



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



MMB64G3MDE



BOSCH

de Gebrauchsanleitung

fr Mode d'emploi

it Istruzioni per l'uso

de	Deutsch	3
fr	Français	13
it	Italiano	24



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

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit.....	3
Sicherheitssysteme	5
Auf einen Blick	5
Bedienen	6
Reinigen und Pflegen.....	8
Hilfe bei Störungen	9
Rezepte.....	9
Entsorgung.....	12
Garantiebedingungen	12

Zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise für dieses Gerät zu erhalten.

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

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

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

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

Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.

Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

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

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr

⚠ Stromschlaggefahr

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

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

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen.

Immer mit komplett zusammengesetztem Mixer und immer mit aufgesetztem Deckel arbeiten! Mixbecher nur bei ausgeschaltetem Gerät und bei Stillstand des Antriebs abnehmen oder aufsetzen.

Nach dem Ausschalten läuft das Messer noch kurze Zeit nach.

Immer mit komplett zusammengesetztem Universalzerkleinerer arbeiten! Universalzerkleinerer nur bei ausgeschaltetem Gerät und bei Stillstand des Antriebs abnehmen oder aufsetzen.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Äußerste Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Zutaten.

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

Den Deckel während der Arbeit immer mit einer Hand festhalten.

Dabei nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

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

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

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

Abschaltautomatik

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

Überlastsicherung

Schaltet der Motor während der Benutzung selbständig ab, ist der Überlastungsschutz aktiviert. Mögliche Ursachen:

- sehr große Verarbeitungsmengen,
- zu lange Nutzungsdauer.

Zum Verhalten bei Aktivierung eines Sicherheitssystems siehe „Hilfe bei Störungen“.

Auf einen Blick

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild 3**).

Bitte Bildseiten ausklappen.

1 Motorblock

2 Drehschalter mit Leuchtring

Der Leuchtring blinkt langsam, wenn das Gerät betriebsbereit ist (**on**). Der Leuchtring leuchtet dauerhaft, wenn das Gerät in Betrieb ist. Schnelles Blinken signalisiert Fehler (siehe „Hilfe bei Störungen“).

a MMB43.. :

0/off = Stopp

on = Gerät eingeschaltet

1 = Niedrigste Arbeitsdrehzahl

5 = Höchste Arbeitsdrehzahl

b MMB64.. :

0/off = Stopp

on = Gerät eingeschaltet

min = Niedrigste Arbeitsdrehzahl

max = Höchste Arbeitsdrehzahl

Pulse = Pulsschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Dauer festhalten

c MMB65.. :

0/off = Stopp

on = Gerät eingeschaltet

min = Niedrigste Arbeitsdrehzahl

max = Höchste Arbeitsdrehzahl

3 Schnellwahl-Tasten

Tasten mit Voreinstellungen für optimale Ergebnisse.

Je nach Modell:

 = Zum Zerkleinern von Eiswürfeln (Crushed-Eis). Taste 1x kurz betätigen.

 = Zum Herstellen von Mixgetränken und Smoothies. Taste 1x kurz betätigen. Für ein noch feineres Ergebnis, Taste ein zweites Mal betätigen.

 = Zum Zerkleinern im Universalzerkleinerer. Taste 1x kurz betätigen. Tabelle **Bild 3** beachten!

Pulse = Pulsschaltung mit höchster Drehzahl. Taste für gewünschte Dauer festhalten.

Nach Betätigung der Schnellwahl-Tasten

  , läuft das voreingestellte Programm ab. Um das Programm vorzeitig zu beenden, eine beliebige Schnellwahl-Taste betätigen oder den Drehschalter auf **0/off** drehen.

4 Kabelaufwicklung

5 Antrieb

6 Messerhalter mit Mixer-/

Zerkleinerungsmesser und Dichtung

Je nach Modell: Wird für den Mixbecher und den Universalzerkleinerer-Becher verwendet.

7 Mixbecher aus Borsilikat-Glas

Besonders hitzebeständig, erlaubt auch die Verarbeitung sehr heißer Zutaten.

8 Deckel mit Nachfüllöffnung

9 Messbecher mit Skala (max. 50 ml)

10 Smoothie-Einsatz*

Zur Verarbeitung von Früchten und weiteren Zutaten zu Säften und Smoothies. Der Einsatz sorgt dafür, dass Kerne und andere feste Bestandteile herausgefiltert werden und nicht in die Getränke gelangen.

11 Universalzerkleinerer-Becher*

* Nicht bei allen Modellen.

Bedienen

Vorbereiten

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

Mixer

Der Mixer ist geeignet zum

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

Das Gerät ist geeignet für die Verarbeitung folgender Mengen:

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

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

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

Verbrühungsgefahr!

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

Achtung!

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

Bild

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

Wichtige Hinweise

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

- Messerhalter am Griff erfassen und in den Mixbecher einsetzen.
Form der Teile beachten (**Bild -2a**)!
- Griff umlegen (**Bild -2b**). Dabei wird der Messerhalter im Mixbecher verriegelt.
- Mixbecher umdrehen.
- Mixbecher auf den Antrieb am Motorblock aufsetzen. Pfeil am Mixbecher zeigt auf Punkt am Motorblock.
- Mixbecher durch Drehung im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag befestigen.
- Zutaten einfüllen.
- Deckel aufsetzen und bis zum Anschlag hinunterdrücken.
- Messbecher in Nachfüllöffnung einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Gerät einschalten: Drehschalter auf **on**.
- Drehschalter auf die gewünschte Arbeitsdrehzahl einstellen.

oder

- Gewünschte Schnellwahl-Taste ( oder ) betätigen.
- Deckel während des Mixens am Rand festhalten. Nicht über die Nachfüllöffnung greifen!

Empfehlungen für die Arbeitsdrehzahl

Herstellen von Mayonnaise	MIN/MAX*
Suppen	MAX
Smoothies	 /MAX
rohes Obst und Gemüse	MAX
Cocktails, Milchshakes	 /MAX
gefrorene Zutaten	MAX
Eiswürfel	 /Pulse
sehr harte Zutaten	Pulse

* **MIN** = Niedrigste Arbeitsdrehzahl

MAX = Höchste Arbeitsdrehzahl

Zutaten nachfüllen

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

Arbeiten mit dem Smoothie-Einsatz

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

Bild

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

Achtung!

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

- Messbecher in Nachfüllöffnung einsetzen.
- Gerät einschalten.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Mixbecher durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- Deckel vom Mixbecher abnehmen.
- Mixbecher entleeren.

Hinweis für den Smoothie-Einsatz:

Messbecher aus den Deckel herausnehmen und in den Smoothie-Einsatz stecken. So wird verhindert, dass feste Bestandteile aus dem Einsatz in das Getränk fallen.

- Mixbecher umdrehen und mit der Öffnung nach unten abstellen.
- Messerhalter entnehmen.
Dazu den Griff nach oben klappen und den Messerhalter herausziehen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Universalzerkleinerer

zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Obst und Gemüse.

Tabelle **Bild ** beachten!

Das Zerkleinern von Kaffeebohnen, Pfefferkörnern, Zucker, Mohn und Meerrettich ist nicht zulässig.

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

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Universalzerkleinerer nur bei ausgeschaltetem Gerät und bei Stillstand des Antriebs abnehmen oder aufsetzen.

Bild

- Universalzerkleinerer-Becher mit der Öffnung nach oben abstellen.
- Zu zerkleinernde Lebensmittel in den Universalzerkleinerer einfüllen.
- Dichtung auf den Messerhalter auflegen. Darauf achten, dass die Dichtung korrekt aufliegt.

Wichtige Hinweise

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

- Messerhalter am Griff erfassen und in den Universalzerkleinerer-Becher einsetzen. Form der Teile beachten (**Bild -2!**)
- Griff umlegen (**Bild -3**). Dabei wird der Messerhalter im Universalzerkleinerer-Becher verriegelt.
- Universalzerkleinerer-Becher umdrehen.
- Universalzerkleinerer-Becher auf den Antrieb am Motorblock aufsetzen. Pfeil am Universalzerkleinerer-Becher zeigt auf Punkt am Motorblock.

- Universalzerkleinerer-Becher durch Drehung **im** Uhrzeigersinn bis zum Anschlag befestigen.
- Gerät einschalten: Drehschalter auf **on**.
- Drehschalter auf **Pulse** drehen und festhalten.

oder

- Gewünschte Schnellwahl-Taste ( oder **Pulse**, je nach Modell) betätigen.

Hinweis: Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird das Schnittgut. Bei Kräutern kann das gewünschte Zerkleinerungsergebnis schon nach sehr kurzer Einschaltzeit erreicht sein.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Universalzerkleinerer-Becher durch Drehung gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.
- Universalzerkleinerer-Becher umdrehen.
- Messerhalter entnehmen. Dazu den Griff nach oben klappen und den Messerhalter herausziehen.
- Universalzerkleinerer-Becher entleeren.
- Reste der zerkleinerten Lebensmittel mit geeignetem Hilfsmittel (z. B. Löffel) aus dem Becher entfernen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

Das Gerät ist wartungsfrei!

Gründliche Reinigung gewährleistet eine lange Haltbarkeit. Eine Übersicht zur Reinigung der Einzelteile können Sie **Bild 13** entnehmen.

Stromschlag-Gefahr!

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

Achtung!

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Oberflächen können beschädigt werden.

Tipps:

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

Motorblock reinigen

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

Messerhalter reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

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

Mixer reinigen

Mixbecher, Smoothie-Einsatz, Deckel und Messbecher sind spülmaschinenfest.

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

Universalzerkleinerer reinigen

Der Universalzerkleinerer-Becher ist spülmaschinenfest.

Hilfe bei Störungen

⚠ Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis

Der Leuchtring am Drehschalter blinkt schnell,

- wenn der Mixbecher bzw. Universalzerkleinerer-Becher nicht richtig aufgesetzt wurde,
- wenn der Mixbecher bzw. Universalzerkleinerer-Becher während des Betriebes gelöst wird,
- wenn der Motor wegen einer Überlastung während des Betriebs stehenbleibt.

Störung:

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

Mögliche Ursache:

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

Behebung:

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

Mögliche Ursache:

Mixbecher bzw. Universalzerkleinerer-Becher hat sich gelöst.

Behebung:

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

Wichtiger Hinweis

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

Rezepte

Generelle Hinweise:

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

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

Mayonnaise

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



Grundrezept:

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

Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

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

Heiße Schokolade

50-75 g gefrorene Blockschokolade
 ½ l heiße Milch
 Schlagsahne und Schokoraspel nach Wunsch



- Blockschokolade in Stücke (ca. 1 cm) schneiden und im Mixer bei höchster Drehzahl vollständig zerkleinern.
- Mixer ausschalten und die Milch durch den Trichter zugeben.
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.
- Heiße Schokolade in Gläser füllen und nach Wunsch mit geschlagener Sahne und Schokoraspel servieren.

Bananen-Eis-Shake

2-3 Bananen (ca. 300 g)
2-3 geh. EL Vanilleeis oder
Zitroneneis (80-100 g)
2 Päckchen Vanillezucker
½ l Milch



- Alle Zutaten in den Mixerbecher geben.
 - Schnellwahl-Taste  betätigen.
- oder
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.

Tipp: Dieses Rezept gelingt auch mit Smoothie-Einsatz.

Früchte-Becher

250 g gefrorene Früchte
(z. B. Erdbeeren, Banane,
Orange, Apfel)
50-100 g Zucker
500 ml kaltes Wasser
Eis nach Wunsch



- Früchte schälen und in Stücke schneiden.
 - Frische Früchte vor der Weiterverarbeitung gefrieren.
 - Alle Zutaten (außer Eis) in den Mixerbecher geben.
 - Schnellwahl-Taste  betätigen.
- oder
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.
 - Evtl. zusammen mit dem Eis servieren.

Sportler-Cocktail

2-3 Orangen (ca. 600 g)
1-2 Zitronen (ca. 150 g)
½-1 EL Zucker oder Honig
¼ l Apfelsaft
¼ l Mineralwasser
evtl. Eiswürfel



- Orangen und Zitronen schälen, in Stücke schneiden.
 - Alle Zutaten (außer Apfelsaft und Mineralwasser) in den Mixerbecher geben.
 - Schnellwahl-Taste  betätigen.
- oder
- 1 Minute bei höchster Drehzahl mixen.
 - Apfelsaft und Mineralwasser zugeben.
 - Kurz mixen, bis das Getränk aufgeschäumt ist.
 - Cocktail in Gläser geben und nach Wunsch mit Eiswürfeln servieren.

Grüner Smoothie

1 grüner Apfel (ca. 100 g)
Saft einer Zitrone (ca. 20 g)
20 g Grünkohl
10 g Stangensellerie
10 g Korianderblätter
10 g Leinsamen
1 g gemahlenen Zimt
250 g gekühltes Wasser



- Apfel, Stangensellerie und Grünkohl in Stücke schneiden.
 - Etwas von dem Wasser in den Mixerbecher geben.
 - Alle festen Zutaten in den Smoothie-Einsatz füllen und mit Wasser auffüllen.
 - Schnellwahl-Taste  betätigen.
- oder
- Auf Stufe **Pulse** für 60 Sekunden mixen.

Tipp: Dieses Rezept gelingt auch ohne Smoothie-Einsatz.

Trauben-Smoothie

250 g grüne Weintrauben
25 g junger Spinat
100 g gefrorene
Bananenstücke
200 ml kalter grüner Tee (geeignet für Kinder)



- Etwas von dem Tee in den Mixerbecher geben.
 - Trauben, Spinat und Bananenstücke in den Smoothie-Einsatz füllen und mit dem restlichen Tee auffüllen.
 - Schnellwahl-Taste  betätigen.
- oder
- Bei höchster Drehzahl mixen, bis der Smoothie fertig ist.

Rote Grütze

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



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

Es darf maximal 500 ml heiße Flüssigkeit im Mixerbecher verarbeitet werden!

Tip: Rote Grütze schmeckt mit geschlagener Sahne oder Vanillesauce.

Basilikum-Pesto

10 g Pinienkerne
 3 g Knoblauch
 5 g Salz
 40 g Parmesan-Käse
 10 g frischer Basilikum
 70 g Olivenöl



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

Kürbis-Suppe

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



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

Es darf maximal 500 ml heiße Flüssigkeit im Mixerbecher verarbeitet werden!

- Zum Servieren mit fein geriebenem Parmesan bestreuen.

Möhrensuppe mit Kreuzkümmel

780 g Möhren
720 ml Wasser
1 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer



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

Entsorgung



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

Garantiebedingungen

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

Änderungen vorbehalten.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement.

Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité	13
Systèmes de sécurité.....	15
Vue d'ensemble	15
Utilisation	16
Nettoyage et entretien.....	18
Dérangements et remèdes	19
Recettes	20
Mise au rebut	22
Garantie.....	23

Pour votre sécurité

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

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

Cet appareil est destiné à la préparation de quantités habituellement nécessaires dans un foyer, ou dans des applications non professionnelles similaires à celles d'un foyer. Les applications similaires à celles d'un foyer comprennent par exemple l'utilisation dans les coins-cuisine du personnel de magasins, de bureaux, d'entreprises agricoles et autres entreprises commerciales et industrielles, ainsi que l'utilisation par les clients de pensions, petits hôtels et immeubles d'habitation similaire. Utilisez cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires courantes et pour des durées de service normales.

Cet appareil convient pour mélanger les produits alimentaires liquides et mi-durs, à broyer / hacher les fruits et légumes crus, à réduire les préparations en purée et pour broyer les produits alimentaires surgelés (les fruits par exemple) ou les glaçons. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances. Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Consignes générales de sécurité

Risque d'électrocution

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

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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité pour cet appareil

⚠ Risque de blessures

⚠ Risque d'électrocution

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

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

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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place.

Travaillez toujours avec un mixeur entièrement monté et son couvercle en place. Ne retirez ou posez le bol mixeur qu'après avoir éteint l'appareil et que l'entraînement s'est immobilisé. Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner pendant un instant. Travaillez toujours avec le broyeur universel assemblé au complet ! Ne retirez ou posez le broyeur universel qu'après avoir éteint l'appareil et que l'entraînement s'est immobilisé.

⚠ Risque de brûlure !

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

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

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

Coupure automatique

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

Sécurité anti-surcharge

Si le moteur s'éteint tout seul pendant l'utilisation, ceci signifie que la protection anti-surcharge s'est activée.

Causes possibles :

- Trop fortes quantités d'aliments,
- Trop longue durée d'utilisation.

Pour savoir comment procéder si le système de sécurité s'active, voir « Dérangements et remèdes ».

Vue d'ensemble

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

Veuillez déplier les volets illustrés.

1 Bloc-moteur

2 Interrupteur rotatif à anneaux lumineux

L'anneau lumineux clignote lentement lorsque l'appareil est prêt (**on**). L'anneau reste constamment allumé pendant le fonctionnement de l'appareil. Un clignotement rapide signale un défaut (voir « Problèmes et remèdes »).

a MMB43.. :

0/off = Arrêt

on = Appareil allumé

1 = Vitesse de travail la plus basse

5 = Vitesse de travail la plus élevée

b MMB64.. :

0/off = Arrêt

on = Appareil allumé

min = Vitesse de travail la plus basse

max = Vitesse de travail la plus élevée

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

c MMB65.. :

0/off = Arrêt

on = Appareil allumé

min = Vitesse de travail la plus basse

max = Vitesse de travail la plus élevée

3 Touches de sélection rapide

Touches préréglées, pour des résultats optimaux.

Selon le modèle :

 = Pour broyer des glaçons (glace pilée). Actionnez la touche 1 fois brièvement.

 = Pour préparer des boissons et smoothies Actionnez la touche 1 fois brièvement.

Pour obtenir un résultat encore plus fin, appuyez une seconde fois sur la touche.

 = Pour broyer dans le broyeur universel. Actionnez la touche 1 fois brièvement.

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

Pulse = Marche momentanée à la plus haute vitesse. Appuyez sur la touche pendant la durée souhaitée.

Après avoir actionné les touches

   de sélection rapide, le programme préréglé s'exécute. Pour mettre fin prématurément au programme, actionnez une touche quelconque de sélection rapide ou amenez le sélecteur rotatif sur **0/off**.

4 Enroulage du câble

5 Entraînement

6 Porte-lame avec couteau mixeur / couteau broyeur et joint

Selon le modèle : est utilisé pour le bol mixeur et le bol du broyeur universel.

- 7 Bol mixeur en verre borosilicaté**
Particulièrement résistant à la chaleur, permet aussi de traiter des ingrédients très chauds.
- 8 Couvercle avec orifice d'ajout**
- 9 Gobelet de dosage gradué**
(50 ml max.)
- 10 Insert pour smoothie***
Pour préparer des jus et smoothies à partir de fruits et d'autres ingrédients. L'insert veille à filtrer les pépins et d'autres corps solides, et à empêcher qu'ils pénètrent dans les boissons.
- 11 Gobelet du broyeur universel***

* Selon le modèle.

Utilisation

Préparatifs

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

Mixeur

Le mixeur convient aux tâches suivantes :

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

L'appareil est destiné aux quantités suivantes :

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

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

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

⚠ Risque de brûlure !

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

Attention !

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

Figure B

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

Consignes importantes

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

- Saisissez le porte-lame par la poignée et placez-le dans le bol mixeur. Respectez la forme des pièces (**fig. B-2a**) !
- Repliez la poignée (**fig. B-2b**). Cela a pour effet de verrouiller le porte-lame dans le bol mixeur.
- Retournez le bol mixeur.
- Posez le bol mixeur sur le mécanisme d'entraînement sur le bloc moteur. La flèche sur le bol mixeur regarde le point sur le bloc moteur.
- Fixez le bol mixeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients.

- Mettez le couvercle en place et enfoncez-le jusqu'à la butée. Introduisez le gobelet gradué dans l'orifice d'ajout.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Allumez l'appareil : Positionnez le bouton rotatif sur on.
- Réglez le sélecteur rotatif sur la vitesse de travail voulue.

ou

- Actionnez la touche de sélection rapide souhaitée (☒ ou ☒).
- Pendant le mixage, maintenez le couvercle par les bords. Ne placez pas les doigts au-dessus de l'ouverture pour ajout.

Recommandations pour la vitesse de travail

Faire de la mayonnaise	MIN/MAX*
Soupes	MAX
Smoothies	 /MAX
Fruits et légumes crus	MAX
Cocktails, milk-shakes	 /MAX
Ingrédients gelés	MAX
Glaçons	 /Pulse
Ingrédients très durs	Pulse

* **MIN** = Vitesse de travail la plus basse
MAX = Vitesse de travail la plus élevée

Rajouter des ingrédients

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

Soit

- Enlevez le couvercle.
- Rajouter des ingrédients :

ou

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

Travailler avec l'accessoire pour smoothies

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

Figure

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

Attention !

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

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

Après le travail

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

Remarque pour l'accessoire à smoothie :

Retirez le gobelet gradué du couvercle et introduisez-le dans l'accessoire à smoothie. Cela empêche les ingrédients solides de traverser l'accessoire et de tomber dans la boisson.

- Tournez le bol mixeur et déposez-le avec l'orifice tourné vers le bas.
- Retirez le porte-lame. Pour ce faire, déployez la poignée vers le haut et extrayez le porte-lame.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Broyeur universel

pour broyer de petites quantités de viande, de fromage dur, d'oignons, de persil, d'ail, de fruits et légumes.

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

Le broyage de grains de café, de grains de poivre, de sucre, de graines de pavot et de raifort n'est pas admis.

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

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

Ne retirez ou posez le broyeur universel qu'après avoir éteint l'appareil et que l'entraînement s'est immobilisé.

Figure D

- Déposez le gobelet du broyeur universel avec l'orifice tourné vers le haut
- Dans le broyeur universel, versez les aliments à broyer.
- Posez le joint sur le porte-lame. Veillez à ce que le joint soit correctement en applique.

Consignes importantes

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

- Saisissez le porte-lame par la poignée et mettez-le en place dans le gobelet du broyeur universel. Respectez la forme des pièces (**fig. D-2**)!
- Repliez la poignée (**fig. D-3**). Ce geste verrouille le porte-lame dans le gobelet du broyeur universel.
- Retournez le gobelet du broyeur universel.
- Posez le gobelet du broyeur universel sur le mécanisme d'entraînement sur le bloc moteur. La flèche sur le gobelet du broyeur universel regarde le point sur le bloc moteur.
- Fixez le gobelet du broyeur universel en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Allumez l'appareil : Positionnez le bouton rotatif sur on.

- Amenez le sélecteur rotatif sur **Pulse** et maintenez-le en position.

ou

- Actionnez la touche de sélection rapide souhaitée ( ou **Pulse**, selon le modèle).

Remarque : Plus l'appareil reste allumé longtemps et plus les aliments sont broyés fins. Avec les herbes culinaires, le résultat de broyage souhaité peut être atteint au bout d'une période de fonctionnement très courte.

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez le gobelet du broyeur universel en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Retournez le gobelet du broyeur universel.
- Retirez le porte-lame. Pour ce faire, dépliez la poignée vers le haut et extrayez le porte-lame.
- Videz le gobelet du broyeur universel.
- Avec un accessoire approprié (une cuillère par exemple), retirez les produits alimentaires broyés du gobelet.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien !

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

⚠ Risque d'électrocution !

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

Attention !

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

Astuces :

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

Nettoyer le bloc moteur

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

Nettoyer le porte-lame**⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

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

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

Nettoyer le mixeur

Le bol mixeur, l'accessoire à smoothie, le couvercle et le gobelet gradué vont au lave-vaisselle

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

Nettoyage du broyeur universel

Le gobelet du broyeur universel passe au lave-vaisselle.

Dérangements et remèdes**⚠ Risque de blessures !**

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

Remarque importante

L'anneau lumineux du sélecteur clignote rapidement,

- si le bol mixeur et/ou le gobelet du broyeur universel n'a pas été correctement mis en place,
- si le bol mixeur et/ou le gobelet du broyeur universel se détachent pendant l'utilisation,
- si pendant le fonctionnement le moteur cesse de tourner en raison d'une surcharge.

Dérangement :

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

Cause possible :

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

Remède :

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

Cause possible :

Le bol mixeur et/ou le gobelet du broyeur universel s'est détaché.

Remède :

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez correctement le bol mixeur et / ou le gobelet du broyeur universel et tournez à fond jusqu'à la butée.
- Remettez l'appareil en service.

Remarque importante

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

Recettes

Remarques générales :

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

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

Mayonnaise

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



Recette de base :

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

Les ingrédients doivent tous être à la même température.

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

Chocolat chaud

50-75 g de chocolat de ménage en morceaux glacé
½ l de lait très chaud

Crème fouettée et copeaux de chocolat selon le goût



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

Milk-shake à la banane



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

- Versez tous les ingrédients dans le bol mixeur.
 - Actionnez la touche de sélection rapide
- ou
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.

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

Cocktail de fruits



250 g de fruits congelés (par exemple des fraises, bananes, oranges, pommes)
50 à 100 g de sucre
500 ml d'eau froide
Glace selon le goût

- Pelez les fruits puis coupez-les en morceaux.
 - Congelez les fruits frais avant de les travailler.
 - Versez tous les ingrédients (sauf la glace) dans le bol mixeur.
 - Actionnez la touche de sélection rapide
- ou
- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.
 - Servez, en accompagnant éventuellement de glace.

Cocktail du sportif

2 ou 3 oranges (env. 600 g)
1 ou 2 citrons (env. 150 g)
une demi ou une cuillère à
soupe de sucre ou de miel
250 ml de jus de pomme
250 ml d'eau minérale
Des glaçons selon le goût



- Pelez les oranges et les citrons ; coupez-les en morceaux.
- Versez tous les ingrédients (sauf le jus de pommes et l'eau minérale) dans le bol mixeur.
- Actionnez la touche de sélection rapide

ou

- Mixez pendant une minute en utilisant la vitesse la plus élevée.
- Ajoutez le jus de pomme et l'eau minérale.
- Mixez pendant un instant pour que la boisson devienne mousseuse.
- Versez le cocktail dans des verres, et servez avec des glaçons selon le goût.

Smoothie vert

1 pomme verte (env. 100 g)
Jus d'un citron (env. 20 g)
20 g de chou vert
10 g de céleri branche
10 g de feuilles de coriandre
10 g lin
1 g de cannelle en poudre
250 g d'eau glacée



- Coupez la pomme, le céleri-branchette et le chou vert en morceaux.
- Versez un peu d'eau minérale dans le bol mixeur.
- Versez tous les ingrédients fermes dans l'accessoire à smoothie puis finissez de remplir avec l'eau.
- Actionnez la touche de sélection rapide

ou

- Mixez pendant 60 secondes sur la vitesse **Pulse**.

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

Smoothie aux raisins

250 g de raisins verts
25 g de jeunes pousses
d'épinards
100 g de morceaux de banane congelés
200 ml de thé vert froid (adapté aux enfants)



- Versez un peu de thé dans le bol mixeur.
- Dans l'accessoire à smoothie, mettez les raisins, les épinards et les morceaux de banane, puis finissez de remplir avec le thé restant.
- Actionnez la touche de sélection rapide

ou

- Mélangez à la plus haute vitesse jusqu'à ce que le smoothie soit prêt.

Compote de fruits rouges

400 g de fruits (griottes dénoyautées, framboises, groseilles, cassis, fraises, mures)
100 ml de jus de griottes
100 ml de vin rouge
80 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 clou de girofle (moulu)
1 pincée de cannelle (moulue)
8 feuilles de gélatine



- Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes environ.
- Portez à ébullition tous les ingrédients (sauf la gélatine).
- Pressez la gélatine puis faites-la fondre au micro-ondes, sans la faire cuire.
- En utilisant une vitesse moyenne, mixez les fruits chauds et la gélatine pendant une minute environ.
- Versez la compote dans des coupes passées sous l'eau froide puis mettez-les au frais.

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

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

Pistou au basilic

10 g de pignons
3 g ail
5 g de sel
40 g de parmesan
10 g de basilic frais
70 g d'huile d'olive



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

Soupe de courge

600 g de courge à chair jaune
200 g de pommes de terre
1 l de bouillon de légume
2 oignons
2 gousses d'ail
Poivre moulu et sel
30 g de beurre
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
5-6 feuilles de basilic
2-3 feuilles de sauge
1 branche de persil
1 branche de thym
1 branche de marjolaine
¼ c. à café de cannelle moulue
Parmesan râpé selon vos goûts



- Découpez la courge en tranches puis retirez la peau et les graines. Découpez les tranches de courge en petits morceaux.
- Épluchez les pommes de terre et découpez-les également en petits morceaux.
- Pelez les oignons, hachez-les finement et saisissez-les en douceur avec le beurre, l'huile d'olive et l'ail haché.
- Rajoutez les morceaux de courge et de pomme de terre, puis faites-les blondir tout en remuant. Peu à peu, rajoutez le bouillon de légumes ainsi que les herbes culinaires liées en bouquet.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 25 à 30 minutes, rajoutez du bouillon suivant besoin.

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

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

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

Soupe de carottes au cumin

780 g de carottes
720 ml d'eau
1 c.c. de cumin
Sel, poivre



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

Mise au rebut



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



Garantie

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

Sous réserve de modifications.

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

Indice

Per la vostra sicurezza.....	24
Sistemi di sicurezza	26
Guida rapida.....	26
Uso	27
Pulizia e cura.....	29
Rimedio in caso di guasti.....	30
Ricette	30
Smaltimento	33
Garanzia.....	33

Per la vostra sicurezza

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

Questo apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità usuali per la famiglia o per impieghi non professionali, simili a quello domestico. Gli impieghi simili a quello domestico comprendono ad es. l'impiego cucine per il personale in negozi, uffici, aziende agricole e altre aziende di produzione, nonché l'uso da parte di ospiti di pensioni, piccoli hotel e simili strutture abitative. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.

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

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

Avvertenze di sicurezza generali

Pericolo di scariche elettriche

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

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!

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

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

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

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

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

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

⚠ Pericolo ferite

⚠ Pericolo di scariche elettriche

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

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

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato.

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

Lavorare sempre con il mini-tritatutto completamente montato!

Rimuovere o applicare il mini-tritatutto solo ad apparecchio spento e ingranaggio fermo.

⚠ Pericolo di scottature!

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

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

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

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

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

Spegnimento automatico

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

Sicurezza di sovraccarico

Se durante l'uso il motore si spegne automaticamente, si è attivata la protezione contro i sovraccarichi. Cause possibili:

- quantità di alimenti eccessive,
- durata d'uso troppo lunga.

Per il comportamento in caso di attivazione di un sistema di sicurezza vedi "Rimedio in caso di guasto".

Guida rapida

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

Aprire le pagine con le figure.

1 Blocco motore

2 Manopola con anello luminoso

Quando l'apparecchio è pronto per il funzionamento (**on**) l'anello luminoso lampeggia lentamente. L'anello luminoso è continuamente acceso quando l'apparecchio è in funzione. Il lampeggio veloce segnala guasti (vedi "Aiuto in caso di guasti").

a MMB43.. :

0/off = arresto

on = apparecchio acceso

1 = minima velocità di lavoro

5 = massima velocità di lavoro

b MMB64.. :

0/off = arresto

on = apparecchio acceso

min = minima velocità di lavoro

max = massima velocità di lavoro

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

c MMB65.. :

0/off = arresto

on = apparecchio acceso

min = minima velocità di lavoro

max = massima velocità di lavoro

3 Pulsanti di scelta rapida

Pulsanti preimpostati per risultati ottimali. A seconda del modello:



= Per frantumare cubetti di ghiaccio (Crushed-Ice). Premere brevemente 1 volta il pulsante.



= Per preparare cocktail e smoothie. Premere brevemente 1 volta il pulsante. Per un risultato ancora più fine, premere il pulsante una seconda volta.



= Per tritare nel mini-tritatore. Premere brevemente 1 volta il pulsante. Guardare la **figura G** della tabella!

Pulse = Funzionamento **Pulse** alla massima velocità. Mantenere il pulsante premuto per il tempo desiderato.

Premendo i pulsanti di scelta rapida



si esegue il programma impostato. Per terminare anzi tempo il programma premere un pulsante di scelta rapida qualsiasi oppure ruotare la manopola su **0/off**.

4 Avvolgitore cavo

5 Ingranaggio

6 Portalama con lama frullatore / di triturazione e guarnizione

A seconda del modello: da utilizzare per il bicchiere frullatore ed il bicchiere minitritatore.

7 Bicchiere frullatore in vetro borosilicato

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

8 Coperchio con apertura di aggiunta

9 Misurino con scala (max. 50 ml)

10 Inserto smoothie*

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

11 Bicchiere mini tritatutto*

* Non in tutti i modelli.

Uso

Preparazione

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

Frullatore

Il frullatore è idoneo per

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

Il frullatore è idoneo per lavorare le quantità seguenti:

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

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

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

⚠ Pericolo di scottature!

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

Attenzione!

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

Figura B

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

Avvertenze importanti

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

- Afferrare il portalama sulla maniglia e inserirlo nel bicchiere frullatore. Attenzione alla forma dei pezzi (**figura B-2a**)!
- Ribaltare la maniglia (**figura B-2b**). Con ciò il portalama viene bloccato nel bicchiere frullatore.
- Capovolgere il bicchiere frullatore.
- Applicare il bicchiere frullatore sull'ingranaggio del blocco motore. La freccia sul bicchiere frullatore indica il punto sul blocco motore.
- Fissare il bicchiere frullatore mediante rotazione in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio e premerlo in basso fino all'arresto. Inserire dosatore nell'apertura di aggiunta ingredienti.
- Inserire la spina.
- Accendere l'apparecchio: Ruotare il selettore su **on**.
- Regolare la manopola sulla velocità di lavoro desiderata.

oppure

- Premere il pulsante di scelta rapida ( o ) desiderato.
- Durante il funzionamento mantenere il coperchio fermo sul bordo. Non afferrarlo sull'apertura d'aggiunta ingredienti!

Consigli per la velocità di lavoro

fare maionese	MIN/MAX*
minestre	MAX
Smoothies	 /MAX
frutta e verdura cruda	MAX
cocktail, frappè	 /MAX
ingredienti congelati	MAX
cubetti di ghiaccio	 /Pulse
ingredienti molto duri	Pulse

* **MIN** = minima velocità di lavoro**MAX** = massima velocità di lavoro**Aggiungere ingredienti**

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

Lavoro con l'inserto smoothie

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

**Figura **

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

Attenzione!

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

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

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il bicchiere frullatore mediante rotazione in senso antiorario.
- Staccare il coperchio dal bicchiere frullatore.
- Vuotare il bicchiere frullatore.

Avvertenza per l'inserto smoothie:

Estrarre il dosatore dal coperchio ed inserirlo nell'inserto smoothie. Si impedisce così il passaggio di componenti solidi dall'inserto nella bevanda.

- Capovolgere il bicchiere frullatore e deporlo con l'apertura rivolta in basso.
- Rimuovere il portalama. A tal fine sollevare la maniglia ed estrarre il portalama.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

Mini tritatutto

per sminuzzare piccole quantità di carne, formaggio duro, cipolle, prezzemolo, aglio, frutta e verdura.

Guardare la **figura ** della tabella!

Non tritare caffè in grani, grani di pepe, zucchero, semi di papavero e rafano.

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

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

Rimuovere o applicare il mini-tritatutto solo ad apparecchio spento e ingranaggio fermo.

**Figura **

- Deposare il bicchiere mini-tritatutto con l'apertura rivolta in alto.
- Introdurre nel mini-tritatutto gli alimenti da tritare.
- Mettere la guarnizione sul portalama. Attenzione alla corretta posizione della guarnizione.

Avvertenze importanti

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

- Afferrare il portalama sulla maniglia e inserirlo nel bicchiere mini-tritatutto. Attenzione alla forma dei pezzi (**figura D-2**)!
- Ribaltare la maniglia (**figura D-3**). Con ciò il portalama viene bloccato nel bicchiere mini-tritatutto.
- Ribaltare il bicchiere mini-tritatutto.
- Applicare il bicchiere mini-tritatutto sull'ingranaggio del blocco motore. La freccia sul bicchiere mini-tritatutto indica il punto sul blocco motore.
- Fissare il bicchiere mini-tritatutto mediante rotazione in senso orario fino all'arresto.
- Accendere l'apparecchio: Ruotare il selettore su on.
- Ruotare e mantenere la manopola su **Pulse**.

oppure

- Premere il pulsante di scelta rapida desiderato ( o **Pulse**, a seconda del modello).

Nota: Quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato. Per le erbe aromatiche il risultato desiderato può essere già raggiunto dopo un tempo di accensione brevissimo.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Rimuovere il bicchiere mini-tritatutto mediante rotazione in senso antiorario.
- Ribaltare il bicchiere mini-tritatutto.
- Rimuovere il portalama. A tal fine sollevare la maniglia ed estrarre il portalama.
- Vuotare il bicchiere mini-tritatutto.
- Rimuovere dal bicchiere i resti degli alimenti sminuzzati con un mezzo idoneo (ad es. cucchiaino).
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

Pulizia e cura

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione!

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

Pericolo di scossa elettrica!

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

Attenzione!

Non utilizzare detergenti abrasivi. Possibili danni alle superfici.

Consigli:

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

Pulizia del blocco motore

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

Pulizia del portalama

Pericolo di ferite da lame taglienti!

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

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

Pulire il frullatore

Bicchiere frullatore, inserto smoothie, coperchio e dosatore sono lavabili in lavastoviglie.

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

Pulizia del mini tritatutto

Il bicchiere mini-tritatutto è lavabile in lavastoviglie.

Rimedio in caso di guasti

Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Avvertenza importante

L'anello luminoso della manopola lampeggia veloce,

- se il bicchiere frullatore o il bicchiere mini-tritatutto non è stato applicato correttamente,
- se il bicchiere frullatore o il bicchiere mini-tritatutto si sblocca durante il funzionamento,
- se il motore durante il funzionamento si ferma a causa di un sovraccarico.

Guasto:

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

Causa possibile:

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

Rimedio:

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

Causa possibile:

Il bicchiere frullatore o il bicchiere mini-tritatutto si è sbloccato.

Rimedio:

- Ruotare la manopola su **0/off**.

- Applicare correttamente il bicchiere frullatore o il bicchiere mini-tritatutto e bloccarlo ruotandolo fino all'arresto.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Avvertenza importante

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

Ricette

Note generali:

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

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

Maionese

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



Ricetta base:

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

Gli ingredienti devono essere alla stessa temperatura.

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

Cioccolata calda

50-75 g cioccolato in pezzi surgelato
½ l latte molto caldo
Panna montata e cioccolato grattugiato a volontà



- Spezzettare i pezzi di cioccolato (ca. 1 cm) e sminuzzare completamente nel frullatore alla velocità massima.

- Spegner il frullatore ed aggiungere il latte attraverso l'imbuto.
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.
- Versare la cioccolata calda in tazze e servirla, a richiesta, con panna montata e cioccolato grattugiato.

Shake di banane e gelato

2-3 banane (ca. 300 g)
2-3 cucchiaini colmi di gelato alla vaniglia o gelato al limone (80-100 g)
2 bustina zucchero vanigliato
½ l di latte



- Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere frullatore.
- Premere il pulsante di scelta rapida .
- oppure
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.

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

Frullato di frutta mista

250 g frutta secca
(per es.: fragole, banane, arance, mele)
50-100 g zucchero
500 ml acqua freddo
Ghiaccio a volontà



- Sbucciare la frutta e tagliarla a pezzetti.
- Surgelare la frutta fresca prima di lavorarla.
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il ghiaccio) nel bicchiere frullatore.
- Premere il pulsante di scelta rapida .
- oppure
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.
- Servire eventualmente con ghiaccio.

Cocktail dello sportivo

2-3 arance (ca. 600 g)
1-2 limoni (ca. 150 g)
½-1 cucchiaino di zucchero
o miele
¼ l succo di mele
¼ l acqua minerale
eventualmente cubetti di ghiaccio



- Sbucciare le arance ed i limoni e tagliarli a pezzi
- Introdurre tutti gli ingredienti (tranne il succo di mela e l'acqua minerale) nel bicchiere frullatore.
- Premere il pulsante di scelta rapida .
- oppure
- Frullare per 1 minuto alla velocità massima.
- Aggiungere il succo di mele e l'acqua minerale.
- Frullare brevemente finché la bevanda forma schiuma.
- Versare il cocktail in bicchieri e servirlo, a richiesta con cubetti di ghiaccio.

Smoothie verde

1 mela verde (ca. 100 g)
Succo di un limone (ca. 20 g)
20 g cavolo riccio
10 g sedano a coste
10 g foglie di coriandolo
10 g semi di lino
1 g cannella macinata
250 g acqua raffreddata



- Tagliare in pezzi il sedano a coste ed il cavolo riccio.
- Introdurre una parte dell'acqua nel bicchiere frullatore.
- Introdurre tutti gli ingredienti solidi nell'inserito smoothie e riempire con acqua.
- Premere il pulsante di scelta rapida .
- oppure
- Frullare per 60 secondi alla velocità **Pulse**.

Consiglio: questa ricetta riesce bene anche senza inserito smoothie.

Smoothie di uva

250 g uva bianca
25 g spinaci teneri
100 g pezzetti di banana surgelati
200 ml di tè verde freddo (adatto per i bambini)



- Introdurre una parte del tè nel bicchiere frullatore.
- Introdurre uva, spinaci e pezzetti di banana nell'inserto smoothie e riempire con il resto del tè.
- Premere il pulsante di scelta rapida  oppure
- Frullare alla massima velocità, finché lo smoothie non è pronto.

Dessert di frutti

400 g frutta (amarene snocciolate, lamponi, ribes, fragole, more)
100 ml succo di amarena
100 ml vino rosso
80 g zucchero
1 bustina zucchero vanigliato
2 cucchiai succo di limone
1 punta di coltello di garofano (macinato)
1 pizzico di cannella (macinata)
8 fogli di gelatina



- Ammorbidire la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda
- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti (tranne la gelatina).
- Spremere la gelatina e fonderla nel forno a microonde, senza farla bollire.
- Frullare i frutti caldi e la gelatina per ca. 1 minuto a velocità media.
- Versare il dessert di frutti in ciotoline sciacquate a freddo e conservare in frigo.

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

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

Pesto di basilico

10 g pinoli
3 g aglio
5 g sale
40 g parmigiano
10 g basilico fresco
70 g olio di oliva



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

Minestra di zucca

600 g zucca a pasta gialla
200 g patate
1 l brodo vegetale
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
Pepe macinato e sale
30 g burro
2 cucchiai di olio di oliva extra vergine
5-6 foglie di basilico
2-3 foglie di salvia
1 rametto di prezzemolo
1 rametto di timo
1 rametto di maggiorana
¼ cucchiaino di cannella
Parmigiano grattugiato a proprio gusto



- Tagliare la zucca e asportare la buccia ed i semi. Spezzettare la zucca.
- Sbucciare le patate e tagliare anche queste a pezzettini.
- Sbucciare le cipolle, tritarle finemente e rosolarle brevemente in una padella con burro, olio di oliva e aglio tritato.
- Aggiungere i pezzetti di zucca e di patata e cuocere a fuoco lento mescolando. Aggiungere un poco per volta il brodo vegetale e poi le erbe aromatiche legate in un mazzetto.
- Lasciare cuocere per circa 25-30 minuti a fuoco lento e, se necessario, aggiungere altro brodo.
- Estrarre il mazzetto di erbe aromatiche.

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

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

- Per servire cospargere con parmigiano finemente grattugiato.

Zuppa di carote con cumino

780 gr carote

720 ml acqua

1 cucchiaino di cumino

sale e pepe



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

Smaltimento



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

Garanzia

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

Con riserva di modifica.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

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

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

AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

AL Republika e Shqiperise, Albania

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

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at

*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

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

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

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

BE Belgique, België, Belgium

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

BG Bulgaria

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

BH Bahrain, مملكة البحرين

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

BY Belarus, Беларусь

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

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

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

CZ Česká Republika, Czech Republic

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

DK Danmark, Denmark

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

EE Eesti, Estonia

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

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 24%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 24%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com
Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0344 892 8979*

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

GR Greece, Ελλάδα

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(Αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: +361 489 5461
Fax: +361 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: +361 489 5463
Fax: +361 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655*
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk
*0.03 € per minute at peak.
Off peak 0.0088 € per minute

IL Israel, ישראל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Ullei Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Household Appliances
Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, 2nd Floor, Main Bldg.
Plot No. 103, Road No. 12, MIDC,
Andheri East
Mumbai 400 093
www.bosch-home.com/in

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 Zi Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щуцева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenecc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

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

NL Nederland, Netherlands

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

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

NO Norge, Norway

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

NZ New Zealand

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

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarswa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,

المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.
P.O.Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 244 0043
mailto:kunnumalsp@alj.com
www.aljelectronics.com.sa

SE Sverige, Sweden

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

SG Singapore, 新加坡

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

SI Slovenija, Slovenia

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

SK Slovensko, Slovakia

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

TR Türkiye, Turkey

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

TW Taiwan, 台灣

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

UA Ukraine, Україна

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

XK Kosovo

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

XS Srbija, Serbia

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

ZA South Africa

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

Garantiebedingungen

DEUTSCHLAND (DE)

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

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

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 Zubehöerteilen 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

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

Nur für Deutschland gültig!

 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 70 440 040

A 0810 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

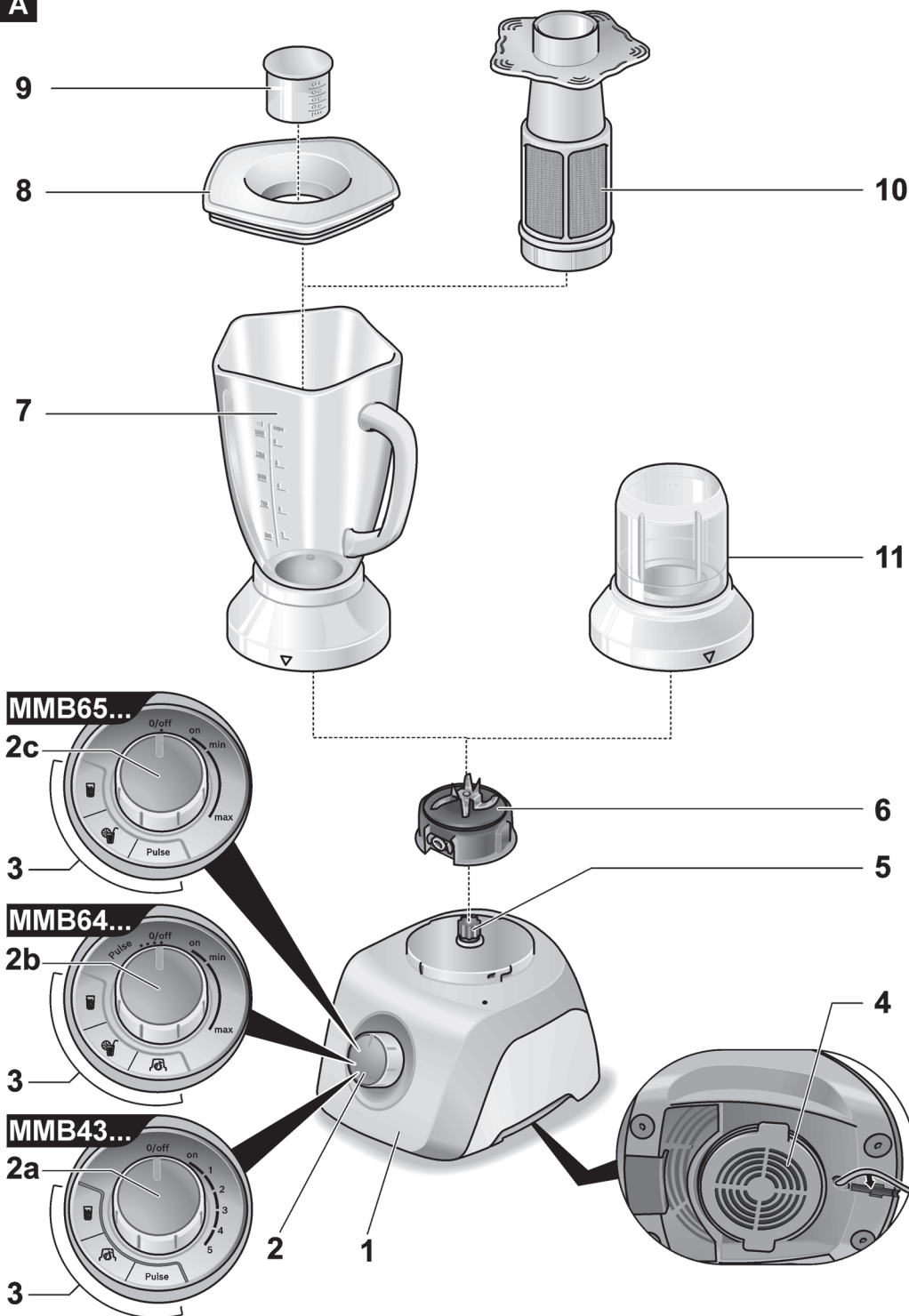
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

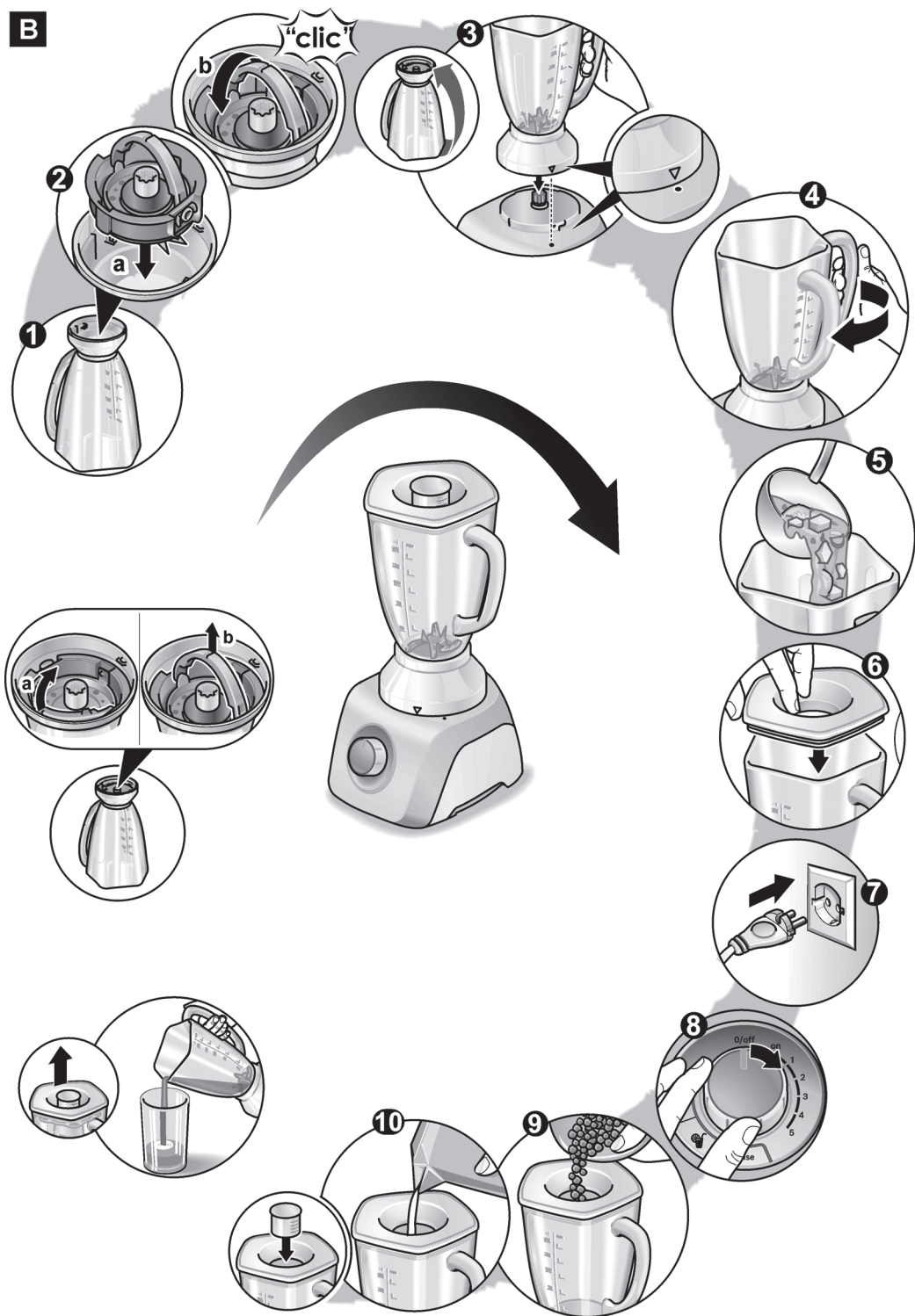


8001015239

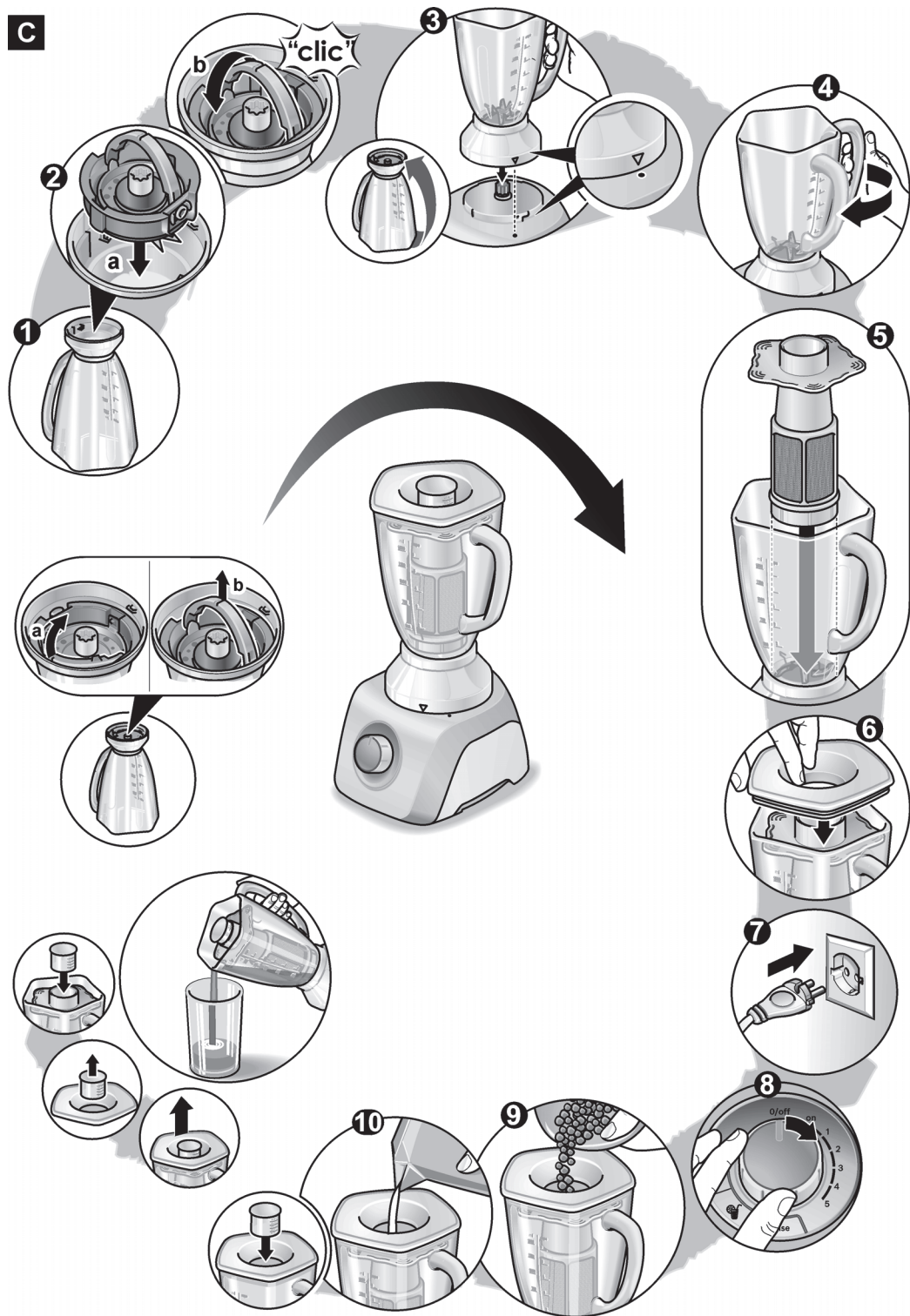
950421

A

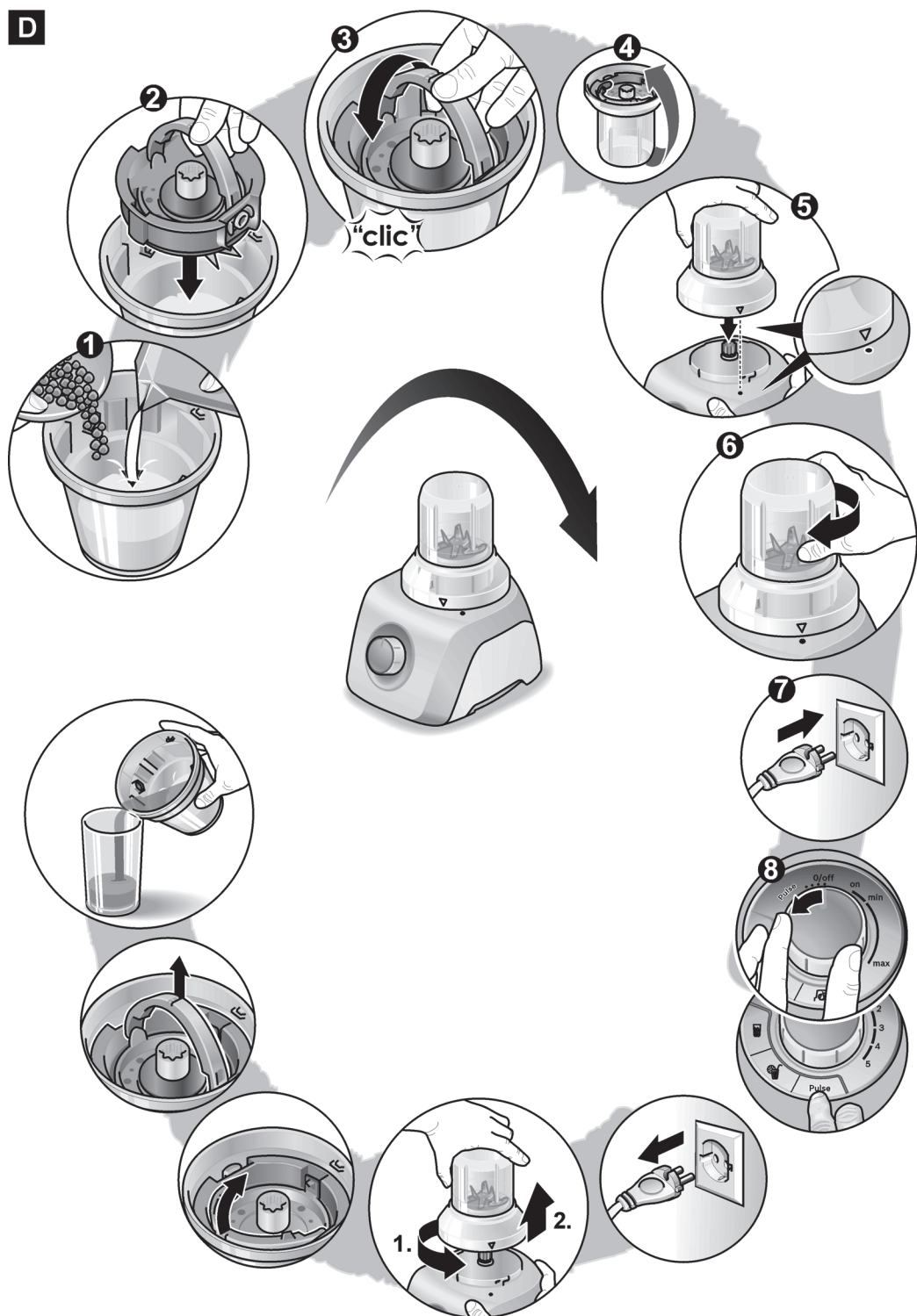
B



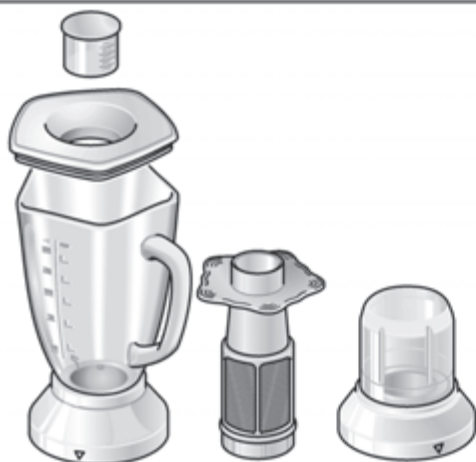
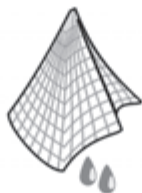
C



D



E



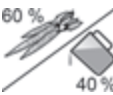
F



MMB64G3MDE



G

						 MAX	
	✓			✓	1500 ml	180 s 1-3 x	max 
	✓			✓	 60 % 40 %	180 s 1-3 x	max 
	✓				500 ml	60 s	min - max
	✓				10 x 10 g (100 g)	20 x 2 s 1 x	Pulse 
	✓	✓			100 g	 8-30 s  7-15 s	max
	✓	✓			75 g	 8-15 s  4-8 s	max
	✓	✓			50 g	 3-6 x 1 s  1 x	Pulse 
	✓	✓			20 x 	 8 x 1 s  2 x	Pulse 
			✓		100 g	 15 s (CNSM12)  10 s (CNSM13)	max