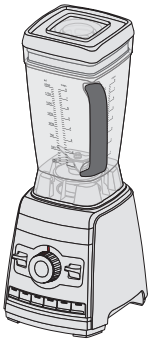
BOSCH

Vita**Boost**
High performance blender

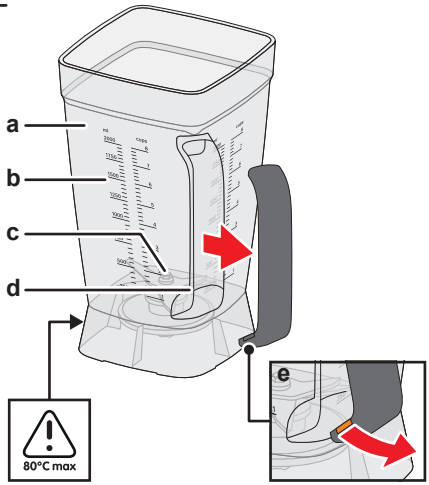
MMBH4... **MMBH6...**

[ko]	사용 설명서	고성능 믹서	8
[en]	Instruction manual	High performance blender	18

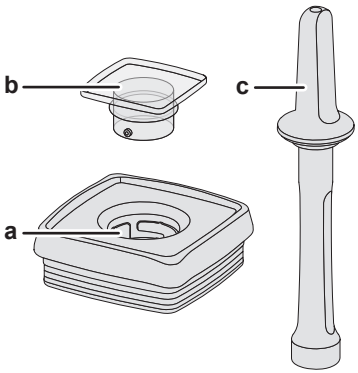
A



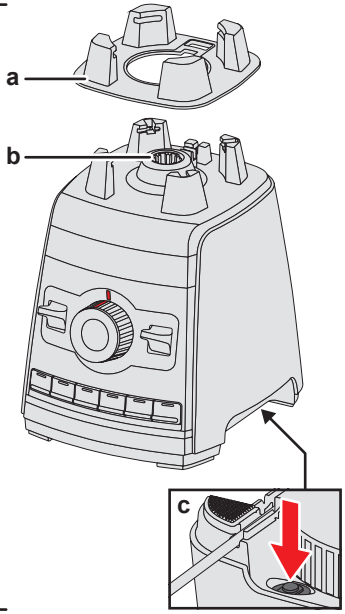
3


a
b
c
d
e
80°C max

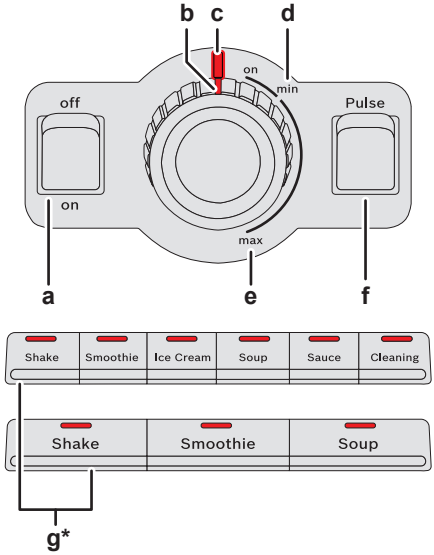
4

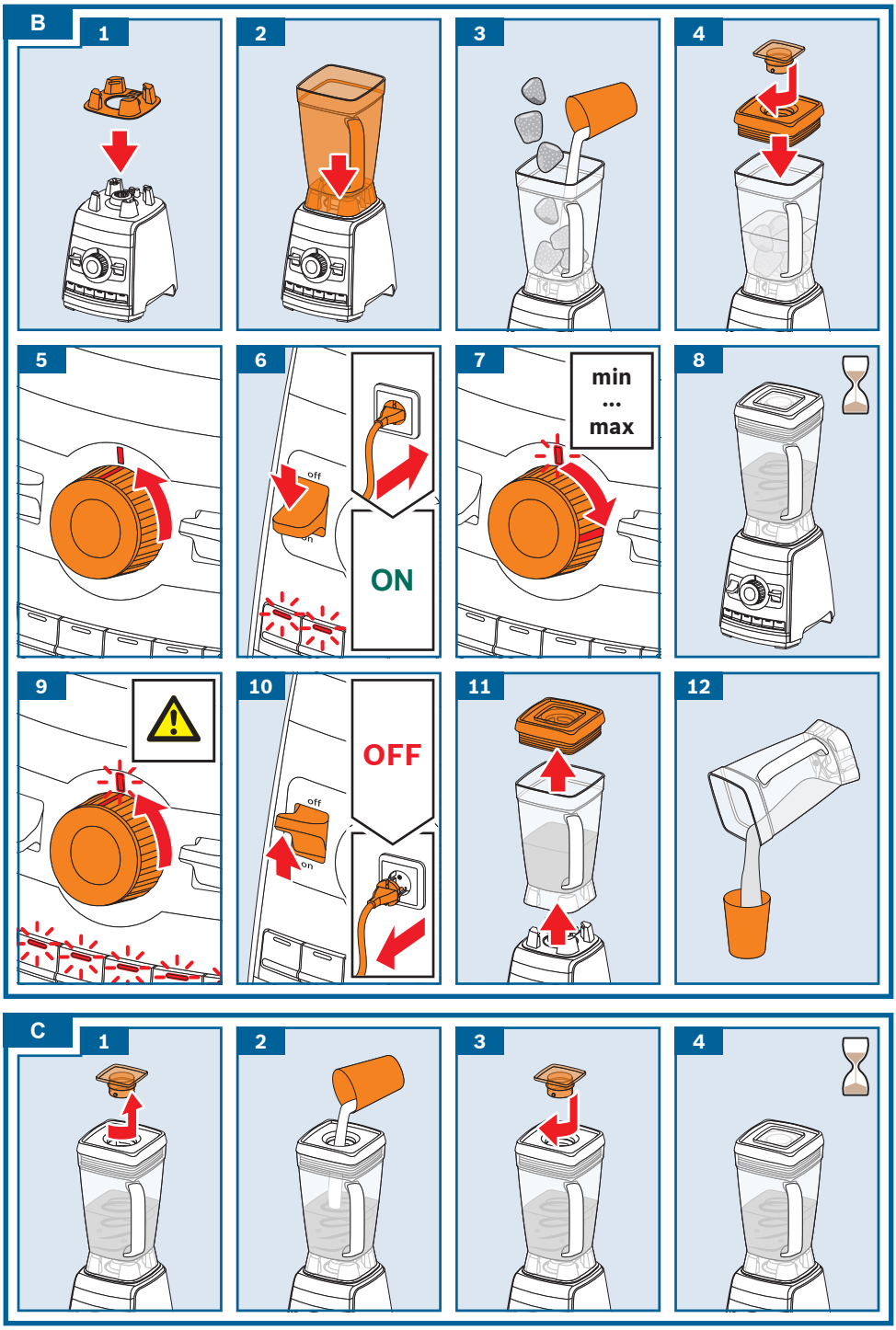

b
c
a

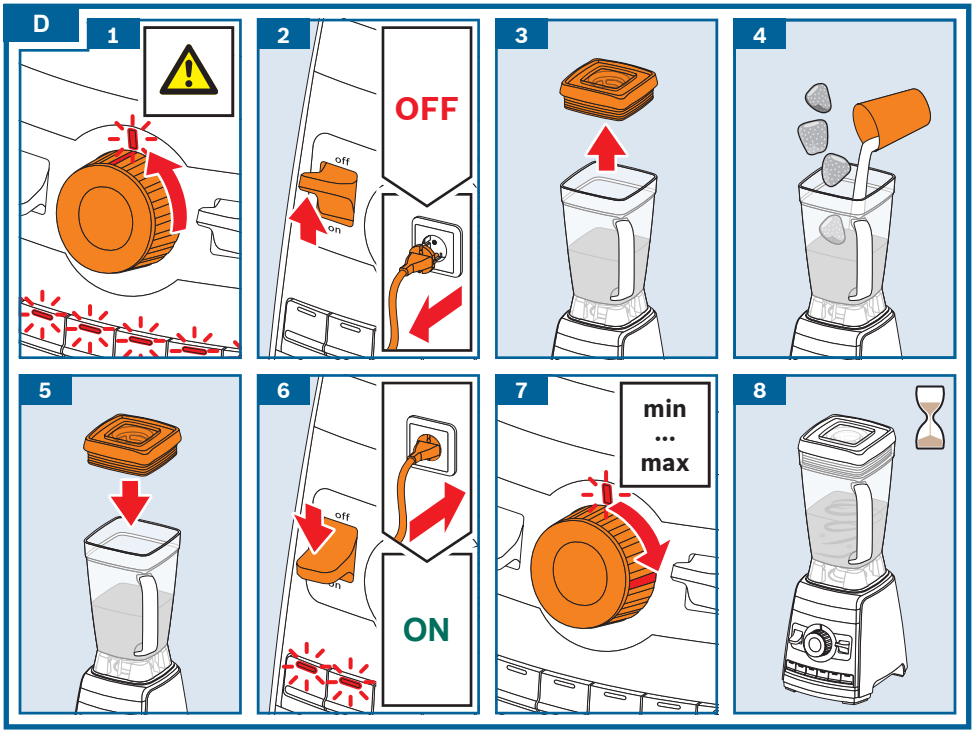
1

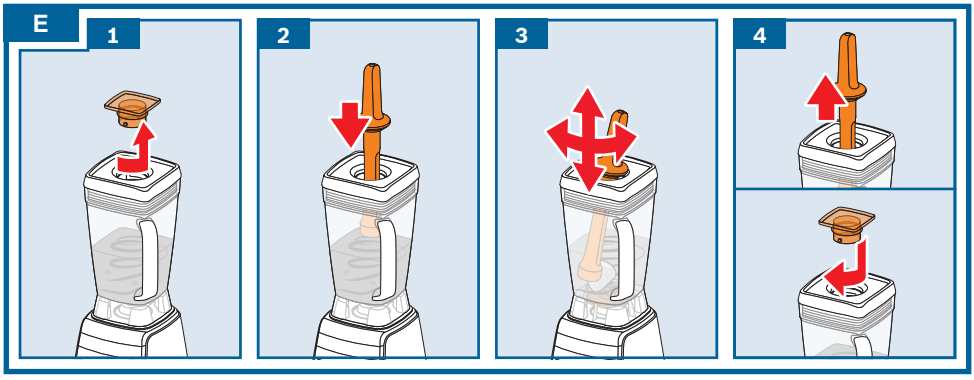

a
b
c

2


b
c
d
on
min
off
Pulse
on
max
a
e
f
Shake
Smoothie
Ice Cream
Soup
Sauce
Cleaning
Shake
Smoothie
Soup
g*

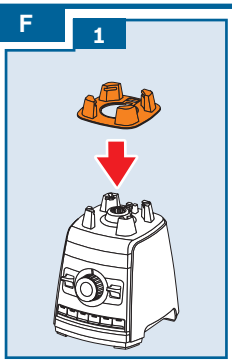

B
1
2
3
4
5
6
off
on
ON
7
min
...
max
8
9
10
OFF
off
on
11
12
C
1
2
3
4


D
1
2
OFF
off
on
3
4
5
6
off
on
ON
7
min
...
max
8

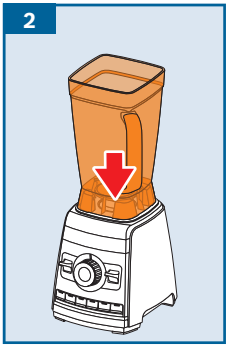

E
1
2
3
4

F

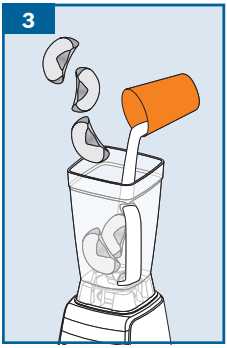
1



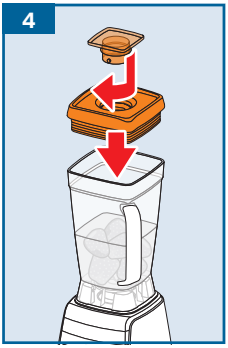
2



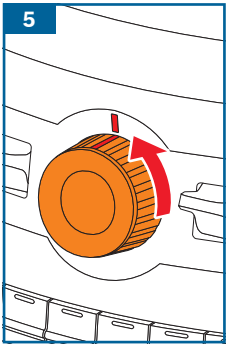
3



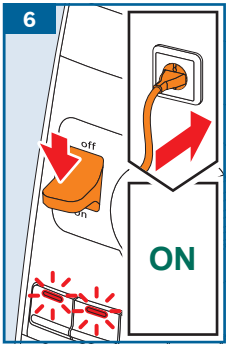
4



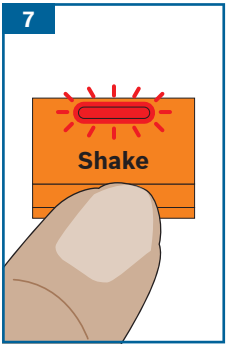
5



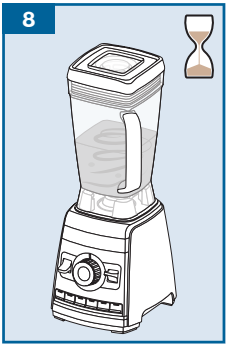
6



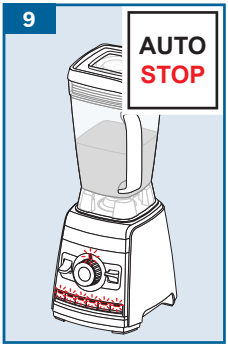
7



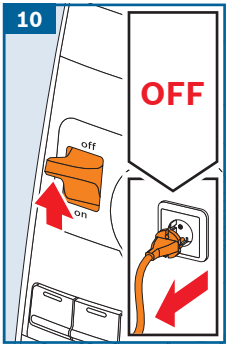
8



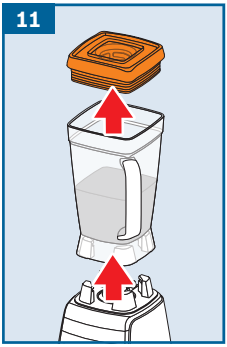
9



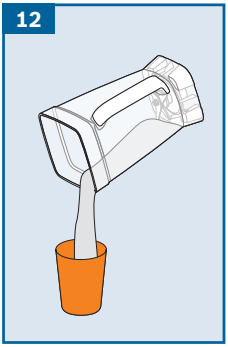
10



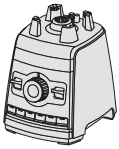
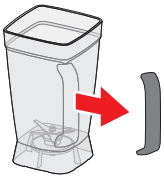
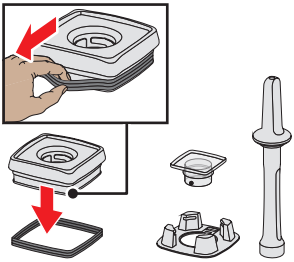
11



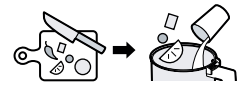
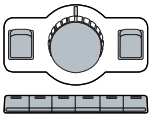
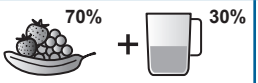
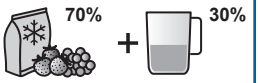
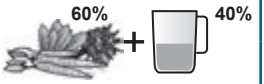
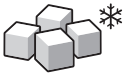
12



G

			
	✓	✓	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	⚠ X	✓

H

			MIN-MAX		
					
		✓	300-2000 ml	auto	**Shake**
		✓	300-2000 ml	auto	**Smoothie**
		✓	300 ml	20 s	**max**
		✓	2000 ml	auto	**Smoothie**
		✓	400-800 g	auto	**Ice Cream**
			600 ml (2) - 1200g/1400ml (6)	auto	**Soup**
			300 ml	10 s	**max**
			1800 ml	auto	**Shake**
		✓	200-1000 ml	auto	**Sauce**
			450-2000 ml	30-60 s	**max**
			20 x 10 g	1-2 x 6 s	**Pulse**
			200 g	2 x 5 s	**Pulse**
			200 g	2 x 5 s	**Pulse**

올바른 사용법

이 장치는 가정용 및 국내용으로만 사용되어야 합니다. 반드시 일반 가정에서 사용하는 용량 및 시간을 준수하여 사용하십시오. 최대 허용량(“자동 프로그램” 참조)을 초과하지 마십시오.
이 기기는 액체 또는 딱딱하지 않은 식품을 혼합할 때, 생과일 및 야채를 갈거나/잘게 조각낼 때, 퓌레를 만들 때, 냉동 식품(예: 과일) 또는 얼음을 분쇄할 때 사용하기 적합합니다. 다른 물체나 물질을 처리하는데 사용해서는 안됩니다.
기기는 반드시 실내 공간에서 해발 2000미터 이하 및 실온의 조건으로 사용해야 합니다.

중요 안전 정보

사용 설명서를 주의 깊게 읽은 후 그에 따라 사용하고, 설명서를 보관해주십시오! 기기를 타인에게 양도할 때는 본 설명서를 함께 전달하십시오.
올바른 기기 사용을 위한 지시에 따르지 않아 발생하는 손해는 제조사에서 책임지지 않습니다.
이 기기는 관리감독하에 사용하거나 안전한 사용 방식에 대해 지시받고 사용 중 발생할 수 있는 위험에 관해 확실히 이해했을 경우에는 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한된 사람이나 경험 혹은 지식이 부족한 사람도 사용할 수 있습니다. 장치 및 연결 케이블에 어린이의 손이 닿지 않게 하십시오. 어린이가 기기를 조작해서는 안 됩니다. 어린이가 커피 머신을 갖고 놀게 해서는 안 됩니다. 어린이가 장치를 청소하거나 수리해서는 안 됩니다.

⚠ 감전 위험 및 화재 위험!

- 기기는 반드시 명판에 기재된 정보에 따라 전원에 연결하고, 사용해야 합니다. 전원 케이블과 장치에 손상이 없을 경우에만 사용하십시오. 위험을 예방하는 차원에서 파손된 전원 케이블을 교체하는 것과 같은 기기의 수리 작업은 반드시 본사의 고객 서비스에서 실시해야 합니다.
- 절대로 기기를 타이머나 원격 제어 콘센트에 연결하지 마십시오. 기기를 사용할 때는 계속 상태를 지켜 보십시오!
- 기기를 인덕션 렌지와 같은 뜨거운 표면 위 혹은 근처에 두지 마십시오. 전원 케이블이 뜨거운 물체에 닿지 않게 하고, 날카로운 모서리 위로 케이블을 잡아당기지 마십시오.
- 기본 장치를 절대로 물에 담그거나 식기 세척기를 사용하여 세척하지 마십시오. 스팀 세척기를 사용하지 마십시오. 젖은 손으로 기기를 만지지 마십시오.
- 사용 후, 감독 부재 시, 조립, 분해, 청소 전 그리고 고장 발생 시에는 반드시 기기를 전원으로부터 분리해야 합니다.

⚠ 상해 위험!
- 움직이는 부속품이나 보조 부품을 교체해야 하는 경우에는 교체하기 전에 반드시 기기를 끄고 전원으로부터 분리해야 합니다.
- 모터부에 조립된 믹서용기 안으로 절대로 손을 넣지 마십시오! 절대로 뚜껑을 덮지 않은 상태로 믹서를 사용하지 마십시오.
- 용기를 비우거나, 청소할 때 날카로운 칼날에 주의하십시오.
- 기기를 끄기 전에 반드시 회전식 버튼을 시계 반대 방향으로 끝까지 돌리십시오(제로 위치).
- 전원을 끈 후에도 몇초간 계속 작동합니다. 완전히 정지될 때까지 기다리십시오.
- 기기는 완벽하게 조립된 상태로만 사용하십시오.

⚠ 열탕 화상 위험!
- 뜨거운 액체를 장치에 주입할 때 주의하십시오. 갑자기 뜨거운 증기가 발생하여 액체가 용기에서 분출될 수 있습니다.
- 항상 작동 중에는 한 손으로 뚜껑을 잡으십시오. 이때 리필용 구멍 위를 막지 마십시오! 뜨거운 음식을 사용할 때는 뚜껑의 추가 주입 구멍을 통해 증기가 흘러 나옵니다.

⚠ 질식 위험!
아이들이 포장재로 장난을 치지 않도록 하십시오.

⚠ 주의!
- 믹서용기 안으로 이물질이 들어가지 않도록 주의하십시오. 칼이나 스푼과 같은 물건을 믹서용기 안에 넣어 사용하지 마십시오. 반드시 첨부된 푸셔만 뚜껑을 덮은 채로 사용하십시오!
- 필요 이상으로 기기를 오랫동안 켜두지 않는 게 좋습니다. 식재료를 처리하는데 필요한 만큼만 작동시키십시오. 기기를 공회전 시키지 마십시오.

⚠ 중요!
기기를 사용한 후 매번, 그리고 오랫동안 사용하지 않은 뒤에 사용할 때는 반드시 철저하게 청소하십시오. ➞ “청소 및 관리” 는 14 페이지 참조

보쉬(BOSCH)의 새로운 제품을 구입해주셔서 진심으로 감사드립니다. 기타 저희 생산제품에 관한 정보는 본사의 인터넷에서 찾아 볼 수 있습니다.

목차

올바른 사용법 8
중요 안전 정보 8
한 눈에 보기 10
처음 사용하기 전에 10
기호와 마크 10
부품 및 조작부 11
사용 12
자동 프로그램 13
청소 및 관리 14
안전 시스템 14
고장시 해결책 14
레시피 15
폐기 16
보증 조건 17

한 눈에 보기

➔ **그림 A**

1 기본 장치 / 모터 블록
- **a** 쿠션 패드
- **b** 구동장치
- **c** 리셋 버튼(과부하 보호)

2 **제어판**
- **a** **on/off** 스위치
- **b** 마크가 있는 회전식 버튼
- **c** 상태 표시(LED)
- **d** **min** 마크
- **e** **max** 마크
- **f** **Pulse** 버튼
- **g** 6 (3)* 프로그램 선택 LED 버튼

3 믹서용기
- **a** 트라이탄 용기
- **b** 눈금
- **c** 믹서기 날
- **d** 손잡이
- **e** 손잡이 덮개(탈착식)

4 뚜껑
- **a** 푸셔/추가 주입용 구멍
- **b** 눈금이 새겨진 잠금캡
- **c** 푸셔

* 모델에 따라 다름

처음 사용하기 전에

새 기기를 사용하려면, 먼저 기기의 포장을 완전히 벗기고, 기기를 청소한 뒤, 테스트를 완료해야 합니다.

주의!

손상된 장치는 절대로 작동시키지 마십시오!

- 기본 장치와 각종 부속품을 전부 포장 박스에서 꺼내고, 포장재를 폐기하십시오.
- 부품이 전부 있는지 확인하고, 육안으로 볼 수 있는 손상이 있는지도 점검하십시오. ➔ **그림 A**
- 처음 사용하기 전에 모든 부품을 철저하게 청소하고, 건조사키십시오. ➔ “청소 및 관리” 는 14 페이지 참조

기호와 마크

기호	의미
	80°C 이상의 온도에 믹서용기를 노출시키지 마십시오.
	뚜껑의 경고문 ■ 이 커버를 올바르게 끼우지 않은 상태로 기기를 사용하지 마십시오. ■ 80°C 이상의 온도에 믹서용기를 노출시키지 마십시오.
	모터 블록의 경고문 ■ 쿠션 패드를 끼우지 않은 상태로 사용하지 마십시오.

부품 및 조작부

고출력 모터 블록

믹서에는 최대 45000rpm 속도의 고속 모터가 장착되어 있습니다. 때문에 재료를 매우 빠르게 잘 섞을 수 있을 뿐만 아니라 식품을 가열할 수도 있습니다. 예를 들어 자동 프로그램 **Soup**을 사용하면 찬 재료에서 뜨거운 수프가 만들어집니다.

주의사항: 속도를 **max**로 설정하거나 **Pulse** 버튼을 누를 때, 그리고 특정 자동 프로그램에서 믹서기가 최고 속도로 작동합니다. 식품의 불필요한 가열을 방지하기 위해, 재료를 보다 짧은 시간 동안 또는 보다 느린 속도로 처리하십시오.

on/off 스위치

장치의 켜기 및 끄기.

상태 표시

장치의 상태와 회전식 버튼의 제로 위치 표시

디스플레이
디스플레이 켜짐: 기기가 켜지고 작동 준비가 되었습니다.
디스플레이 점멸: – 기기에 오류 발생 – 믹서용기가 올바르게 끼워지지 않았거나, 고정이 풀렸습니다. – 기기를 켤 때 회전식 스위치가 제로 위치에 있지 않습니다. – 전원 공급 중단 후 – 5½분 이상 연속 작동(수동 모드)

회전식 버튼

믹서기 날 회전수 무단계식 설정

설정	
제로 위치(마크가 상태 표시를 가리킴) = 정지 상태	
min	최소 회전수
max	최대 회전수

주의!
max 설정으로 5½분간 연속 작동시킨 후 기기가 자동으로 꺼지면, 다시 켠 뒤에는 **max** 설정을 1~2분 이상 사용하지 마십시오. 그렇지 않으면 식품이 과열되어 용기가 손상될 수도 있습니다.

주의사항:
– 기기를 켤 때 회전식 버튼이 제로 위치에 있지 않거나, 믹서용기의 고정이 풀렸거나. 전기 공급이 중단되면 상태 표시가 점멸합니다. 회전식 버튼을 우선 제로 위치에 놓은 후 계속 진행하십시오.
– 회전식 버튼의 설정은 **Pulse** 기능을 사용하는데 아무 영향도 미치지 않습니다.

Pulse 버튼

단시간 최고 속도 전환 **Pulse** 버튼을 누르고 있는 동안 기기가 최고 속도로 작동합니다.

주의사항: 자동 프로그램이 실행되고 있으면, 기능을 사용할 수 없습니다.

프로그램 선택 LED 버튼

자동 프로그램 선택 및 시작 ➔ “자동 프로그램” 는 13 페이지 참조

켠 후 모든 LED가 켜짐 버튼을 누르면 선택한 프로그램이 시작되고, 기기가 자동으로 작동합니다.

믹서용기

최대 2L 용량의 식품 처리 믹서용기는 트라이탄 소재입니다. 트라이탄은 충격에 강하고, 맛과 냄새에 영향을 미치지 않는 플라스틱입니다.

주의!
80°C 이상의 온도에 믹서용기를 노출시키지 마십시오.

잠금 캡이 있는 뚜껑

처리하는 동안 믹서용기를 안전하게 잠금 작게 자른 재료나 액체 재료를 추가로 주입하려면, 잠금 캡을 시계 반대 방향으로 돌려 분리하십시오.

푸셔

가장자리에 붙어 있거나 잘 섞이지 않은 재료를 믹서기 날 방향으로 밀어 넣습니다. 이를 위해 잠금 캡을 시계 반대 방향으로 돌려 분리하고, 푸셔를 주입구에 끼우십시오. ➔ “푸셔 사용” 는 12 페이지 참조

안전 시스템

이 장치에는 각종 안전 시스템이 설치되어 있습니다. ➜ “안전 시스템” 는 14 페이지 참조

사용

⚠ 상해 위험!

– 장치로 작업하기 위한 모든 준비가 완료되고 믹서용기를 기본 장치에 올바르게 끼운 후에 전원 플러그를 꽂으십시오.
– 절대로 설치된 믹서용기 안에 손을 집어 넣어서는 안되며, 항상 뚜껑을 닫고 사용하십시오.

주의사항: 이 장치는 믹서용기를 올바르게 끼워야 작동합니다.

➜ 그림 B

1. 기본 장치를 안정적이고, 평평한 바닥 위에 놓으십시오. 쿠션 패드를 기본 장치 위에 끼우십시오. 홈에 유의하십시오.

중요: 절대로 쿠션 패드없이 믹서용기를 끼우지 마십시오.

2. 믹서용기를 쿠션 패드 위에 끼우십시오. 믹서용기가 장치에 단단히 고정되었는지 확인하십시오.
3. 믹서용기에 원하는 재료를 담으십시오.
4. 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼우고 단단히 누르십시오.
5. 회전식 버튼을 시계 반대 방향으로 끝까지 돌리십시오(제로 위치).
6. 전원 플러그를 꽂으십시오. ON/OFF 스위치를 사용하여 장치를 켜십시오. 모든 LED가 켜집니다.
7. 원하는 속도에 도달할 때까지 회전식 스위치를 천천히 시계 방향으로 돌리십시오. 상태 LED가 켜집니다.

주의사항: 프로그램 선택 버튼 사용 ➜ “자동 프로그램” 는 13 페이지 참조.

8. 원하는 경도에 도달할 때까지 재료를 처리하십시오.
9. 회전식 버튼을 시계 반대 방향으로 끝까지 돌리십시오(제로 위치). 기기가 정지될 때까지 기다리십시오.
10. ON/OFF 스위치를 사용하여 기기를 끄십시오. 전원 플러그를 분리하십시오.
11. 믹서용기를 분리하십시오. 뚜껑을 분리하십시오.
12. 믹싱한 재료를 옮겨 담으십시오.

모든 부품을 청소하십시오. ➜ “청소 및 관리” 는 14 페이지 참조

재료 추가

➜ 그림 C

1. 잠금 캡을 시계 반대 방향으로 돌려 분리하십시오.
2. 작게 자른 재료 또는 액체 재료를 주입구를 통해 추가 주입하십시오. 이 때 최대 용량을 준수하십시오.
3. 잠금 캡을 끼우고, 시계 방향으로 단단히 돌리십시오.
4. 원하는 경도에 도달할 때까지 재료를 처리하십시오.

➜ 그림 D

많은 양을 추가 주입하는 경우:

1. 회전식 버튼을 시계 반대 방향으로 끝까지 돌리십시오(제로 위치). 기기가 정지될 때까지 기다리십시오.
2. ON/OFF 스위치를 사용하여 기기를 끄십시오. 전원 플러그를 분리하십시오.

⚠ 상해 위험!

뚜껑을 절대로 기기가 전원에 연결되어 있을 때 분리하지 마십시오.

3. 뚜껑을 분리하십시오.
4. 재료를 추가하십시오.
5. 뚜껑을 다시 끼우십시오.
6. 전원 플러그를 꽂으십시오. ON/OFF 스위치를 사용하여 장치를 켜십시오. 모든 LED가 켜집니다.
7. 원하는 속도에 도달할 때까지 회전식 스위치를 천천히 시계 방향으로 돌리십시오. 상태 LED가 켜집니다.
8. 원하는 경도에 도달할 때까지 재료를 처리하십시오.

푸셔 사용

⚠ 상해 위험!

푸셔를 절대로 뚜껑을 닫지 않은 상태로 사용하지 마십시오!

➜ 그림 E

1. 잠금 캡을 시계 반대 방향으로 돌려 분리하십시오.
2. 첨부된 푸셔를 주입구에 끼우십시오.

3. 푸셔를 사용하여 재료를 믹서기 날 방향으로 미십시오. 이때 푸셔를 믹서용기의 모서리와 벽을 따라 움직이십시오.
4. 그 후 푸셔를 즉시 다시 꺼내십시오. 잠금 캡을 끼우고, 시계 방향으로 단단히 돌리십시오.

주의사항: 푸셔를 사용하여 훨씬 믹싱 결과물의 품질을 훨씬 개선할 수 있습니다.

Pulse 기능 사용

- 기기를 켠 상태에서 **Pulse** 버튼을 아래로 누른 뒤, 그대로 유지하십시오.
- **Pulse** 버튼을 누르고 있는 동안 기기가 최고 속도로 작동합니다.
- **Pulse** 버튼에서 손을 떼십시오. 기기가 다시 이전에 선택한 속도로 작동합니다.

주의사항: 자동 프로그램이 실행되고 있으면, Pulse 기능을 사용할 수 없습니다.

자동 프로그램

이 기기는 6 (3)* 자동 프로그램(모델에 따라 다름)을 보유하고 있습니다. 해당 버튼을 누른 후, 선택한 프로그램이 시작되고, 사전에 설정된 속도와 처리 시간에 따라 재료를 처리합니다. 프로그램은 조리가 끝난 후 자동으로 완료됩니다.

선택 가능한 프로그램:

프로그램	
Shake	신선한 재료를 사용한 과일 스무디와 밀크 쉐이크
Smoothie	냉동 재료를 사용한 야채 스무디와 과일 스무디
Soup	뜨거운 수프 조리
Ice Cream*	아이스크림과 셔벗
Sauce*	소스와 딥
Cleaning*	청소 프로그램
* 모델에 따라 다름	

주의!
자동 프로그램 **Soup**이 종료되면, 프로그램 **Soup**을 새로 시작하지 마십시오. 그렇지 않으면 식품이 너무 과열되어 용기를 손상시킬 수 있습니다.

주의사항:
– 일부 성분(예: 우유)에서는 거품이 발생합니다. 이로 인해 믹싱 컵의 부피가 현저하게 증가할 수 있습니다. **Soup** 자동 프로그램을 사용하는 경우 믹싱 부피가 1800 ml를 초과하지 않도록 1200 g 또는 1400 ml 이상을 채우지 마십시오.
– 자동 프로그램 **Soup**은 차가운 재료만 이용하십시오. 뜨거운 재료를 담으면, 온도가 너무 과열됩니다.
– 자동 프로그램은 회전식 스위치가 제로 위치에 있을 때에만 시작할 수 있습니다.
– 자동 프로그램은 해당 프로그램 선택 버튼을 누르거나 ON/OFF 스위치를 사용하여 기기를 끄는 방법으로 언제라도 종료할 수 있습니다.

사례

서양배 스무디 만들기(레시피 → “서양배 스무디” 는 15 페이지 참조)

→ 그림 F

1. 기본 장치를 안정적이고, 평평한 바닥 위에 놓으십시오. 쿠션 패드를 기본 장치 위에 끼우십시오. 홈에 유의하십시오.

중요: 절대로 쿠션 패드없이 믹서용기를 끼우지 마십시오.

2. 믹서용기를 쿠션 패드 위에 끼우십시오. 믹서용기가 장치에 단단히 고정되었는지 확인하십시오.
3. 믹서용기에 원하는 재료를 담으십시오.
4. 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼우고 단단히 누르십시오.
5. 회전식 버튼을 시계 반대 방향으로 끝까지 돌리십시오(제로 위치).
6. 전원 플러그를 꽂으십시오. ON/OFF 스위치를 사용하여 장치를 켜십시오. 모든 LED가 켜집니다.
7. 프로그램 선택 버튼 **Shake**를 누르십시오. 버튼의 LED가 켜집니다.
8. 기기가 재료를 자동으로 처리합니다.
9. 기기가 작업을 자동으로 종료합니다. 모든 LED가 켜집니다.
10. ON/OFF 스위치를 사용하여 기기를 끄십시오. 전원 플러그를 분리하십시오.
11. 믹서용기를 분리하십시오. 뚜껑을 분리하십시오.

12. 완성된 과일 스무디를 유리컵에 따르십시오.
- 모든 부품을 청소하십시오.
→ “청소 및 관리” 는 14 페이지 참조

청소 및 관리

기기와 사용한 각 부품은 사용한 후에 매번 철저하게 청소해야 합니다.

⚠ 감전 위험!
- 청소를 하기 전에 전원 플러그를 분리하십시오.
- 반드시 기본 장치를 액체 속에 담그거나 식기 세척기를 사용하여 세척하지 마십시오.
- 스팀 세척기를 사용하지 마십시오.

⚠ 상해 위험!

절대로 맨손으로 믹서기 날을 만지지 마십시오. 브러쉬를 사용하십시오.

주의!
- 알콜이나 에탄올 함유 세제는 사용하지 마십시오.
- 날카롭거나 뾰족한 도구 혹은 금속 도구는 사용하지 마십시오.
- 연마포나 연마 세제를 사용하지 마십시오.

주의사항:
- 부품은 사용 후 즉시 세척하십시오. 이렇게하면 말라 붙은 흔적이 발생하지 않으며, 플라스틱의 (향신료에 들어있는 에테르유등에 의한) 변질을 방지할 수 있습니다.
- 예를 들어 당근을 사용할 경우, 플라스틱 부품이 붉게 변색될 수 있습니다. 이는 약간의 식용유로 닦으면 제거할 수 있습니다.
- 믹서용기를 쉽게 청소할 수 있도록, 손잡이 커버를 손잡이에서 벗겨 두었다가, 용기를 건조시킨 후 다시 끼우십시오.

그림 Ⓒ에서 개별 부품의 청소 방법에 대한 개요를 볼 수 있습니다. 세척 하시기 전에 씰을 제거하고 사용하십시오.

프로그램 Cleaning

쉽고 빠른 사전 청소.
- 빈 믹서용기를 기기에 끼우십시오.
- 온수 1.25리터와 세제 2방울을 넣으십시오.
- 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼우고 단단히 누르십시오.
- 기기를 다시 켜고, 프로그램 선택 버튼 **Cleaning**을 누르십시오.
- 기기는 자동 사전 청소를 진행한 뒤, 자동으로 꺼집니다.
- ON/OFF 스위치를 사용하여 기기를 끄십시오. 전원 플러그를 분리하십시오.
- 믹서용기, 잠금 캡이 있는 뚜껑, 쿠션 패드를 분리하십시오.
- 모든 부품을 철저하게 헹구고, 필요한 경우 추가로 청소하십시오.
- 기본 장치를 청소하십시오.

안전 시스템

켜짐 방지/자동 꺼짐

믹서용기를 올바르게 끼우고, 킬 때 그리고 전기 공급이 중단된 뒤에 회전식 버튼을 제로 위치로 돌려야 기기를 조작할 수 있습니다. 믹서용기의 고정이 풀리면, 기기가 자동으로 꺼집니다. 기기는 수동 모드(속도 **min** – **max**)에서 5½분간 연속 작동한 후 자동으로 꺼집니다.
→ “고장시 해결책” 는 14 페이지 참조

과부하 보호

과열되면 모터가 자동으로 꺼집니다.
→ “고장시 해결책” 는 14 페이지 참조

주의사항: 과부하 보호 기능을 켜면 낯선 냄새가 약간 날 수 있습니다. 이는 오작동의 징후가 아닙니다.

고장시 해결책

⚠ 상해 위험!

고장 수리를 하기 전에 전원 플러그를 분리하십시오.

주의사항: 기기를 조작할 때 오류가 발생하는 경우, 전기 퓨즈가 끊긴 경우, 기기가 고장난 경우에는 기기를 켤 수 없습니다. 먼저 다음 지침에 따라 발생한 문제의 해결을 시도하십시오.

주의!

이 방법으로 고장을 수리하지 못한 경우에는 본사의 고객 서비스로 연락해주십시오.

고장
기기가 작동하지 않거나 사용 중에 꺼집니다. 상태 표시가 점멸합니다.

예상 원인
– 믹서용기가 올바르게 끼워지지 않았거나, 고정이 풀렸거나 분리되었습니다.
– 기기를 켤 때 혹은 전기 공급이 중단된 후에 회전식 스위치가 제로 위치에 있지 않습니다.
– 기기가 수동 모드(속도 **min** – **max**)에서 5½분 이상 연속 작동했습니다.

해결책
■ ON/OFF 스위치를 사용하여 기기를 끄십시오.
■ 믹서용기를 올바르게 끼우십시오.
■ 회전식 버튼을 시계 반대 방향으로 끝까지 돌리십시오(제로 위치).
■ ON/OFF 스위치를 사용하여 장치를 켜십시오. 상태 표시가 켜집니다.

고장
기기가 작동하지 않거나 사용 중에 꺼집니다.

예상 원인
과부하 보호 기능이 켜졌습니다.

해결책
■ 회전식 버튼을 시계 반대 방향으로 끝까지 돌리십시오(제로 위치).
■ ON/OFF 스위치를 사용하여 기기를 끄십시오. 전원 플러그를 분리하십시오.
■ 믹서용기를 분리하십시오.
■ 기기를 약 15-20분간 냉각시킨 후 다시 켜십시오.
■ 만일 켜지지 않으면, 기기를 뒤집으십시오. 밑면의 리셋 버튼을 누르십시오(→ **그림 A** - **1c**).
■ 리셋 버튼이 차단된 경우. 기기를 더 식힌 뒤 나중에 다시 시도하십시오.

레시피

주의사항:
– **그림 H**에서 다른 사용례가 나와있는 표를 볼 수 있습니다. 조리하기 전에 식품을 세척하고 작게 자르십시오. 씨나 껍질 같은 단단한 부분을 제거하십시오.
– 레시피와 사용례는 자동 프로그램을 사용하지 않고도 실행할 수 있습니다. 이를 위해 회전식 버튼을 이용하여 속도를 **min**에서 **max**로 높이고, 원하는 연도에 도달할 때까지 모든 재료를 믹싱하십시오.

서양배 스무디
– 바나나 3개
– 서양배 3개
– 오렌지 주스 2개 분량(약 200ml)
– 찬 생수 100ml
■ 씻은 서양배와 껍질을 벗긴 바나나를 조각으로 자릅니다.
■ 재료를 전부 믹서용기에 담고, 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼웁니다.
■ **Shake** 버튼을 누릅니다.
■ 자동 프로그램이 종료된 후 스무디를 즉시 컵에 담아냅니다.

팁: 서양배는 종류에 따라 맛이 완전히 다를 수 있습니다. 달지 않은 서양배를 사용하는 경우, 스무디에 대추야자를 2 ~4개 추가하여 맛을 낼 수 있습니다. 대추야자는 다른 재료의 맛과 잘 어울리는 아주 부드러운 단맛을 냅니다.

베리 허니 스무디
– 냉동 라즈베리/혼합 베리 400g
– 바나나 1
– 우유 500ml
– 레몬즙 3큰술
– 꿀 2큰술
■ 라즈베리/혼합 베리를 녹입니다.
■ 껍질을 벗긴 바나나를 조각으로 자릅니다.
■ 재료를 전부 믹서용기에 담고, 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼웁니다.
■ **Smoothie** 버튼을 누릅니다.
■ 자동 프로그램이 종료된 후 스무디를 즉시 컵에 담아냅니다.

생과일 생강 스무디
– 콘샐러드 4줌
– 서양배 2개
– 바나나 2개
– 생생강 1개(약 15g)
– 각얼음 10개
– 찬 생수 200ml
■ 콘샐러드를 깨끗하게 세척합니다.

- 씻은 서양배와 껍질을 벗긴 바나나를 조각으로 자릅니다.
- 생강의 껍질을 벗깁니다.
- 재료를 전부 믹서용기에 담고, 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼웁니다.
- **Smoothie** 버튼을 누릅니다.
- 자동 프로그램이 종료된 후 스무디를 즉시 컵에 담아냅니다.

블루베리 아이스크림

- 무농약 레몬 1개
- 고지방 요거트 150g
- 슈가 파우더 150g
- 냉동 블루베리 600g
- 찬 고지방 우유 150ml

- 재료를 전부 믹서용기에 담고, 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼웁니다.
- **모델에 따라: Ice Cream** 버튼을 눌러 자동 프로그램을 시작합니다.
- **혹은:** 회전식 버튼을 이용하여 속도를 min에서 max로 높이고, 원하는 연도에 도달할 때까지 모든 재료를 믹싱합니다.
- 아이스크림을 옮겨 담고, 더 단단하게 만들고 싶으면 얼마간 냉동칸에 넣어 둡니다.

팁: 다른 냉동 베리로도 아이스크림을 만들 수 있습니다(예: 라즈베리, 딸기, 혼합 베리등)

그린 소스

- 파슬리, 보리지, 소렐, 아니스, 영채, 처빌, 차이브 각 1묶음
- 물 2큰술
- 크렘 프레쉬 460g
- 사워크림 230g
- 겨자 1작은술
- 오일 3큰술(예: 호두 오일)
- 식초 또는 레몬즙 1큰술
- 소금과 후추

- 허브를 씻어 물기를 빼놓습니다. 단단한 줄기를 제거합니다.
- 재료를 전부 믹서용기에 담고, 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼웁니다.
- **모델에 따라: Sauce** 버튼을 눌러, 자동 프로그램을 실행시킵니다.
- **혹은:** 회전식 버튼을 이용하여 속도를 min에서 max로 높이고, 원하는 연도에 도달할 때까지 모든 재료를 믹싱합니다.
- 소스의 간을 맞추고, 냉각시킵니다.

팁: 이 소스는 삶은 달걀, 감자, 야채에 아주 잘 어울립니다.

팬케이크 반죽

- 우유 300ml
- 밀가루 100g
- 달걀(소) 2개
- 소금 약간
- 오일 1큰술(예: 해바라기씨 오일)

- 재료를 전부 믹서용기에 담고, 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼웁니다.
- 회전식 버튼을 **max**로 돌리고, 모든 재료를 30 ~ 60초동안 믹싱합니다.
- 팬케이크 반죽을 1개분씩 오일이나 버터를 바른 뜨거운 프라이팬에 부어 굽습니다.

토마토 수프

- 생 토마토 또는 홀토마토 통조림 750g
- 붉은색 파프리카 2개
- 캐슈넛 90g
- 바질잎 6개
- 소금과 후추

- 생 토마토를 씻어, 꼭지를 제거합니다.
- 재료를 전부 믹서용기에 담고, 잠금 캡이 달린 뚜껑을 끼웁니다.
- **Soup** 버튼을 눌러, 자동 프로그램을 실행시킵니다.
- 자동 프로그램이 종료된 후 뜨거운 수프의 간을 맞추고, 그릇에 담아냅니다.

주의사항: 자동 프로그램이 종료된 후에도 수프가 충분히 뜨거워지지 않았으면, 회전식 버튼을 **max**로 돌리고, 최대 1 ~ 2분동안 더 믹싱하십시오.

폐기

포장재는 환경을 고려하여 폐기하십시오. 이 기기는 폐기처리하게되는 전기/전자장치 (waste electrical and electronic equipment - WEEE)에 대한 유럽 기준 2012/19/EG에 상응하게 표시되어 있습니다.
이 기준은 EU 국가에서의 폐기처리하게되는 기기의 회수와 재활용에 대한 범위를 정의합니다. 실제 폐기 방법은 전문업체에 문의하십시오.

보증 조건

제품보증의 조건과 범위를 설명하는 다음 조건은 최종 구매자와의 구매 계약에 의거한 판매자의 책임에 영향을 미치지 않습니다. 당사는 다음 조건에 따라 본 제품에 대한 보증을 제공합니다.

1. 다음 조건(2-6)에 따라 결함 발생 직후, 그리고 최초의 최종 사용자에게 인도된 후 2년 (24개월) 이내에 재료, 제작, 설계 또는 표시 오류로 인해 발생한 모든 결함을 당사에 알릴 경우, 당사는 이를 무상으로 보수해 드립니다. 인도 후 6개월 이내에 결함이 발생할 경우, 이는 재료 또는 제작 오류에 의해 발생한 것으로 간주됩니다. 당사는 최초의 최종 사용자에게 인도된 후 6년 동안 장치의 주요 부품을 재고로 보유합니다. 보증 기간 (24개월) 후 발생한 결함은 부품비 및/또는 공임을 받고 수리 또는 교체해 드립니다.
2. 보증은 예를 들어 유리나 플라스틱, 그리고 전구와 같이 깨지기 쉬운 품목에는 적용되지 않습니다. 규정된 품질에서 크게 벗어나지 않아 제품의 가치와 사용에 영향을 미치지 않는 경우, 물의 화학적 또는 전기 화학적 작용에 의해 손상이 발생한 경우, 그리고 일반적으로 비정상적인 환경 조건이나 부적절한 작동 조건에서 또는 제품이 부적합한 물질과 접촉하여 손상이 발생하는 경우에는 보증 책임이 성립되지 않습니다. 마찬가지로 제품의 결함이 부적절한 설치 및 조립, 오용, 통상적이지 않은 사용, 관리 소홀이나 설치 또는 작동 지침의 비준수 때문에 발생했을 경우에도 보증을 제공하지 않습니다.
당사가 허가하지 않은 사람이 수리를 하거나 순정품이 아닌 예비 부품, 구성품 또는 부속품을 장치에 장착하여 결함이 발생한 경우, 보증은 무효가 됩니다.
3. 보증은 당사의 재량에 따라 결함이 있는 부품을 수리하거나, 결함이 없는 부품 또는 제품으로 교체하는 방식으로 제공할 수 있습니다.
본 문서에 열거된 조건에 의거하여 보증이 청구되고 합당한 방법으로(예를 들어, 차량에 의해) 운송될 수 있는 제품을 가까운 당사의 AS 센터 또는 고객 서비스 센터에 인도하거나 보내셔야 합니다. 출장 수리는 고정된 (정착된) 제품에 한해서만 요청할 수 있습니다. 어떤 경우이든 구매일 또는 인도일이 기재된 영수증을 첨부해야 합니다. 교체된 부품은 당사에 귀속됩니다.
4. 당사가 부득이하게 수리 서비스를 제공할 수 없는 상황이거나, 수리에 실패할 경우, 최종 구매자의 요구에 따라 이에 상응하는 대체품을 무상으로 인도합니다.
5. 보증 서비스로 인해 기존의 보증기간이 추가로 연장되진 않습니다. 다만 유상 수리의 경우에는 동일 문제에 한해 90일의 보증기간이 추가 적용됩니다. 교체 부품에 대한 보증 기간은 전체 제품의 보증 기간과 함께 종료됩니다.
6. 책임이 한국 법률에 의거하여 법적으로 강제되지 않는 한, 추가적 또는 기타 클레임, 특히 제품 외의 손해에 대한 보상 클레임은 배제됩니다.

고객 서비스 범위 확대에 대한 참고 사항:
보증이 만료된 후에도, 귀하는 당사의 고객 서비스 부서와 서비스 협력 업체로부터 도움을 받을 수 있습니다.

사항이 변경될 수 있습니다 .

Intended use

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use. Do not exceed permitted maximum quantities (see “Recipes”).
This appliance is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting or chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food and for chopping frozen food (such as fruit) or for crushing ice cubes.
The appliance must not be used for processing other substances or objects.
Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety information

Read and follow the operating instructions carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.
If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer’s liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- Never reach into the attached blender! Never use the blender without the lid in place.
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning.
- Before switching off, it is essential to turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far it will go (zero setting).
- After switching off, the drive continues for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- The appliance must be completely assembled before use.

⚠ Risk of scalding!

- Care should be taken when filling hot liquids. Sudden formation of steam may cause the liquid to spurt out of the container.
- You should always use one hand to hold the lid firmly in place while you work, but don't place your hand over the filling opening! When you process hot ingredients in the jug, steam will escape through the filling opening in the lid.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Caution!

- Check that there are no foreign objects in the blender jug. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the jug. Only use the pusher provided with the lid on!
- We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients. Do not operate at no-load.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. ➔ *"Cleaning and maintenance" see page 24*

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

Contents

Intended use....18
Important safety information....18
Overview....20
Before using the appliance for the first time....20
Symbols and markings....20
Parts and operating controls....21
Use....22
Automatic programmes....23
Cleaning and maintenance....24
Safety systems....25
Troubleshooting....25
Recipes....26
Disposal....27
Guarantee....27

Overview

→ **Fig. A**

1 Base unit / Motor block
- **a** Cushion pad
- **b** Drive
- **c** Reset button (overload protection)

2 Control panel
- **a** **on/off** switch
- **b** Rotary selector with mark
- **c** Status display (LED)
- **d** **min** mark
- **e** **max** mark
- **f** **Pulse** button
- **g** 6 (3)* programme selection buttons with LEDs

3 Blender jug
- **a** Container made of Tritan
- **b** Scale
- **c** Blender knife
- **d** Handle
- **e** Handle cover (removable)

4 Lid
- **a** Opening for pusher / for adding more ingredients
- **b** Locking cap with scale
- **c** Pusher

*Depending on the model

Before using the appliance for the first time

Before the new appliance can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged appliance!

- Remove the base unit and all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
  → **Fig. A**
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
  → *"Cleaning and maintenance" see page 24*

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.
	Warnings on the lid ■ Do not use the appliance unless this cover is correctly attached ■ Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C
	Warning on the motor block ■ Do not operate without the rubber pad

Parts and operating controls

High-speed motor block

The blender is equipped with a high-speed motor with a motor speed of up to 45000 revolutions per minute. This not only provides particularly fast and fine blending results but also makes it possible to heat food. Using the **Soup** automatic programme, for example, a hot soup can be made from cold ingredients.

Note: At the **max** speed setting, the blender runs at the highest speed when using the **Pulse** button and with certain automatic programmes. In order to prevent unwanted heating of food, process the ingredients for a shorter time or at a lower speed.

on/off switch

To switch the appliance on and off.

Status display

To display the appliance status and as a mark for the zero setting of the rotary selector.

Display
Display lights up: appliance is switched on and ready for use
Display flashes: – fault in the appliance – Blender jug is not correctly positioned or has become detached – Rotary selector not at zero setting when switched on – after interruption of the power supply – longer than 5½ minutes of continuous operation (manual mode)

Rotary selector

For continuous adjustment of the blender knife speed.

Settings	
Zero setting (mark points to the status display) = standstill	
min	Lowest speed
max	Highest speed

Caution!
When the appliance automatically turns off after 5½ minutes of continuous operation at the **max** speed setting, only use the **max** speed setting for another 1-2 minutes at the most after turning the machine back on. Otherwise, the food may heat up too much and damage the container.

Notes:
– The status display flashes if the rotary selector is not at the zero setting when switched on, if the blender jug has become detached, or if the electricity supply has been interrupted. Turn the rotary selector first to the zero setting and then continue.
– The rotary selector setting does not affect the use of the **Pulse** function.

Pulse button

For switching to the maximum speed for a short time. The appliance works at maximum speed while the **Pulse** button is pressed.

Note: The function cannot be used while an automatic programme is running.

Programme selection buttons with LEDs

For selecting and starting automatic programmes. ➔ *“Automatic programmes” see page 23*
All LEDs light up after switching on. The selected programme will start after pressing the button and the appliance will run automatically.

Blender jug

For processing up to 2 litres of food. The blender jug is made of Tritan. Tritan is an unbreakable plastic with no discernable taste or smell.

Caution!
Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.

Lid with locking cap

To securely close the blender jug during processing. To add chopped or liquid ingredients, turn the locking cap anticlockwise and remove.

Pusher

To push ingredients that either stick to the edge or do not blend well towards the blender knife. To do so, turn the locking cap anticlockwise, remove and place the pusher into the opening. ➞ *“Using the pusher” see page 23*

Safety systems

The appliance has various safety systems. ➞ *“Safety systems” see page 25*

Use

⚠ Risk of injury!

– Do not insert the mains plug until all preparations for working with the appliance are complete and the blender jug has been correctly positioned on to the base unit.
– Never put your hand in the blender jug once it is in place, and always put the lid on before using the appliance.

Note: The appliance will only work if the blender jug has been correctly positioned.

➞ **Fig. B**

1. Place the base unit onto a stable and level work surface. Position the cushion pad on to the base unit, observing the recess.

Important: Never attach the blender jug without the cushion pad.

2. Place the blender jug on to the cushion pad. Make sure the blender jug is firmly positioned on the appliance.
3. Put the desired ingredients into the blender jug.
4. Put the lid with the locking cap in place and press it firmly.
5. Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting).
6. Plug the mains plug into the mains. Switch on the appliance with the on/off switch. All LEDs are lit.
7. Slowly turn the rotary switch clockwise until the desired speed is reached. The status LED lights up.

Note: Using the programme buttons ➞ *“Automatic programmes” see page 23*.

8. Process the ingredients until the desired consistency is achieved.
9. Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting). Wait until the appliance comes to a standstill.
10. Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.
11. Remove the blender jug. Remove the lid.
12. Pour the blended food into another container.

Clean all parts. ➞ *“Cleaning and maintenance” see page 24*

Adding more ingredients

➞ **Fig. C**

1. Turn the locking cap in an anticlockwise direction and remove.
2. Add more chopped or liquid ingredients through the opening, remembering to observe the maximum capacity.
3. Put on the locking cap and tighten it by turning in a clockwise direction.
4. Process the ingredients until the desired consistency is achieved.

➞ **Fig. D**

Adding larger quantities:

1. Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting). Wait until the appliance comes to a standstill.
2. Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.

⚠ Risk of injury!

Never remove the lid while the appliance is plugged in.

3. Remove the lid.
4. Add the extra ingredients.
5. Replace the lid.
6. Plug the mains plug into the mains. Switch on the appliance with the on/off switch. All LEDs are lit.

7. Slowly turn the rotary switch clockwise until the desired speed is reached. The status LED lights up.
8. Process the ingredients until the desired consistency is achieved.

Using the pusher

⚠ Risk of injury!
Never use the pusher without the lid attached!

➞ **Fig. E**

1. Turn the locking cap in an anticlockwise direction and remove.
2. Place the pusher provided into the opening.
3. Push the ingredients with the pusher towards the blender knife by guiding the pusher along the corners and sides of the blending jug.
4. Then remove the pusher again immediately. Put on the locking cap and tighten it by turning in a clockwise direction.

Note: Using the pusher can considerably improve the quality of the blending result.

Using the Pulse function

- With the appliance switched on, press the **Pulse** button down and hold.
- While the **Pulse** button is pressed, the appliance will run at maximum speed.
- Release the **Pulse** button. The appliance will start again with the previously selected speed.

Note: While an automatic programme is running, the Pulse function cannot be used.

Automatic programmes

The appliance has 6 (3)* automatic programmes (depending on the model). After pressing the relevant button, the programme selected starts and processes the ingredients at preset speeds and processing times. The programme ends automatically after preparation.

The following programmes can be selected:

Programmes (depending on the model)	
Shake	For fruit smoothies and milkshakes with fresh ingredients
Smoothie	For green smoothies and fruit smoothies with frozen ingredients
Soup	For preparing hot soups
Ice cream	For ice cream and sorbets
Sauce	For sauces and dips
Cleaning	Cleaning programme

Caution!
When the automatic programme **Soup** has finished, do not restart the **Soup** programme. Otherwise, the food may heat up too much and damage the container.

Please note:

– Some ingredients like milk produce foam during blending. The volume of the ingredients might increase considerably during blending.
  When using the **Soup** programme do not exceed the filling capacity of 1,200 g and the volume 1,400 ml to stay within the maximum final blended soup volume of 1,800 ml.
– Only use cold ingredients with the **Soup** automatic programme. If hot ingredients are added, the temperature increases too much.
– An automatic programme can only be started when the rotary selector is at the zero setting.
– An automatic programme can be ended at any time by repressing the relevant programme selection button or by switching off with the on/off switch.

An example

Making a pear smoothie
(recipe ➞ *“Pear smoothie” see page 26*)

➞ **Fig. F**

1. Place the base unit onto a stable and level work surface. Position the cushion pad on to the base unit, observing the recess.

Important: Never attach the blender jug without the cushion pad.

2. Place the blender jug on to the cushion pad. Make sure the blender jug is firmly positioned on the appliance.
3. Put the desired ingredients into the blender jug.
4. Put the lid with the locking cap in place and press it firmly.
5. Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting).
6. Plug the mains plug into the mains. Switch on the appliance with the on/off switch. All LEDs are lit.
7. Press the **Shake** programme selection button. The LED on the button lights up.
8. The appliance processes the ingredients automatically.
9. The appliance ends processing automatically. All LEDs are lit.
10. Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.
11. Remove the blender jug. Remove the lid.
12. Pour the finished fruit smoothie into glasses.

■ Clean all parts. ➞ *“Cleaning and maintenance” see page 24*

Cleaning and maintenance

The appliance and the individual parts used must be thoroughly cleaned after each use.

⚠ **Risk of electric shock!**

– Unplug the appliance before cleaning it.
– Never immerse the base unit in liquids and do not clean in the dishwasher.
– Do not use a steam cleaner.

⚠ **Risk of injury!**

Do not touch the blender blades with your bare hands. Use a brush.

Caution!

– Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
– Do not use any sharp, pointed or metal objects.
– Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Notes:

– Clean all parts immediately after use. This will prevent residues from drying on and possibly attacking the plastic (e.g. essential oils in herbs).
– When processing food such as carrots, the plastic parts may become discoloured, but this can be removed with a few drops of cooking oil.
– To make cleaning the blender jug easier, remove the cover from the handle and replace once dry.

In **Fig. C**, you will find a summary of how to clean the individual parts. Remove seal for cleaning.

“Cleaning” programme

For quick and easy cleaning.

■ Attach the empty blender jug on to the appliance.
■ Fill it with 1.25 litres of warm water and 2 drops of washing-up liquid.
■ Put the lid with the locking cap in place and press it firmly.
■ Switch the appliance on again and press the **Cleaning** programme selection button.
■ The appliance runs through automatic pre-cleaning and ends the programme automatically.
■ Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.
■ Remove the blender jug, the lid with locking cap and the cushion pad.
■ Rinse all parts thoroughly and clean again if necessary.
■ Clean the base unit.

Safety systems

Start lock-out and automatic cut-out

The appliance can only be operated if the blender jug has been correctly positioned and if the rotary selector is turned to the zero setting when switching on the appliance or after an interruption in the power supply. The appliance will switch off automatically if the blender jug becomes detached while it is running. The appliance automatically switches off in manual mode (speed **min** – **max**) after 5½ minutes of continuous operation. ➞ *"Troubleshooting" see page 25*

Overload protection

The motor switches off automatically if the appliance overheats. ➞ *"Troubleshooting" see page 25*

Note: When activating the overload protection, a slightly strange smell may occur. This is not a sign of malfunction.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!
Before dealing with any faults, unplug the mains plug.

Note: The appliance will no longer switch on if there is an error in appliance operation, if the electronic fuses trip or the appliance has a defect. First try to eliminate the problem which has occurred with the help of the following information.

Caution!
If a fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Fault
Appliance fails to start up or switches off while in use. The status display flashes.

Possible causes
– Blender jug is not correctly positioned, has become detached or has been removed.
– Rotary selector was not at the zero setting when switching on or after an interruption in power.
– The appliance was operating continuously in manual mode (speed **min** – **max**) for longer than 5½ minutes.

Remedy
- Switch off the appliance with the on/off switch.
- Position the blender jug correctly.
- Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting).
- Switch on the appliance with the on/off switch. The status display lights up.

Fault
Appliance fails to start up or switches off while in use.

Possible cause
The overload protection device is activated.

Remedy
- Turn the rotary selector in an anticlockwise direction as far as it will go (zero setting).
- Switch off the appliance with the on/off switch. Disconnect the mains plug.
- Remove the blender jug.
- Leave the appliance to cool for approx. 15-20 minutes and then switch it on again.
- If the appliance does not start, turn the appliance upside down. Press the reset button on the bottom (➞ **Fig. A - 1c**).
- If the reset button is blocked, leave the appliance to cool again and try it again later.

Recipes

Notes:

– In **Fig. H**, you will find a table with other application examples. Clean and chop food before processing. Remove hard components such as cores and peel.
– The recipes and application examples can also be carried out without an automatic programme. To do this, use the rotary selector to increase the speed from **min** to **max** and blend all the ingredients until the desired consistency is reached.

Pear smoothie

– 3 bananas
– 3 pears
– Juice of two oranges (approx. 200 ml)
– 100 ml cold water
■ Cut the washed pears and the peeled bananas into pieces.
■ Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
■ Press the **Shake** button.
■ After ending the automatic programme, serve the smoothie immediately.

Tip: Pears can differ greatly in taste depending on their variety. If you don't have any sweet pears, a smoothie can be sweetened by adding two to four dates - these give it a very mild sweetness that harmonises perfectly with the rest of the ingredients.

Berry and honey smoothie

– 400 g frozen raspberries / berry mixture
– 1 banana
– 500 ml milk
– 3 tbsp lemon juice
– 2 tbsp honey
■ Let the raspberries / berry mixture thaw.
■ Cut the peeled banana into pieces.
■ Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
■ Press the **Smoothie** button.
■ After ending the automatic programme, serve the smoothie immediately.

Fresh fruit-ginger smoothie

– 4 handfuls corn salad
– 2 pears
– 2 bananas
– 1 piece fresh ginger, (approx. 15 g)
– 10 ice cubes
– 200 ml cold water
■ Wash the corn salad thoroughly.
■ Cut the washed pears and the peeled bananas into pieces.
■ Peel the ginger.
■ Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
■ Press the **Smoothie** button.
■ After ending the automatic programme, serve the smoothie immediately.

Raspberry ice cream

– 1 untreated lemon
– 150 g full-fat yoghurt
– 150 g icing sugar
– 600 g frozen blueberries
– 150 ml cold whole milk
■ Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
■ **Depending on the model:** Press the **Ice Cream** button and run the automatic programme.
■ **Or:** Increase the speed slowly with the rotary selector and blend all the ingredients until a creamy consistency has been achieved.
■ Pour the ice cream into another container and put it into the freezer for a while if a firmer consistency is desired.

Tip: The ice cream can also be made with other frozen berries (e.g. raspberries, strawberries or berry mixtures).

Green sauce

– One bunch each of parsley, borage, sorrel, salad burnet, cress, chervil, chives
– 2 tbsp water
– 460 g crème fraîche
– 230 g sour cream
– 1 tsp mustard
– 3 tbsp oil (e.g. walnut oil)
– 1 tbsp vinegar or lemon juice
– Salt and pepper

■ Wash and dry the herbs, remove the hard stalks.
■ Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
■ **Depending on the model:** Press the **Sauce** button and run the automatic programme.
■ **Or:** Increase the speed slowly with the rotary selector and blend all the ingredients until a creamy consistency has been achieved.
■ Season the sauce and put in the fridge.

Tip: The sauce is a perfect accompaniment to boiled eggs, potatoes and vegetables.

Pancake mixture

– 300 ml milk
– 100 g flour
– 2 small eggs
– 1 pinch salt
– 1 tsp oil (e.g. sunflower oil)

■ Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
■ Set the rotary selector to **max** and blend all the ingredients for 30-60 seconds.
■ Pour the pancake mixture in portions into a hot and greased pan and fry.

Tomato soup

– 750 g fresh tomatoes or tinned tomatoes
– 2 red peppers
– 90 g cashew nuts
– 6 basil leaves
– Salt and pepper

■ Wash the fresh tomatoes and remove the thick stem.
■ Add the ingredients to the blender jug and put on the lid with the locking cap.
■ Press the **Soup** button and run the automatic programme.
■ After ending the automatic programme, season the hot soup and serve.

Note: If the soup is not hot enough once the automatic programme has finished, turn the rotary selector to **max** and mix for another 1-2 minutes at the most.

Disposal

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

Guarantee

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

Changes reserved.

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

S.Korea SDA Authorized Distributor:
Empel Co.Ltd
#1201, ACE Hightechcity 1-Dong,
Mullae-dong 3-Ga, Yeongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
A/S : 1899-4636

8001216908 (010819)