



**BOSCH**



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

# Vita**Boost**

## High performance blender

**MMBH4...**

**MMBH6...**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Hochleistungsmixer	3
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Super blender	14
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Frullatore ad alta potenza	25



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen. Zulässige Höchstmengen (siehe „Rezepte“) nicht überschreiten. 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. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

---

## Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

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

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

### **⚠ Verletzungsgefahr!**

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Niemals in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer nie ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.
- Vor dem Ausschalten unbedingt den Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
- Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Gerät nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden.

### **⚠ Verbrühungsgefahr!**

- Vorsicht beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten. Durch plötzliche Dampfbildung kann die Flüssigkeit aus dem Behälter herausspritzen.
- Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen! Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch die Nachfüllöffnung im Deckel aus.

### **⚠ Erstickungsgefahr!**

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

### **⚠ Achtung!**

- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Mixbecher befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Mixbecher hantieren. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer bei aufgesetztem Deckel verwenden!
- Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben.

### **⚠ Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

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

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Wichtige Sicherheitshinweise .....	3
Auf einen Blick.....	5
Vor dem ersten Gebrauch .....	5
Symbole und Markierungen.....	5
Teile und Bedienelemente .....	6
Verwendung.....	7
Automatik-Programme.....	8
Reinigung und Pflege .....	9
Sicherheitssysteme .....	10
Hilfe bei Störungen.....	10
Rezepte .....	11
Entsorgung .....	12
Garantiebedingungen .....	13

## Auf einen Blick

→ Bild **A**

- 1 Grundgerät / Motorblock**
  - a Dämpfungsauflage
  - b Antrieb
  - c Rückstellknopf (Überlastungsschutz)
- 2 Bedienfeld**
  - a Ein-/Ausschalter **on/off**
  - b Drehwähler mit Markierung
  - c Statusanzeige (LED)
  - d Markierung **min**
  - e Markierung **max**
  - f Taste **Pulse**
  - g 6 (3)\* Programmwahl-Tasten mit LEDs
- 3 Mixbecher**
  - a Behälter aus Tritan
  - b Skala
  - c Mixmesser
  - d Griff
  - e Griff-Abdeckung (abnehmbar)

## 4 Deckel

- a Öffnung für Stopfer / zum Nachfüllen
- b Verschlusskappe mit Skala
- c Stopfer

\* Je nach Modell

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Gerät benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

### Achtung!

Ein beschädigtes Gerät nie in Betrieb nehmen!

- Grundgerät und alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

## Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus.
	<b>Warnhinweise auf dem Deckel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Betreiben Sie das Gerät nicht, ohne dass diese Abdeckung korrekt aufgesetzt ist</li> <li>■ Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus</li> </ul>
	<b>Warnung auf dem Motorblock</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nicht ohne Dämpfungsauflage verwenden</li> </ul>

## Teile und Bedienelemente

### Hochleistungs-Motorblock

Der Mixer ist mit einem Hochgeschwindigkeits-Motor mit einer Motorgeschwindigkeit von bis zu 45000 Umdrehungen pro Minute ausgestattet. Dadurch werden nicht nur besonders schnelle und feine Mix-Ergebnisse erreicht, sondern auch ein Erwärmen von Lebensmitteln ist möglich. Zum Beispiel wird mit dem Automatik-Programm **Soup** aus kalten Zutaten eine heiße Suppe hergestellt.

**Hinweis:** Bei der Geschwindigkeits-Einstellung **max**, bei Verwendung der Taste **Pulse** und bei bestimmten Automatik-Programmen läuft der Mixer auf höchster Drehzahl. Um ein unerwünschtes Erwärmen der Lebensmittel zu verhindern, die Zutaten kürzere Zeit oder bei geringerer Drehzahl verarbeiten.

### Ein-/Aus-Schalter „on/off“

Zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

### Statusanzeige

Zur Anzeige des Gerätestatus und als Markierung für die Nullstellung des Drehwählers.

#### Anzeige

**Anzeige leuchtet:** Gerät ist eingeschaltet und betriebsbereit

#### Anzeige blinkt:

- Fehler im Gerät
- Mixbecher ist nicht korrekt aufgesetzt oder hat sich gelöst
- Drehwähler beim Einschalten nicht in Nullstellung
- nach Unterbrechung der Spannungsversorgung
- länger als 5½ Minuten Dauerbetrieb (manueller Modus)

### Drehwähler

Zur stufenlosen Einstellung der Drehzahl des Mixmessers.

#### Einstellungen

**Nullstellung** (Markierung zeigt auf die Statusanzeige) = Stillstand

**min** Niedrigste Drehzahl

**max** Höchste Drehzahl

#### Achtung!

Wenn das Gerät nach 5½ Minuten Dauerbetrieb mit der Geschwindigkeits-Einstellung **max** automatisch ausschaltet, nach erneutem Einschalten höchstens weitere 1-2 Minuten mit der Einstellung **max** arbeiten, da sich die Lebensmittel sonst zu stark erhitzen und den Behälter beschädigen können.

#### Hinweise:

- Wenn der Drehwähler beim Einschalten nicht in Nullstellung ist, der Mixbecher sich gelöst hat oder die Stromzufuhr unterbrochen war, blinkt die Statusanzeige. Den Drehwähler zuerst in Nullstellung bringen und dann weiterarbeiten.
- Die Einstellung des Drehwählers hat keinen Einfluß bei Verwendung der **Pulse**-Funktion.

### Pulse-Taste

Zum kurzzeitigen Schalten auf die höchste Drehzahl. Das Gerät arbeitet mit höchster Drehzahl, solange die Taste **Pulse** gedrückt wird.

**Hinweis:** Die Funktion kann nicht verwendet werden, wenn ein Automatik-Programm ausgeführt wird.

### Programmwahl-Tasten mit LEDs

Zum Auswählen und Starten von Automatik-Programmen. → „Automatik-Programme“ siehe Seite 8

Nach dem Einschalten leuchten alle LEDs. Durch Drücken einer Taste startet das ausgewählte Programm und das Gerät läuft automatisch.

## Mixbecher

Zur Verarbeitung von bis zu 2 Litern Lebensmitteln. Der Mixbecher ist aus Tritan. Tritan ist ein bruchsicherer, geschmacks- und geruchsneutraler Kunststoff.

### Achtung!

Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus.

## Deckel mit Verschlusskappe

Zum sicheren Verschließen des Mixbechers während der Verarbeitung. Zum Nachfüllen zerkleinerter oder flüssiger Zutaten die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

## Stopfer

Um Zutaten, die am Rand kleben oder sich schlecht mixen lassen, in Richtung Mixmesser zu schieben. Dazu die Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen, abnehmen und Stopfer in die Öffnung setzen. → „*Stopfer verwenden*“ siehe Seite 8

## Sicherheitssysteme

Das Gerät verfügt über verschiedene Sicherheitssysteme.

→ „*Sicherheitssysteme*“ siehe Seite 10

---

## Verwendung

### ⚠ Verletzungsgefahr!

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und der Mixbecher korrekt auf das Grundgerät aufgesetzt worden ist.
- Nie in den aufgesetzten Mixbecher greifen und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten.

**Hinweis:** Das Gerät arbeitet nur mit korrekt aufgesetztem Mixbecher.

### → Bild

1. Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen. Dämpfungsauflage auf das Grundgerät aufsetzen. Dabei die Aussparung beachten.

**Wichtig:** Mixbecher nie ohne Dämpfungsauflage aufsetzen.

2. Mixbecher auf die Dämpfungsauflage setzen. Darauf achten, dass der Mixbecher fest auf dem Gerät sitzt.
3. Gewünschte Zutaten in den Mixbecher füllen.
4. Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen und festdrücken.
5. Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
6. Netzstecker einstecken. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Alle LEDs leuchten.
7. Drehwähler langsam im Uhrzeigersinn bis zum Erreichen der gewünschten Drehzahl drehen. Die Status-LED leuchtet.

**Hinweis:** Verwendung der Programmwahl-Tasten → „*Automatik-Programme*“ siehe Seite 8.

8. Zutaten so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
9. Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung). Stillstand des Geräts abwarten.
10. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.
11. Mixbecher abnehmen. Deckel abnehmen.
12. Mixgut umfüllen.

Alle Teile reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 9

## Zutaten nachfüllen

### → Bild

1. Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Zerkleinerte oder flüssige Zutaten durch die Öffnung nachfüllen. Dabei die maximale Füllmenge beachten.
3. Die Verschlusskappe aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.
4. Zutaten so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

→ **Bild **

**Zum Nachfüllen größerer Mengen:**


1. Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung). Stillstand des Geräts abwarten.
2. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.

** Verletzungsgefahr!**

Deckel niemals bei eingestecktem Gerät abnehmen.

3. Deckel abnehmen.
4. Zutaten nachfüllen.
5. Deckel wieder aufsetzen.
6. Netzstecker einstecken. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Alle LEDs leuchten.
7. Drehwähler langsam im Uhrzeigersinn bis zum Erreichen der gewünschten Drehzahl drehen. Die Status-LED leuchtet.
8. Zutaten so lange verarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Stopfer verwenden**

** Verletzungsgefahr!**

Stopfer niemals ohne aufgesetzten Deckel verwenden!

→ **Bild **

1. Verschlusskappe gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
2. Den mitgelieferten Stopfer in die Öffnung setzen.
3. Zutaten mit dem Stopfer in Richtung Mixmesser schieben. Dazu den Stopfer an den Ecken und Wänden des Mixbechers entlang führen.
4. Danach den Stopfer sofort wieder entnehmen. Die Verschlusskappe aufsetzen und im Uhrzeigersinn festdrehen.

**Hinweis:** Durch Verwendung des Stopfers kann die Qualität des Mixergebnisses deutlich verbessert werden.

**Pulse-Funktion verwenden**

- Bei eingeschaltetem Gerät die Taste **Pulse** nach unten drücken und halten.
- Solange die Taste **Pulse** gehalten wird läuft das Gerät mit maximaler Drehzahl.
- Die Taste **Pulse** loslassen. Das Gerät arbeitet wieder mit der vorher ausgewählten Drehzahl.

**Hinweis:** Während ein Automatik-Programm läuft, kann die Pulse-Funktion nicht verwendet werden.

---

**Automatik-Programme**

Das Gerät verfügt über 6 (3)\* Automatik-Programme (je nach Modell). Nach Drücken der entsprechenden Taste startet das gewählte Programm und verarbeitet die Zutaten mit voreingestellten Geschwindigkeiten und Verarbeitungsdauern. Das Programm endet nach der Zubereitung automatisch.

Folgende Programme können ausgewählt werden:

Programme	
<b>Shake</b>	Für Frucht-Smoothies und Milchshakes mit frischen Zutaten
<b>Smoothie</b>	Für grüne Smoothies und Frucht-Smoothies mit gefrorenen Zutaten
<b>Soup</b>	Für die Zubereitung heißer Suppen
<b>Ice Cream*</b>	Für Eis und Sorbets
<b>Sauce*</b>	Für Saucen und Dips
<b>Cleaning*</b>	Reinigungsprogramm
* Je nach Modell	

**Achtung!**

Wenn das Automatik-Programm **Soup** beendet ist, das Programm **Soup** nicht erneut starten, da sich die Lebensmittel sonst zu stark erhitzen und den Behälter beschädigen können.



**Hinweise:**

- Das Automatik-Programm **Soup** nur mit kalten Zutaten verwenden. Werden heiße Zutaten eingefüllt erhöht sich die Temperatur zu stark.
- Ein Automatik-Programm kann nur gestartet werden, wenn der Drehwähler in Nullstellung ist.
- Ein Automatik-Programm kann jederzeit durch erneutes Drücken der entsprechenden Programmwahl-Taste oder durch Ausschalten mit dem Ein-/Aus-Schalter beendet werden.

**Ein Beispiel****Birnen-Smoothie herstellen** (Rezept

→ „Birnen-Smoothie“ siehe Seite 11)

→ **Bild** 

1. Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen. Dämpfungsauflage auf das Grundgerät aufsetzen. Dabei die Aussparung beachten.

**Wichtig:** Mixbecher nie ohne Dämpfungsauflage aufsetzen.

2. Mixbecher auf die Dämpfungsauflage setzen. Darauf achten, dass der Mixbecher fest auf dem Gerät sitzt.
3. Gewünschte Zutaten in den Mixbecher füllen.
4. Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen und festdrücken.
5. Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
6. Netzstecker einstecken. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Alle LEDs leuchten.
7. Die Programmwahl-Taste **Shake** drücken. Die LED der Taste leuchtet.
8. Das Gerät verarbeitet die Zutaten automatisch.
9. Das Gerät beendet die Verarbeitung automatisch. Alle LEDs leuchten.

10. Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.
11. Mixbecher abnehmen. Deckel abnehmen.
12. Den fertigen Frucht-Smoothie in Gläser füllen.
  - Alle Teile reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 9

---

**Reinigung und Pflege**

Das Gerät und die verwendeten Einzelteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

**⚠ Stromschlaggefahr!**

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ausstecken.
- Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Keinen Dampfreiniger verwenden.

**⚠ Verletzungsgefahr!**

Mixmesser nie mit bloßen Händen berühren. Bürste benutzen.

**Achtung!**

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

**Hinweise:**

- Teile 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. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.
- Zur leichteren Reinigung des Mixbechers die Griffabdeckung vom Griff abziehen und nach dem Trocknen wieder aufsetzen.

Im **Bild 9** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

### Programm „Cleaning“

Zur einfachen und schnellen Vorreinigung.

- Den leeren Mixbecher auf das Gerät setzen.
- 1,25 Liter warmes Wasser und 2 Tropfen Spülmittel einfüllen.
- Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen und festdrücken.
- Gerät wieder einschalten und die Programmwahl-Taste **Cleaning** drücken.
- Das Gerät durchläuft die automatische Vorreinigung und beendet das Programm automatisch.
- Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.
- Mixbecher, Deckel mit Verschlusskappe und Dämpfungsaufgabe abnehmen.
- Alle Teile gründlich abspülen und gegebenenfalls nachreinigen.
- Grundgerät reinigen.

---

## Sicherheitssysteme

### Einschaltsicherung / Abschaltautomatik

Das Gerät lässt sich nur bedienen, wenn der Mixbecher korrekt aufgesetzt wurde und wenn der Drehwähler beim Einschalten oder nach Unterbrechung der Stromzufuhr in Nullstellung gedreht ist. Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn der Mixbecher sich gelöst hat. Das Gerät schaltet im manuellen Modus (Drehzahl **min – max**) automatisch nach 5½ Minuten Dauerbetrieb ab. → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 10

### Überlastsicherung

Bei Überhitzung schaltet sich der Motor automatisch ab. → „Hilfe bei Störungen“ siehe Seite 10

**Hinweis:** Bei Aktivierung des Überlastungsschutzes kann ein leichter Fremdgeruch entstehen. Dies ist kein Anzeichen für eine Fehlfunktion.

---

## Hilfe bei Störungen

### ⚠ Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ausstecken.

**Hinweis:** Bei einem Fehler in der Bedienung des Gerätes, einem Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. einem Gerätedefekt lässt sich das Gerät nicht mehr einschalten. Versuchen Sie als Erstes das aufgetretene Problem an Hand der folgenden Hinweise zu beseitigen.

### Achtung!

Sollte sich eine Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

### Störung

Gerät läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab. Die Statusanzeige blinkt.

### Mögliche Ursachen

- Mixbecher ist nicht korrekt aufgesetzt, hat sich gelöst oder wurde abgenommen.
- Drehwähler war beim Einschalten oder nach einer Stromunterbrechung nicht in Nullstellung.
- Das Gerät war im manuellen Modus (Drehzahl **min – max**) länger als 5½ Minuten im Dauerbetrieb.

### Abhilfe

- Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten.
- Mixbecher korrekt aufsetzen.
- Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
- Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Die Statusanzeige leuchtet.

### Störung

Gerät läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab.

### Mögliche Ursache

Die Überlastsicherung ist aktiviert.

**Abhilfe**

- Drehwähler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (Nullstellung).
- Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter ausschalten. Netzstecker ausstecken.
- Mixbecher abnehmen.
- Gerät ca. 15-20 Minuten abkühlen lassen und dann erneut einschalten.
- Falls das Gerät nicht anläuft, Gerät umdrehen. Rückstellknopf auf der Unterseite drücken (→ **Bild A - 1c**).
- Falls der Rückstellknopf blockiert ist, Gerät weiter abkühlen lassen und später erneut versuchen.

---

**Rezepte****Hinweise:**

- Im **Bild A** finden Sie eine Tabelle mit weiteren Anwendungsbeispielen. Lebensmittel vor der Verarbeitung reinigen und zerkleinern. Harte Bestandteile, wie Kerne und Schalen entfernen.
- Die Rezepte und Anwendungsbeispiele können auch ohne Automatik-Programm durchgeführt werden. Dazu mit dem Drehwähler die Geschwindigkeit von **min** bis **max** erhöhen und alle Zutaten mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Birnen-Smoothie**

- 3 Bananen
- 3 Birnen
- Saft von zwei Orangen (ca. 200 ml)
- 100 ml kaltes Wasser
- Die gewaschenen Birnen und die geschälten Bananen in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Die Taste **Shake** drücken.
- Nach Beendigung des Automatik-Programms den Smoothie frisch servieren.

**Tip:** Birnen können je nach Sorte im Geschmack ganz verschieden sein. Wer keine süßen Birnen vorliegen hat, kann seinen Smoothie durch Zugabe von zwei bis vier Datteln würzen – diese geben eine sehr milde Süße ab, die mit den restlichen Zutaten hervorragend harmoniert.

**Beeren-Honig-Smoothie**

- 400 g tiefgekühlte Himbeeren / Beerenmischung
- 1 Banane
- 500 ml Milch
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- Die Himbeeren / Beerenmischung antauen lassen.
- Die geschälte Banane in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Die Taste **Smoothie** drücken.
- Nach Beendigung des Automatik-Programms den Smoothie frisch servieren.

**Frischer Obst-Ingwer-Smoothie**

- 4 Handvoll Feldsalat
- 2 Birnen
- 2 Bananen
- 1 Stück frischer Ingwer (ca. 15 g)
- 10 Eiswürfel
- 200 ml kaltes Wasser
- Den Feldsalat gründlich waschen.
- Die gewaschenen Birnen und die geschälten Bananen in Stücke schneiden.
- Den Ingwer schälen.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Die Taste **Smoothie** drücken.
- Nach Beendigung des Automatik-Programms den Smoothie frisch servieren.

## Heidelbeer-Eiscreme

- 1 unbehandelte Zitrone
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 150 g Puderzucker
- 600 g tiefgekühlte Heidelbeeren
- 150 ml kalte Vollmilch
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- **Je nach Modell:** Die Taste **Ice Cream** drücken und das Automatik-Programm laufen lassen.
- **Oder:** Mit dem Drehwähler langsam die Geschwindigkeit erhöhen und alle Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- Die Eiscreme umfüllen und eventuell noch einige Zeit in den Gefrierschrank geben, wenn eine festere Konsistenz gewünscht wird.

**Tipp:** Die Eiscreme kann auch mit anderen tiefgekühlten Beeren hergestellt werden (z. B. Himbeeren, Erdbeeren oder Beerenmischungen).

## Grüne Soße

- Je ein Bund Petersilie, Borretsch, Sauerampfer, Pimpinelle, Kresse, Kerbel, Schnittlauch
- 2 EL Wasser
- 460 g Crème Fraîche
- 230 g Saure Sahne
- 1 TL Senf
- 3 EL Öl (z. B. Walnuss-Öl)
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- Die Kräuter waschen und abtropfen lassen, harte Stiele entfernen.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- **Je nach Modell:** Die Taste **Sauce** drücken und das Automatik-Programm laufen lassen.
- **Oder:** Mit dem Drehwähler langsam die Geschwindigkeit erhöhen und alle Zutaten mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.
- Die Soße abschmecken und kaltstellen.

**Tipp:** Die Sauce passt hervorragend zu gekochten Eiern, Kartoffeln und Gemüse.

## Pfannkuchenteig

- 300 ml Milch
- 100 g Mehl
- 2 kleine Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Öl (z. B. Sonnenblumen-Öl)
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Den Drehwähler auf **max** stellen und alle Zutaten 30-60 Sekunden mixen.
- Den Pfannkuchenteig portionsweise in eine heiße und gefettete Pfanne geben und ausbacken.

## Tomatensuppe

- 750 g frische Tomaten oder Tomaten aus der Dose
- 2 rote Paprika
- 90 g Cashewnüsse
- 6 Blätter Basilikum
- Salz und Pfeffer
- Frische Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen.
- Alle Zutaten in den Mixbecher füllen und Deckel mit Verschlusskappe aufsetzen.
- Die Taste **Soup** drücken und das Automatik-Programm laufen lassen.
- Nach Beendigung des Automatik-Programms die heiße Suppe abschmecken und servieren.

**Hinweis:** Ist die Suppe nach Beendigung des Automatik-Programms noch nicht heiß genug, den Drehwähler auf **max** stellen und höchstens weitere 1-2 Minuten mixen.

---

## 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.

## Conformité d'utilisation

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales. Ne pas dépasser les quantités maximales admissibles (voir « Recettes »)!

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

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

---

## Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la ranger soigneusement! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice.

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

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

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

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil, comme par exemple, procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises pouvant être commandées à distance. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement!

- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

### **Risques de blessures !**

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement.
- Ne jamais introduire les doigts dans le mixeur en place ! Ne jamais exploiter l'appareil sans couvercle.
- Attention lors de la manipulation des lames acérées pendant le vidage du récipient et son nettoyage.
- Avant extinction de l'appareil, tourner impérativement le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
- Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet de l'entraînement.
- Utiliser l'appareil uniquement à l'état entièrement assemblé.

### **Risque de brûlures !**

- Attention lors du versement de liquides très chauds dans l'appareil. La formation de vapeur risque de faire jaillir subitement le liquide hors de l'appareil.
- Pendant le travail, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout ! Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle.

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

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **Attention !**

- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans le bol mixeur. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans le bol mixeur. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni !
- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner l'appareil à vide.

## Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 21

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

## Sommaire

Conformité d'utilisation .....	14
Consignes de sécurité importantes .....	14
Vue d'ensemble .....	16
Avant la première utilisation .....	17
Symboles et repères.....	17
Pièces et éléments de commande .....	17
Utilisation .....	18
Programmes automatiques .....	20
Nettoyage et entretien .....	21
Systèmes de sécurité .....	21
Problèmes et solutions .....	22
Recettes .....	22
Mise au rebut.....	24
Garantie.....	24

## Vue d'ensemble

→ Figure 

### 1 Appareil de base / bloc-moteur

- a Support amortisseur
- b Entraînement
- c Touche de réinitialisation  
(protection contre la surcharge)

### 2 Bandeau de commande

- a Interrupteur Marche/Arrêt « on/off »
- b Sélecteur rotatif avec repère
- c Affichage de statut (LED)
- d Repère **min**
- e Repère **max**
- f Touche **Pulse**
- g 6 (3)\* touches de sélection du programme avec LED

### 3 Bol mixeur

- a Récipient en Tritan
- b Échelle
- c Lame du mixeur
- d Poignée
- e Couvercle de la poignée (amovible)

### 4 Couvercle

- a Orifice pour le pilon poussoir / l'ajout
- b Bouchon gradué
- c Pilon poussoir

\* Selon le modèle



## Avant la première utilisation




Avant de pouvoir utiliser le nouvel appareil, le débarrasser complètement, le nettoyer et le contrôler.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé !

- Sortir l'appareil de base ainsi que tous les accessoires de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 21

## Symboles et repères

Symbole	Signification
	N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C.
	<b>Avertissements sur le couvercle</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne faites pas fonctionner l'appareil si ce couvercle n'est pas correctement en place</li> <li>■ N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C</li> </ul>
	<b>Avertissement sur le bloc-moteur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne pas utiliser sans support amortisseur</li> </ul>

## Pièces et éléments de commande

### Bloc-moteur grande vitesse

Le mixeur est doté d'un moteur grande vitesse fournissant une rotation maximale de 45000 tours/minute. Ceci ne permet pas seulement un mixage particulièrement rapide et fin, mais aussi la cuisson des aliments. Le programme automatique **Soup**, par exemple, permet la préparation d'une soupe chaude à partir d'ingrédients froids.

**Remarque :** avec le réglage **max** de la vitesse, l'utilisation de la touche **Pulse** et certains programmes automatiques, le mixeur tourne à vitesse maximale. Pour éviter que les aliments ne cuisent, les mixer brièvement ou à vitesse réduite.

### Interrupteur Marche/Arrêt

#### « on/off »

Pour la mise en marche et l'arrêt de l'appareil.

### Voyant d'état

Pour l'indication de l'état de l'appareil et en tant que repère pour la position zéro du sélecteur rotatif.

#### État

**Voyant allumé :** l'appareil est sous tension et prêt à fonctionner

**Voyant clignote :**

- Défaut au niveau de l'appareil
- Le bol mixeur n'est pas posé correctement ou s'est détaché
- Sélecteur rotatif pas en position zéro lors de la mise en marche
- Après une coupure de la tension d'alimentation
- plus longtemps que 5½ minutes en marche continue (mode manuel)

## Sélecteur rotatif

Pour le réglage progressif de la vitesse de rotation des lames du mixeur.

### Réglages

**Position zéro** (repère de départ) = arrêt

**min** Vitesse la plus basse

**max** Vitesse la plus élevée

### Attention !

Si l'appareil s'arrête automatiquement au bout de 5½ minutes de fonctionnement continu sur le réglage de vitesse **max**, ne pas utiliser le réglage **max** pendant plus de 1 à 2 minutes après la remise en marche car les aliments pourraient trop chauffer et endommager le récipient.

### Remarques :

- Si le sélecteur rotatif ne se trouve pas en position zéro lors de la mise en marche de l'appareil, si le bol mixeur s'est détaché ou si l'alimentation a été interrompue, le voyant d'état clignote. Tourner d'abord le sélecteur rotatif en position zéro, puis poursuivre.
- Le réglage du sélecteur rotatif n'a aucune influence en cas d'utilisation de la fonction **Pulse**.

## Touche Pulse

Pour un fonctionnement bref à vitesse maximale. L'appareil travaille à vitesse maximale tant que la touche **Pulse** est actionnée.

**Remarque :** la fonction ne peut pas être activée lorsqu'un programme automatique est en cours.

## Touches de sélection du programme avec LED

Pour la sélection et le lancement des programmes automatiques.

→ « Programmes automatiques » voir page 20

Après la mise en marche, toutes les LED s'allument. Le programme sélectionné est lancé par actionnement d'une touche, l'appareil fonctionne alors automatiquement.

## Bol mixeur

Pour le traitement de max. 2 litres d'aliments. Le bol mixeur est fabriqué en Tritan. Le Tritan est un plastique incassable, sans odeur ni goût.

### Attention !

N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C.

## Couvercle avec bouchon avec système de verrouillage

Pour une utilisation en toute sécurité du bol mixeur en cours de fonctionnement. Pour ajouter des ingrédients broyés ou liquides, tourner le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.

## Pilon poussoir

Pour pousser vers les lames les ingrédients qui collent aux parois ou ont du mal à se mixer. Pour cela, tourner le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et insérer le pilon poussoir dans l'orifice. → « Utiliser le pilon poussoir » voir page 19

## Systèmes de sécurité

L'appareil possède différents systèmes de sécurité. → « Systèmes de sécurité » voir page 21

## Utilisation

### ⚠ Risques de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés et que le bol mixeur est placé correctement sur l'appareil de base.
- Ne jamais mettre les mains dans le bol mixeur. L'utiliser uniquement avec son couvercle mis en place.

**Remarque :** l'appareil fonctionne uniquement quand le bol mixeur est placé correctement.

### → Figure 3

1. Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal. Placer le support amortisseur sur l'appareil de base en respectant la forme d'encastrement.

**Important :** ne jamais mettre le bol mixeur en place sans son support amortisseur.

2. Mettre le bol mixeur en place sur le support amortisseur. Veiller à ce que le bol mixeur soit fixé fermement sur l'appareil.
3. Verser les ingrédients souhaités dans le bol-mixeur.
4. Mettre le couvercle et le bouchon en place et appuyer.
5. Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
6. Brancher la fiche dans la prise de courant. Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Toutes les LED s'allument.
7. Tourner le sélecteur rotatif lentement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée. Le voyant d'état s'allume.

**Remarque :** utilisation des touches de sélection du programme → « Programmes automatiques » voir page 20.

8. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir atteint la consistance souhaitée.
9. Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro). Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
10. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Retirer le bol mixeur. Retirer le couvercle.
12. Verser les ingrédients mixés dans un autre récipient.

Nettoyer toutes les pièces. → « Nettoyage et entretien » voir page 21

## Rajouter des ingrédients

→ **Figure 6**

1. Tourner le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
2. Ajouter les aliments broyés ou liquides par l'orifice. Toujours respecter la contenance maximale.
3. Mettre le bouchon en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

4. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir atteint la consistance souhaitée.

→ **Figure 7**

### Pour l'ajout de grandes quantités :

1. Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro). Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
2. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.

### **⚠ Risques de blessures !**

Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil est branché.

3. Retirer le couvercle.
4. Rajouter des ingrédients.
5. Remettre le couvercle en place.
6. Brancher la fiche dans la prise de courant. Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Toutes les LED s'allument.
7. Tourner le sélecteur rotatif lentement dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la vitesse souhaitée. Le voyant d'état s'allume.
8. Travailler les ingrédients jusqu'à avoir atteint la consistance souhaitée.

## Utiliser le pilon poussoir

### **⚠ Risques de blessures !**

Ne jamais utiliser le pilon poussoir sans couvercle !

→ **Figure 8**

1. Tourner le bouchon dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
2. Insérer le pilon poussoir fourni dans l'orifice.
3. Pousser les ingrédients avec le pilon poussoir en direction de la lame. Pour cela, faire glisser le pilon poussoir dans les coins et le long des parois du bol mixeur.
4. Ensuite, retirer le pilon poussoir. Mettre le bouchon en place et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

**Remarque :** l'utilisation du pilon poussoir peut améliorer considérablement le résultat de mixage.

## Utiliser la fonction Pulse

- Mettre l'appareil en marche, presser la touche **Pulse** vers le bas et la maintenir dans cette position.
- L'appareil tourne à vitesse maximale tant que la touche **Pulse** est maintenue appuyée.
- Relâcher la touche **Pulse**. L'appareil fonctionne de nouveau à la vitesse préalablement sélectionnée.

**Remarque :** lorsqu'un programme automatique est en cours, la fonction Pulse ne peut pas être utilisée.

## Programmes automatiques

L'appareil dispose de 6 (3)\* programmes automatiques (selon le modèle). Une fois la touche correspondante actionnée, le programme sélectionné démarre et traite les ingrédients avec la vitesse et la durée préétablies. Le programme s'arrête automatiquement, une fois la préparation finie.

Les programmes suivants peuvent être sélectionnés :

Programmes	
<b>Shake</b>	Pour la préparation de smoothies et milkshakes à base de fruits frais
<b>Smoothie</b>	Pour la préparation de smoothies verts et aux fruits à base d'ingrédients surgelés
<b>Soup</b>	Pour la préparation de soupes chaudes
<b>Ice Cream*</b>	Pour la préparation de glaces et sorbets
<b>Sauce*</b>	Pour la préparation de sauces chaudes et froides
<b>Cleaning*</b>	Programme de nettoyage

\* Selon le modèle

### Attention !

À la fin du programme automatique **Soup**, ne pas redémarrer immédiatement le programme **Soup** car les aliments pourraient trop chauffer et endommager le récipient.

### Remarques :

- Utiliser le programme automatique **Soup** uniquement avec des ingrédients froids. Si des ingrédients chauds sont utilisés, la température augmente trop fortement.
- Un programme automatique ne peut être lancé que lorsque le sélecteur rotatif se trouve en position zéro.
- Le programme automatique peut être interrompu à tout moment par une nouvelle pression sur la touche de sélection du programme correspondante ou par arrêt de l'appareil par le biais de l'interrupteur Marche/Arrêt.

### Un exemple

**Préparation d'un smoothie à la poire**  
(recette → « Smoothie aux poires » voir page 23)

#### → Figure 1

1. Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal. Placer le support amortisseur sur l'appareil de base en respectant la forme d'encastrement.

**Important :** ne jamais mettre le bol mixeur en place sans son support amortisseur.

2. Mettre le bol mixeur en place sur le support amortisseur. Veiller à ce que le bol mixeur soit fixé fermement sur l'appareil.
3. Verser les ingrédients souhaités dans le bol-mixeur.
4. Mettre le couvercle et le bouchon en place et appuyer.
5. Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
6. Brancher la fiche dans la prise de courant. Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Toutes les LED s'allument.
7. Appuyer sur la touche de sélection du programme **Shake**. La LED de la touche correspondante s'allume.
8. L'appareil traite les ingrédients automatiquement.

9. L'appareil achève la préparation automatiquement. Toutes les LED s'allument.
10. Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.
11. Retirer le bol mixeur. Retirer le couvercle.
12. Verser le smoothie aux fruits fini dans des verres.
  - Nettoyer toutes les pièces.  
→ « *Nettoyage et entretien* » voir page 21

---

## Nettoyage et entretien

L'appareil et les composants utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### **⚠ Risque d'électrocution !**

- Avant le nettoyage, débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans des liquides et ne pas le laver au lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

### **⚠ Risques de blessures !**

Ne jamais toucher les lames du mixeur à mains nues. Utiliser une brosse.

### **Attention !**

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

### **Remarques :**

- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dedans et d'attaquer le plastique (par exemple par les huiles essentielles présentes dans les épices).
- Le mixage de carottes peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

- Pour simplifier le nettoyage du bol mixeur, retirer le couvercle de la poignée et la remettre en place après le séchage.

La **figure 6** montre sommairement comment nettoyer les différentes pièces.

## **Programme « Cleaning »**

Pour un prénettoyage aussi simple que rapide.

- Mettre le bol mixeur vide en place.
- Le remplir de 1,25 litre d'eau et de 2 gouttes de liquide vaisselle.
- Mettre le couvercle et le bouchon en place et appuyer.
- Remettre l'appareil en marche et appuyer sur la touche du programme **Cleaning**.
- L'appareil exécute le prénettoyage automatique et s'arrête automatiquement.
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le bol mixeur, le couvercle avec bouchon et le support amortisseur.
- Rincer soigneusement tous les ingrédients et terminer le nettoyage manuellement, si nécessaire.
- Nettoyer l'appareil de base.

---

## **Systèmes de sécurité**

### **Sécurité anti-enclenchement / arrêt automatique**

L'appareil ne peut être utilisé que lorsque le bol mixeur est mis en place correctement et lorsque le sélecteur rotatif est en position zéro lors de la mise en marche de l'appareil ou après interruption de l'alimentation électrique. L'appareil s'éteint automatiquement dès que le bol mixeur se détache. En mode manuel (vitesse **min – max**), l'appareil s'éteint automatiquement au bout de 5½ minutes de marche continue. → « *Problèmes et solutions* » voir page 22

## Sécurité anti-surcharge

En cas de surchauffe, le moteur s'arrête automatiquement. → « *Problèmes et solutions* » voir page 22

**Remarque :** lorsque la sécurité anti-surcharge est activée, une légère odeur étrangère peut survenir. Ceci ne témoigne pas d'un dysfonctionnement.

---

## Problèmes et solutions

### Risques de blessures !

Avant de résoudre tout problème, débrancher la fiche secteur.

**Remarque :** en cas d'erreur de manipulation de l'appareil, de déclenchement d'un fusible ou d'un défaut au niveau de l'appareil, celui-ci ne peut plus être mis en marche. Commencer par supprimer le problème à l'aide des consignes qui suivent.

### Attention !

Si le dérangement ne peut pas être résolu ainsi, merci de s'adresser à notre service après-vente.

### Problème

L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation. Le voyant d'état clignote.

### Causes possibles

- Le bol mixeur n'est pas posé correctement, il s'est détaché ou a été retiré.
- Le sélecteur rotatif n'était pas en position zéro lorsque l'appareil n'a pas été mis en marche ou après une interruption de l'alimentation électrique.
- L'appareil a fonctionné, en mode manuel (vitesse **min** – **max**), plus longtemps que 5½ minutes en marche continue.

### Solution

- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt.
- Mettre le bol mixeur correctement en place.

- Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
- Mettre l'appareil sous tension avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Le voyant d'état s'allume.

### Problème

L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation.

### Cause possible

La protection anti-surcharge est activée.

### Solution

- Tourner le sélecteur rotatif dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (position zéro).
- Éteindre l'appareil avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Retirer le bol mixeur.
- Laisser refroidir l'appareil pendant env. 15 à 20 minutes, puis le remettre en marche.
- Si l'appareil ne démarre pas, le retourner. Appuyer sur la touche de réinitialisation située en dessous de l'appareil (→ **Figure A - 1c**).
- Si la touche de réinitialisation est bloquée, laisser encore refroidir l'appareil et essayer de nouveau plus tard.

---

## Recettes

### Remarques :

- La **figure B** est un tableau contenant d'autres exemples d'utilisation. Nettoyer et broyer les aliments avant de les traiter. Retirer les parties dures comme les noyaux ou la peau des aliments.
- Les recettes et exemples d'utilisation peuvent également être effectués dans programme automatique. Pour cela, augmenter la vitesse de **min** à **max** avec le sélecteur rotatif et mixer tous les ingrédients jusqu'à atteindre la consistance souhaitée.

## Smoothie aux poires

- 3 bananes
- 3 poires
- Le jus de deux oranges (env. 200 ml)
- 100 ml d'eau froide
- Couper les poires lavées et les bananes épluchées en morceaux.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Appuyer sur la touche **Shake**.
- Après l'arrêt automatique du programme, servir le smoothie frais.

**Conseil :** le goût peut varier fortement en fonction de la variété des poires utilisées. Si les poires disponibles ne sont pas assez sucrées, le smoothie peut être amélioré par ajout de deux à quatre dattes – celles-ci confèrent un arôme doux et sucré qui s'harmonise à merveille avec les autres ingrédients.

## Smoothie aux fruits rouges et au miel

- 400 g de framboises / fruits rouges surgelés
- 1 banane
- 500 ml de lait
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 2 cuillères à soupe de miel
- Laisser décongeler les framboises / fruits rouges.
- Couper la banane épluchée en morceaux.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Appuyer sur la touche **Smoothie**.
- Après l'arrêt automatique du programme, servir le smoothie frais.

## Smoothie aux fruits frais et gingembre

- 4 poignées de mâche
- 2 poires
- 2 bananes
- 1 morceau de gingembre frais (env. 15 g)
- 10 glaçons
- 200 ml d'eau froide
- Rincer soigneusement la mâche.
- Couper les poires lavées et les bananes épluchées en morceaux.
- Éplucher le gingembre.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Appuyer sur la touche **Smoothie**.
- Après l'arrêt automatique du programme, servir le smoothie frais.

## Glace aux myrtilles

- 1 citron non traité
- 150 g de yaourt au lait entier
- 150 g de sucre glace
- 600 g de myrtilles surgelées
- 150 ml de lait entier froid
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- **Selon le modèle :** appuyer sur la touche **Ice Cream** et attendre que le programme automatique soit achevé.
- **Ou :** augmenter lentement la vitesse à l'aide du sélecteur rotatif et mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Mettre la crème glacée dans un autre récipient et placer, si une consistance plus dure est souhaitée, encore quelques temps au congélateur.

**Conseil :** la crème glacée peut également être réalisée avec d'autres baies surgelées (p. ex. framboises, fraises ou mélange de fruits rouges).

## Sauce verte

- Un bouquet de persil, de bourrache, d'oseille, de pimprenelle, de cresson, de cerfeuil et de ciboulette
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 460 g de crème fraîche
- 230 g de crème épaisse
- 1 cuillère à café de moutarde
- 3 cuillères à soupe d'huile (p. ex. huile de noix)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron
- Sel et poivre
- Rincer les herbes, les laisser égoutter et retirer les tiges dures.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- **Selon le modèle** : appuyer sur la touche **Sauce** et attendre que le programme automatique soit achevé.
- **Ou** : augmenter lentement la vitesse à l'aide du sélecteur rotatif et mixer tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
- Assaisonner la sauce et la mettre au frais.

**Conseil** : la sauce accompagne parfaitement des œufs durs, des pommes de terre et des légumes.

## Pâte à crêpes

- 300 ml de lait
- 100 g de farine
- 2 petits œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'huile (p. ex. huile de tournesol)
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Tourner le sélecteur rotatif sur **max** et mixer tous les ingrédients pendant 30 à 60 secondes.
- Verser la pâte à crêpes, par portion, dans une poêle chaude huilée et laisser cuire.

## Soupe de tomates

- 750 g de tomates fraîches ou de tomates en boîte
- 2 poivrons rouges
- 90 g de noix de cajou
- 6 feuilles de basilic
- Sel et poivre
- Laver les tomates fraîches et retirer le pédoncule.
- Insérer tous les ingrédients dans le bol mixeur et mettre le couvercle avec bouchon en place.
- Appuyer sur la touche **Soup** et attendre que le programme automatique soit achevé.
- Une fois le programme automatique achevé, assaisonner la soupe chaude et la servir.

**Remarque** : si la soupe n'est pas encore assez chaude à la fin du programme automatique, placer le sélecteur rotatif sur **max** et mixer 1 à 2 minutes de plus au maximum.

---

## Mise au rebut



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



---

## Garantie

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

Sous réserve de modifications.



---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica. Non superare le quantità massime ammesse (vedere "Ricette").

Questo apparecchio è adatto per miscelare alimenti liquidi o semisolidi, per sminuzzare/tritare frutta e verdura cruda, per frullare e passare alimenti e per sminuzzare alimenti surgelati (ad es. frutta) o tritare cubetti di ghiaccio. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

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

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

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

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

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

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

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.

- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

### **Pericolo di lesioni!**

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente.
- Non introdurre mai le mani nel frullatore collegato! Non azionare mai il frullatore senza il coperchio.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.
- Prima dello spegnimento, ruotare tassativamente il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
- Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio.
- Usare l'apparecchio solo completamente montato.

### **Pericolo di scottature!**

- Prestare attenzione quando si versano liquidi molto caldi nell'apparecchio. Per via dell'improvvisa formazione di vapore, il liquido potrebbe schizzare fuori dal contenitore.
- Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti! Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dall'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio esce vapore.

### **Pericolo di soffocamento!**

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

### **Attenzione!**

- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nel bicchiere frullatore. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nel bicchiere frullatore. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione con il coperchio applicato!
- Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione dell'alimento. Non fare girare a vuoto l'apparecchio.

### **Importante!**

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 31*

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

## Indice

Usò corretto.....	25
Importanti avvertenze di sicurezza.....	25
Panoramica.....	27
Prima del primo utilizzo.....	27
Simboli e marcature.....	27
Parti ed elementi di comando.....	28
Utilizzo.....	29
Programmi automatici.....	30
Pulizia e cura.....	31
Sistemi di sicurezza.....	32
Rimedi in caso di guasti.....	32
Ricette.....	33
Smaltimento.....	34
Garanzia.....	34

## Panoramica

### → Figura A

- 1 Apparecchio base / blocco motore
  - a Supporto ammortizzante
  - b Ingranaggio
  - c Pulsante di reset  
(protezione contro il sovraccarico)
- 2 **Pannello di comando**
  - a Interruttore acceso / spento **on/off**
  - b Selettore con marcatura
  - c Indicatore di stato (LED)
  - d Marcatura **min**
  - e Marcatura **max**
  - f Tasto **Pulse**
  - g 6 (3)\* tasti di selezione programma con LED
- 3 **Bicchiere frullatore**
  - a Contenitore in Tritan
  - b Scala graduata
  - c Lama di miscelazione
  - d Manico
  - e Copertura del manico (rimovibile)

## 4 Coperchio

- a Apertura per il pestello / per l'aggiunta di ingredienti
- b Tappo con scala graduata
- c Pestello

\* a seconda del modello

## Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione l'apparecchio base e tutti gli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 31

## Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C.
	<b>Avvertenze di sicurezza sul coperchio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non mettere in funzione l'apparecchio se il coperchio non è applicato correttamente</li> <li>■ Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C</li> </ul>
	<b>Avvertimento sul blocco motore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Non utilizzare senza supporto ammortizzante</li> </ul>

## Parti ed elementi di comando

### Blocco motore ad alta potenza

Il frullatore è dotato di un motore ad alta velocità che consente di raggiungere una velocità del motore fino a 45000 giri al minuto. Così si frulla in modo veloce ed efficace e si evita di scaldare successivamente gli alimenti. Ad esempio con il programma automatico **Soup** si prepara una zuppa calda con ingredienti freddi.

**Nota:** con l'impostazione di velocità **max**, utilizzando il tasto **Pulse** e con determinati programmi automatici il frullatore gira al massimo numero di giri. Per impedire un indesiderato surriscaldamento degli alimenti, lavorare gli ingredienti brevemente o a una bassa velocità.

### Interruttore acceso/spento "on/off"

Per accendere e spegnere l'apparecchio.

### Indicatore di stato

Indica lo stato dell'apparecchio e la posizione zero del selettore.

#### Indicatore

**Indicatore acceso:** l'apparecchio è acceso e pronto per il funzionamento

**Indicatore lampeggiante:**

- errore nell'apparecchio
- Il bicchiere frullatore non è inserito correttamente o si è sganciato
- Selettore non in posizione zero al momento dell'accensione
- dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica
- oltre 5½ minuti di funzionamento continuo (modalità manuale)

### Selettore

Per la regolazione continua della velocità della lama di miscelazione.

#### Impostazioni

##### Posizione zero

(marcatura sull'indicatore di stato) = fermo

**min** Velocità minima

**max** Velocità massima

#### Attenzione!

Se dopo 5 minuti e ½ di funzionamento continuo alla velocità **max** l'apparecchio si spegne automaticamente, dopo averlo riacceso lavorare al massimo per altri 1-2 minuti con l'impostazione **max**, altrimenti gli alimenti si riscaldano troppo e si rischia di danneggiare il contenitore.

#### Note:

- Se all'accensione il selettore non si trova in posizione zero, il bicchiere frullatore si è sganciato o l'alimentazione di corrente è stata interrotta, l'indicatore di stato lampeggia. Prima portare il selettore in posizione zero, quindi proseguire con la lavorazione.
- L'impostazione del selettore non è influente quando si utilizza la funzione **Pulse**.

### Tasto Pulse

Per una breve attivazione alla massima velocità. L'apparecchio lavora alla massima velocità finché si preme il tasto **Pulse**.

**Nota:** questa funzione non può essere utilizzata quando viene eseguito un programma automatico.

### Tasti di selezione programma con LED

Per selezionare e avviare programmi automatici. → "Programmi automatici" ved. pagina 30

Dopo l'accensione tutti i LED sono illuminati. Premendo un tasto si avvia il programma selezionato e l'apparecchio gira automaticamente.

## Bicchiere frullatore

Per lavorare fino a 2 litri di alimenti. Il bicchiere frullatore è in Tritan, un materiale plastico infrangibile che non assorbe i sapori e gli odori.

### Attenzione!

Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C.

## Coperchio con tappo

Per chiudere saldamente il bicchiere frullatore durante la lavorazione. Per aggiungere ingredienti sminuzzati o liquidi ruotare il tappo in senso antiorario e toglierlo.

## Pestello

Per spingere verso la lama di miscelazione gli ingredienti che si attaccano al bordo o sono difficili da lavorare. Ruotare il tappo in senso antiorario, toglierlo e inserire il pestello nell'apertura. → *“Utilizzo del pestello” ved. pagina 30*

## Sistemi di sicurezza

L'apparecchio prevede diversi sistemi di sicurezza. → *“Sistemi di sicurezza” ved. pagina 32*

---

## Utilizzo

### Pericolo di lesioni!

- Inserire la spina di alimentazione solo dopo che tutti i preparativi per il lavoro con l'apparecchio sono stati conclusi e il bicchiere frullatore è stato montato correttamente sull'apparecchio base.
- Non introdurre mai le mani nel bicchiere frullatore montato e lavorare sempre con il coperchio applicato.

**Nota:** l'apparecchio funziona soltanto con il bicchiere frullatore correttamente montato.

### → Figura

1. Collocare l'apparecchio base su un piano di lavoro stabile e orizzontale. Mettere il supporto ammortizzante sull'apparecchio base, tenendo conto della scanalatura.

**Importante:** non applicare mai il bicchiere frullatore senza il supporto ammortizzante.

2. Disporre il bicchiere frullatore sul supporto ammortizzante. Prestare attenzione che il bicchiere frullatore sia alloggiato saldamente sull'apparecchio.
  3. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere frullatore.
  4. Mettere il coperchio con il tappo e premere.
  5. Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
  6. Inserire la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Tutti i LED si accendono.
  7. Ruotare lentamente il selettore in senso orario fino a raggiungere la velocità desiderata. Il LED di stato si accende.
- Nota:** per l'utilizzo dei tasti di selezione programma → *“Programmi automatici” ved. pagina 30.*
8. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata.
  9. Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero). Attendere che l'apparecchio sia fermo.
  10. Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.
  11. Staccare il bicchiere frullatore. Togliere il coperchio.
  12. Travasare il contenuto.

Lavare tutti i componenti. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 31*

## Aggiungere ingredienti

### → Figura

1. Ruotare il tappo in senso antiorario e rimuoverlo.
2. Aggiungere gli ingredienti sminuzzati o liquidi attraverso l'apertura, rispettando la capacità massima.
3. Mettere il tappo e chiuderlo in senso orario.
4. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata.

→ **Figura D****Per aggiungere grandi quantità di alimenti:**

1. Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero). Attendere che l'apparecchio sia fermo.
2. Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.

**⚠ Pericolo di lesioni!**

Non togliere mai il coperchio con l'apparecchio collegato alla corrente.

3. Togliere il coperchio.
4. Aggiungere gli ingredienti.
5. Rimettere il coperchio.
6. Inserire la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Tutti i LED si accendono.
7. Ruotare lentamente il selettore in senso orario fino a raggiungere la velocità desiderata. Il LED di stato si accende.
8. Lavorare gli ingredienti fino a ottenere la consistenza desiderata.

**Utilizzo del pestello****⚠ Pericolo di lesioni!**

Non utilizzare mai il pestello senza il coperchio!

→ **Figura E**

1. Ruotare il tappo in senso antiorario e rimuoverlo.
2. Inserire il pestello fornito in dotazione nell'apertura.
3. Spingere gli ingredienti verso la lama di miscelazione con il pestello, facendolo passare negli angoli e sulle pareti del bicchiere frullatore.
4. Quindi togliere subito il pestello. Mettere il tappo e chiuderlo in senso orario.

**Nota:** l'utilizzo del pestello può migliorare considerevolmente la qualità del risultato della lavorazione.

**Utilizzo della funzione Pulse**

- Con l'apparecchio acceso, premere il tasto **Pulse** e tenerlo premuto.
- Finché il tasto **Pulse** rimane premuto, l'apparecchio gira alla velocità massima.
- Rilasciare il tasto **Pulse**. L'apparecchio gira di nuovo con la velocità precedentemente selezionata.

**Nota:** durante l'esecuzione di un programma automatico non è possibile utilizzare la funzione Pulse.

**Programmi automatici**

Il programma prevede 6 (3)\* programmi automatici (a seconda del modello). Dopo aver premuto il tasto corrispondente viene avviato il programma selezionato, che lavora gli ingredienti con le velocità e i tempi preimpostati. Il programma termina automaticamente alla fine della lavorazione.

Si possono selezionare i programmi seguenti:

**Programmi**

<b>Shake</b>	Per smoothie di frutta e milkshake con ingredienti freschi
<b>Smoothie</b>	Per smoothie verdi e di frutta con ingredienti surgelati
<b>Soup</b>	Per preparare zuppe calde
<b>Ice Cream*</b>	Per gelati e sorbetti
<b>Sauce*</b>	Per salse e sughi
<b>Cleaning*</b>	Programma di pulizia

\* a seconda del modello

**Attenzione!**

Quando il programma automatico **Soup** è terminato, non riavviare il programma **Soup**, altrimenti gli alimenti si riscaldano troppo e si rischia di danneggiare il contenitore.

**Note:**

- Utilizzare il programma automatico **Soup** soltanto con ingredienti freddi. Se si inseriscono ingredienti caldi, la temperatura aumenta eccessivamente.
- È possibile avviare un programma automatico soltanto quando il selettore si trova in posizione zero.

- È possibile terminare un programma automatico in qualsiasi momento premendo nuovamente il tasto di selezione corrispondente oppure spegnendo l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento.

## Un esempio

**Preparazione di uno smoothie alla pera**  
(ricetta → *"Smoothie alle pere"* ved. pagina 33)

### → Figura

1. Collocare l'apparecchio base su un piano di lavoro stabile e orizzontale. Mettere il supporto ammortizzante sull'apparecchio base, tenendo conto della scanalatura.
- Importante:** non applicare mai il bicchiere frullatore senza il supporto ammortizzante.
2. Disporre il bicchiere frullatore sul supporto ammortizzante. Prestare attenzione che il bicchiere frullatore sia alloggiato saldamente sull'apparecchio.
  3. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere frullatore.
  4. Mettere il coperchio con il tappo e premere.
  5. Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
  6. Inserire la spina di alimentazione. Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Tutti i LED si accendono.
  7. Premere il tasto di selezione programma **Shake**. Il LED del tasto si illumina.
  8. L'apparecchio lavora automaticamente gli ingredienti.
  9. L'apparecchio termina la lavorazione automaticamente. Tutti i LED si accendono.
  10. Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.
  11. Staccare il bicchiere frullatore. Togliere il coperchio.
  12. Versare nei bicchieri lo smoothie alla frutta pronto.
    - Lavare tutti i componenti. → *"Pulizia e cura"* ved. pagina 31

## Pulizia e cura

L'apparecchio e le singole parti utilizzate devono essere puliti accuratamente dopo ogni utilizzo.

### **Pericolo di scossa elettrica!**

- Prima della pulizia estrarre la spina di alimentazione.
- Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi né lavarlo in lavastoviglie.
- Non pulire con il vapore.

### **Pericolo di lesioni!**


Non toccare mai la lama di miscelazione con le mani nude. Usare una spazzola.

### **Attenzione!**

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.

### **Note:**

- Pulire le parti subito dopo l'uso. Così facendo i residui non si incrostano e la plastica non viene corrosa (per es. da oli eterici contenuti nelle spezie).
- Durante la lavorazione ad esempio di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.
- Per facilitare la pulizia del bicchiere frullatore togliere la copertura dal manico e riapplicarla dopo averla asciugata.

La **Figura ** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

## Programma "Cleaning"

Per un prelavaggio semplice e rapido.

- Mettere il bicchiere frullatore vuoto sull'apparecchio.
- Versare nel bicchiere frullatore 1,25 litri di acqua calda e 2 gocce di detersivo per piatti.
- Mettere il coperchio con il tappo e premere.
- Riaccendere l'apparecchio e premere il tasto di selezione programma **Cleaning**.

- L'apparecchio effettua il prelavaggio automatico e termina il programma automaticamente.
- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.
- Togliere il bicchiere frullatore, il coperchio con il tappo e il supporto ammortizzante.
- Sciacquare tutti i pezzi con cura ed eventualmente rilavarli.
- Pulire l'apparecchio base.

---

## Sistemi di sicurezza

### Sicurezza d'accensione / spegnimento automatico

L'apparecchio può essere utilizzato soltanto se il bicchiere frullatore è stato montato correttamente e se il selettore all'accensione o dopo un'interruzione dell'alimentazione di corrente è stato portato in posizione zero. L'apparecchio si spegne automaticamente se il bicchiere frullatore si sgancia. L'apparecchio passa automaticamente alla modalità manuale (velocità **min** – **max**) dopo 5½ minuti di funzionamento continuo. → “*Rimedi in caso di guasti*” ved. pagina 32

### Sicurezza di sovraccarico

In caso di surriscaldamento il motore si spegne automaticamente. → “*Rimedi in caso di guasti*” ved. pagina 32

**Nota:** attivando la protezione contro il sovraccarico potrebbe sentirsi un odore strano. Ciò non indica un malfunzionamento.

---

## Rimedi in caso di guasti

### Pericolo di lesioni!

Prima di riparare un guasto, staccare la spina di alimentazione.

**Nota:** se si utilizza l'apparecchio in modo non corretto, se scatta la protezione elettronica oppure in presenza di un guasto, l'apparecchio non può più essere acceso. Provare prima a risolvere il problema insorto con l'aiuto delle istruzioni seguenti.

### Attenzione!

Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

### Guasto

L'apparecchio non parte o si spegne durante l'uso. L'indicatore di stato lampeggia.

### Possibili cause

- Il bicchiere frullatore non è inserito correttamente, si è sganciato o è stato staccato.
- All'accensione o dopo un'interruzione della corrente il selettore non era in posizione zero.
- L'apparecchio è stato in modalità manuale (velocità **min** – **max**) per oltre 5½ minuti in funzionamento continuo.

### Rimedio

- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento.
- Applicare correttamente il bicchiere frullatore.
- Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
- Accendere l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. L'indicatore di stato si accende.

### Guasto

L'apparecchio non parte o si spegne durante l'uso.

### Possibile causa

La sicurezza di sovraccarico si è attivata.

### Rimedio

- Ruotare il selettore in senso antiorario fino in fondo (posizione zero).
- Spegnerne l'apparecchio con l'interruttore acceso/spento. Staccare la spina di alimentazione.
- Staccare il bicchiere frullatore.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per ca. 15-20 minuti, quindi riaccenderlo.
- Se l'apparecchio non parte, capovolgerlo. Premere il pulsante di reset sul lato inferiore (→ **Figura A - 1c**).
- Se il pulsante di reset è bloccato, lasciar raffreddare ancora l'apparecchio e riprovare dopo qualche tempo.



## Ricette

### Note:

- Nella **figura 1** si trova un esempio con ulteriori esempi applicativi. Prima della lavorazione lavare e sminuzzare gli alimenti. Rimuovere le parti dure come i noccioli e le bucce.
- Le ricette e gli esempi applicativi possono essere eseguiti anche senza programma automatico. Con il selettore aumentare la velocità da **min** a **max** e frullare tutti gli ingredienti fino a raggiungere la consistenza desiderata.

### Smoothie alle pere

- 3 banane
- 3 pere
- Il succo di due arance (ca. 200 ml)
- 100 ml di acqua fredda
- Tagliare a pezzi le pere lavate e le banane senza buccia.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Premere il tasto **Shake**.
- Al termine del programma automatico servire subito lo smoothie.

**Suggerimento:** le pere possono avere un gusto molto diverso a seconda della varietà. Se non si hanno delle pere dolci, è possibile aggiungere allo smoothie due-quattro datteri per conferire un gusto dolce molto delicato, che si armonizza perfettamente con il resto degli ingredienti.

### Smoothie lampone e miele

- 400 g di lamponi surgelati oppure frutti di bosco misti
- 1 banana
- 500 ml di latte
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di miele
- Far scongelare i lamponi / frutti di bosco.
- Sbucciare la banana e tagliarla a pezzi.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Premere il tasto **Smoothie**.
- Al termine del programma automatico servire subito lo smoothie.

## Smoothie di verdura fresca

### e zenzero

- 4 manciate di valerianella
- 2 pere
- 2 banane
- 1 pezzo di zenzero fresco (ca. 15 g)
- 10 cubetti di ghiaccio
- 200 ml di acqua fredda
- Lavare bene la valerianella.
- Tagliare a pezzi le pere lavate e le banane senza buccia.
- Sbucciare lo zenzero.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Premere il tasto **Smoothie**.
- Al termine del programma automatico servire subito lo smoothie.

### Gelato ai mirtilli

- 1 limone non trattato
- 150 g di yogurt intero
- 150 g di zucchero a velo
- 600 g di mirtilli surgelati
- 150 ml di latte intero freddo
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- **A seconda del modello:** premere il tasto **Ice Cream** e far eseguire il programma automatico.
- **Oppure:** con il selettore aumentare lentamente la velocità e frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Travasare il gelato ed eventualmente riporlo ancora per un po' nel congelatore se si desidera una consistenza più solida.

**Suggerimento:** il gelato può essere fatto anche con altri frutti di bosco surgelati (ad es. lamponi, fragole o frutti di bosco misti).

## Salsa verde

- Un mazzetto ciascuno di prezzemolo, borragine, acetosa, pimpinella, crescione, cerfoglio, erba cipollina
- 2 cucchiaini d'acqua
- 460 g di crème fraîche
- 230 g di panna acida
- 1 cucchiaino di senape
- 3 cucchiaini d'olio (ad es. olio di noci)
- 1 cucchiaio di aceto o succo di limone
- Sale e pepe
- Lavare le erbe e sgocciolarle, togliere i gambi duri.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- **A seconda del modello:** premere il tasto **Sauce** e far eseguire il programma automatico.
- **Oppure:** con il selettore aumentare lentamente la velocità e frullare tutti gli ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.
- Salare e pepare la salsa e riporla in frigorifero.

**Suggerimento:** la salsa è perfetta per accompagnare uova bollite, patate e verdure.

## Pastella per le crêpe

- 300 ml di latte
- 100 g di farina
- 2 uova piccole
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaino di olio (ad es. olio di girasole)
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Posizionare il selettore su **max** e frullare tutti gli ingredienti per 30-60 secondi.
- Mettere un poco di pastella in una padella imburata calda e cuocere.

## Zuppa di pomodoro

- 750 g di pomodori freschi o conserva di pomodori
- 2 peperoni rossi
- 90 g di anacardi
- 6 foglie di basilico
- Sale e pepe
- Lavare i pomodori freschi e rimuovere la parte dove era attaccato il picciolo.
- Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore e mettere il coperchio e il tappo.
- Premere il tasto **Soup** e far eseguire il programma automatico.
- Al termine del programma automatico salare e pepare la zuppa calda e servire.

**Nota:** se al termine del programma automatico la minestra non è ancora abbastanza calda, posizionare il selettore su **max** e frullare al massimo per altri 1-2 minuti.

---

## 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.

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten:**

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

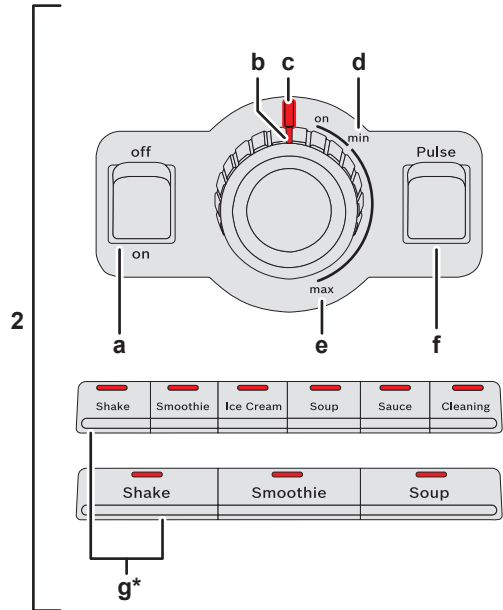
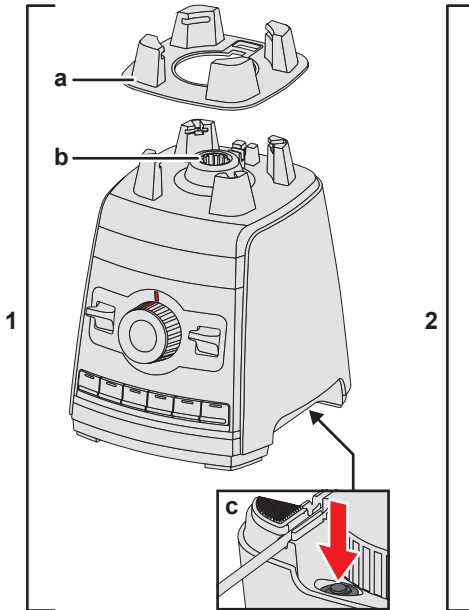
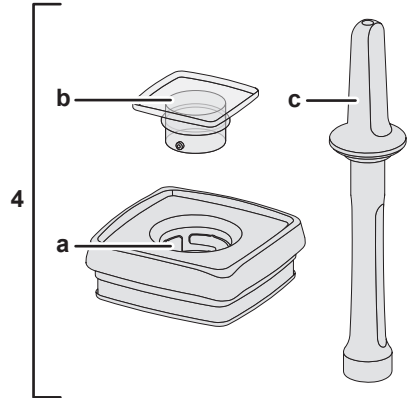
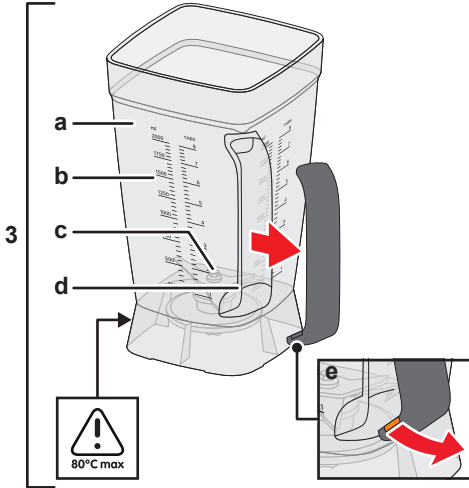
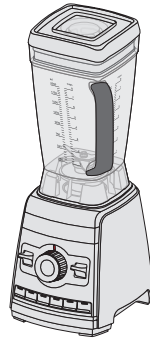
GERMANY

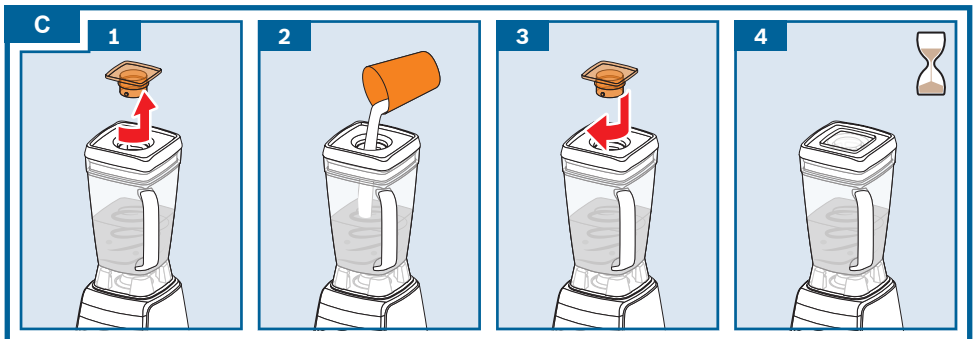
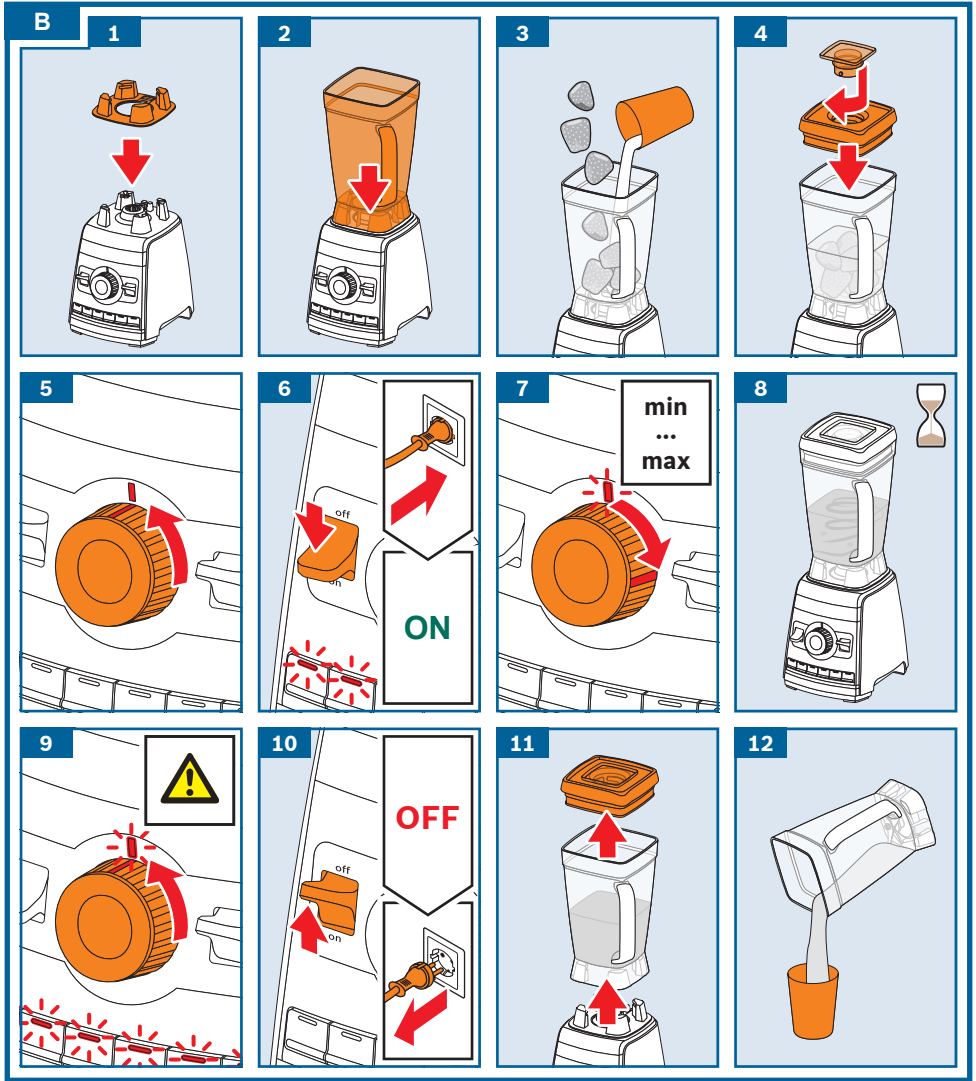
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

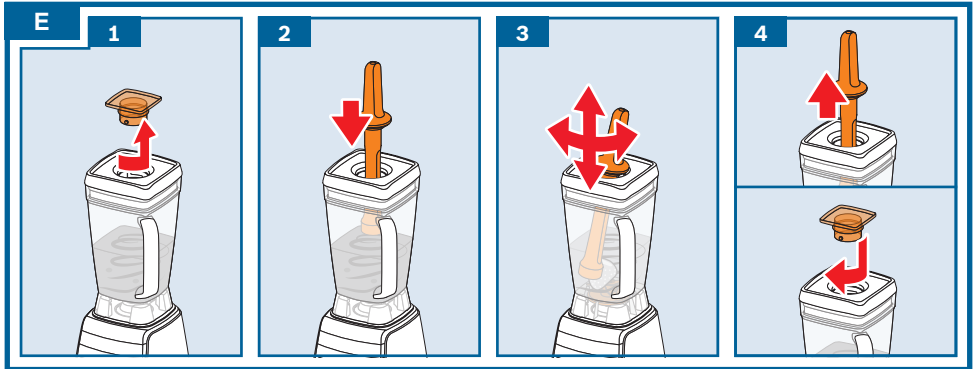
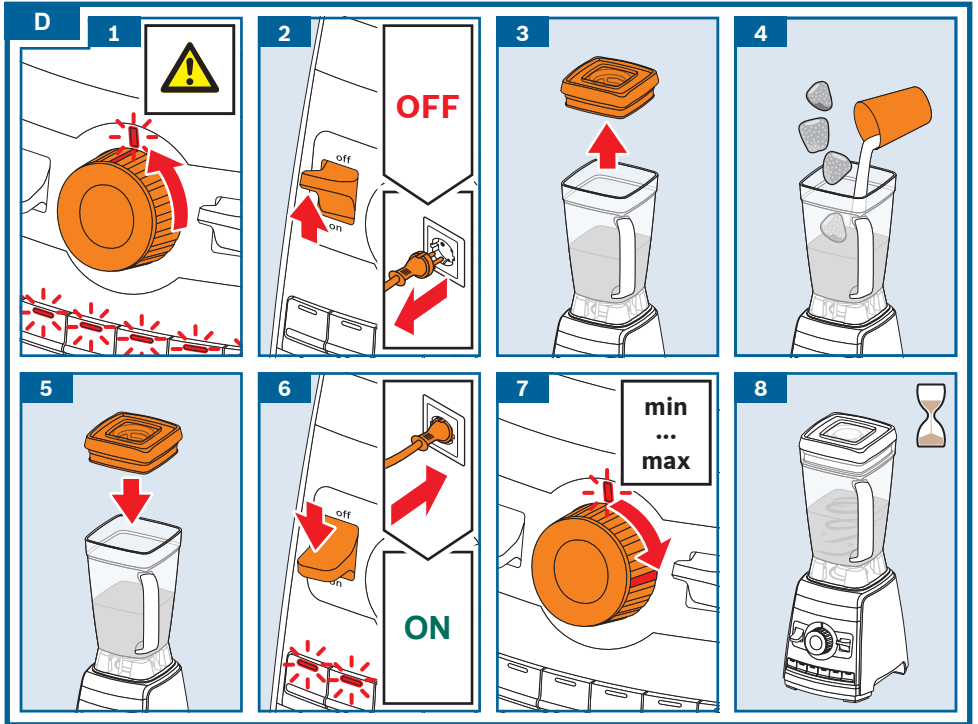


**8001141205**

(981128)

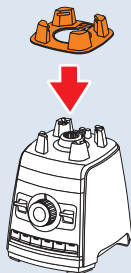




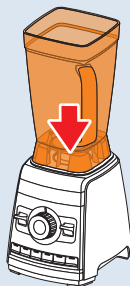


F

1



2



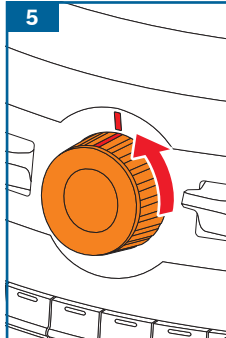
3



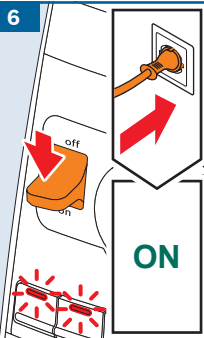
4



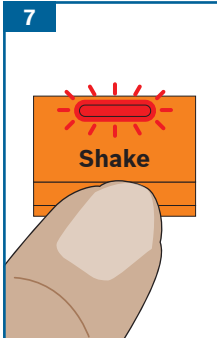
5



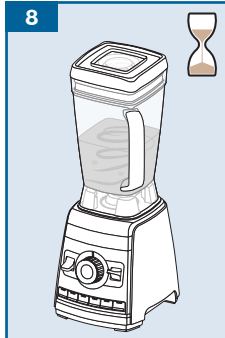
6



7



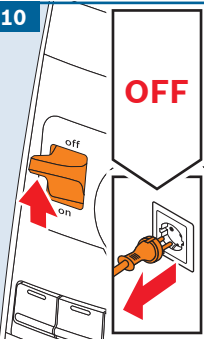
8



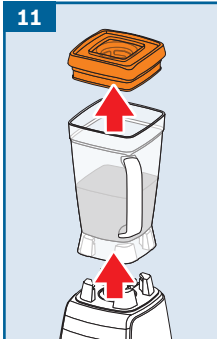
9



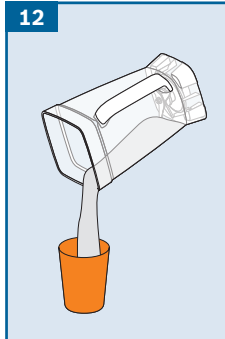
10



11

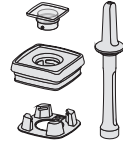
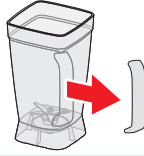
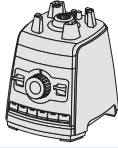


12





G



✓

✓

✓



! X

✓

✓



! X

! X

✓

# H

							
 70% + 30%		✓	✓	300-2000 ml	auto	<b>Shake</b>	
 70% + 30%		✓	✓	300-2000 ml	auto	<b>Smoothie</b>	
 60% + 40%		✓	✓	2000 ml	auto	<b>Smoothie</b>	
		✓	✓	300 ml	20 s	<b>max</b>	
		✓	✓	400-800 g	auto	<b>Ice Cream</b>	
		✓		600 ml (2  ) - 1800 ml (6  )	auto	<b>Soup</b>	
 <70°C		✓		1800 ml	auto	<b>Shake</b>	
		✓		300 ml	10 s	<b>max</b>	
		✓	✓	200-1000 ml	auto	<b>Sauce</b>	
		✓		450-2000 ml	30-60 s	<b>max</b>	
		✓		20 x 10 g	1-2 x 6 s	<b>Pulse</b>	
 1x1 cm		✓		200 g	2 x 5 s	<b>Pulse</b>	
		✓		200 g	2 x 5 s	<b>Pulse</b>	