



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



MMB21...
MMB42...



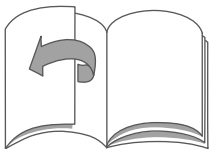
BOSCH

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
he הוראות הפעלה
ar إرشادات الاستخدام

de	Deutsch	3
en	English	12
fr	Français	21
it	Italiano	30
nl	Nederlands	39
da	Dansk	48
no	Norsk	57
sv	Svenska	66
fi	Suomi	74
es	Español	83
pt	Português	94
el	Ελληνικά	103
tr	Türkçe	114
pl	Polski	125
uk	Українська	134
ru	Русский	144
he	עברית	165
ar	العربية	174



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit.....	3
Sicherheitssysteme.....	5
Auf einen Blick.....	5
Bedienen.....	5
Reinigen und Pflegen.....	7
Hilfe bei Störungen.....	8
Rezepte.....	8
Entsorgung.....	11
Garantiebedingungen.....	11

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen im Haushalt oder in haushaltsähnlichen, nicht-gewerblichen Anwendungen bestimmt. Haushaltsähnliche Anwendungen umfassen z. B. die Verwendung in Mitarbeiterküchen von Läden, Büros, landwirtschaftlichen und anderen gewerblichen Betrieben, sowie die Nutzung durch Gäste von Pensionen, kleinen Hotels und ähnlichen Wohneinrichtungen. 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.

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Generelle Sicherheitshinweise

⚠ Stromschlaggefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten. Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur zur Verwendung in geschlossenen Räumen. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr

⚠ Stromschlaggefahr

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

Bei Unterbrechung der Stromzufuhr bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft danach wieder an.

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig.

⚠ 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!

Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten.

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus.

Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten.

Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

Maximal 0,5 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit in den Mixbecher einfüllen.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

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

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild 1**).

Bitte Bildseiten ausklappen.

- 1 **Motorblock**
 - 2 **Drehschalter**
0/off = Stopp
1 = Niedrigste Arbeitsdrehzahl
2 = Höchste Arbeitsdrehzahl
Pulse = Pulsschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Dauer festhalten
 - 3 **Kabelaufwicklung**
 - 4 **Antrieb**
- Kunststoff-Mixbecher (MMB21...)**
- 5 **Mixbecher mit Messer**
Keine tiefgefrorenen Zutaten (außer Eiswürfel) verarbeiten.
 - 6 **Deckel mit Nachfüllöffnung**
 - 7 **Messbecher mit Skala** (max. 50 ml)
- Glas-Mixbecher (MMB42...)**
- 8 **Messerhalter mit Mixermesser und Dichtung**
 - 9 **Mixbecher aus Borsilikat-Glas**
Besonders hitzebeständig, erlaubt auch die Verarbeitung sehr heißer Zutaten.
 - 10 **Deckel mit Nachfüllöffnung**
 - 11 **Messbecher mit Skala** (max. 50 ml)

12 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 **1** 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	1
Herstellen von Mayonnaise	2
Suppen, Smoothies	2
Cocktails, Milchshakes	2
Eiswürfel	Pulse
sehr harte Zutaten	Pulse

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.
- Mixer 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 dem 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 ** 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.

Tip: Etwas Wasser mit Spülmittel in den aufgesetzten Mixer geben. Für wenige Sekunden auf Stufe **Pulse** stellen. Wasser ausschütten und Mixer 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.
- Mixer 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 Schokoraspel 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 Schokoraspel 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 Mixerbecher 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 Mixerbecher 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 Mixerbecher 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 Mixerbecher 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 Mixerbecher 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 Sauerkirschsafte
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 Mixerbecher verarbeitet werden!

Tip: 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 gelbfleischer 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 Mixerbecher geben und pürieren.

Es darf maximal 500 ml heiße Flüssigkeit im Mixerbecher 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 Mixerbecher 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.

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance.

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

Contents

For your safety	12
Safety systems.....	14
Overview	14
Operation	14
Cleaning and servicing.....	16
Troubleshooting	17
Recipes	17
Disposal.....	20
Guarantee	20

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

This appliance is suitable for 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. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

General safety instructions

Risk of electric shock

The appliance must not be used by children. The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors. Do not use if the cord or appliance is damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

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

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

⚠ Risk of electric shock

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

If there is a power cut, the appliance remains switched on and will start up again when the power is restored.

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

⚠ 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!

Caution when processing hot liquids. If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

While working, always hold the lid firmly with one hand. However, do not place hand over the refill opening! Pour maximum 0.5 litres of hot or frothing liquid into the blender jug.

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

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. 8).

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 8** in the table!

Note: If the universal cutter is not included with the hand 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	Pulse
Very hard ingredients	Pulse

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. 3**

- 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. 4**

- 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. 4-2a!**)
- Move handle (**Fig. 4-2b**). 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 beaker.
- 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.

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

Pour votre sécurité	21
Systèmes de sécurité.....	23
Vue d'ensemble	23
Utilisation	23
Nettoyage et entretien.....	26
Dérangements et remèdes	26
Recettes	27
Mise au rebut	29
Garantie.....	29

Pour votre sécurité

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil.

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 est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez 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. Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

⚠ Risque d'électrocution

L'utilisation de l'appareil par les enfants est interdite.

Des enfants, éloignez l'appareil et son cordon de raccordement.

Les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et / ou les connaissances nécessaires pourront utiliser les appareils à condition de le faire sous

surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'elles aient compris les dangers qui en émanent.

Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.

Ne branchez et faites marcher l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utilisez cet appareil que dans des locaux fermés. N'utilisez l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Avant de remplacer des accessoires ou des pièces supplémentaires déplacées en service, il faut éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il doit se trouver sans surveillance, avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer. Veillez à ce que le cordon de branchement ne frotte pas sur des arêtes vives ou des surfaces très chaudes.

Afin d'écartier tout danger, seul le fabricant ou son service après-vente ou une personne détenant une qualification équivalente est habilité à remplacer un cordon de branchement endommagé. Les réparations sur l'appareil sont réservées à notre service après-vente.

Consignes de sécurité pour cet appareil

⚠ Risque de blessures

⚠ 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 lave-vaisselle.

Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

⚠ 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 !

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. 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 ! Dans le bol mixeur, versez au maximum 0,5 litre de liquide très chaud ou moussant.

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

La notice d'utilisation vaut pour différents modèles. Une vue d'ensemble des différents modèles se trouve sur les volets illustrés (figure 1).

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 2!

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	1
Faire de la mayonnaise	2
Soupes, Smoothies	2
Cocktails, milk-shakes	2
Glaçons	Pulse
Ingrédients très durs	Pulse

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 **

- 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 **

- 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. **!)
- Repliez la poignée (**fig. **). 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, déployez 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 lave-vaisselle.

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.
- Essuyez 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

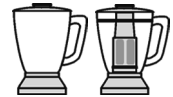


2 ou 3 bananes (env. 300 g)
2 ou 3 cuillères à soupe bombées de glace à la vanille ou au citron (80-100 g)
2 sachet de sucre vanillé
½ l de lait

- 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 ; coupezles 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 lin
1 g de cannelle en poudre
250 g d'eau glacée

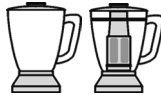


- Coupez la pomme, le céleri-branche et le chou vert en morceaux.
- Versez un peu d'eau minérale dans le bol mixeur.
- Versez tous les ingrédients fermes dans l'accessoire à smoothie puis finissez de remplir avec l'eau.
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.

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.

Basilikum-Pesto

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 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.

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

Indice

Per la vostra 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

Per la vostra sicurezza

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico.

Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro 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.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare unitamente questo libretto d'istruzioni.

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare solo in ambienti chiusi.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni.

Prima di sostituire accessori o pezzi di ricambio, che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla rete.

Staccare sempre l'apparecchio dalla rete quando non è sorvegliato e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione su spigoli vivi né metterlo a contatto con superfici calde. Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualificazione. Fare eseguire le riparazioni all'apparecchio solo dal nostro servizio assistenza clienti.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

⚠ Pericolo ferite

⚠ Pericolo di scariche elettriche

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

In caso d'interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione riprende a funzionare.

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

⚠ 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!

Massima prudenza nella lavorazione di ingredienti bollenti. Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal imbuto nel coperchio esce vapore.

Durante il funzionamento mantenere sempre il coperchio con una mano. Senza tuttavia introdurre le dita nell'apertura di aggiunta ingredienti!

Introdurre nel bicchiere frullatore massimo 0,5 litri di liquido bollente o che sviluppa schiuma.

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

In queste istruzioni per l'uso si descrivono diversi modelli. Nelle pagine con figure si riporta uno specchietto dei diversi modelli (figura .

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

Bicchieri 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)

Bicchieri 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 Insetto smoothie*

Per preparare succhi e smoothies da frutta ed altri ingredienti. L'insetto 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 ** 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	1
fare maionese	2
minestre, Smoothies	2
cocktail, frappè	2
cubetti di ghiaccio	Pulse
ingredienti molto duri	Pulse

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

- 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

- Deposare 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 -2a**)!
- Ribaltare la maniglia (**figura -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, reinserirlo 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.
- Spegner 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 bustina 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'inserito 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 lavare 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.

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

Inhoud

Voor uw veiligheid	39
Veiligheidssystemen	41
In één oogopslag	41
Bedienen	41
Reiniging en onderhoud.....	43
Hulp bij storingen	44
Recepten	44
Afval	47
Garantie.....	47

Voor uw veiligheid

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade. Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen. 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.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

Algemene veiligheidsvoorschriften

⚠ Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht staan of zijn onderwezen in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen voor gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen.

Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet.

Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd. Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.

Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon. Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

⚠ Verwondingsgevaar

⚠ Gevaar van een elektrische schok

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

Bij stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld en gaat daarna weer lopen.

Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van de ingrediënten.

⚠ 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 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.

Het deksel tijdens het gebruik altijd met een hand vasthouden.

Daarbij de hand niet boven de vulopening houden!

Maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixkom doen.

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

Deze gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen. Op de pagina's met afbeeldingen vindt u een overzicht van de verschillende modellen. (afb. ).

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 terechtkomen.

* 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 ** 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. Maximaal 0,5 liter hete of schuimende vloeistof in de mixkom doen.

Attentie!

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

Adviezen voor het toerental

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

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. **!)
- Handgreep omzetten (**afb. **). 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.

- De mixer voorbereiden zoals hierboven beschreven.
- Na het aanbrengen en vastdraaien van de mixkom plaatst u het smoothieinzetstuk 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 ** 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!

Mixer met 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 snufje 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...)**

aardbeien, banaan, sinaas-
 appel, 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 smoothie-inzetstuk 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

snuffje 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 snuffje 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.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch.

Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld	48
Sikkerhedssystemer.....	50
Overblik	50
Betjening	50
Rengøring og pleje.....	52
Hjælp i tilfælde af fejl.....	53
Opskrifter.....	53
Bortskaffelse.....	56
Reklamationsret	56

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat er beregnet til forarbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser.

Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til forarbejdning af mængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Dette apparat er egnet til at blande flydende hhv. halvfaste fødevarer, til at småhakke/hakke rå frugt og grønt, til at purere madvarer og til at småhakke dybfrosne fødevarer (f.eks. frugt) eller isterninger.

Må ikke bruges til forarbejdning af andre genstande hhv. substanser. Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Generelle sikkerhedshenvisninger

Fare for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn. Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.

Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet med forkert brug. Børn må ikke få lege med apparatet. Apparatet skal kun tilsluttes og benyttes iht. angivelserne på typeskiltet. Kun for brug i lukkede rum. Må kun benyttes, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.

Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra nettet.

Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn og før det samles, skilles ad eller rengøres. Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.

Hvis tilslutningsledningen til dette apparat beskadiges, skal den udskiftes af producenten, eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå fare.

Reparationer på apparatet må kun foretages af vores kundeservice.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

⚠ Kvæstelsesfare

⚠ Fare for elektrisk stød

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

Ved strømsvigt forbliver apparatet tændt og går derefter i gang igen. Det anbefales, at apparatet aldrig er tændt længere end det er nødvendigt til forarbejdning af fødevarerne.

⚠ 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!

Vær yderst forsigtig ved forarbejdning af varme ingredienser.

Ved forarbejdning af varme fødevarer kommer der damp ud gennem tragten i låget.

Hold altid fast på låget med en hånd under arbejdet. Stik derved ikke fingrene hen over påfyldningsåbningen! Påfyld maksimalt 0,5 liter varm eller skummende væske i blenderbægeret.

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

Denne brugsvejledning beskriver forskellige modeller. På billedsiderne ses en oversigt over forskellige modeller (**billede** .

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** .

Henvisning: 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	1
Fremstilling af mayonnaise	2
Supper, smoothies	2
Cocktails, milkshakes	2
Isterninger	Pulse
Meget hårde ingredienser	Pulse

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“.


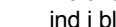
Arbejde med blenderbægeret af glas (MMB42...)

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 **!)
- Flyt grebet (**billede **). 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.

da Rengøring og pleje

- 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. gulerødder 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 opvaske-middel i det påsatte blenderbæger. Stil dreje-kontakten 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.

Druer-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 kirsebærssaft
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 skåle, 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 stæk 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.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra Bosch.

Videre informasjon om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

For din egen sikkerhet	57
Sikkerhetssystemer.....	59
En oversikt	59
Betjening	59
Rengjøring og pleie.....	61
Hjelp ved feil.....	62
Oppskrifter.....	62
Avfallshåndtering.....	65
Garanti.....	65

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet. Dersom det ikke blir tatt hensyn til anvisningene for riktig bruk av apparatet, utelukker det produsentens ansvar for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er beregnet for bearbeiding av vanlige husholdningsmengder i husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og innen vanlige bearbeidelsestider.

Dette apparatet er egnet for blanding av flytende hhv. halvaste 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. Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

Generelle sikkerhetshenvisninger

⚠ Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn. Apparatet og dets tilkoblingsledning må holdes borte fra barn. Apparatene kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og har forstått farene som resulterer av feil bruk.

Barn må ikke få leke med apparatet. Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Kun for bruk i lukkede rom. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på

skade. Før skift av tilbehør eller tilleggsdeler som kommer i bevegelse under driften, må apparatet slås av og skilles fra strømmettet. Apparatet må alltid skilles fra strømmettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres. Ledningen må ikke trekkes over skarpe kanter eller varme flater. Dersom tilkoblingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens kundeservice eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare. Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

⚠ Fare for skade

⚠ Fare for strømstøt

Motorblokken må aldri dyppes ned i vann og aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Ved avbryting av strømmen, forblir apparatet påslått og starter deretter igjen.

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de tingene som skal mikses.

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

Det må aldri gripes inn i det påsatte miksebegeret.

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!

Vær spesielt forsiktig ved bearbeiding av varme ingredienser. Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut igjennom trakten i lokket.

Lokket må alltid holdes fast med en hånd under arbeidet.

Derved må det ikke gripes over påfyllingsåpningen!

Det må maksimalt fylles 0,5 liter varm eller skummende væske i miksebegeret.

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Apparatet lar seg kun slå 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

I denne bruksveiledningen blir forskjellige modeller beskrevet. På sidene med bilder finnes en oversikt over de forskjellige modellene (**bilde 1**).

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 Løkk 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 Løkk 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 **6**!

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 løkk! 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 trekten i løkket. 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 skrues det fast til anslag.

Anbefalinger for arbeidsturtallet

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

Forberedning

- Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".
- Motorblokken stilles på et flatt, 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 miksingen. 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 -2a**)!
- Håndtaket legges om (**bilde -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 miksingen. 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 klokkenes 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

- 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 klokkenes 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 ** finner du en oversikt over rengjøring av de enkelte delene.

Fare for strømstøt!

Motorblokken må aldri dyppes 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. verktøyet 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 tømt. 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.



Grunnopskrift:

- 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 grønnasakbuljong

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 grønnasakbuljong 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 miksebegeret og moses.

Det må maksimalt bearbeides 500 ml varm væske i miksebegeret!

- 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.

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

För din säkerhet	66
Säkerhetssystem	68
Kort översikt	68
Användning	68
Rengöring och skötsel	70
Råd vid fel	71
Recept.....	71
Avfallshantering.....	73
Konsumentbestämmelser	73

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används. Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, utesluter det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta. Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar. Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar. 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.

Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

Allmänna säkerhetsanvisningar

⚠ Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.

Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med felaktig användning.

Barn får ej leka med apparaten.

Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på typskylten. Endast för användning i slutna rum.

Får endast användas när apparaten och anslutningskabeln inte uppvisar några skador.

Före byte av tillbehör eller tilläggssdelar som rör på sig när apparaten används måste apparaten stängas av och skiljas från nätet.

Apparaten måste alltid skiljas från nätet när den lämnas utan uppsikt och innan den ska monteras, tas isär eller rengöras.

Ledningen får inte dras över vassa kanter eller heta ytor.

Om anslutningskabeln av denna apparat skulle skadas måste den bytas ut av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika risker.

Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

Säkerhetsanvisningar för denna apparat

⚠ Risk för skada

⚠ Risk för elektriska stötar

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

Efter ett ev. strömavbrott förblir mixern påslagen och fortsätter sedan automatiskt när strömmen kommit tillbaka.

Det rekommenderas att apparaten aldrig är påslagen längre tid än som behövs för att bearbeta livsmedlen.

⚠ 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 skållskador!

Var ytterst försiktig när du bearbetar heta ingredienser.

Vid bearbetning av heta ingredienser i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket.

Håll alltid fast locket med ena handen under arbetet. Håll därvid inte handen ovanför påfyllningsöppningen!

Fyll på maximalt 0,5 liter het eller skummande vätska i mixerbägaren.

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

I denna bruksanvisning beskrivs olika modeller. På bildsidorna finns en översikt över de olika modellerna (**Bild 1**).

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 1**

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 skållskador!

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	1
Göra majonnäs	2
Soppor, Smoothies	2
Cocktails, milkshakes	2
Isbitar	Pulse
Mycket hårda ingredienser	Pulse

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.

Använda mixerbägaren av plast (MMB21...)

Bild

- Sätt mixerbägaren på drivuttaget 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 mätbägaren i påfyllningsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- 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 mätbägaren.
 - 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 vägguttaget.
- Lossa mixern genom att vrida den moturs.
- Lossa locket från mixerbägaren.
- Töm mixerbägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".



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 drivuttaget 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 mätbägaren i påfyllningsöppningen.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- 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 mätbägaren.
 - 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 vägguttaget.
- 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, sojajoghurt, 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 utlösts.

Åtgärd:

- Vrid strömvredet till **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fjern 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.
- Häll 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

- Häll 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 smoothie-insatsen 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 grädde 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 basilikablåd
2-3 salviablåd
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.

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

- Strö finriven parmesan på soppan före servering.

Morotsoppa 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 det 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.

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

Sisältö

Turvallisuusasiaa	74
Turvajärjestelmät.....	76
Laitteen osat.....	76
Käyttö	76
Puhdistus	78
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	79
Ruokaohjeet	79
Jätehuolto.....	82
Takuu.....	82

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.

Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä. Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.

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.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Yleiset turvallisuusohjeet

⚠ Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.

Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan. Käytä laitetta vain sisätiloissa.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Katkaise laitteesta virta ja irrota se sähkövirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista. Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.

Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuusyöstä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.

Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

⚠ Loukkaantumisvaara

⚠ Sähköiskun vaara

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

Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen.

⚠ Varo terävää terää / pyörivää käyttöakselia loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kulhoon!

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.

⚠ Palovamman vaara!

Ole erittäin varovainen, kun käsittelet kuumia aineksia. Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia.

Pidä käytön aikana kannesta aina kiinni toisella kädellä. Varo laittamasta sormia täyttöaukon päälle! Lisää kulhoon kuumia tai vaahtoavia nesteitä enintään 0,5 litraa.

Turvajärjestelmät

Käynnistyssuoja

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

Automaattinen virrankatkaisu

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

Katso ”Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle”

Laitteen osat

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille. Kuvasivuilla on taulukko eri malleista (**kuva 1**).

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 Kansi, jossa on täyttöaukko

7 Mitta-astia (max. 50 ml)

Lasikulho (MMB42...)

8 Teräosan kannatin, jossa on sekoitus-terä ja tiiviste

9 Kulho borosilikaattilasiasia

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

10 Kansi, 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, keitettyjen hedelmien / marjojen ja kasvien soseuttamiseen,
- majoneesin ja kastikkeiden valmistamiseen.

Ota huomioon **kuvan 1** 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 käyttöakselia loukkaantumisvaara!

Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn kulhoon! 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.

⚠ Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon 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	1
majoneesin valmistamiseen	2
Keitot, Smoothies	2
Cocktailit, pirtelöt	2
Jääkuutiot	Pulse
Hyvin kovat aineet	Pulse

Esivalmistelut

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

Muovikulhon käyttö (MMB21...)

Kuva 1

- 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 2

- 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 2-2a**)!
- Käännä kahva alas (**kuva 2-2b**). 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

- 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 – ploukkaantumiswaara!

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

⚠ Loukkaantumiswaara!

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 nestemäärään ja lisää sitten jäljellä oleva neste.

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

Majoneesi

Ohje: Majoneesin voi valmistaa tehosekoittimessa vain kokonaisista kananmunista.



Perusohje:

- 1 muna
- 15 g etikkaa tai sitruunanmehua
- riippaus suolaa
- riippaus 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
vispikermaa 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 lasihin 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 paloitele 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 paloitele 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 vaahtoa.
- 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 korianderin lehtiä
10 g pellava
1 g jauhettua kanelia
250 g jäädytettyä vettä



- Paloitele 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 (kivettämiä kirsikoita, vadelmia, herukoita, mansikoita, karhunvatukoita)

1 dl kirsikkamehua

1 dl punaviiniä

80 g sokeria

1 tl vaniljasokeria

2 rkl sitruunamehua

riipaus neilikkaa (jauhettua)

riipaus kanelia (jauhettua)

8 liivatelehteä

- Pane liivatelehdet likoamaan kylmään veteen noin 10 minuutiksi.
- Kiehauta kaikki ainekset (paitsi liivatelehdet).
- Purista liivateet kuiviksi ja sulata mikrossa, älä keitä.
- Sekoita kuumia marjoja ja liivatelehtiä keskivälin 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 keltamaltaista 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 paistinpannalla 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 viimeistele 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



Hävitä 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 maahantuojan myöntämät takuehdot. Täydelliset takuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

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

Observaciones para su seguridad	83
Sistemas de seguridad	85
Descripción del aparato	85
Manejo del aparato	85
Cuidados y limpieza	88
Localización de averías	89
Recetas	89
Eliminación	92
Garantía	93

Observaciones para su seguridad

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

En caso de incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato, el fabricante excluye cualquier responsabilidad por los daños que ello pudiera ocasionar.

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial.

Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. 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.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. En caso de ceder o entregar el aparato a otra persona, acompáñelo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!

Este aparato no deberá ser usado por niños. Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.

Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona

responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.

Impida que los niños jueguen con el aparato. Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. Utilizar el aparato sólo en el interior de recintos cerrados. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.

Antes de sustituir los accesorios o piezas adicionales que giran cuando está en funcionamiento el aparato, deberá desconectarse el éste y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.

No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico. Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

Advertencias de seguridad para este aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones!

⚠ Peligro de descargas eléctricas

¡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!

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.

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos.

⚠ ¡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!

¡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. 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! Llenar como máximo 0,5 litros de líquidos calientes o espumantes en la jarra batidora.

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

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato. En las páginas con ilustraciones se encuentra una vista general de modelos (Fig. 1).

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

- 1 Unidad básica (bloque 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.

¡Observar la figura 1!

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	1
Preparar mayonesas	2
Sopas, batidos de fruta	2
Cócteles, batidos de leche	2
Cubitos de hielo	Pulse
Ingredientes muy duros	Pulse

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. B

- 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. 9

- 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. 9-2a)!
- Abatir el asa (Fig. 9-2b). 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 E** 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

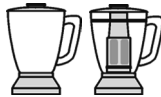


- Poner todos los ingredientes en la jarra batidora.
- Batir durante un minuto con la máxima velocidad de trabajo.

Consejo: Esta receta también sale bien con el accesorio para batidos.

Copa de frutas (MMB4...)

250 gramos de fruta conge-
lada (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 soperas 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.
- Triturarlo 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.

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

Para sua segurança.....	94
Sistemas de segurança	96
Panorâmica do aparelho.....	96
Utilização.....	96
Limpeza e manutenção	99
Ajuda em caso de anomalia	99
Receitas	100
Eliminação do aparelho	102
Garantia.....	102

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço. A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes. Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abrangem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaboradores de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género. Utilizar o aparelho apenas nas quantidades e frequências normais num lar.

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.

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

Indicações gerais de segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

Manter o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada e tenham compreendido os perigos daí resultantes.

Crianças não podem brincar com o aparelho.

O aparelho só deve ser ligado e utilizado de acordo com as indicações constantes da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas em interiores. Utilizar o aparelho somente, se o cabo de alimentação ou o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos.

Antes da troca de acessórios ou de peças adicionais que sejam deslocadas durante o funcionamento, é necessário desligar o aparelho e separá-lo da rede eléctrica.

Desligar o aparelho da corrente sempre que este não se encontre sob vigilância e antes de se proceder à sua montagem, desmontagem e limpeza. Não deixar que o cabo passe sobre arestas aguçadas nem superfícies quentes. Se o cabo de alimentação deste aparelho apresentar danos, terá que ser substituído pelo fabricante ou pelos seus Serviços Técnicos ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo. As reparações no aparelho devem ser executadas somente pelos nossos Serviços Técnicos.

Indicações de segurança para este aparelho

⚠ Perigo de ferimentos

⚠ 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.

Em caso de falha de energia, o aparelho fica ligado e começa a funcionar, logo que volte a energia.

Recomenda-se que o aparelho nunca deve ficar ligado mais tempo que o necessário para a preparação do batido.

⚠ 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!

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. Durante o trabalho, deverá segurar na tampa com uma das mãos. Neste caso, não tocar na abertura de enchimento! Deitar no copo misturador, no máximo, 0,5 litros de líquido quente ou que desenvolva espuma.

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

Nestas Instruções de Serviço são descritos diversos modelos.

Nas páginas das ilustrações existe uma panorâmica dos diversos modelos (Fig. 14).

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 15!

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	1
Preparar maioneses	2
Sopas, Smoothies	2
Cocktails, milkshakes	2
Cubos de gelo	Pulse
Ingredientes muito duros	Pulse

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. 13**

- 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. 14**

- 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. 14-2a!**)
- Deitar a pega (**Fig. 14-2b**). 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 9** 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 manjerição

10 g de pinhões
3 g alhos
5 g de sal.
40 g de queijo parmesão
10 g de manjerição 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 manjerição 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.

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

Για την ασφάλειά σας	103
Συστήματα ασφαλείας.....	105
Με μια ματιά	105
Χειρισμός.....	105
Καθαρισμός και φροντίδα	108
Αντιμετώπιση βλαβών.....	109
Συνταγές.....	109
Απόσυρση.....	112
Όροι εγγύησης	113

Για την ασφάλειά σας

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή.

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή. Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό. Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμιξη υγρών ή αντίστοιχα ρευστών τροφίμων, για το κόψιμο/τρίψιμο νωπών φρούτων και λαχανικών, για την πολτοποιήση 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.

Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά. Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες. Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να απομονωθεί από το δίκτυο. Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο. Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι. Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μην βυθίσετε ποτέ το μπλοκ κινητήρα μέσα σε νερό, μην το κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Σε διακοπή της παροχής ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά ξεκινάει ξανά.

Σας συνιστούμε να μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή να δουλεύει περισσότερο απ' ό,τι χρειάζεται για την επεξεργασία των τροφίμων που θέλετε να αναμίξετε.

⚠ 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!

Ιδιαίτερη προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών υλικών. Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Κατά τη διάρκεια της εργασίας κρατάτε πάντοτε το καπάκι με το ένα χέρι. Ταυτόχρονα μην πιάνετε πάνω από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών! Ρίχνετε μέσα στο ποτήρι μίξερ το πολύ 0,5 λίτρα καυτών ή αφριζόντων υγρών.

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

Σ' αυτές τις οδηγίες χρήσης περιγράφονται διάφορα μοντέλα. Στις σελίδες με τις εικόνες βρίσκεται μία συνοπτική άποψη των διαφόρων μοντέλων (Εικόνα ).

Παρακαλείσθε 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 μαχαiriών 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 πολτοποίηση 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 αφριζόντα 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 αφριζόντων 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 αφριζόντα υγρά	1
Παρασκευή μαγιονέζας	2
Σούπες, smoothies	2
κοκτέιλ, μιλκσέικ	2
παγάκια	Pulse
πολύ σκληρά υλικά	Pulse

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 8

- 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 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 **Q**

- 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 Q-2a**)!
- Γυρίστε τη λαβή προς την αντίθετη κατεύθυνση (**Εικόνα Q-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 αντίθετα 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 **D**

- Προετοιμάστε το μίξερ όπως περιγράφεται προηγουμένως.
- Μετά την τοποθέτηση και το βίδωμα 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. κουκούτσια 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 αφήνετε μέσα σε νερό! Αφαιρέστε την τσιμούχα για τον καθαρισμό.

Αντιμετώπιση βλαβών

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάξτε το φως 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:

- Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβάτε το φως από την πρίζα.
- Αντιμετωπίστε την αιτία της υπερφόρτωσης.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Πιθανή αιτία:

Το ποτήρι μίξερ ξεβιδώθηκε.

Αντιμετώπιση:

- Ρυθμίστε 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 αβγά.



Βασική συνταγή:

- 1 αβγό
- 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.
- Αναμινγύετε 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.
- Αναμινγύετε 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.
- Καταψύζετε 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)
Χυμός ενός λεμονιού (περ. 20 g)
20 g λαχανίδα
10 g κλωνάρια σέλινο
10 g φύλλα κόλιανδρου
10 g λιναρόσποροι
1 g τριμμένη κανέλα
250 g κρύο νερό



- Κόψτε το μήλο, τα κλωνάρια σέλινο 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.
- Αναμιξτε 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, φιλοκόψτε τα και σωτάρετέ τα ελαφρά σε ένα τηγάνι με βούτυρο, ελαιόλαδο και φιλοκομμένο 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 σταλιά 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 φιλοτριμμένη 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.
- Καρκεύστε 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.

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 πολυμελή 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, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
 4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
 5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η 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 service 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 του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
 9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.
 10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
 11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
 12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθίστονται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.
- Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.

Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için.....	114
Güvenlik sistemleri.....	116
Genel bakış.....	116
Cihazın kullanılması.....	116
Cihazın temizlenmesi ve bakımı.....	118
Arıza durumunda yardım.....	119
Tarifler.....	119
Elden çıkartılması.....	122
Garanti.....	122

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itina ile okuyunuz. Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

Bu cihaz, ticaret amaçlı kullanım için değil, evde veya ev ortamına benzer mekanlarda kullanılan normal miktarlar için tasarlanmıştır. Ev ortamına benzer mekanlardaki kullanım, örn. dükkanların, büroların, çiftlik veya çiftçilik işletmelerinin ve diğer sanayi işletmelerinin elemanlarının kullandığı mutfaklardaki kullanımı ve ayrıca pansiyonların, küçük otellerin ve benzeri mesken tertibatlarının misafirlerinin kullanımını kapsar. Cihazı sadece evde işlenen miktar 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.

Kullanma kılavuzunu itinalı bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır. Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir. Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz. Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihaz sadece kapalı yerlerde kullanılmak

için tasarlanmıştır. Cihazın kendisinde ya da bağlantı kablosunda arıza varsa kullanmayınız.

İşletme anında hareket eden aksesuar veya ek parçalar değiştirilmeden önce, cihaz kapatılmalı ve elektrik fişi prizden çıkarılmalıdır. Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökölüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.

Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhangi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir. Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Yaralanma tehlikesi

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi

Motor bloğunu kesinlikle suya sokmayınız, musluktan akan su altına tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemeyiniz.

Elektrik beslemesi kesilmesi halinde cihaz açık kalır ve elektrik beslemesi sağlanınca yine çalışmaya devam eder.

Cihazın, karıştırılacak besinlerin işlenmesi için gerekli zamandan daha uzun açık tutulmaması tavsiye edilir.

⚠ 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!

Sıcak malzemelerin işlenmesinde çok dikkatli olunuz.

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapaktaki huniden sıcak buhar çıkar. Kapağı çalışma esnasında daima bir el ile sabit tutunuz. Bu esnada elinizi besin ilave etme deliğine sokmayınız!

Karıştırma kabına azami 0,5 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

EEE yönetmeliğine uygundur.

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

Bu kullanma kılavuzunda farklı cihaz modelleri tarif edilmektedir. Resimli sayfalarda farklı modellere genel bir bakış sunulmaktadır (**Resim 6**).

Lütfen resimli sayfaları açınız.

1 Motor bloğu

2 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

3 Kablo sarma düzeni

4 Tahrik sistemi

Plastik karıştırma kabı (MMB21...)

5 Bıçaklı mikser kabı

Derin dondurulmuş malzeme (küp buz hariç) işlemeyiniz.

6 Takviye delikli kapak

7 Ölçekli ölçü kabı (azm.50 ml)

Camdan karıştırma kabı (MMB42...)

8 Mikser bıçaklı ve contalı bıçak mesnedi

9 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 6'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!

Keskinlikle 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	1
Mayonez hazırlanması	2
Çorbalar, koyu kıvamlı içecekler	2
Kokteyl, milkshake	2
küp buz	Pulse
Çok sert malzemeler	Pulse

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 3**

- 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 4**

- 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 4-2a)!**
- Kulpu yana yatırınız **(Resim 4-2b)**. Böylelikle bıçak mesnedi mikser kabı içinde kilitlenir.
- 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!

İtinai 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 pürelı içecekler (Smoothie) hazırlarken, mikser kabını boşalttıktan sonra yeniden yerleştirebilirsiniz 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.

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.

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.

İpucu: Bu tarif Smoothie hazırlamak için de kullanılabilir.

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.

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.
- İçecek köpürünceye kadar, mikseri kısaca çalıştırınız.
- Kokteyli bardaklara doldurunuz ve isteğe göre buz koyarak servis yapınız.

Yeşil Smoothie

1 yeşil elma (yakl. 100 g)
Bir limonun suyu (yakl. 20 g)
20 g yeşil lahanaya
10 g sap kereviz
10 g kişniş yaprakları
10 g Ketan tohumu
1 g öğütülmüş tarçın
250 g soğutulmuş su



- 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 mikrodalg 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 ezme 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 kabın 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 dilimlerde halinde kesin, kabuğunu ve çekirdeklerini temizleyiniz. Kabağı küçük parçalar halinde kesin.
- Patateslerin kabuğunu soyunuz ve onları da küçük parçalar halinde kesin.
- 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



Ambalajı çevre dostu bir şekilde elden çıkarın. Bu ürün 2012/19/EU sayılı Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlar Direktifi'ne göre etiketlenmiştir. Ulusal yönetmelik (Türkiye Resmi Gazetesi No:28300 Tarih: 22.05.2012) Avrupa genelinde geçerli olan, ürünlerin geri toplanması ve geri dönüştürülmesi ile ilgili yapıyı belirtir. Lütfen cihazı aldığınız mağazadan güncel imha etme yolları hakkında bilgi alınız.

Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin 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.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

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.



**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

BSH 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 edilmiş 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 firmamız aittir.
- Malın 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

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisizdir.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan:

- a- Sözleşmeden önce,
- b- Satış bedelinden indirim isteme,
- c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- d- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmiş durumda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını ihtalacı veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığını, yetkili servis istasyonu,

belirlenmesi durumlarında;

tüketicisi malın bedelini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

- Malın tamir süresi **20 iş günü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinden, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamamı tamamlanacağı kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından

kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

- Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine** başvurabilir.

- Satıcı tarafından bu **Garanti Belgesinin** verilmesi durumunda, tüketicisi **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

BSH 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

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

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 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

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 işlemde 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 : boshcagrimerkezi@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. :

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa.....	125
Systemy zabezpieczające	127
Opis urządzenia	127
Obsługa	127
Czyszczenie i pielęgnacja.....	129
Usuwanie drobnych usterek	130
Przepisy kulinarne.....	130
Gwarancja	133
Ekologiczna utylizacja.....	133

Dla własnego bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.

Producent nie odpowiada za szkody spowodowane brakiem przestrzegania instrukcji w związku z prawidłowym zastosowaniem urządzenia. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.

Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

Urządzenie używać do przetwarzania średnich ilości produktów na potrzeby gospodarstwa domowego. 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 mrożonek (np. owoców) lub kostek lodu. Nie używać do przetwarzania innych artykułów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta. Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia / wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej

urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia. Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Używać tylko w zamkniętych pomieszczeniach. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. 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. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem. Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach. Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Napędu miksera nigdy nie zanurzać w wodzie i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce. W razie przerwy w zasilaniu prądowym urządzenie pozostaje włączone i potem znów uruchamia się. Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia 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!

Zachować największą ostrożność przy przetwarzaniu gorących składników. Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Podczas pracy zawsze przytrzymywać pokrywę jedną ręką. Nie wkładać palców do otworu wyspowego! Do dzbanka miksera wlewać tylko maksymalnie 0,5 l gorących lub pieniących się płynów.

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

Niniejsza instrukcja obsługi opisuje różne modele. Na stronach z rysunkami zamieszczony jest przegląd różnych modeli (Rysunek 1).

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. 1**!

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
Płyny	maks. 1,5 l
Płyny 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 pieniących 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

Płyny gorące lub pieniące się	1
Ubijanie majonezu	2
Zupy, smoothie	2
koktajle, shake mleczny	2
kostki lodu	Pulse
bardzo twarde składniki	Pulse

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 **

- 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 przytrzymywać 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.
- Płyny i składniki stałe (drobniejsze) wysypywać 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 **

- 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 rękojęść i włożyć do dzbanka miksera. Zwrócić uwagę na kształt części (**rysunek -2a!**)
- Obrócić rękojęść (**rysunek -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 rąk do otworu do napełniania!

Dodawanie składników

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
Albo
- Zdjąć pokrywę.
- Dodawanie składników.
albo
- Wyjąć kubek pomiarowy.
- Płyny 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 łatwe staje się przygotowanie smoothie ze świeżych owoców, mleka, mleka sojowego, jogurtu i soków.

Rysunek

- 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**. Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Czyszczenie uchwytu noża (tylko MMB42...)

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie chwycać 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 śmietaną 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, jabłko)

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 mikсовать, 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)



- Włączyć nieco herbaty do kubka miksera.
- Winogrona, szpinak i kawałki banana wsypać do wkładki smoothie i włączyć pozostałą herbatę.
- Miksować z najwyższą prędkością obrotową, aż smoothie będzie gotowy.

Galaretkę 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 płatków żelatyny



- Żelatynę namoczyć ok. 10 minut w zimnej wodzie.
- Zagotować wszystkie składniki (oprócz żelatyny).
- Żelatynę odcisnąć i rozpuścić podgrzewając w kuchenke mikrofalowej – nie gotować.
- Gorące owoce i żelatynę miksować z niską prędkością obrotową przez około 1 minutę.
- Galaretkę włączyć do kompotierek wypłukanych zimną wodą i ochłodzić.

Dozwolone jest miksowanie najwyższej 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 szalwii
1 gałązka pietruszki
1 gałązka tymianu
1 gałązka majeranu
¼ łyżeczki mielonego cynamonu
Tarty parmezan – według uznania



- Dynię poćwiartować, odkroić skórkę 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 bukietek.
- Gotować 25-30 minut na małym płomieniu i w razie potrzeby dolać jeszcze nieco bulionu.
- Wyjąć bukietek 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.
- Włączyć mieszalinę 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 29 lipca 2005 r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) 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 jednostka, 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 wydanej 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.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки	134
Системи безпеки	136
Короткий огляд	136
Управління	136
Очищення і догляд	139
Допомога при неполадках	139
Рецепти	140
Утилізація	143
Умови гарантії	143

Для Вашої безпеки

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу.

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях.

Застосування в побутових умовах включає, напр.: використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Прилад 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.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передати цю інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

Загальні вказівки з техніки безпеки

⚠ Небезпека враження електричним током

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недоліком досвіду та знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок по безпечному

використанню приладу та після того, як вони усвідомили можливі небезпеки у зв'язку з неправильним використанням приладу.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати тільки у відповідності з даними на табличці з технічними характеристиками. Тільки для використання в закритих приміщеннях.

Використувати тільки, якщо у приладу і його шнура живлення немає ніяких пошкоджень. Перед заміною приладдя або додаткових деталей, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі.

Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.

Не тягнути шнур живлення через гострі краї або гарячі поверхні.

Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, або його службою сервісу або відповідно кваліфікованою особою з метою уникнення ризиків.

Ремонт приладу доручати тільки нашій службі сервісу.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

⚠ Небезпека поранення

⚠ Небезпека враження електричним током

Блок двигуна ніколи не занурювати у воду, не тримати під проточною водою і не мити у посудомийній машині.

У разі перебою у подачі електроенергії прилад залишається ввімкненим і поновлює свою роботу після подачі електроенергії. Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше ніж це потрібно для переробки продуктів.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами / обертовим приводом!

Ніколи не опускати рук до встановленого келиха блендера.

Завжди працювати лише 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 ошпарювання!

Дотримуватися особливої обережності під час переробки гарячих інгредієнтів. Під час переробки гарячих продуктів в блендері з воронки в кришці виступає пара. Утримувати рукою кришку завжди під час роботи. Не встромляти при цьому рук до завантажувального отвору! До келиха блендера заповнює максимум 0,5 літра гарячої або пінистої рідини.

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

В цій інструкції з використання описуються різні моделі. Сторінки з малюнками містять огляд різних моделей (малюнок .

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 (MMB21...)**
- 5 Келих блендера з ножом**
Не переробляти заморожених інгредієнтів (окрім кубиків льоду).
- 6 Кришка із завантажувальним отвором**
- 7 Мірний стаканчик зі шкалою**
(макс. 50 мл)

Скляна чаша блендера (MMB42...)

- 8 Утримувач ножа з ножом 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 пінисті 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 пінистої рідини.

Увага!

Блендер ніколи не вмикати порожнім. Завжди працювати з повністю зібраним приладом. Келих блендера встановити на блок двигуна і загвинтити до упору.

Рекомендації для робочої швидкості

Гарячі або пінисті рідини	1
Приготування майонезу	2
Супи, смузі	2
Коктейлі, молочні коктейлі	2
Кубиків льоду	Pulse
Дуже тверді інгредієнти	Pulse

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 (MMB21...)

Малюнок

- 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

- 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. -2a)!
- Відкинути ручку (мал. -2b). 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 край 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

- 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 3**.

⚠ 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 блендера

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 загвинтити 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 цілих 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 ліжку і перемішувати протягом приблизно 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 застосовувати зі вставкою для смузі.

Фруктовий напій (ММВ4...)

250 г заморожених фруктів

(напр., суниця, 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 апельсини
(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 подати 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.

Порада: Цей рецепт можна робити і без вставки для смузі.



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.
- Подробнювати протягом 15 секунд на ступені «Pulse».
- Додати базилік і оливкове масло і перемішувати усе протягом 10 секунд на ступені «Pulse».

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.
- 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».

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 марковано 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.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы Bosch. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности	144
Системы безопасности	146
Комплектный обзор.....	146
Эксплуатация.....	146
Чистка и уход	149
Помощь при устранении неисправностей	149
Рецепты	150
Утилизация	153
Условия гарантийного обслуживания ..	153

Для Вашей безопасности

Перед использованием внимательно прочтите данную инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации для данного прибора.

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Данный прибор предназначен для переработки продуктов в обычном для домашнего хозяйства количестве в домашних или бытовых условиях и не рассчитан для использования в коммерческих целях. Применение в бытовых условиях включает, напр.: использование в кухнях для сотрудников магазинов, офисов, сельскохозяйственных и других промышленных предприятий, а также использование гостями пансионатов, небольших отелей и подобных заведений.

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.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Общие указания по технике безопасности

⚠ Опасность поражения электрическим током

Данный прибор нельзя использовать детям.

Прибор и его сетевой шнур следует держать вдали от детей.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали опасности, связанные с неправильным использованием. Детям нельзя играть с прибором. Прибор можно подключать и использовать только в соответствии с техническими данными на типовой табличке. Только для использования в закрытых помещениях. Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений. Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. Прибор следует всегда отсоединять от сети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой. Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией. Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

Указания по технике безопасности для данного прибора

⚠ Опасность травмирования

⚠ 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. В случае перебоя в подаче электроэнергии прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии.

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.

⚠ 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!

Соблюдать особую осторожность при переработке горячих ингредиентов.

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар.

Всегда придерживать крышку одной рукой во время работы.

При этом не держать руку над загрузочным отверстием!

В стакан блендера заполнять максимум 0,5 литра горячей или пенящейся жидкости.

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

В данной инструкции по эксплуатации описываются различные модели.

На страницах с рисунками приведен обзор различных моделей (рисунок 1).

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 Смотывание 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. 1!

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 заполнять 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	1
Приготовление майонеза	2
Супы, смузи	2
Коктейли, молочные коктейли	2
Кубики льда	Pulse
Очень твердые ингредиенты	Pulse

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 (MMB21...)

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 6

- 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 6-2a)!
- Откинуть ручку (рисунок 6-2b). 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.
- 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.
- 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 7

- Блендер подготовить, как описано выше.
- После установки и фиксации стакана блендера вставить вставку для смузи в стакан блендера.
- Закрывать 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 19**.

⚠ 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 MMB42...)**⚠ 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 завинтить 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 мороженым



2-3 банана (ок. 300 г)
2-3 ст. л. с верхом ваниль-ного 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 прибл. 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 кожу 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, добавить 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 Бытовая техника», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____	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).
2. Модель _____	

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы торговой марки Bosch: кофеварки, кофемолки, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, режки, тостеры, утюги, фены, распылители для волос, электроочистки, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполняемые весы 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.

Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника». Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «BSX Hausgeräte GmbH», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия (BSX Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15; тел.: (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, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии 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.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)

в г. Москве:
в г. Санкт-Петербурге:

☎ (495) 737-2961
☎ (812) 449-3161

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены на обороте, а также в интернете: <http://www.bosch-home.com/ru/> в разделе Сервис.

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.com/ru/store. С условиями заказа, оплат и доставки Вы можете ознакомиться на сайте.

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 обесцениванию 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, действия 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, установленных в инструкции к прибору (ГОСТ 32144-2013).

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предоставлении иных предусмотренных законом гарантий 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 мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

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 PTMM, где PT – год изготовления минус 1920, а MM – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число PT.



BOSCH

Разработано для жизни

**Информация о бытовой технике, произведенной* под контролем концерна
БСХ 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, Товарный знак:
кухонные комбайны, кофемолки, мясорубки, измельчители 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 репутации 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 «БСХ Бытовая техника», Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовая техника», 119071, Москва, ул. Малая Калужская, д.15 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Таможенного 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 Российской Федерации продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой оговорено по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, Москва, 117418, Нахимовский просп., 31, телефон (499) 129-2600, является ООО «БСХ Бытовая техника», 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 Hausgerate 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 Таможенного союза, является БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgerate 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°С 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 предпрятиями 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 статьёй 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листочке «Информация изготовителя о гарантиях 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 сопроводительной документации.

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, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.



Продукция, которая была выпущена уполномоченными таможенными органами в свободное обращение на территории Таможенного союза до 15.03.2015 и соответствует которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо единичными документами Таможенного союза, может быть маркирована знаком соответствия.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств – членов Таможенного союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства – члена Таможенного 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-bt.ru>.

* 09.02.2015 БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия, переименована в компанию БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.AЯ46.B.01025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES25A0	CNC.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES25C0	CNC.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES25G0	CNC.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES3500	CNC.J03	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES4000	CNC.J04	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
MES4010	CNC.J05	C-DE.AЯ46.B.62431	27.02.14	26.02.19	Китай
Резки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.AЯ46.B.63040	31.03.14	30.03.19	Турция
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3030	CNHR19	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.AЯ46.B.63982	11.06.14	10.06.19	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры, измельчители					
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36480	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36440	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36460	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MFQ36GOLD	CNHR27	C-DE.АЯ46.В.63982	11.06.14	10.06.19	Словения
MMB1001	CNSM03ST	C-DE.АЯ46.В.66627	21.11.14	20.11.19	Турция
MMB2001	CNSM03EV	C-DE.АЯ46.В.66627	21.11.14	20.11.19	Турция
MMR1501	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	C-DE.АЯ46.В.61496	17.01.14	16.01.19	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67140RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67160RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66155	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM87160	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87165	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87180	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM88190	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM64035	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66020	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM66110	CNHR25	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM87130	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM87140	CNHR28	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM64155RU	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67165RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM67190	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM67150RU	CNHR26	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM64120	CNHR24	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
MSM671X0	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM671X1	CNHR26FP	C-DE.АЯ46.В.65723	18.09.14	17.09.19	Словения
MSM881X1	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM881X2	CNHR29	C-DE.АЯ46.В.59536	20.08.13	19.08.18	Словения
MSM6B400	CNHR12	C-DE.АЯ46.В.62888	21.03.14	20.03.19	Словения
Кухонные комбайны					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM4250	CNCM21	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM64085	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4406	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4427	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4657	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4855	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM4880	CNUM5ST	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM52131	CNUM50	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54240	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM54251	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM56540	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57830	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUM57860	CNUM51	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL20C	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
MUMXL40G	CNUM70	C-DE.АЯ46.В.60779	26.11.13	25.11.18	Словения
Кофемолки					
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.В.62081	14.02.14	13.02.19	Словения
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.В.62081	14.02.14	13.02.19	Словения
Мясорубки					
MFW1501	SFW1	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1545	CNFW2	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW1550	CNFW2	C-DE.АЯ46.В.61421	13.01.14	12.01.19	Словения
MFW45020	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW45120	CNFW5	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW66020	CNFW6	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67440	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW67600	CNFW7	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68640	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68660	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай
MFW68680	CNFW8	C-DE.АЯ46.В.59504	16.08.13	15.08.18	Китай



מרק גזר עם כמון

780 גרם גזר
720 מ"ל מים
1 כפית כמון
מלח ופלפל



מרק דלעת

600 גרם דלעת בשרנית
200 גרם תפוחי אדמה
1 ליטר ציר ירקות
2 בצלים
2 שיני שום
פלפל טחון ומלח
30 גרם חמאה
2 כפות שמן זית extra vergine
5-6 עלי בזיליקום
2-3 עלי קורנית
1 ענף פטרוזיליה
1 ענף טימין
1 ענף מירן
¼ כפית קנמון טחון
גבינת פרמזן מגוררת לפי הטעם

- חתוך את הגזרים לקוביות (בערך 15x15 מ"מ).
- הנח את הגזרים והמים בקערת המערבל.
- ערבבו מספר שניות במהירות מקסימלית.
- העבר את התערובת לסיר בישול והוסף כמון.
- בשל הכל למשך 30 דקות. ניתן להוסיף מים בזמן הבישול, במידה וברצונך במרק דליל יותר.
- תבל במלח ובפלפל.

מידע אודות סילוק המכשיר

מכשיר זה מוגדר בהתאם להנחייה האירופית EU/2012/19 עבור מכשירים חשמליים ואלקטרוניים שיצאו משימוש (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

ההנחייה מגדירה מסגרת, תקפה עבור כלל האיחוד האירופי, לקבלה חזרה והערכה של מכשירים שיצאו משימוש.

מידע עדכני נוסף אודות פינוי נאות של אשפה אלקטרונית ניתן לבקש מהרשות המקומית או מהסוחר ממנו נרכש המכשיר.



- חתכו את הדלעת לפרוסות וסלקו את הקליפה והגרעינים. חתוך את הדלעת לחתיכות קטנות.
 - קלפו את תפוחי האדמה וחתכו אותם לחתיכות קטנות.
 - קלפו את הבצלים, חתכו אותם דק וטגנו אותם קלות במחבת עם חמאה, שמן זית ושום גרוס.
 - הוסיפו את חתיכות הדלעת ותפוחי האדמה ואדו אותם תוך כדי ערבוב. הוסיפו את ציר הירקות בהדרגה והוסיפו את עשבי התיבול הקשורים יחד.
 - בשלו למשך כ-25-30 דקות על חום נמוך והוסיפו עוד ציר בעת הצורך.
 - הוציאו את צרור עשבי התיבול.
 - תבלו במלח ופלפל, בקורט קינמון ובמעט שמן זית extra vergine.
 - מזגו 500 מ"ל מרק למיכל הערבוב ורסקו אותו לפירה.
- מותר לעבד מקסימום 500 מ"ל נוזל חם במיכל הערבול!**
- הגישו עם גבינת פרמזן מגוררת.

תנאי האחריות

האחריות למכשיר זה מכסה את כל הנזקים והתקלות בתנאים ובנסיבות המפורטים בכתב האחריות שניתן על-ידי הנציגות הארצית של חברתנו במדינה שבה נרכש המכשיר.

את פירוט תנאי האחריות ניתן לדרוש בכל עת מהסוחר שאצלו נרכש המכשיר, או ישירות מהנציגות הארצית של חברתנו.

על גבי הכריכה האחורית של החוברת מופיעים תנאי האחריות התקפים במדינת ישראל ומפורטות כתובות תחנות השירות שלנו. בנוסף לכך ניתן לקרוא את תנאי האחריות בשלמותם גם באתר האינטרנט שלנו, בכתובת העמוד האמורה.

הצגת שובר הקנייה והתשלום של המכשיר הם בכל מקרה תנאי הכרחי להגשת תביעה ולהכרה בתנאי האחריות.

הזכות לשינויים שמורה.



ג'לי מפירות אדומים

- 400 גרם פירות (דובדבנים מגולענים, פטל, דומדמניות, תות שדה, פטל שחור)
- 100 מ"ל מיץ דובדבנים
- 100 מ"ל יין אדום
- 80 גרם סוכר
- 1 חבילת סוכר וניל
- 2 כפות מיץ לימון
- 1 ציפורן (טחונה)
- 1 קורט קינמון (טחון)
- 8 עלי ג'לטין
- הניחו לג'לטין להתרכך כ-10 דקות במים קרים.
- הרתיחו את כל הרכיבים (מלבד הג'לטין).
- הוציאו את הג'לטין והמיסו אותו במיקרוגל, אין להרתיח.
- ערבבו את הפירות החמים והג'לטין בסל"ד נמוך כ-1 דקה.
- מלאו את הג'לי בקערה שנשטפה במים קרים והניחו לג'לי להתקרר.

מותר לעבד מקסימום 500 מ"ל נוזל חם במיכל הערבול!

טיפ: הגישו את ג'לי הפירות האדומים עם קצפת או רוטב וניל.



פסטו בזיליקום

- 10 גרם צנוברים
- 3 גרם שום
- 5 גרם מלח
- 40 גרם גבינת פרמזן
- 10 גרם בזיליקום טרי
- 70 גרם שמן זית
- הכניסו את הצנוברים, השום, המלח וגבינת הפרמזן בספל זכוכית וסגרו באמצעות תושבת הסכין.
- רסקו בדרגת **Pulse** למשך 15 שניות.
- הוסיפו את הבזיליקום ואת שמן הזית וערבבו הכל למשך 10 שניות בדרגת **Pulse**.



קוקטייל לספורטאים

- 2-3 תפוזים (כ-600 גרם)
- 1-2 לימונים (כ-150 גרם)
- 1-½ כף סוכר או דבש
- ¼ ליטר מיץ תפוחים
- ¼ ליטר מים מינרליים
- קוביית קרח לפי הטעם
- קלפו את התפוזים והלימונים, חתכו אותם לחתיכות.
- הכניסו את כל הרכיבים (חוץ ממיץ התפוחים והמים המינרליים) למיכל הערבוב.
- ערבבו 1 דקה בסל"ד הגבוה ביותר.
- הוסיפו את מיץ התפוחים ואת המים המינרליים.
- ערבבו קצרות, עד להקצפת המשקה.
- מזגו את הקוקטייל לכוסות והגישו יחד עם קוביות קרח לפי הטעם.



שייק ירוק

- 1 תפוח ירוק (כ-100 גרם)
- מיץ מלימון אחד (כ-20 גרם)
- 20 גרם כרוב על
- 10 גרם סלרי
- 10 גרם עלי כוסברה
- 10 גרם זרעי פשתן
- 1 גרם קנמון טחון
- 250 גרם מים קרים

- חתכו את התפוח, הסלרי והכרוב לחתיכות.
- מזגו מעט מהמים אל מיכל הערבול.
- הכניסו את כל הרכיבים לאביזר השייק ומלאו במים.
- ערבבו 1 דקה בסל"ד הגבוה ביותר.
- **טיפ:** מתכון זה יצליח גם ללא אביזר השייק.



שייק ענבים (MMB4...)

- 250 גרם ענבים ירוקים
- 25 גרם תרד ירוק
- 100 גרם פיסות בננה קפואות
- 200 מ"ל תה ירוק קר (מתאים לילדים)
- מזגו מעט מהתה למיכל הערבוב.
- הכניסו את הענבים, התרד ואת פיסות הבננה לאביזר השייק ומלאו את שארית התה.
- ערבבו בסל"ד הגבוה ביותר עד שהשייק יהיה מוכן.

- הפעילו את המיקסר על הסל"ד הנמוך.
- ערבבו את הרכיבים (חוץ מהשמן) מספר שניות בסל"ד הנמוך ביותר.
- הפעילו את המיקסר בדרגה הגבוהה ביותר, מזגו את השמן באמצעות המשפך וערבבו לאחר כ-2 דקות.



שוקו חם

50-75 גרם שוקולד מוצק קפוא
½ ליטר חלב חם

שמנת מתוקה ושוקולד מגורר לפי הטעם

- חתכו את השוקולד המוצק לפיסות (כ-1 ס"מ) ורסקו אותו במלואו במיקסר בסל"ד הגבוה ביותר.
- כבו את המיקסר ומזגו חלב דרך המשפך.
- ערבבו 1 דקה בסל"ד הגבוה ביותר.
- מלאו שוקו חם בכוסות והגישו לפי הטעם יחד עם קצפת ושוקולד מגורר.



שייק בננה אייס

2-3 בננות (כ-300 גרם)

2-3 כף מלאה גלידת וניל או גלידת

לימון (100-80 גרם)

2 חבילות סוכר וניל

½ ליטר חלב

- הכניסו את כל הרכיבים למיכל הערבול.
- ערבבו 1 דקה בסל"ד הגבוה ביותר.

טיפ: מתכון זה יצליח גם באמצעות אביזר השייק.



סלט פירות (MMB4...)

250 גרם פירות קפואים (לדוגמה

תות שדה, בננה, תפוזים, תפוחים)

50-100 גרם סוכר

500 מ"ל מים קרים

קרח לפי הטעם

- קלפו את הפירות וחיתכו אותם לחתיכות.
- הקפואו את הפירות הטריים לפני המשך העיבוד.
- הכניסו את כל הרכיבים (חוץ מהקרח) למיכל הערבול.
- ערבבו 1 דקה בסל"ד הגבוה ביותר.
- הגישו לפי הצורך יחד עם קרח.



סיוע בזמן תקלות

▲ סכנת פציעה!

שלפו את התקע לצורך הטיפול בתקלה.

תקלה:

המיקסר אינו מתחיל לפעול או המכשיר כבה בזמן ההפעלה.

גורם אפשרי:

יש עומס יתר על המכשיר (לדוגמה כלי העבודה נחם ע"י רכיבי המזון) והנתיך האלקטרוני קפץ.

הטיפול:

- הציבו את המתג הסיבובי על **0/off**.
- שלפו את התקע.
- טפלו בגורם לעומס היתר.
- הפעילו שוב את המכשיר.

גורם אפשרי:

ספל הערבול השתחרר.

הטיפול:

- הציבו את המתג הסיבובי על **0/off**.
- הרכיבו את המיקסר באופן נכון וסובבו אותו עד לשמיעת נקישה.
- הפעילו שוב את המכשיר.

מידע חשוב

פנו בבקשה לשירות הלקוחות במידה ולא הצלחתם בטיפול בתקלה (עיינו בכתובות שירות הלקוחות בסופה של חוברת זו)..

מתכונים

הנחיות כלליות:

ערבבו רכיבי מזון קשים ראשית בחצי מכמות הנוזלים והוסיפו לאחר מכן את שארית הנוזלים.

הרכיבו את מיכל הערבול שוב לאחר ריקונו לצורך הכנת שייקים והפעילו אותו לזמן קצר על הדרגה הגבוהה ביותר על מנת לקבל את שארית הנוזלים.

מיונז

מידע: ניתן להכין במיקסר מיונז מביצים שלמות בלבד.

מתכון בסיסי:

1 ביצה

15 גרם חומץ או מיץ לימון

1 קורט מלח

1 קורט סוכר

250 מ"ל שמן

הרכיבים צריכים להיות בטמפרטורה זהה.

ניקוי ותחזוקה

המכשיר אינו זקוק לתחזוקה!

ניקוי יסודי יבטיח תוחלת חיים ארוכה יותר. ניתן למצוא סקירה של ניקוי החלקים הנפרדים ב**איור E**.

⚠ סכנת התחשמלות!

אין לטבול את המנוע אף פעם במים ואין להחזיקו מתחת למים זורמים ולא להדיח אותו במדיח.

זהירות!

אין להשתמש בחומר ניקוי משפשי. משטחי המכשיר עלולים להיפגע.

טיפים:

- נקו את החלקים במידת האפשר מיד לאחר השימוש. כך לא יתייבשו השאריות, והפלסטיק לא ייפגע (לדוגמה שמנים אתריים בתבלינים).
- בזמן עיבוד של לדוגמה גזר וכרוב אדום נוצרות צביעות של חלקי הפלסטיק, שניתן לנקות באמצעות מספר טיפות של שמן מאכל.

ניקוי גוף המנוע

- שלפו את התקע.
- נגבו קלות את גוף המנוע במטלית לחה.
- השתמשו בעת הצורך במעט חומר ניקוי.
- נגבו לבסוף כדי לייבש.

ניקוי המיקסר

מיכל הערבול, המכסה וספל המדידה הינם חלקים עמידים להדחה במדיח.

טיפ: הכניסו מעט מים וחומר ניקוי למיקסר המורכב. הפעילו למשך מספר שניות על דרגת **Pulse**. שפכו את המים ושטפו את המיקסר במים נקיים.

ניקוי תושבת הסכין (רק MMB42...)

⚠ סכנת פציעה עקב סכינים חדים!

אין לגעת בסכין הערבול בידיים חשופות. השתמשו במברשת לצורך הניקוי.

אין להדיח את תושבת הסכין במדיח הכלים אלא לנקותה במברשת במים זורמים. אין להשאיר אותה מונחת במים! הסירו את האטם לצורך הניקוי.

לאחר העבודה

- הציבו את המתג הסיבובי על **0/off**.
- שלפו את התקע.
- פרקו את מיכל הערבול באמצעות סיבוב נגד כיוון השעון.
- פרקו את המכסה ממיכל הערבול.
- רוקנו את מיכל הערבול.
- סובבו את מיכל הערבול והציבו אותו כאשר הפתח פונה כלפי מטה.
- פרקו את תושבת הסכין. קפלו לשם כך את הידית כלפי מעלה והוציאו את תושבת הסכין.
- נקו את כל החלקים, עיינו ב"ניקוי ותחזוקה".

העבודה באמצעות אביזר השייקים

אביזר זה מאפשר הכנה קלה במיוחד של שייקים מפירות טריים, חלב, חלב סויה, יוגורט ומיצים.

איור D

- הכינו את המיקסר בהתאם לתיאור המופיע למעלה.
- אביזר השייקים יורכב במיכל הערבול לאחר הרכבת וסיבוב מיכל הערבול.
- הרכב את המכסה ולחץ אותו כלפי מטה עד לשמיעת נקישה.
- חבר את הכבל החשמלי.
- הכניסו את רכיבי המזון למיכל הערבול דרך פתח המילוי, חיתכו במידת הצורך את הפירות לחתיכות קטנות.

זהירות!

- אין להניח חלקים גדולים וקשים במיכל הערבול, לדוגמה גלעיני אבוקדו או שזיפים.
- הרכיבו את ספל המדידה בפתח המילוי.
- הפעילו את המכשיר.

לאחר העבודה

- הציבו את המתג הסיבובי על **0/off**.
- שלפו את התקע.
- פרקו את מיכל הערבול באמצעות סיבוב נגד כיוון השעון.
- הסירו את המכסה.
- הוציאו את ספל המדידה מהמכסה והכניסו אותו לאביזר השייקים. כך ניתן יהיה למנוע מרכיבי מזון קשים ליפול החוצה מהאביזר למשקה.
- רוקנו את מיכל הערבול.
- נקו את כל החלקים, עיינו ב"ניקוי ותחזוקה".

עבודות במיכל ערבול זכוכית

(MMB42...)

איור C

- הצב את מיכל הערבול כאשר התחתית פונה כלפי מעלה.
- הציבו את האטם על תושבת הסכין. שימו לב לכך שהאטם יורכב נכון.

הנחיות חשובות

- אם האטם פגום או לא הוצב נכון, עלולים לדלוף נוזלים.
- אחזו בידית תושבת הסכין והרכיבו אותה במיכל הערבול.
- הקפידו על צורת החלקים (איור C-2a)! הטו את הידית (איור C-2b). באופן זה תושבת הסכין תנעל בספל הערבול.
- סובב את מיכל הערבול.
- הצב את ספל הערבול על המנוע בגוף המנוע. החץ במיכל הערבול יצביע על הנקודה בגוף המנוע.
- חזק את מיכל הערבול בסיבוב בכיוון השעון עד לנקישה.
- הכניסו רכיבי מזון.
- הרכב את המכסה ולחץ אותו כלפי מטה עד לשמיעת נקישה.
- הרכיבו את ספל המדידה בפתח המילוי.
- חבר את הכבל החשמלי.
- הצב את המתג הסיבובי על הסל"ד הרצוי.
- החזק בשפת המכסה בזמן הערבוב. אין לאחוז בפתח המילוי!

מילוי רכיבי מזון

- הציבו את המתג הסיבובי על 0/off.
- או
- הסירו את המכסה.
- מלאו רכיבי מזון.
- או
- פרקו את ספל המדידה.
- מלאו נוזלים ורכיבי מזון קשים (קטנים יותר) דרך פתח המילוי המכסה.
- הדלק שוב את המכשיר.

ההכנה

- נקו את המכשיר ואת האביזרים היטב לפני השימוש הראשון, ראו "ניקוי ותחזוקה".
- הציבו את גוף המנוע על משטח חלק, יציב ונקי.
- פרשו את הכבל עד לאורך הדרוש.

עבודות בספל ערבול מפלסטיק

(MMB21...)

איור B

- הצב את ספל הערבול על המנוע בגוף המנוע. החץ במיכל הערבול יצביע על הנקודה בגוף המנוע.
- חזק את מיכל הערבול בסיבוב בכיוון השעון עד לנקישה.
- הכניסו רכיבי מזון.
- הרכב את המכסה ולחץ אותו כלפי מטה עד לשמיעת נקישה. הרכיבו את ספל המדידה בפתח המילוי.
- חבר את הכבל החשמלי.
- הצב את המתג הסיבובי על הסל"ד הרצוי.
- החזק בשפת המכסה בזמן הערבוב. אין לאחוז בפתח המילוי!

מילוי רכיבי מזון

- הצב את המתג הסיבובי על 0/off.
- או
- הסירו את המכסה.
- מלאו רכיבי מזון.
- או
- פרקו את ספל המדידה.
- מלאו נוזלים ורכיבי מזון קשים (קטנים יותר) דרך פתח המילוי המכסה.
- הדלק שוב את המכשיר.

לאחר העבודה

- הצב את המתג הסיבובי על 0/off.
- שלפו את התקע.
- פרקו את המיקסר באמצעות סיבוב נגד כיוון השעון.
- פרקו את המכסה ממיכל הערבול.
- רוקנו את מיכל הערבול.
- נקו את כל החלקים, עיינו ב"ניקוי ותחזוקה".

מערכות בטיחות

בטיחות ההפעלה

ניתן להדליק את המכשיר רק כאשר מיכל הערבול יסובב עד למיקום הסופי.

אוטומטי כיבוי

המכשיר כבה אוטומטית, כאשר מיכל הערבול השתחרר באופן אקראי בזמן העבודה. ראה "סיוע בזמן תקלות".

בקצרה

בהוראות הפעלה אלה מתוארים דגמים שונים. בעמודי התמונות מופיעה סקירה של הדגמים השונים (איור F).

פתח את עמודי האיורים.

1 גוף המנוע

2 מתג סיבובי

0/off = עצור

1 = הסל"ד הנמוך ביותר

2 = הסל"ד הגבוה ביותר

Pulse = הפעלת Pulse בסל"ד הגבוה ביותר, החזק במתג למשך הזמן הרצוי

3 אחסון הכבל

4 מנוע

מיכל פלסטיק (...MMB21)

5 ספל ערבול עם סכין

עיבוד רכיבים שלא מהקפאה עמוקה (חוץ מקוביות קרח).

6 מכסה עם פתח מילוי

7 ספל מדידה עם סקלה (מקסימום 50 מ"ל)

ספל ערבול מזכוכית (...MMB42)

8 תושבת סכין עם סכין ערבול ואטם

9 ספל ערבוב מזכוכית ורוסיליקט

עמיד במיוחד לחום, מאפשר גם עיבוד של רכיבי מזון חמים מאוד.

10 מכסה עם פתח מילוי

11 ספל מדידה עם סקלה (מקסימום 50 מ"ל)

12 אביזר שייקי*

לעיבוד פירות ורכיבים נוספים ליצירת מיצים ושייקים. אביזר זה דואג לכך שגלעינים או רכיבים מוצקים אחרים יסוננו ולא יגיעו למשקאות.

* בדגמים מסוימים.

הפעלת המכשיר

המיקסר מתאים עבור

- ערבול והקצפת נזולים,
- חיתוך וקיצוץ פירות טריים, ירקות, אגוזים ושוקולד,
- מעיכת מרקים, פירות מבושלים וירקות,
- הכנת מיונז ורטבים.

שימו לב לטבלה באיור G!

מידע: ניתן להזמין את המקצץ האוניברסלי אצל שירות הלקוחות (מס' הזמנה 12007111) במידה והוא אינו כלול באריזת המוצר.

המכשיר מתאים להכנת הכמויות הבאות:

מזון מוצק	100 גרם
מקסימום 1.5 ליטר נזולים	
מקסימום 0.5 ליטר נזולים חמים או מוקצפים	

⚠ סכנת פציעה עקב סכינים חדים / סיבוב בזמן הפעולה!

אין להכניס ידיים למיכל הערבול המורכב. מותר להפעיל את המיקסר רק כאשר המיקסר מורכב ורק כאשר המכסה מורכב! מותר לפרק או להרכיב את מיכל הערבול רק כאשר המכשיר מכובה והמנוע לא מסתובב. הסכין ממשיך להסתובב לזמן קצר לאחר הכיבוי.

⚠ סכנת כוניה!

בזמן עיבוד תערובת חמה נפלטים אדים דרך המשפך במכסה. מלאו במיכל הערבול מקסימום 0.5 ליטר של נוזל חם או להקצפה.

זהירות!

אין להפעיל את המיקסר כאשר הוא ריק. מותר להפעיל את המכשיר רק כאשר הוא מורכב במלואו. סובב את מיכל הערבול בהרכבה על גוף המנוע עד לשמיעת נקישה.

המלצות לסל"ד

1	נזולים חמים או מוקצפים
2	הכנת מיונז
2	מרקים, שייקים
2	קוקטיילים, מילקשייקים
Pulse	קוביות קרח
Pulse	רכיבי מזון קשים מאוד

יש לכבות את המכשיר ולנתק אותו מרשת החשמל לפני החלפת אביזרים או חלקים מוספים האמורים לנוע בזמן ההפעלה. יש לנתק תמיד את המכשיר מרשת החשמל כאשר הוא אינו מצוי תחת פיקוח ולפני הרכבתו, לפני פירוקו או ניקויו.

אין למשוך את הכבל מעל שפות חדות או משטחים חמים. במידה והכבל החשמלי של מכשיר זה פגום, יש להחליפו ע"י היצרן או ע"י שירות הלקוחות או אדם מיומן על מנת למנוע סכנות. תיקונים במכשיר יבוצעו רק ע"י שירות הלקוחות שלנו.

הוראות בטיחות למכשיר

⚠ סכנת פציעה

⚠ סכנת התחשמלות

אין לטבול את המנוע אף פעם במים ואין להחזיקו מתחת למים זורמים ולא להדיח אותו במדיח.

עם הפסקת זרם החשמל יישאר המכשיר דלוק ויתחיל אחר כך לפעול שוב. מומלץ שלא להדליק את המכשיר לזמן ארוך יותר מזה הדרוש לעיבוד המזון.

⚠ סכנת פציעה עקב סכינים חדים / מנוע מסתובב!

אין להכניס ידיים למיכל הערבול המורכב.

מותר להפעיל את המיקסר רק כאשר המיקסר מורכב ורק כאשר המכסה מורכב! מותר לפרק או להרכיב את מיכל הערבול רק כאשר המכשיר מכובה והמנוע לא מסתובב.

הסכין ממשיך להסתובב לזמן קצר לאחר הכיבוי.

⚠ סכנת כוויה!

זהירות יתר בזמן עיבוד רכיבים חמים.

בזמן עיבוד תערובת חמה נפלטים אדים דרך המשפך במכסה.

החזק את המכסה בזמן העבודה תמיד ביד. אין לאחוז תוך כדי כך בפתח המילוי! מלאו במיכל הערבול מקסימום 0.5 ליטר של נוזל חם או להקצפה.

ברכותינו לרכישת המכשיר החדש מתוצרת חברת
Bosch. מידע נוסף לגבי מוצרינו ניתן למצוא
באתר האינטרנט שלנו.

תוכן העניינים

he-1	לבטיחותך
he-3	מערכות בטיחות
he-3	בקצרה
he-3	הפעלת המכשיר
he-5	ניקוי ותחזוקה
he-6	סיוע בזמן תקלות
he-6	מתכונים
he-8	מידע אודות סילוק המכשיר
he-8	תנאי האחריות

לבטיחותך

קרא לפני ההפעלה באופן יסודי את הוראות ההפעלה, על מנת שתלמד את ההנחיות הבטיחות וההפעלה החשובות אודות המכשיר. אי ציות להוראות אודות ההפעלה הנכונה של המכשיר ייגרמו לביטול אחריות היצרן לנזקים שייגרמו כתוצאה מהפעלה כזו.

מכשיר זה מיועד לעיבוד כמויות רגילות בבישול הביתי או לשימוש הדומה לשימוש הביתי ושאינו שימוש תעשייתי. שימוש הדומה לשימוש הביתי כולל לדוגמה את השימוש במטבחוני עובדים, במשרדים, בעסקים חקלאיים ובעסקים אחרים וכן לשימוש האורחים בפנסיונים, מלונות קטנים ובדירות דומות. השתמש במכשיר רק בכמויות רגילות ובזמני פעולה רגילים לשימוש הביתי.

מכשיר זה מיועד לערבוב מזון נוזלי או מוצק למחצה, לחיתוך / קיצוץ מזון טרי פירות וירקות ולקיצוץ מזון קפוא (לדוגמה פירות) או קוביות קרח. אין להשתמש בו לעיבוד חפצים או חומרים אחרים.

שמור על הוראות ההפעלה. העבר את הוראות ההפעלה בזמן העברת המכשיר לבעלים אחרים.

הוראות בטיחות כלליות

⚠ סכנת התחשמלות

אסור לילדים להפעיל את המכשיר הזה.

הרחק את המכשיר ואת כבל החיבור שלו מהילדים. מכשירים אלה יכולים להיות מופעלים ע"י אנשים בעלי מגבלות פיזיות, חושיות או מנטליות או אנשים חסרי נסיון וידע, כאשר הם נמצאים תחת פיקוח או אם עברו הכשרה בקשר להפעלה הבטוחה של המכשיר ושהבינו את הסכנות הנובעות ממנה.

אסור לילדים לשחק במכשיר.

חבר והפעל את המכשיר בהתאם לנתונים המופיעים על לוחית הדגם. מיועד להפעלה בחדרים סגורים בלבד.

השתמש במכשיר רק כאשר לא נראים פגמים בכבל ובמכשיר.



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 لبضع ثوانٍ على أقصى سرعة.
- يتم وضع الخليط في إناء الطهي وإضافة الكمون إليه.
- يتم طهي المزيج لمدة 30 دقيقة. يمكن إضافة بعض الماء أثناء الطهي للحصول على حساء أقل ثخانة.
- يتم إضافة الملح والفلفل لإضفاء النكهة.



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 ورقائق ريحان

2-3 ورقائق 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 وتخريطاً ناعماً وحّمّره برفق مع الزبدة وزيت الزيتون والثوم المخروط.
- أضف قطع القرع العسلي والبطاطس وقم بتشويحها مع التقليب حتى تصبح لينة. يتم إضافة مرقة الخضروات بصورة تدريجية ويتم إضافة الأعشاب التي تم ربطها على هيئة باقة.
- تُترك المكونات لتغلي بهدوء لمدة 25-30 دقيقة على حرارة ضعيفة، وعند الحاجة إلى ذلك يتم إضافة المزيد من المرقة.
- يتم إخراج باقة الأعشاب.
- يتم ضبط المذاق بملح وفلفل، ويتم إضفاء اللبنة الختامية من خلال إضافة قدر بسيط من القرفة وبعض من زيت الزيتون البكر.
- يتم في كل مرة تعبئة كمية قدرها 500 مليلتر من الحساء في وعاء الخلط وخطها حتى تصبح ذات قوام متجانس.
- لا يسمح بمعالجة كميات سوائل ساخنة في وعاء الخلاط إلا بمقدار 500 مليلتر بحد أقصى!
- للتقديم يتم رش الحساء بجبن بارميزان مبشور ناعم.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز بأسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة أحدث الأنظمة المتبعة حالياً للتخلص من الأجهزة 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 اشتريته منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.



الهريسة الحمراء

- 400 جم من الفواكه (الكرز والمُر والتوت الشوكي وعنب الذنب 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.
- صب الهريسة في أنية 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 ثوان.

- أضف عصير التفاح والمياه المعدنية.
- شغل الخلاط لفترة قصيرة حتى يكتسب المشروب طيبة رغوية.
- صب مشروب الكوكتيل في كؤوس وأضف مكعبات ثلج حسب الرغبة.

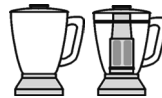


سموثي أخضر

- 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

- قطع 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.

- صَبَّ 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 الجيلاتي حسب الرغبة

- قَسِّرْ 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 الجيلاتي إليه.



مزيج المشروبات الرياضي

- 2-3 برتقالات (600 جم تقريباً)
- 1-2 من الليمون (150 جم تقريباً)
- ½-1 ملعقة سكر أو عسل نحل
- ¼ لتر عصير تفاح
- ¼ لتر مياه معدنية
- كما يمكن إضافة مكعبات ثلج

- قَسِّرْ 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.

وصفات

إرشادات عامة:

- تَخَلطُ 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 تقربغ وعاء الخلط، ثم يتم التشغيل على أعلى درجة لوقت قصير، من أجل استنبقاء 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) ليضع ثوانٍ على الحد الأدنى لطاقتة التشغيلية.
- شغل الخلاط بأقصى درجة له ثم صب الزيت من خلال المرشح ودعه يخلط المحتويات زهاء 2 دقيقة.

الشوكولاتة الساخنة

- 50-75 جم من ألواح الشوكولاتة الباردة
- ½ لتر من اللبن الحليب الساخن
- ويمكن إضافة كريمة وشوكولاتة مبشورة عند الرغبة في ذلك

- قَطِّعْ ألواح الشوكولاتة إلى قطع صغيرة (1 سم) وافرمها 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.

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 الصعق الكهربائي!

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

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

تنظيف الخلاط

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 وُشطف 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 مناسب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم تركه في الماء! انزع عنصر الأحكام لتنظيفه.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠️ خطر حدوث إصابات!

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

الخلل:

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

السبب المحتمل:

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

إزالة الخلل:

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

السبب المحتمل:

وعاء الخلط انفك من مكانه.

إزالة الخلل:

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

تنبيه هام

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

- 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“.

العمل بوليعة مشروبات سموثي

باستخدام هذه الوليعة 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 وليعة مشروبات سموثي في وعاء الخلط.
- يتم تركيب الغطاء والضغط عليه لأسفل حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- يتم تعبئة المكونات في وعاء الخلط عبر فتحة إضافة المكونات، عند اللزوم يتم قبل ذلك تقطيع الفواكه لقطع مناسبة.

تنبيه هام!

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

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- إخراج الغطاء.
- يتم إخراج كوب القياس من الغطاء ويتم إدخاله في وليعة مشروبات سموثي. بهذا يتم الحول دون سقوط أجزاء صلبة من الوليعة في المشروب.
- أفرغ وعاء الخلط.
- نظف سائر الأجزاء. ألق نظرة على فصل „تنظيف الجهاز والعناية به“.

- يتم طي المقبض جانبيًا (الصورة 2b-G). عند القيام بذلك فإن حامل السكين يتم تأمين إغلاقه وتثبيته 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.
- 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 الدوّار 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 مشيرةً لأسفل.

⚠ خطر الإصابة بالحروق!

- 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!

إضافة المكونات

- يتم ضبط المفتاح الدوار على الوضع **off/0**. 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 الدوار على الوضع **off/0**.
- 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 G

- يتم قلب وعاء الخلط ووضعه على مسطح بحيث يكون قاع الوعاء مشيراً لأعلى.
- يتم وضع حلقة منع التسرب على حامل السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.
- **تنبيهات هامة**
- إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.
- يتم الإمساك بحامل السكين من المقبض ويتم إدخاله في وعاء الخلط.
- يجب مراعاة شكل الأجزاء (الصورة G-2a)!

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

تنبيه هام!

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

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 جداً

إعداد الجهاز

- يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل استخدامه لأول مرة، انظر „التنظيف والعناية بالجهاز“.
- المحرك على أرضية عمل ملساء ومستوية ونظيفة.
- يتم فك الكابل 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.

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 تنتسرب إلى المشروبات.

* غير مجهز في بعض الطرز.

استخدام الجهاز

الخلاط صالح ومناسب لـ

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

يجب مراعاة الجدول في الصورة [G]!

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:

100 جم	مواد غذائي صلبة
بحد أقصى 1.5 لتر	سوائل
بحد أقصى 0.5 لتر	سوائل ساخنة أو مكونة للرقوة

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

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

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله إلا عندما يكون وعاء الخلط مثبتًا في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى الوصول إلى مصدر الإيقاف.

آلية الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل

الجهاز يتوقف أوتوماتيكيًا عن التشغيل في حالة ما إذا حدث أثناء العمل وانحل وعاء الخلط بصورة غير متعمدة.

انظر «تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال».

نظرة عامة

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفاً لطرز مختلفة. وتوجد لمحة عامة في صفحات الرسوم التوضيحية للطرز المختلفة (الصورة [E]).

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 ومانع التسرب

9 وعاء خليط مصنوع من زجاج بوروسيليكات

صامد للحرارة بصورة خاصة ومن خلال ذلك

يتيح أيضاً إمكانية معالجة مكونات ساخنة جداً.

10 غطاء بفتحة إضافة مكونات

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائماً إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف. لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريبا من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائماً إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠️ خطر الإصابة

⚠️ خطر الصعق الكهربائي

إياك أن تغمر جسم المحرك في المياه ولا أن تتركه تحت مياه متدفقة ويجب عدم تنظيفه في غسالة الصحون. في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط.

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

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

⚠️ خطر الإصابة بالحروق!

يجب توخي الحرص إلى أبعد الحدود عند معالجة مكونات ساخنة. أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات! عند تعبئة سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة يجب عدم تجاوز الكمية القصوى البالغ قدرها 0.5 لتر.

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	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

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

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.

هذا الجهاز مخصص لتصنيع الكميات المعتادة من الاستخدام المنزلي أو في الاستخدامات المشابهة للاستخدام المنزلي، وليس للاستخدام التجاري. وتشمل التطبيقات المشابهة للمنزل على سبيل المثال: الاستخدام في مطابخ العاملين في المحلات التجارية والمكاتب والمنشآت الزراعية والتجارية الأخرى، وكذلك استخدامها بواسطة النزلاء في بيوت الضيافة والفنادق الصغيرة والمرافق السكنية المماثلة. يُستخدم الجهاز للكميات والأوقات المنزلية المعتادة من حيث التشغيل.

هذا الجهاز مناسب لخلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة، ولطحن/تقطيع الفواكه والخضار النيئ، ولهرس أنواع الأطعمة، وتقطيع الأطعمة المجمدة (كالفاكهة مثلا) أو مكعبات الثلج. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام. وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

تنبيهات سلامة عمومية

⚠️ خطر الصعق الكهربائي

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

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

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqipërisë, Albania

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
<mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com>

Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.
P.O. Box 5111
Manama
Tel.: 01 7400 553
<mailto:service@khalaifat.com>

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
<mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com>

Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
<mailto:ch-reparatur@bshg.com>
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
<mailto:ch-ersatzteil@bshg.com>
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
<mailto:CAU-Bosch@bshg.com>
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
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 – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton

Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call

Tel.: 0344 892 8979*

*Calls are charged at the basic rate, please
check with your telephone service provider
for exact charges

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service

17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελληνίο τηλέφωνο: 181 82
(Αντική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor

North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong

Tel.: 2565 6151

Fax: 2565 6681

mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.

Kneza Branimira 22

10000 Zagreb

Tel.: 01 640 36 09

Fax: 01 640 36 03

mailto:informacije.servis-hr@

bshg.com

www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék

Kereskedelmi Kft.

Háztartási gépek márkaszervize

Királyhágó tér 8-9

1126 Budapest

Hibabejelentés

Tel.: +361 489 5461

Fax: +361 201 8786

mailto:hibabejelentes@bsh.hu

Alkatrészrendelés

Tel.: +361 489 5463

Fax: +361 201 8786

mailto:alkatrészrendeles@bsh.hu

www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.

Unit F4, Ballymount Drive

Ballymount Industrial Estate

Walkinstown

Dublin 12

Service Requests,

Spares and Accessories

Tel.: 01450 2655*

Fax: 01450 2520

www.bosch-home.co.uk

*0.03 € per minute at peak.

Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, יִשְׂרָאֵל

C/S/B Home Appliance Ltd.

Ulil Building

2, Hamelacha St.

Industrial Park North

71293 Lod

Tel.: 08 9777 222

Fax: 08 9777 245

mailto:csb-serv@zahav.net.il

www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances

Mfg. Pvt. Ltd.

Arena House, 2nd Floor, Main Bldg,

Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,

Andheri East

Mumbai 400 093

www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.

Noatuni 4

105 Reykjavik

Tel.: 0520 3000

Fax: 0520 3011

www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.

Via. M. Nizzoli 1

20147 Milano (MI)

Numero verde 800 829 120

mailto:info@bosch-elettrodomestici.it

www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan

Nurmanovich

Jangeldina str. 15

Shimkent 160018

Tel.: 0252 31 00 06

mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.

Boulevard Dora 4043 Beyrouth

P.O. Box 90449

Jdeideh 1202 2040

Tel.: 01 255 211

mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB

Jonavos g. 62

44192 Kaunas

Tel.: 0372 12146

Fax: 0372 12165

www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.

13-15 ZI Breedeweues

1259 Senningerberg

Tel.: 26349 300

Fax: 26349 315

mailto:lux-service.electromenager@

bshg.com

www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Service Limited

Bullu street 70c

1067 Riga

Tel.: 07 42 41 37

mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss

Brivibas gatve 201

1039 Riga

Tel.: 067 0705 20; -36

mailto:domoservice@elkor.lv

www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"

ул. Шусева 98

2012 Кишинев

тел./факс: 022 23 81 80

mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc

Ul. Slobode 17

84000 Bijelo Polje

Tel./Fax: 050 432 575

Mobil: 069 324 812

mailto:ekobosch.servis@

t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC

Jane Sandanski 69 lok.3

1000 Skopje

Tel.: 022 454 600

Mobil: 070 697 463

mailto:gorenc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.

Notabile Road

Mriehel BKR 14

Tel.: 021 442 334

Fax: 021 488 656

www.oxfordhouse.com.mt

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa,
Maledives**

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre
değişiklik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

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

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung beschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Endabnehmer unberührt.

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

D 0911 70 440 040

A 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

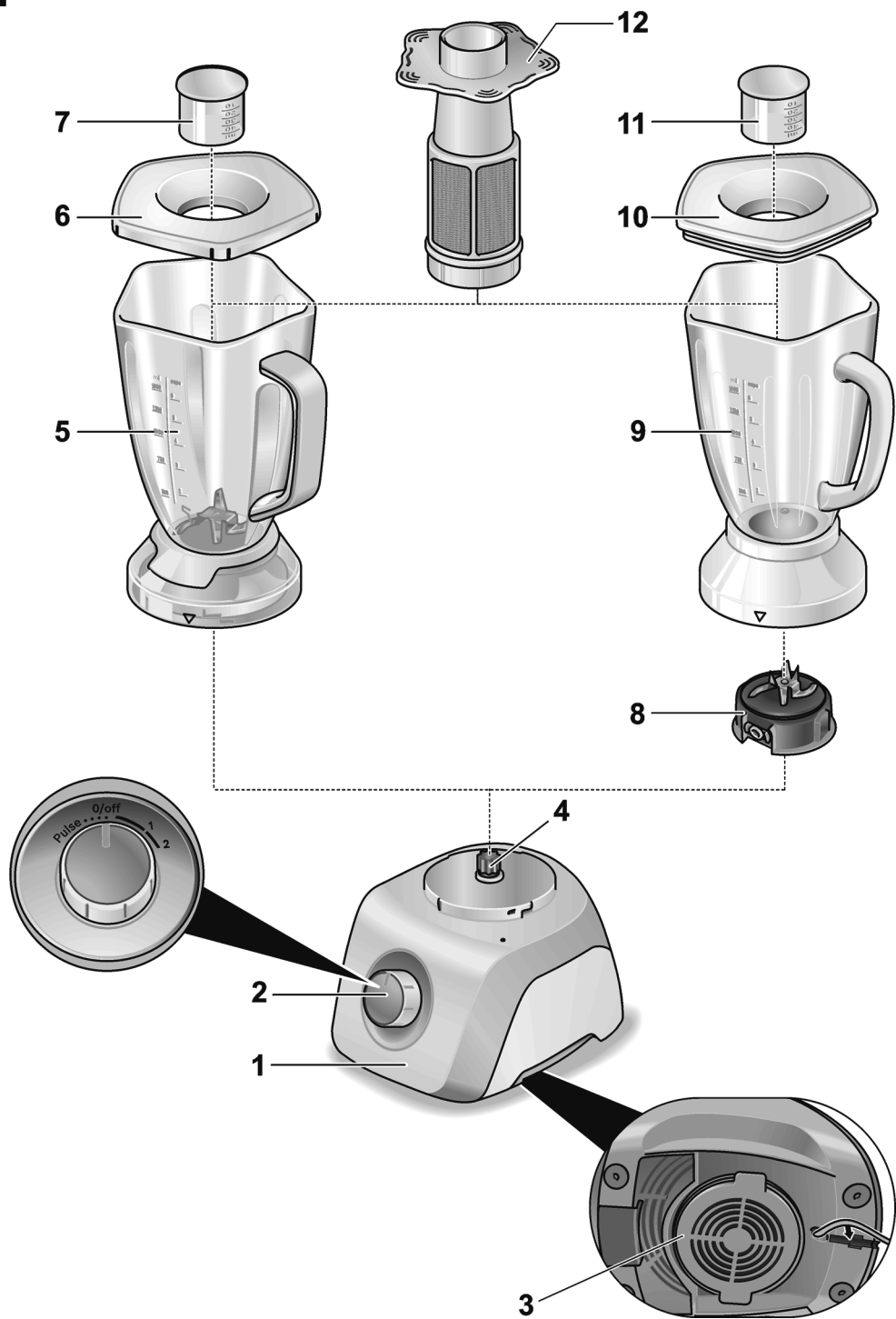
www.bosch-home.com



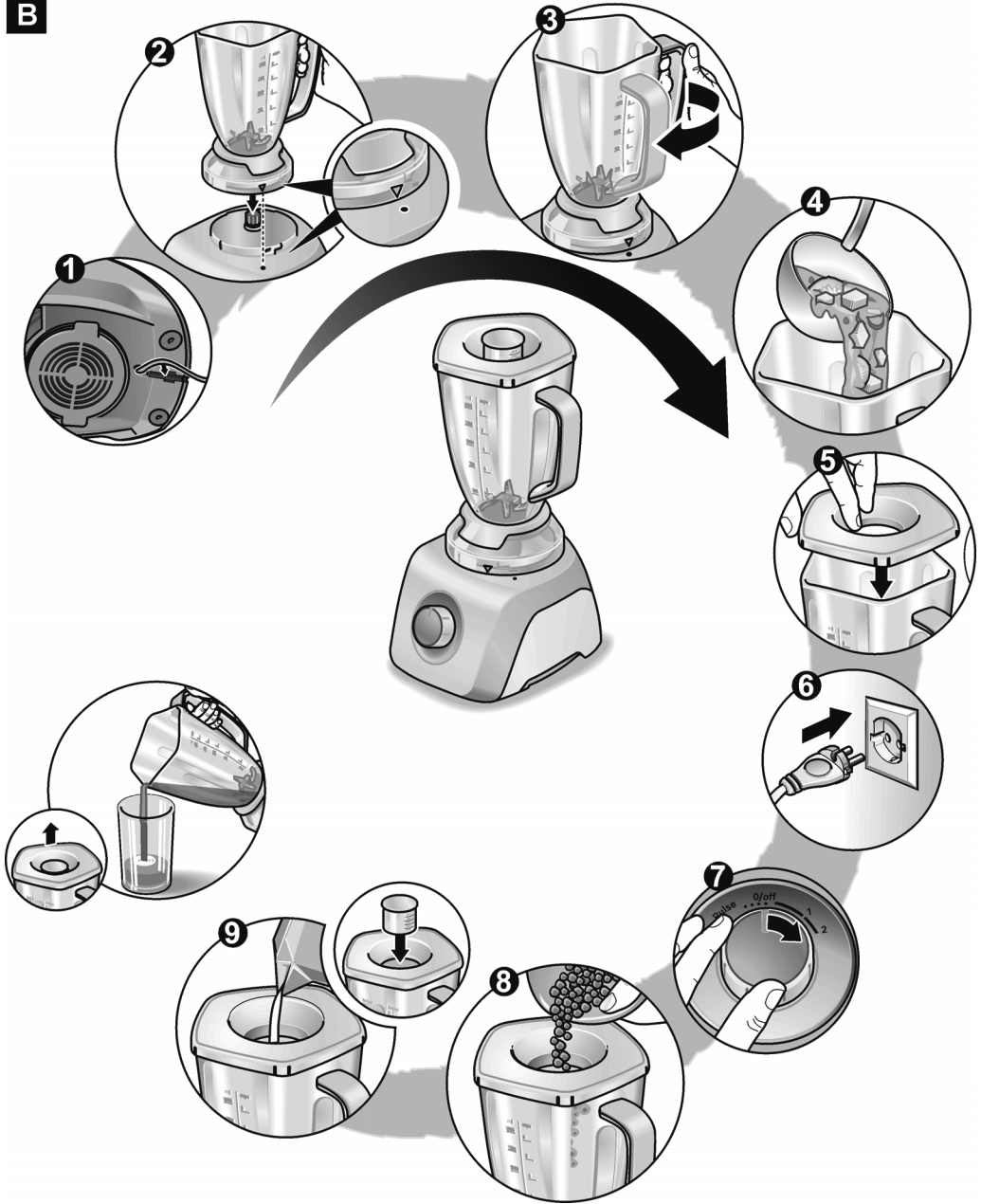
8001015235

950429

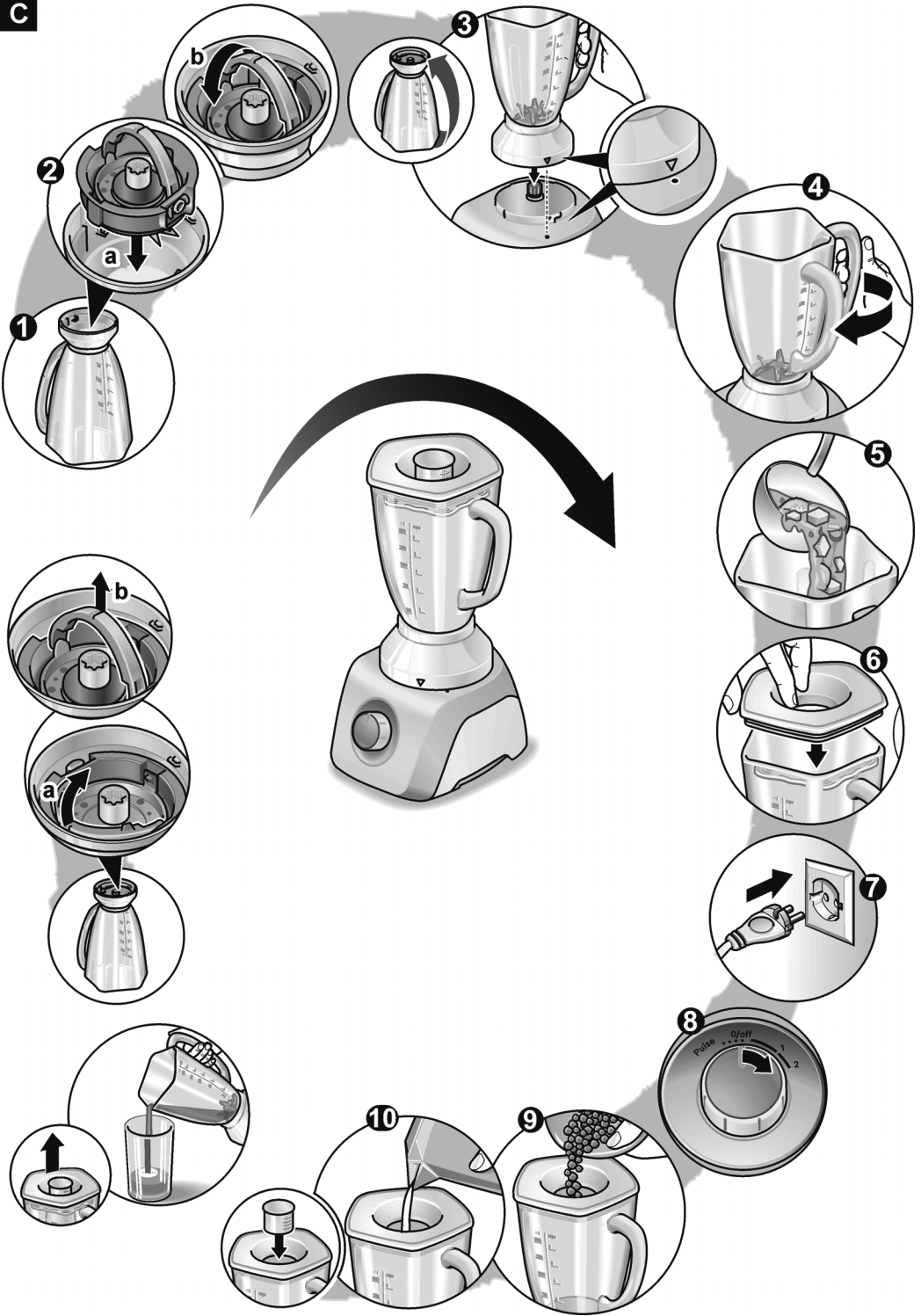
A



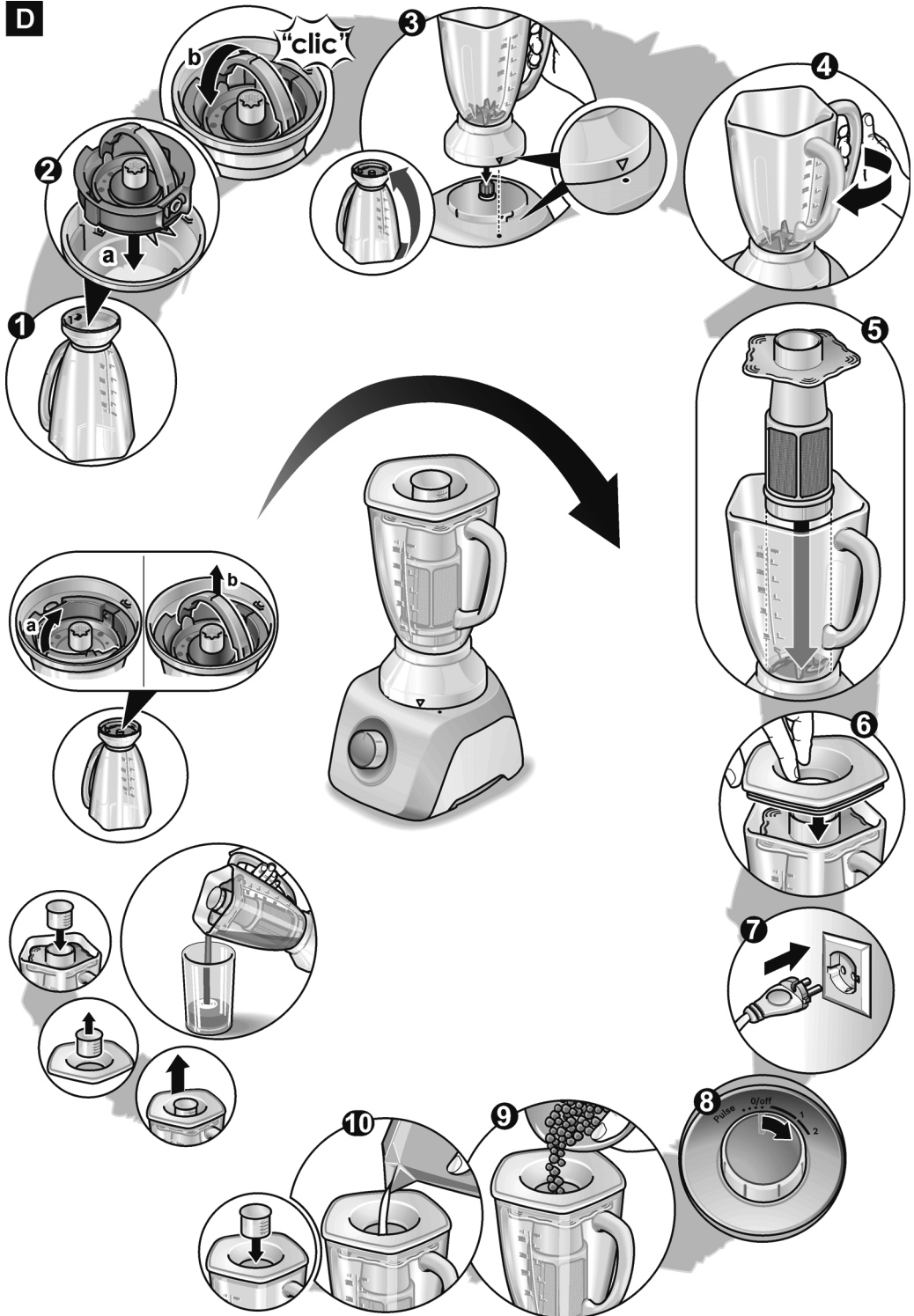
B

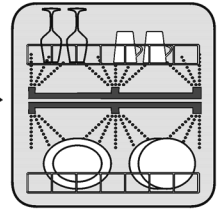
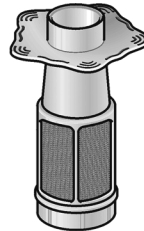
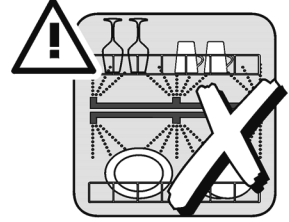
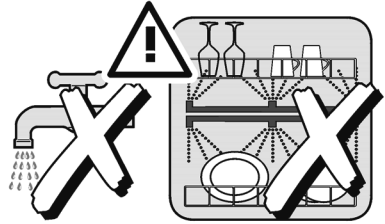
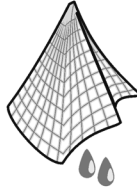
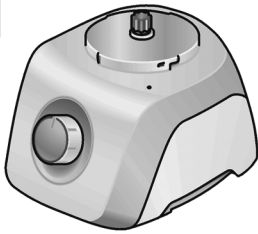


C

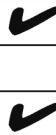


D










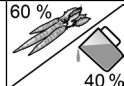



















E**F**

MMB21P0R
MMB21P1W
MMB42G0B
MMB42G1B



G

						 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
CNSM11 			✓		100 g	 5 s	2
CNSM10 			✓		20 g	 5 s	2