



**BOSCH**



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

# Mini Blender

## MMBM700MDE

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	2Go Mixer	3
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Mini blender	10
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Frullatore 2Go	18



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Dieses Gerät ist zum Mischen flüssiger bzw. halbfester Lebensmittel, zum Zerkleinern / Hacken von rohem Obst und Gemüse, zum Pürieren von Speisen und zum Zerkleinern von tiefgefrorenen Lebensmitteln (z. B. Obst) oder Eiswürfeln geeignet.

Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. 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.

---

## Sicherheitshinweise

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. 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. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Gerät und Zubehör nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. 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!**

Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Das Gerät nicht im Leerlauf betreiben. Das Gerät niemals länger eingeschaltet lassen, als für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Antriebes abwarten. Nach dem Ausschalten läuft das Messer noch kurze Zeit nach. Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nie in den aufgesetzten Mixbecher greifen. Nur mit komplett zusammengesetztem Mixer arbeiten! Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Keine heißen Lebensmittel (>50°C) im Kunststoff-Mixbecher verarbeiten. Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung.

### **⚠ Verbrennungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut mit dem Glas-Mixbecher tritt Dampf durch die Nachfüllöffnung im Deckel aus. Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen! Maximal 0,3 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit in den Glas-Mixbecher einfüllen.

### **⚠ Wichtig!**

Die Mixbecher sind nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt wie beschrieben reinigen. ➔ „Pfleger und tägliche Reinigung“ siehe Seite 7

**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
Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	5
Leuchtring.....	5
Mixbecher.....	5
Vor dem ersten Gebrauch.....	6
Verwendung.....	6
Pfleger und tägliche Reinigung.....	7
Sicherheitssysteme.....	8
Hilfe bei Störungen.....	8
Rezepte.....	8
Entsorgung.....	9
Garantiebedingungen.....	9

## Auf einen Blick

→ **Bild**

### 1 Grundgerät / Motorblock

- a Einschalt-Tasten
  - I = Niedrige Arbeitsdrehzahl
  - II = Hohe Arbeitsdrehzahl
- b Betriebsanzeige (Leuchtring)\*
- c Antrieb
- d Netzkabel

### 2 Messereinsatz mit Mixmesser

### 3 To-Go-Mixbecher\*

- a Behälter aus Tritan
- b Skala mit Markierung „max“
- c Deckel mit Trinköffnung
- d Trinkverschluss



### 4 Zerkleinerer-Mixbecher\*

- a Behälter aus Tritan
- b Skala mit Markierung „max“
- c Deckel mit Trinköffnung
- d Drehverschluss



### 5 Glas-Mixbecher\*

- a Behälter aus ThermoSafe Glas
- b Deckel mit Nachfüll-Öffnung
- c Verschlusskappe



\* Je nach Modell

Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieses über den Kundendienst bestellt werden:

Zubehör	Bestell-Nr.
<b>To-Go-Mixbecher</b>	
schwarz	12012850
weiß	12012851
dunkelgrau	12012853
<b>Zerkleinerer-Mixbecher</b>	
schwarz	12012855
weiß	12012857
<b>Glas-Mixbecher</b>	
schwarz	12012847
weiß	12012848

Maximale Verarbeitungsmengen und -zeiten beachten! → **Bild**

## Leuchtring

### Je nach Modell

Der Leuchtring leuchtet, wenn alle Teile korrekt zusammengesetzt wurden und das Gerät eingesteckt ist. Der Leuchtring leuchtet auch während der Verwendung.

## Mixbecher

### Hinweise:

- Der To-Go-Mixbecher und der Zerkleinerer-Mixbecher sind aus Tritan. Tritan ist ein bruchsicherer, geschmacks- und geruchsneutraler Kunststoff.
- Der Glas-Mixbecher besteht aus temperaturbeständigem ThermoSafe Glas.

Die Mixbecher (je nach Modell) sind für unterschiedliche Anwendungen geeignet:

Anwendung	Mixbecher		
Mischen und Schäumen von Flüssigkeiten	✓	✓	✓
Zerkleinern und Hacken von Kräutern, rohem Obst, Gemüse, Zwiebeln, Erdnüssen, Nüssen, Parmesan und Schokolade	✓	✓	✓
Zerkleinern und Mixen von Eiswürfeln und gefrorenen Früchten	✓	✓	✓
Mixen von Fruchtsäften und anderen Getränken	✓	✓	✓
Zubereiten von Mayonnaise	X	X	✓
Pürieren von Suppen und Soßen, Verarbeitung heißer Zutaten	X	X	✓
Zutaten während der Verarbeitung nachfüllen	X	X	✓
Verwendung in der Mikrowelle	X	X	X

### Wichtig!

Maximale Verarbeitungsmengen und -zeiten beachten!. → **Bild**

---

## 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.
- Vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild A**
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „*Pflege und tägliche Reinigung*“  
siehe Seite 7

---

## Verwendung

### ⚠ Verletzungsgefahr!

- Netzstecker erst einstecken, wenn alle Vorbereitungen zum Arbeiten mit dem Gerät abgeschlossen sind und die benötigten Aufsätze korrekt zusammengesetzt und mit dem Grundgerät verbunden sind.
- Keine heißen Lebensmittel (>50°C) im Kunststoff-Mixbecher verarbeiten.
- Messereinsatz vorsichtig handhaben und nicht in das Mixmesser greifen.  
→ **Bild B**
- Nie in den aufgesetzten Glas-Mixbecher greifen und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten.

### ⚠ Verbrennungsgefahr!

Maximal 0,3 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit in den Glas-Mixbecher einfüllen.

- Das Grundgerät auf eine stabile, waagrechte Arbeitsfläche stellen.
- Das Netzkabel vollständig abwickeln.

## Arbeiten mit dem To-Go- oder dem Zerkleinerer-Mixbecher

### → Bild C

1. Gewünschte Zutaten in den Mixbecher füllen.
2. Messereinsatz am Kunststoffring festhalten und mit dem Mixmesser voran in den Mixbecher setzen. Messereinsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
3. Mixbecher umdrehen.
4. Mixbecher in die entsprechenden Aussparungen am Motorblock einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
5. Netzstecker einstecken.
6. Den Mixbecher mit einer Hand festhalten. Taste **I** oder **II** so lange gedrückt halten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
7. Taste loslassen und Stillstand des Gerätes abwarten. Netzstecker ausstecken.
8. Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
9. Mixbecher umdrehen.
10. Messereinsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

### Achtung!

Messereinsatz nie mit dem Messer nach unten ablegen. Das Messer kann beschädigt und die Ablagefläche verkratzt werden. → **Bild D**

11. Becher mit dem Deckel verschließen.
12. Zum Ausgießen oder Trinken Drehverschluss aufdrehen und abnehmen oder Trinkverschluss aufklappen.


Alle Teile reinigen. → „*Pflege und tägliche Reinigung*“ siehe Seite 7

## Arbeiten mit dem Glas-Mixbecher

### → Bild

1. Messereinsatz am Kunststoffring festhalten und mit dem Mixmesser voran in den Mixbecher setzen. Messereinsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
2. Mixbecher umdrehen.
3. Mixbecher in die entsprechenden Aussparungen am Motorblock einsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
4. Gewünschte Zutaten in den Mixbecher füllen.
5. Deckel und Verschlusskappe aufsetzen.
6. Netzstecker einstecken.
7. Deckel mit einer Hand festhalten. Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen. Taste **I** oder **II** so lange gedrückt halten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
8. Taste loslassen und Stillstand des Gerätes abwarten. Netzstecker ausstecken.
9. Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
10. Deckel abnehmen.
11. Mixgut umfüllen.
12. Messereinsatz im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

### Achtung!

Messereinsatz nie mit dem Messer nach unten ablegen. Das Messer kann beschädigt und die Ablagefläche verkratzt werden. → Bild 

Alle Teile reinigen. → „Pflege und tägliche Reinigung“ siehe Seite 7

### Zutaten nachfüllen

### → Bild

1. Taste loslassen und Stillstand des Gerätes abwarten.
2. Verschlusskappe oder gesamten Deckel abnehmen.
3. Zutaten nachfüllen.
4. Deckel und Verschlusskappe wieder aufsetzen und erneut Taste **I** oder **II** drücken.

**Hinweis:** Die Verschlusskappe lässt sich durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn entnehmen.

## Pflege und tägliche Reinigung

Das Gerät und die verwendeten Zubehörteile 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.

### Achtung!

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

### Hinweise:

- 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).
- Etwas Wasser mit Spülmittel in den entleerten Mixbecher geben und für wenige Sekunden Taste **II** drücken.
- Bei der Verarbeitung von z. B. Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

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

## Grundgerät

Das Grundgerät mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.

## Messerhalter

Dichtung vor der Reinigung abnehmen. Den Messerhalter nur unter fließendem Wasser mit einer Bürste reinigen. Nicht im Wasser liegen lassen! → **Bild G**

## Mixbecher und Deckel

Die Mixbecher und Einzelteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in die Spülmaschine geben. Dichtung zur Reinigung abnehmen.

→ **Bild I**

---

## Sicherheitssysteme

### Einschaltsicherung / Abschaltautomatik

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn der Mixbecher bis zum Anschlag fest gedreht wurde. Das Gerät schaltet automatisch ab, wenn der Mixbecher sich gelöst hat. → „*Hilfe bei Störungen*“ siehe Seite 8

---

## Hilfe bei Störungen

### Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung den Netzstecker ausstecken.

### Störung

Gerät läuft nicht an oder schaltet während der Benutzung ab. Der Leuchtring (je nach Modell) leuchtet nicht.

### Mögliche Ursache

Mixbecher ist nicht korrekt aufgesetzt oder hat sich gelöst.

### Abhilfe

- Taste loslassen. Netzstecker ausstecken.
- Mixbecher korrekt aufsetzen und festdrehen, bis er hörbar einrastet.
- Netzstecker einstecken. Taste **I** oder **II** erneut drücken, um die Funktion zu prüfen.

## Wichtiger Hinweis

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. → *Kontaktdaten am Ende der Anleitung*

---

## Rezepte

### Hinweise:

- Feste Zutaten erst mit der halben Menge an Flüssigkeit mixen und danach die restliche Flüssigkeit zugeben.
- Je nach Rezept den passenden Mixbecher auswählen.
- Maximale Verarbeitungsmengen und -zeiten beachten! → **Bild H**

### Grüner Smoothie

- 80 g grüner Apfel
- Saft einer Zitrone (ca. 20 g)
- 20 g Grünkohl
- 10 g Stangensellerie
- 10 g Korianderblätter
- 10 g Leinsamen
- 1 g gemahlener Zimt
- 250 g gekühltes Wasser
- Apfel, Stangensellerie und Grünkohl in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 40 Sekunden auf Stufe **II** mixen.



### Smoothie

- 1 Banane (ca. 100g)
- 4 g frischer roter Ingwer
- 100 g Joghurt
- 30 g Honig
- 100 ml Milch
- Banane und Ingwer schälen und in Stücke schneiden.
- Alle Zutaten in den To-Go-Mixbecher geben.
- 20 Sekunden auf Stufe **II** mixen.





## Energiegetränk

- 240 g fettarme Milch
- 120 g Banane
- 30 g Zucker
- 20 g Kakaopulver
- Banane in Stücke schneiden und über Nacht einfrieren.
- Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 10 Sekunden auf Stufe **II** mixen.



## Apfel und Erbsen

- 50 g gefrorene Erbsen
- 50 g gefrorene Sojabohnen
- ½ Apfel (ca. 50 g)
- 150 g Apfelsaft
- Den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden.
- Erbsen und Sojabohnen in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen.
- Apfel, Erbsen und Sojabohnen in kochendes Wasser geben und für 3 Minuten ziehen lassen.
- Die gekochten Zutaten in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und in Eiswasser weitere 3 Minuten abkühlen lassen.
- Die gekochten Zutaten und den Apfelsaft in den Mixbecher geben.
- 30 Sekunden auf Stufe **II** mixen.



## Avocado-Creme

- 75 g Apfel oder Birne
- 50 g Avocado
- 75 g Wasser
- Apfel oder Birne schälen, in Stücke schneiden und Kerne entfernen.
- Die Stücke mit wenig Wasser auf kleiner Flamme köcheln bis sie weich sind.
- Avocado schälen, in Stücke schneiden und Kern entfernen.
- Die gekochten Zutaten und die Avocadostücke in den Mixbecher geben.
- 30 Sekunden auf Stufe **II** mixen.



## Sportsman's cocktail

- 100 g Orangen
- 35 g Zitrone
- ½ TL Zucker oder Honig
- 80 ml Apfelsaft
- 85 ml Mineralwasser
- Orangen und Zitronen schälen, in Stücke schneiden und Kerne entfernen.
- Alle Zutaten in den Mixbecher geben.
- 30 Sekunden auf Stufe **II** 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

**Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, remettez-lui 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 est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil convient pour mélanger les produits alimentaires liquides et mi-durs, à broyer / hacher les fruits et légumes crus, à réduire les préparations en purée et pour broyer les produits alimentaires surgelés (les fruits par exemple) ou les glaçons.

L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

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.

---

## Consignes de sécurité

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

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. 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 pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes, tables de cuisson par ex., ou à proximité de celles-ci.

Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. N'utiliser jamais 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!**

Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement! Ne pas faire tourner l'appareil à vide. Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter. Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de l'entraînement. Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner pendant un instant. 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 bol mixeur en place. Travailler toujours avec le mixeur entièrement monté! Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Ne pas traiter d'aliments chauds (>50 °C) dans le bol mixeur en plastique. Attention quand vous manipulez les lames acérées lors du vidage du récipient ou de son nettoyage.

### **⚠ Risque de brûlures!**

Lors du traitement d'aliments très chauds dans le bol mixeur en verre, de la vapeur s'échappe par l'orifice d'ajout situé dans le couvercle. Pendant le travail, toujours tenir fermement le couvercle d'une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts dans l'orifice d'ajout! Verser, dans le bol mixeur en verre, au maximum 0,3 litre de liquide chaud ou moussant.

### **⚠ Important!**

Les bols mixeurs ne conviennent pas à une utilisation au micro-ondes.

Nettoyer l'appareil selon la description après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 15

**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 .....	10
Consignes de sécurité .....	10
Vue d'ensemble .....	12
Anneau lumineux .....	12
Bol mixeur .....	12
Avant la première utilisation .....	13
Utilisation .....	13
Entretien et nettoyage quotidiens .....	15
Systèmes de sécurité .....	15
Dérangements et solutions .....	15
Recettes .....	16
Mise au rebut .....	17
Garantie .....	17

## Vue d'ensemble


### → Figure A

#### 1 Appareil de base / bloc-moteur


- a Touches de mise en marche
  - I = vitesse de rotation faible
  - II = vitesse de rotation élevée
- b Témoin de fonctionnement (anneau lumineux)\*
- c Entraînement
- d Cordon d'alimentation

#### 2 Porte-lame avec lames


#### 3 Bol mixeur à emporter\*

- a Récipient en Tritan 
- b Graduation avec repère max
- c Couvercle avec orifice de prise de boisson
- d Bouchon sport

#### 4 Bol mixeur-broyeur\*

- a Récipient en Tritan 
- b Graduation avec repère max
- c Couvercle avec orifice de prise de boisson
- d Bouchon à visser

#### 5 Bol mixeur en verre\*

- a Récipient en verre ThermoSafe
- b Couvercle avec orifice d'ajout 
- c Bouchon

\* Selon le modèle

Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, il est possible de le commander auprès du Service après-vente :

Accessoires	N° de réf.
<b>Bol mixeur à emporter</b>	
Noir	12012850
Blanc	12012851
Gris foncé	12012853
<b>Bol mixeur-broyeur</b>	
Noir	12012855
Blanc	12012857
<b>Bol mixeur en verre</b>	
Noir	12012847
Blanc	12012848

Respecter les quantités de préparation et durées de service maximales recommandées! → Figure B

## Anneau lumineux

### Selon le modèle

L'anneau lumineux s'allume lorsque toutes les pièces sont assemblées correctement et que l'appareil est inséré. L'anneau lumineux s'allume également pendant l'utilisation de l'appareil.

## Bol mixeur

### Remarques :

- Le bol mixeur à emporter ainsi que le bol mixeur-broyeur sont en Tritan. Le Tritan est un plastique incassable, sans odeur ni goût.
- Le bol mixeur en verre est fabriqué à partir de verre ThermoSafe résistant à la chaleur.

Les bols mixeurs (selon le modèle) conviennent pour différentes utilisations :

Utilisation	Bol mixeur		
			
Mixer et faire mousser les liquides	✓	✓	✓
Broyer et hacher les herbes aromatiques, les fruits crus, les légumes, les oignons, les cacahuètes, les noix, le parmesan et le chocolat	✓	✓	✓
Broyer et mixer les glaçons et fruits congelés	✓	✓	✓
Mixer les jus de fruit et autres boissons	✓	✓	✓
Préparer une mayonnaise	X	X	✓
Réduire en purée les soupes et sauces, traiter des aliments chauds	X	X	✓
Ajouter des ingrédients pendant le traitement	X	X	✓
Utiliser au micro-ondes	X	X	X

### Important !

Respecter les quantités de préparation et durées de service maximales recommandées! → **Figure 1**

## Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

### Attention !

Ne jamais mettre en service un appareil endommagé!

- Sortir l'appareil de base et tous les accessoires de l'emballage.
- Retirer les emballages.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommages visibles. → **Figure 2**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 15

## Utilisation

### ⚠ Risques de blessures !

- Ne brancher la fiche secteur qu'une fois tous les préparatifs sur l'appareil achevés et lorsque les accessoires nécessaires sont montés correctement sur l'appareil de base.
- Ne pas traiter d'aliments chauds (>50 °C) dans le bol mixeur en plastique.
- Manipuler le porte-lame avec précaution et ne pas toucher les lames. → **Figure 3**
- Ne jamais mettre les mains dans le bol mixeur en verre. L'utiliser uniquement avec son couvercle mis en place.

### ⚠ Risque de brûlures !

Verser, dans le bol mixeur en verre, au maximum 0,3 litre de liquide chaud ou moussant.

- Poser l'appareil de base sur un plan de travail stable et horizontal.
- Dérouler entièrement le cordon d'alimentation.

## Travailler avec le bol mixeur à emporter ou le bol mixeur-broyeur

### → Figure 4

1. Verser les ingrédients souhaités dans le bol-mixeur.
2. Tenir le porte-lame au niveau de la bague en plastique et l'insérer, lame orientée vers le bas, dans le bol mixeur. Tourner le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
3. Retourner le bol mixeur.
4. Insérer le bol mixeur dans les orifices correspondants du bloc-moteur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
5. Brancher la fiche dans la prise de courant.

6. Tenir le bol mixeur avec une main. Maintenir la touche I ou II appuyée jusqu'à ce que la consistance souhaitée est atteinte.
7. Relâcher la touche et attendre que l'entraînement s'immobilise. Débrancher la fiche de la prise de courant.
8. Tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
9. Retourner le bol mixeur.
10. Tourner le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

### Attention !

Ne jamais poser le porte-lame avec la lame orientée vers le bas. La lame pourrait être endommagée et la surface de pose rayée.

#### → Figure 8

11. Fermer le bol en mettant le couvercle.
12. Pour vider le contenu ou boire, tourner et retirer le bouchon à visser ou ouvrir le bouchon sport.

Nettoyer toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 15

## Travailler avec le bol mixeur en verre

### → Figure 9

1. Tenir le porte-lame au niveau de la bague en plastique et l'insérer, lame orientée vers le bas, dans le bol mixeur. Tourner le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
2. Retourner le bol mixeur.
3. Insérer le bol mixeur dans les orifices correspondants du bloc-moteur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Verser les ingrédients souhaités dans le bol-mixeur.
5. Mettre le couvercle et le bouchon en place.
6. Brancher la fiche dans la prise de courant.

7. Tenir le couvercle avec une main. Ce faisant, ne jamais introduire les doigts par l'orifice d'ajout. Maintenir la touche I ou II appuyée jusqu'à ce que la consistance souhaitée est atteinte.
8. Relâcher la touche et attendre que l'entraînement s'immobilise. Débrancher la fiche de la prise de courant.
9. Tourner le bol mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
10. Retirer le couvercle.
11. Verser les ingrédients mixés dans un autre récipient.
12. Tourner le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

### Attention !

Ne jamais poser le porte-lame avec la lame orientée vers le bas. La lame pourrait être endommagée et la surface de pose rayée.

#### → Figure 9

Nettoyer toutes les pièces. → « *Entretien et nettoyage quotidiens* » voir page 15

## Rajouter des ingrédients

### → Figure 10

1. Relâcher la touche et attendre que l'entraînement s'immobilise.
2. Retirer uniquement le bouchon ou le couvercle tout entier.
3. Rajouter des ingrédients.
4. Remettre le couvercle ou le bouchon en place et appuyer de nouveau sur la touche I ou II.

**Remarque :** le bouchon peut être retiré par une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

## Entretien et nettoyage quotidiens

L'appareil ainsi que toutes les pièces utilisées 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.

### 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 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).
- Dans le bol mixeur vide, verser un peu d'eau additionnée de produit à vaisselle et appuyer brièvement sur la touche II.
- Dans le cas du mixage de Le traitement de carottes peut entraîner une coloration des pièces en plastique qui peut être supprimée grâce à quelques gouttes d'huile alimentaire.

La **figure 1** vous montre comment laver les pièces détachées.

## Appareil de base

Essuyer et sécher l'appareil de base avec un chiffon doux humidifié.

## Porte-lame

Avant le nettoyage, retirer le joint. Nettoyer le porte-lame uniquement avec une brosse sous l'eau courante. Ne pas le laisser tremper dans l'eau! → **Figure 2**

## Bol mixeur et couvercle

Nettoyer le bol mixeur et les différentes pièces dans de l'eau savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge ou les mettre dans le lave-vaisselle. Pour le nettoyage, retirer le joint. → **Figure 3**

## Systemes de sécurité

### Sécurité anti-enclenchement / arrêt automatique

L'appareil ne peut s'allumer et fonctionner que si le bol mixeur a été tourné à fond, jusqu'en butée. L'appareil s'éteint automatiquement dès que le bol mixeur se détache. → « *Dérangements et solutions* » voir page 15

## Dérangements et solutions

### ⚠ Risques de blessures !

Avant de supprimer tout dérangement, débrancher la fiche secteur.

### Dérangement

L'appareil ne fonctionne pas ou s'arrête pendant l'utilisation. L'anneau lumineux (selon le modèle) ne s'allume pas.

### Cause possible

Le bol mixeur n'est pas posé correctement ou s'est détaché.

### Solution

- Relâcher la touche. Débrancher la fiche de la prise de courant.
- Mettre le bol mixeur correctement en place jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

- Brancher la fiche dans la prise de courant. Appuyer à nouveau sur la touche **I** ou **II** pour tester le bon fonctionnement.

### Remarque importante

Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre Service après-vente. → *Coordonnée à la fin de la présente notice*

## Recettes

### Remarques :

- Mélanger d'abord les ingrédients fermes avec la moitié du liquide, puis ajouter le reste du liquide.
- Sélectionner le bol mixeur en fonction de la recette choisie.
- Respecter les quantités de préparation et durées de service maximales recommandées ! → **Figure II**

### Smoothie vert

- 80 g de pomme verte
- Jus d'un citron (env. 20 g)
- 20 g de chou vert
- 10 g de céleri-branche
- 10 g de feuilles de coriandre
- 10 g de graines de lin
- 1 g de cannelle en poudre
- 250 g d'eau glacée
- Couper la pomme, le céleri-branche et le chou vert en morceaux.
- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur.
- Mélanger env. 40 secondes sur le niveau **II**.

### Smoothie

- 1 banane (env. 100 g)
- 4 g de gingembre rouge frais
- 100 g de yaourt
- 30 g de miel
- 100 ml de lait
- Éplucher la banane et le gingembre et les couper en morceaux.
- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur.
- Mélanger env. 20 secondes sur le niveau **II**.

### Boisson énergétique

- 240 g de lait écrémé
- 120 g de banane
- 30 g de sucre
- 20 g de cacao en poudre
- Couper la banane en morceaux et la mettre au congélateur pendant la nuit.
- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur.
- Mélanger env. 10 secondes sur le niveau **II**.

### Pomme et petits pois

- 50 g de petits pois congelés
- 50 g de fèves de soja congelées
- ½ pomme (env. 50 g)
- 150 g de jus de pomme
- Éplucher la pomme, l'évider et la couper en morceaux.
- Rincer les petits pois et les fèves de soja dans une passoire à l'eau courante.
- Mettre la pomme, les petits pois et les fèves de soja dans l'eau frémissante et les faire cuire env. 3 minutes.
- Rincer les ingrédients cuits dans une passoire sous l'eau courante et les laisser refroidir pendant env. 3 minutes dans de l'eau glacée.
- Verser les ingrédients cuits et le jus de pomme dans le bol mixeur.
- Mélanger env. 30 secondes sur le niveau **II**.

### Crème d'avocat

- 75 g de pomme ou de poire
- 50 g d'avocat
- 75 g d'eau
- Peler la pomme ou la poire, la couper en morceaux et retirer les pépins.
- Cuire les morceaux à feu doux avec peu d'eau jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Peler l'avocat, le couper en morceaux et retirer le noyau.
- Verser les ingrédients cuits et les morceaux d'avocat dans le bol mixeur.
- Mélanger env. 30 secondes sur le niveau **II**.



## Sportsman's cocktail



- 100 g d'orange
- 35 g de citron
- ½ cuillère à café de sucre ou de miel
- 80 ml de jus de pomme
- 85 ml d'eau minérale
- Éplucher les oranges et les citrons, les couper en morceaux et retirer les pépins.
- Verser tous les ingrédients dans le bol mixeur.
- Mélanger env. 30 secondes sur le niveau II.

---

## 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

**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 una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti. Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

Questo apparecchio è 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.

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

---

## Avvertenze di sicurezza

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

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m. Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione.

Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio assistenza clienti. Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi. Non disporre l'apparecchio e gli accessori sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. 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 guasto.

### **⚠ Pericolo di lesioni!**

Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento! Non mettere l'apparecchio in funzione a vuoto. Non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione degli alimenti. Dopo aver utilizzato l'apparecchio, attendere che l'ingranaggio si fermi. Dopo lo spegnimento la lama continua a girare per qualche istante. 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 bicchiere frullatore quando è inserito. Lavorare sempre con il frullatore completamente montato! Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali. Non lavorare alimenti molto caldi (>50 °C) nel bicchiere frullatore di plastica. Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia.

### **⚠ Pericolo di ustioni!**

Durante la lavorazione di frullati molto caldi con il bicchiere frullatore in vetro, dall'apertura di aggiunta ingredienti nel coperchio esce vapore. Durante il funzionamento tenere sempre il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti! Introdurre nel bicchiere frullatore in vetro massimo 0,3 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

### **⚠ Importante!**

I bicchieri frullatori non sono idonei per l'uso nel forno a microonde. Lavare sempre l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività, come descritto nelle istruzioni. ➔ *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 22*

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

## **Indice**

Uso corretto .....	18
Avvertenze di sicurezza.....	18
Panoramica .....	20
Anello luminoso .....	20
Bicchieri frullatori .....	20
Prima del primo utilizzo .....	21
Utilizzo .....	21
Pulizia e cura quotidiana .....	22
Sistemi di sicurezza.....	23
Rimedi in caso di guasti.....	23
Ricette .....	23
Smaltimento.....	24
Garanzia .....	24

## Panoramica

### → Figura A

#### 1 Apparecchio base / blocco motore

- a Tasti di accensione
  - I = velocità bassa
  - II = velocità alta
- b Indicatore di funzionamento (anello luminoso)\*
- c Ingranaggio
- d Cavo di alimentazione

#### 2 Gruppo lama con lama di miscelazione

#### 3 Bicchiere frullatore To-Go\*

- a Contenitore in Tritan
- b Scala graduata con contrassegno "max"
- c Coperchio con apertura per bere
- d Tappo a beccuccio



#### 4 Bicchiere tritatutto\*

- a Contenitore in Tritan
- b Scala graduata con contrassegno "max"
- c Coperchio con apertura per bere
- d Tappo a vite



#### 5 Bicchiere frullatore in vetro\*

- a Contenitore in vetro ThermoSafe
- b Coperchio con apertura per aggiungere ingredienti
- c Tappo



\* A seconda del modello

Gli accessori non compresi nella fornitura possono essere acquistati presso il servizio assistenza clienti:

Accessori	Codice ord.
<b>Bicchiere frullatore To-Go</b>	
Nero	12012850
Bianco	12012851
Grigio scuro	12012853
<b>Bicchiere tritatutto</b>	
Nero	12012855
Bianco	12012857
<b>Bicchiere frullatore in vetro</b>	
Nero	12012847
Bianco	12012848

Rispettare le quantità e i tempi di preparazione massimi! → **Figura B**

## Anello luminoso

### A seconda del modello

L'anello luminoso si accende quando tutti i componenti sono montati correttamente e l'apparecchio è collegato alla corrente. L'anello luminoso è acceso anche durante l'uso.

## Bicchieri frullatori

### Note:

- Il bicchiere frullatore To-Go e il bicchiere tritatutto sono di Tritan, un materiale plastico infrangibile che non assorbe i sapori e gli odori.
- Il bicchiere frullatore in vetro è in vetro ThermoSafe, resistente alle temperature.

I bicchieri frullatori (a seconda del modello) sono adatti per varie applicazioni:

Utilizzo	Bicchieri frullatore		
Miscelare e lavorare a schiuma i liquidi	✓	✓	✓
Sminuzzare e tritare erbe, frutta cruda, verdura, cipolle, noci, nocciole, parmigiano e cioccolato	✓	✓	✓
Tritare e frullare cubetti di ghiaccio e frutta surgelata	✓	✓	✓
Preparare succhi di frutta e altre bevande	✓	✓	✓
Preparare la maionese	X	X	✓
Passare zuppe e salse, lavorare ingredienti caldi	X	X	✓
Aggiungere ingredienti durante la lavorazione	X	X	✓
Utilizzo nel microonde	X	X	X

### Importante!

Rispettare le quantità e i tempi di preparazione massimi! → **Figura B**

## 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.
- Rimuovere il materiale d'imballaggio.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima della prima messa in funzione lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 22*

## 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 gli adattatori necessari sono stati montati e connessi correttamente all'apparecchio base.
- Non lavorare alimenti molto caldi (>50 °C) nel bicchiere frullatore di plastica.
- Maneggiare con cautela il gruppo lama e non toccare la lama di miscelazione. → **Figura B**
- Non introdurre mai le mani nel bicchiere frullatore in vetro montato e lavorare sempre con il coperchio applicato.

### ⚠ Pericolo di ustioni!

Introdurre nel bicchiere frullatore in vetro massimo 0,3 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

- Collocare l'apparecchio base su un piano di lavoro stabile e orizzontale.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

## Utilizzo del bicchiere frullatore To-Go o del bicchiere tritattutto

### → Figura C

1. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere frullatore.
2. Tenere il gruppo lama dall'anello di plastica e inserirlo nel bicchiere frullatore con la lama di miscelazione avanti. Ruotare il gruppo lama in senso orario fino ad udire l'arresto.
3. Capovolgere il bicchiere frullatore.
4. Inserire il bicchiere frullatore negli appositi incavi nel blocco motore e ruotarlo in senso orario fino allo scatto.
5. Inserire la spina di alimentazione.
6. Tenere il bicchiere frullatore con una mano. Tenere premuto il tasto **I** oppure **II** fino a ottenere la consistenza desiderata.
7. Rilasciare il tasto e attendere che l'apparecchio si fermi. Staccare la spina di alimentazione.
8. Ruotare il bicchiere frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
9. Capovolgere il bicchiere frullatore.
10. Ruotare il gruppo lama in senso orario e rimuoverlo.

### Attenzione!

Non riporre mai il gruppo lama con la lama rivolta verso il basso. La lama può danneggiarsi e graffiare la superficie sulla quale viene appoggiata. → **Figura B**

11. Mettere il coperchio sul bicchiere.
12. Per versare o bere svitare e togliere il tappo a vite oppure aprire il tappo a beccuccio.

Lavare tutti i componenti. → *"Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 22*

## Utilizzo del bicchiere frullatore in vetro

### → Figura D

1. Tenere il gruppo lama dall'anello di plastica e inserirlo nel bicchiere frullatore con la lama di miscelazione avanti. Ruotare il gruppo lama in senso orario fino ad udirne l'arresto.
2. Capovolgere il bicchiere frullatore.
3. Inserire il bicchiere frullatore negli appositi incavi nel blocco motore e ruotarlo in senso orario fino allo scatto.
4. Inserire gli ingredienti desiderati nel bicchiere frullatore.
5. Mettere il coperchio e il tappo.
6. Inserire la spina di alimentazione.
7. Tenere fermo il coperchio con una mano, senza però metterla sopra l'apertura di aggiunta ingredienti. Tenere premuto il tasto I oppure II fino a ottenere la consistenza desiderata.
8. Rilasciare il tasto e attendere che l'apparecchio si fermi. Staccare la spina di alimentazione.
9. Ruotare il bicchiere frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
10. Togliere il coperchio.
11. Travasare il contenuto.
12. Ruotare il gruppo lama in senso orario e rimuoverlo.

### Attenzione!

Non riporre mai il gruppo lama con la lama rivolta verso il basso. La lama può danneggiarsi e graffiare la superficie sulla quale viene appoggiata. → Figura B

Lavare tutti i componenti. → "Pulizia e cura quotidiana" ved. pagina 22

### Aggiungere ingredienti

#### → Figura E

1. Rilasciare il tasto e attendere che l'apparecchio si fermi.
2. Togliere il tappo o tutto il coperchio.
3. Aggiungere gli ingredienti.
4. Rimettere il coperchio e il tappo e premere nuovamente il tasto I o II.

**Nota:** per togliere il tappo ruotarlo in senso antiorario.

---

## Pulizia e cura quotidiana

L'apparecchio e gli accessori utilizzati vanno 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.

### Attenzione!

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

### Note:

- Pulire le parti preferibilmente 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).
- Mettere un po' d'acqua e detersivo nel bicchiere frullatore svuotato e premere il tasto II per pochi secondi.
- Durante la lavorazione ad esempio di carote, sulle parti in plastica possono formarsi macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

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

### Apparecchio base

Pulire l'apparecchio base con un panno morbido umido e asciugarlo.

### Portalama

Prima del lavaggio togliere la guarnizione. Lavare il portalama soltanto sotto l'acqua corrente con una spazzola. Non lasciarlo in ammollo nell'acqua! → Figura G

## Bicchiere frullatore e coperchio

Lavare i bicchieri frullatori e i singoli componenti con detersivo e un panno morbido o una spugna, oppure metterli in lavastoviglie. Per la pulizia rimuovere la guarnizione. → **Figura 5**

## Sistemi di sicurezza

### Sicurezza d'accensione / spegnimento automatico

L'apparecchio può essere acceso e utilizzato solo se il bicchiere frullatore è stato ruotato fino all'arresto. L'apparecchio si spegne automaticamente se il bicchiere frullatore si sgancia. → "Rimedi in caso di guasti" ved. pagina 23

### Rimedi in caso di guasti

#### Pericolo di lesioni!

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

#### Guasto

L'apparecchio non parte o si spegne durante l'uso. L'anello luminoso (a seconda del modello) non si accende.

#### Possibile causa

Il bicchiere frullatore non è inserito correttamente o si è sganciato.

#### Rimedio

- Rilasciare il tasto. Staccare la spina di alimentazione.
- Inserire il bicchiere frullatore correttamente e ruotarlo fino a sentire lo scatto.
- Inserire la spina di alimentazione. Premere nuovamente il tasto **I** o **II** per verificare il funzionamento.

#### Nota importante

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

→ *dati di contatto alla fine delle istruzioni per l'uso*

## Ricette

### Note:

- Inizialmente frullare gli ingredienti solidi usando solo metà del liquido, dopodiché aggiungere il liquido rimanente.
- Selezionare il bicchiere frullatore adatto in base alla ricetta.
- Rispettare le quantità e i tempi di preparazione massimi! → **Figura 5**

### Smoothie verde

- 80 g di mela verde
- Il succo di un limone (ca. 20 g)
- 20 g di cavolo verde
- 10 g di coste di sedano
- 10 g di foglie di coriandolo
- 10 g di semi di lino
- 1 g di cannella macinata
- 250 g di acqua fredda
- Tagliare a pezzi le coste di sedano e il cavolo verde.
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 40 secondi alla velocità **II**.



### Smoothie

- 1 banana (ca. 100 g)
- 4 g di zenzero rosso fresco
- 100 g di yogurt
- 30 g di miele
- 100 ml di latte
- Sbucciare la banana e lo zenzero e tagliarli a pezzetti.
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 20 secondi alla velocità **II**.



### Bevanda energetica

- 240 g di latte scremato
- 120 g di banana
- 30 g di zucchero
- 20 g di cacao in polvere
- Tagliare la banana a pezzi e metterla nel congelatore per una notte.
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 10 secondi alla velocità **II**.



## Mela e piselli

- 50 g di piselli surgelati
- 50 g di semi di soia surgelati
- ½ mela (ca. 50 g)
- 150 g di succo di mela
- Pelare la mela, privarla del torsolo e tagliarla a pezzi.
- Mettere i piselli e i semi di soia in un colino e sciacquarli sotto acqua corrente.
- Mettere la mela, i piselli e i semi di soia in acqua bollente e farli cuocere per 3 minuti.
- Rimettere gli ingredienti cotti nel colino, risciacquarli sotto acqua corrente e farli raffreddare per altri 3 minuti in acqua ghiacciata.
- Mettere gli ingredienti cotti e il succo di mela nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 30 secondi alla velocità II.



## Crema di avocado

- 75 g di mela o pera
- 50 g di avocado
- 75 g di acqua
- Sbucciare la mela o la pera, tagliarla a pezzi e rimuovere il torsolo.
- Cuocere la frutta a fuoco lento con poca acqua finché non si è ammorbidita.
- Pelare l'avocado, tagliarlo a pezzi e rimuovere il nocciolo.
- Mettere nel bicchiere frullatore gli ingredienti cotti e l'avocado in pezzi.
- Frullare per 30 secondi alla velocità II.



## Il cocktail dello sportivo

- 100 g di arance
- 35 g di limone
- ½ cucchiaino di zucchero oppure di miele
- 80 ml di succo di mela
- 85 ml di acqua minerale
- Sbucciare le arance ed i limoni, tagliarli a pezzi e togliere i semi.
- Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore.
- Frullare per 30 secondi alla velocità II.



## 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

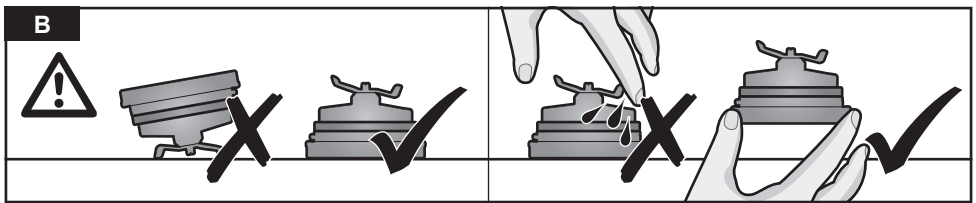
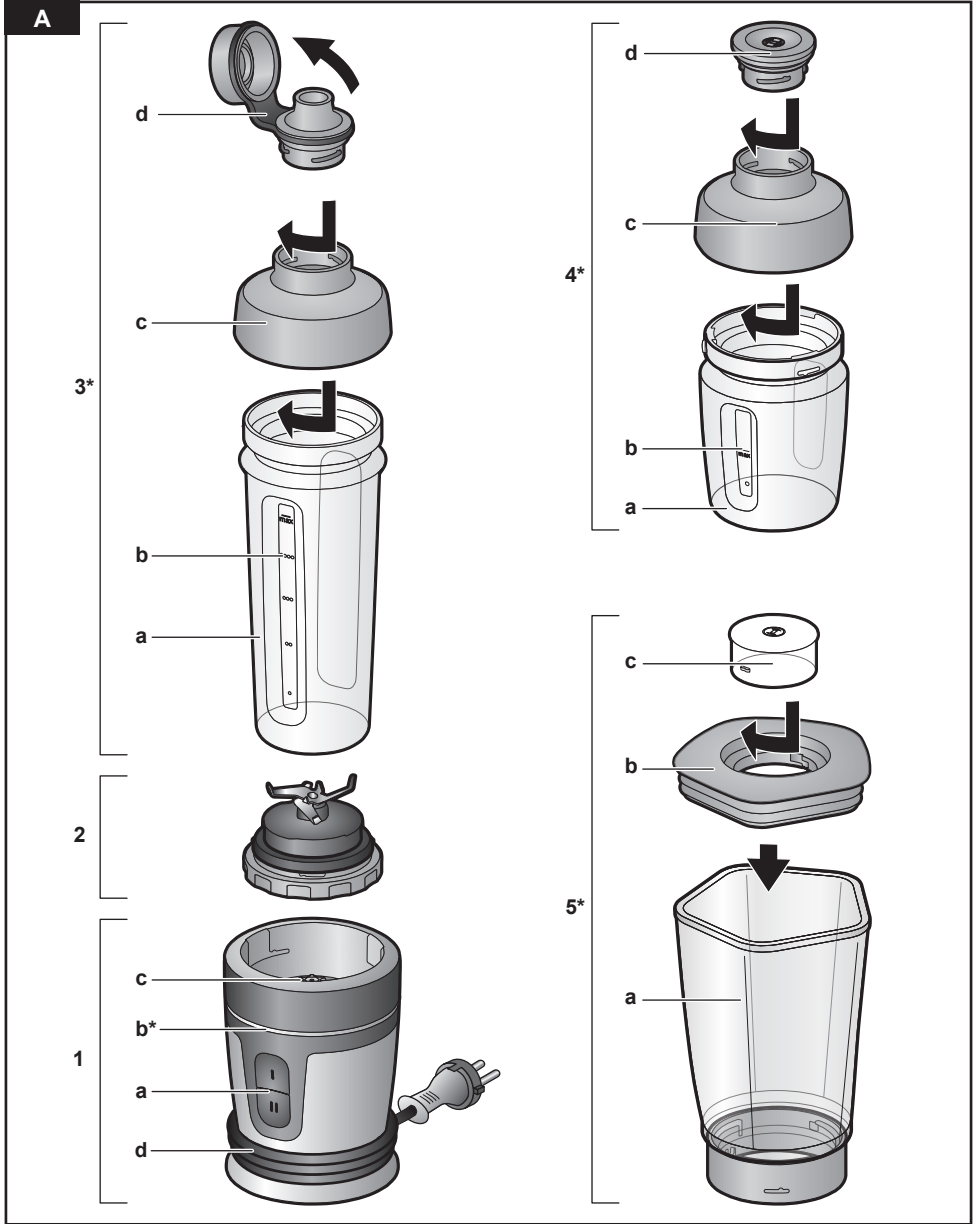
GERMANY

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

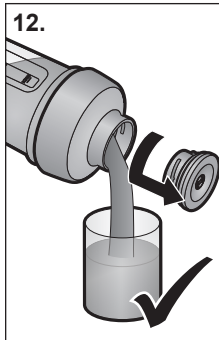
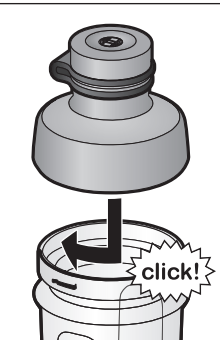
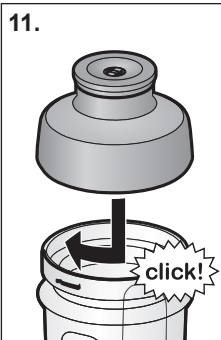
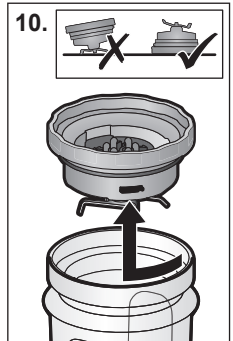
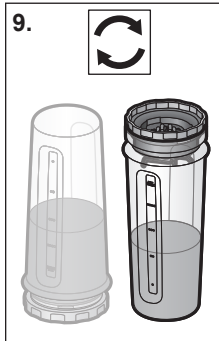
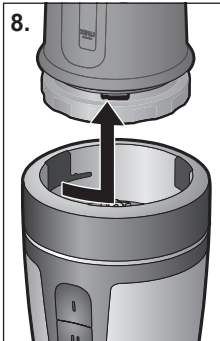
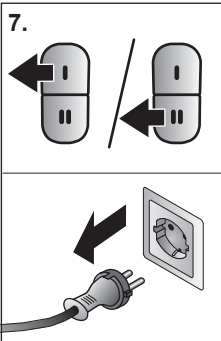
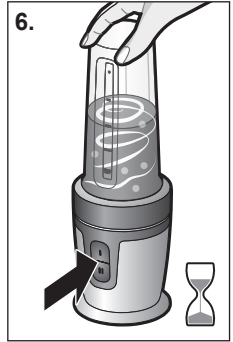
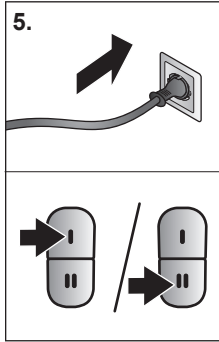
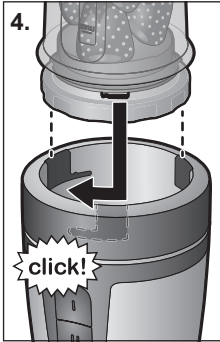
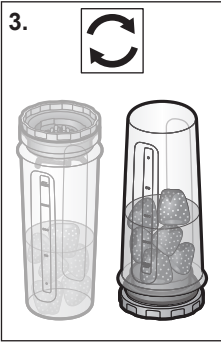
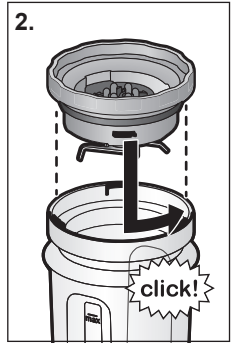
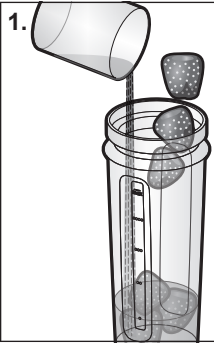


**8001170507**

(990920)



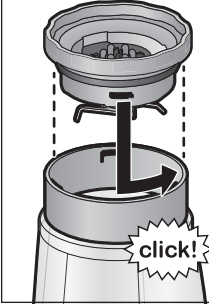
C



D



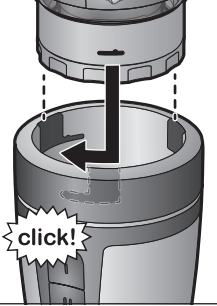
1.



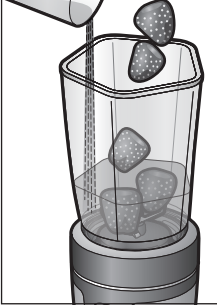
2.



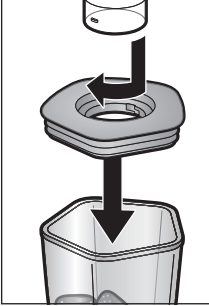
3.



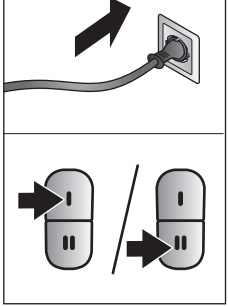
4.



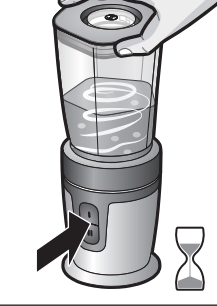
5.



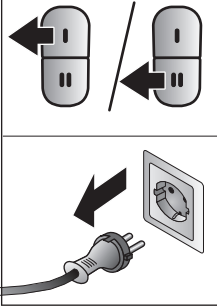
6.



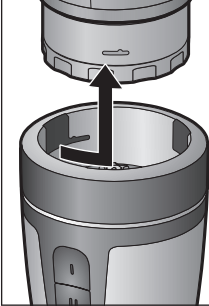
7.



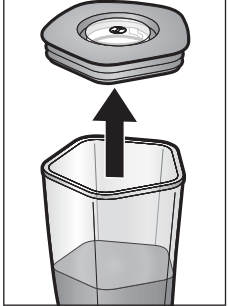
8.



9.



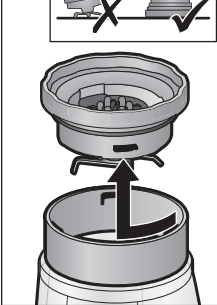
10.



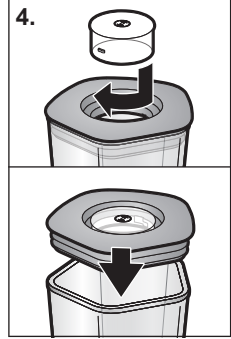
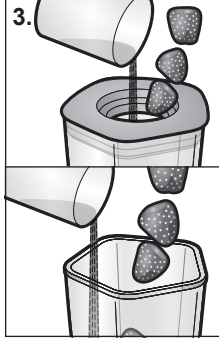
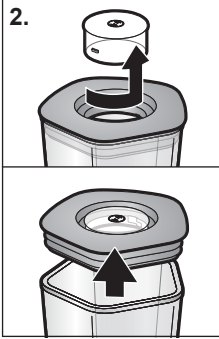
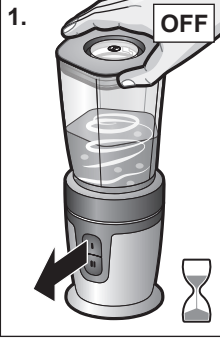
11.











12.



**E**

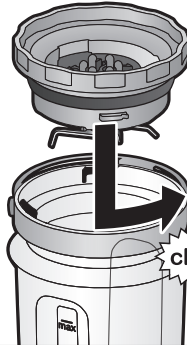
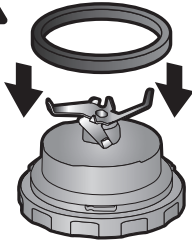
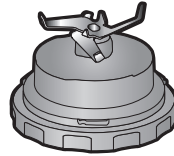
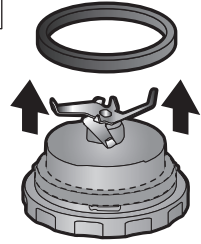
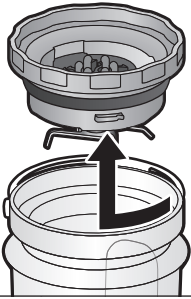


**F**

					
	✓	X	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓	✓	✓
	⚠ X	X	✓	✓	✓



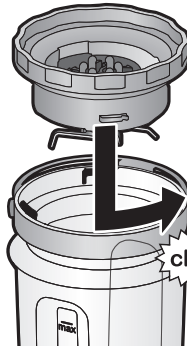
G



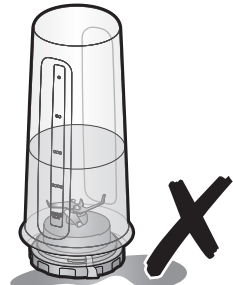
click!






















**WARNING!**



click!



H

						<b>MAX</b> 	<b>ON</b> 
	✓				330 ml	60 s	
			✓		200 ml	60 s	
				✓	270 ml	60 s	
	✓		✓			60 s	
	✓				300 ml	60 s	/
	✓	✓	✓		4 x 10 g (40 g)	20 x 1 s	
	✓	✓	✓		50 g	 8-20 s  /  10 s	
	✓	✓			50 g	2-5 x 1 s	