparato no requiere un mantenimiento específico!

Una limpieza a fondo es la garantía de una larga vida útil de la máquina. En la **figura 3** se muestra un cuadro sinóptico relativo al modo de lavado adecuado de las distintas piezas y componentes del aparato.

### ⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la unidad básica (bloque motor) en el agua ni mantenerla debajo del chorro de agua del grifo o lavarla en el lavavajillas!

### ¡Atención!

No emplear agentes agresivos o abrasivos. Las superficies pueden resultar dañadas.

### Sugerencias:

- Limpiar las piezas y componentes directamente tras concluir su uso. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias.
- Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

### Limpiar la unidad básica (bloque motor)

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar el cuerpo exterior de la unidad básica con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.
- Secarla a continuación.

## Limpiar la batidora

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

**Consejo práctico:** Poner algo de lavavajillas manual en la jarra batidora montada en el bloque motor. Colocar el mando giratorio durante unos segundos en la posición «**Pulse**». Verter el agua y de la jarra y aclarar con agua limpia.

## Limpiar el portacuchillas (solo MMB42...)

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

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

No lavar el portacuchillas en el lavavajillas, sino bajo el chorro de agua del grifo con ayuda de un cepillo. ¡No dejarla en el agua! Retirar la junta para lavarla.

## Localización de averías

### ⚠ ¡Peligro de lesiones!!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

#### **Avería:**

El aparato no se conecta o se desconecta durante su funcionamiento.

#### **Posible causa:**

El aparato ha sufrido una sobrecarga (por ejemplo al quedar bloqueado un accesorio durante el procesamiento de un alimento) y se ha activado el fusible electrónico.

#### **Forma de subsanarla:**

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Eliminar la causa de la sobrecarga.
- Volver a poner en marcha el aparato.

#### **Posible causa:**

La jarra batidora se ha soltado.

#### **Forma de subsanarla:**

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Montar y encajar correctamente la jarra batidora en la unidad básica (bloque motor) y fijarla, girándola hasta el tope.
- Volver a poner en marcha el aparato.

#### **Advertencia importante**

En caso de no poder subsanar la avería deberá ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca (las direcciones figuran al final del presente manual de instrucciones).

## Recetas

### **Indicaciones generales:**

Mezclar los ingredientes sólidos primero con la mitad del líquido y, a continuación, añadir el resto del líquido.

Cuando se preparen batidos, después de vaciar la jarra batidora, volver a colocarla y llevar brevemente el mando selector a la posición de máxima velocidad para obtener el resto de líquido.

### **Mayonesa**

**¡Atención!** ¡En la batidora, las mayonesas sólo se pueden elaborar con huevos enteros!



#### **Receta básica:**

- 1 huevo
- 15 g de vinagre o zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de azúcar
- 250 ml de aceite

Todos los ingredientes deberán tener la misma temperatura.

- Seleccionar una velocidad de trabajo lenta.
- Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos a una velocidad de trabajo lenta.
- Colocar el mando selector en la posición de máxima velocidad de trabajo, incorporar el aceite a través del embudo y batir durante unos 2 minutos.

## Batido de chocolate

- 50-75 g de chocolate puro congelado
- ½ litro de leche caliente
- Nata montada y virutas de chocolate, según el gusto personal.
- Cortar el chocolate en trozos de aprox. 1 cm. Poner el chocolate en la jarra y ajustar la máxima velocidad de trabajo. Triturar el chocolate completamente.
- Desconectar la batidora. Agregar la leche caliente a través del embudo.
- Batir durante un minuto con la máxima velocidad de trabajo.
- Verter el chocolate caliente en los vasos y servirlo con nata montada y raspaduras de chocolate según el gusto personal.



## Batido de plátano

- 2-3 plátanos (aprox. 300 g)
- 2-3 cucharadas soperas colmadas de helado de vainilla o limón (80-100 g)
- 2 sobrecito de azúcar de vainilla
- 500 ml de leche
- Poner todos los ingredientes en la jarra batidora.
- Batir durante un minuto con la máxima velocidad de trabajo.



**Consejo:** Esta receta también sale bien con el accesorio para batidos.

## Copa de frutas (MMB4...)

- 250 gramos de fruta congelada (por ejemplo fresas, plátano, naranja, manzana)
- 50-100 gramos de azúcar
- 500 ml de agua fría
- Helado al gusto personal
- Pelar las frutas y cortarlas en trozos.
- Congelar las frutas frescas antes de batirlas.
- Poner todos los ingredientes (excepto el helado) en la jarra batidora.
- Batir durante un minuto con la máxima velocidad de trabajo.
- Servirse conjuntamente con el helado, si se desea.



## Cóctel para deportistas

- 2-3 naranjas (aprox. 600 g)
- 1-2 limones (aprox. 150 g)
- ½-1 cucharada sopera de azúcar o miel
- ¼ litro de jugo de manzana
- ¼ litro de agua mineral
- cubitos de hielo en caso de desearlo
- Pelar las naranjas y los limones. Cortarlas en trozos.
- Poner todos los ingredientes (excepto el jugo de manzana y el agua mineral) en la jarra batidora.
- Batir durante un minuto con la máxima velocidad de trabajo.
- Agregar el jugo de manzana y el agua mineral.
- Batir brevemente hasta formar espuma.
- Verter el cóctel en los vasos y servirlo con cubitos de hielo en caso de desearlo.



## Batido verde

- 1 manzana verde (aprox. 100 gramos)
- El zumo de un limón (aprox. 20 gramos)
- 20 gramos de col rizada
- 10 gramos de apio verde
- 10 gramos de hojas de cilantro
- 10 g semillas de lino
- 1 gramos de canela molida
- 250 gramos de agua del frigorífico
- Cortar la manzana, el apio verde y la col rizada en trozos.
- Poner un poco de agua en la jarra batidora.
- Poner todos los ingredientes sólidos en el accesorio para batidos. Llenarlo con el agua.
- Batir durante un minuto con la máxima velocidad de trabajo.



**Consejo práctico:** Esta receta también se puede preparar sin el accesorio para batidos.

## Batido de uvas (MMB4...)



- 250 g ramos de uvas
- 25 gramos de espinacas jóvenes
- 100 gramos de trozos de plátano congelados
- 200 ml de té verde frío (adecuado para niños)
- Poner un poco de té en la jarra batidora,
- Poner las uvas, las espinacas y los trozos de plátano en el accesorio para batidos. Llenar el té restante en el accesorio.
- Batir con la máxima velocidad de trabajo, hasta que el batido esté listo.

## Jalea de frutas roja



- 400 gramos de frutas (guindas deshuesadas, frambuesas, grosellas, fresas, moras)
- 100 ml de jugo de guindas
- 100 ml vino tinto
- 80 gramos de azúcar
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 2 cucharada sopera de zumo de limón
- 1 pizca de clavo molido
- 1 pizca de canela molida
- 8 láminas de gelatina
- Ablandar las láminas de gelatina poniéndolas en agua fría durante aprox. diez minutos.
- Cocer todos los ingredientes, excepto la gelatina.
- Exprimir la gelatina y fundirla en el microondas. ¡No cocerla!
- Batir la fruta caliente y la gelatina durante aprox. 1 minuto a una velocidad de trabajo lenta.
- Verter la jalea en fuentes pequeñas o platos individuales enjuagados previamente con agua fría. Ponerla a enfriar.

**¡En la jarra batidora de pueden procesar como máximo 500 ml de líquidos calientes!**

**Sugerencia:** La jalea de frutas roja se puede servir con nata montada o salsa de vainilla.

## Pesto de albahaca



- 10 gramos de piñones
- 3 g ajo
- 5 gramos sal
- 40 gramos de queso parmesano
- 10 gramos de albahaca fresca
- 70 g de aceite de oliva
- Poner los piñones, el ajo, la sal y el queso en el recipiente de cristal y cerrarlo con el portacuchillas.
- Triturarlos durante 15 segundos en la posición de trabajo **Pulse**.
- Agregar la albahaca y el aceite de oliva. Mezclar todo durante 10 segundos en la posición de trabajo **Pulse**.

## Sopa de calabaza



- 600 gramos de calabaza amarilla
- 200 gramos de patatas
- 1 l de caldo vegetal
- 2 cebollas
- 2 dientes de ajo
- Pimienta molida y sal
- 30 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- 5-6 hojas de albahaca
- 2-3 hojas de salvia
- 1 ramita de perejil
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de mejorana
- ¼ cucharada de las de café de canela molida
- Queso parmesano rallado a gusto
- Cortar la calabaza en rodajas; eliminar la corteza y las pepitas. Cortar la calabaza en trozos pequeños.
- Pelar las patatas y cortarlas igualmente en trozos pequeños.
- Pelar las cebollas, picarlas finamente y dorarlas a fuego lento en una sartén con la mantequilla, el aceite de oliva y el ajo picado.
- Incorporar los trozos de calabaza y patatas; rehogar sin parar de remover. Añadir poco a poco el caldo vegetal y las hierbas aromáticas atadas formando un ramillete.



- Cocer a fuego lento durante unos 25-30 minutos, agregando en caso necesario caldo vegetal.
- Retirar el ramillete de hierbas aromáticas.
- Salpimentar al gusto, agregar una pizca de canela y un chorrito de aceite de oliva,
- Poner 500 ml de la sopa en la jarra batidora y pasarla por el pasapurés.

**¡En la jarra batidora de pueden procesar como máximo 500 ml de líquidos calientes!**

- Para servir, espolvorear con queso parmesano finamente rallado.

### **Sopa de zanahoria con comino**

- 780 g de zanahorias
- 720 ml de agua
- 1 cucharilla de comino
- Sal y pimienta
- Cortar las zanahorias en dados (aprox. 15 x 15 mm).
- Introducir las zanahorias y verter el agua en el vaso de la batidora.
- Mezclar durante algunos segundos a velocidad máxima.
- Verter la mezcla en una cacerola y añadir el comino.
- Cocer durante 30 minutos. Puede añadir agua durante la cocción si desea una sopa menos espesa.
- Salpimentar.



## **Eliminación**



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

## Garantía

### CONDICIONES DE GARANTIA PAE

Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

---

## Utilização correcta

**Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.**

Este aparelho é adequado para misturar alimentos líquidos ou meio consistentes, para triturar / picar fruta crua e legumes, para passar alimentos cozinhados e para triturar alimentos ultracongelados (p. ex., fruta) ou cubos de gelo. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos.

Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

---

## Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

### Perigo de choque elétrico e de incêndio!

- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelo nosso Serviço de Assistência Técnica, para se evitarem situações de perigo.
- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.

- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Nunca utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

### **Perigo de ferimentos!**

- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza.
- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente.
- Nunca segurar no misturador, depois de este estar montado. Trabalhar sempre com o misturador completamente montado e com a tampa colocada! Só retirar ou colocar o copo misturador com o aparelho desligado e depois de o acionamento estar completamente imobilizado. Depois do aparelho desligado, a lâmina ainda gira durante algum tempo.
- Em caso de falha de energia, o aparelho fica ligado e começa a funcionar, logo que volte a energia.

### **Perigo de queimaduras!**

- Tenha muito cuidado na preparação de ingredientes quentes.
- Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,5 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.
- Durante o trabalho, deverá segurar na tampa com uma das mãos. Neste caso, não tocar na abertura de enchimento!

### **Perigo de asfixia!**

Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.

### **Importante!**

- Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio.
- É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.  
→ *“Limpeza e manutenção” ver página 95*

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

## Índice

Utilização correcta.....	91
Indicações de segurança importantes.....	91
Sistemas de segurança .....	93
Panorâmica do aparelho.....	93
Utilização.....	93
Limpeza e manutenção .....	95
Ajuda em caso de anomalia .....	96
Receitas .....	96
Eliminação do aparelho .....	99
Garantia.....	99

## Sistemas de segurança

### Protecção de ligação

Só é possível ligar o aparelho se o copo misturador estiver bem apertado até ao batente.

### Sistema automático de corte

O aparelho desliga-se automaticamente se o copo misturador for inadvertidamente desapertado durante a sua utilização.

Ver «Ajuda em caso de anomalia».

## Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

### 1 Bloco do motor

### 2 Selector rotativo

**0/off** = Stop

**1** = velocidade mínima de trabalho

**2** = velocidade máxima de trabalho

**Pulse** = aplicação da velocidade máxima, segurar o botão pelo tempo desejado

### 3 Enrolamento do cabo

### 4 Accionamento

### Copo misturador de plástico (MMB21...)

#### 5 Copo misturador com lâmina

Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo).

#### 6 Tampa com abertura de enchimento

#### 7 Copo medidor com escala (máx. 50 ml)

### Copo misturador de vidro (MMB42...)

#### 8 Suporte com lâmina para misturador e vedante

#### 9 Copo misturador de vidro borosilicato

Especialmente resistente ao calor, permite a preparação de ingredientes muito quentes.

#### 10 Tampa com abertura de enchimento

#### 11 Copo medidor com escala (máx. 50 ml)

#### 12 Peça para smoothies\*

Para preparar sumos e smoothies de fruta e outros ingredientes. A peça destina-se a filtrar pevides e outros componentes sólidos, separando-os da bebida.

\*Não em todos os modelos.

## Utilização

O misturador é ideal para

- Misturar e bater líquidos,
- Triturar e picar fruta crua, legumes, nozes e chocolate,
- Fazer puré de sopas, de fruta e de legumes cozidos,
- Preparar maioneses e molhos.

Ter em atenção a tabela da figura .

**Indicação:** Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica é (n.º de encomenda 12007111).

O aparelho é próprio para trabalhar as seguintes quantidades:

Alimentos sólidos	100 g
Líquidos	máx. 1,5 l
Líquidos quentes ou que formem espuma	máx. 0,5 l

### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada / aos accionamentos em rotação!

Nunca inserir a mão no copo misturador montado! Trabalhar sempre com o misturador completamente montado e com a tampa colocada! Só retirar ou colocar o copo misturador com o aparelho desligado e depois de o accionamento estar completamente imobilizado. Depois do aparelho desligado, a lâmina ainda gira durante algum tempo.

**⚠ Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Deitar no copo misturador, no máximo, 0,5 litros de líquido quente ou que desenvolva espuma.

**Atenção!**

Nunca trabalhar com o misturador vazio. Trabalhar sempre com o aparelho completamente montado. o colocar o copo misturador sobre o bloco do motor, enroscar bem até ao batente.

**Recomendações relativas à velocidade de trabalho**

Líquidos quentes ou que formem espuma	<b>1</b>
Preparar maioneses	<b>2</b>
Sopas, Smoothies	<b>2</b>
Cocktails, milkshakes	<b>2</b>
Cubos de gelo	<b>Pulse</b>
Ingredientes muito duros	<b>Pulse</b>

**Preparação**

- Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver capítulo «Limpeza e manutenção».
- Colocar o bloco do motor sobre uma superfície plana, estável e limpa.
- Desenrolar o cabo até ao comprimento desejado.

**Trabalhar com o copo misturador de plástico (MMB21...)****Fig. B**

- Colocar o copo misturador sobre o accionamento no bloco do motor. A seta que se encontra no copo misturador fica virada para o ponto no bloco do motor.
- Fixar o copo misturador, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa e pressioná-la até ao batente.
- Inserir o copo medidor na abertura de enchimento.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector rotativo para a velocidade de trabalho desejada.

- Segurar bem a tampa enquanto o misturador estiver a trabalhar. Nunca introduzir os dedos na abertura de enchimento.

**Adicionar ingredientes**

- Posicionar o selector em **0/off**.  
Ou
- Retirar a tampa.
- Adicionar os ingredientes.
- ou
- Retirar o copo medidor.
- Adicionar líquidos e ingredientes sólidos (mais pequenos) pela abertura de enchimento que se encontra na tampa.
- Voltar a ligar o aparelho.

**Depois do trabalho**

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar o misturador, rodando em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Retirar a tampa do misturador.
- Esvaziar o copo misturador.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

**Trabalhar com o copo misturador de vidro (MMB42...)****Fig. C**

- Pousar o copo misturador com o fundo virado para cima.
- Colocar o vedante no suporte de lâmina. Assegurar que o vedante está correctamente colocado.

**Indicações importantes**

Se o vedante estiver danificado ou não estiver bem colocado, pode derramar líquido.

- Pegar no suporte de lâmina pela pega e inseri-lo no copo misturador. Ter em atenção a forma das peças (**Fig. C-2a**)!
- Deitar a pega (**Fig. C-2b**). Assim, o suporte de lâmina é bloqueado no copo misturador.
- Virar o copo misturador.
- Colocar o copo misturador sobre o accionamento no bloco do motor. A seta que se encontra no copo misturador fica virada para o ponto no bloco do motor.

- Fixar o copo misturador, rodando-o no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Introduzir os ingredientes.
- Colocar a tampa e pressioná-la até ao batente.
- Inserir o copo medidor na abertura de enchimento.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular o selector rotativo para a velocidade de trabalho desejada.
- Segurar bem a tampa enquanto o misturador estiver a trabalhar. Nunca introduzir os dedos na abertura de enchimento.

### Adicionar ingredientes

- Posicionar o selector em **0/off**.

Ou

- Retirar a tampa.
- Adicionar os ingredientes.

ou

- Retirar o copo medidor.
- Adicionar líquidos e ingredientes sólidos (mais pequenos) pela abertura de enchimento que se encontra na tampa.
- Voltar a ligar o aparelho.

### Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar o copo misturador, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Retirar a tampa do misturador.
- Esvaziar o copo misturador.
- Rodar o copo misturador e pousá-lo com a abertura para baixo.
- Remover o suporte de lâmina. Para isso, virar a pega para cima e retirar o suporte de lâmina.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

### Trabalhar com a peça para smoothies

Com esta peça é especialmente fácil preparar smoothies de fruta fresca, leite, leite de soja, iogurte e sumos.

### Fig. D

- Preparar o misturador conforme anteriormente descrito.
- Depois de colocar e apertar o copo misturador, a peça para smoothies é inserida no copo misturador.
- Colocar a tampa e pressioná-la até ao batente.
- Inserir o copo medidor na abertura de enchimento.
- Ligar a ficha à tomada.
- Deitar os ingredientes no copo misturador através da abertura de enchimento. Se necessário, triturar primeiro a fruta.

### Atenção!

Não deitar elementos duros e grandes no copo misturador, p. ex., caroços de abacates ou ameixas.

- Inserir o copo medidor na abertura de enchimento.
- Ligar o aparelho.

### Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Retirar o copo misturador, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Retirar a tampa.
- Retirar o copo medidor da tampa e inserilo na peça para smoothies. Assim impede-se que elementos sólidos saiam da peça e se misturem na bebida.
- Esvaziar o copo misturador.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

---

## Limpeza e manutenção

O aparelho não carece de manutenção!

A boa limpeza garante uma maior vida útil do aparelho. Consulte a **figura E** para conhecer os detalhes relativos à limpeza de cada uma das peças.

### ⚠ Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o bloco do motor em água, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

### Atenção!

Nunca mergulhar o bloco do motor em água, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.

### Sugestões:

- O melhor é limpar as peças imediatamente após a sua utilização. Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).
- Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

### Limpar o bloco do motor

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o bloco do motor com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem com um pano seco.

### Limpeza do misturador

O copo misturador, a tampa e o copo medidor podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

**Sugestão:** Deitar um pouco de água com detergente suave no misturador montado.

Regular, durante alguns segundos, a fase **Pulse**. Despejar a água e lavar o misturador com água limpa.

### Limpar o suporte de lâmina (só no MMB42...)

#### **⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!**

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Não lavar o suporte de lâmina na máquina de lavar loiça, mas sim sob água corrente, limpando com uma escova. Não deixar as lâminas dentro de água! Retirar o vedante para proceder à limpeza.

---

## Ajuda em caso de anomalia

### **⚠ Perigo de ferimentos!**

Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

### **Anomalia:**

O misturador não começa a funcionar ou o aparelho desliga-se durante o seu funcionamento.

### **Causa possível:**

O aparelho sofreu uma sobrecarga (p. ex. a ferramenta está bloqueada por um alimento) e o dispositivo electrónico foi activado.

### **Como remediar:**

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Eliminar a causa da sobrecarga.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

### **Causa possível:**

O copo misturador desapertou-se.

### **Como remediar:**

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Aplicar correctamente o misturador e rodá-lo bem até prender.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

### **Indicação importante!**

Se não for possível eliminar a anomalia, contactar os serviços técnicos (consultar os respectivos endereços no final deste caderno).

---

## Receitas

### **Notas gerais:**

Misturar primeiro os ingredientes sólidos com metade do líquido e adicionar depois o líquido restante.

Na preparação de smoothies, depois de esvaziar o copo misturador, colocá-lo novamente e ligar o aparelho durante breves instantes na potência máxima para envolver o restante líquido.



## Maionese

**Indicação:** No misturador só se pode fazer maioneses com ovos inteiros.



### Receita base:

- 1 ovo
- 15 g de vinagre ou sumo de limão
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de açúcar
- 250 ml de óleo

Os ingredientes devem estar todos à mesma temperatura.

- Regular o misturador para uma velocidade baixa.
- Misturar todos os ingredientes (excepto o óleo) durante alguns segundos, com uma velocidade baixa.
- Regular o misturador para a velocidade máxima, adicionar o óleo através do funil e misturar durante cerca de 2 minutos.

## Chocolate quente

- 50-75 g de chocolate em barra congelado
- ½ l de leite quente
- Natas batidas e raspa de chocolate a gosto
- Partir a barra de chocolate em pedaços (cerca de 1 cm) e triturar completamente no misturador, com a velocidade máxima.
- Desligar o misturador e adicionar o leite através do funil.
- Misturar durante 1 minuto, na velocidade máxima.
- Deitar o chocolate quente em copos e servir com natas batidas e raspa de chocolate.



## Batido de gelado de banana

- 2-3 bananas (cerca de 300 g)
- 2-3 colheres de sopa de gelado de baunilha ou de limão (80-100 g)
- 2 pacotinhos de açúcar baunilhado
- ½ l de leite



- Deitar todos os ingredientes no copo misturador.
- Misturar durante 1 minuto, na velocidade máxima.

**Dica:** Esta receita também pode ser preparada com a peça para smoothies.

## Taça de fruta (MMB4...)

- 250 g fruta congelada (p. ex. morangos, banana, laranja, maçã)
- 50-100 g de açúcar
- 500 ml de água fria
- Gelo a gosto
- Descascar e partir a fruta em pedaços
- Congelar os frutos frescos antes do processo seguinte.
- Deitar todos os ingredientes (excepto o gelo) no copo misturador.
- Misturar durante 1 minuto, na velocidade máxima.
- Eventualmente, servir juntamente com o gelo.



## Cocktail para desportistas

- 2-3 laranjas (cerca de 600 g)
- 1-2 limões (cerca de 150 g)
- ½-1 colher de sopa de açúcar ou de mel
- ¼ l de sumo de maçã
- ¼ l de água mineral
- eventualmente, cubos de gelo
- Descascar e partir as laranjas e os limões em pedaços.
- Deitar todos os ingredientes (excepto o sumo de maçã e a água mineral) no copo misturador.
- Misturar durante 1 minuto, na velocidade máxima.
- Adicionar o sumo de maçã e a água mineral.
- Misturar durante algum tempo até que a bebida tenha criado espuma.
- Deitar o Cocktail em copos e servir com cubos de gelo a gosto.



## Smoothie verde

- 1 maçã verde (cerca de 100 g)
- Sumo de um limão (cerca de 20 g)
- 20 g de couve galega
- 10 g de aipo
- 10 g de folhas de coentros
- 10 g linhaça
- 1 g de canela moída
- 250 g de água gelada
- Cortar a maçã, o aipo e a couve galega em pedaços.
- Deitar um pouco da água no copo misturador.
- Deitar todos os ingredientes sólidos na peça para smoothies e encher com água.
- Misturar durante 1 minuto, na velocidade máxima.



**Sugestão:** Também é possível preparar esta receita sem peça para smoothies.

## Smoothie de uva (MMB4...)

- 250 g de uva verde
- 25 g de espinafres novos
- 100 g de pedaços de banana congelados
- 200 ml de chá verde (adequado para crianças) frio
- Deitar um pouco do chá no copo misturador.
- Deitar as uvas, os espinafres e os pedaços de banana na peça para smoothies e encher com o resto do chá.
- Misturar à velocidade máxima até o smoothie ficar pronto.



## Sobremesa vermelha

- 400 g de fruta desencaroçada (ginjas, framboesas, groselhas, morangos, amoras silvestres)
- 100 ml de sumo de ginja
- 100 ml de vinho tinto
- 80 g de açúcar
- 1 pacotinho de açúcar baunilhado
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 1 pitada de cravinho moído
- 1 pitada de canela
- 8 folhas de gelatina
- Demolhar a gelatina em água fria durante 10 minutos.
- Deixar ferver todos os ingredientes (menos a gelatina).
- Espremer a gelatina e pôr a derreter no micro-ondas, sem cozer.
- Misturar a fruta quente e a gelatina a uma velocidade baixa durante cerca de 1 minuto.
- Deitar o preparado em tacinhas passadas por água fria e colocá-las no frigorífico.



**Só é permitido preparar, no máximo, 500 ml de líquido quente no copo misturador!**

**Sugestão:** Esta sobremesa fica bem também com natas batidas ou molho de baunilha.

## Pesto de manjeriço

- 10 g de pinhões
- 3 g alhos
- 5 g de sal.
- 40 g de queijo parmesão
- 10 g de manjeriço fresco
- 70 g de chá de azeite
- Deitar os pinhões, o alho, o sal e o queijo parmesão no recipiente de vidro e fechá-lo com o suporte de lâmina.
- Triturar na fase **Pulse** durante 15 segundos.
- Adicionar o manjeriço e o azeite e misturar tudo durante 10 segundos na fase **Pulse**.



## Sopa de abóbora

- 600 g de abóbora com interior amarelo
- 200 g de batatas
- 1 l de caldo de legumes
- 2 cebolas
- 2 dentes de alho
- Pimenta moída e sal
- 30 g de manteiga
- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem
- 5-6 folhas de manjeriço
- 2-3 folhas de salva
- 1 molho de salsa
- 1 molho de tomilho
- 1 molho de manjerona
- ¼ de colher de chá de canela moída
- Queijo parmesão ralado a gosto
- Cortar a abóbora às fatias, descascá-la e remover as pevides. Cortar a abóbora em pequenos pedaços.
- Descascar as batatas e também cortá-las em pequenos pedaços.
- Descascar as cebolas, picá-las miudinhas e refogá-las ligeiramente numa frigideira com manteiga, azeite e alho picado.
- Adicionar os pedaços de abóbora e batata e salteá-los ligeiramente, mexendo sempre. Adicionar o caldo de legumes aos poucos e adicionar as ervas aromáticas atadas num molho.
- Deixar apurar durante cerca de 25 a 30 minutos em lume baixo e, caso necessário, adicionar mais caldo.
- Retirar o molho de ervas aromáticas.
- Temperar com sal e pimenta, uma pitada de canela e um fio de azeite extra virgem.
- Deitar 500 ml de sopa no copo misturador de cada vez e triturar.

**Só é permitido preparar, no máximo, 500 ml de líquido quente no copo misturador!**

- Para servir, polvilhar com queijo parmesão ralado finamente.



## Sopa de cenoura com sementes de cominho

- 780 g de cenouras
- 720 ml de água
- 1 colher de chá de sementes de cominho
- Sal e pimenta
- Corte as cenouras aos cubos (de aprox. 15x15 mm).
- Coloque as cenouras aos cubos junto com a água no copo misturador.
- Misture os ingredientes na velocidade máxima, durante alguns segundos.
- Deite a mistura numa panela e adicione as sementes de cominho.
- Deixe cozinhar tudo durante 30 minutos. Se preferir dar uma consistência mais líquida à sopa, vá adicionando água durante a cozedura.
- Tempere com sal e pimenta.



## Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia. Contactar o revendedor especializado para mais informações.

## Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση. Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμιξη υγρών ή αντίστοιχα ρευστών τροφίμων, για το κόψιμο/τρίψιμο νωπών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποίηση φαγητών καθώς και για την άλεση κατεψυγμένων τροφίμων (π. χ. φρούτων) και τον θρυμματισμό παγοκύβων. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα, γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αλλαγή του κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Προσοχή κατά την εργασία με τα κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό.
- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Δουλεύετε πάντοτε με πλήρως συναρμολογημένο μίξερ και πάντοτε με τοποθετημένο το καπάκι! Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το δοχείο ανάμειξης μόνο με απενεργοποιημένη τη συσκευή και με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης. Μετά την απενεργοποίηση το μαχαίρι εξακολουθεί να δουλεύει ακόμη για σύντομο διάστημα.
- Σε διακοπή της παροχής ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά ξεκινάει ξανά.

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Ιδιαίτερη προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υλικών.

- Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,5 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.
- Κατά τη διάρκεια της εργασίας κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Ταυτόχρονα μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!

### **Κίνδυνος ασφυξίας!**

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

### **Σημαντικό!**

- Συνιστάται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 105

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

## Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού .....	100
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας .....	100
Συστήματα ασφαλείας .....	102
Με μια ματιά .....	102
Χειρισμός .....	102
Καθαρισμός και φροντίδα .....	105
Αντιμετώπιση βλαβών .....	106
Συνταγές .....	106
Απόσυρση .....	109

## Συστήματα ασφαλείας

### Ασφάλεια θέσης σε λειτουργία

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνον, όταν το ποτήρι μίξερ βιδώθηκε μέχρι το τέρμα.

### Αυτόματο σύστημα απενεργοποίησης

Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα, όταν το ποτήρι μίξερ ξεβιδωθεί κατά λάθος κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Βλ. «Αντιμετώπιση βλαβών».

## Με μια ματιά

Παρακαλέισθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

### 1 Μπλοκ κινητήρα

### 2 Περιστρεφόμενος διακόπτης 0/off = Στοπ

**1** = Χαμηλότερος αριθμός στροφών εργασίας

**2** = Υψηλότερος αριθμός στροφών εργασίας

**Pulse** = Ζεύξη παλμού με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια

### 3 Περιτύλιξη καλωδίου

### 4 Κίνηση

### Πλαστικό ποτήρι μίξερ (MMB21...)

### 5 Ποτήρι μίξερ με μαχαίρια

Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια).

### 6 Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

### 7 Κύπελλο μέτρησης με κλίμακα (max. 50 ml)

### Γυάλινο ποτήρι μίξερ (MMB42...)

### 8 Συγκράτηση μαχαιριών με μαχαίρι μίξερ και τσιμούχα

### 9 Ποτήρι μίξερ από βοριοπυριτικό γυαλί

Ιδιαίτερα ανθεκτικό στη θερμότητα, επιτρέπει την επεξεργασία πολύ καυτών υλικών.

### 10 Καπάκι με άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

### 11 Κύπελλο μέτρησης με κλίμακα (max. 50 ml)

### 12 Ένθετο smoothie\*

Για την επεξεργασία φρούτων και άλλων υλικών σε χυμούς και smoothies. Το ένθετο φροντίζει να φιλτράρονται τα κουκούτσια και τα άλλα στερεά συστατικά, ώστε να μην καταλήγουν στα ποτά.

\*Όχι σε όλα τα μοντέλα.

## Χειρισμός

Το μίξερ είναι κατάλληλο για

- την ανάμιξη και τον αφρισμό υγρών,
- το κόψιμο και τρίψιμο φρέσκων φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών και σοκολάτας,
- την πολτοποιήση σούπας, βρασμένων φρούτων και λαχανικών,
- παρασκευή μαγιονέζας και σαλτσών.

Προσέξτε τον πίνακα Εικ. !

**Υπόδειξη:** WAN ο κόφτης γενικής χρήσης δεν έχει παραδοθεί μαζί, μπορείτε να τον παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας: 12007111).

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την επεξεργασία των ακόλουθων ποσοτήτων:

Στερεά τρόφιμα	100 g
Υγρά	το πολύ 1,5 l
Καυτά ή αφρίζοντα υγρά	το πολύ 1,5 l

### **⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ / την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο ποτήρι μίξερ. Δουλεύετε πάντοτε με πλήρως συναρμολογημένο μίξερ και πάντοτε με τοποθετημένο το καπάκι! Αφαιρείτε και τοποθετείτε το ποτήρι μίξερ μόνο με απενεργοποιημένη τη συσκευή και με ακινητοποιημένη την κίνηση. Μετά την απενεργοποίηση το μαχαίρι εξακολουθεί να δουλεύει ακόμα για σύντομο διάστημα.

### **⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Ρίχνετε μέσα στο ποτήρι μίξερ το πολύ 0,5 λίτρα καυτών ή αφρίζοντων υγρών.

### **Προσοχή!**

Μη λειτουργείτε το μίξερ ποτέ άδειο. Δουλεύετε πάντοτε με πλήρως συναρμολογημένη συσκευή. Βιδώστε το ποτήρι μίξερ κατά την τοποθέτηση στο μπλοκ κινητήρα ως το τέρμα.

### **Συστάσεις για τον αριθμό στροφών εργασίας**

Καυτά ή αφρίζοντα υγρά	<b>1</b>
Παρασκευή μαγιονέζας	<b>2</b>
Σούπες, smoothies	<b>2</b>
κοκτέιλ, μιλκσέικ	<b>2</b>
παγάκια	<b>Pulse</b>
πολύ σκληρά υλικά	<b>Pulse</b>

### **Προετοιμασία**

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Τοποθετήστε το μπλοκ κινητήρα επάνω σε λείο, σταθερό και καθαρό υπόστρωμα.
- Ξετυλίξτε το καλώδιο ως το απαιτούμενο μήκος.

## **Εργασία με το πλαστικό ποτήρι μίξερ (MMB21...)**

### **Εικόνα 13**

- Τοποθετήστε το ποτήρι μίξερ επάνω στην κίνηση στο μπλοκ κινητήρα. Το βέλος στο ποτήρι μίξερ δείχνει στην κουκκίδα στο μπλοκ κινητήρα.
- Στερεώστε το ποτήρι μίξερ με στρέψη στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το ως το τέρμα προς τα κάτω. Τοποθετήστε το κύπελλο μέτρησης στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Βάζετε το φινι στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στον επιθυμητό αριθμό στροφών εργασίας.
- Κατά την ανάμιξη κρατάτε το καπάκι στην άκρη. Μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!

### **Συμπλήρωση υλικών**

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.

Είτε

- Αφαιρέστε το καπάκι.
  - Συμπλήρωση υλικών.
- ή
- Βγάλτε έξω το κύπελλο μέτρησης.
  - Συμπληρώνετε υγρά και στερεά (μικρότερα) υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.
  - Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

### **Μετά την εργασία**

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φινι από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το μίξερ στρέφοντάς το αντίστροφα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Αφαιρείτε το καπάκι από το ποτήρι του μίξερ.
- Αδειάζετε το ποτήρι μίξερ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».



## Εργασία με το γυάλινο ποτήρι μίξερ (MMB42...)

### Εικόνα

- Αποθέτετε το ποτήρι μίξερ με τον πυθμένα προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε την τσιμούχα επάνω στη συγκράτηση μαχαιριών. Προσέχετε να είναι σωστά τοποθετημένη η τσιμούχα.

### Σημαντικές υποδείξεις

Αν η τσιμούχα είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Πιάστε τη συγκράτηση μαχαιριών στη λαβή και τοποθετήστε την μέσα στο ποτήρι μίξερ. Προσέξτε τη μορφή και τη θέση των μερών (**Εικόνα -2a**)!
- Γυρίστε τη λαβή προς την αντίθετη κατεύθυνση (**Εικόνα -2b**). Έτσι ασφαρίζεται η συγκράτηση μαχαιριών στο ποτήρι μίξερ.
- Αναποδογυρίστε το ποτήρι μίξερ.
- Τοποθετήστε το ποτήρι μίξερ επάνω στην κίνηση στο μπλοκ κινητήρα. Το βέλος στο ποτήρι μίξερ δείχνει στην κουκκίδα στο μπλοκ κινητήρα.
- Στερεώστε το ποτήρι μίξερ με στρέψη στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το ως το τέρμα προς τα κάτω.
- Τοποθετήστε το κύπελλο μέτρησης στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στον επιθυμητό αριθμό στροφών εργασίας.
- Κατά την ανάμιξη κρατάτε το καπάκι στην άκρη. Μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών!

## Συμπλήρωση υλικών

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.

Είτε

- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Συμπλήρωση υλικών.

ή

- Βγάλτε έξω το κύπελλο μέτρησης.
- Συμπληρώνετε υγρά και στερεά (μικρότερα) υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών στο καπάκι.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

## Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το ποτήρι μίξερ, στρέφοντάς το αντίετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Αφαιρείτε το καπάκι από το ποτήρι του μίξερ.
- Αδειάστε το ποτήρι μίξερ.
- Αναποδογυρίζετε το ποτήρι μίξερ και το αποθέτετε με το άνοιγμα προς τα κάτω.
- Βγάλτε τη συγκράτηση μαχαιριών. Γι' αυτό γυρίστε τη λαβή προς τα πάνω και τραβήξτε τη συγκράτηση μαχαιριών προς τα έξω.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. «Καθαρισμός και φροντίδα».

## Εργασίες με το ένθετο για smoothie

Με αυτό το ένθετο επιτυγχάνεται ιδιαίτερα εύκολα η παρασκευή smoothie από φρέσκα φρούτα, γάλα, γάλα σόγιας, γιαούρτι και χυμούς.

### Εικόνα

- Προετοιμάστε το μίξερ όπως περιγράφεται προηγουμένως.
- Μετά την τοποθέτηση και το βιδωμα του ποτηριού μίξερ τοποθετείται το ένθετο smoothie μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το ως το τέρμα προς τα κάτω.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.



- Βάλτε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών μέσα στο ποτήρι μίξερ, κόψτε ενδεχομένως τα φρούτα προηγουμένως.

### Προσοχή!

Μη βάζετε τα μεγάλα, σκληρά μέρη μέσα στο ποτήρι μίξερ, π. χ. κουκούσια από αβοκάντο ή δαμάσκηνα.

- Τοποθετήστε το κύπελλο μέτρησης στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία.

### Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αφαιρέστε το ποτήρι μίξερ, στρέφοντάς το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Βγάλτε το κύπελλο μέτρησης από το καπάκι και τοποθετήστε το στο ένθετο smoothie. Έτσι εμποδίζεται η πτώση στερεών συστατικών από το ένθετο μέσα στο ποτό.
- Αδειάστε το ποτήρι μίξερ.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. "Καθαρισμός και φροντίδα".

## Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση!

Ο καλός καθαρισμός εγγυάται μεγάλη διάρκεια ζωής. Μια γενική άποψη για τον καθαρισμό των επιμέρους μερών μπορείτε να βρείτε στην **Εικόνα E**.

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε ποτέ το μπλοκ κινητήρα μέσα σε νερό, μην το κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

### Προσοχή!

Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν. Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές.

### Συμβουλές:

- Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τα μέρη αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών).
- Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

### Καθαρισμός μπλοκ κινητήρα

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίζετε το μπλοκ κινητήρα με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε το να στεγνώσει.

### Καθαρισμός του μίξερ

Το ποτήρι μίξερ, το καπάκι και το κύπελλο μέτρησης πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**Συμβουλή:** Χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Ρυθμίστε για λίγα δευτερόλεπτα στη βαθμίδα παλμός. Αδειάζετε το νερό και ξεπλένετε το μίξερ με καθαρό νερό.

### Καθαρισμός της συγκράτησης μαχαιριών (μόνο MMB42...)

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Μην πλένετε τη συγκράτηση μαχαιριών στο πλυντήριο πιάτων, αλλά την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό με βούρτσα. Μη το αφήνετε μέσα σε νερό! Αφαιρέστε την τσιμούχα για τον καθαρισμό.

## Αντιμετώπιση βλαβών

### ⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φιν από την πρίζα.

#### Βλάβη:

Η συσκευή δεν ανάβει ή σβήνει κατά τη λειτουργία.

#### Πιθανή αιτία:

Η συσκευή υπερφορτώθηκε (π. χ. το εργαλείο είναι μπλοκαρισμένο από τρόφιμα) και ενεργοποιήθηκε η ηλεκτρονική ασφάλεια.

#### Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Αντιμετωπίστε την αιτία της υπερφόρτωσης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

#### Πιθανή αιτία:

Το ποτήρι μίξερ ξεβιδώθηκε.

#### Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε σωστά το μίξερ και βιδώστε το ως το τέρμα.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

#### Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, παρακαλούμε να απευθυνθείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (βλ. στις Διευθύνσεις υπηρεσιών τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στο τέλος του παρόντος φυλλαδίου).

## Συνταγές

### Γενικές υποδείξεις:

Αναμείξτε τα στερεά υλικά πρώτα με τη μισή ποσότητα υγρού και μετά προσθέστε το υπόλοιπο υγρό.

Σε περίπτωση παρασκευής σμούθι μετά το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης τοποθετήστε το ξανά και ενεργοποιήστε σύντομα στην υψηλότερη βαθμίδα, για να πάρετε το υπόλοιπο υγρό.

### Μαγιονέζα

**Υπόδειξη:** Στο μίξερ μπορείτε να ετοιμάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά.



#### Βασική συνταγή:

- 1 αυγό
- 15 γρ. ξίδι ή χυμός λεμονιού
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 πρέζα ζάχαρη
- 250 ml λάδι

Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.

- Θέτετε το μίξερ σε λειτουργία με μικρό αριθμό στροφών.
- Ανακατεύετε τα υλικά (εκτός από το λάδι) για μερικά δευτερόλεπτα σε μικρό αριθμό στροφών.
- Ενεργοποιήστε το μίξερ στην υψηλότερη βαθμίδα, χύστε το λάδι μέσα από τη χοάνη και αναμείξτε τα περίπου 2 λεπτά.

### Καυτό ρόφημα σοκολάτας

- 50-75 γρ. κατεψυγμένη κουβερτούρα
- ½ l ζεστό γάλα
- Σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα κατά προτίμηση



- Κόβετε τη σοκολάτα σε κομμάτια (περ. 1 cm) και την τρίβετε καλά στο μίξερ με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Θέτετε το μίξερ εκτός λειτουργίας και ρίχνετε το γάλα μέσα από το χωνί.
- Αναμιγνύετε 1 λεπτό με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Μοιράζετε την καυτή σοκολάτα σε ποτήρια και τη σερβίρετε κατά προτίμηση με σαντιγί και τριμμένη σοκολάτα.

## Μιλκ-σέικ μπανάνας με παγωτό



- 2-3 μπανάνες (περ. 300 g)
- 2-3 κ.σ. παγωτό βανίλια ή λεμόνι (80-100 g)
- 2 φακ. βανίλια
- ½ l γάλα
- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Αναμιγνύετε 1 λεπτό με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.

**Συμβουλή:** Αυτή η συνταγή πετυχαίνει επίσης με τη χρήση σμούθι.

## Φρουτόκρεμα με παγωτό (MMB4...)



- 250 g κατεψυγμένα φρούτα (π. χ. φράουλες, μπανάνες, πορτοκάλια, μήλα)
- 50-100 g ζάχαρη
- 500 ml κρύο νερό
- Παγωτό κατά προτίμηση
- Καθαρίζετε τα φρούτα και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Καταψύξτε φρέσκα φρούτα πριν την περαιτέρω επεξεργασία.
- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από τον πάγο) μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Αναμιγνύετε 1 λεπτό με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Σερβίρετε ενδεχομένως μαζί με το παγωτό.

## Κοκτέιλ αθλητών



- 2-3 πορτοκάλια (περ. 600 g)
- 1-2 λεμόνια (περ. 150 g)
- ½-1 κ.σ. ζάχαρη ή μέλι
- ¼ l χυμός μήλου
- ¼ l μεταλλικό νερό
- ενδεχομένως παγάκια
- Καθαρίζετε τα πορτοκάλια και τα λεμόνια και τα κόβετε σε κομμάτια.
- Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από τον χυμό μήλου και το νερό) μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Αναμιγνύετε 1 λεπτό με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.
- Προσθέτετε τον χυμό μήλου και το νερό.

- Θέτετε το μίξερ για λίγο στη στιγμιαία λειτουργία, μέχρι να αφρίσει το ποτό.
- Χύνετε το κοκτέιλ σε ποτήρια και το σερβίρετε κατά προτίμηση με παγάκια.

## Πράσινο σμούθι



- 1 πράσινο μήλο (περ. 100 g)
- Χτμός ενός λεμονιού (περ. 20 g)
- 20 g λαχανίδα
- 10 g κλωνάρια σέλινου
- 10 g φύλλα κόλιανδρου
- 10 g λιναρόσποροι
- 1 g τριμμένη κανέλα
- 250 g κρύο νερό
- Κόψτε το μήλο, τα κλωνάρια σέλινου και τη λαχανίδα σε κομμάτια.
- Βάλτε λίγο από το νερό μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Βάλτε όλα τα στερεά υλικά μέσα στο ένθετο Smoothie και γεμίστε το με νερό.
- Αναμιγνύετε 1 λεπτό με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών.

**Συμβουλή:** Η συνταγή πετυχαίνει επίσης χωρίς ένθετο Smoothie.

## Smoothie με σταφύλια (MMB4...)



- 250 πράσινα σταφύλια
- 25 g σπανάκι
- 100 g κατεψυγμένα κομμάτια μπανάνας
- 200 ml κρύο πράσινη τσάι (κατάλληλο για παιδιά)
- Βάλτε λίγο από το τσάι μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Βάλτε τα σταφύλια, το σπανάκι και τα κομμάτια της μπανάνας μέσα στο ένθετο Smoothie και γεμίστε το με το υπόλοιπο τσάι.
- Αναμίξτε με τον μέγιστο αριθμό στροφών, μέχρι να είναι έτοιμο το Smoothie.

## Ζελέ με κόκκινα φρούτα

- 400 g φρούτα (βύσσινα χωρίς κουκούτσι, φραμπουάζ, φραγκοστάφυλλα, φράουλες, βατόμουρα)
- 100 ml βυσσινάδα
- 100 ml κόκκινο κρασί
- 80 g ζάχαρη
- 1 φακ. βανίλια
- 2 κ.σ. χυμός λεμονιού
- 1 πρέζα γαρίφαλο (τριμμένο)
- 1 πρέζα κανέλα (τριμμένη)
- 8 φύλλα ζελατίνη
- Μαλακώνετε τη ζελατίνη σε κρύο νερό επί περ. 10 λεπτά.
- Βράζετε όλα τα υλικά (εκτός από τη ζελατίνη).
- Στίβετε τη ζελατίνη και τη λιώνετε στον φούρνο μικροκυμάτων, μην τη βράσετε.
- Αναμίξτε τα καυτά φρούτα και τη ζελατίνη σε χαμηλό αριθμό στροφών επί περ. 1 λεπτό.
- Ρίχνετε το ζελέ σε μικρά μπολ, τα οποία έχετε ξεπλύνει προηγουμένως με κρύο νερό και τα βάζετε στο ψυγείο.

**Στο ποτήρι μίξερ επιτρέπεται να δουλέψετε το πολύ 500 ml καυτού υγρού!**

**Συμβουλή:** Ο ζελέ με κόκκινα φρούτα μπορεί να σερβιριστεί με σαντιγί ή με σάλτσα βανίλιας.

## Πέστο βασιλικού

- 10 g κουκουνάρι
- 3 g σκόρδο
- 5 g αλάτι
- 40 g τυρί παρμεζάνα
- 10 g φρέσκος βασιλικός
- 70 g ελαιόλαδο
- Βάλτε το κουκουνάρι, το σκόρδο, το αλάτι και την παρμεζάνα μέσα στο γυάλινο δοχείο και κλείστε το με τη συγκράτηση μαχαιριού.
- Τρίψτε τα στη βαθμίδα **Pulse** για 15 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε τον βασιλικό και το ελαιόλαδο και αναμίξτε τα όλα για 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα **Pulse**.



## Κολοκυθόσουπα

- 600 g κιτρινόσαρκη κολοκύθα
  - 200 g πατάτες
  - 1 l ζωμός λαχανικών
  - 2 κρεμμύδια
  - 2 σκελίδες σκόρδο
  - Τριμμένο πιπέρι και αλάτι
  - 30 g βούτυρο
  - 2 κουταλιές σούπας εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
  - 5-6 φύλλα βασιλικός
  - 2-3 φύλλα φασκόμηλο
  - 1 κλωνάρι μαϊντανός
  - 1 κλωνάρι θυμάρι
  - 1 κλωνάρι μαντζουράνα
  - ¼ κουταλάκι κανέλλα τριμμένη
  - Τριμμένη παρμεζάνα κατά προτίμηση
  - Κόψτε την κολοκύθα σε φέτες και αφαιρέστε την φλούδα και τους σπόρους.
  - Κόψτε την κολοκύθα σε μικρά κομμάτια.
  - Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις επίσης σε μικρά κομμάτια.
  - Καθαρίστε τα κρεμμύδια, ψιλοκόψτε τα και σωτάρετέ τα ελαφρά σε ένα τηγάνι με βούτυρο, ελαιόλαδο και ψιλοκομμένο σκόρδο.
  - Προσθέστε τα κομμάτια της κολοκύθας και των πατατών και ανακατεύοντας συνεχώς σωτάρετέ τα, μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε σταδιακά τον ζωμό λαχανικών και τα αρωματικά χόρτα δεμένα σε ματσάκι.
  - Αφήστε να σιγοβράσουν τα λαχανικά για 25-30 λεπτά σε χαμηλή θερμοκρασία και αν χρειαστεί προσθέστε κι άλλο ζωμό.
  - Βγάλτε το ματσάκι των αρωματικών χόρτων.
  - Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι, με μια πρέζα κανέλλα και για εκλεπτυσμένη γεύση προσθέστε μια σταξιά εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.
  - Βάλτε κάθε φορά 500 ml από τη σούπα μέσα στο ποτήρι μίξερ και πολτοποιήστε.
- Στο ποτήρι μίξερ επιτρέπεται να δουλέψετε το πολύ 500 ml καυτού υγρού!**
- Πριν το σερβίρισμα πασπαλίστε με ψιλοτριμμένη παρμεζάνα.



## Σούπα με καρότο και κύμινο



- 780 γρ. καρότα
- 720 ml νερό
- 1 κουταλάκι κύμινο
- αλάτι και πιπέρι
- Κόψτε τα καρότα σε κυβάκια (περίπου 15x15 mm).
- Βάλτε τα καρότα και το νερό στο μπλντ του μίξερ.
- Αναμείξτε τα για λίγα δευτερόλεπτα με τη μέγιστη ταχύτητα.
- Βάλτε το μείγμα σε μια κατσαρόλα και προσθέστε το κύμινο.
- Μαγειρέψτε τα όλα για 30 λεπτά. Μπορείτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος να προσθέσετε νερό, όταν επιθυμείτε να γίνει η σούπα πιο αραιή.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

---

## Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

# Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπέρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

## **BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.**

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

## **ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

**Αθήνα** ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά  
**Θεσ/νίκη** ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 Θέρμη  
**Πάτρα** ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια  
**Ηράκλειο – Κρήτης** ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο  
**Κύπρος** ..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

**18182** ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

## **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

## Amacına uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız.

Bu cihaz sıvı ya da yarı katı besinlerin karıştırılması, çiğ meyve ve sebzelerin doğranması/kıyılması, besinlerin pürlenmesi ve derin dondurulmuş besinlerin (örn. meyve) veya küp buzların doğranması için uygundur. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür. Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız.

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

## Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!**

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.
- Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.

- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

### **⚠ Yaralanma tehlikesi!**

- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olun.
- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız.
- Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız. Daima komple monte edilmiş mikser ile ve daima kapağı kapatılmış şekilde çalışınız! Karıştırma kabını sadece cihaz kapatılmışken ve tahrik sistemi duruyorken çıkarınız veya takınız. Kapatma işleminden sonra bıçak kısa bir süre daha hareket etmeye devam eder.
- Elektrik beslemesi kesilmesi halinde cihaz açık kalır ve elektrik beslemesi sağlanınca yine çalışmaya devam eder.

### **⚠ Haşlanma tehlikesi var!**

- Sıcak malzemelerin işlenmesinde çok dikkatli olunuz.
- Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.
- Kapağı çalışma esnasında daima bir el ile sabit tutunuz. Bu esnada elinizi besin ilave etme deliğine sokmayınız!

### **⚠ Boğulma tehlikesi!**

Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.

### **⚠ Önemli!**

- Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız.
- Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Cihazın temizlenmesi ve bakımı” bkz. sayfa 115*

EEE yönetmeliğine uygundur.



Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

## İçindekiler

Amacına uygun kullanım .....	111
Önemli güvenlik uyarıları .....	111
Güvenlik sistemleri .....	113
Genel bakış .....	113
Cihazın kullanılması .....	113
Cihazın temizlenmesi ve bakımı .....	115
Arıza durumunda yardım .....	116
Tarifler .....	116
Elden çıkartılması .....	119
Garantisi .....	119

## Güvenlik sistemleri

### Devreye sokma emniyeti

Cihaz ancak karıştırma kabı sonuna kadar çevrilip sabitlenmişse devreye sokulabilmektedir.

### Kapatma otomatığı

Karıştırma kabı çalışma esnasında istenmeden çözülmüşse, cihaz otomatik olarak kapanır.

Bakınız "Arıza durumunda yardım".

## Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

- Motor bloğu**
- Döner şalter**  
0/off = Stop  
1 = En düşük çalışma devir sayısı  
2 = En yüksek çalışma devir sayısı  
**Pulse** = En yüksek çalışma devir sayısı ile darbe devresi, istediğiniz süre için şalteri darbe konumunda tutunuz
- Kablo sarma düzeni**
- Tahrik sistemi**
- Plastik karıştırma kabı (MMB21...)**
- Bıçaklı mikser kabı**  
Derin dondurulmuş malzeme (küp buz hariç) işlemeyiniz.
- Takviye delikli kapak**
- Ölçekli ölçü kabı (azm.50 ml)**

## Camdan karıştırma kabı (MMB42...)

- Mikser bıçaklı ve contalı bıçak mesnedi**
- Borosilikat camdan karıştırma kabı**  
Özellikle ısıya karşı dayanıklıdır, çok sıcak malzemelerin de işlenmesini mümkün kılar.

## 10 Takviye delikli kapak

### 11 Ölçekli ölçü kabı (azm.50 ml)

### 12 Koyu kıvamlı içecek ünitesi\*

Meyvelerden ve başka malzemelerden içecek ve koyu kıvamlı içecek yapmak içindir. Bu ünite, çekirdeklerin ve diğer katı parçaların süzülüp ayrılmasını ve içeceklere karışmamasını sağlar.

\*Bütün modellerde yoktur.

## Cihazın kullanılması

Mikser şu işlemler için uygundur:

- Sıvıların karıştırılması ve köpürtülmesi,
- Çiğ meyve, sebze, fındık türleri ve çikolata doğramak ve kıymak,
- Çorba, pişmiş meyve ve sebze gibi besinleri püre şeklinde işlemek,
- Mayonez ve sos hazırlamak.

Resim deki tabloya dikkat ediniz!

**Bilgi:** Eğer genel doğrayıcı cihazın teslimat kapsamına dahil değilse, yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (sipariş no. 12007111).

Cihaz aşağıdaki miktarların işlenmesi için uygundur:

Katı besinler	100 g
Sıvılar	azami 1,5 l
Sıcak veya köpüren sıvılar	azami 0,5 l

### **⚠ Keskin bıçaklarından / dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Kesinlikle cihaz üzerine takılmış mikser kabının içine elinizi sokmayınız. Daima komple monte edilmiş mikser ile ve daima kapağı kapatılmış şekilde çalışınız! Karıştırma kabını sadece cihaz kapatılmışken ve tahrik sistemi duruyorken çıkarınız veya takınız. Kapatma işleminden sonra bıçak kısa bir süre daha hareket etmeye devam eder.

**⚠ Haşlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. Karıştırma kabına azami 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

**Dikkat!**

Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız. Daima komple monte edilmiş cihaz ile çalışınız. Mikser kabını motor bloğu üzerine takınca sonuna kadar çevirip sabitleyiniz.

**Çalışma devir sayısı için öneriler:**

Sıcak veya köpüren sıvılar	<b>1</b>
Mayonez hazırlanması	<b>2</b>
Çorbalar, koyu kıvamlı içecekler	<b>2</b>
Kokteyl, milkshake	<b>2</b>
küp buz	<b>Pulse</b>
Çok sert malzemeler	<b>Pulse</b>

**Hazırlanması**

- Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlenmesi ve Bakımı".
- Motor bloğunu düzgün, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Kabloyu gerekli uzunluğa kadar açınız.

**Plastik karıştırma kabı (MMB21...) ile çalışılması****Resim B**

- Mikser kabını motor bloğundaki tahrik sistemi üzerine yerleştiriniz. Mikser kabındaki ok işareti motor bloğundaki noktaya bakıyor olmalıdır.
- Mikser kabını saatin çalışma yönünde sonuna kadar çevirip sabitleyiniz.
- Malzemeleri miksera doldurunuz.
- Kapağı takınız ve sonuna kadar aşağı bastırınız. Ölçü kabını ilave etme deliğine yerleştiriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz çalışma devir sayısına ayarlayınız.
- Karıştırma işlemi esnasında kapağı kenarından sabit tutunuz. Elinizi ilave etme deliğine sokmayınız!

**Malzeme ilave edilmesi**

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Ya
- Kapağı çıkarınız.
- Malzeme ilave edilmesi.
- veya
- Ölçü kabını dışarı çıkarınız.
- Sıvıları ve katı (küçük) malzemeleri kapaktaki ilave etme deliği üzerinden doldurunuz.
- Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).

**İşiniz sona erdikten sonra**

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mixer durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen.
- Mikser kabını boşaltınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

**Camdan karıştırma kabı (MMB42...) ile çalışılması****Resim C**

- Mikser kabını tabanı yukarı gelecek şekilde konumlandırınız.
- Contayı bıçak mesnedi üzerine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.

**Önemli bilgiler**

Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Bıçak mesnedini kulpundan tutunuz ve mikser kabının içine yerleştiriniz. Parçaların şekline dikkat ediniz (**Resim C-2a**)!
- Kulpu yana yatırınız (**Resim C-2b**). Böylelikle bıçak mesnedi mikser kabı içinde kilitletir.
- Mikser kabını çeviriniz.
- Mikser kabını motor bloğundaki tahrik sistemi üzerine yerleştiriniz. Mikser kabındaki ok işareti motor bloğundaki noktaya bakıyor olmalıdır.
- Mikser kabını saatin çalışma yönünde sonuna kadar çevirip sabitleyiniz.

- Malzemeleri miksere doldurunuz.
- Kapağı takınız ve sonuna kadar aşağı bastırınız.
- Ölçü kabını ilave etme deliğine yerleştiriniz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz çalışma devir sayısına ayarlayınız.
- Karıştırma işlemi esnasında kapağı kenarından sabit tutunuz. Elinizi ilave etme deliğine sokmayınız!

### Malzeme ilave edilmesi

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.

Ya

- Kapağı çıkarınız.
- Malzeme ilave edilmesi.

veya

- Ölçü kabını dışarı çıkarınız.
- Sıvıları ve katı (küçük) malzemeleri kapaktaki ilave etme deliği üzerinden doldurunuz.
- Cihazı tekrar devreye sokunuz (açınız).

### İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikser kabını saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek çıkarınız.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen.
- Mikser kabını boşaltınız.
- Mikser kabını çeviriniz ve deliği aşağıda olacak şekilde konumlandırınız.
- Bıçak mesnedini çıkarınız. Bunun için kulpu yukarı kaldırınız ve bıçak mesnedini çekip dışarı çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

### Koyu kıvamlı içecek ünitesi ile çalışılması

Bu ünite sayesinde taze meyveler, süt, soya sütü, yoğurt ve meyve suları ile koyu kıvamlı içecek hazırlamak çok kolaydır.

### Resim D

- Mikseri yukarıda tarif edildiği şekilde hazırlayınız.
- Mikser kabının takılması ve çevrilip sabitlenmesinden sonra, koyu kıvamlı içecek ünitesi mikser kabının içine yerleştirilir.
- Kapağı takınız ve sonuna kadar aşağı bastırınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Malzemeleri ilave etme deliği üzerinden mikser kabına doldurunuz; gerekirse meyveleri doğrayıp küçültünüz.

### Dikkat!

Örn. avokado veya erik çekirdeği gibi büyük, sert kısımları mikser kabına koymayınız.

- Ölçü kabını ilave etme deliğine yerleştiriniz.
- Cihazı devreye sokunuz.

### İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Mikser kabını saatin çalışma yönünün tersine doğru çevirerek çıkarınız.
- Kapağı çıkarınız.
- Ölçü kabını kapaktan dışarı çıkarınız ve koyu kıvamlı içecek ünitesine takınız. Böylelikle katı parçaların üniteden çıkıp içeceğin içine düşmesi önlenmiş olur.
- Mikser kabını boşaltınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız "Cihazın temizlenmesi ve bakımı".

## Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur!

İtinalı bir temizlik, uzun süreli bir dayanıklılık sağlar. Münferit parçaların temizlenmesine genel bir bakış için bakınız **Resim E**.

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Motor bloğunu kesinlikle suya sokmayınız, musluktan akan su altına tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemeyiniz.

### Dikkat!

Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız. Cihazın yüzeyi zarar görebilir.

### Yararlı bilgiler:

- Parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı).
- Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

### Motor bloğunun temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Motor bloğunu nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından silip kurulayınız.

### Mikserin temizlenmesi

Mikser kabı, kapak ve ölçü kabı bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

**Yararlı bilgi:** Cihaza takılmış mikser kabının içine biraz su ve bulaşık deterjanı doldurunuz. Birkaç saniye **Pulse** konumunda çalıştırınız. Suyu döküp boşaltınız ve mikser kabını temiz su ile durulayınız.

### Bıçak mesnedinin temizlenmesi (sadece MMB42...)

**⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Bıçak mesnedini bulaşık makinesinde değil, musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz. Suyun içinde bırakmayınız! Contayı temizlemek için çıkarınız.

## Arıza durumunda yardım

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

### Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor veya çalıştırma esnasında kapanıyor.

### Muhtemel nedeni:

Cihazda aşırı yüklenme söz konusu oldu (örn. alet bir besin tarafından bloke edildi) ve elektronik sigorta devreye girdi.

### Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aşırı yüklenme sebebinin gideriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

### Muhtemel nedeni:

Karıştırma kabı çözülmüştür.

### Giderilmesi:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Mikseri doğru takınız ve sonuna kadar çevirip sabitleyiniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

### Önemli not

Eğer arıza bu şekilde giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise (bu kılavuzun sonundaki yetkili servislerin adreslerine bakınız) başvurunuz.

## Tarifler

### Genel uyarılar:

Katı içerikleri sıvılar ile karıştırırken öncelikle sıvının yarısını boşaltıp karıştırınız, ardından kalan yarısını ekleyiniz.

Meyve pürelü içecekler (Smoothie) hazırlarken, mikser kabını boşalttıktan sonra yeniden yerleştiriniz ve kalan sıvıyı dökmek için kısa süreyle en yüksek kademedeki çalıştırınız.

## Mayonez

**Bilgi:** Mikserde mayonez sadece bütün yumurta kullanılarak hazırlanabilir.

### Temel tarif:

- 1 yumurta
- 15 g sirke veya limon suyu
- 1 tutam tuz
- 1 tutam şeker
- 250 ml sıvı yağ

Malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.

- Mikserde düşük bir devir sayısı ayarlayınız.
- Bütün malzemeleri (yağ hariç) düşük devirde karıştırınız.
- Mikseri en yüksek kademeye getiriniz, yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve yakl. 2 dakika karıştırınız.



## Meyve kasesi (MMB4...)

- 250 g dondurulmuş meyve (örn. çilek, muz, portakal, elma)
- 50-100 g şeker
- 500 ml soğuk su
- İsteğe göre buz
- Meyvelerin kabuklarını soyunuz ve parça parça doğrayınız.
- Kullanmadan önce taze meyveleri dondurunuz.
- Tüm malzemeleri (buz hariç) mikser kabına doldurunuz.
- 1 dakika en yüksek devir sayısında karıştırınız.
- İsteğe göre buz koyarak servis yapınız.



## Çikolatalı sıcak süt

- 50-75 g donmuş kalıp çikolata
- ½ lt. sıcak süt
- İsteğe göre kremşanti ve çikolata parçacıkları
- Kalıp çikolatayı parçalayınız (yaklaşık 1 cm büyüklükte parçalar) ve en yüksek devir sayısında mikserin içinde doğrayınız.
- Mikseri kapatınız ve huni üzerinden sıcak sütü ilave ediniz.
- 1 dakika en yüksek devir sayısında karıştırınız.
- Çikolatalı sıcak sütü bardaklara doldurunuz ve isteğe göre bardaklara kremşanti ve çikolata parçacıkları ilave ederek servis yapınız.



## Sporcu kokteyli

- 2-3 portakal (yakl. 600 g)
- 1-2 limon (yakl. 150 g)
- ½-1 çorba kaşığı şeker veya bal
- ¼ l elma suyu
- ¼ l maden suyu
- İsteğe göre buz
- Portakalların ve limonların kabuğunu soyunuz ve parça parça kesiniz.
- Tüm malzemeleri (elma suyu ve maden suyu hariç) mikser kabına doldurunuz.
- 1 dakika en yüksek devir sayısında karıştırınız.
- Elma suyunu ve maden suyunu ilave ediniz.
- İçece köpürünceye kadar, mikseri kısaca çalıştırınız.
- Kokteyli bardaklara doldurunuz ve isteğe göre buz koyarak servis yapınız.



## Vanilyalı muzlu süt

- 2-3 muz (yakl. 300 g)
- 2-3 dolu çorba kaşığı vanilyalı dondurma veya limonlu dondurma (80-100 g)
- 2 paket vanilya şekeri
- ½ lt. süt
- Tüm malzemeleri mikser kabına doldurunuz.
- 1 dakika en yüksek devir sayısında karıştırınız.



## Yeşil Smoothie

- 1 yeşil elma (yakl. 100 g)
- Bir limonun suyu (yakl. 20 g)
- 20 g yeşil lahana
- 10 g sap kereviz
- 10 g kişniş yaprakları
- 10 g Keten tohumu
- 1 g öğütülmüş tarçın
- 250 g soğutulmuş su



**İpucu:** Bu tarif Smoothie hazırlamak için de kullanılabilir.

- Elmayı, kerevizi (sap) ve yeşil lahanayı kuşbaşı şeklinde kesiniz.
- Suyun bir kısmını mikser kabına doldurunuz.
- Tüm katı malzemeleri koyu kıvamlı içecek ünitesine doldurunuz ve üzerine su doldurunuz.
- 1 dakika en yüksek devir sayısında karıştırınız.

**Yararlı bilgi:** Bu tarif, koyu kıvamlı içecek ünitesi kullanılmadan da uygulanabilir.

### Üzümlü koyu kıvamlı içecek (MMB4...)

- 250 g yeşil üzüm
- 25 g taze ıspanak
- 100 g dondurulmuş muz parçaları
- 200 ml soğuk yeşil çay (çocuklar için uygundur)
- Çayın bir kısmını mikser kabına doldurunuz.
- Üzümleri, ıspanağı ve muz parçalarını koyu kıvamlı içecek ünitesine doldurunuz ve üzerine geri kalan çayı doldurunuz.
- Koyu kıvamlı içecek hazır oluncaya kadar en yüksek devir sayısı ile karıştırınız.



### Kırmızı puding

- 400 g meyve (çekirdeksiz vişne, ahududu, Frenk üzümü, çilek, böğürtlen)
- 100 ml vişne suyu
- 100 ml kırmızı şarap
- 80 g şeker
- 1 paket vanilya şekeri
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 bıçak ucu karanfil (öğütülmüş)
- 1 tutam tarçın (öğütülmüş)
- 8 tabaka jelatin
- Jelatinleri soğuk suda yaklaşık 10 dakika yumuşatınız.
- Bütün malzemeleri (jelatin hariç) kaynatınız.
- Jelatini sıkınız (eziniz) ve mikrodalga fırında eritiniz; kaynatmayınız!
- Sıcak meyveleri ve jelatini düşük devir sayısı ile yakl. 1 dakika karıştırınız.
- Pudingi soğuk su ile çalkanmış kaselere doldurunuz ve soğuk bir yerde bekletiniz.



### Mikser kabında azami 500 ml sıcak sıvı işlenmelidir!

**Yararlı bilgi:** Kırmızı puding, çırpılmış krema veya vanilya sosu ile yenilirse daha lezzetli olur.

### Fesleğen ezmeli sos

- 10 g çam fıstığı
- 3 g sarımsak
- 5 g kaşığı tuz
- 40 g Parma peyniri
- 10 g taze fesleğen
- 70 g zeytin yağı
- Çam fıstığını, sarımsağı, tuzu ve Parma peynirini cam kabin içine doldurunuz ve bıçak mesnedi ile kapatınız.
- 15 saniye boyunca **Pulse** kademesinde ufalayınız.
- Fesleğen ve zeytinyağı ilave ediniz ve tüm malzemeleri 10 saniye boyunca **Pulse** kademesinde karıştırınız.



### Kabak çorbası

- 600 g sarı etli (bal) kabak
- 200 g patates
- 1 l sebze suyu
- 2 soğan
- 2 diş sarımsak
- Öğütülmüş karabiber ve tuz
- 30 g tereyağı
- 2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 5-6 yaprak fesleğen
- 2-3 yaprak ada çayı
- 1 dal maydanoz
- 1 dal kekik
- 1 dal mercanköşk
- ¼ çay kaşığı öğütülmüş tarçın
- Zevkinize göre rendelenmiş parmesan peyniri
- Kabağı dilimler halinde kesiniz, kabuğunu ve çekirdeklerini temizleyiniz.
- Kabağı küçük parçalar halinde kesiniz.
- Patateslerin kabuğunu soyunuz ve onları da küçük parçalar halinde kesiniz.
- Soğanların kabuğunu soyunuz, küçük parçalar halinde doğrayınız ve bir tava içinde tereyağı, zeytinyağı ve doğranmış sarımsak ile yavaşça kızartınız.



- Kabak ve patates parçalarını ilave edip karıştırınız ve yumuşayınca kadar pişiriniz. Yavaş yavaş sebze suyunu ilave ediniz ve bir demet halinde bağlanmış otsu baharatları ilave ediniz.
- Yaklaşık 25-30 dakika hafif ateşte pişmeye bırakınız ve ihtiyaca göre sebze suyu ilave ediniz.
- Otsu baharat demetini çıkarınız.
- Zevke göre tuz ve karabiber ilave ediniz, bir tutam tarçın ekleyiniz ve biraz sızma zeytinyağı ile tatlandırınız.
- Çorbayı 500 ml kadar porsiyonlar halinde mikser kabına doldurunuz ve püre halinde işleyiniz.

#### **Mikser kabında azami 500 ml sıcak sıvı işlenmelidir!**

- Servis yapmadan önce üzerine rendelenmiş parmesan peyniri serpiştiriniz.

#### **Kimyonlu havuç çorbası**

- 780 g havuç
- 720 ml su
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber
- Havuçları küp şeklinde doğrayınız (yakl. 15x15 mm).
- Havuçları ve suyu karıştırıcı haznesine koyunuz.
- Birkaç saniye en yüksek hızda karıştırınız.
- Karışımı bir pişirme tenceresine alınız ve kimyon ekleyiniz.
- Tümünü 30 dakika süreyle pişiriniz. Daha sulu bir çorba olmasını istiyorsanız, pişirme sırasında su ekleyebilirsiniz.
- Tuz ve karabiber ile tatlandırınız.



## **Elden çıkartılması**



### **AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması**

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## **Garanti**

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizden vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

### **Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:**

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.



**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

### KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ



- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem- Sel başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisini kapsamındadır.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılının ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması ve kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkarabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işlerinin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığının Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka

Ürün İsmi

Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

Bu ürün Bosch için BŞH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

#### BŞH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88



## Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca [www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

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

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

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



## DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

## ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı : .....

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi : .....

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu : .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 E-posta : .....

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı : .....

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi : .....

## MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....

---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

To urządzenie jest przeznaczone do mieszania płynnych lub półtwardych artykułów spożywczych, do rozdrabniania / siekania surowych owoców i warzyw, do wytwarzania potraw puree i do rozdrabniania mrozonek (np. owoców) lub kostek lodu. Nie używać do przetwarzania innych artykułów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Przy zastosowaniu wyposażenia dopuszczonego przez producenta możliwe są dodatkowe zastosowania. Urządzenia używać tylko z dopuszczonymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych do innego urządzenia.

Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach przy temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

---

## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiąły związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. W celu wykluczenia zagrożeń zlecać naprawy urządzenia, takie jak np. wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

### **Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
- Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera. Zawsze używać z całkowicie złożonym mikserem i zawsze z nałożoną pokrywą! Dzbane miksera zdejmować i nakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone i napęd jest nieruchomy. Po wyłączeniu nóż obraca się jeszcze przez chwilę.
- W razie przerwy w zasilaniu prądowym urządzenie pozostaje włączone i potem znów uruchamia się.

### **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

- Zachować największą ostrożność przy przetwarzaniu gorących składników.
- Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,5 litra gorących lub pieniących się płynów.
- Podczas pracy zawsze przytrzymywać pokrywę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu wysypowego!

### **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Nie zezwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

### **Uwaga!**

- Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do obróbki produktów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia.
- Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 127

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

---

## Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .	122
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	122
Systemy zabezpieczające .....	124
Opis urządzenia .....	124
Obsługa .....	124
Czyszczenie i pielęgnacja .....	127
Usuwanie drobnych usterek .....	127
Przepisy kulinarne .....	128
Gwarancja .....	130
Ekologiczna utylizacja .....	130

---

## Systemy zabezpieczające

### Blokada włączenia

Urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy dzbanek miksera został przekreślony aż do oporu.

### Automatyczne wyłączenie

Urządzenie wyłącza się automatycznie, gdy dzbanek miksera przypadkowo poluzuje się podczas pracy.

Patrz „Usuwanie drobnych usterek“.

---

## Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

### 1 Napęd miksera

### 2 Przełącznik obrotowy

**0/off** = stop

**1** = najniższa robocza prędkość obrotowa

**2** = najwyższa robocza prędkość obrotowa

**Pulse** = funkcja pracy pulsowej z najwyższą prędkością obrotową; przytrzymać przełącznik, gdy urządzenie ma pracować

### 3 Schowek na elektryczny przewód zasilający

### 4 Napęd

Dzbanek miksera z tworzywa sztucznego (MMB21...)

### 5 Dzbanek miksera z nożem

Nie przetwarzać żadnych mrożonych składników (oprócz kostek lodu).

### 6 Pokrywa z otworem do napełniania

### 7 Kubek pomiarowy ze skalą

(maks. 50 ml)

### Dzbanek miksera ze szkła (MMB42...)

### 8 Uchwyt noża z nożem do miksowania i uszczelką

### 9 Dzbanek miksera ze szkła borokrzemowego

Odporny na wysokie temperatury, umożliwia przetwarzanie bardzo gorących składników.

### 10 Pokrywa z otworem do napełniania

### 11 Kubek pomiarowy ze skalą

(maks. 50 ml)

### 12 Wkładka smoothie\*

Do przetwarzania owoców i innych składników na soki i smoothie. Zadaniem tej wkładki jest odfiltrowanie pestek i innych składników stałych, żeby nie przedostały się do napojów.

\* Nie dla wszystkich modeli.

---

## Obsługa

Mikser nadaje się do

- rozdrabniania i siekania surowych owoców, warzyw, orzechów i czekolady,
- do przyrządzania zup i puree z gotowanych owoców i warzyw,
- przyrządzania majonezu i sosów.

Zwrócić uwagę na tabelę na **rys. 3!**

**Wskazówka:** Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy (patrz przegląd modeli), można go zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 12007111).

Urządzenie nadaje się do przetwarzania następujących ilości:

Składniki stałe	100 g
Płynny	maks. 1,5 l
Płynny gorące lub pieniające się	maks. 0,5 l

### **⚠ Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami / obracającym się napędem!**

Nigdy nie wkładać rąk do nałożonego dzbanka miksera. Zawsze używać z całkowicie złożonym mikserem i zawsze z nałożoną pokrywą! Dzbanek miksera zdejmować i nakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone i napęd jest nieruchomy. Po wyłączeniu nóż obraca się jeszcze przez chwilę ruchem bezwładnościowym.

### **⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Do dzbanka miksera wlewać tylko maksymalnie 0,5 l gorących lub pieniających się płynów.

### **Uwaga!**

Nigdy nie włączać pustego miksera. Zawsze używać tylko kompletnie złożone urządzenie. Dzbanek miksera nałożyć na napęd miksera i mocno przekręcić aż do oporu.

### **Zalecenia dotyczące prędkości obrotowych**

Płynny gorące lub pieniające się	<b>1</b>
Ubijanie majonezu	<b>2</b>
Zupy, smoothie	<b>2</b>
koktajle, shake mleczny	<b>2</b>
kostki lodu	<b>Pulse</b>
bardzo twarde składniki	<b>Pulse</b>

### **Przygotowanie**

- Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia”.
- Napęd miksera ustawić na gładkim, wytrzymałym i czystym podłożu.
- Kabel rozwinąć na potrzebną długość.

## **Praca z dzbankiem miksera z tworzywa sztucznego (MMB21...)**

### **Rysunek 3**

- Dzbanek miksera nałożyć na napęd miksera. Strzałka na dzbanku wskazuje na kropkę na napędzie miksera.
- Przymocować dzbanek miksera przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę i wcisnąć ją aż do oporu. Kubek pomiarowy włożyć do otworu do napełniania.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przełącznik obrotowy ustawić na wymaganej prędkości obrotowej.
- Podczas miksowania przytrzymać pokrywę chwytając ją na brzegu. Nie wkładać rąk do otworu do napełniania!

### **Dodawanie składników**

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.  
Albo
- Zdjąć pokrywę.
- Dodawanie składników.  
albo
- Wyjąć kubek pomiarowy.
- Płynny i składniki stałe (drobniejsze) wsypywać przez otwór do napełniania w pokrywie.
- Ponownie włączyć urządzenie.

### **Po pracy**

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć mikser przekręcając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrywę z pojemnika miksera.
- Opróżnić dzbanek miksera.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja”.

## **Praca z dzbankiem miksera ze szkła (MMB42...)**

### **Rysunek 4**

- Dzbanek miksera odstawić w pozycji z dnem do góry.
- Nałożyć uszczelkę na uchwyt noża. Zwrócić uwagę, żeby uszczelka prawidłowo przylegała.

### Ważne wskazówki

Gdy uszczelka jest uszkodzona lub nieprawidłowo nałożona, wtedy może wypłynąć płyn.

- Uchwyt noża chwycić za rękojeść i włożyć do dzbanka miksera.  
Zwrócić uwagę na kształt części (rysunek **G-2a**)!
- Obrócić rękojeść (rysunek **G-2b**). Przy tym następuje zaczepienie uchwytu noża w dzbanku miksera.
- Przekręcić dzbanek miksera.
- Dzbanek miksera nałożyć na napęd miksera. Strzałka na dzbanku wskazuje na kropkę na napędzie miksera.
- Przymocować dzbanek miksera przekręcając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do oporu.
- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę i wcisnąć ją aż do oporu.
- Kubek pomiarowy włożyć do otworu do napełniania.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Przełącznik obrotowy ustawić na wymaganą prędkość obrotową.
- Podczas miksowania przytrzymać pokrywę chwytając ją na brzegu. Nie wkładać ręk do otworu do napełniania!

### Dodawanie składników

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.  
Albo

- Zdjąć pokrywę.

- Dodawanie składników.

albo

- Wyjąć kubek pomiarowy.
- Płyn i składniki stałe (drobniejsze) wsypywać przez otwór do napełniania w pokrywie.
- Ponownie włączyć urządzenie.

### Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć dzbanek miksera przekręcając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrywę z pojemnika miksera.
- Opróżnić dzbanek miksera.
- Obrócić dzbanek miksera i odstawić otworem skierowanym w dół.

- Wyjąć uchwyt noży. W tym celu odchylić rękojeść do góry i wyciągnąć uchwyt noża.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

### Praca z wkładką smoothie

Dzięki tej wkładce szczególnie łatwiej staje się przygotowanie smoothie ze świeżych owoców, mleka, mleka sojowego, jogurtu i soków.

#### Rysunek D

- Mikser przygotować w sposób powyżej opisany.
- Po nałożeniu i dokręceniu dzbanka miksera należy włożyć wkładkę smoothie do dzbanka.
- Nałożyć pokrywę i wcisnąć ją aż do oporu.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Składniki wsypać do dzbanka miksera przez otwór do napełniania, w razie potrzeby uprzednio rozdrobnić owoce.

#### Uwaga!

Do dzbanka nie wkładać miksera dużych, twardych składników takich, jak np. pestki awokado lub śliwek.


- Kubek pomiarowy włożyć do otworu do napełniania.
- Włączyć urządzenie.

### Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Zdjąć dzbanek miksera przekręcając go przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.
- Zdjąć pokrywę.
- Kubek pomiarowy wyjąć z pokrywy i włożyć go do wkładki smoothie. To zapobiega wypadnięciu stałych składników z wkładki do napoju.
- Opróżnić dzbanek miksera.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

## Czyszczenie i pielęgnacja

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji!

Dokładne czyszczenie gwarantuje długą trwałość urządzenia. Zasady czyszczenia poszczególnych części pokazano na rysunku .

### ⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Napędu miksera nigdy nie zanurzać w wodzie i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce.

#### Uwaga!

Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących. Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu.

#### Wskazówki:

- Najlepiej oczyścić wszystkie części natychmiast po ich użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkodzą tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych).
- Przy tarciu np. marchewki i czerwonej kapusty zabarwiają się elementy z tworzywa sztucznego. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

### Czyszczenie napędu miksera

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Napęd miksera wytrzeć wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Potem wytrzeć do sucha.

### Czyszczenie miksera

Dzbanek miksera, pokrywa i kubek pomiarowy nadają się do mycia w zmywarce.

**Wskazówka:** Do założonego miksera włączyć trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć urządzenie na kilka sekund na zakres **Pulse**. Wyłączyć wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

## Czyszczenie uchwytu noża (tylko MMB42...)

### ⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Uchwytu noża nie myć w zmywarce, lecz umyć szczotką pod bieżącą wodą. Nie pozostawiać w wodzie! Wyjąć uszczelkę w celu umycia.

## Usuwanie drobnych usterek

### ⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

#### Usterka:

Urządzenia nie da się włączyć albo podczas pracy wyłącza się.

#### Możliwa przyczyna:

Urządzenie zostało przeciążone (np. poprzez blokadę narzędzi produktami spożywczymi) w związku z czym uruchomiło się elektroniczne zabezpieczenie.

#### Usuwanie przyczyny:

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

#### Możliwa przyczyna:

Dzbanek miksera poluzował się.

#### Usuwanie przyczyny:

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Prawidłowo nałożyć mikser i przekręcić go aż do oporu.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

#### Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego (patrz spis adresów punktów serwisowych na końcu instrukcji).

## Przepisy kulinarne

### Wskazówki ogólne:

Najpierw mieszać składniki stałe z połową ilości płynu, a następnie dodać pozostałą część płynu.

Podczas przygotowywania koktajli smoothie, po opróżnieniu dzbanka miksera umieścić go ponownie i na krótko włączyć najwyższy stopień, aby uzyskać resztę płynu.

### Majonez

**Wskazówka:** W mikserze można przygotować majonez tylko z całych jajek.



### Przepis podstawowy:

- 1 jajko
- 15 g octu lub soku z cytryny
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta cukru
- 250 ml oliwy

Wszystkie składniki muszą mieć taką samą temperaturę.

- Mikser nastawić na niskie obroty.
- Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na niskich obrotach.
- Mikser przełączyć na wysokie obroty, oliwę dolewać powoli przez lejek i miksować przez ok. 2 minuty.

### Gorąca czekolada

- 50-75 g mrożonej czekolady w tabliczce
- ½ l gorącego mleka
- Bitą śmietana i wiórki czekoladowe według uznania
- Czekoladę pokroić na kawałki (ok. 1 cm) i całkowicie rozdrobnić w mikserze na najwyższych obrotach.
- Wyłączyć mikser i wlać mleko przez lejek.
- Miksować 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Gorącą czekoladę wlać do szklanek, przybrać bitą śmietaną i posypać wiórkami czekoladowymi.



### Shake waniliowo-bananowy



- 2-3 banany (ok. 300 g)
- 2-3 czubate łyżki lodów waniliowych lub cytrynowych (80-100 g)
- 2 torebki cukru waniliowego
- ½ l mleka
- Wszystkie składniki włożyć do kubka miksera.
- Miksować 1 minutę na najwyższych obrotach.

**Wskazówka:** ten przepis jest również możliwy z użyciem smoothie.

### Nektar owocowy (MMB4...)



- 250 g zamrożonych owoców (np. truskawki, banan, pomarańcza, jabko)
- 50-100 g cukru
- 500 ml zimnej wody
- lody według uznania
- Owoce obrać i pokroić na kawałki.
- Zamrażać świeże owoce przed dalszym przetwarzaniem.
- Wszystkie składniki (oprócz lodu) włożyć do kubka miksera.
- Miksować 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Podawać ewentualnie z lodami.

### Koktajl sportowców



- 2-3 pomarańcze (ok. 600 g)
- 1-2 cytryny (ok. 150 g)
- ½-1 łyżki cukru lub miodu
- ¼ l soku jabłkowego
- ¼ l wody mineralnej
- ewentualnie kostki lodu
- Pomarańcze i cytryny obrać ze skórki, pokroić na kawałki.
- Wszystkie składniki (oprócz soku jabłkowego i wody mineralnej) włożyć do kubka miksera.
- Miksować 1 minutę na najwyższych obrotach.
- Dodać sok jabłkowy i wodę mineralną.
- Krótko miksować, aż do spienienia napoju.
- Koktajl wlać do kieliszków; można podawać z kostkami lodu.



## Zielony Smoothie

- 1 zielone jabłko (ok. 100 g)
- Sok z cytryny (ok. 20 g)
- 20 g jarmużu
- 10 g łydgi selera
- 10 g listków kolendra
- 10 g siemienia lnianego
- 1 g mielonego cynamonu
- 250 g zimnej wody
- Jabłko, łydgi selera i jarmuż pokroić na kawałki.
- Wlać nieco wody do kubka miksera.
- Wszystkie składniki włożyć do wkładki smoothie i potem wlać wodę.
- Miksować 1 minutę na najwyższych obrotach.



**Wskazówka:** Wykonanie tego przepisu udaje się również bez użycia wkładki smoothie.

## Smoothie z winogron (MMB4...)

- 250 g zielonych winogron
- 25 g młodego szpinaku
- 100 g zamrożonych kawałków banana
- 200 ml zimna herbata zielona (nadaje się dla dzieci)
- Wlać nieco herbaty do kubka miksera.
- Winogrona, szpinak i kawałki banana wsypać do wkładki smoothie i wlać pozostałą herbatę.
- Miksować z najwyższą prędkością obrotową, aż smoothie będzie gotowy.



## Galaretka z owocami

- 400 g owoców (wypestkowane wiśnie, maliny, porzeczki, truskawki, jeżyny)
- 100 ml soku wiśniowego
- 100 ml czerwonego wina
- 80 g cukru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 2 łyżki soku cytrynowego
- 1 szczypta goździka (mielonego)
- 1 szczypta cynamonu (mielonego)
- 8 płatów żelatyny



- Żelatynę namoczyć ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Zagotować wszystkie składniki (oprócz żelatyny).
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchence mikrofalowej – nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować z niską prędkością obrotową przez około 1 minutę.
- Galaretkę wlać do kompotierek wypłukanych zimną wodą i ochłodzić.

**Dozwolone jest miksowanie najwyżej 50 ml gorącego płynu w kubku miksera!**

**Wskazówka:** Deser owocowy smakuje z ubitą śmietaną lub sosem waniliowym.

## Pesto z bazylii

- 10 g orzeszków piniowych
- 3 g czosnku
- 5 g soli
- 40 g sera parmezan
- 10 g świeżej bazylii
- 70 g oleju z oliwek
- Wsypać do szklanego pojemnika orzeszki piniowe, czosnek, sól i ser parmezan i zamknąć uchwytem noża.
- Rozdrabniać przez 15 sekund na stopniu **Pulse**.
- Dodać bazylię i olej z oliwek, potem wszystko zmieszać przez 10 sekund na stopniu **Pulse**.



## Zupa z dyni

- 600 g dyni z żółtym mięszem
- 200 g ziemniaków
- 1 l wywaru z warzyw
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- Mielony pieprz i sól
- 30 g masła
- 2 łyżki oleju z oliwek extra vergine
- 5-6 listków bazylii
- 2-3 listki szałwii
- 1 gałązka pietruszki
- 1 gałązka tymianu
- 1 gałązka majeranu
- ¼ łyżeczki zmielonego cynamonu
- Tarty parmezan – według uznania



- Dynię poćwiartować, odkroić skórę i usunąć pestki. Dynię pokroić na małe kawałki.
- Obrać ziemniaki i również pokroić na małe kawałki.
- Obrać cebule, drobno posiekać i lekko przysmażyć na patelni z masłem, olejem z oliwek i posiekany czosnkiem.
- Dodać kawałki dyni i ziemniaków, dusić na miękko często mieszając składniki. Bulion warzywny wlewać małymi porcjami i następnie dodać zioła związane w mały bukietecik.
- Gotować 25-30 minut na małym płomieniu i w razie potrzeby dolać jeszcze nieco bulionu.
- Wyjąć bukietecik ziół.
- Przyprawić solą i pieprzem według uznania, dodać szczyptę cynamonu i nieco oleju z oliwek extra vergine.
- Zupę wlewać do kubka miksera porcjami po 500 ml i miksować aż do otrzymania konsystencji puree.

#### **Dozwolone jest miksowanie najwyżej 500 ml gorącego płynu w kubku miksera!**

- Przed podaniem posypać drobno tartym parmezanem.

#### **Zupa marchewkowa z kminkiem**

- 780 g marchwi
- 720 ml wody
- 1 łyżeczka kminku
- sól i pieprz
- Marchew pokroić w kostkę (około 15x15 mm).
- Włożyć marchew i wodę do dzbanka miksera.
- Mieszać przez kilka sekund z maksymalną prędkością.
- Wlać mieszaninę do garnka i dodać kminek.
- Wszystko gotować przez 30 minut. Podczas gotowania można dodać wody, jeżeli zupa ma być rzadsza.
- Doprawić do smaku solą i pieprzem.



---

## **Ekologiczna utylizacja**



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

---

## **Gwarancja**

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydane przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

---

## Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Це приладдя придатне для перемішування рідких або напівтвердих продуктів, для подрібнення/січення сирих фруктів та овочів та для приготування пюре. Не використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

За умови використання дозволених виробником додаткових деталей можливі також додаткові види застосування.

Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте дане приладдя для інших пристроїв.

Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

---

## Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього і цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку. Тримайте прилад і кабель живлення подалі від дітей, їм не дозволяється користуватися приладом. Дітям не можна гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

### **Небезпека враження електричним струмом та небезпека виникнення пожежі!**

- Прилад дозволяється підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Не користуйтеся приладом, якщо кабель живлення і прилад мають будь-які пошкодження. З метою уникнення ризиків ремонт приладу, наприклад заміна пошкодженого кабелю живлення, повинен виконуватися тільки нашим сервісним центром.

- Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв.
- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без догляду.

### **⚠ Увага! Існує небезпека травмування!**

- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності.
- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.
- Категорично заборонено засовувати руку у встановлений блендер. Працювати можна лише з повністю складеним блендером і закритою кришкою! Чашу блендера можна знімати або встановлювати лише після вимкнення приладу й зупинки привода. Після вимкнення ніж продовжує рухатися ще деякий час.
- У разі перебою у подачі електроенергії прилад залишається ввімкненим і поновлює свою роботу після подачі електроенергії.

### **⚠ Небезпека отримання опіків!**

- Дотримуватися особливої обережності під час переробки гарячих інгредієнтів.
- Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Заповнювати максимум 0,5 літрів гарячої або пінистої рідини.
- Утримувати рукою кришку завжди під час роботи. Не встромляти при цьому рук до завантажувального отвору!

### **⚠ Небезпека задусення!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

### **⚠ Важливо!**

- Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Не вмикайте прилад вхолосту.
- Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «Очищення і догляд» див. стор. 136

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

## Зміст

Використання за призначенням.....	131
Правила техніки безпеки .....	131
Системи безпеки .....	133
Короткий огляд .....	133
Управління .....	133
Очищення і догляд .....	136
Допомога при неполадках .....	136
Рецепти .....	137
Утилізація.....	140
Умови гарантії.....	140

## Системи безпеки

### Захист від ввімкнення

Прилад вмикається тільки, якщо келих блендера загвинчений до упору.

### Автоматичне вимкнення

Прилад вимикається автоматично у разі випадкового ослаблення фіксації келиха блендера під час роботи.

Див. «Допомога при неполадках».

## Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

- 1 Блок двигуна**
- 2 Поворотний перемикач**  
«0/off» = стоп  
«1» = Найнижча робоча швидкість  
«2» = Найвища робоча швидкість  
«Pulse» = Імпульсний режим з найвищою швидкістю, вимикач утримувати натиснутим протягом необхідного часу
- 3 Змотування кабелю**
- 4 Привід**

## Пластмасовий келих блендера (ММВ21...)

- 5 Келих блендера з ножем**  
Не переробляти заморожених інгредієнтів (окрім кубиків льоду).
- 6 Кришка із завантажувальним отвором**
- 7 Мірний стаканчик зі шкалою**  
(макс. 50 мл)

## Скляна чаша блендера (ММВ42...)

- 8 Утримувач ножа з ножем блендера і ущільнювачем**
- 9 Келих блендера з боросилікатного скла**  
Відрізняється особливою термостійкістю, дозволяє навіть переробку дуже гарячих продуктів.
- 10 Кришка із завантажувальним отвором**
- 11 Мірний стаканчик зі шкалою**  
(макс. 50 мл)
- 12 Вставка для смузі\***  
Для переробки фруктів і інших інгредієнтів і приготування з них соків і смузі. Завдяки вставці кісточки і інші тверді компоненти не проходять через фільтр і не потрапляють до напоїв.

\* Не для всіх моделей.

## Управління

Блендер придатний для

- перемішування і збивання у піну рідин,
- подрібнення і січення сирих фруктів, овочів, горіхів і шоколаду,
- приготування перетертих супів, а також пюре з відварених фруктів та овочів,
- приготування майонезу і соусів.

Враховуйте таблицю, **малюнок** 

**Вказівка:** Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту, тоді Ви можете замовити його через службу сервісу (номер для замовлення: 12007111).

Прилад придатний для переробки наступної кількості:

Тверді продукти	100 г
Рідини	макс. 1,5 л
Гарячі або піністі рідини	макс. 0,5 л

### **⚠️ Небезпека поранення гострими ножами / обертовим приводом!**

Ніколи не опускайте рук до встановленого келиха блендера. Завжди працювати тільки з повністю зібраним блендером і закритою кришкою! Келих блендера можна знімати або встановлювати тільки після вимкнення приладу і зупинки приводу. Після вимкнення ніж продовжує рухатися ще деякий час.

### **⚠️ Небезпека опарювання!**

Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. До келиха блендера заповнюють максимум 0,5 літра гарячої або піністої рідини.

### **Увага!**

Блендер ніколи не вмикати порожнім. Завжди працювати з повністю зібраним приладом. Келих блендера встановити на блок двигуна і закрутити до упору.

### **Рекомендації для робочої швидкості**

Гарячі або піністі рідини	<b>1</b>
Приготування майонезу	<b>2</b>
Супи, смузі	<b>2</b>
Коктейлі, молочні коктейлі	<b>2</b>
Кубиків льоду	<b>Pulse</b>
Дуже тверді інгредієнти	<b>Pulse</b>

### **Підготовка**

- Перед першим використанням прилад та приладдя слід ретельно почистити, див. «Очищення і догляд».
- Блок двигуна встановити на рівній, стабільній і чистій поверхні.
- Кабель витягнути на необхідну довжину.

## **Робота із пластмасовим келихом блендера (ММВ21...)**

### **Малюнок 9**

- Келих блендера встановити на приводі блоку двигуна. Стрілка на келихові блендера показує на крапку на блоці двигуна.
- Келих блендера зафіксувати у кріпленні, обернувши його за годинниковою стрілкою до упору.
- Завантажити інгредієнти.
- Закрити кришкою і натиснути кришку вниз до упору. Мірний стаканчик вставити до завантажувального отвору.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Поворотний перемикач встановити на бажану робочу швидкість.
- Кришку притримувати за краї під час перемішування. Не встромляти рук до завантажувального отвору!

### **Довантаження інгредієнтів**

- Встановити поворотний перемикач на «**0/off**».

Або

- Зняти кришку.
  - Довантажити інгредієнти.
- або
- Вийняти мірний стаканчик.
  - Рідини і тверді (дрібні) інгредієнти додавати через завантажувальний отвір у кришці.
  - Знову ввімкнути прилад.

### **Після роботи**

- Встановити поворотний перемикач на «**0/off**».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Блендер повернути проти годинникової стрілки і зняти.
- Зняти кришку з келиху блендера.
- Випорожнити келих блендера.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

## Робота із скляним келихом блендера (ММВ42...)

### Малюнок **Г**

- Келих блендера покласти дном догори.
- Ущільнювач розмістити на тримачі ножа. Простежити за правильним розміщенням ущільнювача.

### Важливі вказівки

У разі пошкодження або неправильного розміщення ущільнювача може витікати рідина.

- Тримач ножа узяти за ручку і вставити до келиха блендера.  
Звернути увагу на форму деталей (мал. **Г-2а**)!
- Відкинути ручку (мал. **Г-2б**). При цьому тримач ножа фіксується у кріпленні келиха блендера.
- Келих блендера перевернути.
- Келих блендера встановити на приводі блоку двигуна. Стрілка на келихові блендера показує на крапку на блоці двигуна.
- Келих блендера зафіксувати у кріпленні, обернувши його за годинниковою стрілкою до упору.
- Завантажити інгредієнти.
- Закрити кришкою і натиснути кришку вниз до упору.
- Мірний стаканчик вставити до завантажувального отвору.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Поворотний перемикач встановити на бажану робочу швидкість.
- Кришку притримувати за краї під час перемішування. Не встромляти рук до завантажувального отвору!

### Довантаження інгредієнтів

- Встановити поворотний перемикач на «**0/off**».

Або

- Зняти кришку.
- Довантажити інгредієнти.

або

- Вийняти мірний стаканчик.

- Рідини і тверді (дрібні) інгредієнти додавати через завантажувальний отвір у кришці.
- Знову ввімкнути прилад.

### Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «**0/off**».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Келих блендера обернути проти годинникової стрілки і зняти.
- Зняти кришку з келиху блендера.
- Випорожнити келих блендера.
- Келих блендера перевернути і розмістити отвором донизу.
- Тримач ножа вийняти. Для цього ручку відкинути вгору і вийняти тримач ножа.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

### Робота зі вставкою для смузі

Завдяки цій вставці можна легко приготувати смузі зі свіжих фруктів, молока, соєвого молока, йогурту і соків.

### Малюнок **Д**

- Блендер підготувати, як описано вище.
- Після установки і фіксації келиха блендера вставити до келиха блендера вставку для смузі.
- Закрити кришкою і натиснути кришку вниз до упору.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Інгредієнти додавати через завантажувальний отвір у келиха блендера, фрукти за необхідності заздалегідь нарізати дрібнішими шматочками.

### Увага!

Не завантажувати до келиха блендера великі, тверді компоненти, напр., кісточки авокадо або слив.

- Мірний стаканчик вставити до завантажувального отвору.
- Ввімкнути прилад.

## Після роботи

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Келих блендера обернути проти годинникової стрілки і зняти.
- Зняти кришку.
- Мірний стаканчик вийняти з кришки і вставити до вставки для смузі. Таким чином, тверді компоненти не зможуть потрапити зі вставки до напою.
- Випорожнити келих блендера.
- Почистити всі деталі, див. «Очищення і догляд».

---

## Очищення і догляд

Прилад не потребує технічного догляду!

Ретельне очищення гарантує довгий строк експлуатації. Огляд для чищення окремих деталей приведений на **малюнку 13**.

### **⚠ Небезпека враження електричним током!**

Блок двигуна ніколи не занурювати у воду, не тримати під проточною водою і не мити у посудомийній машині.

### **Увага!**

Не застосовувати ніяких абразивних засобів для чищення. На поверхнях можуть виникнути пошкодження.

### **Поради:**

- Деталі краще всього чистити відразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів і пластмаса не буде роз'їдена (напр., під впливом ефірних масел в приправах).
- При переробці, напр., моркви та червоної капусти на елементах з пластмаси утворюються забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

## Очищення блоку двигуна

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Блок двигуна протерти вологою тканиною. За потреби скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Потім витерти досуха.

## Очищення блендеру

Келих блендера, кришку і мірний стаканчик можна мити у посудомийній машині.

**Порада:** Додати трохи води з миючим засобом до встановленого блендеру. Ввімкнути його на декілька секунд на ступінь «Pulse». Вилити воду та сполоснути блендер чистою водою.

## Очищення утримувача ножа (тільки ММВ42...)

### **⚠ Небезпека поранення гострими ножами!**

Не торкатися ножів блендера оголеними руками. Для очищення користуватися щіткою.

Тримач ножа не мити у посудомийній машині, а почистити під проточною водою за допомогою щітки. Не залишати лежати в воді! Ущільнювач для чищення зняти.

---

## Допомога при неполадках

### **⚠ Небезпека поранення!**

Вийняти штепсельну вилку з розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

### **Неполадка:**

Прилад не вмикається або вимикається під час роботи.

### **Можлива причина:**

Прилад був перевантажений (напр., насадка заблокована продуктом) і внаслідок цього спрацював електронний запобіжник.

### **Усунення неполадки:**

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Усунути причину перевантаження.
- Продовжити роботу з приладом.



**Можлива причина:**

Ослабіла фіксація келиха блендера.

**Усунення неполадки:**

- Встановити поворотний перемикач на «0/off».
- Блендер встановити правильно і закрутити до упору.
- Продовжити роботу з приладом.

**Важлива вказівка**

Якщо Ви не можете усунути несправність таким чином, тоді зверніться, будь ласка, до служби сервісу (дивіться адреси служб сервісу наприкінці цієї брошури).

## Рецепти

**Загальні вказівки:**

Тверді інгредієнти перемішувати тільки з половиною об'єму рідини, пізніше додати решту рідини.

При приготуванні смузі після випорожнення келих блендера його слід встановити на місце та увімкнути на найвищу швидкість обертання для отримання залишків рідини.

### Майонез

**Вказівка:** В блендері майонез може бути приготовлений тільки з цільних яєць.

**Основний рецепт:**

- 1 яйце
- 15 г оцту чи лимонного соку
- 1 щіпка солі
- 1 щіпка цукру
- 250 мл олії

Інгредієнти повинні бути одної температури.

- Блендер ввімкнути на низьку швидкість.
- Інгредієнти (крім олії) перемішувати декілька секунд на низькій швидкості.
- Блендер ввімкнути на найвищу швидкість, олію залити через лійку і перемішувати протягом прибл. 2 хвилин.

### Гарячий шоколад



- 50-75 г замороженого шоколаду в блоках
- ½ л гарячого молока
- Збіти вершки та шоколадна стружка за бажанням
- Блочний шоколад порізати на шматочки (прибл. 1 см) та подрібнити повністю в блендері на найвищій швидкості.
- Блендер вимкнути і залити через воронку молоко.
- Перемішувати протягом 1 хвилини на найвищій швидкості.
- Гарячий шоколад розлити в склянки та прикрасити за бажанням збитими вершками та шоколадною стружкою.

### Банановий шейк з морозивом



- 2-3 банана (прибл. 300 г)
- 2-3 ст. л. з верхом ванільного або лимонного морозива (80-100 г)
- 2 пакунка ванільного цукру
- ½ л молока
- Завантажити всі інгредієнти до келиха блендера.
- Перемішувати протягом 1 хвилини на найвищій швидкості.

**Порада:** цей рецепт також можна застосувати зі вставкою для смузі.

### Фруктовий напій (ММВ4...)



- 250 г заморожених фруктів (напр., суниці, банани, апельсини, яблука)
- 50-100 г цукру
- 500 мл холодної води лід за бажанням
- Фрукти почистити та порізати шматочками.
- Перед подальшою обробкою свіжі фрукти слід заморозити.
- Завантажити всі інгредієнти (окрім льоду) до келиха блендера.
- Перемішувати протягом 1 хвилини на найвищій швидкості.
- За бажанням подавати з льодом.

## Коктейль для спортсменів

- 2-3 апельсина (прибл. 600 г)
- 1-2 лимона (прибл. 150 г)
- ½-1 ст. л. цукру або меду
- ¼ л яблучного соку
- ¼ л мінеральної води
- за бажанням декілька кубиків льоду
- Апельсини і лимони почистити, порізати шматочками.
- Завантажити всі інгредієнти (окрім яблучного соку і мінеральної води) до келиха блендера.
- Перемішувати протягом 1 хвилини на найвищій швидкості.
- Додати яблучний сік та мінеральну воду.
- Коротко перемішати, поки напій не вспениться.
- Коктейль налити в склянки та подавати за бажанням з кубиками льоду.



## Зелений смузі

- 1 зелене яблуко (прибл. 100 г)
- сік одного лимона (прибл. 20 г)
- 20 г кучерявої капусти (грюнколь)
- 10 г стебла селери
- 10 г листя коріандру
- 10 г насіння льону
- 1 г меленої кориці
- 250 г охолодженої води
- Яблуко, стебло селери і кучеряву капусту (грюнколь) нарізати шматочками.
- Налити трохи води до келиха блендера.
- Завантажити всі тверді інгредієнти до вставки для смузі і залити водою.
- Збивати протягом 1 хвилини на найвищій швидкості.



## Виноградний смузі (ММВ4...)

- 250 г зеленого винограду
- 25 г молодого шпинату
- 100 г замороженого банана шматочками
- 200 мл холодного зеленого чаю (придатного для дітей)
- Налити трохи чаю до келиха блендера.
- Завантажити виноград, шпинат і шматочки банана до вставки для смузі і залити чаєм, що залишився.
- Збивати на найвищій швидкості до тих пір, поки смузі не буде готовий.



## Червоний ягідний мус

- 400 г фруктів (вишні без кісточок, малина, смородина, суниця, ожина)
- 100 мл вишневого соку
- 100 мл червоного вина
- 80 г цукру
- 1 пакунок ванільного цукру
- 2 ст. л. лимонного соку
- 1 кінчик ножа гвоздики (молотої)
- 1 щіпка кориці (молотої)
- 8 листів желатину
- Замочувати желатин у холодній воді протягом прибл. 10 хвилин.
- Усі інгредієнти (крім желатину) довести до кипіння.
- Желатин віджати та розтопити в мікрохвильовій печі, не доводячи до кипіння.
- Гарячі фрукти і желатин перемішувати на низькій швидкості протягом прибл. 1 хвилини.
- Мус розлити в креманки, виполоскані холодною водою, та поставити охолоджуватися.



**У келиху блендера переробляти не більше 500 мл гарячої рідини!**

**Порада:** Червоний ягідний мус найкраще подавати зі збитими вершками або ванільним соусом.

## Соус «песто» з базиліком

- 10 г кедрових горішків
- 3 г часнику
- 5 г солі
- 40 г сиру «Пармезан»
- 10 г свіжого базиліка
- 70 г оливкової олії
- Кедрові горішки, часник, сіль та сир «Пармезан» покласти до скляної ємності та закрити тримачем ножа.
- Подрібнювати протягом 15 секунд на ступені «Pulse».
- Додати базилік і оливкове масло і перемішувати усе протягом 10 секунд на ступені «Pulse».



- Проварити приблизно 25-30 хвилин на слабкому вогні і за необхідності доливати ще бульйону.
- Вийняти пучок трав.
- Заправити сіллю і перцем за смаком, додати для поліпшення смаку щіпку кориці і трохи оливкової олії першого віджиму (extra vergine).
- Налити до келиха блендера по 500 мл супу і перетирати.

### У келиху блендера переробляти не більше 500 мл гарячої рідини!

- Перед подачею на стіл посипати натертим сиром «Пармезан».

## Гарбузовий суп

- 600 г гарбуза із жовтою м'якоттю
- 200 г картоплі
- 1 л овочевого бульйону
- 2 цибулини
- 2 зубчика часнику
- мелений перець і сіль
- 30 г вершкового масла
- 2 столових ложки оливкової олії першого віджиму (extra vergine)
- 5-6 листочків базиліку
- 2-3 листочка шавлію
- 1 гілочка петрушки
- 1 гілочка чебрецю
- 1 гілочка майорану
- ¼ чайної ложки меленої кориці
- тертий сир «Пармезан» за смаком
- Розрізати гарбуз на частини, зняти шкірку і видалити насіннячка. Гарбуз нарізати невеликими шматочками.
- Картоплю почистити і також нарізати невеликими шматочками.
- Цибулини почистити, дрібно нарізати і злегка підсмажити у чарі з вершковим маслом, оливковою олією і порізаним часником.
- Додати шматочки гарбуза і картоплі і, помішуючи, протушувати, поки овочі не стануть м'якими. Додати поступово овочевий бульйон, а потім опустити до супу зв'язані пучком трави.



## Морквяний суп з кмином

- 780 г моркви
- 720 мл води
- 1 чл кмину
- Сіль і перець
- Моркву порізати кубиками (прибл. 15x15 мм).
- У ємність блендера налити води та покласти моркву.
- Змішувати блендером протягом кількох хвилин на максимальній швидкості.
- Суміш вилити в каструлю і додати кмин.
- Варити протягом 30 хв. Під час кипіння Ви можете доливати води, якщо Ви хочете, щоб суп був рідкішим.
- Приправте сіллю та перцем.



---

## Утилізація



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

---

## Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.

---

## Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Этот прибор пригоден для перемешивания жидких или полутвердых продуктов, для измельчения/рубки сырых фруктов и овощей, для приготовления пюре, а также для измельчения замороженных продуктов (напр., фруктов) или кубиков льда. Не использовать для переработки других предметов или веществ.

При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор разрешается использовать только с допущенными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

---

## Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагайте данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор.

Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором.

Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

### **Опасность поражения током и возгорания!**

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации, ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

- Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не используйте паровые очистители. Не используйте прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

### **Не исключена опасность травмирования!**

- Соблюдайте осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке.
- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети.
- Ни в коем случае не опускать руки в установленный блендер. Всегда работать только с полностью собранным блендером и закрытой крышкой! Стакан блендера можно снимать или устанавливать только после выключения прибора и остановки привода. После выключения нож продолжает двигаться еще некоторое время.
- В случае перебоя в подаче электроэнергии прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии.

### **Опасность ошпаривания!**

- Соблюдать особую осторожность при переработке горячих ингредиентов.
- При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заполнять максимум 0,5 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.
- Всегда придерживать крышку одной рукой во время работы. При этом не держать руку над загрузочным отверстием!

### **Опасность удушья!**

Не позволять детям играть с упаковочным материалом.

### **Важно!**

- Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включайте прибор вхолостую.
- После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.  
→ «Чистка и уход» см. стр. 146

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

## Содержание

Использование по назначению .....	141
Важные правила техники безопасности .....	141
Системы безопасности .....	143
Комплектный обзор.....	143
Эксплуатация.....	143
Чистка и уход .....	146
Помощь при устранении неисправностей .....	146
Рецепты.....	147
Утилизация .....	150
Условия гарантийного обслуживания ..	150

## Системы безопасности

### Блокировка включения

Прибор включается только, если стакан блендера завинчен до упора.

### Автоматическое выключение

Прибор выключается автоматически в случае случайного ослабления фиксации стакана блендера во время работы.

См. «Помощь при устранении неисправностей».

## Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

- 1 Блок двигателя**
- 2 Поворотный переключатель 0/off = Остановка**
  - 1 = Самая низкая скорость**
  - 2 = Самая высокая скорость****Pulse = Импульсный режим с самой высокой скоростью, выключатель удерживать в нажатом положении в течение необходимого времени**
- 3 Сматывание кабеля**
- 4 Привод**

### Пластмассовый чаша блендера (MMB21...)

- 5 Стакан блендера с ножом**  
Не перерабатывать замороженные ингредиенты (кроме кубиков льда).
- 6 Крышка с загрузочным отверстием**
- 7 Мерный стаканчик со шкалой**  
(макс. 50 мл)

### Стекланный стакан блендера (MMB42...)

- 8 Держатель ножа с ножом блендера и уплотнителем**
- 9 Стакан блендера из боросиликатного стекла**  
Отличается особой термостойкостью, позволяет даже переработку очень горячих ингредиентов.
- 10 Крышка с загрузочным отверстием**
- 11 Мерный стаканчик со шкалой**  
(макс. 50 мл)
- 12 Вставка для смузи\***

Для переработки фруктов и других ингредиентов и приготовления из них соков и смузи. Благодаря вставке косточки и другие твердые компоненты не проходят через фильтр и не попадают в напитки.

\* Не во всех моделях.

## Эксплуатация

Блендер пригоден для

- перемешивания и взбивания жидкостей,
- измельчения и рубки сырых фруктов, овощей, орехов и шоколада,
- пюрирования супов, вареных фруктов и овощей,
- приготовления майонезов и соусов.

Принять во внимание таблицу на **рис. E!**

**Примечание:** Если в комплект поставки не входит универсальный измельчитель, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12007111).

Прибор пригоден для переработки следующего количества:

Твердые продукты	100 г
Жидкости	макс. 1,5 л
Горячие или пенящиеся жидкости	макс. 0,5 л

### **⚠ Опасность травмирования об острые ножи / вращающийся привод!**

Никогда не опускать руки в установленный стакан блендера. Всегда работать только с полностью собранным блендером и закрытой крышкой! Стакан блендера можно снимать или устанавливать только после выключения прибора и остановки привода. После выключения нож продолжает двигаться еще некоторое время.

### **⚠ Опасность ошпаривания!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. В стакан блендера заполнить максимум 0,5 литра горячей или пенящейся жидкости.

### **Внимание!**

Блендер ни в коем случае не включать пустым. Всегда работать с полностью собранным прибором. Стакан блендера установить на блоке двигателя и закрутить до упора.

### **Рекомендации для рабочей скорости**

Горячие или пенящиеся жидкости	<b>1</b>
Приготовление майонеза	<b>2</b>
Супы, смузи	<b>2</b>
Коктейли, молочные коктейли	<b>2</b>
Кубики льда	<b>Pulse</b>
Очень твердые ингредиенты	<b>Pulse</b>

### **Подготовка**

- Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. «Чистка и уход».
- Блок двигателя установить на ровной, стабильной и чистой поверхности.
- Кабель извлечь на необходимую длину.

## **Работа с пластмассовым стаканом блендера (ММВ21...)**

### **Рисунок 3**

- Стакан блендера установить на привод блока двигателя. Стрелка на стакане блендера показывает на точку на блоке двигателя.
- Стакан блендера зафиксировать, повернув его по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты.
- Закрывать крышкой и нажать крышку вниз до упора. Мерный стаканчик вставить в загрузочное отверстие.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Поворотный переключатель установить на желаемую рабочую скорость.
- Крышку придерживать за края во время перемешивания. Не опускать руки в загрузочное отверстие!

### **Добавление ингредиентов**

- Установить поворотный переключатель на «**0/off**».

Либо

- Снять крышку.
- Добавление ингредиентов. либо
- Извлечь мерный стаканчик.
- Загружать жидкости и твердые (мелкие) ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.
- Снова включить прибор.

### **После работы**

- Установить поворотный переключатель на «**0/off**».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Блендер повернуть против часовой стрелки и снять.
- Снять крышку со стакана блендера.
- Опустошить стакан блендера.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».





## Работа со стеклянным стаканом блендера (ММВ42...)

### Рисунок

- Стакан блендера разместить дном вверх.
- Уплотнитель разместить на держателе ножа. Проследить за правильным размещением уплотнителя.

### Важные примечания

В случае повреждения или неправильного размещения уплотнителя может вытекать жидкость.

- Держатель ножа взять за ручку и вставить в стакан блендера. Обратить внимание на форму деталей (**рисунок -2a**)!
- Откинуть ручку (**рисунок -2b**). При этом держатель ножа фиксируется в креплении стакан блендера.
- Стакан блендера перевернуть.
- Стакан блендера установить на привод блока двигателя. Стрелка на стакане блендера показывает на точку на блоке двигателя.
- Стакан блендера зафиксировать, повернув его по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты.
- Закрыть крышкой и нажать крышку вниз до упора.
- Мерный стаканчик вставить в загрузочное отверстие.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Поворотный переключатель установить на желаемую рабочую скорость.
- Крышку придерживать за края во время перемешивания. Не опускать руки в загрузочное отверстие!

### Добавление ингредиентов

- Установить поворотный переключатель на «0/off».

Либо

- Снять крышку.
  - Добавление ингредиентов.
- либо
- Извлечь мерный стаканчик.

- Загружать жидкости и твердые (мелкие) ингредиенты через загрузочное отверстие в крышке.
- Снова включить прибор.

### После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку со стакана блендера.
- Снять крышку со стакана блендера.
- Опустошить стакан блендера.
- Стакан блендера перевернуть и разместить отверстием вниз.
- Держатель ножа извлечь. Для этого ручку откинуть вверх и снять держатель ножа.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

### Работа со вставкой для смузи

Благодаря этой вставке можно легко приготовить смузи из свежих фруктов, молока, соевого молока, йогурта и соков.

### Рисунок

- Блендер подготовить, как описано выше.
- После установки и фиксации стакана блендера вставить вставку для смузи в стакан блендера.
- Закрыть крышкой и нажать крышку вниз до упора.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загружать ингредиенты через загрузочное отверстие в стакане блендера, фрукты при необходимости можно предварительно нарезать более мелкими кусочками.

### Внимание!

Не загружать в стакан блендера большие, твердые компоненты, напр., косточки авокадо или слив.

- Мерный стаканчик вставить в загрузочное отверстие.
- Включить прибор.

## После работы

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Снять крышку со стакана блендера.
- Снять крышку.
- Мерный стаканчик извлечь из крышки и вставить во вставку для смузи. Таким образом, твердые компоненты не смогут попасть из вставки в напиток.
- Опустошить стакан блендера.
- Провести чистку всех деталей, см. «Чистка и уход».

---

## Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании! Тщательная чистка гарантирует длительную сохранность. Обзор для чистки отдельных деталей приведен на **Рисунок 13**.

### **⚠ Опасность поражения электрическим током!**

Блок двигателя ни в коем случае не погружать в воду, не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.

### **Внимание!**

Не использовать абразивные чистящие средства. Поверхности прибора могут быть повреждены.

### **Рекомендации:**

- Детали лучше всего чистить сразу же после использования. Так остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет разъедена (напр., эфирными маслами из пряностей).
- При переработке, напр.: моркови и краснокочанной капусты, на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

## Чистка блока двигателя

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Блок двигателя протереть влажной тканью. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- Затем вытереть насухо.

## Чистка блендера

Стакан блендера, крышку и мерный стаканчик можно мыть в посудомоечной машине.

**Рекомендация:** Налить немного воды со средством для мытья посуды в установленный блендер. Включить на несколько секунд ступень «Pulse». Вылить воду и промыть блендер чистой водой.

## Чистка держателя ножа (только ММВ42...)

### **⚠ Опасность травмирования об острые ножи!**

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Держатель ножа не мыть в посудомоечной машине, а почистить под проточной водой с помощью щетки. Не оставлять лежать в воде! Для чистки снять уплотнитель.

---

## Помощь при устранении неисправностей

### **⚠ Опасность травмирования!**

Перед устранением неисправности извлечь штепсельную вилку из розетки.

### **Неисправность:**

Прибор не включается или выключается во время работы.

### **Возможная причина:**

Прибор был перегружен (напр., насадка заблокирована продуктом) и в результате этого сработал электронный предохранитель.

**Устранение:**

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Устранить причину перегрузки.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

**Возможная причина:**

Ослабление фиксации стакана блендера.

**Устранение:**

- Установить поворотный переключатель на «0/off».
- Блендер установить правильно и закрутить до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

**Важное примечание**

Если таким образом не удалось устранить неисправность, пожалуйста, обратитесь в сервисную службу (см. адреса сервисных центров в конце этой брошюры).

## Рецепты

**Общие указания:**

Твердые ингредиенты сначала смешать только с половинным количеством жидкости, после чего добавить остальную жидкость.

При приготовлении смузи, опорожнив стакан блендера, установить его заново и включить кратковременно на самую высокую ступень для получения остатка жидкости.

**Майонез**

**Примечание:** В блендере можно приготовить майонез только из цельных яиц.

**Основной рецепт:**

- 1 яйцо
- 15 г лимонного сока или уксуса
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка сахара
- 250 мл растительного масла

Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру.

- Установить блендер на низкую скорость.
- Ингредиенты (кроме масла) перемешивать несколько секунд на низкой скорости.
- Переключить блендер на самую высокую ступень, залить масло через воронку и смешивать примерно 2 минуты.

**Горячий шоколад**

- 50-75 г мороженого блочного шоколада
- ½ л горячего молока
- Взбитые сливки и шоколадные крошки по желанию
- Нарезать блочный шоколад кусочками (ок. 1 см) и полностью измельчить их в блендере на самой высокой скорости.
- Выключить блендер и влить в него через воронку молоко.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.
- Разлить горячий шоколад по стаканам и, по желанию, подавать со взбитыми сливками и шоколадными крошками.

**Банановый коктейль с мороженым**

- 2-3 банана (ок. 300 г)
- 2-3 ст. л. с верхом ванильного или лимонного мороженого (80-100 г)
- 2 пакетика ванильного сахара
- ½ л молока
- Загрузить все ингредиенты в стакан блендера.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.



**Совет:** Приготовление по этому рецепту возможно также с использованием насадки для смузи.

## Фруктовый напиток (ММВ4...)



- 250 г замороженных фруктов (напр.: клубника, банан, апельсин, яблоко)
- 50-100 г сахара
- 500 мл холодной воды
- Лед по желанию
- Фрукты почистить и нарезать на кусочки.
- Свежие фрукты перед дальнейшей переработкой заморозить.
- Загрузить все ингредиенты (кроме льда) в стакан блендера.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.
- По желанию подавать вместе со льдом.

## Коктейль для спортсменов



- 2-3 апельсина (ок. 600 г)
- 1-2 лимона (ок. 150 г)
- ½-1 ст. л. сахара или меда
- ¼ л яблочного сока
- ¼ л минеральной воды
- по желанию несколько кубиков льда.
- Очистить апельсины и лимон от кожуры, нарезать на кусочки.
- Загрузить все ингредиенты (кроме яблочного сока и минеральной воды) в стакан блендера.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.
- Добавить яблочный сок и минеральную воду.
- Коротко взбить в блендере, пока напиток не вспенится.
- Разлить коктейль по стаканам и, по желанию, подавать с кубиками льда.

## Зеленый смузи



- 1 зеленое яблоко (ок. 100 г)
- сок одного лимона (ок. 20 г)
- 20 г кудрявой капусты (грюнколь)
- 10 г стебля сельдерея
- 10 г листьев кориандра
- 10 г семян льна
- 1 г молотой корицы
- 250 г охлажденной воды
- Яблоко, стебель сельдерея и кудрявую капусту (грюнколь) нарезать кусочками.
- Налить немного воды в чашу блендера.
- Загрузить все твердые ингредиенты во вставку для смузи и залить водой.
- Взбивать в течение 1 минуты на самой высокой скорости.

**Рекомендация:** Этот рецепт можно делать и без вставки для смузи.

## Виноградный смузи (ММВ4...)



- 250 г зеленого винограда
- 25 г молодого шпината
- 100 г замороженных кусочков банана
- 200 мл холодного зеленого чая (пригодного для детей)
- Налить немного чая в стакан блендера.
- Загрузить виноград, шпинат и кусочки банана во вставку для смузи и залить оставшимся чаем.
- Взбивать на самой высокой скорости до тех пор, пока смузи не будет готов.

## Фруктовый мусс

- 400 г фруктов (вишня без косточек, малина, смородина, клубника, ежевика)
- 100 мл вишневого сока
- 100 мл красного вина
- 80 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 кончик ножа гвоздики (молотой)
- 1 щепотка корицы (молотой)
- 8 листов желатина
- Замочить желатин в холодной воде прилб. на 10 минут.
- Все ингредиенты (кроме желатина) вскипятить.
- Желатин отжать и растопить в микроволновой печи, не доводя до кипения.
- Горячие фрукты и желатин перемешивать на низкой скорости приблизительно 1 минуту.
- Заполнить мусс в ванночки, промытые холодной водой, и поставить в холодное место.



**В стакане блендера перерабатывать максимум 500 мл горячей можно жидкости!**

**Рекомендация:** фруктовый мусс лучше всего подавать со взбитыми сливками или ванильным соусом.

## Соус «песто» из базилика

- 10 г кедровых орешков
- 3 г чеснока
- 5 г соли
- 40 г сыра «Пармезан»
- 10 г свежего базилика
- 70 г оливкового масла
- Кедровые орешки, чеснок, соль и сыр «Пармезан» положить в стеклянную емкость и закрыть держателем ножа.
- Измельчать в течение 15 секунд на ступени «Pulse».
- Добавить базилик и оливковое масло и перемешивать все в течение 10 секунд на ступени «Pulse».



## Тыквенный суп

- 600 г тыквы с желтой мякотью
- 200 г картофеля
- 1 л овощного бульона
- 2 луковицы
- 2 дольки чеснока
- молотый перец и соль
- 30 г сливочного масла
- 2 столовых ложки оливкового масла первого отжима (extra vergine)
- 5-6 листочков базилика
- 2-3 листочка шалфея
- 1 веточка петрушки
- 1 веточка тимьяна
- 1 веточка майорана
- ¼ чайной ложки молотой корицы
- тертый сыр «Пармезан» по вкусу
- Разрезать тыкву на части, снять кожицу и удалить семечки. Тыкву нарезать небольшими кусочками.
- Картофель почистить и также нарезать небольшими кусочками.
- Луковицы почистить, мелко нарезать и слегка поджарить в сковороде со сливочным маслом, оливковым маслом и рубленным чесноком.
- Добавить кусочки тыквы и картофеля и, помешивая, протушить, пока овощи не станут мягкими. Добавлять постепенно овощной бульон, а затем опустить в суп связанные пучком травы.
- Варить примерно 25-30 минут на слабом огне и при необходимости доливать бульон.
- Извлечь пучок трав.
- Добавить соль и перец по вкусу, заправить щепоткой корицы и оливковым маслом первого отжима (extra vergine).
- Наливать в стакан блендера по 500 мл супа и пюрировать.



**В стакане блендера перерабатывать максимум 500 мл горячей можно жидкости!**

- Перед подачей на стол посыпать натертым сыром «Пармезан».

## Суп с морковью и кумином

- 780 г моркови
- 720 мл воды
- 1 ч. л. кумина
- соль и перец
- Нарезать морковь кубиками (прим. 15x15 мм).
- Загрузить морковь в стакан миксера и добавить воду.
- Перетереть в миксере несколько секунд с максимальной скоростью.
- Поместить полученную смесь в кастрюлю и добавить кумин.
- Варить в течение 30 минут. В процессе варки можно добавить воды, если суп должен получиться менее густым.
- Приправить солью и перцем.



---

## Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

---

## Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки\*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: [www.bosch-home.ru/store](http://www.bosch-home.ru/store). С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие \_\_\_\_\_ 2. Модель \_\_\_\_\_

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

## 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастера наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ПГММ, где ПГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ПГ.

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B3AC065N1-1M00 03/2017



# BOSCH

Разработано для жизни

# Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна BSX Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями Федерального Закона РФ от 23 ноября 2009 г. № 261-ФЗ, законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, резки,  
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители**

**Товарный знак:  
Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, актуальную информацию о классе и характеристиках энергоэффективности продукции, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «BSX Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «BSX Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителя лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «BSX Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмБХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является BSX Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°C и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Туре») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

**E-Nr.** <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.



Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники с даты вступления его в силу

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-home.ru>









### حساء الجزر مع الكمون

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



### حساء القرع العسلي

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

### التخلص من الجهاز



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

### شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

لا يسمح بمعالجة كميات سوانل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى!

- للتقديم يتم رش الحساء بجبن بارميزان مبشور ناعم.



## الهريسة الحمراء

- 400 جم من الفواكه (الكرز المُر والتوت الشوكي وعنب الذئب والفراولة والعليق وتجون جميعها خالية من النواة)
- 100 مليلتر عصير كرز مُر
- 100 مليلتر نبيذ أحمر
- 80 جم سكر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 2 ملعقة من عصير ليمون
- 1 حفنة صغيرة من القرنفل (مطحون)
- 1 حفنة صغيرة من القرفة (مطحونة)
- 8 شرائح من الجيلاتين
- انقع الجيلاتين حوالي 10 دقائق في ماء بارد.
- سخن سائر المكونات (عدا الجيلاتين) ودعها تصل إلى مرحلة الغليان.
- اعصر الجيلاتين ثم ضعه في فرن الميكروويف ودعه حتى يذوب ولا تتركه يصل إلى مرحلة الغليان.
- اخلط الفاكهة الحارة والجيلاتين على أدنى طاقة تشغيل لمدة 1 دقيقة.
- صُب الهريسة في آنية تم غسلها مسبقاً بماء بارد ودعها تبرد.
- لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى!
- تنويه: الهريسة الحمراء تكتسب مذاقاً لذيذاً إذا أضيفت إليها كريمة مضروبة أو صلصة فانيليا.



## بيستو الريحان

- 10 جم حبوب صنوبر
- 3 جم ثوم
- 5 جم ملح
- 40 جم جبن بارميزان
- 10 جم ريحان طازج
- 70 جم زيت زيتون
- يتم وضع حبوب الصنوبر والثوم والملح وجبن بارميزان في الوعاء الزجاجي وإغلاق الوعاء بحامل السكين.
- يتم خلط المكونات على الدرجة Pulse لمدة 15 ثانية.
- يُضاف الريحان وزيت الزيتون ثم تُخلط سائر المكونات على الدرجة Pulse لمدة 10 ثوانٍ.

- أضف عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لفترة قصيرة حتى يكتسب المشروب طبقة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في كؤوس وأضف مكعبات ثلج حسب الرغبة.



## سموثي أخضر

- 1 ثمرة تفاح أخضر (100 جم تقريباً)
- عصير ليمونة واحدة (20 جم تقريباً)
- 20 جم كرنب أخضر
- 10 جم سيقان كرفس
- 10 جم ورق كزبرة
- 10 جم بذر كتان
- 1 جم قرفة مطحونة
- 250 جم ماء بارد
- قَطِّع التفاح وسيقان الكرفس والكرنب الأخضر إلى قطع صغيرة.
- ضع قليلاً من الماء في وعاء الخلط.
- تُعبأ كافة المكونات الصلبة في وليجة سموثي ويُضاف إليها الماء.
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.

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



## سموثي العنب (MMB4...)

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

## وصفات

## إرشادات عامة:

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

## المايونيز



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

## الوصفة الأساسية:

- 1 بيضة
  - 15 جم خل أو عصير ليمون
  - 1 حفنة من الملح
  - 1 حفنة من السكر
  - 250 مليلتر زيت
- ويجب أن تتساوى درجات حرارة سائر المكونات.
- اضبط الخلاط على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
  - شغل الخلاط بعد وضع المكونات فيه (عدا الزيت) لبضع ثوان على الحد الأدنى لطاقته التشغيلية.
  - شغل الخلاط بأقصى درجة له ثم صب الزيت من خلال المرشح ودعه يخلط المحتويات زهاء 2 دقيقة.

## الشوكولاتة الساخنة



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

## مشروب الموز والجيلاتي



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

## كوب فاكهة (...MMB4)



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

## مزيج المشروبات الرياضي



- 2-3 برتقالات (600 جم تقريباً)
- 1-2 من الليمون (150 جم تقريباً)
- 1½ -1 ملعقة سكر أو عسل نحل
- ¼ لتر عصير تفاح
- ¼ لتر مياه معدنية
- كما يمكن إضافة مكعبات ثلج قَشِّرْ البرتقال والليمون وقطعها إلى قطع صغيرة.
- يتم تعبئة كافة المكونات في وعاء الخلط (عدا عصير التفاح والمياه المعدنية).
- شغل الخلاط بعد ذلك على أقصى طاقة تشغيلية لمدة 1 دقيقة.

## تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة!

التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل طويلة. للاطلاع على عرض عام حول تنظيف الأجزاء الفردية يرجى الرجوع إلى الصورة [E].

### ⚠️ خطر الصق الكهربائي!

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

### تنبيه هام!

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

### نصائح:

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

## تنظيف وحدة المحرك

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

## تنظيف الخلط

وعاء الخلط والغطاء وكوب القياس صالحة للتنظيف في غسالة الأواني.

**تلميح مفيد:** يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في وعاء الخلط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الجهاز لبضع ثوان على درجة **Pulse**. وبعد ذلك يتم سكب الماء وشطف وعاء الخلط بماء نقي.

## تنظيف حامل السكين

### (فقط مع MMB42...)

### ⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

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

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

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

### الخلط:

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

### السبب المحتمل:

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

### إزالة الخلط:

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

### السبب المحتمل:

وعاء الخلط انفك من مكانه.

### إزالة الخلط:

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **off/0**.
- يتم تركيب وعاء الخلط بصورة صحيحة وتثبيتته بإحكام من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصد الإيقاف.
- شغل الجهاز مرة أخرى.

### تنبيه هام

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

## العمل بوليصة مشروبات سموثي

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

### الصورة D

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

### تنبيه هام!

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

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- إخراج الغطاء.
- يتم إخراج كوب القياس من الغطاء ويتم إدخاله في وليصة مشروبات سموثي. بهذا يتم الحول دون سقوط أجزاء صلبة من الوليصة في المشروب.
- أفرغ وعاء الخلط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- أدخل قابس الجهاز في المقيس.
- يُضبط المفتاح الدوار على عدد دوران التشغيل المرغوب فيه.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

### إضافة المكونات

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

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع 0/off.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أخرج الغطاء من وعاء الخلط.
- أفرغ وعاء الخلط.
- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث تكون الفتحة مشيرة لأسفل.
- يتم إخراج حامل السكين. للقيام بذلك يتم طي المقبض لأعلى وجذب حامل السكين للخارج.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

## إضافة المكونات

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

## بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج الخلاط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- أخرج الغطاء من وعاء الخلط.
- أفرغ وعاء الخلط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل „تنظيف الجهاز والعناية به“.

## استخدام وعاء الخلط الزجاجي

### (MMB42...)

#### الصورة C

- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث يكون قاع الوعاء مشيرًا لأعلى.
  - يتم وضع حلقة منع التسرب على حامل السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.
- تنبيهات هامة**
- إذا كان عنصر الإحكام متضررا أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

- يتم الإمساك بحامل السكين من المقبض ويتم إدخاله في وعاء الخلط.
- يجب مراعاة شكل الأجزاء (الصورة C-2a)!
- يتم طي المقبض جانبيًا (الصورة C-2b). عند القيام بذلك فإن حامل السكين يتم تأمين إغلاقه وتنبيهه في وعاء الخلط.
- يتم قلب وعاء الخلط.
- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك. السهم الموجود على وعاء الخلط يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.

## توصيات بشأن عدد دورات التشغيل

1	سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة
2	إعداد صلصة مايونيز
2	حساء، مشروبات سموثي
2	مشروبات كوكتيل، مشروبات ميلك شيك
Pulse	مكعبات ثلج
Pulse	مكونات صلبة جدًا

## إعداد الجهاز

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيدًا قبل استخدامه لأول مرة، انظر „التنظيف والعناية بالجهاز“.
- المحرك على أرضية عمل ملساء ومستوية ونظيفة.
- يتم فك الكابل وسحبه حتى الوصول إلى الطول المرغوب فيه.

## استخدام وعاء الخلط البلاستيكي

### (MMB21...)

#### الصورة B

- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك. السهم الموجود على وعاء الخلط يشير إلى النقطة الموجودة على وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف.
- قم بتعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف. يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يُضبط المفتاح الدوار على عدد دوران التشغيل المرغوب فيه.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!



## نظرة عامة

رجاء فرد الصفحة المحتوية على الصور.

## 1 وحدة المحرك

## 2 المفتاح الدوار :

0/off = إيقاف التشغيل

1 = أدنى سرعة تشغيل

2 = أقصى سرعة تشغيل

Pulse = تشغيل لحظي بأقصى سرعة،

المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل للمدة المطلوبة

## 3 تجهيزة لف الكابل

## 4 وحدة إدارة

وعاء الخلط البلاستيكي (...MMB21)

## 5 وعاء خلط مع سكين

لا تعالج مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج).

## 6 غطاء بفتحة إضافة مكونات

## 7 كوب قياس بمقياس مدرج

(بحد أقصى 50 مليلتر)

وعاء الخلط الزجاجي (...MMB42)

## 8 حامل السكين مع سكين الخلاط وموانع التسرب

## 9 وعاء خليط مصنوع من زجاج بوروسيليكات

صامد للحرارة بصورة خاصة ومن خلال ذلك يتيح أيضًا إمكانية معالجة مكونات ساخنة جدًا.

## 10 غطاء بفتحة إضافة مكونات

## 11 كوب قياس بمقياس مدرج

(بحد أقصى 50 مليلتر)

## 12 وليجة مشروبات سموثي\*

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

\* غير مجهز في بعض الطرز.

## استخدام الجهاز

الخلاط صالح ومناسب لـ

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

يجب مراعاة الجدول في الصورة [F]

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

الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:

مواد غذائية صلبة	100 جم
بحد أقصى 1.5 لتر	سوائل
بحد أقصى 0.5 لتر	سوائل ساخنة أو مكونة للزرغوة

## ⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/

## المحرك الدائر!

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

## ⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

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

## تنبيه هام!

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

- لا تحاول أبداً الوصول إلى داخل الخلاط العامل. يجب مباشرة العمل والخلاط مُركب بالكامل والغطاء موضوع فوقه! لا يُنزع أو يُركب وعاء الخلاط إلا والجهاز مطفأ وفي حالة التوقف التام للمحرك. بعد فصل التيار الكهربائي عن الجهاز تستمر السكين في الدوران فترة قصيرة.
- في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي.

### ⚠ خطر التعرض للحروق!

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

### ⚠ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

### ⚠ هام!

- يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع المواد الغذائية. لا تقم بتشغيله دون وجود خليط.
- يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة ar-6

## أنظمة الأمان والسلامة

### التأمين ضد التشغيل الخاطئ

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله إلا عندما يكون وعاء الخلاط مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.

### آلية الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل

الجهاز يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل في حالة ما إذا حدث أثناء العمل وانحلال وعاء الخلاط بصورة غير متعمدة.

انظر «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال».

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

## المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات
ar-1	إرشادات الأمان المهمة
ar-2	أنظمة الأمان والسلامة
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-6	تنظيف الجهاز والعناية به
ar-6	تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال
ar-7	وصفات
ar-9	التخلص من الجهاز
ar-9	شروط الضمان

## الاستعمال المطابق للتعليمات

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

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

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

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

## إرشادات الأمان المهمة

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

### ⚠️ خطر الصق الكهربائي وخطر الحريق!

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

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

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

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere  
Infos unter:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

### AL Republika e Shqiperise, Albania

ELEKTRO-SERVIS sh.p.k  
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,  
Pallati "Matrix Konstruktion",  
Kati 0 dhe +1  
1023 Tirane  
Tel.: 4 2278 130, -131  
Fax: 4 2278 130  
<mailto:info@elektro-servis.com>

EXPERT SERVIS  
Rruga e Kavajes,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061  
Tel.: 4 227 4941  
Fax: 4 227 0448  
Cel: +355 069 60 45555  
<mailto:info@expert-servis.al>

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien  
Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele  
weitere Infos unter:  
[www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0810 550 511  
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>  
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für  
Sie erreichbar.

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
Fax: 1300 306 818  
<mailto:aftersales.au@bshg.com>  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
\*Mo-Fr: 24 hours

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel.: 061 10 09 05  
Fax: 033 21 35 13  
[mailto:bosch\\_siemens\\_sarajevo@yahoo.com](mailto:bosch_siemens_sarajevo@yahoo.com)

### BE Belgique, België, Belgium

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

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.  
European Trade Center Building, 5th floor  
1784 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
Fax: 02 878 79 72  
<mailto:informacia.servis-bg@bshg.com>  
[www.bosch.home.bg](http://www.bosch.home.bg)

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
P.O. Box 5111  
Manama  
Tel.: 01 7400 553  
<mailto:service@khalaifat.com>

### BY Belarus, Беларусь

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

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Werkkundendienst 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](http://www.bosch-home.com)

### CY Cyprus, Κύπρος

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

### CZ Česká Republika, Czech Republic

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

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 89 85  
Fax: 44 89 89 86  
<mailto:BSH-Service-DK@BSHG.com>  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
<mailto:servicenet@servicenet.ee>  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)

Renerki Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
Fax: 0516 7171  
<mailto:klienditeenindus@renerk.ee>  
[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)

### Eliser OÜ

Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
<mailto:hooldus@eliser.ee>  
[www.kodumasinat-remont.ee](http://www.kodumasinat-remont.ee)

### ES España, Spain


BSH Electrodomésticos España S.A.  
Servicio Oficial del Fabricante  
Parque Empresarial PLAZA,  
C/ Manfredonia, 6  
50197 Zaragoza  
Tel.: 902 245 255 o 976 305 713  
Fax: 976 578 425  
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>  
[www.bosch-home.es](http://www.bosch-home.es)

### FI Suomi, Finland

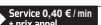
BSH Kodinkoneet Oy  
Itälahdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 700  
Fax: 0207 510 780  
<mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com>  
[www.bosch-home.fi](http://www.bosch-home.fi)  
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 7 snt/min (alv 24%)  
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu  
+ 17 snt/min (alv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

### FR France

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

0 892 698 010 

<mailto:soa-bosch-conso@bshg.com>  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009 

[www.bosch-home.fr](http://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](http://www.bosch-home.co.uk) or call Tel.: 0344 892 8979\*

\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

**GR Greece, Ελλάδα**

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

**HK Hong Kong, 香港**

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

**HR Hrvatska, Croatia**

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

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék  
Kereskedelmi Kft.  
Háztartási gépek márkaszervize  
Királyhágó tér 8-9.  
1126 Budapest

Hibabejelentés  
Tel.: +361 489 5461  
Fax: +361 201 8786  
mailto:hibabejelentés@bsh.hu  
Alkatrészrendelés  
Tel.: +361 489 5463  
Fax: +361 201 8786  
mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu  
[www.bosch-home.com/hu](http://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](http://www.bosch-home.co.uk)  
\*0.03 € per minute at peak.  
Off peak 0.0088 € per minute.

**IL Israel, ישראל**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

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

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
[www.sminor.is](http://www.sminor.is)

**IT Italia, Italy**

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

UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 0700 556 55  
Fax: 037 331 363  
mailto:servisas@agservice.lt  
[www.agservice.lt](http://www.agservice.lt)

Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 05 274 1788  
Fax: 05 274 1722  
mailto:info@balticcontinent.lt  
[www.balticcontinent.lt](http://www.balticcontinent.lt)

**LU Luxembourg**

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

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Bulju iela 70c  
1067 Rīga  
Tel.: 06742 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)

Elkor Serviss  
Brīvības gatve 201  
1039 Rīga  
Tel.: 067 070 520; -36  
Fax: 067 070 524  
mailto:info@elkorserviss.lv  
[www.elkorserviss.lv](http://www.elkorserviss.lv)

Sia Elektronika-Serviss  
Tadaikū iela 4  
1004 Rīga  
Tel.: 067 717 060  
Fax: 067 601 235  
mailto:serviss@elektronika.lv  
[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)

**MD Moldova**

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

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

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

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
[www.oxfordhouse.com.mt](http://www.oxfordhouse.com.mt)

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

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

**NL Nederlande, Netherlands**

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

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

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
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.: 0800 245 700\*  
Fax: 0800 256 535  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\* Mo-Fr: 8.30am to 4.00pm  
(exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

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

**RO România, Romania**

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

**RU Russia, Россия**

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

**SA Kingdom Saudi Arabia,**

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

**SE Sverige, Sweden**

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

**SG Singapore, 新加坡**

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

**SI Slovenija, Slovenia**

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

**SK Slovensko, Slovakia**

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

**TR Türkiye, Turkey**

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

**TW Taiwan, 台灣**

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

Service-General SH.P.K.  
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj  
70000 Ferizaj  
Tel.: 0290 321 434  
Tel.: 0290 330 723  
mailto:a\_service@  
gama-electronics.com

**XS Srbija, Serbia**

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

**ZA South Africa**

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

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

DE 0911 70 440 040

AT 0810 550 511

CH 0848 840 040

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

**81739 München, GERMANY**

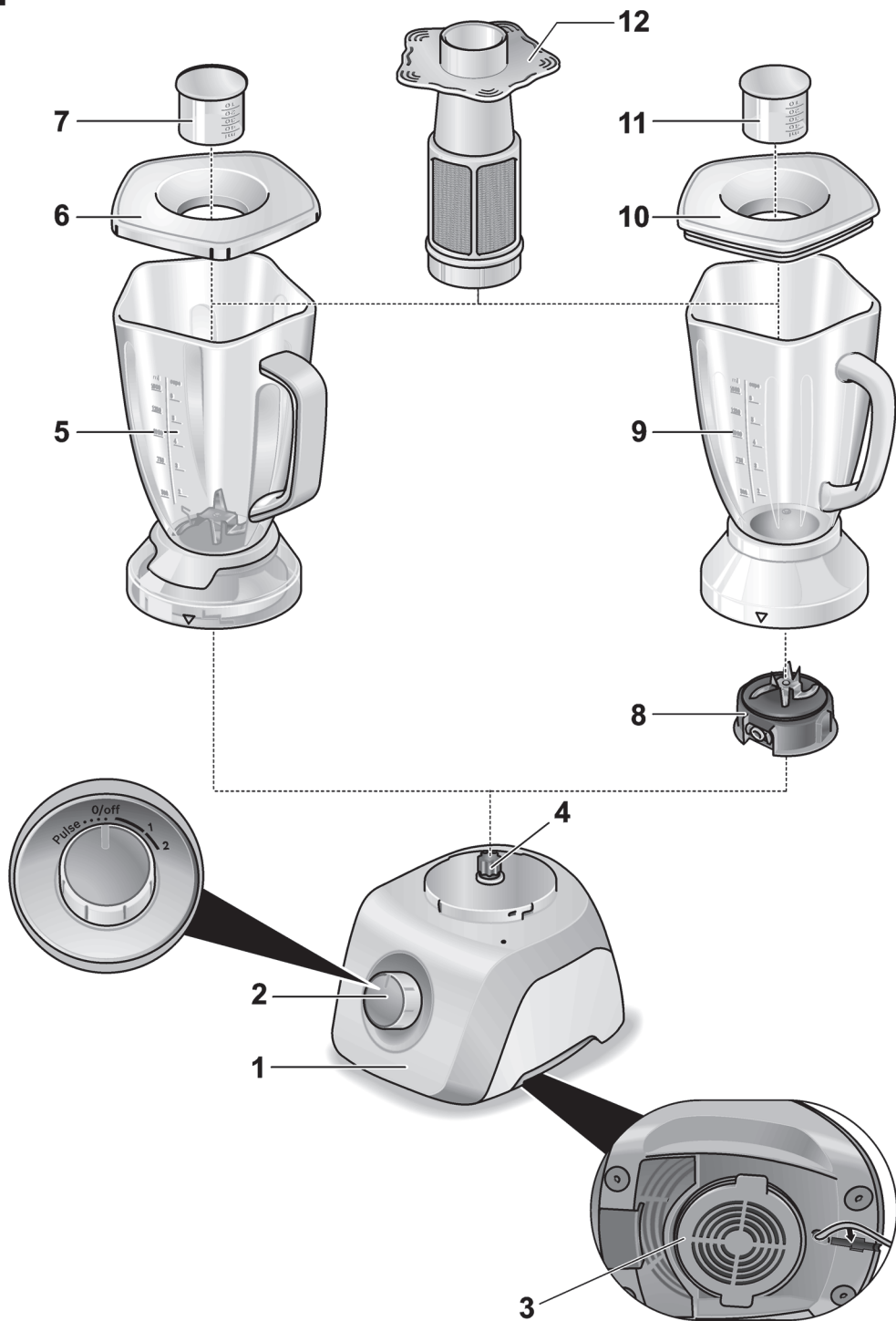
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

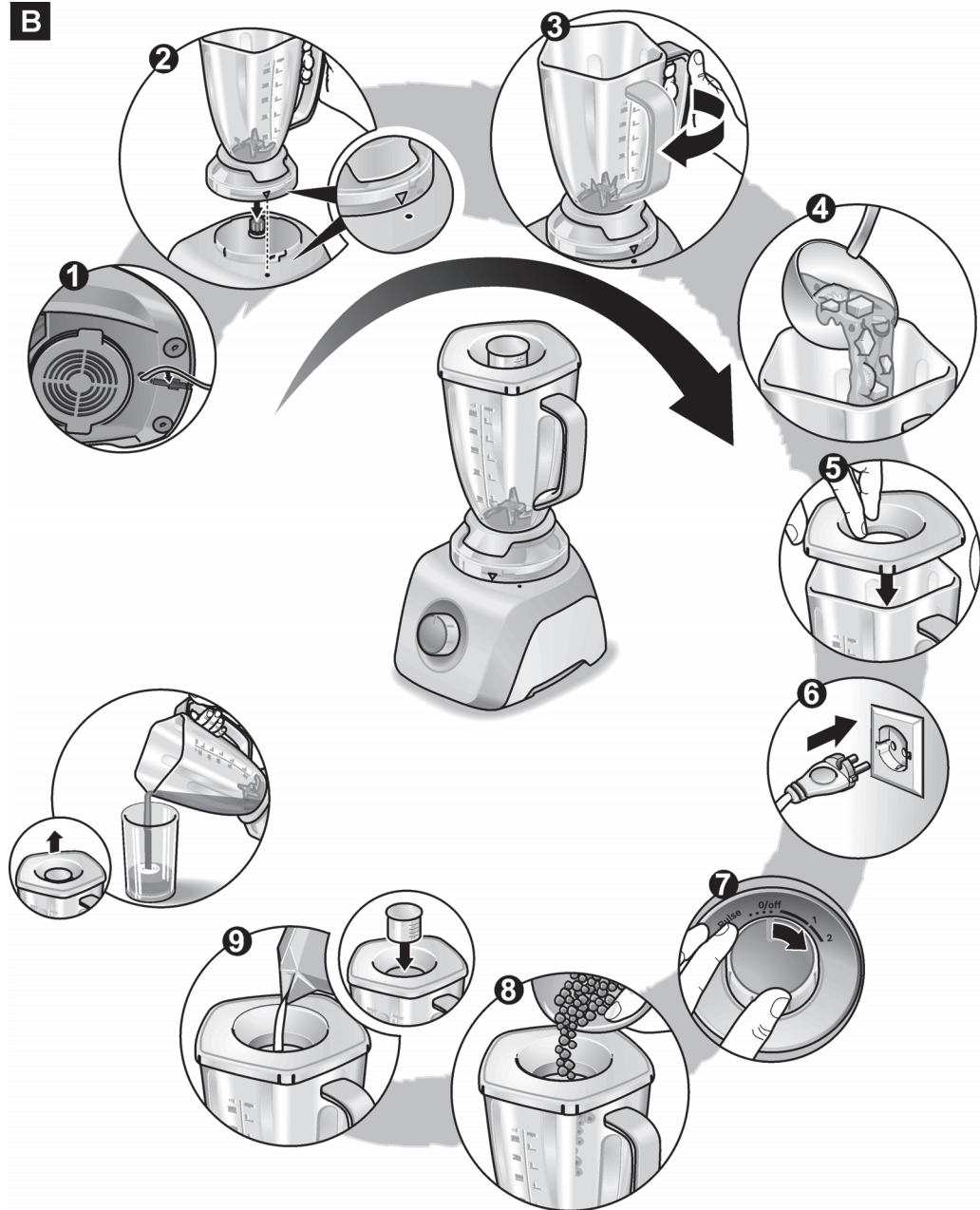


**8001069459**

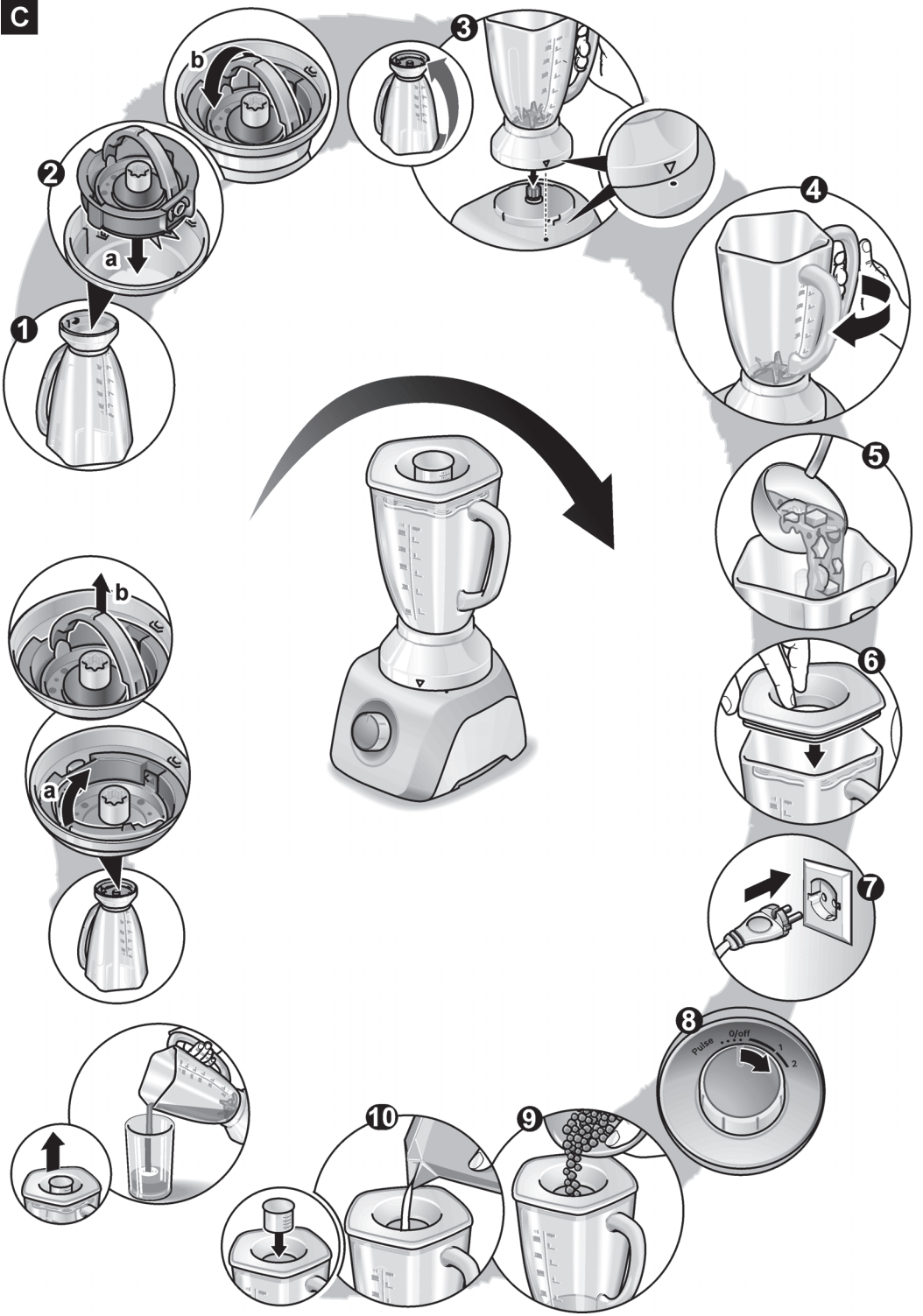
970508

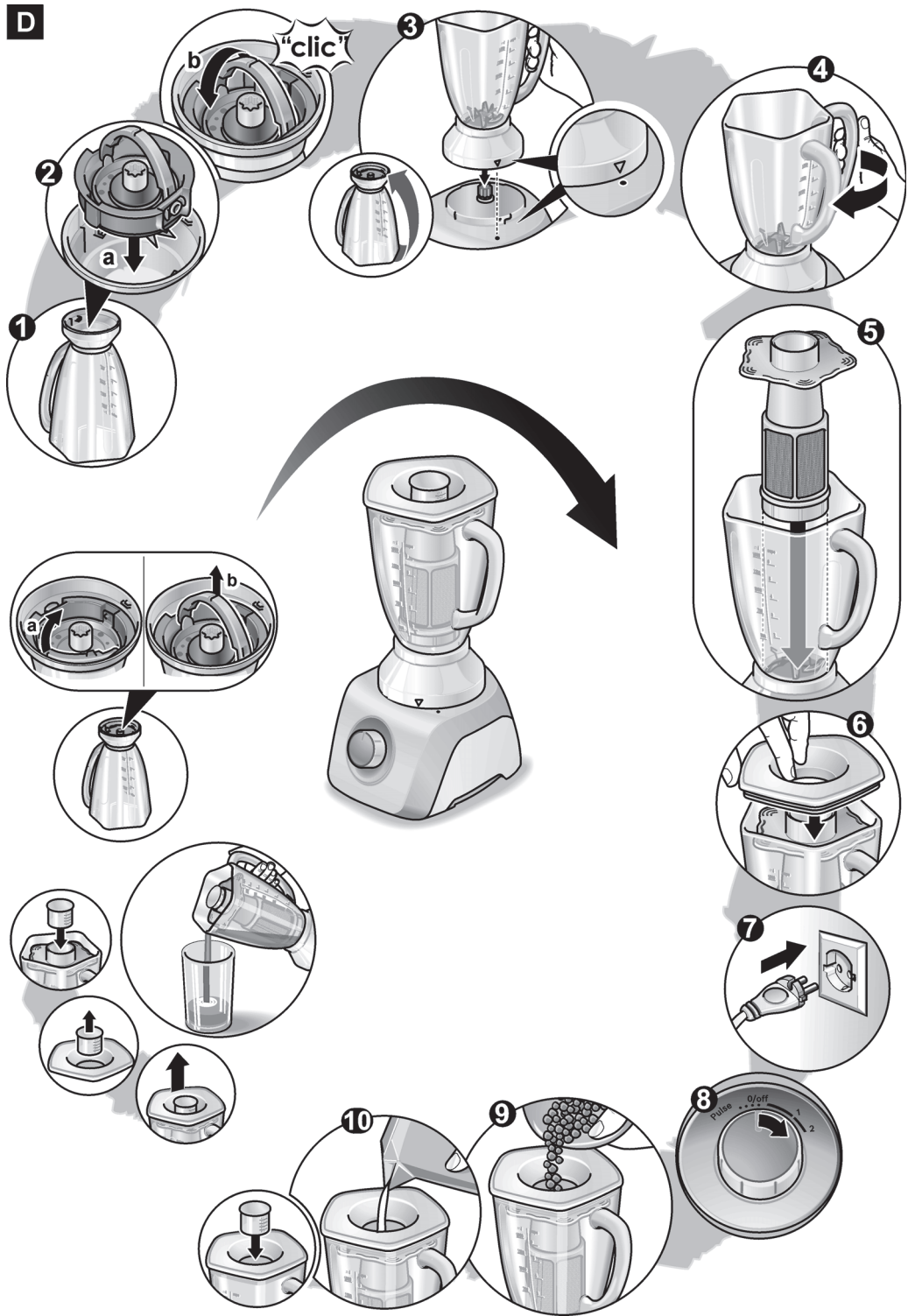


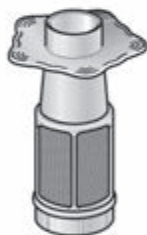
**A**






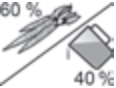

















**B**

**C**



**D**

**E**

F				MAX	MAX	
				1500 ml	60-180 s	2
	✓		✓		60-180 s	2
	✓			500 ml	60 s	1 - 2
	✓			10 x 10 g (100 g)	20 x 2 s	Pulse
	✓	✓		100 g	 8-20 s  10 s	2
	✓	✓		75 g	 6-12 x 2 s  3-6 x 2 s	Pulse
			✓	50 g	 3-6 x 1 s	Pulse
			✓	20 x 	 4-8 x 1 s	Pulse
<b>CNSM11</b> 			✓	100 g	 5 s	2
<b>CNSM10</b> 			✓	20 g	 5 s	2