

MCM41..
MCM42..

BOSCH

de	Gebrauchsanleitung
en	Operating instructions
fr	Notice d’utilisation
it	Istruzioni per l’uso
nl	Gebruiksaanwijzing
da	Brugsanvisning
no	Bruksanvisning
sv	Bruksanvisning
fi	Käyttöohje
es	Instrucciones de uso
pt	Instruções de serviço
el	Οδηγίες χρήσης
tr	Kullanma talimatı
pl	Instrukcja obsługi
hu	Használati utasítás
uk	Інструкція з експлуатації
ru	Инструкция по эксплуатации
ar	تعليمات الاستخدام

de Deutsch 3
en English 13
fr Français 22
it Italiano 33
nl Nederlands 43
da Dansk 53
no Norsk 62
sv Svenska 71
fi Suomi 80
es Español 89
pt Português 101
el Ελληνικά 111
tr Türkçe 124
pl Polski 137
hu Magyar 147
uk Українська 157
ru Русский 168
ar عربي 195





Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause BOSCH. Damit haben Sie sich für ein modernes, hochwertiges Haushaltsgerät entschieden. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

Inhalt

Zu Ihrer Sicherheit 3
Auf einen Blick 5
Bedienen 6
Nach der Arbeit 8
Reinigen und Pflegen 9
Gerät aufbewahren 9
Hilfe bei Störungen 10
Hinweise zur Entsorgung 10
Garantiebedingungen 10
Rezepte/Zutaten/Verarbeitung 11

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.

Das Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen, siehe Abschnitt „Rezepte/Zutaten/Verarbeitung“.

Dieses Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Bei Verwendung des vom Hersteller zugelassenem Zubehörs sind weitere Anwendungen möglich. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Das Gerät nur mit Originalzubehör benutzen.

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

⚠ Generelle Sicherheitshinweise

Stromschlag-Gefahr

Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden.

Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kinder 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 benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
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
Stromschlag-Gefahr
Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.
Zubehör und Werkzeug nur bei Stillstand (Drehschalter auf **0/off**) und gezogenem Netzstecker wechseln.
Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen, nie unter fließendes Wasser halten und nicht in der Spülmaschine reinigen.
Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.
Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!
Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (7a) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.
Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!
Nie in den aufgesetzten Mixer greifen!
Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel. Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.
Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!
Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.
Trägerscheibe bzw. Pommes-Frites-Scheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.
Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.
Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Verbrühungsgefahr!
Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.
Verletzungsgefahr!
Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

⚠ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör


Anweisungen der Gebrauchsanleitung befolgen.


Vorsicht! Rotierende Messer.


Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.

Die Gebrauchsanleitung beschreibt verschiedene Ausführungen, siehe auch Modellübersicht (**Bild M**).
Unterschiede sind gekennzeichnet.
Das Gerät ist wartungsfrei.

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Grundgerät **Bild A**

1 Drehschalter
A MCM41..:
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
Stufe 1–2, Arbeitsgeschwindigkeit:
1 = niedrige Drehzahl – langsam,
2 = hohe Drehzahl – schnell.
B MCM42..:
0/off = Stopp
M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.
= Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar von niedrige bis hohe Drehzahl.

2 Betriebsanzeige (nur MCM42..)
Leuchtet während des Betriebes (Drehschalter auf **M** oder).
Blinkt bei Fehlern in der Bedienung des Gerätes, beim Auslösen der elektronischen Sicherung bzw. bei einem Gerätedefekt, siehe Kapitel „Hilfe bei Störungen“.

3 Antrieb

4 Zubehör-Schublade (Bild B)
Zum Öffnen des Fachs den Knopf an der Unterseite des Gerätes drücken und Schublade herausziehen. Zum vollständigen Entnehmen das Fach leicht nach oben neigen und herausziehen.
Beim Einsetzen das Fachs leicht nach oben neigen und dann bis zum Anschlag einschieben.
Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.

5 Kabelfach

Schüssel mit Zubehör

6 Schüssel

7 Deckel
7a Stopfer
7b Stopfereinsatz

8 Antriebsachse

Werkzeuge

9 Werkzeugträger

9a Universalmesser

9b Schlagscheibe

9c Knethaken

10 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

10a Schneid-Einsatz – grob (A)

10b Schneid-Einsatz – fein (B)

10c Raspel-Einsatz – grob (C)

10d Raspel-Einsatz – fein (D)

11 Pommes-Frites-Scheibe (E)
(bei einigen Modellen)

12 Zitruspresse

13 Saftzentrifuge (bei einigen Modellen)

14 Universalzerkleinerer
(bei einigen Modellen)
Bitte die Anweisungen in der separaten Gebrauchsanleitung für dieses Zubehör beachten.

Mixer

15 Mixbecher

16 Deckel
16a Trichter
16b Nachfüllöffnung

Bedienen

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Kabelfach herausziehen.
- Netzstecker einstecken.
- Beim Arbeiten mit dem Gerät die Zubehör-Schublade geschlossen halten.

Wichtige Hinweise

– Gerät ausschließlich mit dem Drehschalter ein- und ausschalten. Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel, des Mixers oder eines Werkzeugs ausschalten.
– Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

Verletzungsgefahr durch rotierende Werkzeuge!

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer (7a) verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Universalmesser (9a)

zum Zerkleinern, Hacken und Rühren.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.
Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.

Schlagscheibe (9b)

für Sahne, Eischnee, Mayonnaise.

Knethaken (9c)

zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).

Bild C

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse bis zum Einrasten in den Werkzeugträger drücken.
- Werkzeug einsetzen:
  – Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
  – Universalmesser, Schlagscheibe oder Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.

Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Flüssigkeiten durch den Stopfer nachfüllen. Stopfereinsatz kann als Messbecher benutzt werden.

Zerkleinerungs-Einsätze (10a–10d)

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Trägerscheibe bzw. Pommes-Frites-Scheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.

Schneid-Einsatz – grob (A)
Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten.

Schneid-Einsatz – fein (B)
Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Schneiden von: Gurken, Karotten.

Raspel-Einsatz – grob (C)
Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Äpfeln, Karotten, Käse, Weißkohl.

Raspel-Einsatz – fein (D)
Drehschalter auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: Karotten, Käse.

Pommes-Frites-Scheibe (E)
zum Schneiden von Pommes Frites und Obstsalatzutaten.

Achtung!

Die Pommes-Frites-Scheibe ist nicht geeignet für die Verarbeitung von Hartkäse, Nüssen, Meerettich und Ähnlichem.

Bild D

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.

Je nach gewünschter Anwendung:

- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild D-5a)!**
- Trägerscheibe auf Antriebsachse aufsetzen.

oder:

- Pommes-Frites-Scheibe auf Antriebsachse aufsetzen.
  Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Langes und dünnes Schneidgut durch den Stopfer nachfüllen.

Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut die Trägerscheibe bzw. die Pommes-Frites-Scheibe erreicht.

Zitruspresse (12) Bild F

zum Auspressen von Zitrusfrüchten, z. B. Orangen, Grapefruits, Zitronen.

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Zitruspresse auf Antriebsachse aufsetzen (Pfeil an Zitruspresse auf Pfeil an Schüssel) und im Uhrzeigersinn drehen.
  Nase am Siebkorb muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Auspresskegel aufsetzen und andrücken.
- Zum Auspressen der Früchte Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen und Frucht auf den Auspresskegel drücken.

Achtung!

Füllstand der Schüssel beachten. Maximale Füllmenge: 500 ml. Schüssel rechtzeitig entleeren.

Saftzentrifuge (13) Bild G

zum Entsaften von Kernobst (z. B. Äpfeln, Birnen), Beerenobst, entkerntem Steinobst, Gemüse (z.B. Karotten, Tomaten).

- Schüssel aufsetzen (Pfeil an Schüssel auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Antriebsachse in die Schüssel einsetzen.
- Reibebehälter mit Filterkorb im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag festdrehen.

- Deckel für Saftzentrifuge aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Drehschalter auf niedrige Drehzahl stellen.
- Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht geben und nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
  Falls erforderlich, vorher zerkleinern.
- Am Ende des Arbeitsganges Drehschalter kurz auf hohe Drehzahl stellen und das Gerät so lange laufen lassen, bis das Fruchtfleisch restlos entsaftet ist.

Achtung!

Füllstand der Schüssel beachten. Maximale Verarbeitungsmenge: 250 g Obst bzw. Gemüse.

Mixer Bild H

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in den aufgesetzten Mixer greifen! Mixer arbeitet nur mit festgedrehtem Deckel. Mixer nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

Achtung!

Mixer kann beschädigt werden.
Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten. Mixer nicht leer betreiben.

- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
- Zutaten einfüllen.
  Maximalmenge, flüssig = 1,25 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
  Optimale Verarbeitungsmenge, fest = 80 Gramm.
- Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen. Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Mixergriffes sitzen.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen

oder

- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen

oder

- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Werkzeug bzw. Zubehör entsprechend der folgenden Beschreibung abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Schüssel mit Zubehör/Werkzeug abnehmen:

- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen:
  - Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
  - Trägerscheibe bzw. Pommes-Frites-Scheibe an den Griffmulden erfassen und aus der Schüssel herausheben.
  - Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken (**Bild E**).
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Zitruspresse abnehmen:

- Zitruspresse losdrehen und Schüssel abnehmen.

Saftzentrifuge abnehmen:

- Deckel der Saftzentrifuge gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Reibebehälter aus der Schüssel nehmen.
- Schüssel abnehmen.

Mixer abnehmen:

- Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.

Tipp: Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

Reinigen und Pflegen

Stromschlag-Gefahr!

Grundgerät niemals in Wasser tauchen und nie unter fließendes Wasser halten.

Achtung!

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

Grundgerät reinigen

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.
- Zubehör-Schublade unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen. Nicht im Geschirrspüler reinigen!

Schüssel mit Zubehör reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Universalmesser nur am Kunststoff-Griffrand anfassen.
Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer in der Zubehör-Schublade ablegen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.

Mixer reinigen

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

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

Mixer am besten sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an, und der Kunststoff wird nicht angegriffen (z. B. durch ätherische Öle in Gewürzen). Mixbecher (ohne Messereinsatz), Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest.
Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen).

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

Mixer zerlegen **Bild J**

- Den Messereinsatz an den Flügeln gegen den Uhrzeigersinn drehen. Der Messereinsatz wird gelöst.
- Messereinsatz entnehmen und den Dichtungsring entfernen.

Mixer zusammensetzen

Verletzungsgefahr!

Mixer nie auf dem Grundgerät zusammenbauen.

- Dichtungsring am Messereinsatz anbringen.
- Messereinsatz von unten in den Mixerbecher einsetzen.
- Messereinsatz an den Flügeln im Uhrzeigersinn fest schrauben. Dabei mindestens so weit drehen, dass ein Flügel die Markierung auf dem Mixerbecher abdeckt (Positionierung –> **Bild J 6**).

Zitruspresse reinigen

Alle Teile sind spülmaschinenfest. Auspresskegel am besten sofort nach Gebrauch von allen Seiten unter fließendem Wasser abspülen. So trocknen Rückstände nicht an.

Saftzentrifuge reinigen **Bild K**

Zum Reinigen der Saftzentrifuge den Filterkorb vom Reibbehälter abnehmen.
Teile unter fließendem Wasser vorspülen. Lamellen des Filterkorbes vorsichtig reinigen, um sie nicht zu beschädigen.

Gerät aufbewahren **Bild L**

- Netzstecker ziehen.
- Kabel im Kabelfach verstauen.
- Werkzeuge in der Zubehör-Schublade verstauen.
- Schüssel aufsetzen.

Hinweis

Vor der Benutzung alle Zubehörteile aus der Schüssel bzw. dem Mixer nehmen. Nur die benötigten Teile einsetzen.

Hilfe bei Störungen

Verletzungsgefahr!

Vor Behebung einer Störung Netzstecker ziehen.

Wichtiger Hinweis für MCM42..

Ein Fehler in der Bedienung des Gerätes, ein Auslösen der elektronischen Sicherungen bzw. ein Gerätedefekt wird durch Blinken der Betriebsanzeige angezeigt.

Grundgerät

Störung:
Gerät arbeitet nicht mehr.

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:
Es wurde versucht, Schüssel oder Mixer auf das eingeschaltete Gerät zu setzen.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel oder Mixer aufsetzen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Zubehör

Störung:
Gerät läuft nicht an.

Mögliche Ursache:
Zubehör nicht richtig aufgesetzt.

Behebung:
- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Zubehör entsprechend den dazugehörigen Anweisungen dieser Anleitung aufsetzen.

Wichtiger Hinweis

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

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (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 Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, 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 der Heftrückseite. 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.

Rezepte/Zutaten/Verarbeitung

Werk-zeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	niedrig/ hoch	ca. 1–2 min	**Hefeteig** max. 500 g Mehl 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe 225 ml lauwarme Milch 1 Ei 1 Prise Salz 80 g Zucker 60 g Fett (lauwarm) Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma) ● Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben. ● Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen. ● Milch hinzugeben und mit hoher Drehzahl rühren. Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.
	M		**Zwiebeln, Knoblauch** Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g ● Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.
	hoch		**Fleisch, Leber** (für Hackfleisch, Tatar usw.) Menge: 50 g bis 500 g ● Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen. Fleisch in Würfel schneiden. Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen: ● Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
	hoch	ca. 1,5 min bis 2 min	**Erdbeersorbet** 250 g gefrorene Erdbeeren 100 g Puderzucker 180 ml Sahne (knapp 1 Becher) ● Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.
	niedrig/ hoch		**Eischnee** Menge: 2 bis 6 Eiweiß ● Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.
	niedrig/ hoch		**Schlagsahne** Menge: 200 g bis 400 g ● Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.
	hoch/M		**Nüsse, Mandeln** Menge: 200 g bis 400 g ● Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf. Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.

Werk-zeug	Drehzahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	hoch/M		**Obst oder Gemüse pürieren** (Apfelmus, Spinat, Karotten-, Tomatenpüree; roh oder gekocht) ● Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten.
	niedrig/ hoch		**Mayonnaise** 1 Ei 1 TL Senf 150 bis 200 ml Öl 1 EL Zitronensaft oder Essig 1 Prise Salz 1 Prise Zucker Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. ● Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen. ● Mixer auf Stufe 2 schalten, Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Masse emulgiert. **Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.**
	hoch		**Schokoladen-Milch** 80 g bis 100 g Schokolade ca. 400 ml heiße Milch ● Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.
	hoch		**Honig-Brotaufstrich** 40 g Butter (aus dem Kühlschrank) 150 g Honig (aus dem Kühlschrank) ● Butter mit einem Messer in kleine Stücken zerteilen und in den Mixer geben. ● Honig dazugeben und für 15 Sekunden mit hoher Drehzahl mixen.

Änderungen vorbehalten.

Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.

Contents

For your safety 13
Overview 15
Operating the appliance 16
After using the appliance 18
Cleaning and servicing 18
Storing the appliance 19
Troubleshooting 19
Instructions on disposal 20
Warranty conditions 20
Recipes/Ingredients/Processing 20

For your safety

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

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.
Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings.
Use the appliance for processing normal amounts of food for the household; see "Recipe examples" section.
This appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used. It must not be used for processing other objects or substances.
Use the appliance with original accessories only.
Please keep the operating instructions in a safe place.
If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

⚠ General safety instructions

Electric shock risk

The appliance must not be used by children.
The appliance and its power cord must be kept away from children.
Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance.
Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.

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

⚠ Safety instructions for this appliance

Risk of injury
Electric shock risk
If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.
Change accessories and tools only when the appliance is at a standstill (rotary switch on **0/off**) and the mains plug has been pulled out.
Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.
Before rectifying a fault, pull out the mains plug.
Risk of injury from the rotating tools!
While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher (7a) for adding ingredients.
After switching off, the drive continues running for a short time.
Change tools only when the drive is at a standstill.
Risk of injury from sharp blades/rotating drive!
Never place fingers in the attached blender!
Blender will not operate until the lid has been screwed on tight.
Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.
Risk of injury from sharp blades!
Exercise particular caution when handling the attachments!
Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc or chipper disc by the designated recessed grips only.
Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.
Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.
When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.
Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.
Risk of scalding!
If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.
Risk of injury!
Never assemble blender on the base unit.

⚠ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Follow the instructions in the operating instructions.



Caution! Rotating blades.



Caution! Rotating tools.
Do not place fingers in the feed tube.

The operating instructions describe several models, see also overview of models (**Fig. M**). Differences are identified.
The appliance requires no maintenance.

Overview

Please fold out the illustrated pages.

Base unit **Fig. A**

1 Rotary switch
A MCM41..:
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
Settings 1–2, Operating speed:
1 = low speed – slow,
2 = high speed – fast.
B MCM42..:
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
⌒ = Operating speed steplessly adjustable from low to high speed.

2 On/Off display (MCM42.. only)
Is lit while the appliance is operating (rotary switch on **M** or ⌒).
Flashes if the appliance has been operated incorrectly, the electronic fuse has tripped or the appliance is defective – see section “Troubleshooting”.

3 Drive

4 Accessories drawer (Fig. B)
To open the drawer, push the button on the underside of the appliance and pull out the drawer. To pull out the drawer completely tilt slightly upwards and pull out. When inserting the drawer, tilt slightly upwards and then push in all the way. Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.

5 Cord store

Bowl with accessories

6 Bowl

7 Lid
7a Pusher
7b Pusher insert

8 Drive shaft

Tools

9 Tool holder

9a Universal blade

9b Whipping (beating) disc

9c Kneading hook

10 Carrier disc for disc inserts

10a Slicing attachment – coarse (A)

10b Slicing attachment – fine (B)

10c Shredding attachment – coarse (C)

10d Shredding attachment – fine (D)

11 Chipper disc (E)
(some models)

12 Citrus press

13 Juice centrifuge (some models)

14 Universal cutter
(some models)
When using the accessories, follow the separate operating instructions for this accessory.

Blender

15 Blender jug

16 Lid
16a Funnel
16b Refill opening

Operation

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see “Cleaning and servicing”.

Preparation

- Place the base unit on a smooth, clean surface.
- Pull cord out of the cord store to the required length.
- Insert the mains plug.
- Keep the accessories drawer closed while working with the appliance.

Important information

– Use only the rotary switch to switch the appliance on or off. Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
– Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

Bowl with accessories/tools

Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher (7a) for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

Warning!

When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

Universal blade (9a)

For cutting, chopping and stirring.

Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only. When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

Whipping (Beating) disc (9b)

for cream, egg white, mayonnaise.

Kneading hook (9c)

for kneading dough and mixing-in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins and chocolate chips).

Fig. C

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Press the drive shaft into the tool holder until it locks into position.
- Inserting tools:
  – Insert tool holder into the bowl.
  – Insert universal blade, whisking disc or kneading hook into the tool holder and release.

Warning!

Add ingredients to be processed always after the tool has been inserted.

- Add ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction.
  Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add liquids through the pusher.
  Pusher insert can be used as a measuring jug.

Cutting attachments (10a–10d)

Risk of injury from sharp blades!

Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc or chipper disc by the designated recessed grips only.

Slicing attachment – coarse (A)
Set rotary switch to low speed for slicing: cucumbers, carrots.

Slicing attachment – fine (B)
Set rotary switch to high speed for slicing: cucumbers, carrots.

Shredding attachment – coarse (C)
Set rotary switch to high speed for grating: apples, carrots, cheese, cabbage.

Shredding attachment – fine (D)
Set rotary switch to high speed for grating: carrots, cheese.

Chipper disc (E)
for slicing French fries (chips) and fruit salad ingredients.

Warning!
The chipper disc is not suitable for processing hard cheese, nuts, horseradish and similar foods.

Fig. D

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.

Depending on the required use:

- Insert the required insert into the carrier disc. **Note the form and the location (Fig. D-5a)!**
- Attach the carrier disc to the drive shaft.

or:

- Attach chipper disc to the drive shaft. Attach lid with pusher (match arrow on lid to arrow on bowl) and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.



Risk of injury from sharp blades!

Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Add long and thin contents using the pusher.

Warning!
Empty the bowl before it becomes so full that the sliced or grated contents reach the carrier disc or the chipper disc.

Citrus press (12) Fig. F

for pressing the juice out of citrus fruits, e.g. oranges, grapefruits, lemons.

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Attach the citrus press to the drive shaft (arrow on citrus press on arrow on the bowl) and rotate in a clockwise direction. The lug on the strainer basket must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Attach and press on pressing cone.
- To extract juice from the fruits, set the rotary switch to low speed and press the fruit onto the pressing cone.

Warning!
Note the level in the bowl.
Max. quantity: 500 ml.
Empty the bowl without delay.

Juice centrifuge (13) Fig. G

For squeezing the juice out of pip fruits (e.g. apples, pears), berries, pitted stone fruits, vegetables (e.g. carrots, tomatoes).

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Insert drive shaft into the bowl.
- Screw on the grater with the filter basket as far as possible in a clockwise direction.
- Attach lid for juice centrifuge and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Turn the rotary switch to a low speed setting.
- Add fruit or vegetables through the fill tube and only gently push forward with the pusher. Cut beforehand if necessary.
- After processing, set the rotary switch briefly to high speed and leave the appliance running until all the fruit pulp has been squeezed out.

Warning!
Note the level in the bowl. Maximum processing quantity: 250 g fruit or vegetables.

Blender Fig. H

Risk of injury from sharp blades/ rotating drive!

Never place fingers in the attached blender! Blender will not operate until the lid has been screwed on tight.
Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0.4 litres of hot or frothing liquid.

Warning!

Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

- Attach the blender jug (match arrow on the jug to the arrow on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction.
- Add ingredients.
  Maximum capacity, liquid = 1.25 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
  Optimal processing capacity – solids = 80 g.
- Attach lid and rotate in a clockwise direction. Lid lug must be located fully in the slot in the blender handle.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the lid and add ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the refill opening

or

- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Remove tool or accessory according to the following description.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Remove the bowl with accessories/tools:

- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  – Take tool holder together with universal blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
  – Grip the carrier disc or the chipper disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
  – Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (**Fig. E**).
- Rotate the bowl in an anti-clockwise direction and remove.

Remove the citrus press

- Unscrew the citrus press and remove the bowl.

Remove the juice centrifuge:

- Rotate the lid on the juicer in an anti-clockwise direction and remove.
- Take the grater out of the bowl.
- Remove the bowl.

Remove the blender:

- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.

Tip: It is recommended to clean the blender immediately after use see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

Risk of electric shock!

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!

Surfaces may be damaged.
Do not use abrasive cleaning agents.

Note: If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the base unit

- Remove mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.
- Rinse the accessories drawer under running water and leave to dry.
  Do not clean in the dishwasher!

Cleaning the bowl and accessories

Risk of injury from sharp blades!

Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.
When not in use, always put the universal blade back into the accessories drawer.

All parts are dishwasher-proof.
Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Cleaning the blender

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

It is recommended to clean the blender immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).
The blender jug (without blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof.
Do not clean the blade insert in the dishwasher, but under running water (do not soak in water).
Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender. Switch to setting **M** for several seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Taking the blender apart **Fig. J**

- Upon the wings, rotate the blade insert in an anti-clockwise direction. The blade insert is released.
- Take blade insert out and remove sealing ring.

Putting the blender together

Risk of injury!

Never assemble blender on the base unit.

- Apply sealing ring on blade insert.
- Insert blade insert from below into blender jug.
- Firmly screw on the blade insert by the wings in a clockwise direction. Rotate the blade insert at least until a wing covers the mark on the blender jug (position –> **Fig. J 6**).

Cleaning the citrus press

All parts are dishwasher-proof. It is recommended to rinse the pressing cone immediately after use on all sides under running water. Doing so prevents residue from drying on.

Cleaning the juice centrifuge Fig. K

To clean the juice centrifuge remove the filter basket from the disc holder.
Pre-rinse parts under running water.
Carefully clean the slats of the filter basket so as not to damage them.

Storing the appliance Fig. L

- Remove mains plug.
- Stow the cord in the cord store.
- Stow the tools in the accessories drawer.
- Attach the bowl.

Note:

Take all accessory parts out of the bowl and/or blender before use.
Only insert the parts needed.

Troubleshooting

Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Important information for MCM42..

The Operating indicator flashes if the appliance has been operated incorrectly or the electronic fuse has tripped or the appliance is defective.

Base unit

Fault:
Appliance does not work.

Possible cause:
The appliance was overloaded (e.g. tool jammed by food) and the electronic fuse has tripped.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:
An attempt was made to attach the bowl or blender to the appliance while switched on.

Remedial action:
- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl or blender.
- Switch the appliance on again.

Accessories

Fault:
Appliance does not start.

Possible cause:
Accessory not correctly attached.

Remedial action:
- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach accessory according to the appropriate instructions in this manual.

Important information
If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Instructions on disposal

This appliance has been identified in accordance with the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE. The Directive paves the way for effective EU-wide withdrawal and utilization of waste appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

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

Recipes/Ingredients/Processing

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	low/high	approx. 1–2 min	**Yeast dough** Max. 500 g flour 25 g yeast or 1 packet of dried yeast 225 ml lukewarm milk 1 egg 1 pinch of salt 80 g sugar 60 g fat (lukewarm) Graded rind of half a lemon ● Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ● Set rotary switch to a low speed for 10 seconds. ● Add milk and mix at high speed. Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	M		**Onions, garlic** Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g from 1 clove of garlic up to 300 g ● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high		**Meat, liver** (for mince, steak tartare, etc.) Amount: 50 g–500 g ● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. Making sausage meat, stuffing and pâté: ● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	high	approx. 1.5 min–2 min	**Strawberry sorbet** 250 g frozen strawberries 100 g icing sugar 180 ml cream ● Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	low/high		**Beaten egg white** Amount: 2 to 6 egg whites ● Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.
	low/high		**Whipped cream** Amount: 200 g–400 g ● Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.
	high/M		**Nuts, almonds** Amount: 200 g–400 g ● Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.
	high/M		**Puréeing fruit or vegetables** (Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked) ● Put ingredients and spices into the blender and purée.
	low/high		**Mayonnaise** 1 egg 1 tsp. mustard 150–200 ml oil 1 tbs. lemon juice or vinegar 1 pinch of salt 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. ● Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. ● Switch blender to Setting 2, pour the oil slowly through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies. **Eat the mayonnaise immediately, do not store.**
	high		**Chocolate-milk** 80 g–100 g chocolate approx. 400 ml hot milk ● Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	high		**Honey bread spread** 40 g butter (from refrigerator) 150 g honey (from refrigerator) ● Using a knife, divide butter into small pieces and place in the blender. ● Add honey and blend at high speed for 15 seconds.

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil BOSCH et nous vous en félicitons cordialement.
Vous venez ainsi d'opter pour un appareil électroménager moderne et de haute qualité. Sur notre site Web, vous trouverez des informations avancées sur nos produits.

Sommaire

Pour votre sécurité 22
Vue d'ensemble 24
Utilisation 25
Après le travail 28
Nettoyage et entretien 28
Ranger l'appareil 29
Dérangements et remèdes 29
Conseils pour la mise au rebut 30
Conditions de garantie 30
Recettes / Ingrédients / Préparation 30

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, voir la section « Recettes ».

Cet appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. D'autres applications sont possible à condition d'utiliser les accessoires homologués par le fabricant. Il ne doit pas servir à transformer d'autres objets ou substances.

N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.

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 l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage.
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 blessure
Risque d'électrocution !
Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.
Ne changez les accessoires qu'appareil éteint (interrupteur rotatif sur la position **0/off**) et après avoir débranché la fiche mâle de la prise de courant.
Ne plongez jamais l'appareil de base dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.
Avant de supprimer un dérangement, débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
Risque de blessures avec les accessoires en rotation !
Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (7a). Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.
Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !
N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place !
Le mixeur ne fonctionne que si vous avez tourné Le couvercle à fond.
Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement.
Risque de blessures avec les lames tranchantes !
Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support ou le disque à pommes frites que par les auges de préhension prévues.

N’introduisez pas les doigts dans l’orifice d’ajout. Pour ajouter des aliments, n’utilisez que le pilon poussoir.
Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d’accessoires.
Ne touchez pas les lames du mixeur avec les mains nues.
Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l’entonnoir ménagé dans le couvercle.
Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Risque de blessures !

N’assemblez jamais le mixeur sur l’appareil de base.

⚠ Explication des symboles sur l’appareil et les accessoires



Respectez les instructions figurant dans la notice d’utilisation.



Prudence ! Lames rotatives.



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N’introduisez pas les doigts dans l’orifice d’ajout.

La notice d’utilisation vaut pour différents modèles (voir également la vue d’ensemble des modèles, **Figure M**). Les différences sont indiquées.

L’appareil ne nécessite aucun entretien.

Vue d’ensemble

Veuillez déplier les volets illustrés.

Appareil de base **Figure A**

1 Interrupteur rotatif

A MCM41.. :
0/off = Arrêt
M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l’interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
Positions 1–2, vitesses de travail :
1 = vitesse basse – marche lente,
2 = vitesse élevée – marche rapide.

B MCM42.. :
0/off = Arrêt
M = Touche pulse, avec vitesse la plus élevée, maintenez l’interrupteur pendant la durée de fonctionnement souhaitée.
⌒ = Vitesse de travail réglable en continu, de réduite à élevée.

2 Voyant de fonctionnement (seulement MCM42..)
Il reste allumé pendant la marche (sélecteur rotatif sur **M** ou ⌒).
Il clignote en cas d’erreurs pendant l’utilisation de l’appareil, si le fusible électronique disjoncte ou en présence d’un défaut dans l’appareil, voir le chapitre « Dérangements et remèdes ».

3 Entraînement

4 Tiroir d’accessoires (Figure B).
Pour ouvrir le tiroir, appuyez sur le bouton situé sur la face inférieure de l’appareil et extrayez le tiroir. Pour retirer intégralement le tiroir, inclinez-le légèrement vers le haut puis extrayez-le.
Lorsque vous remettez le tiroir en place, inclinez-le légèrement vers le haut puis insérez-le jusqu’à la butée.
Pendant les travaux avec l’appareil, travaillez avec le tiroir d’accessoires fermés.

5 Rangement du cordon

Bol mélangeur avec accessoires

6 **Bol mélangeur**

7 **Couvercle**
7a Pilon poussoir
7b Insert de pilon poussoir

8 **Axe d'entraînement**

Accessoires

9 **Porte-accessoires**

9a **Lame universelle**

9b **Disque-fouet**

9c **Crochets pétrisseurs**

10 **Disque support pour accessoires insérables**

10a **Insert pour découper grossièrement (A)**

10b **Insert pour découper finement (B)**

10c **Insert pour râper grossièrement (C)**

10d **Insert pour râper finement (D)**

11 **Disque à pommes frites (E)**
(Sur certains modèles)

12 **Presse-agrumes**

13 **Centrifugeuse** (sur certains modèles)

14 **Broyeur universel**
(Sur certains modèles)
Veuillez respecter les instructions figurant dans la notice d'instructions à part accompagnant cet accessoire.

Mixeur

15 **Bol mixeur**

16 **Couvercle**
16a Entonnoir
16b Ouverture pour ajout

Utilisation

Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyez soigneusement l'appareil et ses accessoires, voir le chapitre intitulé « Nettoyage et entretien ».

Préparatifs

- Placez l'appareil de base sur une surface lisse, robuste et propre.
- Du rangement, sortez la longueur de cordon requise.
- Introduire la fiche dans la prise de courant.
- Pendant les travaux avec l'appareil, travaillez avec le tiroir d'accessoires fermés.

Consignes importantes

– Allumez et éteignez l'appareil uniquement par le sélecteur rotatif. Pour éteindre l'appareil, ne tournez jamais le bol mélangeur, le mixeur ou un accessoire.
– N'allumez l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents accessoires.

Bol mélangeur avec accessoires / Outils

Risque de blessures avec les accessoires en rotation !

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir (7a).
Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

Attention !

Si vous travaillez avec le bol mélangeur, vous ne pourrez allumer l'appareil qu'après avoir mis le bol mélangeur en place, posé et tourné le couvercle à fond jusqu'en position fermée.

Lame universelle (9a)

Pour réduire, hacher et mélanger.

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.

Disque-fouet (9b)

Pour monter la crème, les blancs d'œuf en neige, la mayonnaise.

Crochet pétrisseur (9c)

pour pétrir la pâte épaisse et incorporer les ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisons secs, les plaquettes de chocolat).

Figure C

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Enfoncez l'axe d'entraînement dans le porte-accessoires jusqu'à ce qu'il encrante.
- Mettez l'accessoire en place :
  – Mettez le porte-accessoires dans le bol mélangeur.
  – Posez la lame universelle, le disque-fouet ou le crochet à pétrir sur le porte-accessoires puis lâchez-le.



Attention !

N'ajoutez les produits à traiter qu'après avoir monté les accessoires.

- Ajoutez des ingrédients.
- Montez le couvercle avec le pilon-poussoir (la flèche du couvercle regarde le point sur le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez des liquides par le pilon poussoir. L'insert servant de pilon poussoir peut aussi servir de gobelet gradué.

Inserts à broyer (10a–10d)



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support ou le disque à pommes frites que par les auges de préhension prévues.

Insert pour découper grossièrement (A)
Pour découper les concombres et les carottes, réglez le sélecteur rotatif sur une basse vitesse.

Insert pour découper finement (B)
Pour émincer les concombres et les carottes réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Insert pour râper grossièrement (C)
Pour râper les pommes, carottes, le fromage et le chou blanc, réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Insert pour râper finement (D)
Pour râper les carottes et le fromage, réglez le sélecteur rotatif sur une haute vitesse.

Disque à pommes frites (E)
pour émincer les pommes de terre en frites et émincer les ingrédients des salades de fruits.

Attention !

Le disque à pommes frites ne convient pas pour traiter le fromage dur, les noix, Le raifort et d'autres aliments durs.

Figure D

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.

Suivant l'application souhaitée :

- Mettez l'insert voulu dans le disque support. **Tenez compte de la forme et de la position de l'insert (Figure D-5a) !**
- Posez le disque support sur l'axe d'entraînement.

ou :

- Posez le disque à pommes frites sur l'axe d'entraînement.
  Posez le couvercle avec pilon poussoir (flèche du couvercle sur la flèche du bol mélangeur) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
  La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.



Risque de blessures avec les lames tranchantes !

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.
- Versez les aliments à émincer ou râper.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en appuyant peu avec le pilon poussoir.
- Sortez le pilon poussoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Rajoutez les aliments longs et minces à travers le pilon poussoir.

Attention !

Videz le bol mélangeur avant que les aliments découpés, émincés ou râpés n'atteignent le disque support ou le disque à pommes frites.

Presse-agrumes (12) Figure F

Il sert à extraire le jus des agrumes, dont par exemple les oranges, pamplemousses et citrons.

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Posez le presse-agrumes sur l'axe d'entraînement (la flèche sur le presse-agrumes regarde vers le bol) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie sur le panier-filtre doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Posez le cône puis appuyez.
- Pour presser les fruits, réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite et pressez chaque fruit sur le cône.

Attention !

Surveillez le remplissage progressif du bol. Quantité maximale : 500 ml. Videz le bol suffisamment tôt.

Centrifugeuse (13) Figure G

Pour extraire le jus des fruits à graines (par exemple pommes, poires), des baies, des fruits dénoyautés, des légumes (par exemple carottes, tomates).

- Mettez le bol mélangeur en place (la flèche du bol doit regarder le point situé sur l'appareil) puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Mettez l'axe d'entraînement dans le bol.
- Tournez le récipient à râper avec panier filtre jusqu'à la butée, dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Posez le couvercle sur la centrifugeuse puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit venir reposer jusqu'à la butée dans la fente ménagée dans la poignée du bol.
- Réglez le sélecteur rotatif sur une vitesse réduite.
- Introduisez les fruits ou légumes par l'orifice de remplissage et, pour les faire avancer, n'appuyez dessus que légèrement à l'aide du pilon poussoir. Découpez les au préalable en morceaux si nécessaire.
- A la fin de cette opération, réglez brièvement l'interrupteur rotatif sur une vitesse élevée puis faites marcher l'appareil le temps nécessaire à ce que le jus ait été entièrement extrait de la pulpe.

Attention !

Surveillez le remplissage progressif du bol. Quantité préparable maximale : 250 g fruits / légumes.

Mixeur Figure H



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

N'introduisez jamais les doigts dans le mixeur en place ! Le mixeur ne fonctionne que si vous avez tourné le couvercle à fond. Ne retirez / posez le mixeur qu'après avoir arrêté l'entraînement.



Risque de brûlure !

Lorsque vous traitez des aliments mélangés très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir ménagé dans le couvercle. Versez au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

Attention !

Vous risquez d'endommager le mixeur ! Ne traitez pas d'ingrédients surgelés (sauf les glaçons). Ne faites pas tourner le mixeur à vide.

- Posez le bol du mixeur (flèche du bol sur le point situé sur l'appareil) puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
- Ajoutez des ingrédients. Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,25 litres (Liquides moussants ou très chauds 0,4 litres maximum) Quantité optimale si l'aliment est ferme = 80 grammes
- Posez le couvercle puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre. La saillie du couvercle doit arriver en assise jusqu'à la butée située dans la fente que comporte la poignée du mixeur.
- Réglez l'interrupteur rotatif sur la position voulue.

- Pour rajouter des ingrédients, amenez l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirez le couvercle et ajoutez les ingrédients

ou

- retirez l'entonnoir et rajoutez progressivement les ingrédients fermes par l'ouverture

ou

- versez les ingrédients liquides par l'entonnoir.

Après le travail

- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Retirez les accessoires conformément à la description ci-après.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

Retirer le bol mélangeur et les accessoires :

- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Retirez l'accessoire :
  - Du bol, sortez le porte-accessoires avec la lame universelle, le disque-fouet et le crochet à pétrir. Retirez l'accessoire du porte-accessoires.
  - Saisissez le disque-support ou le disque à pommes frites que par les auges de préhension prévues et sortez-les du bol mélangeur.
  - Retournez le disque-support et chassez prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (**Figure E**).
- Tournez le bol mélangeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Retirer le presse-agrumes :

- Tournez le presse-agrumes pour le libérer puis retirez le bol mélangeur.

Retirer la centrifugeuse :

- Pour ce faire, tournez la centrifugeuse en sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez-la.
- Du bol mélangeur, sortez le récipient à râper.
- Enlevez le bol mélangeur.

Retirer le mixeur :

- Tournez le mixeur en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Tournez le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre puis retirez-le.

Un conseil : nettoyez le mixeur de préférence immédiatement après utilisation.
Voir « Nettoyage et entretien ».

Nettoyage et entretien

Risque d'électrocution !

Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le tenez jamais sous l'eau du robinet !

Attention !

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

Remarque : 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.

Nettoyage de l'appareil de base

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Essuyez l'appareil de base avec un essuie-tout humide. Si nécessaire, ajoutez un peu de produit à vaisselle.
- Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie-tout sec.
- Ensuite, rincez le tiroir d'accessoires sous l'eau du robinet puis laissez-le sécher. Ne le mettez pas au lave-vaisselle !

Nettoyez le bol mélangeur avec les accessoires

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Ne saisissez la lame universelle que par son bord-poignée en plastique.
Lorsque la lame universelle ne sert pas, conservez-la toujours rangée dans le tiroir d'accessoires.

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

Nettoyer le mixeur

Risque de blessures avec les lames tranchantes !

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

Nettoyez le mixeur 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). Le bol mixeur (sans porte-lames), le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.
Ne nettoyez pas le porte-lame au lave-vaisselle mais sous l'eau du robinet (ne le laissez pas tremper dans l'eau).
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 **M**. Jetez ensuite l'eau puis rincez le mixeur à l'eau claire.

Démonter le mixeur **Figure J**

- Par les ailettes, tournez le porte-lame en sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci desserre le porte-lame.
- Retirez le porte-lame puis enlevez la bague d'étanchéité.

Assembler le mixeur

Risque de blessures !

N'assemblez jamais le mixeur sur l'appareil de base.

- Fixez la bague d'étanchéité contre le porte-lame.
- Posez le porte-lame par le bas dans le bol mixeur.
- Par ses ailettes, vissez fermement le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre. Au cours de cette opération, vissez au minimum jusqu'à ce qu'une ailette recouvre le repère sur le bol mixeur (positionnement –> **figure J** 6).

Nettoyer le presse-agrumes

Toutes les pièces vont au lave-vaisselle. Rincez le cône sur tous les côtés, sous l'eau du robinet, et de préférence immédiatement après utilisation. Ceci empêche les résidus de sécher dessus.

Nettoyez la centrifugeuse Figure K

Pour nettoyer la centrifugeuse, retirez le panier-filtre du récipient à râper.
Rincez d'abord les pièces sous l'eau du robinet.
Nettoyez prudemment les lamelles du panier-filtre pour ne pas les endommager.

Ranger l'appareil Figure L

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Placez le cordon d'alimentation dans son rangement.
- Rangez les accessoires dans le tiroir à cet effet.
- Posez le bol mélangeur.

Remarque :

Avant l'utilisation, sortez tous les accessoires du bol mélangeur et / ou du mixeur. Ne mettez en place que les pièces dont vous avez besoin.

Dérangements et remèdes

Risque de blessures !

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

Consigne importante pour le MCM42..

Si une erreur a été commise dans le maniement de l'appareil, si les fusibles électroniques disjonctent ou en présence d'un défaut dans l'appareil, le voyant de fonctionnement se met à clignoter.

Appareil de base

Dérangement :
L'appareil ne fonctionne plus.
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 :
Vous avez tenté de poser le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil allumé.

Remède :
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Posez le bol mélangeur ou le mixeur sur l'appareil.
- Remettez l'appareil en service.

Accessoires

Dérangement :
L'appareil ne démarre pas.

Cause possible :
Accessoire incorrectement mis en place.

Remède :
- Amenez l'interrupteur rotatif sur la position **0/off**.
- Mettez les accessoires en place conformément aux instructions correspondantes figurant dans cette notice.

Remarque importante
Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Conseils pour la mise au rebut

Cet appareil a été labélisé en conformité avec la directive communautaire européenne 2012/19/CE visant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Cette directive fixe le cadre, en vigueur sur tout le territoire de l'UE, d'une reprise et d'un recyclage des appareils usagés.
Pour connaître les consignes actuelles relatives à la mise au rebut, renseignez-vous auprès de votre revendeur ou de votre municipalité.

Conditions de 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.

Recettes / Ingrédients / Préparation

Accessoire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	faible / élevé	env. 1–2 minutes	**Pâte à la levure de boulanger** 500 g de farine maxi. 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre 225 ml de lait tiède 1 œuf 1 pincée de sel 80 g de sucre 60 g de matière grasse (tiède) Le zeste d'un demi-citron (ou de l'arôme citron) ● Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur, sauf le lait. ● Réglez le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur une vitesse réduite. ● Ajoutez le lait et mélangez à une vitesse élevée. Les ingrédients devront se trouver à la même température. Une fois que la pâte a acquis un aspect lisse, laissez-la gonfler dans un endroit chaud.

Acces-soire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	M		**Oignons, ail** Quantité : 1 oignon minimum, jusqu'à 300 g, coupé en quatre. 1 gousse d'ail minimum, jusqu'à 300 g ● Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	élevé		**Viande, foie** (pour un plat de viande hachée, steak tartare, etc.) Quantité : 50 à 500 g ● Retirez les os, cartilages, la peau et les tendons. Découpez la viande en dés. Confection des pâtes de viande, des farces et des pâtés : ● Dans le bol, versez la viande (de bœuf, cochon, veau, volaille, mais aussi de poisson, etc.) avec les autres ingrédients et épices puis malaxez ces ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.
	élevé	env. 1,5 à 2 minute	**Sorbet aux fraises** 250 g de fraises congelées 100 g de sucre glace 180 ml de crème (juste le contenu d'un pot). ● Versez tous les ingrédients dans le bol. Enclenchez immédiatement l'appareil sinon des grumeaux vont se former. Mélangez tout le temps nécessaire à l'obtention d'une glace crémeuse.
	faible / élevé		**Œufs en neige** Quantité : 2 à 6 blancs d'œuf ● Fouettez à une vitesse élevée. Pour incorporer, réglez l'appareil sur une vitesse réduite.
	faible / élevé		**Crème Chantilly** Quantité : 200 à 400 g ● Fouettez à une vitesse élevée. Pour incorporer, réglez l'appareil sur une vitesse réduite.
	élevé / M		**Noix, amandes** Quantité : 200 à 400 g ● Retirez entièrement les coquilles, sinon les lames du mixer s'émoussent. Réduisez ces légumes jusqu'à la finesse voulue.
	élevé / M		**Réduire les fruits ou les légumes en purée** (Compote de pomme, purée d'épinards, de carottes, de tomates ; cuits ou crus) ● Versez les ingrédients et les épices dans le mixeur et transformez-les en purée.

Acces-soire	Vitesse	Durée	Recettes / Ingrédients / Préparation
	faible / élevé		**Mayonnaise** 1 œuf 1 c. à café de moutarde 150 à 200 ml d'huile 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre 1 pincée de sel 1 pincée de sucre Les ingrédients devront se trouver à la même température. ● Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1. ● Réglez ensuite le mixeur sur la position 2, versez l'huile lentement par l'entonnoir puis battez le mélange jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien ferme. **La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.**
	élevé		**Lait au chocolat** 80 à 100 g de chocolat env. 400 ml de lait très chaud ● Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.
	élevé		**Pâte tartinable au miel** 40 g de beurre (sorti du réfrigérateur) 150 g de miel (sorti du réfrigérateur) ● Avec un couteau, découpez le beurre en dés puis mettez-les dans le mixeur. ● Rajoutez du miel et mélangez à vitesse élevée pendant 15 secondes.

Sous réserve de modifications.

Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione BOSCH. Con esso avete scelto un elettrodomestico moderno e di gran pregio.
Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.

Indice

Per la vostra sicurezza 33
Guida rapida 35
Uso 36
Dopo il lavoro 38
Pulizia e cura 39
Conservare l'apparecchio 40
Rimedio in caso di guasti 40
Avvertenze sulla rottamazione 40
Condizioni di garanzia 40
Ricette/ingredienti/lavorazione 41

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. Usare l'apparecchio solo per lavorare quantità adeguate ed in tempi usuali per la famiglia, vedi capitolo «Ricette/ ingredienti/lavorazione».
Questo apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano gli accessori autorizzati dal produttore. Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti o sostanze.
Usare l'apparecchio solo con accessori originali.
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, sensorali 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. Utilizzare solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio non presentano danni.
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 di ferite
Pericolo di scariche elettriche
In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.
Sostituire gli accessori e gli utensili solo quando l'apparecchio è fermo (manopola su **0/off**) e spina di alimentazione è estratta.
Non immergere mai l'apparecchio base in liquidi, non metterlo mai sotto l'acqua corrente e non lavarlo nella lavastoviglie.
Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.
Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!
Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.
Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello (7a).
Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.
Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!
Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!
Il frullatore funziona solo con il coperchio ben stretto.
Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo.
Pericolo di ferite da lame taglienti!
Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti!
Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante o il disco per patatine fritte solo sulle previste cavità di presa.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.
Per spingere usare solo il pestello.
Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.
Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori.

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

⚠ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Seguire le indicazioni del libretto d'istruzioni.



Attenzione: Lame rotanti.



Attenzione: Utensili rotanti.
Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Questo libretto d'istruzioni per l'uso descrive diverse versioni (cfr. anche prospetto dei modelli, **figura M**). Le differenze sono contrassegnate.

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione.

Guida rapida

Aprire le pagine con le figure.

Apparecchio base **Figura A**

1 Interruttore rotante

A MCM41..:
0/off = spento
M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
Grado 1–2, velocità di lavoro:
1 = basso numero di giri – lento,
2 = alto numero di giri – veloce.

B MCM42..:
0/off = spento
M = Funzionamento «pulse» alla massima velocità, mantenere la manopola per la durata desiderata.
⌒ = Regolazione continua della velocità di lavoro da bassa ad alta.

2 Spia di funzionamento (solo MCM42..)
Si accende durante il funzionamento (manopola su **M** oppure su ⌒). Lampeggia in caso di errori nell'uso dell'apparecchio, in caso di attivazione della sicurezza elettronica ed in caso di un difetto dell'apparecchio, vedi il capitolo «Rimedio in caso di guasti».

3 Ingranaggio

4 Cassetto portaccessori (figura B)
Per aprire lo scomparto premere il pulsante sul lato inferiore dell'apparecchio ed estrarre il cassetto. Per la rimozione completa inclinare il cassetto leggermente in alto ed estrarlo.
Per l'inserimento inclinare leggermente il cassetto in alto e poi spingerlo completamente nell'interno fino all'arresto.
Durante il lavoro con l'apparecchio mantenere chiuso il cassetto portaccessori.

5 Vano portacavo

Ciotola con accessori

6 Ciotola

7 Coperchio
7a Pestello
7b Inserto pestello

8 Asse motore

Utensili

9 Portautensili

9a Lama universale

9b Disco sbattitore

9c Impastatore

10 Disco portante per inserti del disco

10a Inserto per affettare – grosso (A)

10b Inserto per affettare – fine (B)

10c Inserto grattugia – grosso (C)

10d Inserto grattugia – fine (D)

11 Disco per patatine fritte (E)
(In alcuni modelli)

12 Spremiagrumi

13 Centrifuga per succhi (in alcuni modelli)

14 Mini tritatutto
(In alcuni modelli)
Osservare le istruzioni per questo accessorioi nel separato libretto d'istruzioni per l'uso.

Frullatore

15 Bicchiere frullatore

16 Coperchio
16a Imbuto
16b Apertura di aggiunta

Uso

Al primo uso pulire accuratamente apparecchio ed accessori, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie resistente e pulita.
- Estrarre il cavo dal vano portacavo fino alla lunghezza necessaria.
- Inserire la spina.
- Durante il lavoro con l'apparecchio mantenere chiuso il cassetto portaccessori.

Avvertenze importanti

– Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola. Non spegnere mai l'apparecchio mediante rotazione della ciotola, del frullatore o di un attrezzo.
– Accendere l'apparecchio solo se gli attrezzi o accessori sono completamente montati.

Ciotola con accessori/Utensili

Pericolo di ferite a causa di utensili in rotazione!

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.
Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello (7a). Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

Attenzione!

Per lavori nella ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con ciotola applicata e coperchio applicato e fissato.

Lama universale (9a)

per sminuzzare, macinare, e miscelare.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.
Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori.

Disco sbattitore (9b)

per panna, albume montato a neve, maionese.

Braccio impastatore (9c)

per impastare pasta pesante e per incorporare ingredienti, che non devono essere sminuzzati (per es. uva passa, scaglie di cioccolato).

Figura C

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Spingere l'asse motore nel portautensile fino all'arresto.
- Applicare l'utensile:
  – Applicare il portautensile.
  – Disporre la lama universale, il disco sbattitore o il braccio impastatore sul portautensile e rilasciare.

Attenzione!

Immettere alimenti da lavorare solo dopo avere applicato gli utensili.

- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio sopra il punto sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Aggiungere il liquido attraverso il pestello. L'inserto del pestello può essere utilizzato come misurino.

Inserti sminuzzatori (10a–10d)

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti! Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante o il disco per patatine fritte solo sulle previste cavità di presa.

Inserto per affettare – grosso (A)
Disporre la manopola su una bassa velocità per affettare: cetrioli, carote.

Inserto per affettare – fine (B)
Disporre la manopola su un'alta velocità per affettare: cetrioli, carote.

Inserto grattugia – grosso (C)
Disporre la manopola su un'alta velocità per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo cappuccio.

Inserto grattugia – fine (D)
Disporre la manopola su un'alta velocità per grattugiare: carote, formaggio.

Disco per patatine fritte (E)
per tagliare patatine fritte e ingredienti per macedonia di frutta.

Attenzione!

Il disco per patatine fritte non è idoneo per la lavorazione di formaggio duro, noci, rafano e simili.

Figura D

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.

A seconda dell'impiego desiderato:

- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto (figura D-5a)!**
- Applicare il disco portante sull'asse motore.

oppure:

- Applicare il disco per patatine fritte sull'asse motore. Applicare il coperchio con pestello (freccia sul coperchio sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.
Per spingere usare solo il pestello.

- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare solo con leggera pressione.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Introdurre gli alimenti lunghi e sottili attraverso il pestello.

Attenzione!

Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante oppure il disco per patatine fritte.

Spremiagrumi (12) **Figura F**

per spremere agrumi, per es. arance, pompelmi, limoni.

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Applicare lo spremiagrumi sull'asse motore (freccia sullo spremiagrumi sopra freccia sulla ciotola) e ruotare in senso orario. Il nasello del cestello-filtro deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.

- Applicare e premere il cono di spremitura.
- Per spremere frutta disporre l'interruttore rotante sulla velocità bassa e schiacciare il frutto sul cono di spremitura.

Attenzione!

Attenzione al livello di riempimento nella ciotola. Quantità di riempimento max.: 500 ml. Vuotare tempestivamente il contenitore.

Centrifuga per succhi (13) Figura G

per estrarre succhi da frutta con semi (per es. mele, pere), bacche, frutta snocciolata, verdura (per es. carote, pomodori).

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Inserire l'asse motore nella ciotola.
- Ruotare l'accessorio centrifuga con cestello raccoglipolpa in senso orario fino all'arresto.
- Applicare il coperchio della centrifuga per succhi e ruotarlo in senso orario.
  Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura della ciotola.
- Regolare la manopola a velocità bassa.
- Introdurre la frutta o verdura nella bocchetta di carico e spingere esercitando solo una leggera pressione con il pestello. Se necessario, prima spezzettare.
- Alla fine del lavoro ruotare brevemente la manopola sull'alta velocità e fare funzionare l'apparecchio finché la polpa di frutta non è stata completamente centrifugata.

Attenzione!

Attenzione al livello di riempimento nella ciotola. Quantità massima di lavorazione: 250 g frutta o verdura.

Frullatore Figura H

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

Non introdurre mai le mani nel frullatore applicato!
Il frullatore funziona solo con il coperchio ben stretto. Rimuovere/applicare il coperchio solo quando il motore è fermo.

Pericolo di scottature!

Durante la lavorazione di frullati molto caldi, dal bicchierino dosatore nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido molto caldo o che produce schiuma.

Attenzione!

Evitare danni al frullatore. Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio). Non fare girare a vuoto il frullatore.

- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio) e ruotare in senso orario fino all'arresto.
- Introdurre gli ingredienti.
  Quantità massima, liquido = 1,25 litro (liquidi che formano schiuma o liquidi molto caldi massimo 0,4 litri).
  Quantità ottimale di lavorazione, solidi = 80 grammi.
- Applicare il coperchio e ruotarlo in senso orario. Il nasello del coperchio deve entrare fino all'arresto nella fessura dell'impugnatura del frullatore.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Rimuovere il coperchio ed introdurre gli ingredienti

oppure

- togliere il bicchierino dosatore ed aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta

oppure

- introdurre gli ingredienti liquidi attraverso il bicchierino dosatore.

Dopo il lavoro

- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina.
- Rimuovere l'utensile o l'accessorio secondo la descrizione seguente.
- Pulire tutte le parti, vedi «Pulizia e cura».

Rimuovere la ciotola con accessorio/ utensile:

- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'utensile:
  - Estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale, il disco sbattitore o il braccio impastatore. Staccare l'utensile dal portautensile.
  - Afferrare il disco portante o il disco per patatine fritte sulle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
  - Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'inserto premendo con precauzione dal lato inferiore (**figura E**).
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.

Rimuovere lo spremiagrumi:
- Rimuovere lo spremiagrumi e togliere la ciotola.

Rimuovere la centrifuga per succhi:
- Ruotare il coperchio della centrifuga in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrarre l'accessorio centrifuga dalla ciotola.
- Rimuovere la ciotola.

Rimuovere il frullatore:
- Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.

Consiglio: è opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso, vedi capitolo «Pulizia e cura».

Pulizia e cura

Pericolo di scossa elettrica!

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua, né lavarlo sotto acqua corrente.

Attenzione!

Possibili danni alle superfici.
Non utilizzare detergenti abrasivi.

Avvertenza: Nella lavorazione per es. di carote e cavolo rosso, sulle parti di plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

Pulire l'apparecchio base

- Staccare la spina.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per stoviglie.
- Infine asciugare l'apparecchio.
- Sciacquare infine il cassetto portaccessori sotto acqua corrente e lasciarlo asciugare. Non lavare in lavastoviglie!

Pulire la ciotola con gli accessori

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Afferrare la lama universale solo sul bordo di presa in plastica.
Quando la lama universale non è utilizzata riporla sempre nel cassetto portaccessori.

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

Pulire il frullatore

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non toccare a mani nude le lame del frullatore. Per la pulizia usare una spazzola.

È opportuno lavare il frullatore subito dopo l'uso. Così facendo non si attaccano residui e la plastica non viene corrosa (per es. da olî eterici contenuti nelle spezie).
Il bicchiere frullatore (senza gruppo lame), il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.
Non lavare l'inserto lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).
Consiglio: versare un poco di acqua con detersivo per piatti nel frullatore applicato. Accendere il frullatore per pochi secondi alla velocità **M**. Versare l'acqua e sciacquare poi il frullatore con acqua pura.

Scomporre il frullatore **Figura J**
- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in sento anti orario. L'inserto lame si stacca.
- Togliere l'inserto lame e rimuovere l'anello di tenuta.

Comporre il frullatore

Pericolo di ferite!

Non assemblare mai il frullatore quando è già montato sull'apparecchio base.

- Applicare l'anello di tenuta sull'inserto lame.
- Inserire l'inserto lame dal basso nel bicchiere frullatore.
- Avvitare saldamente con le alette l'inserto lame in senso orario. Ciò facendo ruotare almeno finché un'aletta non copre il riferimento sul bicchiere frullatore (posizione –> **Figura J 6**).

Lavare lo spremiagrumi

Tutte le parti sono lavabili in lavastoviglie. È preferibile lavare il cono di spremitura su tutti i lati sotto acqua corrente subito dopo l'uso. Così i residui non si essiccano.

Pulire la centrifuga per succhi

Figura K

Per pulire la centrifuga per succhi estrarre il cestello raccoglipolpa dall'accessorio centrifuga.
Sciacquare preliminarmente le parti sotto acqua corrente.
Pulire delicatamente le lamelle del cestello raccoglipolpa, per non danneggiarle.

Conservare l'apparecchio

Figura L

- Staccare la spina.
- Riporre il cavo nel vano portacavo.
- Conservare gli utensili nel cassetto portaccessori.
- Applicare la ciotola.

Avvertenza

Prima dell'uso togliere dalla ciotola tutti gli accessori e togliere il frullatore.
Applicare solo le parti necessarie.

Rimedio in caso di guasti

Pericolo di ferite!

Prima di eliminare un guasto estrarre la spina di alimentazione.

Avviso importante per MCM42..

Un errore nell'uso dell'apparecchio, un'attivazione della sicurezza elettronica oppure un difetto dell'apparecchio viene visualizzato dall'intermittenza della spia di funzionamento.

Apparecchio base

Guasto:
L'apparecchio non funziona più.
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:
È stato fatto il tentativo di applicare la ciotola o il frullatore sull'apparecchio acceso.
Rimedio:
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare la ciotola o il frullatore.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

Accessori

Guasto:
L'apparecchio non si avvia.
Causa possibile:
Accessorio non applicato correttamente.
Rimedio:
- Ruotare la manopola su **0/off**.
- Applicare l'accessorio seguendo le corrispondenti indicazioni in questo libretto d'istruzioni.

Avvertenza importante

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

Avvertenze sulla rottamazione

Questo apparecchio è contrassegnato conformemente alla Direttiva europea 2012/19/CE Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipement – WEEE).
La direttiva prescrive il quadro normativo per un recupero e riciclaggio degli apparecchi dismessi.
Informarsi sulle attuali vie per la rottamazione presso il proprio rivenditore specializzato o presso la propria amministrazione comunale.

Condizioni di 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.

Ricette/ingredienti/lavorazione

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	bassa/alta	ca. 1–2 min.	**Pasta con lievito per dolce** max 500 g farina 25 g lievito o 1 confezione di lievito secco 225 ml latte tiepido 1 uovo 1 pizzico sale 80 g zucchero 60 g grassi (tiepidi) buccia di ½ limone (aroma di limone) ● Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte). ● Regolare la manopola per 10 secondi su una bassa velocità. ● Aggiungere il latte e mescolare ad alta velocità. Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo.
	M		**Cipolle, aglio** Quantità: da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g da 1 spicchio d'aglio a 300 g ● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta		**Carne, fegato** (per carne macinata, tartara ecc.) Quantità: da 50 g a 500 g ● Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti. Preparare impasti di carne, farcie e pasticci: ● Introdurre nel contenitore la carne (manzo, suino, vitello, pollame, ma anche il pesce ecc.) insieme con altri ingredienti e spezie e lavorare fino a farne un impasto.
	alta	ca. 1,5–2 min.	**Sorbetto di fragole** 250 g di fragole congelate 100 g di zucchero a velo 180 ml panna (1 bicchiere scarso) ● Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso.
	bassa/alta		**Albumi montati a neve** Quantità: da 2 a 6 chiare d'uovo ● Battere ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.
	bassa/alta		**Panna montata** Quantità: da 200 g a 400 g ● Battere ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	alta/M		**Noci, mandorle** Quantità: da 200 g a 400 g ● Eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer. Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.
	alta/M		**Purea di frutta o verdura** (passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti) ● Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea.
	bassa/alta		**Maionese** 1 uovo 1 cucchiaino di senape da 150 a 200 ml olio 1 cucchiaio succo di limone o aceto 1 pizzico sale 1 pizzico di zucchero Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. ● Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1. ● Commutare il frullatore al grado 2, versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la massa. **Consumare la maionese subito. Non conservarla.**
	alta		**Latte al cioccolato** Da 80 a 100 g di cioccolata ca. 400 ml latte molto caldo ● Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.
	alta		**Companatico al miele spalmabile** 40 g burro (dal frigorifero) 150 g miele (dal frigorifero) ● Con un coltello tagliare il burro in pezzi piccoli ed introdurli nel frullatore. ● Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi ad alta velocità.

Con riserva di modifiche.

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe BOSCH-apparaat.
Hiermee heeft u gekozen voor een modern, hoogwaardig huishoudapparaat.
Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.

Inhoud

Voor uw veiligheid 43
In één oogopslag 45
Bedienen 46
Na gebruik 49
Reiniging en onderhoud 49
Apparaat opbergen 50
Hulp bij storingen 50
Opmerking betreffende recycling 51
Garantievoorwaarden 51
Recepten/ingrediënten/verwerking 51

Voor uw veiligheid

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

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is bedoeld voor hoeveelheden die gebruikelijk zijn in het huishouden en voor huishoudachtige, niet-zakelijke toepassingen. Huishoudachtige toepassingen omvatten bijv. het gebruik in personeelsruimtes van winkels, kantoren, landbouwbedrijven en andere zakelijke bedrijven, evenals het gebruik door gasten van pensions, kleine hotels en soortgelijke woonvoorzieningen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden, zie paragraaf „Recepten-voorbeelden".

Dit apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Bij gebruik van de door de fabrikant goedgekeurd toebehoren zijn andere toepassingen mogelijk. Het mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Gebruik het apparaat uitsluitend met origineel toebehoren.

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

⚠ Algemene veiligheidsvoorschriften

Gevaar van een elektrische schok

Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.

Het apparaat en het aansluitsnoer dienen uit de buurt van kinderen te worden gehouden.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet zijn beschadigd.
Het apparaat moet altijd worden losgemaakt van het stroomnet wanneer er geen toezicht op is en voordat het in elkaar wordt gezet, uit elkaar wordt genomen of wordt gereinigd.
Leid het aansluitsnoer niet langs scherpe randen of hete oppervlakken.
Wanneer het aansluitsnoer van het apparaat beschadigd raakt, moet om gevaren te vermijden het snoer worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een andere gekwalificeerde persoon.
Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door onze klantenservice.

⚠ Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar
Gevaar van een elektrische schok
Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.
Toebehoren en hulpstukken uitsluitend vervangen wanneer het apparaat stilstaat (draaischakelaar op **0/off**) en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
Het basisapparaat niet in vloeistof dompelen, niet onder stromend water houden en niet reinigen in de afwasautomaat.
Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.
Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!
Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.
Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper (7a) gebruiken.
Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen.
Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.
Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!
Niet in de aangebrachte mixer grijpen!
De mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid.
De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.
Verwondingsgevaar door scherpe messen!
Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken!
De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf resp. de patates-fritesschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitholling.
Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.
Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

Risico van brandwonden!
Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Verwondingsgevaar!
De mixer niet in elkaar zetten terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

⚠ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren


Aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing opvolgen.


Voorzichtig! Draaiende messen.


Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.
Niet in de vulopening grijpen.

De gebruiksaanwijzing beschrijft verschillende modellen (zie ook het modeloverzicht, **afb.** M). De verschillen zijn aangegeven.
Het apparaat behoeft geen verzorging.

In één oogopslag

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Basisapparaat **Afb.** A

1 Draaischakelaar
A MCM41..:
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
Stand 1–2, draaisnelheid:
1 = laag toerental – langzaam,
2 = hoog toerental – snel.
B MCM42..:
0/off = stop
M = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.
⌒ = De werksnelheid kan traploos worden ingesteld van een laag tot een hoog toerental.

2 Functie-indicatie (uitsluitend MCM42..)
Brandt tijdens het gebruik (draaischakelaar op **M** of ⌒).
Knippert bij een bedieningsfout van het apparaat, bij activering van de elektronische zekering en bij een apparaatdefect, zie het hoofdstuk „Hulp bij storingen”.

3 Aandrijving

4 Toebehorenlade (afb. B**)**
Om het vak te openen de knop aan de onderzijde van het apparaat indrukken en de lade uittrekken.
Het vak iets kantelen en uittrekken om het volledig te verwijderen.
Bij het aanbrengen het vak iets kantelen en dan tot aan de aanslag naar binnen schuiven.
Tijdens het gebruik van het apparaat de toebehorenlade gesloten houden.

5 Snoeropbergvak

Mengkom met toebehoren

6 Kom

7 Deksel
7a Stopper
7b Stopperinzetstuk

8 Aandrijfas

Hulpstukken

9 Hulpstukhouder

9a Universeel mes

9b Slagschijf

9c Kneedhaak

10 Draagschijf voor schijfinzetstukken

10a Snij-inzetstuk – grof (A)

10b Snij-inzetstuk – fijn (B)

10c Rasp-inzetstuk – grof (C)

10d Rasp-inzetstuk – fijn (D)

11 Patates-fritesschijf (E)
(bij sommige modellen)

12 Citruspers

13 Sapcentrifuge (bij sommige modellen)

14 Universele fijnsnijder
(bij sommige modellen)
Neem de aanwijzingen in de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van deze toebehoren-onderdelen in acht.

Mixer

15 Mengkom

16 Deksel
16a Trechter
16b Vulopening

Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u deze voor het eerst gebruikt, zie „Reiniging en onderhoud".

Voorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Netsnoer tot de gewenste lengte uit het snoeropbergvak trekken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Tijdens het gebruik van het apparaat de toebehorenlade gesloten houden.

Belangrijke aanwijzingen

– Het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen met de draaischakelaar. Het apparaat nooit uitschakelen door de kom, de mixer of een hulpstuk te draaien.
– Het apparaat alleen inschakelen wanneer hulpstukken resp. toebehoren volledig zijn gemonteerd.

Mengkom met toebehoren/hulpstukken

Verwondingsgevaar door roterende hulpstukken!

Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper (7a) gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstukken uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

Attentie!

Bij gebruik van de kom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

Universeel mes (9a)

voor fijnmaken, hakken en roeren.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.

Gardeschijf (9b)

voor slagroom, geklopt eiwit, mayonaise

Kneedhaak (9c)

voor het kneden van dik deeg en het mengen van ingrediënten die niet fijngemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).

Afb. C

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- De aandrijfas in de hulpstukhouder drukken tot hij vastklikt.
- Hulpstukken aanbrengen:
  – Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
  – Het universele mes, de gardeschijf of de kneedhaak op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.

Attentie!

De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

- De ingrediënten toevoegen.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom) en met de klok mee draaien.
  De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Vloeistoffen toevoegen door de stopper. Het stopperinzetstuk kan als maatbeker worden gebruikt.

Fijnmaak-inzetstukken (10a–10d)

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf.
De draagschijf resp. de patates-fritesschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitholling.

Snij-inzetstuk – grof (A)
Draaischakelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortelen.

Snij-inzetstuk – fijn (B)
Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortelen.

Rasp-inzetstuk – grof (C)
Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: appels, wortelen, kaas, wittekool.

Rasp-inzetstuk – fijn (D)
Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: wortelen, kaas.

Patates-fritesschijf (E)
voor het snijden van patates frites en ingrediënten voor vruchtensalades.

Attentie!

De patates-fritesschijf is niet geschikt voor het verwerken van harde kaas, noten, mierikswortel en dergelijke.

Afb. D

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.

Afhankelijk van de gewenste toepassing:

- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. **De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen (afb. D-5a)!**
- De draagschijf op de aandrijfas plaatsen

of:

- De patates-fritesschijf op de aandrijfas plaatsen.
  Het deksel met de stopper aanbrengen (de pijl op het deksel tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien.
  De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Niet in de vulopening grijpen.
Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgoed toevoegen.
- Snij- of raspgoed slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Lang en dun snijgoed toevoegen door de stopper.

Attentie!

De kom leegmaken voordat hij zo vol is dat het snij- of raspgoed de draagschijf resp. de patates-fritesschijf bereikt.

Citruspers (12) Afb. F

voor het uitpersen van citrusvruchten, bijv. sinaasappels, grapefruits en citroenen.

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Citruspers op de aandrijfas plaatsen (pijl op de citruspers tegen de pijl op de kom) en met de klok mee draaien. De uitstulping van de zeefkorf moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- De perskegel aanbrengen en aandrukken.
- Voor het uitpersen van vruchten de draaischakelaar op een laag toerental zetten en de vrucht op de perskegel drukken.

Attentie!

Vulpeil van de kom in acht nemen.
Max. hoeveelheid: 500 ml.
Kom op tijd leegmaken.

Sapcentrifuge (13) Afb. G

voor het uitpersen van vruchten met pitten (bijv. appels, peren), bessen, ontpitte steenvruchten, groenten (bijv. wortels, tomaten).

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- Aandrijfas aanbrengen in de kom.
- Vruchtvleesbakje met filterkorf met de klok mee tot de aanslag vastdraaien.
- Deksel op de sapcentrifuge plaatsen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Draaischakelaar op een laag toerental zetten.
- Fruit of groente in de vulschacht doen en met lichte druk aandrukken met de stopper. Indien nodig eerst fijnmaken.
- Na afloop van het werk de draaischakelaar kort op een hoog toerental zetten en het apparaat laten lopen tot het vruchtvlees grondig van het sap is ontdaan.

Attentie!

Vulpeil van de kom in acht nemen.
Maximale verwerkingshoeveelheid: 250 g fruit of groente.

Mixer Afb. H

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Niet in de aangebrachte mixer grijpen!
De mixer werkt alleen wanneer het deksel is vastgedraaid. De mixer alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat.

Risico van brandwonden!

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel.
Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

Attentie!

De mixer kan beschadigd raken.
Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken. De mixer niet zonder vulling laten lopen.

- De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien.
- De ingrediënten toevoegen. Maximum hoeveelheid vloeistof = 1,25 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter). Optimale verwerkingshoeveelheid vaste stof = 80 gram.
- Deksel aanbrengen en met de klok mee draaien. De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de sleuf van de mixerhandgreep steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen

of

- trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening

of

- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Hulpstuk resp. toebehoren verwijderen volgens de onderstaande beschrijving.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Kom met toebehoren/hulpstuk verwijderen:

- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Het hulpstuk verwijderen:
  - Hulpstukhouder samen met het universele mes, de gardeschijf of de kneedhaak uit de kom nemen. Het hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
  - De draagschijf resp. de patatesfritesschijf aan de handgreep-uitholling vastpakken en uit de kom tillen.
  - De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken (**afb. E**).
- De kom tegen de klok in draaien en verwijderen.

Citruspers verwijderen:

- Citruspers losdraaien en de kom verwijderen.

Sapcentrifuge verwijderen:

- Het deksel van de sapcentrifuge tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Vruchtvleesbakje uit de kom nemen.
- De kom verwijderen.

Mixer verwijderen:

- Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.

Tip: U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

Reiniging en onderhoud

Gevaar van een elektrische schok!

Het basisapparaat nooit in water dompelen of onder stromend water houden.

Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

N.B.: Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

Basisapparaat reinigen

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Het basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.
- De toebehorenlade afspoelen onder stromend water en laten opdrogen. Niet reinigen in de afwasautomaat!

Mengkom en toebehoren reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Universeel mes alleen vastpakken aan de kunststof greep.
Het universele mes altijd in de toebehorenlade leggen wanneer het niet wordt gebruikt.

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.

Mixer reinigen

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Mixermes niet met blote handen reinigen. Gebruik voor het reinigen een borstel.

U kunt de mixer het best direct na gebruik reinigen. Resten kunnen dan niet aankoeken en de kunststof wordt niet aangetast (b.v. door etherische olie in kruiden).
De mixbeker (zonder mesinzetstuk), het deksel en de trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.
Het mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen).
Tip: Doe een beetje water met afwasmiddel in de aangebrachte mixer.
Schakel het apparaat enkele seconden in op stand **M**. Daarna het water verwijderen en de mixer met schoon water uitspoelen.

Mixer uit elkaar nemen **Afb. J**

- Het mesinzetstuk aan de vleugels tegen de klok in draaien. Het mesinzetstuk zit nu los.
- Het mesinzetstuk eruit nemen en de afdichtring verwijderen.

Mixer in elkaar zetten

Verwondingsgevaar!

De mixer niet in elkaar zetten terwijl het op het basisapparaat is aangebracht.

- Afdichtring aanbrengen op het mesinzetstuk.
- Mesinzetstuk van onderaf in de mixkom aanbrengen.
- Mesinzetstuk aan de vleugels met de klok mee vastdraaien.
  Daarbij minstens zo ver draaien dat een van de vleugels de markering op de mixkom afdekt (positionering –> **afb. J 6**).

Citruspers reinigen

Alle delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd. De perskegel kunt u het best direct na gebruik aan alle zijden afspoelen onder stromend water. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken.

Sapcentrifuge reinigen **Afb. K**

Voor het reinigen van de sapcentrifuge de filterkorf van de houder nemen.
Onderdelen voorspoelen onder stromend water.
Lamellen van de filterkorf voorzichtig reinigen om ze niet te beschadigen.

Apparaat opbergen **Afb. L**

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Het snoer opbergen in het snoeropbergvak.
- Hulpstukken opbergen in de toebehorenlade.
- De kom op het apparaat plaatsen.

N.B.

Voor het gebruik alle toebehoren uit de kom of de mixer verwijderen.
Uitsluitend de benodigde onderdelen aanbrengen.

Hulp bij storingen

Verwondingsgevaar!

Trek de stekker uit het stopcontact voordat u storingen verhelpt.

Belangrijke informatie voor MCM42..

Een bedieningsfout van het apparaat, een activering van de elektronische zekeringen en een apparaatdefect wordt aangegeven door een knipperende in-bedrijf-indicatie.

Basisapparaat

Storing:
Het apparaat werkt niet meer.

Mogelijke oorzaak:
Het apparaat is overbelast geraakt (bijv. een hulpstuk is geblokkeerd door het levensmiddel) en de elektronische zekering is geactiveerd.

Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Oorzaak van de overbelasting verhelpen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

Mogelijke oorzaak:
Er is een poging gedaan om de kom of de mixer op het ingeschakelde apparaat te plaatsen.

Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Kom of mixer aanbrengen.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

Toebehoren

Storing:
Het apparaat start niet.

Mogelijke oorzaak:
Toebehoren is niet goed aangebracht.

Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Toebehoren aanbrengen volgens de desbetreffende aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Belangrijke aanwijzing

Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Opmerking betreffende recycling



Dit apparaat is geclassificeerd volgens de Europese richtlijn 2012/19/EG over oude elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Deze richtlijn vormt voor de gehele EU een kader voor de terugname en recycling van oude apparaten.

Voor actuele informatie over de afvoer van het oude apparaat kunt u terecht bij de vakhandel of bij uw gemeente.

Garantievoorwaarden

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier bij wie u het apparaat hebt gekocht geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie hebt u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Recepten/ingrediënten/verwerking

Hulp-stuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	laag/hoog	ca. 1–2 min.	**Gistdeeg** max. 500 g meel 25 g gist of 1 pakje droge gist 225 ml lauwe melk 1 ei 1 snufje zout 80 g suiker 60 g vet (lauw) ½ citroenschil (citroenaroma) ● Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen. ● Draaischakelaar 10 seconden inschakelen op een laag toerental. ● Melk toevoegen en roeren op een hoog toerental. De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats.
	M		**Uien, knoflook** hoeveelheid: vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g ● Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog		**Vlees, lever** (voor gehakt, tartaar enz.) hoeveelheid: 50 g tot 500 g ● Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden. Vleesdeeg, vulling en pasteien maken: ● Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.
	hoog	ca. 1,5–2 min.	**Aardbeiensorbet** 250 g koude aardbeien 100 g poedersuiker 180 ml slagroom (1 beker) ● Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.

Hulp-stuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/verwerking
	laag/hoog		**Geklopt eiwit** hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren ● Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.
	laag/hoog		**Slagroom** hoeveelheid: 200 g tot 400 g ● Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.
	hoog/M		**Noten, amandelen** hoeveelheid: 200 g tot 400 g ● Schalen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot. Verwerken tot de gewenste grootte.
	hoog/M		**Fruit of groente pureren** (appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt) ● Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree van maken.
	laag/hoog		**Mayonaise** 1 ei 1 theelepel mosterd 150 tot 200 ml olie 1 eetlepels citroensap of azijn 1 snufje zout beetje suiker De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. ● Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen. ● De mixer op stand 2 zetten, de olie langzaam door de trechter gieten en mixen tot de massa emulgeert. **De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.**
	hoog		**Chocolademelk** 80 g tot 100 g chocolade ca. 400 ml hete melk ● Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.
	hoog		**Honing-broodbeleg** 40 g boter (uit de koelkast) 150 g honing (uit de koelkast) ● Boter met een mes in kleine stukken verdelen en in de mixer doen. ● Honing toevoegen en 15 seconden mixen op een hoog toerental.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.
Dermed har du valgt et moderne, førsteklasses husholdningsapparat.
Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

Indhold

For din egen sikkerheds skyld 53
Overblik 55
Betjening 56
Efter arbejdet 58
Rengøring og pleje 58
Opbevaring af apparat 59
Hjælp i tilfælde af fejl 59
Henvisninger til bortskaffelse 60
Garantibetingelser 60
Opskrifter/ingredienser/bearbejdning . . . 60

For din egen sikkerheds skyld

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af anvisningerne vedr. korrekt brug af apparatet.
Dette apparat er beregnet til bearbejdning af mængder som er almindelige i husholdningen til brug i husholdningen eller til husholdningslignende, ikke-kommercielle anvendelser. Husholdningslignende anvendelser omfatter f.eks. brug i medarbejderkøkkener i forretninger, på kontorer, i landbrugsmæssige og andre kommercielle virksomheder samt brug på pensioner, små hoteller og andre former for boliger, hvor apparatet betjenes af gæsterne selv. Benyt kun apparatet til bearbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen, se afsnittet „Opskrifter/ingredienser/bearbejdning“.
Dette apparat er beregnet til at røre, ælte, piske, skære og rive levnedsmidler. Bruges det af producenten tilladte tilbehør, kan apparatet også bruges til andre ting. Den må ikke bruges til at bearbejde andre genstande hhv. substanser.
Apparatet må kun bruges med originalt tilbehør.
Opbevar venligst brugsvejledningen. Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

⚠ Generelle sikkerhedshenvisninger

Risiko for elektrisk stød

Dette apparat må ikke bruges af børn.
Apparatet og dets tilslutningsledning skal holdes uden for børns rækkevidde.
Apparater kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der er forbundet hermed.
Apparatet er ikke legetøj for børn.
Tilslut og benyt kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet.

Må kun tages i brug, hvis ledningen og apparatet er ubeskadigede.
Apparatet skal altid afbrydes fra nettet, når det ikke er under opsyn, før det samles, skilles ad eller rengøres.
Ledningen må ikke trækkes hen over skarpe kanter eller varme flader.
Hvis tilslutningsledningen til dette apparat er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå farer.
Apparatet må kun repareres af vor kundeservice.

⚠ Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

Kvæstelsesfare
Risiko for elektrisk stød
I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.
Skift kun tilbehør og redskab når apparatet står stille (drejekontakt på **0/off**) og netstikket er trukket ud af stikkontakten.
Dyp aldrig motorenheden i væsker, hold den aldrig ind under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.
Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.
Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!
Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang.
Anvend altid stopperen (7a) til at stoppe ingredienser ned med.
Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.
Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!
Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender!
Blenderen arbejder kun med fastdrejet låg. Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.
Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!
Håndter indsatserne med stor forsigtighed! Hold øje med indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven.
Tag kun fat i holdeskiven hhv. pommes-frites-skiven i de anbragte gribefordybninger. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.
Anvend altid stopperen til at skubbe efter med.
Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.
Universalkniven skal altid opbevares i tilbehørsskuffen, når den ikke er i brug. Berør ikke blenderknivene med de bare fingre.
Benyt altid en børste, når de skal rengøres.
Fare for skoldning!
Ved bearbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.
Fare for kvæstelser!
Blender må aldrig samles på motorenheden.

⚠ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Følg anvisningerne i brugsvejledningen.



Vær forsigtig! Roterende knive.



Vær forsigtig! Roterende redskaber.
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.

Brugsvejledningen beskriver forskellige udførelser, se også modeloversigt (**billede M**). Forskelle er markeret.
Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

Overblik

Fold billedsiderne ud.

Motorenhed **Billede A**

1 Drejekontakt
A MCM41..:
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
Trin 1–2, arbejdshastighed:
1 = lavt omdrejningstal – langsom,
2 = højt omdrejningstal – hurtig.
B MCM42..:
0/off = stop
M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.
⌒ = arbejdshastighed kan indstilles trinløst fra lavt til højt omdrejningstal.

2 Driftsindikator (kun MCM42..)
Lyser under driften (drejekontakt på **M** eller ⌒).
Blinker, hvis apparatet betjenes forkert, hvis den elektroniske sikring udløses hhv. hvis der opstår en defekt på apparatet, se kapitel „Hjælp i tilfælde af fejl".

3 Drev

4 Tilbehørsskuffe (billede B)
Tryk på knappen på undersiden af apparatet for at åbne rummet og træk skuffen ud. Skuffen tages helt ud ved at hælde den en smule opad og trække den ud.
Skuffen skal hældes en smule opad, når den sættes i. Til sidst skubbes den helt ind.
Tilbehørsskuffen skal være lukket, når der arbejdes med apparatet.

5 Kabelrum

Skål med tilbehør

6 Skål

7 Låg
7a Stopper
7b Stopperindsats

8 Drivakse

Redskaber

9 Redskabsholder

9a Universalkniv

9b Piskeskive

9c Æltekrog

10 Holdeskive til skiveindsatser

10a Skære-indsats – grov (A)

10b Skære-indsats – fin (B)

10c Rive-indsats – grov (C)

10d Rive-indsats – fin (D)

11 Pommes-frites-skive (E)
(ikke alle modeller)

12 Citruspresse

13 Saftcentrifuge (ikke alle modeller)

14 Minihakker
(ikke alle modeller)
Læs og overhold anvisningerne i den separate brugsvejledning for dette tilbehør.

Blender

15 Blenderbæger

16 Låg
16a Tragt
16b Påfyldningsåbning

Betjening

Rengør apparat og tilbehør grundigt, før den tages i brug første gang, se „Rengøring og pleje“.

Forberedelse

- Stil motorenheden på en glat, stabil og ren flade.
- Træk netkablet ud af kabelrummet i den ønskede længde.
- Sæt netstikket i.
- Tilbehørsskuffen skal være lukket, når der arbejdes med apparatet.

Vigtige henvisninger

– Apparatet må kun tændes og slukkes med drejekontakten. Apparatet må aldrig slukkes ved at dreje på skålen, blenderen eller et redskab.
– Apparatet må kun tændes, hvis redskaber hhv. tilbehør er helt monteret.

Skål med tilbehør/redskab

Kvæstelsesfare som følge af roterende redskaber!

Stik aldrig hånden ned i skålen, når apparatet er i gang. Anvend altid stopperen (7a) til at stoppe ingredienser ned med. Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

OBS!

Når der arbejdes i skålen kan apparatet kun tændes med påsat skål og med påsat og fastdrejet låg.

Universalkniv (9a)

til at småhakke, hakke og røre.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.
Universalkniven skal altid opbevares i tilbehørsskuffen, når den ikke er i brug.

Piskeskive (9b)

til fløde, piskede æggehvider, majonnaise.

Æltekrog (9c)

Til at ælte dej og iblande ingredienser, som ikke skal småhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).

Billede C

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Tryk drivaksen ind i redskabsholderen indtil den falder i hak.
- Isætning af redskab:
  – Sæt redskabsholderen i skålen.
  – Anbring universalkniven, piskeskiven eller ældtekrogen på redskabsholderen og slip den.

OBS!

Tilsæt altid først ingredienserne som skal bearbejdes, når redskaberne er sat i.

- Påfyld ingredienserne.
- Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for punkt på skål) og drej til højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Stil drejekontakten på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld væsker gennem stopperen. Stopperindsatsen kan anvendes som målebæger.

Småhaknings-indsatser (10a–10d)

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Håndter indsatserne med stor forsigtighed! Hold øje med indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven.
Tag kun fat i holdeskiven hhv. pommes-frites-skiven i de anbragte gribefordybninger.

Skære-indsats – grov (A)
Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal til skæring af: agurker, gulerødder.

Skære-indsats – fin (B)
Stil drejekontakten på et højt omdrejningstal til skæring af: agurker, gulerødder.

Rive-indsats – grov (C)
Stil drejekontakten på et højt omdrejningstal til rivning af: æbler, gulerødder, ost, hvidkål.

Rive-indsats – fin (D)
Stil drejekontakten på et højt omdrejningstal til rivning af: gulerødder, ost.

Pommes-frites-skive (E)
til skæring af pommes frites og ingredienser til frugtsalat.

OBS!

Pommes-frites-skiven er ikke egnet til at bearbejde hård ost, nødder, peberrod og lignende.

Billede D

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt drivaksen ind i skålen.

Afhængigt af den ønskede anvendelse:

- Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (billede D-5a)!**
- Sæt holdeskiven på drivaksen.

eller:

- Sæt pommes-frites-skiven på drivaksen. Sæt låget med stopper på (pil på låg skal være ud for pil på skål) og drej mod højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend altid stopperen til at skubbe efter med.

- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Påfyld ingredienserne som skal skæres eller rives.
- Skub ingredienserne som skal skæres eller rives ned med et let tryk på stopperen.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Påfyld lange og tynde ingredienser som skal skæres gennem stopperen.

OBS!

Tøm skålen, før den bliver så fuld, at det skårede/revede når holdeskiven hhv. pommes-frites-skiven.

Citruspresse (12) Billede F

til presning af citrusfrugter, f.eks. appelsiner, grapefrugter, citroner.

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt drivaksen ind i skålen.
- Sæt citruspressen på drivaksen (pil på citruspresse skal være ud for pil på skål) og drej den til højre.
  Næsen på sikurven skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt pressekeglen på og tryk den på plads.
- Stil drejekontakten til frugtpresning på lavt omdrejningstal og tryk frugten på pressekeglen.

OBS!

Hold øje med påfyldningsniveauet i skålen. Maksimal påfyldningsmængde: 500 ml. Tøm skålen rettidigt.

Saftcentrifuge (13) Billede G

Til presning af kernefrugt (f.eks. æbler, pærer), bærfrugt, stenfrugt uden sten og grøntsager (f.eks. gulerødder, tomater).

- Sæt skålen på (pil på skål skal være ud for punkt på apparat) og drej den til højre indtil stop.
- Sæt drivaksen ind i skålen.
- Drej rivebeholderen med filterkurv til højre indtil stop.
- Sæt låget til saftcentrifugen på og drej det til højre. Næsen i låget skal sidde i åbningen på skålegrebet indtil stop.
- Stil drejekontakten på lavt omdrejningstal.
- Kom frugt eller grønt i påfyldningsskakten og skub dem ned med et let tryk på stopperen. Om nødvendigt, småhakkes de først.
- Ved afslutningen af arbejdsgangen stil drejekontakten kort på et højt omdrejningstal og lad apparatet køre, indtil al saften er presset ud af frugtkødet.

OBS!

Hold øje med påfyldningsniveauet i skålen. Maksimal bearbejdningsmængde: 250 g frugt hhv. grønt.

Blender Billede H

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!

Stik aldrig hånden ned i den påsatte blender! Blenderen arbejder kun med fastdrejet låg. Blenderen må kun sættes på/tages af, når drevet står stille.

Fare for skoldning!

Ved bearbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

OBS!

Blenderen kan beskadiges.
Bearbejd ikke dybfrossede ingredienser (undtagen isterninger). Blenderen skal ikke arbejde, hvis den er tom.

- Sæt blenderbægeret på (pil på bæger skal være ud for punkt på apparat) og drej det til højre indtil stop.
- Påfyld ingredienserne.
  Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,25 liter (skummende eller varme væsker maks. 0,4 liter).
  Optimal bearbejdningsmængde, fast konsistens = 80 gram.
- Sæt låget på og drej det til højre.
  Lågnæsen skal sidde i åbningen på blendergrebet indtil stop.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Stil drejekontakten på **0/off**, før ingredienserne påfyldes.
- Tag låget af og påfyld ingredienserne

eller

- fjern tragten og påfyld faste ingredienserne lidt ad gangen

eller

- påfyld flydende ingredienser gennem tragten.

Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Tag redskab hhv. tilbehør af iht. følgende beskrivelse.
- Rengør alle dele, se „Rengøring og pleje“.

Skålen med tilbehør/redskab tages af:

- Drej låget mod venstre og tag det af.
- Redskabet tages ud:
  – Tag redskabsholder sammen med universalkniv, piskeskive hhv. æltekrog ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.
  – Tag fat i holdeskiven hhv. pommes-frites-skiven i de anbragte gribefordybninger og løft den ud af skålen.
  – Drej holdeskiven om og tryk indsatsen forsigtigt ud fra undersiden (**billede E**).
- Drej skålen mod venstre og tag den af.

Citruspressen tages af:

- Drej citruspressen løs og tag skålen af.

Saftcentrifugen tages af:

- Drej låget på saftcentrifugen mod venstre og tag det af.
- Tag rivebeholderen ud af skålen.
- Tag skålen af.

Blenderen tages af:

- Drej blenderen mod venstre og tag den af.
- Drej låget mod venstre og tag det af.

Tip: Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug, se „Rengøring og pleje“.

Rengøring og pleje

Risiko for strømstød!

Dyp aldrig motorenheden i vand og hold den aldrig ind under rindende vand.

OBS!

Overfladerne kan beskadiges.
Benyt ingen skurende rengøringsmidler.

Bemærk: Ved bearbejdning af t.eks gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger af plastdelene, som kan fjernes med et par dråber spiseolie.

Rengøring af motorenhed

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Benyt en smule opvaskemiddel efter behov.
- Derefter tør apparatet af med en tør klud.
- Skyl tilbehørsskuffen af under rindende vand og lad den tørre. Må ikke sættes i opvaskemaskinen!

Rengøring af skål med tilbehør

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag altid kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.
Universalkniven skal altid opbevares i tilbehørsskuffen, når den ikke er i brug.

Alle dele tåler opvaskemaskine.
Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

Rengøring af blender

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Berør ikke blenderknivene med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Det anbefales at rengøre blenderen straks efter brug. Således tørrer madrester ikke ind, og kunststoffet angribes ikke (f.eks. af æteriske olier i krydderier).
Blenderbæger (uden knivindsats), låg og tragt kan tåle opvaskemaskine.
Knivindsatsen må ikke sættes i opvaskemaskinen, men skal rengøres under rindende vand (må ikke blive liggende i vand).
Tip: Fyld en smule vand med opvaskemiddel i den påsatte blenderen. Stil drejekontakten i et par sekunder på trin **M**. Hæld vandet ud og skyl blenderen med rent vand.

Adskillelse af blender **Billede J**

- Drej knivindsatsens vinger mod venstre. Knivindsatsen løsnes.
- Tag knivindsatsen ud og fjern pakringen.

Samling af blender

Fare for kvæstelser!

Blender må aldrig samles på motorenheden.

- Anbring pakringen på knivindsatsen.
- Sæt knivindsatsen ind i blenderbæger nedefra.
- Skru knivindsatsens vinger fast til højre. Drej dem mindst så meget, at en vinge dækker markeringen på blenderbæger (positionering –> **billede J 6**).

Rengøring af citruspresse

Alle dele tåler opvaskemaskine. Det anbefales at rengøre pressekeglen straks efter brug ved at skylle den under rindende vand fra alle sider. Således tørrer madrester ikke ind.

Rengøring af saftcentrifuge **Billede K**

Saftcentrifugen rengøres ved at tage filterkurven af rivebeholderen.
Skyl først alle delene under rindende vand.
Rengør forsigtigt lamellerne i filterkurven, da de ellers beskadiges.

Opbevaring af apparat **Billede L**

- Træk netstikket ud.
- Opbevar kablet i kabelrummet.
- Opbevar redskaberne i tilbehørsskuffen.
- Sæt skålen på.

Bemærk:

Alle tilbehørsdele skal tages ud af skål hhv. af blender før brug. Sæt kun de dele ind, der er brug for.

Hjælp i tilfælde af fejl

Fare for kvæstelser!

Træk altid netstikket ud forinden du afhjælper en fejl.

Vigtig henvisning for MCM42..

Forkert betjening af apparatet, en udløsning af de elektroniske sikringer hhv. en defekt på apparatet vises med en blinkende driftsindikator.

Motorenhed

Fejl:
Apparatet arbejder ikke mere.
Mulig årsag:
Apparatet er blevet overbelastet (f.eks. redskab er blevet blokeret af levnedsmidler) og den elektroniske sikring er udløst.
Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Afhjælp årsagen til overbelastningen.
- Tag apparatet i brug igen.

Mulig årsag:
Man har forsøgt at sætte skål eller blender på det tændte apparat.
Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt skålen eller blenderen på.
- Tag apparatet i brug igen.

Tilbehør

Fejl:
Apparatet starter ikke.
Mulig årsag:
Tilbehør er ikke sat rigtigt på.
Afhjælpning:

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt tilbehøret på iht. de tilhørende anvisninger i denne vejledning.

Vigtig henvisning

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte kundeservice.

Henvisninger til bortskaffelse



Dette apparat er mærket iht. bestemmelserne i det europæiske direktiv 2012/19/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet indeholder bestemmelser mht. retur og brug af gammelt elektrisk og elektronisk udstyr, der gælder i hele EU-området. Brug genbrugsordningerne for emballage og ældre apparater og vær med til at skåne miljøet. Er der tvivl om ordningerne og hvor genbrugspladserne er placeret, kan kommunen kontaktes.

Garantibetingelser

På dette apparat yder BOSCH 1 års garanti. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført på garanti. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.
Indsendelse til reparation.
Skulle Deres BOSCH apparat gå i stykker, kan indsendes til vort serviceværksted:
BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 6,
2750 Ballerup, tlf. 44-898985.
På reparationer ydes 12 måneders garanti.
De kan naturligvis også indsende apparatet gennem Deres lokale forhandler.

Opskrifter/ingredienser/bearbejdning

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/bearbejdning
	lavt/højt	ca. 1–2 min	**Gærdej** maks. 500 g mel 25 g gær eller 1 pakke tørgær 225 ml lunken mælk 1 æg 1 knivspids salt 80 g sukker 60 g fedt (lunken) skal af en ½ citron (citronaroma) ● Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen. ● Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder. ● Kom mælken i og rør det hele med et højt omdrejningstal. Ingredienserne skal have samme temperatur. Når dejen er glat, stilles den til hævning på et varmt sted.
	M		**Løg, hvidløg** Mængde: fra 1 løg, skåret i kvarte, til 300 g fra 1 fed hvidløg, til 300 g ● Bearbejdes indtil den ønskede finhakningsgrad er nået.
	højt		**Kød, lever** (til hakket kød, tartar osv.) Mængde: 50 g til 500 g ● Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger. Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer: ● Kom kød (oksekød, svinekød, kalvekød, fjerkræ, men også fisk osv.) sammen med øvrige ingredienser og krydderier i skålen og bearbejd det hele til en dej.
	højt	ca. 1,5 – 2 min	**Jordbærsorbet** 250 g frossede jordbær 100 g puddersukker 180 ml fløde (ca. 1 bæger) ● Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da massen ellers klumper. Rør til der dannes en cremet isblanding.

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/bearbejdning
	lavt/højt		**Piskede æggehvider** Mængde: 2 til 6 æggehvider ● Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.
	lavt/højt		**Piskefløde** Mængde: 200 g til 400 g ● Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.
	højt/M		**Nødder, mandler** Mængde: 200 g til 400 g ● Fjern alle skaller, da blenderkniven ellers bliver uskarp. Bearbejdes indtil den ønskede finhakningsgrad er nået.
	højt/M		**Purering af frugt eller grønt** (æblemos, spinat, gulerodspure, tomatpure; rå eller kogt) ● Kom ingredienser og krydderier i blenderen og purér det.
	lavt/højt		**Mayonnaise** 1 æg 1 tsk sennep 150 til 200 ml olie 1 spsk citronsaft eller eddike 1 knivspids salt 1 knivspids sukker Ingredienserne skal have samme temperatur. ● Alle ingredienserne (undtagen olie) blandes i nogle sekunder på trin 1. ● Stil blenderen på trin 2, hæld olien langsomt gennem tragten og bland det hele, til mayonnaisen emulgerer. **Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.**
	højt		**Chokolade-mælk** 80 g til 100 g chokolade ca. 400 ml varm mælk ● Finhak chokoladen i blenderen, tilsæt den varme mælk og ibland den kort.
	højt		**Smørepålæg med honning** 40 g smør (fra køleskabet) 150 g honning (fra køleskabet) ● Skær smørret i små stykker med en kniv og kom det i blenderen. ● Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder med et højt omdrejningstal.

Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.
Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.
Videre informasjoner om våre produkter finner du på vår nettside.

Innhold

For din egen sikkerhet 62
En oversikt 64
Betjening 65
Etter arbeidet 67
Rengjøring og pleie 67
Oppbevaring 68
Hjelp ved feil 68
Henvisning om avskaffing 69
Garantibetingelser 69
Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding . . . 69

For din egen sikkerhet

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet.
Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.
Dette apparatet er beregnet for bearbeidelse av vanlige mengder for husholdningen eller for husholdningspreget, ikke industrielt bruk. Husholdningspreget bruk omfatter f.eks. bruk i medarbeiderkjøkken i butikker, på kontorer, landbruks- eller andre produksjonsbedrifter, såsom bruk av gjester i pensjonater, små hoteller eller lignende oppholdsenheter. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider, se avsnitt “Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding”.
Dette apparatet er egnet for røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Ved bruk av tilbehøret som er godkjent av produsenten, er det også mulig med andre anvendelser. Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander hhv. substanser.
Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør.
Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom du gir apparatet videre til andre, bør bruksveiledningen leveres med.

⚠ Generelle sikkerhetshenvisninger

Fare for strømstøt

Dette apparatet må ikke brukes av barn.
Apparatet og tilkoplingsledningen må holdes borte fra barn.
Apparatene kan brukes av personer med redusert fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring, dersom de er under oppsyn eller dersom de har fått opplæring i en sikker bruk av apparatet og det kan sikres at de har forstått farene som kan resultere av dette.
Barn må ikke få leke med apparatet.
Apparatet må kun tilkoples og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Apparatet må alltid skilles fra strømnettet når det ikke kan overvåkes og før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres.
Ikke trekk ledningen over skarpe kanter eller varme flater.
Dersom tilkoplingsledningen på dette apparatet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens kundeservice eller av en lignende kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
Reparasjoner på apparatet må kun foretas av vår kundeservice.

⚠ Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

Fare for skade
Fare for strømstøt
Dersom strømmen blir borte, blir apparatet innkoplet og går videre når strømmet kommer igjen.
Tilbehør og verktøy må kun skiftes når apparatet står stille (dreiebryter på **0/off**) og når støpselet er trukket ut.
Basismaskinen må aldri dyppes ned i væsker, aldri holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.
Fare for skade på grunn av roterende verktøy!
Under driften må du aldri gripe ned i bollen. For å trykke ned ingrediensene må det alltid brukes støteren (7a). Etter utkoplingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.
Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!
Grip aldri ned i den påsatte mikseren!
Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast. Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille.
Fare for skade på grunn av skarpe kniver!
Vær spesielt forsiktig når du arbeider med innsatsene!
Ta hensyn til formen og plasseringen av innsatsen når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven hhv. pommes-frites skiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette.
Ikke grip ned i påfyllingsåpningen. For å skyve ned ingrediensene må det kun brukes støteren.
Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.
Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid legges i skuffen for tilbehøret. Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.
For rengjøring bør det brukes en børste.
Fare for skolding!
Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.
Fare for skade!
Mikseren må aldri settes sammen oppå basismaskinen.

⚠ Forklaringer av symbolene på apparatet hhv. tilbehøret



Anvisninger i bruksveiledningen må følges.



Vær forsiktig! Roterende kniver.



Vær forsiktig! Roterende verktøy.
Ikke grip ned i påfyllingsåpningen.

Bruksveiledningen beskriver forskjellige utførelser, se også modelloversikt (**bilde M**). Forskjellene er kjennetegnet.
Dette apparatet er vedlikeholdsfritt.

En oversikt

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Basismaskin **Bilde A**

1 Dreiebryter
A MCM41..:
0/off = stop
M = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
Trinn 1–2, arbeidshastighet:
1 = lavt turtall – langsomt,
2 = høyt turtall – hurtig.
B MCM42..:
0/off = stop
M = Momentkopling med høyeste turtall, hold bryteren for ønsket miksetid fast.
⌒ = Arbeidshastigheten kan innstilles trinnløst fra lavt til høyt turtall.

2 Driftsindikasjon (kun MCM42..)
Lyser under driften (turtallsbryter på **M** eller ⌒).
Blinker dersom det er gjort feil ved betjeningen av apparatet, dersom den elektroniske sikringen er utløst hhv. ved en defekt på apparatet, se kapittel “Hjelp ved feil”.

3 Drev

4 Skuff for tilbehør (bilde B)
For åpning av skuffen må knappen på undersiden av apparatet trykkes og skuffen kan så trekkes ut.
For å ta ut skuffen fullstendig, bøyes den litt oppover og trekkes ut.
Når skuffen skal settes inn igjen, bøyes den litt oppover og deretter skyves den inn til anslag.
Under arbeider med apparatet må skuffen for tilbehøret holdes lukket.

5 Kabelrom

Bolle med tilbehør

6 Bolle

7 Lokk
7a Støter
7b Støterinnsats

8 Drivaksling

Verktøy

9 Verktøysholder

9a Universalkniv

9b Vispeskive

9c Eltekrok

10 Holdeskive for skivinnsatser

10a Skjære-innsats – grov (A)

10b Skjære-innsats – fin (B)

10c Raspe-innsats – grov (C)

10d Raspe-innsats – fin (D)

11 Pommes-frites skive (E)
(ved noen modeller)

12 Sitruspresse

13 Saftsentrifuge (ved noen modeller)

14 Universalkutter
(ved noen modeller)
Vennligst følg anvisningene i den separate bruksveiledningen for dette tilbehøret.

Mikser

15 Miksebeger

16 Lokk
16a Trakt
16b Påfyllingsåpning

Betjening

Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

Forberedning

- Sett basismaskinen på et glatt stabilt og rent underlag.
- Trekk strømkabelen ut av kabelrommet til nødvendig lengde.
- Stikk inn støpselet.
- Under arbeider med apparatet må skuffen for tilbehøret holdes lukket.

Viktige henvisninger

– Apparatet må kun slås på og av med dreiebryteren. Apparatet må aldri slås av ved å dreie på bollen, på mikseren eller på et verktøy.
– Apparatet må kun slås på når verktøyene hhv. tilbehøret er fullstendig montert.

Bolle med tilbehør/verktøy

Fare for skade på grunn av roterende verktøy!

Under driften må du aldri gripe ned i bollen. For å trykke ned ingrediensene må det alltid brukes støteren (7a). Etter utkoplingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

Obs!

Under arbeider i bollen kan apparatet kun slås på når bollen er satt på og lokket er satt på og skrudd fast.

Universalkniv (9a)

for kutting, hakking og røring.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Universalkniven må kun tas på ved plast-håndtaket langs kanten. Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid legges i skuffen for tilbehøret.

Vispeskive (9b)

for fløte, stivpisket eggehvite, majones.

Eltekrok (9c)

for elting av deig og for å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter).

Bilde C

- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Trykk drivakslingen inn i verktøysholderen inntil den smekker i.
- Innsetting av verktøy:
  – Sett verktøyholderen inn i bollen.
  – Universalkniven, vispeskiven og eltekroken settes på verktøysholderen og slippes.

Obs!

De ingrediensene som skal bearbeides må først fylles på etter at verktøyene er satt inn.

- Fyll på ingrediensene.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved punktet på bollen) og drei i klokkens retning.
  Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom påfyllingsåpningen.
- Væsker fylles på igjennom støteren. Støterinnsatsen kan brukes som målebeger.

Kutteinnsatsene (10a–10d)

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Vær spesielt forsiktig når du arbeider med innsatsene! Ta hensyn til formen og plasseringen av innsatsen når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven hhv. pommes-frites skiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette.

Skjære-innsats – grov (A)
Dreiebryteren settes på et lavt turtall for å skjære: agurk, gulrøtter.

Skjære-innsats – fin (B)
Dreiebryteren settes på et høyt turtall for skjære: agurk, gulrøtter.

Raspe-innsats – grov (C)
Dreiebryteren stilles på et høyt turtall for å raspe epler, gulrøtter, ost og hvit kål.

Raspe-innsats – fin (D)
Dreiebryteren settes på et høyt turtall for å raspe: gulrøtter, ost.

Pommes-frites skive (E)
for skjæring av pommes frites og ingredienser til fruktsalat.

Obs!

Pommes-frites skiven er ikke egnet for bearbeiding av hard ost, nøtter, pepperrot og lignende.

Bilde D

- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.

Alt etter ønsket bruk:

- Sett inn ønsket innsats i holdeskiven. **Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen (bilde D-5a)!**
- Sett holdeskiven oppå drivakslingen.

eller:

- Sett pommes-frites skiven oppå drivakslingen.
  Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved pilen på bollen) og drei i klokkens retning.
  Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ikke grip ned i påfyllingsåpningen.
For å skyve ned ingrediensene må det kun brukes støteren.

- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Fyll på de ingrediensene som skal skjæres eller raspes.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren med et lett trykk.
- Ta ut støteren og fyll på ingrediensene igjennom påfyllingsåpningen.
- Lange og tynne ingredienser som skal skjæres fylles på igjennom støteren.

Obs!

Tøm bollen før denne er så full, at de skårete eller raspete tingene er nådd opp til holdeskiven hhv. til pommes-frites skiven.

Sitruspresse (12) Bilde F

For pressing av sitrusfrukter, f.eks. appelsiner, grapefrukt, sitroner.

- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Sett sitruspressen oppå drivakslingen (pilen på sitruspressen ved pilen på bollen) og drei i klokkens retning.
  Nesen på silkurven må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett på pressekjeglen og trykk den ned.
- For pressing av frukt settes dreiebryteren på et lavt turtall og frukten trykkes mot pressekjeglen.

Obs!

Ta hensyn til fyllenivået på bollen.
Maksimal fyllemengde: 500 ml.
Bollen må tømmes i rett tid.

Saftsentrifuge (13) Bilde G

for å presse ut kjernefrukt (f.eks. epler, pærer), bærfrukt, steinfrukt uten stein, grønnsaker (f.eks. gulrøtter, tomater).

- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Drivakslingen settes inn i bollen.
- Rivebeholderen med filterkurven dreies i klokkens retning inntil anslag.
- Lokk for saftsentrifugen settes på og dreies i klokkens retning.
  Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett dreiebryteren på et lavt turtall.
- Frukt eller grønnsaker fylles ned i påfyllingssjakten og støteren skyves etter kun med lett trykk. Om nødvendig må det kuttes opp i biter på forhånd.
- Ved slutten av arbeidsomgangen settes dreiebryteren på et høyt turtall i kort tid. La apparatet gå så lenge inntil alt fruktkjøttet er helt presset ut for saft.

Obs!

Ta hensyn til fyllenivået på bollen.
Maksimal mengde som kan bearbeides: 250 g frukt hhv. grønnsaker.

Mikser Bilde H

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

Grip aldri ned i den påsatte mikseren! Mikseren arbeider kun når lokket er skrudd fast. Mikseren må kun settes på/tas av når drevet står stille.

Fare for skolding!

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut av trakten i lokket. Fyll derfor på maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

Obs!

Mikseren kan bli skadet. Ikke bearbeid dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter). Ikke bruk mikseren når den er tom.

- Sett på miksebegeret (pilen på begeret ved punktet på apparatet) og drei i klokkens retning inntil anslag.
- Fyll på ingrediensene.
  Maksimal mengde, flytende = 1,25 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
  Optimal mengde som kan bearbeides, fast = 80 gram.
- Sett på lokket og drei i klokkens retning. Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på mikserhåndtaket.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser, settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta lokket av og fyll på ingredienser

eller

- ta ut trakten og fyll faste ingredienser etter hverandre ned i påfyllingsåpningen

eller

- fyll flytende ingredienser ned igjennom trakten.

Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Verktøy hhv. tilbehør tas av i henhold til følgende beskrivelse.
- Rengjør alle delene, se “Rengjøring og pleie”.

Avtaking av bollen med tilbehør/verktøy:

- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.
- Uttaking av verktøyet:
  – Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven, vispeskiven hhv. eltekroken. Ta av verktøyet fra verktøyholderen.
  – Holdeskiven hhv. pommes-frites skiven må holdes i fordypningene og løftes så ut av bollen.
  – Holderskiven dreies om og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden (**bilde E**).
- Drei bollen mot klokkens retning og ta den av.

Avtaking av sitruspressen:

- Sitruspressen løsnes og bollen tas av.

Avtaking av saftpressen:

- Drei lokket på saftsentrifugen mot klokkens retning og ta det av.
- Ta rivebeholderen ut av bollen.
- Ta bollen av.

Avtaking av mikseren:

- Drei mikseren mot klokkens retning og ta den av.
- Drei lokket mot klokkens retning og ta det av.

Tips: Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk, se “Rengjøring og pleie”.

Rengjøring og pleie

Fare for strømstøt!

Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann och aldri holdes under rennende vann.

Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

Henvisning: Ved bearbeiding av f.eks. gulrøt eller rødkål, kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff.
Dette kan fjernes med et par dråper matolje.

Rengjøring av basismaskinen

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av basismaskinen med en fuktig klut. Om nødvendig må det brukes litt oppvaskmiddel.
- Deretter må apparatet tørkes av.
- Skuffen for tilbehør skylles under rennende vann og tørkes. Må ikke vaskes i oppvaskmaskin!

Rengjøring av bollen med tilbehør

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Universalkniven må kun tas på ved plasthåndtaket langs kanten.
Dersom den ikke er i bruk, må universalkniven alltid legges i skuffen for tilbehøret.

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ikke klem deler av kunststoff fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.

Rengjøring av mikseren

Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Mikserkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring bør det brukes en børste.

Mikseren bør helst rengjøres straks etter bruk. Restene tørker da ikke inn og kunststoffet blir ikke angrepet (f.eks. ved eteriske oljer i krydder). Miksebeger (uten knivinnsats), lokk og trakt kan vaskes i oppvaskmaskin. Knivinnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la den bli liggende i vannet).
Tips: Fyll litt vann med oppvaskmiddel i den påsatte mikseren. Slå på i få sekunder på trinn **M**. Slå av vannet og skyll mikseren med klart vann.

Demontering av mikseren **Bilde J**

- Knivinnsatsen dreies ved vingene mot klokkens retning. Knivinnsatsen løsnes således.
- Knivinnsatsen tas ut og pakningsringen fjernes.

Sammensetting av mikseren

Fare for skade!

Mikseren må aldri settes sammen oppå basismaskinen.

- Sett pakningsringen på knivinnsatsen.
- Sett inn knivinnsatsen fra undersiden i miksebegeret.
- Skru knivinnsatsen fast ved vingene i klokkens retning. Drei minst så langt at en av vingene dekker markeringen på miksebegeret (plassering –> **bilde J 6**).

Rengjøring av sitruspressen

Alle delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Pressekjeglen bør helst skylles straks etter bruk fra alle sider under rennende vann. På den måten tørker ikke restene inn.

Rengjøring av saft-sentrifugen **Bilde K**

For rengjøring av saftsentrifugen må filterkurven tas av fra raspebeholderen.
Delene skylles først under rennende vann. Lamellene på filterkurven rengjøres forsiktig for ikke å skade dem.

Oppbevaring **Bilde L**

- Trekk ut støpselet.
- Kabelen må stues inn i kabelrommet.
- Verktøyene må oppbevares i skuffen for tilbehøret.
- Sett bollen på.

Henvisning

Før bruk må alle tilbehørsdelene tas ut av bollen hhv. mikseren. Sett inn kun de delene som er nødvendige.

Hjelp ved feil

Fare for skade!

Før feil blir utbedret, må støpselet trekkes ut.

Viktig henvisning for MCM42..

Driftsindikasjonen blinker dersom det oppstår en feil ved betjeningen av apparatet, dersom de elektroniske sikringene utløses hhv. dersom det oppstår en defekt på apparatet.

Basismaskin

Feil:
Apparatet arbeider ikke lenger.
Mulig årsak:
Apparatet er blitt overbelastet (f.eks. verktøyet er blitt blokkert av matvarer) og den elektroniske sikringen er utløst av den grunn.
Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Fjern årsaken til overbelastningen.
- Ta apparatet i bruk igjen.

Mulig årsak:
Det ble gjort et forsøk på å sette bollen eller mikseren på apparatet når det allerede var i gang.

Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett på bollen eller mikseren.
- Ta apparatet i bruk igjen.

Tilbehør

Feil:
Apparatet starter ikke.

Mulig årsak:
Tilbehøret er ikke skikkelig satt på.

Utbedring:
- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett tilbehøret på i henhold til de tilsvarende anvisningene som finnes i denne veiledningen.

Viktig henvisning
Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

Henvisning om avskaffing

Dette apparatet tilsvarer det europeiske direktivet 2012/19/EF som kjennetegner gamle elektro- og elektronikk apparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Dette direktivet angir rammen for returnering og gjenvinning av de gamle apparatene som er gyldig for hele EU.
Tips om aktuelle måter å skrote apparatet på fåes ved henvendelse til faghandelen eller hos kommunen.

Garantibetingelser

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i det respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	lavt/høyt	ca. 1–2 min	**Gjærdeig** maks. 500 g mel 25 g gjær eller 1 pakke torrgjær 225 ml lunken melk 1 egg 1 klype salt 80 g sukker 60 g fett (lunkent) Skall av ½ sitron (sitronaroma) ● Alle ingrediensene (unntatt melk) helles opp i bollen. ● Still dreiebryteren på et lavt turtall i 10 sekunder. ● Fyll på melk og rør rundt med høyt turtall. Ingrediensene bør ha samme temperatur. Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.
	M		**Løk, hvitløk** Mengde: fra 1 løk, delt i fire biter, til 300 g fra 1 fedd hvitløk, til 300 g ● Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt		**Kjøtt, lever** (for kjøttdeig, biff tartar osv.) Mengde: 50 g til 500 g ● Fjern knoker, brusk, skinn og sener. Skjær kjøttet i terninger. Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier: ● Legg kjøttet (okse, svin, kalv, fjærkre, men også fisk osv.) sammen med andre ingredienser og krydder i bollen og bearbeide det hele til en deig.

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	høyt	ca. 1,5 min til 2 min	**Jordbærsorbet** 250 g frosne jordbær 100 g melis 180 ml fløte (ca. 1 beger) ● Alle ingrediensene legges i bollen. Slå straks apparatet på, da det ellers danner seg klumper. Rør så lenge til det har dannet seg en kremaktig is.
	lavt/høyt		**Stivpisket eggehvite** Mengde: 2 til 6 eggehviter ● Pisk med høyt turtall. For innrøring må det stilles inn et lavt turtall.
	lavt/høyt		**Stivpisket kremfløte** Mengde: 200 g til 400 g ● Pisk med høyt turtall. For innrøring må det stilles inn et lavt turtall.
	høyt/M		**Nøtter, mandler** Mengde: 200 g til 400 g ● Fjern skallene helt, ellers blir mikserkniven sløv. Bearbeides til ønsket kuttegrad.
	høyt/M		**Mosing av frukt eller grønnsaker** (Eplemos, spinat, gulrøt-, tomatpuré; rå eller kokt) ● Ingrediensene og krydder legges samtidig i mikseren og bearbeides til puré.
	lavt/høyt		**Majones** 1 egg 1 ts sennep 150 til 200 ml olje 1 ss sitronsaft eller eddik 1 klype salt 1 klype sukker Ingrediensene bør ha samme temperatur. ● Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 1. ● Slå mikseren over på trinn 2. La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks så lenge til massen emulgerer. **Majonesen må brukes opp snart, da den ikke tåler lang lagring.**
	høyt		**Varm sjokolade** 80 g til 100 g sjokolade ca. 400 ml varm melk ● Kutt sjokoladen i mikseren, hell på den varme melken og rør inn kort.
	høyt		**Honning pålegg** 40 g smør (fra kjøleskapet) 150 g honning (fra kjøleskapet) ● Kutt opp smøret med en kniv i små stykker og fyll dem på i mikseren. ● Fyll på honning og mikse i 15 sekunder med et høyt turtall.

Vi gratulerar dig till ditt nya inköp av en apparat från BOSCH.
Du har därmed bestämt dig för en modern hushållsapparat av hög kvalitet.
Mer information om våra produkter hittar du på vår hemsida på Internet.

Innehåll

För din säkerhet 71
Översiktsbilden 73
Användning 74
Efter arbetet 76
Rengöring och skötsel 76
Förvaring 77
Råd vid fel 77
Anvisningar för avfallshantering 78
Konsumentbestämmelser 78
Recept/ingredienser/bearbetning 78

För din säkerhet

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.
Om anvisningar för riktig användning av apparaten ignoreras, uteslutar det tillverkarens ansvar för skador som resulterar av detta.
Denna apparat är avsedd att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll och för användning i hushållet eller för hushållsliknande, icke-kommersiella användningar. Hushållsliknande användningar omfattar t.ex. användning i personalkök i affärer, på kontor, jordbruksrörelser eller andra kommersiella verksamheter, samt att nyttjas av gäster på pensionat, små hotell och liknande boendeinrättningar.
Använd apparaten endast för sådana bearbetningsmängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.
Se avsnittet ”Recept/ingredienser/bearbetning”.
Denna apparat är lämplig för att blanda, knåda, vispa, skära, riva och strimla livsmedel. När apparaten används tillsammans med av tillverkaren tillåtna tillbehör finns fler användningsområden.
Det får inte användas för att bearbeta andra föremål resp substanser.
Apparaten får endast användas tillsammans med originaltillbehör.
Spara bruksanvisningen. Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

⚠ Allmänna säkerhetsanvisningar

Risk för elektriska stötar

Denna apparat får inte användas av barn.
Håll apparaten och anslutningsledningen borta från barn.
Apparater kan användas av personer med förminskad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller avsaknad av erfarenhet och kunskap, om de står under uppsikt eller undervisats i hur apparaten används på säkert sätt och därmed förstått de faror som kan uppstå i samband med användandet av apparaten. Barn får ej leka med apparaten.
Apparaten får endast anslutas och användas enligt angivelserna på apparatens typskylt.

Apparaten får inte användas om den eller anslutningskabeln är skadad.
Se alltid till att stickkontakten är utdragen ur vägguttaget när du inte har uppsikt över apparaten, när den ska monteras samman resp. tas isär eller rengöras.
Låt inte anslutningskabeln ligga över vassa kanter eller heta ytor.
Om anslutningskabeln skulle skadas får den endast bytas ut av tillverkaren, dennes kundtjänst eller liknande kvalificerad person, för att undvika risker.
Reparationer på apparaten får endast utföras av vår kundtjänst.

⚠ Säkerhetsanvisningar för denna apparat

Risk för skada
Risk för elektriska stötar
Efter ett ev. strömavbrott förblir apparaten påslagen och fortsätter sedan automatiskt när strömmen åter slås på.
Byt tillbehör och verktyg endast när apparaten står stilla (strömvredet på **0/off**) och stickkontakten år utdragen ur vägguttaget.
Doppa aldrig motordelen i vätskor, håll den aldrig under rinnande vatten och rengör den inte i diskmaskin.
Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.
Risk för skada pga roterande verktyg!
Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.
Använd alltid påmataren (7a) för att trycka ned.
Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.
Risk för skada pga vassa knivarna/roterante drivuttag!
Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern.
Mixer går bara att användas med locket ordentligt åtdraget.
Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.
Risk för skada pga vassa knivarna!
Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Kontrollera noga insatsens form och läge när du ska sätta in den i insatshållaren.
Ta alltid insatshållaren resp pommes frites-skivan enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd bara påmataren för att mata ner.
Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast.
Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.
Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för att rengöra dem.
Risk för skållskador!
När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket.
Häll därför aldrig i mera än 0,4 liter het eller skummande vätska.

Risk för skada!
Montera aldrig ihop mixern på motordelen.

⚠ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören


Följ anvisningarna i bruksanvisningen.


Varning! Roterande kniv.


Varning! Roterande verktyg.
Stick aldrig ned fingrarna i matarröret.

Bruksanvisningen beskriver olika utförande, se även modellöversikt (**bild M**).
Skillnaderna är markerade.
Denna apparat är underhållsfri.

Översiktsbilden

Vik ut bildsidorna.
Motordel **Bild A**

1 Strömvred
A MCM41..:
0/off = stop
M = momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar apparaten med högsta varvtal).
Läge 1–2, arbetshastighet:
1 = lågt varvtal – långsamt,
2 = högt varvtal – snabbt.
B MCM42..:
0/off = stop
M = momentläge (så länge vredet hålls i det här läget arbetar apparaten med högsta varvtal).
⌒ = arbetshastigheten är steglöst inställbar från lågt till högt varvtal.

2 Kontrollampa (endast MCM42..)
Lyser när apparaten används (strömvredet är i läge **M** eller ⌒).
Blinkar när apparaten används på felaktigt sätt, när den elektroniska säkringen löses ut resp när det blir fel på apparaten, se avsnittet ”Råd vid fel”.

3 Drivuttag

4 Tillbehörslåda (bild B)
För att öppna lådan tryck på knappen på apparatens undersida och sedan dra ut lådan. För att ta ut lådan helt och hållet tryck den lätt uppåt och dra ut.
Sätt in lådan genom att luta den en aning uppåt och skjuta in den till stoppet. Tillbehörslådan ska vara stängd när du använder apparaten.

5 Kabelfack

Blandarskål med tillbehör

6 Blandarskål

7 Lock
7a Påmatare
7b Insats till påmataren

8 Drivaxel

Verktyg

9 Verktygshållare
9a Universalkniv
9b Vispskiva
9c Degkrok
10 Insatshållare för skivinsatser
10a Skär-insats – grov (A)
10b Skär-insats – fin (B)
10c Riv- och strimmelinsats – grov (C)
10d Riv- och strimmelinsats – fin (D)
11 Pommes frites-skiva (E)
(på vissa modeller)
12 Citruspress
13 Råsaftcentrifug (på vissa modeller)
14 Minihackare
(på vissa modeller)
Följ anvisningarna för detta tillbehör i den separata bruksanvisningen.

Mixer

15 Mixerbägare
16 Lock
16a Tratt
16b Påfyllningsöppning

Användning

Rengör apparaten och tillbehör grundligt före första användningen, se ”Rengöring och skötsel”.

Förberedelser

- Ställ motordelen på plant, rent och torrt underlag.
- Dra ut kabeln ur kabelfacket till önskad längd.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Tillbehörslådan ska vara stängd när du använder apparaten.

Viktiga anvisningar

– Använd endast strömvredet för att starta resp stänga av apparaten. Stäng aldrig av apparaten genom att vrida på blandarskålen, mixern eller något av verktygen.
– Starta först apparaten när verktyg resp tillbehör är ordentligt påmonterade.

Blandarskål med tillbehör/verktyg

Risk för skada pga roterande verktyg!

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren (7a) för att trycka ned. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

Var försiktig!

När du använder blandarskålen kan apparaten bara startas med blandarskålen påsatt och med locket påsatt och åtdraget.

Universalkniv (9a)

för att finfördela, hacka och blanda.

Risk för skada pga vassa knivarna!

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast. Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.

Vispskiva (9b)

för grädde, vispad äggvita, majonnäs.

Degkrok (9c)

för att knåda degar och för att blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).

Bild C

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Tryck in drivaxeln i verktygshållaren tills den sitter fast.
- Sätta in verktyg:
  – Sätt in verktygshållaren i blandarskålen.
  – Sätt universalkniven, vispskivan eller degkroken på verktygshållaren och släpp den.

Var försiktig!

Tillsätt livsmedel som ska bearbetas först efter det att verktyget satts in.

- Fyll på ingredienserna.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot punkten på blandarskålen) och vrid medurs.
  Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom matarröret.
- Häll på vätskor genom påmataren. Insatsen till påmataren kan användas som mått.

Riv- och skärinsatser (10a–10d)

Risk för skada pga vassa knivarna!

Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Kontrollera noga insatsens form och läge när du ska sätta in den i insatshållaren. Ta alltid insatshållaren resp pommes frites-skivan enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar.

Skär-insats – grov (A)
Vrid strömvredet till lågt varvtal för att skära: gurka, morötter.

Skär-insats – fin (B)
Vrid strömvredet till högt varvtal för att skära: gurka, morötter.

Riv- och strimmelinsats – grov (C)
Vrid strömvredet till högt varvtal för att riva och strimla: äpplen, morötter, hårdost, vitkål.

Riv- och strimmelinsats – fin (D)
Vrid strömvredet till högt varvtal för att riva och strimla: morötter, hårdost.

Pommes frites-skiva (E)
för att skära pommes frites och ingredienser till fruktsallad.

Var försiktig!

Pommes frites-skivan lämpar sig inte för att bearbeta hårdost, nötter, pepparrot och liknande.

Bild D

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.

Beroende på önskad användning:

- Sätt in önskad insats i insatshållaren. **Var noga med insatsens form och läge (bild D-5a)!**
- Sätt insatshållaren på drivaxeln.

eller:

- Sätt pommes frites-skivan på drivaxeln. Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.

Risk för skada pga vassa knivarna!

Stick aldrig ned fingrarna i matarröret. Använd bara påmataren för att mata ner.

- Vrid strömvredet till önskat läge.
- Fyll på det som ska skäras eller strimlas i matarröret.
- Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller strimlas med påmataren.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom matarröret.
- Långa och smala livsmedel som ska skäras fylls på genom påmataren.

Var försiktig!

Töm blandarskålen innan den är så full, att det som skäras eller strimlas når ända upp till insatshållaren resp pommes frites-skivan.

Citruspress (12) Bild F

för att pressa saft ur citrusfrukter, t.ex. apelsiner, grapefrukt, citroner.

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt citruspressen på drivaxeln (pilen på citruspressen mot pilen på blandarskålen) och vrid medurs.
  Låskilen på silkorgen måste sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Sätt på presskullen och tryck fast den.
- För att pressa ut saften vrid strömvredet till lågt varvtal och tryck frukten mot presskullen.

Var försiktig!

Håll ett öga på saftmängden i blandarskålen. Max påfyllningsmängd: 500 ml.
Töm blandarskålen i god tid.

Råsaftcentrifug (13) Bild G

för att pressa saft ur kärnfrukt (t.ex. äpplen, päron), bärfrukt, urkärnad stenfrukt, grönsaker (t.ex. morötter, tomater).

- Sätt på blandarskålen (pilen på blandarskålen mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Sätt in drivaxeln i blandarskålen.
- Sätt in rivbehållaren med silkorgen och vrid medurs till stoppet.
- Sätt på locket för råsaftcentrifug och vrid medurs. Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till blandarskålen.
- Vrid strömvredet till lågt varvtal.
- Häll frukten eller grönsakerna i matarröret och tryck bara lätt ned med påmataren. Skär dem vid behov i mindre bitar först.
- När arbetet är färdigt, vrid strömvredet en kort stund till högt varvtal och låt apparaten gå tills all saft pressats ut ur fruktköttet.

Var försiktig!

Håll ett öga på saftmängden i blandarskålen. Maximal bearbetningsmängd: 250 g frukt resp grönsaker.

Mixer Bild H

Risk för skada pga vassa knivarna/ roterande drivuttag!

Stoppa aldrig ned fingrarna i den påsatta mixern.
Mixer går bara att användas med locket ordentligt åtdraget. Sätt på/lossa mixern endast när drivuttaget står stilla.

Risk för skållskador!

När du mixar heta ingredienser tränger ånga ut genom tratten i locket.
Häll därför aldrig i mera än 0,4 liter het eller skummande vätska.

Var försiktig!

Mixern kan skadas! Mixa aldrig djupfrysta ingredienser (undantag är isbitar).
Starta aldrig en tom mixer.

- Sätt på mixerbägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten) och vrid medurs till stoppet.
- Fyll på ingredienserna.
  Max mängd vätska = 1,25 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter).
  Optimal bearbetningsmängd fasta ingredienser = 80 gram.
- Sätt på locket och vrid medurs.
  Låskilen ska sitta fast i öppningen på handtaget till mixern.
- Vrid strömvredet till önskat läge.
- För att fylla på ingredienser vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Lossa locket och fyll på ingredienser

eller

- Ta bort tratten och fyll fasta ingredienser sakta på genom påfyllningsöppningen

eller

- Fyll på flytande ingredienser genom tratten.

Efter arbetet

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Lossa verktyget resp tillbehöret enligt följande beskrivning.
- Rengör alla delar, se ”Rengöring och skötsel”.

Lossa blandarskål med tillbehör/verktyg:

- Vrid locket moturs och lossa det.
- Ta ut verktyget:
  – Ta ut verktygshållaren tillsammans med universalkniven, vispskivan resp degkroken ur blandarskålen.
  Lossa verktyget från verktygshållaren.
  – Fatta insatshållaren resp pommes frites-skivan i fördjupningarna för fingrar och lyft upp ur blandarskålen.
  – Vänd insatshållaren och tryck försiktigt ut insatsen underifrån (**bild E**).
- Vrid blandarskålen moturs och lossa den.

Lossa citruspressen:

- Vrid loss citruspressen och lossa blandarskålen.

Lossa råsaftcentrifugen:

- Vrid locket till råsaftcentrifugen moturs och lyft av det.
- Ta ut rivbehållaren ur blandarskålen.
- Lyft av skålen.

Lossa mixern:

- Vrid mixern moturs och lossa den.
- Vrid locket moturs och lossa det.

Tips: Rengör helst mixern genast efter användning, se ”Rengöring och skötsel”.

Rengöring och skötsel

Risk för elektriska stötar!

Doppa aldrig motordelen i vatten och håll den aldrig under rinnande vatten.

Var försiktig!

Apparatens ytor kan skadas.
Använd inga repande rengöringsmedel.

Obs! Plastdetaljer kan missfärgas när t.ex. morötter eller rödkål bearbetas men denna missfärgning går bort om du gnuggar den med några droppar matolja.

Rengöra motordelen

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd lite handdiskmedel vid behov.
- Avsluta med att torka apparaten ordentligt torrt.
- Skölj tillbehörslådan under rinnande vatten och låt den torka ordentligt torrt.
  Rengör den inte i diskmaskin!

Rengöra blandarskålen med tillbehör

Risk för skada pga vassa knivarna!

Fatta endast universalkniven i greppkanten av plast.
Låt alltid universalkniven ligga i tillbehörslådan när den inte används.

Alla delar kan rengöras i diskmaskin.
Kläm inte fast plastdelaljerna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras under diskningen.

Rengöra mixern

Risk för skada pga vassa knivarna!

Ta aldrig i mixerknivarna med bara händerna. Använd en borste för att rengöra dem.

Rengör helst mixern genast efter användning. Då fastnar inget och plasten blir inte angripen (t.ex. av eteriska oljor i kryddor).
Mixerbägaren (utan knivinsats), locket och tratten kan rengöras i diskmaskin.
Knivinsatsen får inte rengöras i diskmaskin utan enbart under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt).
Tips: Häll lite vatten med diskmedel i den påsatta mixern. Vrid till läge **M** för några sekunder. Häll sedan bort vattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

Ta isär mixern **Bild J**

- Fatta knivinsatsen i vingarna och vrid moturs. Då lossnar knivinsatsen.
- Ta ut knivinsatsen och ta bort tätningsringen.

Sätta ihop mixern

Risk för skada!

Montera aldrig ihop mixern på motordelen.

- Sätt fast tätningsringen i knivinsatsen.
- Sätt in knivinsatsen i mixerbägaren underifrån.
- Skruva fast knivinsatsen genom att vrida vingarna medurs. Knivinsatsen sitter ordentligt fast när en av vingarna täcker markeringen på mixerbägaren (riktigt läge –> **bild J** 6).

Rengöra citruspressen

Alla delar kan rengöras i diskmaskin.
Rengör helst presskullen genast efter användning noggrant under rinnande vatten.
Då fastnar inget.

Rengöra råsaftcentrifugen Bild K

För att rengöra råsaftcentrifugen lossa silkorgen från rivbehållaren.
Rengör alla delar under rinnande vatten.
Var försiktig när du rengör lamellerna i silkorgen så att de inte skadas.

Förvaring Bild L

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Stuva kabeln i kabelfacket.
- Förvara verktygen i tillbehörslådan.
- Sätt på blandarskålen.

Anvisning

Ta ut alla tillbehörsdelar ur blandarskålen resp mixern före användning. Sätt in endast de delar som behövs.

Råd vid fel

Risk för skada!

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget innan du försöker åtgärda ett fel.

Viktig anvisning för MCM42..

Om apparaten används på felaktigt sätt, om de elektroniska säkringarna utlöses eller det blir fel på apparaten så markeras detta genom att kontrollampan blinkar.

Motordel

Fel:
Apparaten vill inte starta.
Möjlig orsak:
Apparaten har blivit överbelastad (t.ex. blockeras ett verktyg av något livsmedel) och därför har den elektroniska säkringen utlösts.
Åtgärd:

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fjärn orsaken till överbelastningen.
- Starta åter apparaten.

Möjlig orsak:
Du har försökt att sätta blandarskålen eller mixern på apparaten när den redan har startat.
Åtgärd:

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Sätt på blandarskålen eller mixern.
- Starta åter apparaten.

Tillbehör

Fel:
Apparaten startar inte.
Möjlig orsak:
Tillbehöret sitter inte fast på rätt sätt.
Åtgärd:

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Sätt på tillbehöret enligt tillhörande anvisningar i denna brukanvisning.

Viktig anvisning

Om felet inte går att åtgärda på det vis, vänd dig till kundtjänst.

Anvisningar för avfallshantering



Denna apparat uppfyller kraven för det europeiska direktivet 2012/19/EG om gamla elektriska och elektroniska hushållapparater (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet anger ramen för återtagande och återvinning av gamla apparater inom EU. Hör med din kommun eller det ställe där du köpt apparaten var du lämnar en gammal apparat.

Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Recept/ingredienser/bearbetning

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept/ingredienser/bearbetning
	lågt/högt	ca 1–2 min	**Jäsdeg** max 500 g vetemjöl 25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst 225 ml fingervarm mjölk 1 ägg 1 krm salt 80 g socker 60 g fett (fingervarm) Skalet från ½ citron (citronaroma) ● Häll alla ingredienser (utom mjölken) i blandarskålen. ● Vrid strömvredet till lågt varvtal för 10 sekunder. ● Tillsätt mjölken och blanda på högt varvtal. Ingredienserna bör ha samma temperatur. När degen ser slät ut, låt den jäsa på varm plats.
	M		**Gul lök, vitlök** Mängd: minst 1 lök, delad i fyra bitar, max 300 g minst 1 vitlöksklyfta, max 300 g ● Finfördelas efter önskemål.
	högt		**Kött, lever** (till köttfärs, råbiff osv) Mängd: 50 g till 500 g ● Avlägsna ben, brosk, skinn och senor. Tärna köttet. Bereda färser, fyllningar och pastejer: ● Lägg köttet (nöt, gris, kalv, fågel, men även fisk osv) tillsammans med övriga ingredienser och kryddor i blandarskålen och bearbeta till en deg.
	högt	ca 1,5 min till 2 min	**Jordgubbssorbet** 250 g frysta jordgubbar 100 g florsocker 180 ml grädde (ca 1 bägare) ● Häll alla ingredienser i blandarskålen. Starta genast apparaten så att inte klumpar hinner bildas. Blanda tills du får krämig glass.
	lågt/högt		**Vispad äggvita** Mängd: 2 till 6 äggvitor ● Vispa på högt varvtal. För att blanda ner vrid till lågt varvtal.

Verk-tyg	Varvtal	Tid	Recept/ingredienser/bearbetning
	lågt/högt		**Vispgrädde** Mängd: 200 g till 400 g ● Vispa på högt varvtal. För att blanda ner vrid till lågt varvtal.
	högt/M		**Nötter, mandlar** Mängd: 200 g till 400 g ● Avlägsna skal helt och hållet, annars blir mixerkniven slö. Finfördelas efter önskemål.
	högt/M		**Mosa frukt eller grönsaker** (äppelmos, spenat, morotspuré, tomatpuré; råa eller kokta) ● Lägg ingredienserna och kryddorna tillsammans i mixern och bearbeta till puré.
	lågt/högt		**Majonnäs** 1 ägg 1 tsk senap 150 till 200 ml matolja 1 msk citronsaft eller vinäger 1 krm salt 1 krm socker Ingredienserna bör ha samma temperatur. ● Blanda alla ingredienser (utom matoljan) några sekunder i läge 1. ● Vrid mixern till läget 2, häll matoljan långsamt genom tratten och fortsätt mixa tills blandningen emulgerar. **Majonnäsen ska inte förvaras utan konsumeras snart.**
	högt		**Mjölkchoklad** 80 g till 100 g choklad ca 400 ml het mjölk ● Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjölken och blanda ner kort.
	högt		**Honungspålägg** 40 g smör (kylskåpskallt) 150 g honung (kylskåpskall) ● Dela smöret i små bitar med en kniv och lägg dem in i mixern. ● Tillsätt honungen och mixa på högt varvtal 15 sekunder.

Rätten till ändringar förbehålles.

Onneksi olkoon valintasi on BOSCH. Uusi hankintasi on nykyaikainen ja laadukas kodinkone.
Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

Sisältö

Turvallisuusasiaa 80
Laitteen osat 82
Käyttö 83
Käytön jälkeen 85
Puhdistus 85
Säilytys 86
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle . . . 86
Kierrätysohjeita 87
Takuuehdot 87
Ruokaohjeet/ainekset/käsittely 87

Turvallisuusasiaa

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä.
Siinä on tärkeitä laitetta koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.
Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.
Tämä laite on tarkoitettu määrille, jotka ovat normaaleja kotitalouskäytössä tai siihen rinnastettavassa käytössä.
Se ei sovellu ammattimaiseen käyttöön. Kotitalouskäyttöön rinnastettava käyttö käsittää esim. laitteen käytön liikkeiden, toimistojen, maatalous- ja muiden ammatillisten yritysten taukotiloissa, sekä laitteen käytön pienien hotellien ja palvelutalojen asiakas- ja vierastiloissa.
Noudata tässä ilmoitettuja valmistusmääriä ja -aikoja, katso kappale »Ruokaohje-esimerkkejä«.
Tämä laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.
Valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää laitetta myös muihin käyttötarkoituksiin. Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden tai aineiden käsittelyyn.
Käytä laitetta vain alkuperäisvarusteiden kanssa.
Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

⚠ Yleiset turvallisuusohjeet

Sähköiskun vaara

Lapset eivät saa käyttää laitetta.
Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa lasten ulottuvilta.
Henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, aistillinen tai henkinen toimintakyky tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, saavat käyttää sitä vain valvonnan alaisena tai kun heille on kerrottu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet, mitä vaaroja laitteen käytöstä voi aiheutua.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Liitä laite vain tyyppikilvessä olevan käyttöjännitemerkinnän mukaiseen pistorasiaan.

Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Irrota laite aina sähköverkosta, kun se jää ilman valvontaa ja ennen sen kokoamista, osiin purkamista tai puhdistamista.
Varo, että terävät reunat tai kuumat pinnat eivät vaurioita liitäntäjohtoa.
Jos laitteen liitäntäjohto vioittuu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaavat valtuudet omaava sähköasentaja.
Jätä sen vuoksi laitteen korjaukset vain valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

⚠ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara
Sähköiskun vaara
Sähkökatkon sattuessa laite ei kytkeydy pois päältä; se käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.
Vaihda varusteet vain, kun laite on pysähdyksissä (valitsin asennossa **0/off**) ja pistotulppa irrotettu pistorasiasta.
Älä upota peruslaitetta veteen tai muihin nesteisiin, pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.
Varo pyöriviä varusteita – loukkaantumisvaara!
Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta (7a). Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.
Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!
Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!
Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen.
Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!
Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!
Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn. Tartu pidikelevyyn tai ranskan-perunaterään vain sitä varten olevista otekohdista.
Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta. Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa.
Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.
Käytä puhdistamiseen harjaa.
Palovamman vaara!
Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.
Loukkaantumisvaara
Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

⚠ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Noudata käyttöohjeita.



Varoitus! Pyörivä terä.



Varoitus! Pyörivä varuste.
Älä tartu täyttöaukkoon.

Käyttöohje on tarkoitettu eri malleille (katso myös oheinen taulukko eri malleista, **kuva** Ⓜ). Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin.
Laite on huoltovapaa.

Laitteen osat

Käännä esiin kuvasivut

Peruskone **Kuva A**

1 Valitsin
A MCM41..:
0/off = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
Tehoalueet 1–2, käyttönopeudet:
1 = alhainen käyttönopeus – hidas,
2 = suuri käyttönopeus – nopea.
B MCM42..:
0/off = seis
M = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsin alaspainettuna haluamasi ajan.
◠ = Tehonsäätö portaattomasti pienimmästä suurimpaan.

2 Toiminnan näyttö (vain MCM42..)
Valo palaa laitteen ollessa toiminnassa (valitsin asennossa **M** tai ◠).
Valo vilkkuu, jos laitetta käytetään väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, katso kappale »Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle«.

3 Käyttöliitäntä

4 Varustelaatikko (kuva B)
Avaa laatikko painamalla laitteen pohjassa olevaa painiketta ja vedä laatikko ulos.
Jos haluat poistaa laatikon kokonaan, kallista sitä vähän ylöspäin ja vedä pois paikoiltaan.
Kun asetat laatikon takaisin paikalleen, kallista sitä vähän ylöspäin ja työnnä sisään vasteeseen asti.
Varmista, että varustelaatikko on suljettu, ennen kuin alat työskennellä laitteella.

5 Liitäntäjohdon säilytystila

Kulho varusteineen

6 Kulho

7 Kansi
7a Syöttöpainin
7b Syöttöpainimen lisäosa

8 Käyttöakseli

Varusteet

9 Varusteenpidin

9a Yleisterä

9b Vatkainterä

9c Taikinakoukku

10 Teräosien pidikelevy

10a Viipalointiterä – karkea (A)

10b Viipalointiterä – hieno (B)

10c Raastinterä – karkea (C)

10d Raastinterä – hieno (D)

11 Ranskanperunaterä (E)
(vain joissain malleissa)

12 Sitruspuserrin

13 Mehulinko (vain joissain malleissa)

14 Minileikkuri
(vain joissain malleissa)
Noudata lisävarusteiden erillisissä käyttöohjeissa annettuja ohjeita.

Tehosekoitin

15 Sekoituskulho

16 Kansi
16a Suppilo
16b Täyttöaukko

Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kappale »Puhdistus«.

Esivalmistelut

- Aseta kone tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä johtoa ulos johdon säilytystilasta, kunnes se on sopivan pituinen.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Varmista, että varustelaatikko on suljettu, ennen kuin alat työskennellä laitteella.

Tärkeitä ohjeita

– Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan valitsimesta. Älä pysäytä laitetta koskaan kääntämällä kulhoa, tehosekoitinta tai jotain varustetta.
– Käynnistä laite vain, kun lisäosa tai varuste on kiinnitetty paikalleen valmiiksi koottuna.

Kulho varusteineen/varusteet

Varo pyöriviä varusteita - loukkaantumisvaara!

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta (7a). Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.
Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

Huom.!

Kun käytät kulhoa, laite käynnistyy vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty kunnolla paikalleen.

Yleisterä (9a)

hienontaa, silppuaa ja sekoittaa.

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.
Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa.

Vatkainterä (9b)

vatkaa kerma- ja valkuaisvaahdon ja valmistaa majoneesin.

Taikinakoukku (9c)

vaivaa paksut taikinat ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).

Kuva C

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Paina käyttöakseli varusteenpitimeen, niin että se napsahtaa kiinni.
- Kiinnitä varuste:
  – Aseta varusteenpidin paikalleen kulhoon.
  – Aseta yleisterä, vatkainterä tai taikinakoukku paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.

Huom.!

Lisää ainekset vasta sitten, kun varuste on kiinnitettynä.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi paikalleen syöttöpainimen kanssa (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten) ja käännä myötäpäivään.
  Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Lisää nesteet syöttöpainimen läpi.
  Voit käyttää syöttöpainimen lisäosaa mitta-astiana.

Hienonnusterät (10a–10d)

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti! Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn.
Tartu pidikelevyyn tai ranskanperunaterään vain sitä varten olevista otekohdista.

Viipalointiterä – karkea (A)

Valitse alhainen nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita.

Viipalointiterä – hieno (B)

Valitse suuri nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanoita.

Raastinterä – karkea (C)
Valitse suuri nopeus, kun raastat: omenoita, porkkanoita, juustoa, valkokaalia.

Raastinterä – hieno (D)
Valitse suuri nopeus, kun raastat: porkkanoita, juustoa.

Ranskanperunaterä (E)
viipaloi ranskanperunat ja hedelmäsalaatin ainekset.

Huom.!

Ranskanperunaterä ei sovellu kovan juuston, pähkinöiden, piparjuuren tms. käsittelyyn.

Kuva D

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.

Käyttötarkoituksen mukaan:

- Kiinnitä sopiva teräosa pidikelevyyn. **Huomioi teräosan muoto ja asento (kuva D-5a)!**
- Aseta pidikelevy paikalleen käyttöakseliin.

tai:

- Aseta ranskanperunaterä paikalleen käyttöakseliin.
  Aseta kansi ja syöttöpainin paikalleen (kannen nuoli ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Kun viipaloitavat ainekset ovat pitkiä ja kapeita, lisää ne kulhoon syöttöpainimen läpi.

Huom.!

Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat teränpitimeen tai ranskanperunaterään.

Sitruspuristin (12) Kuva F

puristaa sitrushedelmät, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat.

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Aseta sitruspuserrin paikalleen käyttöakseliin (sitruspusertimen ja kulhon nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään. Siiviläkorin nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Aseta puristin paikalleen ja paina kiinni.
- Valitse alhainen nopeus hedelmien puristamiseen ja paina hedelmää puserrinosaa vasten.

Huom.!

Tarkkaile kulhon täyttökorkeutta.
Max. täyttömäärä: 500 ml.
Tyhjennä kulho ajoissa.

Mehulinko (13) Kuva G

valmistaa tuoremehun siemenhedelmistä (esim. omenat, päärynät), marjoista, kivellisistä hedelmistä (poista kivet ennen linkoamista) ja vihanneksista (esim. porkkanat, tomaatit).

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Kiinnitä käyttöakseli kulhoon.
- Kiinnitä raastinastia ja siiviläosa vasteeseen asti myötäpäivään kääntämällä.
- Laita mehulingon kansi paikalleen ja käännä myötäpäivään.
  Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Valitse alhainen nopeus.
- Laita hedelmät tai vihannekset täyttösuppiloon ja työnnä ainekset sisään syöttöpainimella kevyesti painaen. Paloittele ensin ainekset tarvittaessa.
- Valitse loppuvaiheessa hetkeksi suuri nopeus ja anna laitteen käydä niin kauan, että hedelmäliha on kokonaan puristunut mehuksi.

Huom.!

Tarkkaile kulhon täyttökorkeutta.
Maksimi käsittelymäärä: 250 g marjat tai vihannekset.

Tehosekoitin Kuva H

Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumisvaara!

Älä tartu paikalleen kiinnitettyyn tehosekoittimeen!
Tehosekoitin toimii vain, kun kansi on lukittunut kunnolla paikalleen.
Irrota/kiinnitä tehosekoitin vain kun koneen moottori on pysähtynyt!

Palovamman vaara!

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä sekoitettaessa kuumia aineksia.
Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

Huom.!

Tehosekoitin voi vaurioitua.
Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).
Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

- Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti.
- Täytä ainekset.
  Maksimimäärä nesteitä = 1,25 litraa; (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa).
  Optimaali käsittelymäärä, kiinteitä aineksia = 80 grammaa
- Aseta kansi paikoilleen ja käännä myötäpäivään. Kannen nokan pitää painautua tehosekoittimen kahvassa olevaan rakoon vasteeseen asti!
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisäät aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Irrota kansi ja lisää ainekset

tai

- poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta

tai

- kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.

Käytön jälkeen

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Irrota varuste tai lisävaruste jäljempänä annettujen ohjeiden mukaisesti.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta »Puhdistus«.

Kulhon ja lisävarusteen/varusteen irrottaminen:

- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.
- Poista varuste:
  – Poista varusteenpidin kulhosta yhdessä yleisterän, vatkainterän tai taikinakoukun kanssa.
  Irrota varuste pitimestä.
  – Tartu pidikelevyyn tai ranskanperunaterään otekohdista ja nosta pois kulhosta.
  – Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen (**kuva E**).
- Poista kulho kääntämällä vastapäivään.

Sitruspusertimen irrottaminen:

- Kierrä sitruspuserrin irti ja poista kulho.

Mehulingon irrottaminen:

- Käännä kantta vastapäivään ja poista.
- Poista raastinastia kulhosta.
- Poista kulho.

Tehosekoittimen irrottaminen:

- Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
- Irrota kansi vastapäivään kääntäen.

Ohje: Puhdista tehosekoitin heti käytön jälkeen, katso »Puhdistus«.

Puhdistus

Sähköiskun vaara!

Älä upota peruskonetta veteen tai pese sitä juoksevan veden alla.

Huom.!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua.
Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

Ohje: Porkkanoista, punakaalista tms. jää muoviosiin punaista väriä, jonka voit poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Peruskoneen puhdistus

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Pyyhi peruskone puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa kone lopuksi.
- Pese varustelaatikko juoksevan veden alla ja anna kuivua.
  Älä pese astianpesukoneessa!

Kulhon ja varusteiden puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Tartu yleisterään vain muovikahvan reunasta.
Kun et käytä yleisterää, säilytä sitä aina varustelaatikossa.

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.
Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.

Tehosekoittimen puhdistus

Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Pese tehosekoitin heti käytön jälkeen. Silloin jäljelle jääneet ainekset eivät kuivu kiinni eivätkä muoviosat vahingoitu (esim. yrteissä olevien eteeristen öljyjen takia).
Tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo ovat konepesun kestäviä.
Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa, vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen).
Ohje: Kaada koneeseen kiinnitettyyn tehosekoittimeen vähän vettä, johon on lisätty käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta. Käynnistä tehosekoitin muutamaksi sekunniksi nopeudelle **M**. Kaada pesuvesi pois ja huuhtele tehosekoitin puhtaalla vedellä.

Tehosekoittimen purkaminen osiin **Kuva J**

- Käännä teräosaa vastapäivään. Teräosa irtoaa lukituksesta.
- Poista teräosa ja irrota tiivistysrengas.

Tehosekoittimen kokoaminen

Loukkaantumisvaara

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.

- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa myötäpäivään kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivekkeistä peittää tehosekoittimen kulhossa olevan merkin (oikea asento –> **kuva J 6**).

Sitruspusertimen puhdistus

Kaikki osat ovat konepesun kestäviä.
Pese puristin heti käytön jälkeen joka puolelta juoksevan veden alla. Näin siihen jäänyt hedelmäliha ei kuivu kiinni.

Mehulingon puhdistus **Kuva K**

Kun puhdistat mehulingon, irrota siiviläosa raastinastiasta. Huuhdo osat juoksevan veden alla. Puhdista varovasti siiviläosan lamellit, ne menevät helposti rikki.

Säilytys **Kuva L**

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Kelaa liitäntäjohto sitä varten olevaan tilaan.
- Aseta varusteet varustelaatikkoon.
- Aseta kulho paikalleen.

Huomautus

Poista ennen käyttöä kaikki varusteosat kulhosta tai tehosekoittimesta.
Kiinnitä paikoilleen vain tarvittavat osat.

Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

Loukkaantumisvaara

Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen häiriön poistamista.

Tärkeä ohje koskien mallia MCM42..

Jos käytät laitetta väärin, jos elektroninen turvakytkin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

Peruslaite

Häiriö:
Laite lakkaa toimimasta.
Mahdollinen syy:
Laite on ylikuormittunut (esim. varuste on juuttunut kiinni elintarvikkeeseen) ja elektroninen turvakytkin on lauennut.
Toimenpide:

- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Korjaa ylikuormituksen aiheuttanut syy.
- Käynnistä laite uudelleen.

Mahdollinen syy:
Yritit asettaa kulhon tai tehosekoittimen paikalleen laitteeseen sen ollessa kytkettynä sähköverkkoon.

Toimenpide:
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho tai tehosekoitin paikalleen.
- Käynnistä laite uudelleen.

Varusteet

Häiriö:
Laite ei käynnisty.

Mahdollinen syy:
Lisävaruste ei ole oikein paikoillaan.

Toimenpide:
- Aseta valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta lisävaruste paikalleen siihen kuuluvien ohjeiden mukaisesti.

Tärkeä ohje
Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Kierrätysohjeita

Tässä laitteessa on sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta annetun EU-direktiivin 2012/19/EY mukainen merkintä (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktiivi antaa puitteet käytöstä poistettujen laitteiden palautusoikeudesta ja hyödyntämisestä ja se koskee kaikkia EU-maita.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat koneen myyjältä sekä kaupungin tai kunnan virastosta, jätehuoltoasioista vastaavilta henkilöiltä.

Takuuehdot

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojan myöntämät takuuehdot.
Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.
Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Ruokaohjeet/ainekset/käsittely

Työväline	Nopeus	Käyttöaika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	alhainen/ korkea	n. 1–2 min	**Hiivataikina** max. 500 g jauhoja 25 g hiivaa tai vastaava määrä kuivahiivaa 225 ml haaleaa maitoa 1 muna ripaus suolaa 80 g sokeria 60 g rasvaa (haaleaa) ½ sitruunankuorta (sitruuna-aromaa) ● Laita kulhoon kaikki ainekset (paitsi maito). ● Valitse alhainen nopeus 10 sekunniksi. ● Lisää maito ja sekoita suurella nopeudella. Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. Kun taikina näyttää sileältä, anna sen nousta lämpimässä paikassa.
	M		**Sipulit, valkosipuli** Määrä: 1 sipuli, neljään osaan paloiteltuna, 300 g 1 valkosipuli – 300 g ● Rouhi sopivan hienoksi.
	korkea		**Liha, maksa** (jauhelihaan, tartarpihviin jne.) Määrä: 50 g–500 g ● Poista luut, rustot, nahka ja jänteet. Paloittele liha. Lihataikinan, täytteen ja pasteijan valmistus: ● Laita liha (nauta, sika, vasikka, lintu, mutta myös kala jne.) kulhoon yhdessä muiden aineiden ja mausteiden kanssa ja alusta taikinaksi.

Työ-väline	Nopeus	Käyttö-aika	Ruokaohjeet/ainekset/käsittely
	korkea	n. 1,5–2 min	**Mansikkasorbetti** 250 g pakastemansikoita 100 g tomusokeria 180 ml kermaa ● Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muutoin ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes syntyy kermaista jäätelöä.
	alhainen/ korkea		**Valkuaisvaahto** Määrä: 2–6 munanvalkuaista ● Vatkaa suurella nopeudella. Valitse alhainen nopeus, kun sekoitat nostelemalla.
	alhainen/ korkea		**Kermavaahto** Määrä: 200 g–400 g ● Vatkaa suurella nopeudella. Valitse alhainen nopeus, kun sekoitat nostelemalla.
	korkea/M		**Pähkinät, mantelit** Määrä: 200 g–400 g ● Poista kuoret, muuten terä tylsyy. Rouhi sopivan hienoksi
	korkea/M		**Hedelmien tai vihannesten soseuttaminen** (omenasose, pinaatti, porkkana-, tomaattisose; raakoina tai keitettynä) ● Laita ainekset ja mausteet yhdessä tehosekoittimeen ja soseuta.
	alhainen/ korkea		**Majoneesi** 1 muna 1 tl sinappia 150–200 ml öljyä 1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua ripaus suolaa ripaus sokeria Ainesten tulee olla huoneenlämpöisiä. ● Sekoita kaikkia aineksia (paitsi öljyä) muutama sekunti nopeudella 1. ● Kytke tehosekoitin nopeudelle 2, kaada öljyä hitaasti kulhoon suppilon läpi ja sekoita niin kauan, kunnes majoneesi emulgoituu. **Käytä majoneesi tuoreena, älä säilytä.**
	korkea		**Suklaamaito** 80 g–100 g suklaata noin 400 ml kuumaa maitoa ● Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken.
	korkea		**Hunajalevite** 40 g voita (jääkaapista) 150 g hunajaa (jääkaapista) ● Paloittele voi veitsellä pieniin paloihin ja laita palat tehosekoittimeen. ● Lisää hunaja ja sekoita suurella nopeudella 15 sekuntia.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de la casa BOSCH.
Con él, Vd. se ha decidido por un electrodoméstico moderno y de gran calidad.
Más informaciones sobre nuestros productos las podrá hallar en nuestra página web.

Índice

Observaciones para su seguridad 89
Descripción del aparato 92
Usar el aparato 92
Tras concluir el trabajo 95
Cuidados y limpieza 96
Guardar la máquina 97
Localización de averías 97
Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados 98
Condiciones de garantía 98
Recetas/Ingredientes/Elaboración 99

Observaciones para su seguridad

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

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

Este aparato ha sido diseñado para la elaboración de alimentos en cantidades usuales domésticas, quedando excluido su uso industrial. Por aplicaciones semejantes a las de hogares particulares de carácter no comercial se entienden cocinas para personal en oficinas, comercios, explotaciones agrícolas, etc., así como cocinas para uso por huéspedes o clientes de pensiones, hostales, casas de huéspedes o instalaciones semejantes. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

Véanse a este respecto los ejemplos que se facilitan en el apartado «Recetas/Ingredientes/Elaboración».

El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar alimentos. En caso de usar los accesorios opcionales autorizados y homologados por el fabricante, puede ampliarse el campo de aplicación del aparato. Por lo tanto no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Usar el aparato sólo en combinación con los accesorios originales del fabricante.

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

⚠ Advertencias de seguridad de carácter general

¡Peligro de descarga eléctrica!
Este aparato no deberá ser usado por niños.
Mantener a los niños alejados del aparato y de su cable de conexión a la red eléctrica.
Estos aparatos no podrán ser usados por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas o cuya falta de conocimientos o de experiencia les impida hacer un uso seguro de los mismos si no cuentan con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o no han sido instruidos previamente en su uso y han comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.
Impida que los niños jueguen con el aparato.
Conectar y usar el aparato sólo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo. No conectar el aparato a la red eléctrica en caso de presentar el cable de conexión o el aparato mismo huellas visibles de desperfectos.
El aparato deberá desconectarse de la red eléctrica en caso no haber una persona adulta que lo vigile, así como al armarlo, desarmarlo o limpiarlo.
No arrastrar el cable de conexión del aparato por encima de bordes o cantos cortantes. Prestar asimismo atención a que el cable de conexión del aparato no entre en ningún momento en contacto con objetos o piezas calientes. Con objeto de evitar posibles situaciones de peligro, la sustitución del cable de conexión del aparato sólo podrá ser realizada por personal técnico del fabricante o de su Servicio Técnico.
Las reparaciones e intervenciones que debieran efectuarse en el aparato sólo podrán ser ejecutadas por personal técnico cualificado del Servicio Técnico Oficial de la marca.

⚠ Advertencias de seguridad para este aparato

¡Peligro de lesiones!
Peligro de descargas eléctricas
En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y continúa su marcha tras restablecerse la alimentación de corriente.
Cambiar los accesorios sólo con el motor parado (mando giratorio en la posición **«0/off»** = Parada) y el aparato desconectado de la red eléctrica (cable de conexión fuera de la toma de corriente).
No sumergir nunca la unidad motriz en líquidos. No lavarla debajo del grifo de agua ni tampoco en el lavavajillas.
Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!
¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador (7a) para empujar los ingredientes. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.
¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!
¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!
La batidora sólo trabaja con la tapa enroscada. Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.
¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
¡Prestar particular atención al manipular los accesorios!
¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco portaaccesorios o el disco para patatas fritas sólo en las cavidades previstas a tal efecto.
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.
Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.
Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.
Guardar siempre la cuchilla universal en el cajón para los accesorios una vez haya concluido su uso o en caso de no usarla.
No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos.
Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.
¡Peligro de quemadura!
Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.
¡Peligro de lesiones!
¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

⚠ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios


¡Obsérvense estrictamente las instrucciones de uso!


¡Atención! Cuchillas giratorias.


¡Atención! ¡Accesorios giratorios.
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.

Las presentes instrucciones de uso son válidas para diferentes modelos de aparato (véase al respecto la vista general de modelos, **Fig. M**). caracterizándose las diferencias en cada caso.
El aparato no requiere un mantenimiento especifico.

Descripción del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Base motriz **Fig. A**

1 Mando giratorio
A MCM41..:
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
Posición 1–2 = la velocidad de trabajo:
1 = velocidad de trabajo lenta,
2 = velocidad de trabajo rápida.
B MCM42..:
0/off = Parada
M = Accionamiento momentáneo (permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).
= Velocidad de trabajo ajustable de modo continuo de lenta a rápida.

2 Piloto de aviso para el funcionamiento del aparato (sólo MCM42..)
Se ilumina durante el funcionamiento del aparato (mando giratorio en la posición **M** o).
Parpadea en caso de un error en el manejo del aparato, al dispararse el fusible electrónico o en caso de registrarse una avería en el aparato; véase al respecto el capítulo «Localización de averías».

3 Accionamiento

4 Cajón para guardar los accesorios (Fig. B)
Para abrir el compartimento, pulsar el mando en la parte inferior del aparato y extraer el cajón tirando del mismo hacia el usuario. Para retirar el cajón completamente, inclinarlo ligeramente hacia arriba y extraerlo de su alojamiento.
Para colocar el cajón en su sitio, inclinarlo ligeramente hacia arriba e intoducirlo hasta el tope en el alojamiento.
Mantener cerrado el cajón para los accesorios durante el trabajo con el aparato.

5 Compartimento recogecables

Recipiente de mezcla con accesorios

6 Recipiente

7 Tapa
7a Empujador
7b Accesorio interior del empujador

8 Eje de accionamiento

Accesorios

9 Porta-accesorios

9a Cuchilla universal

9b Disco para batir

9c Garfio amasador

10 Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores

10a Accesorio para cortar – grueso (A)

10b Accesorio para cortar – fino (B)

10c Accesorio para rallado – grueso (C)

10d Accesorio para rallado – fino (D)

11 Disco para cortar patatas fritas (E) (sólo en algunos modelos)

12 Exprimidor de cítricos

13 Licuadora (sólo en algunos modelos)

14 Accesorio picador universal (sólo en algunos modelos)
Obsérvense, por favor, las instrucciones de uso separadas correspondientes a estos accesorio.

Batidora

15 Jarra batidora

16 Tapa
16a Embudo
16b Abertura para incorporar ingredientes

Usar el aparato

Se aconseja limpiar a fondo el aparato y sus accesorios antes de usarlos por vez primera. Véase a este respecto también el capítulo «Limpieza».

Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa y limpia.
- Extraer el cable de conexión en la longitud deseada del recogecables.

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Mantener cerrado el cajón para los accesorios durante el trabajo con el aparato.

Advertencias importantes

– Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio. No desconectar nunca el aparato girando el recipiente, la batidora o un accesorio.
– Conectar el aparato sólo con las cuchillas o accesorios completamente montados.

Recipiente de mezcla con accesorios

¡Peligro de lesiones a causa de los accesorios giratorios!

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador (7a) para empujar los ingredientes.
Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

¡Atención!

Para procesar alimentos en el recipiente de mezcla, el aparato sólo se podrá conectar si el recipiente está montado y la tapa de éste colocada y enroscada.

Cuchilla universal (9a)

para picar y batir.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.
Guardar siempre la cuchilla universal en el cajón para los accesorios una vez haya concluido su uso o en caso de no usarla.

Disco para batir (9b)

para preparar nata, claras de huevo a punto de nieve y mayonesa.

Garfio amasador (9c)

para amasar masas pesadas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplos uvas pasas, láminas de chocolate).

Fig. C

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Encajar el eje de accionamiento hasta el tope en el soporte porta-accesorios.
- Montar los accesorios:
  – Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
  – Montar la cuchilla universal, el disco para batir o el garfio amasador en el soporte porta-accesorios y soltarlo.

¡Atención!

Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

- Poner los ingredientes en la jarra batidora.
- Montar la tapa con empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la marca en forma de punto del recipiente de mezcla) y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los líquidos a través del empujador. El accesorio interior del empujador se puede usar como vaso medidor.

Accesorios cortadores/picadores (10a–10d)

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! ¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco porta-accesorios o el disco para patatas fritas sólo en las cavidades previstas a tal efecto.

Accesorio para cortar – grueso (A)
Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo lenta para cortar: pepinos, zanahorias.

Accesorio para cortar – fino (B)
Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida para cortar: pepinos, zanahorias.

Accesorio para rallado – grueso (C)
Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida para rallar: manzanas, zanahorias, queso, repollo.

Accesorio para rallado – fino (D)
Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo rápida para rallar: zanahorias, queso.

Disco para cortar patatas fritas (E)
disco para cortar patatas fritas y frutas para ensalada de frutas.

¡Atención!
El disco para patatas fritas no es adecuado para elaborar queso duro, nueces, rábanos picantes, etc.

Fig. D

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.

Según la aplicación concreta que desee hacer:

- Montar el accesorio correspondiente en el disco porta-accesorios.
  ¡Prestar atención a la forma y la posición del accesorio (Fig. D-5a)!
- Montar el disco porta-accesorios en el eje de accionamiento.

o:

- Colocar el disco para patatas fritas sobre eje de accionamiento.
  Montar la tapa con el empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la flecha del recipiente). Girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!
No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Incorporar los ingredientes que se desean cortar o rallar.
- Agregar los alimentos empujándolos sólo levemente con el empujador.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Incorporar los ingredientes largos y delgados a través del empujador.

¡Atención!
Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o rallados entren en contacto con el disco porta-accesorios o la cuchilla para patatas fritas.

Exprimidor de cítricos (12) Fig. F

para exprimir cítricos, por ejemplo naranjas, pomelos, limones.

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
- Montar el exprimidor de cítricos en el eje de accionamiento (la flecha en el exprimidor de citricos tiene que coincidir con la flecha del recipiente de mezcla) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
  El saliente del cesto tamizador tiene que encajar a tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Montar y encajar el cono exprimidor.
- Para exprimir las frutas, colocar el mando giratorio en una velocidad de trabajo lenta y presionar la fruta contra el cono exprimidor.

¡Atención!
Prestar atención al nivel de llenado del recipiente de mezcla. Capacidad máxima: 500 ml. Vaciar el recipiente a tiempo.

Licuadora (13) Fig. G

Para licuar frutas con pepitas (por ejemplo manzanas, peras), bayas, frutas deshuesadas, hortalizas y verduras (por ejemplo zanahorias, tomates).

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato) y girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj) hasta el tope.
- Montar el eje de accionamiento en el recipiente.
- Enroscar fijamente la cazoleta ralladora con el cesto tamizador girándola a tope hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj).
- Montar la tapa de la licuadora y girarla hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Ajustar con el mando giratorio una velocidad de trabajo lenta.
- Introducir la fruta o verdura en la boca de carga y empujar los ingredientes levemente con el empujador.
  En caso necesario, picar previamente los ingredientes.
- Tras concluir la operación, colocar el mando giratorio brevemente en una velocidad de trabajo rápida y hacer funcionar el aparato hasta exprimir completamente la pulpa.

¡Atención!

Prestar atención al nivel de llenado del recipiente de mezcla. Máxima cantidad de elaboración: 250 g fruta o verdura.

Batidora Fig. H

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ el accionamiento giratorio!

¡No introducir nunca las manos en la batidora montada!
La batidora sólo trabaja con la tapa enroscada. Desmontar o montar la batidora sólo estando el accionamiento parado.

¡Peligro de quemadura!

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente en la batidora.

¡Atención!

La batidora puede sufrir daños.
¡No tratar de elaborar productos o ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)!
No hacer funcionar la batidora en vacío.

- Montar la jarra batidora (la flecha de la jarra debe coincidir con la marca en forma de punto en el aparato).
  Girarla hacia la derecha, hasta el tope.
- Poner los ingredientes en la jarra batidora. Máxima cantidad de líquido admisible = 1,25 litro (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,4 litro). Optima cantidad de elaboración para productos sólidos = 80 gramos.
- Montar la tapa sobre el aparato y apretarla, girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
  El saliente de la tapa tiene que encajar a tope en la ranura del asa de la jarra batidora.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo apropiada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **«0/off»**.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes

o

- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura

o

- agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.

Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Retirar los accesorios según la siguiente descripción.
- Limpiar todas las piezas. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Retirar el recipiente de mezcla con los accesorios:

- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Retirar los accesorios:
  - Retirar el porta-acccesorios conjuntamente con la cuchilla universal, la cuchilla para batir o el garfio amasador del recipiente de mezcla. Retirar los accesorios del porta-accesorios.
  - Sujetar el disco porta-accesorios o el disco para patatas fritas en las cavidades correspondientes; retirarlo del recipiente de mezcla alzándolo a tal efecto.
  - Dar la vuelta al disco porta-accesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior (**Fig. E**).
- Girar el recipiente de mezcla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo.

Desmontar el exprimidor de cítricos:

- Soltar el exprimidor y retirar el recipiente de mezcla.

Retirar la licuadora:

- Girar la tapa de la licuadora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj); retirarla.
- Retirar la cazoleta ralladora del recipiente de mezcla.
- Retirar el recipiente de mezcla.

Retirar la jarra batidora:

- Girar la jarra batidora hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.
- Girar la tapa de la jarra hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj); retirarla.

Consejo práctico: Se recomienda limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. Véase a este respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

Cuidados y limpieza

¡Peligro de descarga eléctrica!

¡No sumergir nunca la base motriz en el agua! ¡No colocar nunca la base motriz bajo el chorro de agua del grifo!

¡Atención!

Las superficies pueden resultar dañadas. No emplear agentes agresivos o abrasivos.

Consejo práctico: Al rallar zanahorias, lombardas o productos similares, se acumula sobre las piezas de plástico una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite comestible y frotando con un paño.

Limpiar la base motriz

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas manual.
- Secar la base motriz.
- Enjuagar el cajón de los accesorios bajo el grifo del agua; dejarlo secar. ¡No lavarlo en el lavavajillas!

Limpiar el recipiente de mezcla con accesorios

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Sujetar la cuchilla universal sólo en el borde de plástico.
Guardar siempre la cuchilla universal en el cajón para los accesorios una vez haya concluido su uso o en caso de no usarla.

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas.
Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

Limpiar la batidora

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

No tocar ni manipular nunca las cuchillas con las manos. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

Limpiar la batidora inmediatamente después de usarla. De este modo no quedan adheridos restos de alimentos y el plástico no está expuesto a la acción agresiva de agentes tales como aceites aromáticos o especias. La jarra (sin cuchilla), la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas. ¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas! Limpiarla siempre bajo el chorro de agua del grifo. ¡No sumergirla nunca en el agua!

Consejo práctico: Poner un poco de agua con lavavajillas en la batidora montada. Colocar el mundo giratorio durante algunos segundos en la posición **M**. Evacuar el agua y enjuagar la jarra con agua limpia.

Desarmar la batidora **Fig. J**

- Sujetar la cuchilla por las aletas y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). La cuchilla se ha soltado de su emplazamiento.
- Retirar la cuchilla y también la junta.

Armar la batidora

¡Peligro de lesiones!

¡No armar nunca la jarra batidora estando el vaso montado en el aparato!

- Montar la junta en la cuchilla
- Introducir la cuchilla por abajo en el vaso de la batidora; colocarla en su sitio.
- Sujetar la cuchilla por los salientes y enroscarla firmemente girándola a la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj). Enroscar la cuchilla como mínimo hasta que un saliente cubra la marca del vaso (para el posicionamiento correcto –> **Fig. J 6**).

Limpiar el exprimidor de cítricos

Todas las piezas se pueden lavar en el lavavajillas. Se aconseja enjuagar el cono exprimidor inmediatamente después de concluir su uso, colocándolo debajo del grifo de agua. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.

Limpiar la licuadora **Fig. K**

Para limpiar la licuadora, separar el cesto tamizador de la cazoleta ralladora.
Lavar las piezas bajo el chorro de agua del grifo.
Limpiar cuidadosamente las láminas del cesto tamizador a fin de no dañarlas.

Guardar la máquina **Fig. L**

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Guardar el cable de conexión en el compartimento del cable.
- Guardar los accesorios en el cajón.
- Colocar el recipiente de mezcla en su emplazamiento.

Advertencia

Antes de usar el aparato, retirar todos los accesorios que se pudieran encontrar en el interior del recipiente de mezcla o en la jarra batidora. Montar sólo los accesorios que se vayan a usar.

Localización de averías

¡Peligro de lesiones!

Antes de efectuar cualquier trabajo en el aparato, extraer el cable de conexión de la toma de corriente.

Advertencia importante para los modelos MCM42..

En caso de manejo erróneo del aparato, dispararse el fusible electrónico o registrarse una avería en el aparato, el piloto de funcionamiento del aparato parpadea.

Base motriz

Avería:
El aparato no funciona.

Posible causa:
El aparato ha sufrido una sobrecarga (por ejemplo al quedar bloqueado un accesorio durante el procesamiento de un alimento) y se ha activado el fusible electrónico.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Eliminar la causa de la sobrecarga.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Posible causa:
Se ha tratado de colocar el recipiente de mezcla o la jarra batidora sobre el aparato conectado.

Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el recipiente de mezcla o la jarra batidora sobre el aparato.
- Volver a poner en marcha el aparato.

Accesorios

Avería:
El aparato no se pone en marcha.
Posible causa:
El accesorio no está correctamente colocado.
Forma de subsanarla:
- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar el accesorio de conformidad con las indicaciones de estas instrucciones de uso.

Advertencia importante
En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Consejos para la eliminación de embalajes y el desguace de aparatos usados



El presente aparato incorpora las marcas prescritas por la directiva europea CE/2012/19 relativa a la retirada y el reciclaje de los aparatos eléctricos y electrónicos usados (WEEE). Esta directiva constituye el marco reglamentario para una retirada y un reciclaje de los aparatos usados con validez para toda la Unión Europea. Solicite una información detallada y actual a este respecto a su distribuidor o Administración local.

Condiciones de garantía

CONDICIONES DE GARANTIA PAE BOSCH, se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante el período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por BOSCH.
En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento en las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.
Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de BOSCH, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA o que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.
La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por BOSCH, significa la pérdida de garantía.
GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA. Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de BOSCH. Exija su identificación.
MODELO: FD: E-Nr.: F. COMPRA:

Recetas/Ingredientes/Elaboración

Accesorio necesario	Velocidad de trabajo	Duración	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	baja/alta	aprox. 1–2 min	**Masa de levadura** Cantidad máxima: 500 gramos de harina 25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca 225 ml de leche tibia 1 huevo 1 pizca de sal 80 gramos de azúcar 60 gramos de mantequilla (tibia) La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón) ● Poner todos los ingredientes (excepto la leche) en el recipiente. ● Ajustar con el mando giratorio durante 10 segundos una velocidad de trabajo lenta. ● Agregar la leche y mezclar con una velocidad de trabajo rápida. Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar («levar») la masa en un lugar templado.
	M		**Cebollas, ajo** Cantidad: A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos A partir de un diente, hasta 300 gramos ● Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado.
	alta		**Carne, hígado** (para preparar carne picada, tartar, etc.) Cantidad: 50 hasta 500 gramos ● Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados. Para masas, pasteles y rellenos de carne: ● Poner la carne (vacuno, cerdo, ternera, ave, pescado, etc.) conjuntamente con los restantes ingredientes y las especias, en el bol. Elaborar todo hasta formar una masa.
	alta	aprox. 1,5 min hasta 2 min	**Helado (sorbete) de fresa** 250 gramos de fresas congeladas 100 gramos de azúcar glas 180 ml de nata (1 vaso aprox.) ● Poner todos los ingredientes en el bol. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso.
	baja/alta		**Claras de huevo a punto de nieve** Cantidad: 2 hasta 6 claras de huevo ● Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.

Accesorio necesario	Velocidad de trabajo	Duración	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	baja/alta		**Nata montada** Cantidad: 200 hasta 400 gramos ● Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.
	alta/M		**Nueces, almendras** Cantidad: 200 hasta 400 gramos ● Eliminar completamente las cáscaras, de lo contrario, la cuchilla puede perder su afilado. Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado.
	alta/M		**Triturar frutas o verduras** (Preparar purés de manzana, de espinacas o de tomates, con productos crudos o cocidos) ● Poner los ingredientes y las especias en la batidora; triturarlos hasta alcanzar el grado deseado.
	baja/alta		**Mayonesa** 1 huevo 1 cucharilla de mostaza 150–200 ml de aceite 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre 1 pizca de sal 1 pizca de azúcar Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. ● Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición 1. ● Colocar el mando en la posición 2. Incorporar el aceite lentamente a través del embudo. Proseguir batiendo la mayonesa e incorporando aceite, hasta que la mayonesa emulsione. **Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!**
	alta		**Batido de leche** 80 hasta 100 gramos de chocolate aprox. 400 ml de leche caliente ● Triturar el chocolate, agregar la lecha caliente y mezclar brevemente.
	alta		**Crema de miel para untar en el pan** 40 gramos de mantequilla (del frigorífico) 150 gramos de miel (del frigorífico) ● Cortar la mantequilla en trozos pequeños con un cuchillo y ponerlos en la jarra batidora. ● Agregar la miel y batir durante 15 segundos con una velocidad de trabajo rápida.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da Marca BOSCH. Optou, assim, por um electrodoméstico moderno e de elevada qualidade. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

Índice

Para sua segurança 101
Panorâmica do aparelho 103
Utilização 104
Depois do trabalho 107
Limpeza e manutenção 107
Arrumar o aparelho 108
Ajuda em caso de anomalias 108
Indicações sobre reciclagem 109
Condições de garantia 109
Receitas/Ingredientes/Confecção 109

Para sua segurança

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço.

A não observância das indicações sobre a utilização correcta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

Este aparelho destina-se a ser utilizado no processamento de quantidades habituais numa família ou em aplicações similares e não para uso industrial. Utilizações semelhantes a um lar abragem, p. ex., a utilização em cozinhas para colaborades de lojas, escritórios, empresas agrícolas e de outros ramos de actividade, bem como a utilização por clientes de pensões, pequenos hotéis e de outras empresas do género.

Utilizar o aparelho apenas para as quantidades e tempos usuais no sector doméstico. Ver capítulo «Exemplos de receitas».

Este aparelho é adequado para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos. São possíveis outras aplicações mediante utilização de acessórios homologados pelo fabricante. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objectos ou substâncias.

Utilizar o aparelho somente com os acessórios originais.

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

⚠ Indicações gerais de segurança

Perigo de choque eléctrico

A utilização deste aparelho não é permitida a crianças.

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

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

Crianças não podem brincar com o aparelho.

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

⚠ Indicações de segurança para este aparelho

Perigo de ferimentos
Perigo de choque eléctrico
No caso duma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.
Substituir acessórios e ferramentas só com o aparelho completamente parado (selector na posição **0/off**) e com a ficha desligada da tomada.
Nunca mergulhar o aparelho base em líquidos, não colocá-lo sob água corrente nem lavá-lo na máquina de lavar loiça.
Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.
Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação
Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.
Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador (7a).
Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes.
Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.
Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!
Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado!
O misturador só trabalha com a tampa apertada.
Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado.
Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!
Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte.
Pegar o disco de suporte ou o disco para batatas fritas em palitos só pelas cavidades previstas para esse fim.
Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.
Quando não em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios.
Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

Perigo de queimaduras!
Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Perigo de ferimentos
Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

⚠ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios


Seguir as indicações das Instruções de serviço.


Cuidado: Lâminas em rotação.


Cuidado: Ferramentas em rotação.
Não tocar na abertura de enchimento.

Estas Instruções de serviço descrevem diversos modelos (ver também a lista de modelos, **Fig. M**). As diferenças estão assinaladas.
O aparelho não carece de manutenção.

Panorâmica do aparelho

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Aparelho base **Fig. A**

1 Selector rotativo
A MCM41..:
0/off = Stop
M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
Fase 1–2, Velocidade de funcionamento:
1 = Rotação baixa – lento,
2 = Rotação elevada – rápido.
B MCM42..:
0/off = Stop
M = Comutação momentânea com velocidade máxima, não largar o selector, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.
⌒ = Velocidade de funcionamento regulável sem escalonamento, de rotação baixa até elevada.

2 Indicação de funcionamento (apenas MCM42..)
Está iluminada durante o funcionamento (Selector em **M** ou ⌒).
Está a piscar em caso de erros na utilização do aparelho, na activação do dispositivo electrónico de segurança ou de defeito no aparelho, ver capítulo «Ajuda em caso de anomalias».

3 Accionamento

4 Gaveta para acessórios (Fig. B)
Para abrir o compartimento, pressionar o botão na parte de baixo do aparelho e puxar a gaveta para fora.
Para retirar completamente, inclinar ligeiramente o compartimento para cima e puxar para fora.
Para aplicar, inclinar ligeiramente o compartimento para cima e, depois, introduzir até ao batente.
Ao trabalhar com o aparelho, manter a gaveta de acessórios fechada.

5 Compartimento do cabo

Tigela com acessórios

6 Tigela

7 Tampa
7a Calcador
7b Adaptador do calcador

8 Veio de accionamento

Ferramenta

9 Suporte de ferramentas

9a Lâmina universal

9b Disco de bater

9c Vara para massas grossas

10 Disco de suporte para placas de intercalar para corte

10a Placa de intercalar para cortar – grosso (A)

10b Placa de intercalar para cortar – fino (B)

10c Placa de intercalar para ralar – grosso (C)

10d Placa de intercalar para ralar – fino (D)

11 Disco para batatas fritas (E) (em alguns modelos)

12 Espremedor de citrinos

13 Centrifugador de sumos (em alguns modelos)

14 Picador universal (em alguns modelos)
Por favor, respeitar as indicações nas Instruções de serviço separadas para este acessório.

Misturador

15 Copo misturador

16 Tampa
16a Funil
16b Abertura para adicionar ingredientes

Utilização do aparelho

Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície inferior lisa, resistente e limpa.
- Desenrolar o cabo de alimentação de rede, só até ao comprimento necessário.
- Ligar a ficha à tomada.
- Ao trabalhar com o aparelho, manter a gaveta de acessórios fechada.

Indicações importantes

– Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o selector. Nunca desligar o aparelho através da rotação da tigela, do misturador ou de uma ferramenta.
– Só ligar o aparelho, quando ferramentas ou acessórios estiverem completamente montados.

Tigela com acessórios/Ferramentas

Perigo de ferimentos devido a ferramentas em rotação!

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador (7a). Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes. Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

Atenção!

Ao trabalhar com a tigela, o aparelho só pode ser ligado com a tigela montada, bem como com a tampa montada e bem apertada.

Lâmina universal (9a)

Para ralar, picar e bater.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.
Quando não em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios.

Disco de bater (9b)

Para natas, claras em castelo e maionese.

Vara para massas pesadas (9c)

para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes que não devam ser triturados (p. ex. passas de uvas, pedaços de chocolate em folha).

Fig. C

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.

- Pressionar o eixo de accionamento até este encaixar no suporte de ferramentas.
- Aplicação de ferramentas:
  – Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
  – Montar e libertar a lâmina universal, o disco de batidos ou as varas para massas pesadas no suporte de ferramentas.

Atenção!

Adicionar os ingredientes a tratar só depois de aplicadas as ferramentas.

- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio.
  O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Introduzir líquidos através do calcador. O adaptador do calcador pode ser utilizado como copo de medição.

Placas de intercalar para triturar (10a–10d)

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte. Pegar o disco de suporte ou o disco para batatas fritas em palitos só pelas cavidades previstas para esse fim.

Placa de intercalar para cortar – grosso (A)
Colocar o selector na rotação baixa para cortar: Pepinos, cenouras.

Placa de intercalar para cortar – fino (B)
Colocar o selector na rotação elevada para cortar: Pepinos, cenouras.

Placa de intercalar para ralar – grosso (C)
Colocar o selector na rotação elevada para ralar: Maçãs, cenouras, queijo, repolho.

Placa de intercalar para ralar – fino (D)
Colocar o selector na rotação elevada para ralar: Cenouras, queijo.

Disco para batatas fritas (E)
para cortar batatas em palitos para fritar e ingredientes para salada de frutos.

Atenção!

O disco para batatas fritas em palitos não é indicado para preparação de queijo rijo, nozes, rábanos e produtos semelhantes.

Fig. D

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de accionamento na tigela.

Conforme a utilização pretendida:

- Montar a placa de intercalar pretendida no disco de suporte. **Ter em atenção a forma e a posição da placa de intercalar (Fig. D-5a)!**
- Montar o disco de suporte no eixo de accionamento.

ou:

- Montar o disco para batatas fritas em palitos no eixo de accionamento. Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com a seta da tigela) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.

- Regular o selector para a fase pretendida.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.
- Com o calcador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Para cortar produtos longos e finos, estes devem ser adicionados com o calcador.

Atenção!

Esvaziar a tigela antes desta ficar tão cheia que os alimentos cortados ou ralados atinjam o disco de suporte ou o disco para batatas fritas em palitos.

Espremedor de citrinos (12) Fig. F

Para espremer citrinos, p. ex., laranjas, toranjas, limões.

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de accionamento na tigela.
- Montar o espremedor de citrinos no eixo de accionamento (seta no espremedor de citrinos coincidente com a seta na tigela) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio.
  O bico no cesto de filtro tem que assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.
- Montar o cone de espremer e exercer pressão sobre o mesmo.
- Para espremer os frutos, colocar o selector na velocidade rotação baixa e pressionar os frutos contra o cone de espremer.

Atenção!

Ter em atenção o nível de enchimento da tigela. Quantidade máxima: 500 ml. Esvaziar atempadamente a tigela.

Centrifugador de sumos (13) Fig. G

Para extrair o sumo de frutos com caroço mole (p. ex. maçãs, peras), frutos de de baga, frutos de caroço duro já retirado, legumes (p. ex. cenouras, tomates).

- Colocar a tigela (a seta no tigela tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Montar o eixo de accionamento na tigela.
- Rodar o recipiente de raspar com o cesto de filtro, até ficar bem apertado contra o batente e no sentido dos ponteiros do relógio.
- Montar a tampa para o centrifugador de sumos e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. O bico da tampa tem que assentar até ao batente na ranhura da péga da tigela.
- Colocar o selector na velocidade de rotação baixa.
- Introduzir a fruta ou legumes na abertura de enchimento e empurrar com o calcador, sob ligeira pressão. Se necessário, cortar antes, em pedaços menores.
- No final da fase de trabalho colocar o selector, por um breve período, na velocidade de rotação elevada e deixar o aparelho funcionar até a polpa dos frutos ficar completamente espremida.

Atenção!

Ter em atenção o nível de enchimento da tigela. Quantidade máxima a trabalhar: 250 g fruta ou legumes.

Misturador Fig. H

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

Nunca segurar no misturador, depois deste estar montado! O misturador só trabalha com a tampa apertada. Desmontar/montar o misturador, só com o accionamento completamente parado.

Perigo de queimaduras!

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

Atenção!

O misturador pode ficar danificado.
Não processar ingredientes ultracongelados (excepto cubos de gelo).
Não utilizar o misturador vazio.

- Montar o copo misturador (a seta no copo tem que coincidir com o ponto no aparelho) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente.
- Introduzir os ingredientes.
  Quantidade máxima, líquida = 1,25 litros (Líquidos que desenvolvam espuma ou quentes, máximo 0,4 litros.
  Quantidade ideal para trabalhar sólidos = 80 gramas.
- Montar a tampa e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio. A saliência da tampa tem que assentar, até ao batente, na ranhura da pega do misturador.
- Regular o selector para a fase pretendida.
- Para adicionar ingredientes, colocar o selector na posição **0/off**.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes

ou

- desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento

ou

- introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

Depois do trabalho

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Desmontar a ferramenta ou acessório de acordo com a seguinte descrição.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

Desmontar a tigela com acessório/ ferramenta:

- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Desmontar a ferramenta:
  - Retirar da tigela o suporte de ferramenta juntamente com a lâmina universal, disco de batidos ou varas para massas pesadas.
    Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas.
  - Pegar o disco de suporte ou o disco para batatas fritas em palitos nas cavidades e retirá-los para fora da tigela.
  - Rodar o disco de suporte e, pressionando com cuidado de baixo para cima, retirar a placa de intercalar (**Fig. E**).
- Rodar a tigela em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.

Desmontar o espremedor de citrinos:

- Desmontar o espremedor de citrinos e retirar a tigela.

Desmontar o centrifugador de sumos:

- Rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontar a tampa do centrifugador de citrinos.
- Retirar da tigela o recipiente de raspar.
- Retirar a tigela.

Remover o misturador:

- Rodar o misturador em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Rodar a tampa em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.

Sugestão: De preferência, limpar o misturador imediatamente depois da sua utilização, ver «Limpeza e manutenção».

Limpeza e manutenção

Perigo de choque eléctrico!

Nunca mergulhar o aparelho base em água e nem o lavar sob água corrente.

Atenção!

As zonas exteriores do aparelho podem ficar danificadas. Não utilizar, por isso, produtos de limpeza abrasivos.

Indicação: Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Limpar o aparelho base

- Desligar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.
- Lavar sob água corrente e deixar secar a gaveta de acessórios.
  Não lavar na máquina de loiça!

Limpeza da tigela com os acessórios

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Segurar a lâmina universal só pelo bordo de plástico.
Quando não em utilização, a lâmina universal deve estar sempre guardada na gaveta de acessórios.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

Limpeza do misturador

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar com as mãos na lâmina do misturador. Para a limpeza, utilizar uma escova.

De preferência, o misturador deve ser limpo imediatamente depois de utilizado.
Assim, os resíduos não secam e o plástico não é atacado (p. ex. através de óleos destilados existentes nos condimentos).
O copo misturador (sem as lâminas), a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
Não lavar o adaptador da lâmina na máquina de lavar loiça, mas sim, sob água corrente (não deixar este componente mergulhado na água).

Sugestão: Deitar um pouco de água com detergente suave no misturador montado. Regular, durante alguns segundos, a fase **M**. Despejar a água e lavar o misturador com água limpa.

Desmontar o misturador **Fig. J**

- Rodar o adaptador da lâmina pelas asas em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Assim, o adaptador da lâmina fica solto.
- Retirar o adaptador da lâmina e desmontar o anel de vedação.

Montar o misturador

Perigo de ferimentos

Nunca montar o misturador sobre o aparelho base.

- Aplicar o anel de vedação no adaptador de lâminas.
- Aplicar, por baixo, o adaptador da lâmina no copo misturador.
- Aparafusar bem o adaptador da lâmina pelas asas no sentido dos ponteiros do relógio. Neste caso, rodar, no mínimo, até que uma das asas cubra a marca existente no copo misturador (posicionamento –> **Fig. J 6**).

Limpeza do espremedor de citrinos

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. De preferência, lavar o cone de espremer imediatamente após utilização, com água corrente a incidir sobre todos os lados. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar.

Limpar o centrifugador de sumos, Fig. K

Para limpeza do centrifugador de sumos, retirar o cesto de filtro do recipiente de raspar. Lavar as peças sob água corrente.
Limpar, com cuidado, as lamelas do cesto de filtro, para não as danificar.

Arrumar o aparelho Fig. L

- Desligar a ficha da tomada.
- Guardar o cabo no seu compartimento.
- Arrumar as ferramentas na gaveta de acessórios.
- Colocar a tigela.

Indicação

Antes da utilização, retirar todos acessórios da tigela ou do misturador. Utilizar, somente, os acessórios necessários.

Ajuda em caso de anomalia

Perigo de ferimentos

Antes de tentar eliminar uma anomalia, desligar a ficha da tomada.

Informação importante para o aparelho MCM42..

A indicação de funcionamento a piscar indica um erro no manuseamento do aparelho, uma activação do dispositivo electrónico de segurança ou uma avaria no aparelho.

Aparelho base

Anomalia:
O aparelho não trabalha.
Causa possível:
O aparelho sofreu uma sobrecarga (p. ex. a ferramenta está bloqueada por um alimento) e o dispositivo electrónico foi activado.
Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Desligar a ficha da tomada.
- Eliminar a causa da sobrecarga.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Causa possível:
Foi feita a tentativa de colocar a tigela ou o misturador no aparelho ligado.
Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Montar a tigela ou o misturador.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Acessórios

Anomalia:
O aparelho não arranca.
Causa possível:
Acessório montado incorrectamente.
Como remediar:

- Posicionar o selector em **0/off**.
- Montar o acessório de acordo com as indicações correspondentes constantes destas instruções de serviço.

Indicação importante!

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Indicações sobre reciclagem



Este aparelho está identificado de acordo com a Norma Europeia 2012/19/CE sobre aparelhos eléctricos e electrónicos usados (Waste electrical and electronic equipment – WEEE). A Norma prevê as condições para recolha e valorização de aparelhos usados, a vigorar em toda a UE.

Poderá informar-se sobre os meios actuais de reciclagem Junto do seu Agente ou dos Serviços Municipalizados.

Condições de garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país, em que o mesmo for adquirido. O Agente onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço em garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Receitas/Ingredientes/Confecção

Ferramenta	Velocidade de rotação	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confecção
	baixa/ elevada	ca. 1–2 min	**Massa levedada** máx. 500 g de farinha 25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco 225 ml de leite morno 1 ovo 1 pitada de sal 80 g de açúcar 60 g de gordura (morna) Casca de ½ limão (aroma de limão) ● Colocar todos os ingredientes (excepto leite) na tigela. ● Colocar o selector numa velocidade de rotação baixa durante 10 segundos. ● Adicionar o leite e misturar com uma velocidade de rotação elevada. Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. Quando a massa tiver um aspecto liso, coloque-a num local quente, para levedar.
	M		**Cebolas, alhos** Quant.: a partir de 1 cebola, partida em quartos, até 300 g a partir de 1 dente de alho até 300 g. ● Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada		**Carne, fígado** (para rolo de carne, bife tártaro, etc.) Quant.: 50 a 500 g ● Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos. Massas com carne, recheios e pastéis: ● Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e trabalhá-los até obter uma massa.
	elevada	ca. 1 min. até 2 min.	**Sorvete de morango** 250 g de morangos congelados 100 g de açúcar em pó 180 ml de natas (cerca de 1 copo) ● Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bater até se obter um gelado cremoso.

Ferramenta	Velocidade de rotação	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confecção
	baixa/ elevada		**Claras em castelo** Quant.: 2 a 6 claras ● Bater com velocidade de rotação elevada. Para envolver, regular uma velocidade rotação baixa.
	baixa/ elevada		**Natas batidas** Quant.: 200 a 400 g ● Bater com velocidade de rotação elevada. Para envolver, regular uma velocidade rotação baixa.
	elevada/M		**Nozes, amêndoas** Quant.: 200 a 400 g ● Retirar as peles, caso contrário as lâminas ficam embotadas. Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.
	elevada/M		**Fazer purés de frutos e de legumes** (mousse de maçã, espinafres, cenouras, tomates; crus ou cozidos). ● Deitar os ingredientes no misturador e trabalhá-los até obter um puré.
	baixa/ elevada		**Maionese** 1 ovo 1 cl. de chá de mostarda 150–200 ml de óleo 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre 1 pitada de sal 1 pitada de açúcar Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. ● Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 1. ● Ligar o misturador para a fase 2, adicionar lentamente o óleo através do funil e bater até que a maionese tenha a consistência pretendida. **Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.**
	elevada		**Leite com chocolate** 80 g a 100 g de chocolate cerca 400 ml de leite quente ● Partir o chocolate no misturador, juntar o leite quente e mexer um pouco.
	elevada		**Preparado de mel para barrar pão** 40 g de manteiga (à temperatura do frigorífico) 150 g de mel (refrigerado) ● Com uma faca dividir a manteiga em pedaços pequenos e colocar no misturador. ● Adicionar o mel e misturar durante 15 segundos com uma velocidade de rotação elevada.

Direitos reservados quanto a alterações.

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο BOSCH. Μ' αυτή διαλέξατε μια μοντέρνα, υψηλής ποιότητας οικιακή συσκευή. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

Περιεχόμενα

Για την ασφάλειά σας 111
Με μια ματιά 113
Χειρισμός 114
Μετά την εργασία 117
Καθαρισμός και φροντίδα 118
Φύλαξη της συσκευής 119
Αντιμετώπιση βλαβών 119
Απόσυρση 120
ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ 120
Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση 121

Για την ασφάλειά σας

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

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που προκύπτουν από αυτή.

Η παρούσα συσκευή προορίζεται για την επεξεργασία ποσοτήτων, συνήθων για το νοικοκυριό ή σε μη επαγγελματικές εφαρμογές, παρόμοιες με νοικοκυριό. Οι παρόμοιες με το νοικοκυριό εφαρμογές περιλαμβάνουν π. χ. τη χρήση σε κουζίνες για τους υπαλλήλους καταστημάτων, γραφείων, αγροτικών και άλλων επιχειρήσεων, καθώς και τη χρήση από ενοικιαστές ξενώνων, μικρών ξενοδοχείων και παρομοίων κατοικιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση, βλ. "Συνταγές/ Υλικά/Εκτέλεση".

Η παρούσα συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάδευση, το ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Με τη χρήση των από τον κατασκευαστή εγκεκριμένων εξαρτημάτων είναι δυνατές περαιτέρω εφαρμογές. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων αντικειμένων ή αντίστοιχα ουσιών.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα αυθεντικά εξαρτήματα.

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

⚠ Γενικές υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Η παρούσα συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το τροφοδοτικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.

Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από πρόσωπα με μειωμένες φυσιολογικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, όταν επιβλέπονται ή έχουν καταρτιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.
Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνον, όταν αυτή και το καλώδιό της δεν παρουσιάζουν βλάβες.
Όταν δεν την επιβλέπετε – πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό – η συσκευή πρέπει να απομονώνεται πάντοτε από το δίκτυο.
Μη φέρνετε το τροφοδοτικό καλώδιο σε επαφή με αιχμηρές άκρες ή με καυτές επιφάνειες. Η αλλαγή του τροφοδοτικού καλωδίου, όταν αυτό παρουσιάζει κάποια βλάβη, πρέπει να γίνεται από τον κατασκευαστή ή την αντίστοιχη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή από κατάλληλα καταρτισμένο πρόσωπο, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
Οι επισκευές στη συσκευή πρέπει να ανατίθενται μόνο στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας.

⚠ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή

Κίνδυνος τραυματισμού
Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και μετά τη διακοπή ξαναξεκινά.
Αλλάζετε τα εξαρτήματα και τα εργαλεία μόνο σε περίπτωση ακινητοποίησης της συσκευής (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **0**/**off**) και το φις βγαλμένο από την πρίζα. Μη βυθίσετε ποτέ τη βασική συσκευή μέσα σε υγρά, μην την κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να την πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.
Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!
Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή (7a). Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.
Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!
Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
Το μίξερ δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι. Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!
Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα!
Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο ή αντίστοιχα τον δίσκο για πατάτες τηγανητές μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή. Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή. Όταν δεν χρησιμοποιείται, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε μέσα στο συρτάρι εξαρτημάτων.
Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά.
Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.
Κίνδυνος ζεματίσματος!
Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι. Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.
Κίνδυνος τραυματισμού!
Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

⚠ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα


Ακολουθήστε τις οδηγίες των οδηγιών χρήσης.


Προσοχή! Περιστρεφόμενα μαχαίρια.


Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.
Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Οι οδηγίες χρήσης περιγράφουν διάφορες παραλλαγές, βλ. επίσης στον συνοπτικό πίνακα μοντέλων (**Εικόνα** Ⓜ).
Οι διαφορές είναι σημειωμένες.
Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

Με μια ματιά

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Βασική συσκευή **Εικόνα A**

1 Περιστρεφόμενος διακόπτης
A MCM41..:
0/off = Στοπ
M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
Βαθμίδα 1–2, ταχύτητα λειτουργίας:
1 = ο μικρότερος αριθμός στροφών, αργά
2 = ο μεγαλύτερος αριθμός στροφών, γρήγορα
B MCM42..:
0/off = Στοπ
M = στιγμιαία λειτουργία με τον μέγιστο αριθμό στροφών, κρατάτε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμιξης.
⌒ = Η ταχύτητα εργασίας μπορεί να ρυθμίζεται χωρίς διαβαθμίσεις από χαμηλό έως υψηλό αριθμό στροφών.

2 Ένδειξη λειτουργίας (μόνο MCM42..)
Ανάβει κατά τη λειτουργία (περιστρεφόμενος διακόπτης στο **M** ή). Αναβοσβήνει σε περίπτωση σφαλμάτων στον χειρισμό της συσκευής, κατά την ενεργοποίηση της ηλεκτρονικής ασφάλειας ή αντίστοιχα σε βλάβη της συσκευής, βλ. "Αντιμετώπιση βλαβών".

3 Κίνηση

4 Συρτάρι εξαρτημάτων (Εικόνα B)
Για να ανοίξετε τον χώρο, πατάτε το κουμπί στην κάτω μεριά της συσκευής και τραβάτε το συρτάρι προς τα έξω. Για την πλήρη αφαίρεση κλίνετε τον χώρο ελαφρά προς τα πάνω και τον αφαιρείτε.
Κατά την τοποθέτηση κλίνετε τον χώρο ελαφρά προς τα πάνω και μετά τον ωθείτε μέχρι το τέρμα προς τα μέσα.
Κατά την εργασία με τη συσκευή κρατάτε το συρτάρι εξαρτημάτων κλειστό.

5 Χώρος καλωδίου

Μπολ με εξαρτήματα

6 Μπολ

7 Καπάκι
7a Πιεστής
7b Ένθετο πιεστή

8 Άξονας κίνησης

Εργαλεία

9 Φορέας δίσκων

9a Μαχαίρι γενικής χρήσης

9b Δίσκος χτυπήματος

9c Εργαλείο ζυμώματος

10 Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους

10a Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο (A)

10b Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο (B)

10c Ένθετο τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (C)

10d Ένθετο τριψίματος – ψιλό κόψιμο (D)

11 Δίσκος για πατάτες τηγανητές (E)
(σε μερικά μοντέλα)

12 Στύφτης εσπεριδοειδών

13 Εκχυμωτής (σε μερικά μοντέλα)

14 Κόφτης γενικής χρήσης
(σε μερικά μοντέλα)
Παρακαλείσθε να προσέχετε τις συμβουλές στις ξεχωριστές Οδηγίες Χρήσης γι' αυτά τα εξαρτήματα.

Μίξερ

15 Ποτήρι μίξερ

16 Καπάκι
16a Χωνί
16b Άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλ. στο κεφάλαιο "Καθαρισμός και φροντίδα".

Προετοιμασία

- Τοποθετείτε τη βασική συσκευή επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το τροφοδοτικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τον χώρο καλωδίου.
- Βάζετε το φις στην πρίζα.
- Κατά την εργασία με τη συσκευή κρατάτε το συρτάρι εξαρτημάτων κλειστό.

Σημαντικές υποδείξεις

– Θέτετε τη συσκευή σε και εκτός λειτουργίας αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη. Μη θέσετε ποτέ τη συσκευή εκτός λειτουργίας, στρέφοντας το μπολ, το μίξερ ή κάποιο εργαλείο.
– Θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία μόνον, όταν έχουν τοποθετηθεί πλήρως τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα.

Μπολ με εξαρτήματα/Εργαλεία

Κίνδυνος τραυματισμού από περιστρεφόμενα εργαλεία!
Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή (7a). Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Προσοχή!
Σε εργασίες μέσα στο μπολ η συσκευή μπορεί να τεθεί σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένο το μπολ καθώς και με τοποθετημένο και ασφαλισμένο το καπάκι.

Μαχαίρι γενικής χρήσης (9a)

για το κόψιμο, τρίψιμο και ανακάτεμα.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.
Όταν δεν χρησιμοποιείται, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε μέσα στο συρτάρι εξαρτημάτων.

Δίσκος χτυπήματος (9b)

για σαντιγί, μαρέγκα, μαγιονέζα

Εργαλείο ζυμώματος (9c)

Για το ζύμωμα βαριάς ζύμης και για την ανάμιξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).

Εικόνα C

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Πιέζετε τον άξονα κίνησης, μέχρι να κουμπώσει στον φορέα εργαλείου.
- Τοποθετείτε το εργαλείο:
  - Τοποθετείτε τον φορέα εργαλείων μέσα στο μπολ.
  - Τοποθετείτε το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή το εργαλείο ζυμώματος επάνω στον φορέα εργαλείου και αφήνετε το εργαλείο ελεύθερο.

Προσοχή!

Προσθέτετε τα προς επεξεργασία αγαθά πάντοτε μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Ρίχνετε τα υλικά.
- Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (το βέλος στο καπάκι να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Συμπληρώνετε τα υγρά υλικά μέσα από τον πιεστή. Το ένθετο του πιεστή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ποτήρι μέτρησης.

΄Ενθετα κοπής/τριψίματος (10a–10d)

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο ή αντίστοιχα τον δίσκο για πατάτες τηγανητές μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.

΄Ενθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο (A)
Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών για τα κόψετε: αγγούρια, καρότα.

΄Ενθετο κοπής – ψιλό κόψιμο (B)
Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα κόψετε: αγγούρια, καρότα.

΄Ενθετο τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (C)
Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα τρίψετε: μήλα, καρότα, τυρί, λάχανο.

΄Ενθετο τριψίματος – ψιλό κόψιμο (D)
Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα τρίψετε: καρότα, τυρί.

Δίσκος για πατάτες τηγανητές (E)
για το κόψιμο πατάτας για πατάτες τηγανητές και υλικών για φρουτοσαλάτες.

Προσοχή!

Ο δίσκος για πατάτες τηγανητές δεν είναι κατάλληλος για την επεξεργασία σκληρού τυριού, καρυδιών, φουντουκιών, χρένου και παρομοίων.

Εικόνα D

- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.

Ανάλογα με την επιθυμητή εφαρμογή:
- Τοποθετείτε το επιθυμητό ένθετο στον φέροντα δίσκο. **Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου (Εικόνα D-5a)!**
- Τοποθετείτε τον φέροντα δίσκο στον άξονα κίνησης

ή:
- τοποθετείτε τον δίσκο για πατάτες τηγανητές στον άξονα κίνησης. Τοποθετείτε το καπάκι με τον πιεστή (βέλος στο καπάκι με βέλος στο μπολ) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Βάζετε τα αγαθά για το κόψιμο ή το τρίψιμο.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Τα μακριά και λεπτά αγαθά για κόψιμο συμπληρώνονται από τον πιεστή.

Προσοχή!

Αδειάζετε το μπολ, προτού τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στο ύψος του φέροντα δίσκου ή αντίστοιχα του δίσκου για πατάτες τηγανητές.

Στίφτης εσπεριδοειδών (12) Εικόνα F

για το στύψιμο εσπεριδοειδών, π. χ. πορτοκαλιών, γκρεϊπφρούτ, λεμονιών.
- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Τοποθετείτε τον στίφτη εσπεριδοειδών στον άξονα κίνησης (το βέλος στον στίφτη να συμπίπτει με την κουκκίδα στο μπολ) και τον στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Η μύτη στο καλάθι φίλτρο πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Τοποθετείτε από πάνω τον κώνο στυψίματος και τον πιέζετε.
- Για το στύψιμο των φρούτων ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών και πιέζετε το φρούτο επάνω στον κώνο στυψίματος.

Προσοχή!

Προσέχετε τη στάθμη πλήρωσης του μπολ. Μέγιστη ποσότητα πλήρωσης: 500 ml. Αδειάζετε έγκαιρα το μπολ.

Εκχυμωτής (13) Εικόνα G

για την εκχύμωση πυρηνωδών φρούτων (π. χ. μήλα, αχλάδια), μούρων, πυρηνόκαρπων φρούτων χωρίς κουκούτσια, λαχανικών (π. χ. καρότων, ντομάτας).
- Τοποθετείτε το μπολ (το βέλος στο μπολ να συμπίπτει με την κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετείτε τον άξονα κίνησης μέσα στο μπολ.
- Στρέφετε το δοχείο τριψίματος με καλάθι φίλτρο στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα.
- Τοποθετήστε το καπάκι για τον εκχυμωτή και στρέψτε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μπολ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών.
- Βάλτε τα φρούτα και τα λαχανικά μέσα στον χώρο πλήρωσης και πιέστε τα μόνο με ελαφριά πίεση με τον πιεστή. Αν χρειάζεται κόψτε τα προηγουμένως.
- Στο τέλος της εργασίας ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για λίγο σε υψηλό αριθμό στροφών και αφήνετε τη συσκευή να δουλέψει, μέχρι να αποχυμωθεί τελείως η σάρκα των φρούτων.

Προσοχή!

Προσέχετε τη στάθμη πλήρωσης του μπολ. Μέγιστη ποσότητα επεξεργασίας: 250 g φρούτα ή λαχανικά.

Μίξερ Εικόνα H

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!

Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο μίξερ!
Το μίξερ δουλεύει μόνο με καλά βιδωμένο το καπάκι.
Αφαιρείτε/τοποθετείτε το μίξερ μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Όταν δουλεύετε καυτά υλικά, εξέρχεται ατμός από το χωνί στο καπάκι.
Γεμίζετε το ποτήρι του μίξερ με 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό το πολύ.

Προσοχή!

Το μίξερ μπορεί να πάθει ζημιά. Μη δουλεύετε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγάκια). Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

- Τοποθετείτε το ποτήρι του μίξερ (το βέλος στο ποτήρι να έρθει στην κουκκίδα στη συσκευή) και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι το τέρμα.
- Ρίχνετε τα υλικά.
  Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,25 λίτρα (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).
  Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας, στερεά = 80 γραμμάρια.
- Τοποθετείτε το καπάκι και το στρέφετε στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Η μύτη στο καπάκι πρέπει να βρίσκεται μέχρι το τέρμα στη σχισμή της λαβής του μίξερ.
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για να προσθέσετε υλικά, ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Αφαιρέστε το καπάκι και συμπληρώστε τα υλικά

ή

- αφαιρείτε το χωνί και ρίχνετε λίγα λίγα τα στερεά υλικά σταδιακά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών

ή

- χύνετε τα υγρά υλικά μέσω του χωνιού.

Μετά την εργασία

- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Αφαιρείτε τα εργαλεία ή αντίστοιχα τα εξαρτήματα σύμφωνα με την ακόλουθη περιγραφή.
- Καθαρίζετε όλα τα μέρη, βλ. ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Αφαίρεση του μπολ με το εξάρτημα/ εργαλείο:

- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Αφαιρείτε το εργαλείο.
  - Αφαιρείτε τον φορέα εργαλείου μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή αντίστοιχα το εργαλείο ζυμώματος από το μπολ. Αφαιρείτε το εργαλείο από τον φορέα εργαλείου.
  - Πιάνετε τον φέροντα δίσκο ή αντίστοιχα τον δίσκο για πατάτες τηγανητές στις εσοχές λαβές και τον αφαιρείτε από το μπολ.
  - Αναποδογυρίζετε τον φέροντα δίσκο και πιέζετε προσεκτικά το ένθετο από την κάτω μεριά να βγει (**Εικόνα E**).
- Στρέφετε το μπολ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Αφαίρεση του στίφτη εσπεριδοειδών:

- Ξεβιδώστε τον στύφτη εσπεριδοειδών και αφαιρέστε το μπολ.

Αφαίρεση του φυγοκεντρικού εξαρτήματος αποχύμωσης:

- Στρέφετε το καπάκι του φυγοκεντρικού εξαρτήματος αποχύμωσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Βγάζετε το δοχείο τριψίματος από το μπολ.
- Αφαιρέστε το μπολ.

Αφαίρεση του μίξερ:

- Στρέφετε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέφετε το καπάκι αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.

Υπόδειξη: Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση, βλ. στο κεφάλαιο ”Καθαρισμός και φροντίδα”.

Καθαρισμός και φροντίδα

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη βυθίσετε τη βασική συσκευή ποτέ μέσα σε νερό ούτε να την κρατήσετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορούν να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε μέσα καθαρισμού που χαράζουν.

Συμβουλή: Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Σκουπίζετε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε λίγο απορρυπαντικό πλυσίματος πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τη συσκευή να στεγνώσει.
- Ξεπλένετε το συρτάρι εξαρτημάτων κάτω από τρεχούμενο νερό και το αφήνετε να στεγνώσει.
  Μην το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων!

Καθαρισμός του μπολ με τα εξαρτήματα

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική άκρη λαβή.
Όταν δεν χρησιμοποιείται, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε μέσα στο συρτάρι εξαρτημάτων.

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.

Καθαρισμός του μίξερ

Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σας συνιστούμε να καθαρίζετε το μίξερ αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν θα κολλήσει τίποτα και το πλαστικό υλικό δεν θα προσβληθεί (π. χ. από τα αιθέρια έλαια των μπαχαρικών). Το ποτήρι μίξερ (χωρίς το ένθετο μαχαίρι), το καπάκι και το χωνί πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).
Συμβουλή: Χύνετε λίγο νερό με απορρυπαντικό μέσα στο τοποθετημένο μίξερ. Για μερικά δευτερόλεπτα ρυθμίζετε στη βαθμίδα **M**. Αδειάζετε το νερό και ξεπλένετε το μίξερ με καθαρό νερό.

Αποσυναρμολόγηση του μίξερ **Εικόνα J**

- Στρέφετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
  Το ένθετο μαχαιριού λύνεται.
- Αφαιρείτε το ένθετο μαχαιριού και τον στεγανοποιητικό δακτύλιο.

Συναρμολόγηση του μίξερ

Κίνδυνος τραυματισμού!

Μη συναρμολογήσετε ποτέ το μίξερ επάνω στη βασική συσκευή.

- Τοποθετείτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο ένθετο μαχαιριού.
- Τοποθετείτε το ένθετο μαχαιριού από κάτω μέσα στο ποτήρι του μίξερ.
- Βιδώνετε το ένθετο μαχαιριού στα πτερύγια στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
  Σχετικά βιδώνετε τουλάχιστον τόσο, ώστε ένα πτερύγιο να καλύπτει το σημάδι επάνω στο ποτήρι μίξερ (τοποθέτηση –> **Εικόνα J 6**).

Καθαρισμός του στίφτη εσπεριδοειδών

Όλα τα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων. Σας συνιστούμε να πλένετε τον κώνο στυψίματος αμέσως μετά τη χρήση από όλες τις πλευρές κάτω από τρεχούμενο νερό. Έτσι δεν θα στεγνώσουν και να κολλήσουν τα κατάλοιπα.

Καθαρισμός του εκχυμωτή Εικόνα K

Για τον καθαρισμό του εκχυμωτή αφαιρέστε το καλάθι-φίλτρο από το δοχείο τριψίματος.
Πλύνετε προκαταρκτικά τα μέρη κάτω από τρεχούμενο νερό.
Καθαρίστε τα ελασμάτια του φίλτρου-καλαθιού προσεκτικά, για να μην πάθουν ζημιά.

Φύλαξη της συσκευής Εικόνα L

- Τραβάτε το φις από την πρίζα.
- Βάζετε το καλώδιο στον χώρο καλωδίου.
- Τοποθετείτε τα εργαλεία για τη φύλαξη στο συρτάρι εξαρτημάτων.
- Τοποθετείτε από πάνω το μπολ.

Υπόδειξη

Πριν τη χρήση βγάζετε όλα τα μέρη εξαρτημάτων από το μπολ ή αντίστοιχα από το μίξερ. Τοποθετείτε μόνο τα μέρη που χρειάζεστε.

Αντιμετώπιση βλαβών

Κίνδυνος τραυματισμού!

Πριν την αντιμετώπιση κάποιας βλάβης βγάζετε το φις από την πρίζα.

Σημαντική υπόδειξη για την MCM42..

Τυχόν σφάλμα στον χειρισμό της συσκευής, η ενεργοποίηση των ηλεκτρονικών ασφαλειών ή αντίστοιχα κάποια βλάβη της συσκευής δείχνονται από το αναβόσβημα της ένδειξης λειτουργίας.

Βασική συσκευή

Βλάβη:
Η συσκευή δεν δουλεύει πλέον.

Πιθανή αιτία:
Η συσκευή υπερφορτώθηκε (π. χ. το εργαλείο είναι μπλοκαρισμένο από τρόφιμα) και ενεργοποιήθηκε η ηλεκτρονική ασφάλεια.

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

Πιθανή αιτία:
Προσπαθήσατε να τοποθετήσετε το μπολ ή το μίξερ στην ενεργοποιημένη συσκευή.

Αντιμετώπιση:
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Τοποθετήστε το μπολ ή το μίξερ.
- Θέτετε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

Εξαρτήματα

Βλάβη:
Η συσκευή δεν ξεκινά.

Πιθανή αιτία:
Το εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο.

Αντιμετώπιση:
- Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0**/**off**.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα σύμφωνα με τις αντίστοιχες υποδείξεις σ' αυτές τις οδηγίες.

Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημανθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/Ε. Κ. περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Η οδηγία δίνει το πλαίσιο για την σε όλη την επικράτεια της Ε. Ε. ισχύουσα παραλαβή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών από τον πωλητή. Για πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης απευθυνθείτε στο ειδικό κατάστημα, απ' όπου αγοράσατε τη συσκευή ή στη Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή του τόπου κατοικίας σας.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

1. Η Εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πολυμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Ελλάς ΑΒΕ ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ..
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπάρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι χρεώσεις και οι κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π. χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
   - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο service μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Ελλάς ΑΒΕ.
   - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ..
   - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.

– Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή του εξουσιοδοτημένου συνεργείου.

9. Η εγγύηση που προσφέρεται παύει να ισχύει εφόσον η κυριότητα της συσκευής μεταβιβαστεί σε τρίτο πρόσωπο από τον αρχικό αγοραστή το όνομα του οποίου αναγράφεται στο παραστατικό αγοράς της συσκευής.

10. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (η το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Ελλάς ΑΒΕ.

11. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.

12. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

BSH A.B.E. – 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά

SERVICE

Αθήνα: 17ο χλμ. Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20, Κηφισιά – τηλ.: 210-42.77.700

Θεσ/νίκη: 8,3ο χλμ. Εθνικής οδού Θεσ/νίκης – Μουδανιών, Περιοχή Θέρμη – τηλ.: 2310-497.200

Πάτρα: Χαραλάμπη & Ερενστρώλε – τηλ.: 2610-330.478

Κρήτη: Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, Ηράκλειο – τηλ.: 2810-321.573

Κύπρος: Αρχ. Μακαρίου Γ' 39, Έγκωμη – Λευκωσία – Παγκύπριο τηλ.: 77778007

Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση

Εργαλείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	χαμηλή/ υψηλή	περ. 1–2 λεπτά	**Ζύμη με μαγιά** το πολύ 500 g αλεύρι 25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη 225 ml χλιαρό γάλα 1 αβγό 1 πρέζα αλάτι 80 g ζάχαρη 60 g λίπος (χλιαρό) Ξύσμα ½ λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας) ● Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) μέσα στο μπολ. ● Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερόλεπτα σε χαμηλό αριθμό στροφών. ● Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε με υψηλό αριθμό στροφών. Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να "γίνει" σε ζεστό μέρος.
	M		**Κρεμμύδια, σκόρδο** Ποσότητα: από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g ● Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.

Εργα-λείο	Αριθμό στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	υψηλή		**Κρέας, συκώτι** (για κιμά κλπ.) Ποσότητα: 50 έως 500 g ● Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους. Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: ● Βάζετε το κρέας (βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο, από πουλερικά, αλλά και ψάρι κτλ.) μαζί με τα άλλα υλικά και τα καρυκεύματα μέσα στο μπολ και τα δουλεύετε σε ζύμη.
	υψηλή	περ. 1,5 λεπτό έως 2 λεπτά	**Γρανίτα από φράουλες** 250 g κατεψυγμένες φράουλες 100 g ζάχαρη άχνη 180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί) ● Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.
	χαμηλή/ υψηλή		**Μαρέγκα** Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών ● Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών. Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών.
	χαμηλή/ υψηλή		**Σαντιγί** Ποσότητα: 200 έως 400 g ● Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών. Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών.
	υψηλή/M		**Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα** Ποσότητα: 200 έως 400 g ● Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομωθεί το μαχαίρι του μίξερ. Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.
	υψηλή/M		**Πουρές φρούτων ή λαχανικών** (μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά) ● Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε.
	χαμηλή/ υψηλή		**Μαγιονέζα** 1 αβγό 1 κ.τ. μουστάρδα 150 έως 200 ml λάδι 1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι 1 πρέζα αλάτι 1 πρέζα ζάχαρη Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. ● Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1. ● Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 2, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και ανακατεύετε το μίγμα, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα. **Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.**

Εργα-λείο	Αριθμό στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση
	υψηλή		**Μιλκ-σέικ σοκολάτας** 80 έως 100 g σοκολάτα περ. 400 ml καυτό γάλα ● Τρίβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο.
	υψηλή		**Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο** 40 g βούτυρο (από το ψυγείο) 150 g μέλι (από το ψυγείο) ● Κόψτε το βούτυρο με μαχαίρι σε μικρά κομμάτια και βάλτε το στο μίξερ. ● Προσθέστε το μέλι και αναμίξτε επί 15 δευτερόλεπτα με υψηλό αριθμό στροφών.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Yeni bir BOSCH cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz.
Böylelikle kararınızı modern ve yüksek kaliteli bir ev aleti yönünde vermiş oldunuz. Ürünlerimiz hakkında daha fazla bilgi için, lütfen internet sitemize bakınız.

İçindekiler

Kendi güvenliğiniz için 124
Genel bakış 126
Kullanılması 127
İşiniz sona erdikten sonra 130
Cihazın temizlenmesi ve bakımı 130
Cihazın muhafaza edilmesi 131
Arıza durumda yardım 132
Giderme bilgileri 132
Garanti koşulları 132
Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi 133

Kendi güvenliğiniz için

Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinayla okuyunuz.

Cihazın doğru kullanımı için verilmiş olan talimatlara dikkat edilmemesi veya uyulmaması halinde söz konusu olan hasarlardan üretici sorumlu değildir.

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

Cihazı sadece evde işlenilen miktar ve süreler için kullanınız; ”Tarifeler – Örnekler” bölümüne bakınız, sayfa 6.

Bu cihaz, besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Üretici tarafından izin verilmiş aksesuarın kullanılması halinde, başka uygulamalar da mümkündür. Başka cisimlerin ya da maddelerin işlenmesi için kullanılamaz.

Cihazı sadece orijinal aksesuarları ile birlikte kullanınız.

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

⚠ Genel güvenlik bilgi ve uyarıları

Elektrik çarpma tehlikesi

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.

Cihaz ve bağlantı hattı çocuklardan uzak tutulmalıdır.

Cihazlar, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübesi ya da bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya güvenli kullanım ve buna bağlı tehlikeler hususunda eğitilmiş ve anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Cihazı sadece tipe etiketi üzerinde bildirilen bilgilere göre elektrik gerilimine bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya bağlantı kablosunda herhangi bir arıza varsa cihazı kullanmayınız.
Cihaz, başında kimse yokken, monte edilmeden önce, sökülüp parçalarına ayrılmadan önce veya temizlenmeden önce daima elektrik şebekesinden ayrılmalıdır.
Elektrik kablosunu keskin kenarlar ve sıcak yüzeyler üzerinden geçecek şekilde çekmeyiniz. Herhangi bir tehlikeli duruma yer vermemek için, cihazın bağlantı kablosunda herhagi bir hasar olduğu zaman, sadece üretici tarafından, üreticinin yetkili servisi tarafından veya benzeri yetki ve eğitime sahip başka bir uzman eleman tarafından değiştirilmelidir.
Cihazda yapılacak onarımlar, herhangi bir tehlike oluşmasını önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır.

⚠ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

Yaralanma tehlikesi
Elektrik çarpma tehlikesi
Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.
Cihazın aksesuarları ve aletleri sadece cihaz dururken (döner şalter **0**/**off** konumunda) ve elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmışken değiştirilmelidir.
Ana cihaz asla suya sokulmamalıdır, asla akan su altında tutulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.
Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı (7a) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder.
Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.
Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız!
Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmiş durumda çalışır.
Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!
Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir.
Tutucu disk ya da kızartmalık patates diski sadece öngörülmüş tutamak çukurları üzerinden tutulmalıdır.
Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.
Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.
Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.
Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.
Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.
Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Haşlanma tehlikesi!
Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Yaralanma tehlikesi!
Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

⚠ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması


Kullanma kılavuzunun talimatlarına uyunuz.


Dikkat: Dönen bıçaklar.


Dikkat: Dönen aletler.
Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız.

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakınız, **Resim** Ⓜ). Modeller arasındaki farklılıklar belli edilmiştir.
Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

Genel bakış

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Ana cihaz **Resim** Ⓐ

1 Döner şalter
A MCM41..:
0/off = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
Kademeler 1–2, çalışma hızı:
1 = Düşük devir sayısı – Yavaş
2 = Yüksek devir sayısı – Hızlı
B MCM42..:
0/off = Stop
M = Azami devir sayısına sahip moment fonksiyonu, istenilen karıştırma süresi için, bu düğme ilgili konumda sabit tutulmalıdır.
◠ = Çalışma hızı, düşük devir sayısından yüksek devir sayısına kadar kademesiz ayarlanabilir.

2 İşletme göstergesi (sadece MCM42..)
Cihaz çalıştığı zaman yanar. (Döner şalter **M** veya ◠ konumunda.) Cihazın kullanımındaki hatalarda, elektronik güvenliğin (sigorta) devreye girmesinde ya da cihazda bir bozukluk olması halinde yanıp söner, bakınız bölüm "Arıza durumda yardım".

3 Tahrik sistemi

4 Aksesuar çekmecesi (Resim B)
İlgili gözü açmak için, cihazın alt tarafındaki düğmeye basınız ve çekmeceyi dışarı çekiniz.
İlgili gözü tamamen dışarı çıkarmak için, hafifçe yukarı kaldırarak eğik konuma getiriniz ve dışarı çekip çıkarınız.
İlgili gözü yerine takarken, hafif yukarı doğru eğiniz ve sonra sonuna kadar içeri itiniz.
Cihaz ile çalışırken, aksesuar çekmecesini kapalı tutunuz.

5 Kablo gözü

Kap ve aksesuarlar

6 Karıştırma kabı

7 Kapak
7a Tıkaç
7b Tıkaç parçası

8 Tahrik ekseni

Aletler

9 Alet tutucu

9a Üniversal bıçak

9b Dövme diski

9c Yoğurma kancası

10 Disk üniteleri için tutucu disk

10a Kesme parçası – kaba (A)

10b Kesme parçası – ince (B)

10c Raspalama parçası – kaba (C)

10d Raspalama parçası – ince (D)

11 Patates kızartması diski (E) (bazı modellerde)

12 Narenciye sıkma ünitesi

13 Su sıkma santrifüjü (bazı modellerde)

14 Genel doğrayıcı (bazı modellerde)
Bu aksesuar parçalarına ait, ayrıca verilen kullanma kılavuzundaki talimatlara lütfen dikkat ediniz.

Mikser

15 Mikser bardağı

16 Kapak
16a Huni
16b Malzeme ilave etme veya doldurma ağzı

Kullanılması

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. ”Temizlenmesi ve Bakımı”.

Hazırlanması

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar, kablo gözünden çekip dışarı çıkarınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Cihaz ile çalışırken, aksesuar çekmecesini kapalı tutunuz.

Önemli bilgiler

– Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız. Cihazı kesinlikle kapları, mikseri veya bir aleti çevirerek kapatmayınız.
– Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.

Kap ve aksesuarlar/aletler

Dönen alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkacı (7a) kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

Dikkat!

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

Üniversal bıçak (9a)

Doğramak, kıymak ve karıştırmak için kullanılır.

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.
Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.

Çırpma diski (9b)

Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.

Yoğurma kancası (9c)

Ağır hamurların yoğrulması ve doğranmaması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura karıştırılması için kullanılır.

Resim C

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini yerine oturuncaya kadar alet mesnedinin içine bastırınız.
- Aleti takınız.
  - Alet tutucuyu kabın içine yerleştiriniz.
  - Üniversal bıçağı, çırpma diskini veya yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.

Dikkat!

İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.

- Malzemeleri miksere doldurunuz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz.
  Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Sıvı malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz. Tıkaç parçası ölçme kabı olarak kullanılabilir.

Doğrama üniteleri (10a–10d)

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz

Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu disk ya da kızartmalık patates diski sadece öngörülmüş tutamak çukurları üzerinden tutulmalıdır.

Kesme parçası – kaba (A)
Şu besinleri kesmek için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız:
Salatalık, havuç.

Kesme parçası – ince (B)
Şu besinleri kesmek için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız:
Salatalık, havuç.

Raspalama parçası – kaba (C)
Şu besinleri raspalamak için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız:
Elma, havuç, peynir, lahana.

Raspalama parçası – ince (D)
Şu besinleri raspalamak için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız:
Havuç, peynir.

Patates kızartması diski (E)
patates kızartması ve meyve salatası malzemeleri kesmek için kullanılır.

Dikkat!

Kızartmalık patates diski, sert peynir, fındık, bayır turpu ve benzeri besinlerin işlenmesi için uygun değildir.

Resim D

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.

İstenilen kullanıma göre:

- İstediğiniz üniteyi takma diskine yerleştiriniz. **Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir (Resim D-5a)!**
- Tutma diskini tahrik eksenine takınız

veya

- kızartmalık patates diskini tahrik eksenine takınız.
  Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın ok işaretine denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkacı kullanınız.

- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Tıkacı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağzı üzerinden doldurunuz.
- Kesilecek uzun ve ince malzemeleri tıkaç üzerinden ilave ediniz.

Dikkat!

Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler takma diskine ya da kızartmalık patates diskine temas edecek kadar fazlalaşmadan önce boşaltınız.

Narenciye sıkma ünitesi (12) Resim F

Örn. portakal, greypfrut, limon gibi narenciyeleri sıkıp suyunu çıkarmak için kullanılır.

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- Narenciye presini tahrik eksenine takınız (narenciye presi üzerindeki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalı) ve saatin çalışma yönünde çeviriniz.
  Süzgeç sepetindeki dil, sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Narenciye suyunu sıkma konisini takınız ve oturması için bastırınız.
- Meyvelerin suyunun sıkılması için, döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız ve ilgili meyveyi huni şeklindeki meyve suyu sıkma ünitesinin üzerine bastırınız.

Dikkat!

Kabun dolum seviyesine dikkat ediniz. Azm. doldurma miktarı: 500 ml. Kabı zamanında boşaltınız.

Su sıkma santrifüjü (13) Resim G

Çekirdekli meyvelerin (örn. elma, armut), böğürtlen türü meyvelerin, çekirdeği çıkarılmış meyvelerin, sebzelerin (örn. havuç, domates) suyunun sıkılması için kullanılır.

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Tahrik eksenini kabın içine yerleştiriniz.
- Rendeleme kabını filtre sepeti ile saatin çalışma yönünde sonuna kadar çevirip sıkıştırınız.
- Su sıkma santrifüjünün kapağını takınız ve saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapağın dili sonuna kadar kabın tutamağındaki yuvaya girip oturmalıdır.
- Döner şalteri düşük devir sayısına ayarlayınız.
- Meyve veya sebzeleri doldurma deliğine doldurunuz ve tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itiniz. Gerekirse, malzemeleri önceden doğrayıp küçültünüz.
- Çalışma işleminin sonunda döner şalteri kısa süre yüksek devir sayısına ayarlayınız ve meyvenin etli kısmındaki meyve suyu tamamen sıkılıncaya kadar çalıştırınız.

Dikkat!

Kabun dolum seviyesine dikkat ediniz. İşlenebilecek azami miktar: 250 g meyve veya sebze.

Mikser Resim H

Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle miksere elinizi sokmayınız!
Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmiş durumda çalışır. Mikseri cihazdan çıkaracağınız/cihaza takacağınız zaman cihazın durur vaziyette olmasına özellikle dikkat ediniz!

Haşlanma tehlikesi!

Mikserde sıcak malzeme işlendiği zaman, kapakdaki huniden sıcak buhar çıkar. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

Dikkat!

Mikser zarar görebilir. Bu cihaz ile, derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) işlemeyiniz. Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

- Karıştırma bardağını takınız (bardak üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir) ve saatin çalışma yönünde sonuna kadar çeviriniz.
- Malzemeleri miksere doldurunuz. Azami sıvı malzeme miktarı = 1,25 litre; (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı = 0,4 litre). İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı = 80 gram.
- Kapağı yerine takıp, sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz. Kapaktaki dil, mikser kulpundaki yarık içindeki temas parçasına (sonuna) kadar çevrilip oturtulmalıdır!
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı açıp alınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri işlendikçe ilave etme ağzı üzerinden ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

İşiniz sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aleti ya da aksesuarı, aşağıdaki tarife göre çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bakınız ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı”.

Kabın, aksesuar/alet ile birlikte çıkarılması:

- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Aleti çıkarınız:
  - Alet mesnedini, üniversal bıçak, çırpma diski ya da yoğurma kancası ile birlikte çanaktan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
  - Tutucu diski ya da kızartmalık patates diskini tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanaktan dışarı kaldırınız.
  - Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız (**Resim** ⊟).
- Kabı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Narenciye presinin çıkarılması:

- Narenciye presini çevirip çözünüz ve anahtarı çıkarınız.

Meyve suyu santrifüjünün çıkarılması:

- Meyve suyu santrifüjünün kapağını saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Rendeleme kabını çanaktan çıkarınız.
- Kabı çıkarınız.

Mikserin çıkarılması:

- Mikseri saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.

Yararlı bilgi: Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur, ”Cihazın temizlenmesi ve bakımı” bölümüne bakınız.

Cihazın temizlenmesi ve bakımı

Elektrik çarpma tehlikesi!

Ana cihazı kesinlikle suya sokmayınız ve akan su altına tutmayınız.

Dikkat!

Cihazın yüzeyi zarar görebilir. Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanmayınız.

Bilgi: Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesinde, plastik parçalarda renk alma söz konusu olabilir; bu renkler, yemekler için kullanılan az miktarda likit yağ ile silinebilir.

Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.
- Aksesuar çekmecesini musluktan akan su altında durulayınız ve kurumaya bırakınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız!

Karıştırma kabının ve aksesuarların temizlenmesi

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.
Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.
Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!

Mikserin temizlenmesi

Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Mikser ile işiniz sona erdikten sonra, mikseri hemen temizlemeniz iyi olur. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz ve plastik kısımlara zarar verilmez (örn. baharatların ihtiva ettiği eterli yağlardan dolayı). Karıştırma bardağı (bıçak ünitesi hariç), kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.
Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız; musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız).
Yararlı bilgi: Bunun için, ana cihaza takılı olan miksere biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulayınız.

Mikserin parçalarına ayrılması Resim J

- Mikser parçasını kanatlarından saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Mikser parçası çözülür.
- Mikser parçasını ve contayı çıkarınız.

Mikserin parçalarının monte edilmesi

Yaralanma tehlikesi!

Mikserin parçalarını kesinlikle ana cihaza takılı şekilde birbirine monte etmeyiniz.

- Contayı bıçak parçasına takınız.
- Bıçak parçasını alt taraftan mikser bardağı içine yerleştiriniz.
- Bıçak parçasını kanatlar üzerinden saatin çalışma yönünde çevirerek sıkıştırınız. Bu işlemi yaparken, bıçağı öyle çeviriniz ki, bir kanat karıştırma bardağındaki işaretin üzerini örtecek konumda olsun (konum –> **Resim J 6**).

Narenciye sıkma ünitesinin temizlenmesi

Tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir. Meyve suyu sıkma konisini, işiniz sona erdikten hemen sonra, her tarafından musluktan akan su altında temizlemeniz iyi olur.
Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

Su sıkma santrifüjünün temizlenmesi Resim K

Su sıkma santrifüjünü temizlemek için, filtre sepetini rendeleme kabından çıkarınız. Parçaları musluktan akan su altında ön yıkamaya tabi tutunuz.
Filtre sepetinin lamellerini (kanat) dikkatlice temizleyerek, zarar görmelerini önleyiniz.

Cihazın muhafaza edilmesi Resim L

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Elektrik kablosunu kablo gözü içine yerleştiriniz.
- Aletleri aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.
- Kabı yerine takınız.

Bilgi

Muhafaza etme olanakları için bakınız Resim I. Kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını kabın içinden ya da mikserin içinden çıkarınız. Sadece gerekli olan parçaları takınız.

Arıza durumunda yardım

Yaralanma tehlikesi!

Bir arıza giderilmeden önce, elektrik fişi çekilip prizden çıkarılmalıdır.

MCM42.. için önemli bilgi

Cihazın kullanımındaki bir hata, elektronik güvenlik donanımlarının (sigorta) devreye girmesi ya da cihazda bir bozukluk, işletme göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir.

Ana cihaz

Arıza:
Cihaz artık çalışmıyor.
Muhtemel nedeni:
Cihazda aşırı yüklenme söz konusu oldu (örn. alet bir besin tarafından bloke edildi) ve elektronik sigorta devreye girdi.
Giderilmesi:
- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Aşırı yüklenme sebebini gideriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Muhtemel nedeni:
Açık olan cihaza kap veya mikser takılmaya çalışıldı.
Giderilmesi:
- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Kabı veya mikseri takınız.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

Aksesuarlar

Arıza:
Cihaz harekete geçmiyor.
Muhtemel nedeni:
Aksesuarlar doğru takılmamış.
Giderilmesi:
- Döner şalteri **0**/**off** konumuna ayarlayınız.
- Aksesuarları, bu kılavuzdaki ilgili talimatlara göre takınız.

Önemli not

Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Giderme bilgileri

Bu cihaz, elektro ve elektronik eski cihazlar (waste electrical and electronic equipment – WEEE) ile ilgili, 2012/19/AT numaralı Avrupa direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.
Bu direktif, eski cihazların geri alınması ve değerlendirilmesi için, AB dahilinde geçerli olan bir uygulama kapsamını belirlemektedir.
Güncel giderme yol ve yöntemleri hakkında bilgi almak için yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediye idaresine başvurunuz.

Garanti kosullari

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususda daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi

Akse-suar	Devir sayısı	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	düşük/ yüksek	yakl. 1–2 dakika	**Mayalı hamur** Azami 500 g un 25 g maya veya 1 paket kuru maya 225 ml ılık süt 1 yumurta 1 tutam tuz 80 g şeker 60 g yağ (ılık) ½ limonun kabuğu (limon aroması) ● Tüm malzemeleri (süt hariç) kabın içine doldurunuz. ● Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız. ● Sütü ilave ediniz ve yüksek devir sayısı ile karıştırınız. İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaşınca, hamuru sıcak bir yerde bekletiniz.
	M		**Soğan, sarmısak** Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 g kadar 1 diş sarımsak, 300 g ● Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	yüksek		**Et, ciğer** (kıyma et, tartar vs. için) Miktar: 50–500 g ● Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesiniz. Etli hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için: ● Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.
	yüksek	yakl. 1,5–2 dakika	**Çilek kreması** 250 g dondurulmuş çilek 100 g pudra şekeri 180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu) ● Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.

Akse-suar	Devir sayısı	Süre	Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	düşük/ yüksek		**yumurta akı kreması** Miktar: 2–6 yumurta akı ● Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.
	düşük/ yüksek		**Kremşanti** Miktar: 200–400 g ● Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.
	yüksek/ M		**Fındık türleri, badem** Miktar: 200–400 g ● Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir. Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.
	yüksek/ M		**Meyve veya sebze püresi** (elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş) ● Malzemeleri ve baharatları birlikte miksere doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz.
	düşük/ yüksek		**Mayonez** 1 yumurta 1 kahve kaşığı hardal 150–200 ml sıvı yağ 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke 1 tutam tuz 1 tutam şeker İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. ● Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1'de bir kaç saniye karıştırınız. ● Mikseri kademe 2'e ayarlayınız. Yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvarama gelinceye kadar karıştırınız. **Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.**
	yüksek		**Çikolatalı süt** 80–100 g çikolata yaklaşık 400 ml sıcak süt ● Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız.
	yüksek		**Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı** 40 g tereyağı (buzdolabından) 150 g bal (buzdolabından) ● Tere yağını bir bıçak ile küçük parçalar şeklinde bölünüz ve miksere doldurunuz. ● Bal ilave ediniz ve 15 saniye boyunca yüksek devir sayısı ile karıştırınız.

Değişiklikler olabilir.



Bosch çağrı yönetim merkezi

444 6 333
Haftanın 7 günü hizmetinizde

BOSCH

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51 Ümraniye 34770 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ

- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orjinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Malın garanti süresi içersinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4. Malın garanti süresi içeresinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5. Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
– Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, 1 yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsuslarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
– Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
– Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamiri mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
6. Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ tarafından ithal edilmektedir.
BSH Ev Aletleri San. ve Tic. AŞ bir BOSCH UND SİEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. AŞ
Çakmak Mah. Balkan Cad. No.: 51
Ümraniye 34770 - İstanbul
Tel.: (0216) 528 90 00
Faks: (0216) 528 91 88

Üretim Yeri
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München
Phone: +49 (89) 45 90 01
Fax: +49 (89) 45 90 21 28

Marka	Ürün İsmi	Belge Numarası	Belge Onay Tarihi
Bosch	Kahve Makinası	86094	29.06.2010
Bosch	Dilim Kesici	86018	29.06.2010
Bosch	Ekmek Kızartma Mak.	86095	29.06.2010
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)	86099	29.06.2010
Bosch	Mikser	87040	13.07.2010
Bosch	Mutfak Robotu	87042	13.07.2010
Bosch	Kahve Değirmeni	85999	29.06.2010
Bosch	Tost Makinası	86102	29.06.2010
Bosch	Kıyma Makinası	86035	29.06.2010
Bosch	Saç Kurutma Mak.	86067	29.06.2010
Bosch	Çay Makinası	86104	29.06.2010
Bosch	Narenciye Sıkacağı	86037	29.06.2010
Bosch	Banyo Tartısı	89990	26.08.2010
Bosch	Elektrikli Saç Maşası	87182	15.07.2010
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi	87404	16.07.2010
Bosch	Ütü	88163	29.07.2010
Bosch	Blender	87180	15.07.2010
Bosch	Saç Şekillendirici	87182	15.07.2010
Bosch	Katı Meyva Sıkacağı	87181	15.07.2010
Bosch	Masaj Aletleri	58537	05.08.2010

Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Yönetim Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, hafta içi ve cumartesi günleri 08.00-22.00, pazar günleri 09.00-22.00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında aradığınızda adınızı, soyadınızı ve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.

Mesai saatleri içerisinde doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Bosch Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca **www.boschevaletleri.com** adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.

2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.

3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.

4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI ***BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.***

İmza ve kaşesi

MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli :

Bandrol ve Seri No. :

Teslim tarihi ve yeri :

Azami tamir süresi :

Cihaz ömrü :

Kullanım Süresi : 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

SATICI FİRMANIN

Ünvanı :

Adresi :

Telefonu :

Telefaksı :

Tarih / İmza / Kaşe

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

Spis treści

Dla własnego bezpieczeństwa 137
Opis urządzenia 139
Obsługa 140
Po pracy 142
Czyszczenie i pielęgnacja 143
Przechowywanie urządzenia 144
Usuwanie drobnych usterek 144
Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia 144
Warunki gwarancji 145
Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie 145

Dla własnego bezpieczeństwa

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

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp.

Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz rozdział „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie“.

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych.

Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

⚠ Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

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

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.
Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone.
Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.
Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.
Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

⚠ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem

Niebezpieczeństwo skaleczenia
Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym
W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę.
Wyposażenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (przełącznik obrotowy w pozycji **0/off**) i wyjęciu wtyczki z gniazdka sieciowego.
Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nigdy nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.
Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!
Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.
Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (7a).
Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.
Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.
Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!
Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera!
Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą.
Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!
Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek lub tarczę do frytek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.Nie wkładać rąk do otworu wsypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.
Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.
Noży miksera nie należy chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących się płynów.

Niebezpieczeństwo skaleczenia!
Miksera nie wolno składać na korpusie urządzenia.

⚠ Objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu


Proszę przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.


Uwaga! Obracające się noże.


Uwaga! Obracające się narzędzia.
Nie wkładać rąk do otworu wsypowego.

Instrukcja obsługi opisuje rożne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek** Ⓜ). Różnice są oznaczone.
Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

Opis urządzenia

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia **Rysunek A**

1 Przełącznik obrotowy
A MCM41..:
0/off = stop
M = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.
Zakresy 1–2, prędkość robocza:
1 = niska liczba obrotów – powoli,
2 = wysoka liczba obrotów – szybko.

B MCM42..:
0/off = stop
M = włączanie chwilowe, najwyższa liczba obrotów, przełącznik przytrzymać żądany czas.
⌒ = Prędkość roboczą można nastawiać bezstopniowo, od najniższej do najwyższej liczby obrotów.

2 Lampka kontrolna (tylko MCM42..)
Świeci się podczas pracy (przełącznik obrotowy na **M** lub ⌒).
Miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia, patrz rozdział „Usuwanie drobnych usterek“.

3 Napęd

4 Schowek na akcesoria (Rysunek B)
W celu otworzenia schowka, nacisnąć przycisk znajdujący się na spodzie urządzenia i wyciągnąć schowek.
W celu całkowitego wyciągnięcia schowka, schowek lekko unieść do góry i wyciągnąć.
W celu włożenia schowka, schowek lekko unieść do góry i wsunąć aż do oporu.
Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.

5 Schowek na przewód elektryczny

Miska z wyposażeniem

6 Miska

7 Pokrywa
7a Popychacz
7b Wkładka popychacza

8 Wał napędowy

Narzędzia

9 Nośnik narzędzi

9a Nóż uniwersalny

9b Tarcza do ubijania

9c Hak do zagniatania

10 Nośnik wkładek

10a Wkładka do cięcia – grubo (A),

10b Wkładka do cięcia – drobno (B),

10c Wkładka do tarcia – grubo (C),

10d Wkładka do tarcia – drobno (D),

11 Tarcza do frytek (E)
(przy niektórych modelach)

12 Wyciskarka do owoców cytrusowych

13 Sokowirówka (w niektórych modelach)

14 Rozdrabniacz uniwersalny
(przy niektórych modelach)
Proszę zwracać uwagę na wskazówki dla tej części wyposażenia podanej w oddzielnej instrukcji obsługi.

Mikser

15 Pojemnik miksera

16 Pokrywa
16a Lejek
16b Otwór wsypowy

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

Przygotowanie

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający ze schowka do odpowiedniej długości.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.

Ważne wskazówki

– Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym. Nigdy nie wyłączać urządzenia poprzez kręcenie miski, miksera lub narzędzia.
– Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanym wyposażeniem lub narzędziami.

Miska z wyposażeniem/narzędziami

Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!
Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.
Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (7a).
Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.
Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

Uwaga!
Przy pracy z miską można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy miska jest założona a pokrywa miski jest założona i dokręcona.

Nóż uniwersalny (9a)

do rozdrabniania, siekania i ucierania.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!
Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).
Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.

Tarcza do ubijania (9b)

do bitej śmietany, piany z białek, majonezu.

Hak do zagniatania (9c)

do zagniatania ciast oraz mieszania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (np. rodzynki, płatki czekoladowe).

Rysunek C

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy aż do zatrzasku w nośnik narzędzi.
- Założyć narzędzie:
  - Włożyć nośnik narzędzi do miski.
  - Nóż uniwersalny, tarczę do ubijania lub hak do zagniatania nałożyć na nośnik narzędzi i puścić.

Uwaga!

Produkty przeznaczone do przetwarzania wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

- Włożyć składniki.
- Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na punkt na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
  Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- W celu dodawania składników przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy.
- Płynne składniki dodawać przez popychacz. Wkładkę popychacza można użyć jako miarkę.

Wkładki do rozdrabniania (10a–10d)

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek lub tarczę do frytek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.

Wkładka do cięcia – grubo (A)
Nastawić przełącznik obrotowy na niską liczbę obrotów w celu cięcia ogórków lub marchwi.

Wkładka do cięcia – drobno (B)
Nastawić przełącznik obrotowy na wysoką liczbę obrotów w celu cięcia ogórków lub marchwi.

Wkładka do tarcia – grubo (C)
Nastawić przełącznik obrotowy na wysoką liczbę obrotów w celu tarcia na wiórki jabłek, marchwi, sera lub kapusty.

Wkładka do tarcia – drobno (D)
Nastawić przełącznik obrotowy na wysoką liczbę obrotów w celu tarcia na wiórki marchwi lub sera.

Tarcza do frytek (E)

do cięcia frytek i składników na sałatki owocowe.

Uwaga!

Tarcza do frytek nie nadaje się do twardego sera, orzechów, chrzanu lub podobnych produktów.

Rysunek D

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.

W zależności od wybranego zastosowania:

- Wybraną wkładkę nasadzić na nośnik wkładek. **Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki (rysunek D-5a)!**
- Nośnik wkładek nasadzić na wał napędowy.

albo:

- Tarczę do frytek nasadzić na wał napędowy. Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nie wkładać rąk do otworu wsypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub tarcia.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wsypowy.
- Długie i cienkie produkty dodawać przez popychacz.

Uwaga!

Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek lub tarczy do frytek.

Wyciskarka do owoców cytrusowych (12) Rysunek F

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, grejpfrutów, cytryn.

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- Wyciskarkę do owoców cytrusowych nasadzić na wał napędowy (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
  Nosek sitka musi wejść aż do oporu do wycięcia na uchwycie miski.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców nastawić przełącznik obrotowy na niskie obroty i przycisnąć owoc do stożka wyciskającego.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia miski. Maksymalna ilość: 500 ml.
Opróżniać miskę w porę.

Sokowirówka (13) Rysunek G

Do wyciskania soku z owoców pestkowych (np. jabłka, gruszki), owoców jagodowych, wypestkowanych owoców pestkowych, warzyw (np. marchew, pomidory).

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- Zbiornik trący z koszem filtrującym dokręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Założyć pokrywę sokowirówki i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.
- Nastawić przełącznik obrotowy na niskie obroty.
- Owoce i warzywa włożyć do otworu wsypowego i popchąć dociskając lekko popychaczem. W razie potrzeby pokroić uprzednio produkty na mniejsze kawałki.
- Na zakończenie procesu nastawić przełącznik obrotowy na chwilę na wysokie obroty i urządzenie pozostawić tak długo w trybie pracującym, aż sok zostanie całkowicie wyciśnięty z miąższu.

Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia miski. Maksymalna ilość przetwarzanych produktów: 250 g owoców lub warzyw.

Mikser Rysunek H

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniących się płynów.

Uwaga!

Mikser może ulec uszkodzeniu.
Nie wolno przetwarzać żadnych zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu).
Nie włączać pustego miksera.

- Nałożyć pojemnik miksera (strzałkę na pojemniku na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć składniki.
  Maksymalna ilość płynnych składników = 1,25 litra (maksymalnie 0,4 litra pieniących się lub gorących płynów).
  Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 80 gramów.
- Nałożyć pokrywę i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miksera.
- Nastawić przełącznik obrotowy na żądany zakres.
- W celu dodawania składników przekręcić przełącznik obrotowy do pozycji **0/off**.
- Zdjąć pokrywę i dodawać składniki

albo

- wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór wsypowy

albo

- dodawać płynne składniki poprzez lejek.

Po pracy

- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Narzędzia lub akcesoria zdjąć zgodnie z następujący opisem.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Zdejmowanie miski z wyposażeniem/ narzędziami:

- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjmowanie narzędzi:
  - Wyjąć z miski nośnik narzędzi wraz z nożem uniwersalnym, tarczą do ubijania, względnie hakiem do zagniatania. Zdjąć narzędzia z nośnika narzędzi.
  - Nośnik wkładek lub tarczę do frytek chwycić za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
  - Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć nasadzoną wkładkę (**rysunek E**).
- Przekręcić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Zdejmowanie wyciskarki do owoców cytrusowych:

- Odkręcić wyciskarę do owoców cytrusowych i zdjąć miskę.

Zdejmowanie sokowirówki:

- Pokrywę sokowirówki przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć zbiornik trący z miski.
- Zdjąć miskę.

Zdejmowanie miksera:

- Przekręcić mikser w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

Wskazówka: Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Czyszczenie i pielęgnacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć pod bieżącą wodą.

Uwaga!

Powierzchnie mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

Wskazówka: Przy tarciu np. marchwi i czerwonej kapusty zabarwiają się elementy z tworzywa sztucznego. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzeć wilgotną ścierką. W razie potrzeby użyć trochę płynu do mycia naczyń.
- Wytrzeć urządzenie do sucha.
- Schowek na akcesoria wypłukać pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie myć w zmywarce!

Czyszczenie miski i wyposażenia

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg).
Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń.
Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

Czyszczenie miksera

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkodzą tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych). Pojemnik miksera (bez wkładu z nożami), pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.
Wkładu z nożami miksera nie wkładać do zmywarki, tylko umyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać noży w wodzie).
Wskazówka: Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Włączyć urządzenie na kilka sekund na zakres **M**. Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

Demontaż miksera **Rysunek J**

- Chwycić wkład z nożami za skrzydełka i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Wkład z nożami zostaje odkręcony.
- Wyjąć wkład z nożami i zdjąć uszczelkę.

Montaż miksera

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Miksera nie wolno składać na korpusie urządzenia.

- Założyć uszczelkę na wkład z nożami.
- Włożyć wkład z nożami od spodu do pojemnika miksera.
- Chwycić wkład z nożami za skrzydełka i przykręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Przy tym należy go przykręcić tak daleko, aż jedno skrzydełko przykryje oznaczenie na pojemniku miksera (ustawienie –> **rysunek J 6**).

Czyszczenie wyciskarki do owoców cytrusowych

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Stożek wyciskający umyć ze wszystkich stron pod bieżącą wodą najlepiej natychmiast po użyciu. Wtedy resztki nie przyschną.

Czyszczenie sokowirówki Rysunek K

W celu umycia sokowirówki wyjąć kosz filtrujący z pojemnika tarki.
Części wypłukać pod bieżącą wodą.
Wyczyścić ostrożnie lamelki kosza filtrującego, zwracając uwagę na to aby ich nie uszkodzić.

Przechowywanie urządzenia Rysunek L

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Przewód elektryczny zwinąć w schowku.
- Narzędzia umieścić w schowku na akcesoria.
- Nałożyć miskę.

Wskazówka

Przed użyciem urządzenia wyjąć wszystkie części wyposażenia z miski, względnie z miksera. Założyć tylko potrzebne części.

Usuwanie drobnych usterek

Niebezpieczeństwo skaleczenia!

Przed przystąpieniem do usuwania usterek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Ważna wskazówka dla MCM42..

Lampka kontrolna miga przy błędnej obsłudze urządzenia, przy uruchomieniu elektronicznego zabezpieczenia lub przy uszkodzeniu urządzenia.

Korpus urządzenia

Usterka:
Urządzenie nie pracuje.

Możliwa przyczyna:
Urządzenie zostało przeciążone (np. poprzez blokadę narzędzi produktami spożywczymi) w związku z czym uruchomiło się elektroniczne zabezpieczenie.

Usuwanie przyczyny:
- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Możliwa przyczyna:
Próbowano nałożyć miskę lub mikser na włączone urządzenie.

Usuwanie przyczyny:
- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Nałożyć miskę lub mikser.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

Wyposażenie

Usterka:
Urządzenie nie włącza się.

Możliwa przyczyna:
Wyposażenie nie zostało prawidłowo założone.

Usuwanie przyczyny:
- Nastawić przełącznik obrotowy na **0/off**.
- Wyposażenie nasadzać zgodnie z opisem instrukcji obsługi.

Ważna wskazówka

Jeżeli w opisany sposób nie da się usunąć występujących usterek, proszę zwrócić się do naszego autoryzowanego punktu serwisowego.

Wskazówki dotyczące usuwania zużytego urządzenia

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym“ (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady.
Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.
Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Warunki gwarancji

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu.

Dokładne informacje otrzymają Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia.

W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu Cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów".

Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie

Narzędzie	Obroty	Czas	Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie
	niskie/ wysokie	ok. 1–2 min	**Ciasto drożdżowe** maks. 500 g mąki 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych 225 ml letniego mleka 1 jajko 1 szczypta soli 80 g cukru 60 g tłuszczu (letniego) otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) ● Wszystkie składniki (poza mlekiem) włożyć do miski. ● Nastawić przełącznik obrotowy na 10 sekund na niskie obroty. ● Dodać mleka i mieszać na wysokich obrotach. Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
	M		**Cebula, czosnek** Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g od 1 ząbka czosnku do 300 g ● Przetwarzać do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysokie		**Mięso, wątróbka** (na mięso siekane, tatar itd.) Ilość: 50 do 500 g ● Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i pasztety: ● Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia masy.
	wysokie	ok. 1,5 min do 2 min	**Sorbet truskawkowy** 250 g mrożonych truskawek 100 g cukru pudru 180 ml śmietany (prawie 1 kubek) ● Włożyć wszystkie składniki do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.

Narzędzie	Obroty	Czas	Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie
	niskie/ wysokie		**Piana z białek** Ilość: 2 do 6 białek z jaj ● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.
	niskie/ wysokie		**Bita śmietana** Ilość: 200 do 400 g ● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.
	wysokie/ M		**Orzechy, migdały** Ilość: 200 do 400 g ● Dokładnie usunąć łupiny, w przeciwnym przypadku stępią się noże. Przetwarzać do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysokie/ M		**Purée z owoców lub jarzyn** (Przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany) ● Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania purée.
	niskie/ wysokie		**Majonez** 1 jajko 1 łyżeczka musztardy 150 do 200 ml oliwy 1 łyżka soku cytrynowego lub octu 1 szczypta soli 1 szczypta cukru Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. ● Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1. ● Mikser przełączyć na zakres 2, oliwę dolewać powoli przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu. **Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.**
	wysokie		**Mleko czekoladowe** 80 g do 100 g czekolady ok. 400 ml gorącego mleka ● Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować.
	wysokie		**Masło miodowe** 40 g masła (z lodówki) 150 g miodu (z lodówki) ● Masło podzielić nożem na małe kawałki i włożyć do miksera. ● Następnie dodać miód i miksować przez 15 sekund na wysokich obrotach.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Szívből gratulálunk új BOSCH készüléke megvásárlásához.
Ön egy kiváló minőségű, modern háztartási készülék mellett döntött.
A termékeinkkel kapcsolatos további információkat az internetes oldalunkon talál.

Tartalom

Az Ön biztonsága érdekében 147
A készülék részei 149
A készülék kezelése 150
A munka befejezése után 152
Tisztítás és ápolás 152
A készülék tárolása 153
Segítség üzemzavar esetén 153
Környezetvédelmi tudnivalók 154
Garanciális feltételek 154
Receptek/hozzávalók/feldolgozás 155

Az Ön biztonsága érdekében

Használat előtt gondosan olvassa el az útmutatót a készülékre vonatkozó, fontos biztonsági és kezelési utasítások betartása érdekében.

A készülék helyes alkalmazására vonatkozó utasítások figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem felel az ebből eredő károkért.
Ezt a készüléket nem ipari felhasználásra tervezték, a készülék háztartási vagy háztartásszerű mennyiségek feldolgozására készült.
Háztartásszerű alkalmazásnak minősül például a készülék használata üzletek, irodák, mezőgazdasági és egyéb ipari üzemek dolgozói konyháiban, valamint vendégházakban, kis hotelekben és hasonló épületekben.
A készüléket csak a háztartásban szokásos mennyiségek feldolgozására és csak a háztartásban szokásos ideig használja, lásd a „Recept-példák” c. fejezetet.
Ez a készülék élelmiszerek keverésére, gyúrására, felverésére, vágására és reszelésére alkalmas A gyártó által engedélyezett tartozékok használatával további alkalmazások lehetségesek. Tilos más tárgyak vagy anyagok feldolgozására használni.
A készüléket csak eredeti tartozékokkal használja.
Kérjük, őrizze meg a használati utasítást. Amennyiben a készüléket továbbadja harmadik személynek, kérjük, hogy a használati utasítást is adja oda.

⚠ Általános biztonsági előírások

Áramütésveszély

A készüléket gyermekek nem használhatják.
A készüléket és annak csatlakozóvezetékét tartsa távol a gyermekektől.
A készüléket csökkent szellemi, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő vagy tapasztalatlan személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az abból eredő veszélyeket.
A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
A készüléket csakis a típustáblán szereplő adatok szerint csatlakoztassa és üzemeltesse. Csak akkor használja a készüléket, ha a csatlakozóvezeték és a készülék teljesen hibátlan.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, továbbá összeszerelés, szétszedés, illetve tisztítás előtt.
A csatlakozóvezetéket ne húzza végig éles széleken vagy forró felületen.
Ha a készülék csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a gyártóval vagy annak ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett szakemberrel ki kell cseréltetni, a veszélyek elkerülése érdekében.
A készülék javíttatását csak a vevőszolgálatunkkal végeztesse.

⚠ Biztonsági előírások a készülékhez

Sérülésveszély
Áramütés veszélye
Áramkimaradás esetén a készülék bekapcsolva marad, és áramszünet után újra működésbe lép.
A tartozékokat és a szerszámot csak akkor cserélje, ha a készülék megállt (forgókapcsoló **0/off** állásban) és a hálózati csatlakozódugó ki van húzva.
Soha ne merítse az alapgépet vízbe, soha ne tartsa folyó víz alá és ne tisztítsa mosogatógépben.
Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.
A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!
A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba.
A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt (7a).
Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik.
Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.
Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!
Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!
A turmixfeltét csak rácsavart fedővel üzemel. A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!
Sérülésveszély az éles kés miatt!
A betétek használata során legyen különösen óvatos! A betét tartótárcsába való behelyezésekor figyeljen a betét formájára és helyzetére.
A tartótárcsát ill. a hasábburgonya-szeletelő tárcsát csak a kialakított fogóvájatnál fogja meg.
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántoláshoz csak a tömőeszközt használja.
Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
Ha nem használja az univerzális kést, mindig a tartozékfiókban tárolja.
A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.
Forrázásveszély!
Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,4 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.
Sérülésveszély!
A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

⚠ A készüléken, ill. tartozékokon található szimbólumok jelentése



Tartsa be a használati utasításban foglaltakat.



Vigyázat! Forgó kések!



Vigyázat! Forgó szerszámok.
Ne nyúljon az utántöltő nyílásba.

A használati útmutatóban megtalálja a különböző kivitelű készülékek leírását (lásd modell választékot is, **M ábra**). A különbségek jelölve vannak.
A készülék nem igényel karbantartást.

A készülék részei

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.
Az alapkészülék **A ábra**

1 Forgatható kapcsoló
A MCM41..:
0/off = stop
M = pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
1–2 fokozat, munkasebesség:
1 = alacsony fordulatszám – lassú,
2 = magas fordulatszám – gyors.
B MCM42..:
0/off = stop
M= pillanat üzemmód legnagyobb fordulatszámmal, a kapcsolót a kívánt keverési időre tartsa nyomva.
= A munkasebesség fokozatmentesen beállítható az alacsony fordulatszámtól a magas fordulatszámig.

2 Működésjelző (csak MCM42..)
Üzem közben világít (forgókapcsoló **M** vagy állásban).
Villog, ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték, illetve a készülék meghibásodása esetén, lásd a "Segítség üzemzavar esetén" fejezetet.

3 Meghajtás

4 Tartozék-fiók (B ábra)
A fiók kinyitásához nyomja meg a készülék alján található gombot, és húzza ki a fiókot. A fiók teljes kivételéhez döntse enyhén felfelé és húzza ki. A fiók behelyezéséhez enyhén döntse felfelé, majd ütközésig tolja be.
Munka közben a tartozék fiókot tartsa csukva.

5 Kábelrekesz

Tál tartozékokkal

6 Tál

7 Fedél
7a Tömőeszköz
7b Tömőeszköz-betét

8 Meghajtótengely

Szerszámok

9 Szerszámtartó

9a Univerzális kés

9b Habverőtárcsa

9c Dagasztószár

10 Tartótárcsa a tárcsabetéteknek

10a Vágó-betét – durva (A)

10b Vágó-betét – finom (B)

10c Őrlő-betét – durva (C)

10d Őrlő-betét – finom (D)

11 Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (E)
(egyes modelleknél)

12 Citrus-gyümölcsprés

13 Gyümölcsprés (egyes modelleknél)

14 Univerzális aprító
(egyes modelleknél)
Kérjük, vegye figyelembe a mellékelt használati utasításban ezekre a tartozékokra vonatkozó részeket.

Turmixfeltéthez

15 Turmixpo

16 Fedél
16a Tölcsér
16b Utántöltő-nyílás

A készülék kezelése

A készüléket és a tartozékokat az első használatba vétel előtt alaposan tisztítsa meg, lásd a „Tisztítás és ápolás” c. fejezetet.

Előkészítés

- Az alapkészüléket sima, stabil és tiszta felületen állítsa fel.
- A hálózati kábelt a szükséges hosszúságban húzza ki a kábelrekeszből.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Munka közben a tartozék fiókot tartsa csukva.

Fontos tudnivalók

– A készüléket kizárólag a forgókapcsolóval kapcsolja be- és ki. A készüléket soha ne a tál, a turmixfeltét vagy egy szerszám elforgatásával kapcsolja ki.
– A készüléket csak akkor kapcsolja be, ha a szerszámok illetve a tartozékok teljesen fel vannak szerelve.

Tál tartozékokkal/szerszámmal

A szerszámok forgása következtében fellépő veszély!

A készülék üzemelése közben soha ne nyúljon a tálba. A hozzávalók utánnyomásához mindig használja a tömőeszközt (7a). Kikapcsolás után a meghajtómű még rövid ideig tovább működik. Szerszámot csak leállított hajtóműnél cseréljen.

Figyelem!

A tálban történő munkavégzéshez a készüléket csak felhelyezett tállal és felhelyezett, rácsavart fedéllel szabad bekapcsolni.

Univerzális kés (9a)

daraboláshoz, aprításhoz, és keveréshez.

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
Ha nem használja az univerzális kést, mindig a tartozékfiókban tárolja.

Habverőtárcsa (9b)

tejszínhez, tojáshabhoz, majonézhez.

Dagasztószár (9c)

nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocska).

C ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- A meghajtótengelyt bekattanásig nyomja a szerszámtartóba.
- Szerszám behelyezése:
  – Tegye a szerszámtartót a tálba.
  – Az univerzális kést, a habverőtárcsát vagy a tésztagyúrót tegye a szerszámtartóra és engedje el.

Figyelem!

A feldolgozandó anyagot mindig csak a szerszámok behelyezése után adja hozzá.

- Töltse be a hozzávalókat.
- Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő ponton legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban.
  A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- Folyadék utántöltése a tömőeszközön keresztül történik. A tömőeszköz-betétet mérőpoharként is használható.

Aprító-betétek (10a–10d)

Sérülésveszély az éles kés miatt!

A betétek használata során legyen különösen óvatos! A betét tartótárcsába való behelyezésekor figyeljen a betét formájára és helyzetére. A tartótárcsát ill. a hasábburgonya-szeletelő tárcsát csak a kialakított fogóvájatnál fogja meg.

Vágó-betét – durva (A)

A forgókapcsolót állítsa alacsony fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépát szeletel.

Vágó-betét – finom (B)

A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: uborkát, sárgarépát szeletel.

Őrlő-betét – durva (C)
A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: almát, sárgarépát, sajtot, fehérkáposztát reszel.

Őrlő-betét – finom (D)
A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: sárgarépát, sajtot reszel.

Hasábburgonya-szeletelő tárcsa (E)
hasábburgonya és gyümölcssaláta hozzávalóinak a szeleteléséhez.

Figyelem!

A hasábburgonya-szeletelő tárcsa nem alkalmas kemény sajt, dió, torma és hasonlók feldolgozásához.

D ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.

A kívánt felhasználás szerint:

- Tegye a kívánt betétet a tartótárcsába. **Ügyeljen a betét formájára és helyzetére (D-5a ábra)!**
- Tegye a tartótárcsát a meghajtótengelyre.

vagy:

- Tegye a hasábburgonya-szeletelő tárcsát a meghajtótengelyre.
  Tegye fel a fedelet a tömőeszközzel (a fedélen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántoláshoz csak a tömőeszközt használja.

- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot.
- A szeletelni- vagy reszelnivaló anyagot csak a tömőeszköz enyhe megnyomásával tolja be.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.
- A hosszú és vékony szeletelnivalót a tömőeszközön keresztül töltse be.

Figyelem!

Ürítse ki a tálat, mielőtt annyira megtelik, hogy a felszeletelt vagy lereszelt étel eléri a tartótárcsát ill. a hasábburgonya-szeletelő tárcsát.

Citrusgyümölcs-prés (12) F ábra

Citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom préseléséhez.

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
- Tegye fel a citrusgyümölcs-prést a meghajtótengelyre (a citrusgyümölcs-présen lévő nyíl a tálon lévő nyílon legyen) és forgassa el az óramutató járásával megegyező irányban. A szűrőkosáron lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- Tegye fel a préselő kúpot és nyomja be.
- Gyümölcsök kifacsarásához állítsa a forgókapcsolót alacsony fordulatszámra, és a gyümölcsöt nyomja a préselő kúpra.

Figyelem!

Ügyeljen a tál töltési szintjére.
Max. mennyiség: 500 ml.
A tálat időben ürítse ki.

Gyümölcsprés (13) G ábra

Magvas gyümölcsök (pl. alma, körte), bogyós gyümölcsök, kimagozott csonthéjas gyümölcsök, zöldségek (pl. karotta, paradicsom) préseléséhez.

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálan lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Tegye a meghajtótengelyt a tálba.
- A reszelőtartót a szűrőkosárral az óramutató járásával megegyező irányban csavarja rá ütközésig.
- Tegye fel a gyümölcspréshez a fedelet, és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban. A fedélen lévő csap kerüljön a tál fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa alacsony fordulatszámra.
- Tegye a gyümölcsöt vagy a zöldséget a betöltőnyílásba, és csak enyhén nyomva tolja be a tömőeszközzel. Szükség esetén előtte aprítsa össze a hozzávalókat.
- A munkamenet befejezésekor állítsa a forgókapcsolót rövid ideig alacsony fordulatszámra, és addig működtesse a készüléket, amíg a gyümölcshús maradéktalanul kipréselődik.

Figyelem!

Ügyeljen a tál töltési szintjére.
Maximális feldolgozási mennyiség: 250 g gyümölcs vagy zöldség.

Turmixfeltét **H** ábra

Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt!

Soha ne nyúljon a felhelyezett turmixfeltétbe!
A turmixfeltétet csak rácsavart fedővel üzemel. A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!

Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcséren keresztül gőz távozik. Maximum 0,4 liter forró vagy habzó folyadékot szabad betölteni.

Figyelem!

A turmixgép megsérülhet. Ne dolgozzon mélyhűtött hozzávalókkal (kivéve jégkocka). Ne járassa a turmixgépet üresen.

- Tegye fel a turmixpoharat (a poháron lévő nyíl a készüléken lévő ponton legyen), és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa ütközésig.
- Töltse be a hozzávalókat.
  Maximális mennyiség, folyékony = 1,25 liter (habzó vagy forró folyadék maximum 0,4 liter). Az optimális feldolgozandó mennyiség, szilárd = 80 gramm.
- Tegye fel a fedelet és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban.
  A fedélen lévő csap kerüljön a turmixfeltét fogantyúján lévő résbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- A hozzávalók utántöltéséhez állítsa a forgókapcsolót **0/off** állásba.
- Vegye le a fedelet, és töltse be a hozzávalókat

vagy

- vegye ki a tölcsért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

vagy

- a folyékony hozzávalókat töltse be a tölcséren keresztül.

A munka befejezése után

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A szerszámokat ill. a tartozékokat az alábbi leírásnak megfelelően vegye le.
- Minden alkatrészt tisztítson meg, lásd a “Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Vegye le a tálat a tartozékkal/szerszámmal:

- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Szerszám kivétele:
  - A szerszámtartót az univerzális késsel, a habverő-tárcsával, ill. a tésztagyúróval együtt vegye ki a tálból. Vegye le a szerszámot a szerszámtartóról.
  - Fogja meg a tartótárcsát ill. a hasábburgonya-szeletelő tárcsát a fogóvájatnál és emelje ki a tálból.
  - Fordítsa meg a tartótárcsát és a betétet óvatosan nyomja ki alulról (**E ábra**).
- Fordítsa a tálat az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Vegye le a citrusgyümölcs-prést:

- Csavarja le a citrusgyümölcs-prést és vegye le a tálat.

Vegye le a gyümölcsprést:

- A gyümölcsprés fedelét forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- Vegye ki a reszelőtartót a tálból.
- Vegye ki a tálat.

Vegye le a turmixfeltétet:

- A turmixfeltétet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.
- A fedelet forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba és vegye le.

Tipp: Legjobb, ha a turmixfeltétet közvetlenül használat után megtisztítja, lásd „Tisztítás és ápolás” fejezetet.

Tisztítás és ápolás

Áramütés veszélye!

Soha ne merítse az alapgépet vízbe, és soha ne tartsa folyó víz alá.

Figyelem!

A készülék felülete megsérülhet. Ne használjon súrolószert a készülék tisztításához.

Megjegyzés: A műanyag alkatrészeken elszíneződések jöhetnek létre, pl. répa és vöröskáposzta feldolgozása során, amelyek néhány csepp étolajjal eltávolíthatók.

Az alapgép tisztítása

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Törölje át az alapgépet nedves ruhával. Szükség esetén használjon egy kevés mosogatószert.
- A készüléket ezután törölje szárazra.
- A tartozék-fiókot folyó vízzel öblítse le, majd hagyja megszáradni.
  Ne tisztítsa mosogatógépben!

Tál és tartozékok tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

Az univerzális kést csak a műanyag fogantyúnál fogja meg.
Ha nem használja az univerzális kést, mindig a tartozékfiókban tárolja.

Minden alkatrész tisztítható a mosogatógépben. A műanyag alkatrészeket a mosogatógépben ne szorítsa be, mert deformálódhatnak.

A turmixfeltét tisztítása

Sérülésveszély az éles kés miatt!

A keverőkést ne fogja meg puszta kézzel. A tisztításhoz használjon kefét.

Legjobb, ha a keverőt közvetlenül a használat után megtisztítja. Így nem száradnak rá ételmaradékok, és a műanyagot nem károsítják (pl. a fűszerekben lévő illóolajok).
A turmixpohár (késbetét nélkül), a fedél és a tölcsér mosogatógépben mosható.
A késbetétet ne mosogatógépben, hanem folyó vízben tisztítsa (ne hagyja vízben állni).
Tipp: Adjon egy kevés mosogatószeres vizet a felhelyezett turmixgépbe.
Néhány másodpercre állítsa **M** fokozatra.
Öntse ki a vizet, és öblítse ki tiszta vízzel a turmixgépet.

Turmixfeltét szétszedése **J ábra**

- A késbetétet a szárnyaknál fogva fordítsa az óramutató járásával ellentétes irányba. A késbetét kioldódik.
- Vegye ki a késbetétet és távolítsa el a tömítőgyűrűt.

A turmixfeltét összeszerelése

Sérülésveszély!

A turmixfeltétet soha ne az alapgépen szerelje össze.

- Tegye fel a késbetéten lévő tömítőgyűrűt.
- A késbetétet alulról tegye be a turmixpohárba.
- Húzza meg jól a késbetétet a szárnyaknál fogva az óramutató járásával megegyező irányban. Eközben legalább addig tekerje, míg az egyik szárny a turmixpoháron lévő jelölést elfedi (a felhelyezést l. a –> **J 6 ábra**).

Tisztítsa meg a citrusgyümölcs-prést

Minden alkatrész tisztítható a mosogatógépben. Legjobb, ha a préselő kúpot közvetlenül a használat után minden oldalról folyó vízben leöblíti. Így nem száradnak rá ételmaradékok.

Gyümölcsprés tisztítása **K ábra**

A gyümölcsprés tisztításához vegye le a szűrőkosarat a reszelőtartályról.
Az alkatrészeket folyóvíz alatt mossa le.
A szűrőkosár lemezeit a sérülés elkerülése érdekében óvatosan tisztítsa.

A készülék tárolása **L ábra**

- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- A kábelt a kábelrekeszben tárolja.
- A szerszámokat a tartozék-fiókban tárolja.
- Helyezze fel a tálat.

Megjegyzés

Használat előtt az összes tartozékot vegye ki a tálból és a turmixfeltétből.
Csak a szükséges tartozékokat helyezz be.

Segítség üzemzavar esetén

Sérülésveszély!

Az üzemzavar megszüntetése előtt húzza ki a csatlakozó-dugót.

Fontos útmutatás a MCM42.. készülékhez

Ha a készülék kezelésében hiba történik, ha kiold az elektronikus biztosíték illetve a készülék meghibásodása esetén villog a működésjelző.

Alapgép

Hibajelenség:
A készülék nem működik.

Lehetséges ok:
A készülék túlterhelődött (pl. a szerszámot akadályozza egy élelmiszer) és az elektronikus biztosíték kioldott.

A hiba elhárítása:

- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Szüntesse meg a túlterhelés okát.
- Helyezze ismét üzembe a készüléket.

Lehetséges ok:
A tálat vagy a turmixfeltétet a bekapcsolt készülékre próbálta meg felhelyezni.

A hiba elhárítása:
- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- Tegye fel a tálat vagy a turmixfeltétet.
- Helyezze ismét üzembe a készüléket.

Tartozékok

Hibajelenség:
A készülék nem indul el.

Lehetséges ok:
A tartozék nincs megfelelően feltéve.

A hiba elhárítása:
- A forgókapcsolót állítsa **0/off** állásba.
- A tartozékot a jelen útmutató idevonatkozó útmutatásainak megfelelően tegye fel.

Fontos tudnivaló
Ha az üzemzavar nem szüntethető meg, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Környezetvédelmi tudnivalók

A készülék a 2012/19/EK, az elektromos és elektronikus használt készülékekről szóló (waste electrical and electronic equipment – WEEE) európai irányelveknek megfelelően van jelölve.
Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.
Az aktuális ártalmatlanítási útmutatásokról kérjük, tájékozódjon szakkereskedőjénél vagy a helyi önkormányzatnál.

Garanciális feltételek

A garanciális feltételeket a 117/1991 (IX. 10) számú kormányrendelet szabályozza. 72 órán belüli meghibásodás esetén a készüléket a kereskedelem kicseréli.
Ezután vevőszolgálatunk gondoskodik az előírt 15 napon belüli, kölcsönkészülék biztosítása esetén 30 napon belüli javításról.
A garanciális szolgáltatásokat a vásárlásnál kapott, szabályosan kitöltött garanciajeggyel lehet igénybevenni, amely minden egyéb garanciális feltételt is részletesen ismertet.
Minőségtanúsítás: A 2/1984. (111.10.) BkM-IpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

Receptek/hozzávalók/feldolgozás

Szer-számok	Fordulat-szám	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	alacsony/ magas	kb. 1–2 perc	**Kelt tészta** max. 500 g liszt 25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő 225 ml langyos tej 1 db tojás 1 csipet só 80 g cukor 60 g zsír (langyos) Egy fél citrom héja (citromaroma) ● Tegye az összes hozzávalót (a tej kivételével) a tálba. ● A forgókapcsolót 10 másodpercre állítsa alacsony fordulatszámra. ● Adja hozzá a tejet és magas fordulatszámon keverje meg. Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. Ha a tészta láthatóan sima, meleg helyen kelessze.
	M		**Hagyma, fokhagyma** Mennyiség: 1 hagymától, negyedelve, 300 g mennyiségig 1 gerezd fokhagymától 300 g-ig ● A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	magas		**Hús, máj** (darált húshoz, tatár beefsteakhez stb.) Mennyiség: 50 g–500 g ● A csontokat, a porcogókat, a bőrt és az inakat távolítsa el. A húst vágja kockákra. Hústészták, töltelékek és pástétomok előállítása: ● Hús (marha, sertés, borjú, szárnyas, de a hal is stb.) a további összetevőkkel és a fűszerekkel együtt tegye a tálba és dolgozza fel egy masszává.
	magas	kb. 1,5–2 percig	**Eperszorbet** 250 g fagyasztott eper 100 g porcukor 180 ml tejszín (1 jó bögrényi) ● Minden hozzávalót tegyen be a tálba. Azonnal kapcsolja be, mert különben csomós lesz. Addig keverje, amíg krémállagú fagylalt lesz belőle.
	alacsony/ magas		**Tojáshab** Mennyiség: 1–2 tojásfehérje ● Magas fordulatszámon verje habbá. A hozzákeveréshez alacsony fordulatszámot állítson be.
	alacsony/ magas		**Tejszínhab** Mennyiség: 200 g–400 g ● Magas fordulatszámon verje habbá. A hozzákeveréshez alacsony fordulatszámot állítson be.

Szer-számok	Fordulat-szám	Idő	Receptek/hozzávalók/feldolgozás
	magas/M		**Diófélék, mandula** Mennyiség: 200 g–400 g ● A héjat maradéktalanul távolítsa el, a turmixfeltét kése különben életlen lesz. A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.
	magas/M		**Gyümölcs- és zöldségpüré készítéséhez** (almapép, spenót, répa-, paradicsompüré, nyersen vagy megfőzve) ● A hozzávalókat és a fűszereket együtt tegye a turmixfeltétbe és dolgozza fel péppé.
	alacsony/ magas		**Majonéz** 1 db tojás 1 teáskanál mustár 150–200 ml olaj 1 evőkanál citromlé vagy ecet 1 csipet só 1 csipet cukor Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. ● A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig az 1. fokozaton keverje össze. ● A turmixfeltétet kapcsolja a 2. fokozatra, az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és keverje a masszát habosra. **A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.**
	magas		**Csokoládés tej** 80 g–10 g csokoládé kb. 400 ml forró tej ● A csokoládét aprítsa fel a turmixfeltétben, adja hozzá a forró tejet és gyorsan keverje össze.
	magas		**Mézes krém (kenyérre)** 40 g vaj (a hűtőből) 150 g méz (hűtőszekrényből) ● A vajat késsel vágja kis darabokra és tegye a turmixfeltétbe. ● Adjon hozzá mézet és 15 másodpercig magas fordulatszámon turmixolja össze.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми BOSCH.
Ви придбали сучасний, високоякісний побутовий прилад.
Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

Зміст

Для Вашої безпеки 157
Короткий огляд 159
Використання 160
Після роботи 163
Очищення і догляд 163
Зберігання приладу 164
Допомога при неполадках 164
Рекомендації з утилізації 165
Гарантійні умови 165
Рецепти/інгредієнти/переробка 165

Для Вашої безпеки

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

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

Цей прилад призначений для переробки продуктів у звичайній для домашнього господарства кількості в домашніх або побутових умовах і не розрахований для використання в промислових цілях. Застосування в побутових умовах включає, напр., використання в кухнях для співробітників магазинів, офісів, сільськогосподарських і інших промислових підприємств, а також користування гостями пансіонів, невеликих готелів і подібних закладів. Використовуйте прилад лише для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількості і відрізках часу, див. розділ «Рецепти/інгредієнти/переробка».

Цей прилад призначений для перемішування, вимішування, збивання, нарізання і шаткування продуктів.

Інші види застосування можливі завдяки приладдю, дозволеному для використання виробником приладу.

Прилад заборонено використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

Використовуйте прилад лише з оригінальним приладдям.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

⚠ Загальні вказівки з техніки безпеки

Небезпека враження електричним током

Дітям забороняється користуватися цим приладом.

Прилад та його шнур живлення тримати осторонь від дітей.

Особи із обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи із недостатнім рівнем досвіду і знань можуть користуватися приладами тільки під наглядом або після отримання вказівок з техніки безпеки для використання приладу та після того, як вони усвідомили пов'язані із цим ризики.
Дітям заборонено гратися із приладом.
Прилад слід підключати до електромережі та експлуатувати лише у відповідності із даними на табличці з технічними характеристиками. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення і прилад мають будь-які пошкодження.
Залишаючи прилад без догляду, а також перед його складанням, розбиранням або очищенням, прилад слід завжди від'єднувати від електромережі.
Не тягніть шнур живлення через гострі краї та гарячі поверхні.
Якщо шнур живлення цього приладу пошкоджений, то його заміна повинна виконуватися виробником, його службою сервісу або відповідно кваліфікованим фахівцем з метою уникнення ризиків.
Ремонт приладу проводиться лише нашою службою сервісу.

⚠ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

Небезпека поранення
Небезпека враження електричним током
Під час перерви в подачі струму прилад залишається включеним і працює далі після перерви знову.
Приладдя та насадки можна міняти тільки після зупинки приладу (перемикач на **«0/off»**) та виймання вилки із розетки.
Ніколи не занурюйте основний блок у рідини, ніколи не тримайте його під проточною водою та не мийте в посудомийній машині. Вийміть вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.
Небезпека поранення обертовими насадками!
Ніколи не встромляйте рук до чаші під час роботи.
Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди штовхачем (7a). Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.
Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.
Небезпека поранення гострими ножами/обертовим приводом!
Ніколи не встромляйте рук до встановленого блендеру!
Під час роботи блендер завжди повинен бути закритий кришкою.
Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу.

Небезпека поранення гострими ножами!
Будьте особливо обережні під час роботи з вставками!
Звертайте увагу на форму та розташування вставки під час її вставляння до диску для кріплення вставок.
Диск для кріплення вставок та диск для нарізання картоплі фрі можна брати лише за відповідні поглиблення для захвату.
Не встромляйте рук до отвору для завантажування.
Для підштовхування користуйтеся лише штовхачем.
Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки. Універсальний ніж повинен завжди лежати у ящику для приладдя, якщо Ви ним не користуєтеся. Не торкайтеся ножів блендеру оголеними руками. Користуйтеся для очищення щіткою.
Небезпека опіків!
Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,4 літрів гарячої або пінистої рідини.
Небезпека поранення!
Ніколи не збирати блендер на на основному блоці.

⚠ Пояснення символів на приладі або приладді


Дотримуйтеся вказівок інструкції з експлуатації.


Обережно! Обертові ножі.


Обережно! Обертові насадки.
Не встромляйте рук до отвору для завантажування.

Дана інструкція з використання описує різні виконання приладу, див. також огляд моделей (**малюнок** Ⓜ). На відмінності вказується. Прилад не потребує технічного догляду.

Короткий огляд

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Основний блок **Малюнок A**

1 Перемикач
A MCM41..:
«0/off» = стоп
«M» = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
Ступені 1–2, робоча швидкість:
«1» = низьке число оборотів – повільно,
«2» = високе число оборотів – швидко.
B MCM42..:
«0/off» = стоп
«M» = моментальне включення з найвищим числом оборотів, тримайте перемикач протягом часу потрібного для переробки.
◠ = Робоча швидкість регулюється поступально від низького до високого числа оборотів.

2 Індикаторне табло (лише MCM42..)
Світиться під час роботи (перемикач на **«M»** або ◠).
Блимає в разі неполадок в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу, див. розділ «Допомога при неполадках».

3 Привід

4 Ящик для приладдя (малюнок B)
Щоб відкрити ящик, натисніть кнопку знизу приладу та вийміть ящик.
Щоб вийняти ящик повністю, підніміть його злегка доверху, а потім витягніть.
Щоб вставити ящик, підніміть його злегка доверху, а потім вставте до упору.
Під час роботи з приладом тримайте ящик для приладдя закритим.

5 Відсік для кабелю

Чаша з приладдям

6 Чаша

7 Кришка
7a Штовхач
7b Вставка до штовхача

8 Вал приводу

Насадки

9 Трімач насадок

9a Універсальний ніж

9b Диск для збивання

9c Насадка для вимішування

10 Диск для кріплення вставок

10a Вставка для нарізання – крупно (A)

10b Вставка для нарізання – дрібно (B)

10c Вставка для шаткування – крупно (C)

10d Вставка для шаткування – дрібно (D)

11 Диск для нарізання картоплі фрі (E) (в деяких моделях)

12 Прес для цитрусових

13 Соковижималка-центрифуга (в деяких моделях)

14 Універсальний подрібнювач (в деяких моделях)
Будь ласка, дотримуйтеся вказівок окремої інструкції з використання цього приладдя.

Блендер

15 Келих блендеру

16 Кришка
16a Воронка
16b Отвір для завантажування

Використання

Перед першим використанням почистіть дбайливо прилад та приладдя, див. «Очищення і догляд».

Підготовка

- Установіть основний блок на рівній, стабільній та чистій поверхні.
- Витягніть кабель на бажану довжину із відсіку для кабелю.
- Ввімкніть вилку до розетки.
- Під час роботи з приладом тримайте ящик для приладдя закритим.

Важливі вказівки

– Для вмикання та вимикання приладу користуйтеся лише перемикачем. Ніколи не вимикайте прилад, повертаючи чашу, блендер чи насадку.
– Вмикайте прилад лише з повністю встановленими насадками чи приладдям.

Чаша з приладдям/насадками

Небезпека поранення обертовими насадками!

Ніколи не встромляйте рук до чаші під час роботи. Для підштовхування продуктів користуйтеся завжди штовхачем (7a). Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

Увага!

Під час переробки продуктів в чаші прилад можна вмикати лише з установленою чашею і з установленою та закрученою кришкою.

Універсальний ніж (9a)

для подрібнення, січення та перемішування.

Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки. Універсальний ніж повинен завжди лежати у ящику для приладдя, якщо Ви ним не користуєтеся.

Диск для збивання (9b)

для вершків, збитих білків, майонезу.

Насадка для вимішування (9c)

для вимішування тіста та підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (напр., родзинок, шоколадних пластівців).

Малюнок C

- Встановіть чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу втисніть в тримач насадок до фіксації.
- Установка насадки:
  – Вставте в чашу тримач насадок.
  – Встановіть на тримач насадок універсальний ніж, диск для збивання або насадку для вимішування і потім відпустіть його.

Увага!

Завантажуйте продукти для переробки лише після установки насадок.

- Завантажте інгредієнти.
- Встановіть кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти крапки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою.
  Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на «**0/off**».
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Додавайте рідину через штовхач. Вставку до штовхача можна використовувати в якості мірного стаканчика.

Вставки для подрібнення (10a–10d)

Небезпека поранення гострими ножами!

Будьте особливо обережні під час роботи з вставками! Звертайте увагу на форму та розташування вставки під час її вставляння до диску для кріплення вставок. Диск для кріплення вставок та диск для нарізання картоплі фрі можна брати лише за відповідні поглиблення для захвату.

Вставка для нарізання – крупно (A)
Ввімкніть перемикач на низьке число оборотів для нарізання: огірків, моркви.

Вставка для нарізання – дрібно (B)
Ввімкніть перемикач на високе число оборотів для нарізання: огірків, моркви.

Вставка для шаткування – крупно (C)
Ввімкніть перемикач на високе число оборотів для шаткування: яблук, моркви, сиру, білокачанної капусти.

Вставка для шаткування – дрібно (D)
Ввімкніть перемикач на високе число оборотів для шаткування: моркви, сиру.

Диск для нарізання картоплі фрі (E)
для нарізання картоплі фрі та інгредієнтів для фруктового салату.

Увага!

Диск для нарізання картоплі фрі непридатний для переробки твердого сиру, горіхів, хріну та подібного.

Малюнок D

- Встановіть чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу вставте до чаші.

В залежності від бажаного виду застосування:

- Вставте бажану вставку в диск для кріплення вставок. **Звертайте увагу на форму та розташування вставки (малюнок D-5a)!**
- Встановіть диск для кріплення вставок на валу приводу.

або:

- Встановіть диск для нарізання картоплі фрі на валу приводу. Встановіть кришку з штовхачем (стрілка на кришці напроти стрілки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.

Небезпека поранення гострими ножами!

Не встромляйте рук до отвору для завантажування. Для підштовхування користуйтеся лише штовхачем.

- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.

- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, не натискаючи сильно.
- Вийміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.
- Продукти для нарізання довгої та тонкої форми завантажуйте через штовхач.

Увага!

Випорожніть чашу, поки нарізані чи нашатковані продукти ще не торкаються диску для кріплення вставок чи диску для нарізання картоплі фрі.

Прес для цитрусових (12) Малюнок F

для вичавлювання цитрусових фруктів, напр., апельсинів, грейпфрутів, лимонів.

- Встановіть чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу вставте до чаші.
- Встановіть прес для цитрусових на вал приводу (стрілка на пресі для цитрусових напроти стрілки на чаші) та поверніть за годинниковою стрілкою.
  Носик сита-кошика повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Встановіть конус для вичавлювання та притисніть його.
- Для вичавлювання фруктів ввімкніть перемикач на низьке число оборотів і притисніть фрукт до конусу для вичавлювання.

Увага!

Слідкуйте за станом наповнення чаші. Максимальний об'єм: 500 мл. Випорожняйте чашу своєчасно.

Соковижималка-центрифуга (13) Малюнок G

для вичавлювання соку із насіннєвих плодів (напр.: яблук, груш), ягід, кісточкових плодів з видаленими кісточками, овочів (напр.: моркви, помідорів).

- Встановіть чашу (стрілка на чаші напроти крапки на приладі) та поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Вал приводу вставте до чаші.
- Ємність для перетертої маси з фільтром в формі кошику зафіксуйте, повернувши до упору за годинниковою стрілкою.
- Встановіть кришку соковижималки-центрифуги та поверніть за годинниковою стрілкою.
  Носик кришки повинен ввійти до упору в проріз ручки чаші.
- Ввімкніть перемикач на низьке число оборотів.
- Завантажте фрукти чи овочі до прийомного бункеру та підштовхніть штовхачем, натискаючи злегка.
  За необхідності поріжте продукти меншими шматками.
- Наприкінці процесу роботи ввімкніть перемикач коротко на високе число оборотів та не вимикайте приладу до тих пір, поки сік не буде повністю вичавлений із м'якоті плодів.

Увага!

Слідкуйте за станом наповнення чаші. Максимальна кількість продуктів для переробки: 250 г фруктів чи овочів.

Блендер Малюнок H

Небезпека поранення гострими ножами/ обертовим приводом!

Ніколи не встромляйте рук до встановленого блендеру!
Під час роботи блендер завжди повинен бути закритий кришкою. Блендер можна знімати/встановлювати тільки після зупинки приводу.

Небезпека опіків!

Під час переробки гарячих продуктів в блендері із воронки в кришці виступає пара. Завантажуйте максимум 0,4 літрів гарячої або пінистої рідини.

Увага!

Блендер може бути пошкоджений. Не переробляйте швидкозаморожені продукти (за винятком кубиків льоду). Не вмикайте порожнього блендеру.

- Встановіть келих блендеру (стрілка на келихові напроти крапки на приладі) та поверніть за годинниковою стрілкою до упору.
- Завантажте інгредієнти. Максимальна кількість, рідина = 1,25 літра (пінистої або гарячої рідини максимум 0,4 літра). Оптимальна кількість для переробки твердих продуктів = 80 грам.

- Встановіть кришку та поверніть за годинниковою стрілкою. Носик кришки повинен зайти до упору в прорізь ручки блендеру.
- Установіть перемикач на бажаний ступінь.
- Перед тим, як докладати інгредієнти, установіть перемикач на **«0/off»**.
- Зняти кришку і додати інгредієнти

або

- вийняти воронку і додати тверді інгредієнти поступово через отвір для завантажування

або

- залити рідкі інгредієнти через воронку.

Після роботи

- Установіть перемикач на **«0/off»**.
- Вийміть вилку із розетки.
- Знімайте насадки та приладдя у відповідності з наступним описанням.
- Почистіть всі деталі, див. «Очищення і догляд».

Знімання чаші з приладдям/насадками:

- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.
- Виймання насадки:
  - Вийміть тримач насадок разом з універсальним ножем, диском для збивання чи насадкою для вимішування із чаші. Зніміть насадку з тримача насадок.
  - Диск для кріплення вставок та диск для нарізання картоплі фрі візьміть за поглиблення для захвату та вийміть із чаші.
  - Переверніть диск для кріплення вставок та обережно видавіть вставку знизу (**малюнок E**).
- Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть.

Знімання пресу для цитрусових:

- Відкрутіть прес для цитрусових та вийміть чашу.

Знімання соковижималки-центрифуги:

- Кришку соковижималки-центрифуги поверніть проти годинникової стрілки та зніміть.
- Вийміть ємність для перетертої маси із чаші.
- Зніміть чашу.

Знімання блендеру:

- Поверніть блендер проти годинникової стрілки та зніміть.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки та зніміть її.

Порада: Блендер найкраще помити відразу ж після використання, див. «Очищення і догляд».

Очищення і догляд

Небезпека враження електричним током!

Основний блок ні в якому разі не занурювати в воду і ніколи не тримати під проточною водою.

Увага!

На поверхнях можуть виникнути пошкодження. Не застосовуйте ніяких абразивних засобів для чищення.

Вказівка: При переробці, напр., моркви та червоної капусти на елементах із пластмаси утворюється червоний наліт, який можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

Очищення основного блоку

- Вийміть вилку із розетки.
- Протерти основний блок вологою ганчіркою. За потреби можна скористуватися невеликою кількістю миючого засобу.
- Після цього протерти прилад насухо.
- Ящик для приладдя промийте під проточною водою та висушіть. Не мийте в посудомийній машині!

Очищення чаші з приладдям

Небезпека поранення гострими ножами!

Універсальний ніж можна брати лише за пластмасовий край ручки. Універсальний ніж повинен завжди лежати у ящику для приладдя, якщо Ви ним не користуєтеся.

Всі елементи можна мити в посудомийній машині.
Елементи із пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися.

Очищення блендеру

Небезпека поранення гострими ножами!

Не торкайтеся ножів блендеру оголеними руками.
Користуйтеся для очищення щіткою.

Блендер почистіть найкраще одразу ж після використання. Це допоможе уникнути присохлих залишків продуктів та запобігає псуванню пластмаси (напр., під впливом ефірних масел в приправах).
Келих блендеру (без ріжучої вставки), кришку та воронку можна мити в посудомийній машині.
Ріжучу вставку не кладіть до посудомийної машини, а промийте під проточною водою (не залишайте лежати в воді).
Порада: Додайте трохи води з миючим засобом до вставленого блендеру. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь **«M»**. Вилийте воду та сполосніть блендер чистою водою.

Розбирання блендеру **Малюнок J**

- Поверніть ріжучу вставку проти годинникової стрілки, тримаючи її за крильця. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

Складання блендеру

Небезпека поранення!

Ніколи не збирати блендер на на основному блоці.

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих блендеру.
- Прикрутіть ріжучу вставку за допомогою крильцят, повертаючи за годинниковою стрілкою. При цьому крутіть принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначки на келиху блендеру (правильне положення –> **малюнок J 6**).

Очищення пресу для цитрусових

Всі елементи можна мити в посудомийній машині. Конус для вичавлювання найкраще відразу ж після використання прополоскати з усіх сторін під проточною водою. Таким чином залишки продуктів не присохнуть.

Очищення соковижималки-центрифуги Малюнок K

Для очищення соковижималки-центрифуги зніміть фільтр в формі кошику з ємності для перетертої маси. Промийте елементи під проточною водою.
Пластинки фільтру в формі кошику почистіть обережно, щоб їх не пошкодити.

Зберігання приладу Малюнок L

- Вийміть вилку із розетки.
- Розмістіть кабель у відсіку для кабелю.
- Розмістіть насадки у ящику для приладдя.
- Встановіть чашу.

Вказівка

Перед використанням вийміть всі приладдя із чаші або блендеру. Вставляйте лише необхідні приладдя.

Допомога при неполадках

Небезпека поранення!

Вийміть вилку із розетки перед тим як приступати до усунення неполадки.

Важлива вказівка для MCM42..

В разі неполадки в управлінні приладу, при спрацюванні електронного запобіжника або дефекті приладу блимає індикаторне табло.

Основний блок

Неполадка:
Прилад не працює.

Можлива причина:
Прилад був перевантажений (напр., насадка заблокована продуктом) і внаслідок цього спрацював електронний запобіжник.

Усунення неполадки:
- Установіть перемикач на **«0/off»**.
- Вийміть вилку із розетки.
- Усуньте причину перевантаження.
- Продовжте роботу з приладом.

Можлива причина:
Спроба встановити чашу чи блендер на ввімкнутий прилад.

Усунення неполадки:
- Установіть перемикач на **«0/off»**.
- Встановіть чашу чи блендер.
- Продовжте роботу з приладом.

Приладдя

Неполадка:
Прилад не вмикається.

Можлива причина:
Приладдя неправильно встановлене.

Усунення неполадки:
- Установіть перемикач на **«0/off»**.
- Встановіть приладдя згідно відповідних вказівок цієї інструкції.

Важлива вказівка
Зверніться, будь ласка, за допомогою до служби сервісу, якщо Вам не вдалося усунути неполадку таким чином.

Рекомендації з утилізації

Даний прилад позначений у відповідності із Директивою Європейського Союзу 2012/19/EC про утилізацію електричного та електронного устаткування (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Директива визначає порядок збору та утилізації старих приладів на території усіх країн ЄС.
За інформацією про актуальні шляхи утилізації зверніться будь ласка до свого спеціалізованого торговця або до адміністрації своєї громади.

Гарантійні умови

Умови гарантії для цього приладу визначаються нашим представником у країні, де прилад був проданий.
Подробиці цих умов можна отримати від торговця, у якого прилад був куплений.
Висуваючи будь-яку вимогу у відповідності із даною гарантією, слід подавати чек на проданий товар або квитанцію.

Рецепти/інгредієнти/переробка

Насадка	Число оборотів	Час	Рецепти/інгредієнти/переробка
	низьке/ високе	прибл. 1–2 хв	**Дріжджове тісто** макс. 500 г борошна 25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів 225 мл теплого молока 1 яйце 1 пучка солі 80 г цукру 60 г жиру (теплого) цедра ½ лимону (лимонний аромат) ● Завантажте всі інгредієнти (крім молока) до чаші. ● Перемикач ввімкніть на 10 секунд на низьке число оборотів. ● Додайте молоко та перемішайте на високих обертах. Інгредієнти повинні бути одної температури. Вимішане до однорідної консистенції тісто ставлять в тепле місце для бродіння.

Насадка	Число оборотів	Час	Рецепти/інгредієнти/переробка
	«M»		**Цибуля, часник** Кількість: від 1 цибулини, розділеною на 4 частини, до 300 г від 1 зубчика часнику до 300 г ● Перероблляйте до бажаного ступеня подрібнення.
	високе		**М'ясо, печінка** (для м'ясного фаршу, сирого біфштексу тощо) Кількість: 50 г до 500 г ● Видаліть кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Наріжте м'ясо кубиками. Приготування м'ясних фаршів, начинки та паштетів: ● М'ясо (яловичина, свинина, телятина, птиця, а також риба тощо) разом із іншими інгредієнтами та приправами покладіть в чашу та перероблляйте до отримання однорідного тіста.
	високе	прибл. 1,5 хв до 2 хв	**Суничний шербет** 250 г заморожені суниці 100 г цукрової пудри 180 мл вершків (1 неповний стакан) ● Усі інгредієнти покладіть в чашу. Слід негайно приступити до переробки, інакше утворяться грудочки. Перемішуйте до утворення морозива кремової консистенції.
	низьке/ високе		**Збиті білки** Кількість: від 2 до 6 білків ● Збивайте на високих обертах. Для підмішування ввімкніть низьке число оборотів.
	низьке/ високе		**Збиті вершки** Кількість: 200 г до 400 г ● Збивайте на високих обертах. Для підмішування ввімкніть низьке число оборотів.
	високе/ «M»		**Горіхи, мигдаль** Кількість: 200 г до 400 г ● Шкаралупу слід видалити повністю, інакше ножі блендеру затупятся. Перероблляйте до бажаного ступеня подрібнення.
	високе/ «M»		**Пюре із фруктів та овочів** (яблучний мус, шпинат, пюре із моркви, помідорів; сире або зварене) ● Інгредієнти та приправи покладіть разом до блендеру та приготуйте пюре.

Насадка	Число оборотів	Час	Рецепти/інгредієнти/переробка
	низьке/ високе		**Майонез** 1 яйце 1 ч. л. гірчиці 150–200 мл олії 1 ст. л. лимонного соку або оцту 1 пучка солі 1 пучка цукру Інгредієнти повинні бути одної температури. ● Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на ступені «1». ● Після цього ввімкніть блендер на ступінь «2». Заливаючи олію повільно через воронку, збивайте все в блендері поки маса не емульгує. **Майонез використайте якнайшвидше й не зберігайте його.**
	високе		**Шоколадне молоко** 80 г до 100 г шоколаду прибл. 400 мл гарячого молока ● Подрібніть шоколад в блендері, додайте гаряче молоко та коротко перемішайте.
	високе		**Медова бутербродна маса** 40 г вершкового масла (із холодильника) 150 г меду (із холодильника) ● Поріжте вершкове масло ножем на невеликі шматочки та завантажте в блендер. ● Додайте мед та перемішуйте 15 секунд на високих обертах.

Внесення змін не виключається.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы BOSCH.
Вы приобрели современный, высококачественный бытовой прибор.
Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

Содержание

Для Вашей безопасности 168
Комплектный обзор 171
Эксплуатация 172
После работы 175
Чистка и уход 175
Хранение прибора 176
Помощь при устранении неисправностей 176
Указания по утилизации 177
Гарантийные условия 177
Рецепты/ингредиенты/переработка .178

Для Вашей безопасности

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

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

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

Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства, см. раздел «Рецепты/ингредиенты/переработка».

Данный прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. При использовании разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор нельзя использовать для переработки других предметов или веществ.

Прибор можно использовать только с оригинальными принадлежностями.

Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации.

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

⚠ Общие указания по технике безопасности

Опасность поражения электрическим током
Данный прибор не предназначен для использования детьми.
Прибор и его сетевой шнур держать вдали от детей.
Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний могут пользоваться приборами только под присмотром или если они получили указания по безопасному использованию прибора и осознали связанные с этим опасности.
Детям нельзя играть с прибором.
Подключать и использовать прибор только в соответствии с техническими данными на типовой табличке.
Использовать только в том случае, если у прибора и его сетевого шнура нет никаких повреждений.
Прибор всегда отсоединять от электросети, когда он остается без присмотра, а также перед его сборкой, разборкой или чисткой.
Не протягивать сетевой шнур через острые края или горячие поверхности. Если сетевой шнур данного прибора будет поврежден, то, во избежание опасных ситуаций, его должен будет заменить производитель, или его сервисная служба, или лицо с аналогичной квалификацией.
Ремонт прибора поручать только нашей сервисной службе.

⚠ Указания по технике безопасности для данного прибора

Опасность травмирования
Опасность поражения электрическим током
При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать.
Принадлежности и насадки можно заменять только после остановки привода (поворотный переключатель в положении «**0/off**») и извлечения вилки из розетки.
Основной блок никогда не погружать в жидкости, никогда не держать под проточной водой и не мыть в посудомоечной машине.
Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

Опасность травмирования вращающимися насадками!
Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель (7a). После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!
Никогда не опускать руки в установленный блендер!
Блендер работает только с плотно закрученной крышкой.
Блендер можно снимать/устанавливать только после остановки привода.

Опасность травмирования об острые ножи!
Будьте особенно осторожны во время работы со вставками!
Обращайте внимание на форму и положение вставки, вставляя ее в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок и диск для картофеля фри можно брать только за предусмотренные для этого углубления для захвата.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.
Для подталкивания ингредиентов использовать только толкатель.
Универсальный нож брать только за пластмассовые края.
При неиспользовании универсальный нож должен всегда лежать в ящике для принадлежностей.
Не трогать ножи блендера голыми руками.
Для чистки использовать щетку.

Опасность ошпаривания!
При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Опасность травмирования!
Никогда не собирать блендер на основном блоке.

⚠ Разъяснение символов на приборе и принадлежностях


Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации.


Осторожно! Вращающиеся ножи.


Осторожно! Вращающиеся насадки.
Не опускать руку в загрузочное отверстие.

Инструкция по эксплуатации описывает приборы различных исполнений, см. также обзор моделей (**рисунок M**). Отличия обозначены соответствующим образом. Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

Комплектный обзор

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Основной блок **Рисунок A**

1 Поворотный переключатель
A MCM41..:
«0/off» = остановка
«M» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение всего процесса переработки продуктов.
Ступень 1–2, рабочая скорость:
1 = низкое число оборотов – медленно,
2 = высокое число оборотов – быстро.
B MCM42..:
«0/off» = остановка
«M» = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение всего процесса переработки продуктов.
⌒ = рабочая скорость плавно переключается с низкой на высокую.

2 Указатель рабочего состояния (только для MCM42..)
Светится во время работы (поворотный переключатель на **«M»** или ⌒). Мигает в случае ошибок при эксплуатации прибора, при срабатывании электронного предохранителя или при неисправности прибора, см. раздел «Помощь при устранении неисправностей».

3 Привод

4 Ящик для принадлежностей (рисунок B)
Чтобы открыть ящик, нужно нажать на кнопку на нижней стороне прибора и выдвинуть ящик.
Чтобы извлечь ящик полностью, его необходимо слегка наклонить вверх и выдвинуть.
Вставляя ящик обратно, его необходимо слегка наклонить вверх, а затем задвинуть до упора.
Во время работы с прибором ящик для принадлежностей должен быть закрыт.

5 Отсек для сетевого шнура

Смесительная чаша с принадлежностями

6 Смесительная чаша

7 Крышка
7a Толкатель
7b Вставка в толкатель

8 Приводная ось

Насадки

9 Держатель для насадок

9a Универсальный нож

9b Диск для взбивания

9c Месильная насадка

10 Диск для крепления вставок

10a Вставка-резка – крупно (A)

10b Вставка-резка – мелко (B)

10c Вставка-шинковка – крупно (C)

10d Вставка-шинковка – мелко (D)

11 Диск для картофеля фри (E)
(в некоторых моделях)

12 Соковыжималка для цитрусовых

13 Центрифуга соковыжималки
(в некоторых моделях)

14 Универсальный измельчитель
(в некоторых моделях)
Руководствуйтесь, пожалуйста, указаниями, приведенными в отдельной инструкции по эксплуатации для этих принадлежностей.

Блендер

15 Стакан блендера

16 Крышка
16a Воронка
16b Загрузочное отверстие

Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно почистить прибор и принадлежности, см. раздел «Чистка и уход».

Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Извлечь сетевой шнур из отсека для сетевого шнура на необходимую длину.
- Вставить вилку в розетку.
- Во время работы с прибором ящик для принадлежностей должен быть закрыт.

Важная информация

– Включать и выключать прибор только с помощью поворотного переключателя. Никогда не выключать прибор поворотом смесительной чаши, блендера или насадки.
– Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.

Смесительная чаша с принадлежностями/насадками

Опасность травмирования вращающимися насадками!

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель (7a). После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

Внимание!

При использовании смесительной чаши прибор может быть включен только с установленной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

Универсальный нож (9a)

для измельчения, рубки и перемешивания.

Опасность травмирования об острые ножи!

Универсальный нож брать только за пластмассовые края. При неиспользовании универсальный нож должен всегда лежать в ящике для принадлежностей.

Диск для взбивания (9b)

для сливок, взбитых белков, майонеза.

Месильная насадка (9c)

для замешивания теста и добавления ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).

Рисунок C

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в держатель для насадок и надавить до фиксации.
- Установка насадки:
  – Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.
  – Установить универсальный нож, диск для взбивания или месильную насадку на держатель для насадок и отпустить.

Внимание!

Продукты для переработки загружать только после установки насадок.

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке.
  Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.
- Для добавления ингредиентов перевести поворотный переключатель в положение **«0/off»**.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- Жидкости добавлять через толкатель. Вставку толкателя можно использовать в качестве мерного стаканчика.

Вставки для измельчения (10a–10d)

Опасность травмирования об острые ножи!

Будьте особенно осторожны во время работы со вставками!
Обращайте внимание на форму и положение вставки, вставляя ее в диск для крепления вставок.
Диск для крепления вставок и диск для картофеля фри можно брать только за предусмотренные для этого углубления для захвата.

Вставка-резка – крупно (A)
Поворотный переключатель установить на низкое число оборотов для нарезки: огурцов, моркови.
Вставка-резка – мелко (B)
Поворотный переключатель установить на высокое число оборотов для нарезки: огурцов, моркови.
Вставка-шинковка – крупно (C)
Поворотный переключатель установить на высокое число оборотов для шинковки: яблок, моркови, сыра, белокочанной капусты.
Вставка-шинковка – мелко (D)
Поворотный переключатель установить на высокое число оборотов для шинковки: моркови, сыра.
Диск для картофеля фри (E)
для нарезки картофеля фри и ингредиентов для фруктового салата.

Внимание!

Диск для картофеля фри не пригоден для переработки твердого сыра, орехов, хрена и т.п.

Рисунок D

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.

В зависимости от желаемого применения:

- Вставить нужную вставку в диск для крепления вставок.
  Обращать внимание на форму и положение вставки (рисунок D-5a)!
- Установить диск для крепления вставок на приводную ось.

или:

- Установить диск для картофеля фри на приводную ось.
  Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке.
  Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.

Опасность травмирования об острые ножи!

Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания ингредиентов использовать только толкатель.

- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
- Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- Длинные и тонкие продукты для нарезки добавлять через толкатель.

Внимание!

Опустошать смесительную чашу необходимо прежде, чем нарезанные или нашинкованные продукты достигнут диска для крепления вставок или диска для картофеля фри.

Соковыжималка для цитрусоввых (12) Рисунок F

для отжима сока из цитрусовых, напр.: апельсинов, грейпфрутов, лимонов.

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Установить соковыжималку для цитрусовых на приводную ось (стрелка на соковыжималке напротив стрелки на смесительной чаше) и повернуть по часовой стрелке.
  Носик сита должен войти до упора в прорезь ручки смесительной чаши.
- Установить конус соковыжималки и прижать его.
- Для отжима сока из фруктов установить поворотный переключатель на низкое число оборотов и прижать фрукт к конусу соковыжималки.

Внимание!

Следить за уровнем наполнения смесительной чаши.
Максимальный объем: 500 мл.
Смесительную чашу следует своевременно опустошать.

Центрифуга соковыжималки (13) Рисунок G

для получения сока из семечковых плодов (напр.: яблок, груш), ягод, косточковых плодов (без косточек), овощей (напр.: моркови, томатов).

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе) и повернуть ее по часовой стрелке до упора.
- Вставить приводную ось в смесительную чашу.
- Прикрутить емкость для перетертой массы с фильтром в форме корзинки по часовой стрелке до упора.
- Установить крышку для центрифуги соковыжималки и повернуть по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Установить поворотный переключатель на низкое число оборотов.
- Загружать фрукты или овощи в загрузочный ствол и лишь слегка подталкивать их толкателем. При необходимости их можно предварительно измельчить.
- В конце рабочего процесса установить поворотный переключатель на короткое время на высокое число оборотов и не выключать прибор до тех пор, пока сок не будет полностью отжат из фруктовой мякоти.

Внимание!

Следить за уровнем наполнения смесительной чаши.
Максимальное количество продуктов для переработки: 250 г фруктов или овощей.

Блендер Рисунок H

Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!

Никогда не опускать руки в установленный блендер! Блендер работает только с плотно закрученной крышкой. Блендер снимать/устанавливать только после полной остановки привода.

Опасность ошпаривания!

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,4 литра горячей или сильнопенящейся жидкости.

Внимание!

Блендер можно повредить.
Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда). Блендер не должен работать пустым.

- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе) и повернуть его по часовой стрелке до упора.
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости = 1,25 литра (сильнопенящихся или горячих жидкостей не более 0,4 литра). Оптимальное количество для переработки твердых ингредиентов = 80 грамм.
- Установить крышку и повернуть ее по часовой стрелке. Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки блендера.
- Установить поворотный переключатель на необходимую ступень.
- Для добавления ингредиентов перевести поворотный переключатель в положение **«0/off»**.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты

или

- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие

или

- залить жидкие ингредиенты через воронку.

После работы

- Перевести поворотный переключатель в положение **«0/off»**.
- Извлечь вилку из розетки.
- Снимать насадки или принадлежности согласно следующему описанию.
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

Снятие смесительной чаши с принадлежностями/насадками:

- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять ее.
- Извлечение насадок:
  - Извлечь из смесительной чаши держатель насадок вместе с универсальным ножом, диском для взбивания или месильной насадкой. Снять насадку с держателя для насадок.
  - Взять диск для крепления вставок или диск для картофеля фри за углубления для захвата и вынуть из смесительной чаши.
  - Перевернуть диск для крепления вставок и осторожно выдавить вставку с нижней стороны (**рисунок E**).
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.

Снятие цитрусовой соковыжималки:

- Открутить соковыжималку для цитрусовых и снять смесительную чашу.

Снятие центрифуги соковыжималки:

- Повернуть крышку центрифуги соковыжималки против часовой стрелки и снять ее.
- Извлечь из смесительной чаши емкость для перетертой массы.
- Снять смесительную чашу.

Снятие блендера:

- Повернуть блендер против часовой стрелки и снять его.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять ее.

Рекомендация: Блендер лучше всего очистить сразу после использования, см. раздел «Чистка и уход».

Чистка и уход

Опасность поражения электрическим током!

Основной блок ни в коем случае не погружать в воду и никогда не держать под проточной водой.

Внимание!

Поверхности прибора могут быть повреждены. Не использовать абразивные чистящие средства.

Примечание: При переработке, напр., моркови или краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

Чистка основного блока

- Извлечь вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тряпкой. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.
- Промыть ящик для принадлежностей в проточной воде и высушить его. Нельзя мыть в посудомоечной машине!

Чистка смесительной чаши с принадлежностями

Опасность травмирования об острые ножи!

Универсальный нож брать только за пластмассовые края.
При неиспользовании универсальный нож должен всегда лежать в ящике для принадлежностей.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине.
Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

Чистка блендера

Опасность травмирования об острые ножи!

Не трогать ножи блендера голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Блендер лучше всего почистить сразу после использования.
Так остатки продуктов не присохнут, и пластмасса не будет разъедена (напр., эфирными маслами из пряностей).
Стакан блендера (без ножевой вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.
Ножевую вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (не оставлять лежать в воде).
Рекомендация: Налить в установленный блендер немного воды со средством для мытья посуды. Включить блендер на несколько секунд на ступени **«M»**. Вылить воду и промыть чистой водой.

Разборка блендера **Рисунок J**

- Повернуть ножевую вставку за плоские выступы против часовой стрелки. Ножевая вставка разблокируется.
- Вынуть ножевую вставку и снять уплотнительное кольцо.

Сборка блендера

Опасность травмирования!

Никогда не собирать блендер на основном блоке.

- Надеть уплотнительное кольцо на ножевую вставку.
- Вставить ножевую вставку снизу в стакан блендера.
- Плотно прикрутить ножевую вставку по часовой стрелке, удерживая ее за плоские выступы.
  При этом поворачивать как минимум до тех пор, пока один из плоских выступов не закроет маркировку на стакане блендера (правильное положение –> **рисунок J 6**).

Чистка соковыжималки для цитрусовых

Все детали можно мыть в посудомоечной машине. Конус соковыжималки лучше всего промыть сразу после использования со всех сторон под проточной водой. Так остатки не присохнут.

Чистка центрифуги соковыжималки **Рисунок K**

Для чистки центрифуги соковыжималки следует извлечь фильтр в форме корзинки из емкости для перетертой массы.
Предварительно промыть все детали в проточной воде.
Пластинки фильтра в форме корзинки следует чистить осторожно, чтобы не повредить их.

Хранение прибора **Рисунок L**

- Извлечь вилку из розетки.
- Разместить сетевой шнур в отделении для его хранения.
- Разместить насадки в ящике для принадлежностей.
- Установить смесительную чашу.

Указание:

Перед использованием прибора следует извлечь все принадлежности из смесительной чаши или из блендера. Устанавливать только детали, необходимые для работы.

Помощь при устранении неисправностей

Опасность травмирования!

Перед устранением неисправности извлечь вилку из розетки.

Важное указание для MCM42..

На ошибку при эксплуатации прибора, срабатывание электронных предохранителей или неисправность прибора указывает мигающий индикатор рабочего состояния.

Основной блок

Неисправность:
Прибор прекратил работу.
Возможная причина:
Прибор был перегружен (напр., насадка заблокирована продуктом) и в результате этого сработал электронный предохранитель.
Устранение:
- Перевести поворотный переключатель в положение **«0/off»**.
- Извлечь вилку из розетки.
- Устранить причину перегрузки.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Возможная причина:
Была попытка установить смесительную чашу или блендер на включенный прибор.
Устранение:
- Перевести поворотный переключатель в положение **«0/off»**.
- Установить смесительную чашу или блендер.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

Принадлежности

Неисправность:
Прибор не включается.
Возможная причина:
Принадлежность неправильно вставлена.
Устранение:
- Перевести поворотный переключатель в положение **«0/off»**.
- Устанавливать принадлежности согласно соответствующим указаниям данной инструкции.

Важное указание

Если таким образом не удается устранить неисправность, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

Указания по утилизации



Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/ЕС об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
В этой директиве приведены правила, действующие на всей территории ЕС, по приему и утилизации отслуживших свой срок приборов.
Информацию об актуальных методах утилизации Вы сможете получить у Вашего торгового агента или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Гарантийные условия

Для данного бытового прибора действуют гарантийные условия, определенные нашим представительством в стране, в которой бытовой прибор был куплен. Информацию о гарантийных условиях Вы можете получить в любое время в своем специализированном магазине, где Вы приобрели свой прибор, или обратившись непосредственно в наше представительство в соответствующей стране.
Гарантийные условия для Германии и адреса Вы найдете на последней странице руководства.
Кроме того, гарантийные условия изложены также в Интернете по указанному веб-адресу.
Для получения гарантийного обслуживания в любом случае необходимо предъявить документ, подтверждающий факт покупки.

Рецепты/ингредиенты/переработка

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты/ингредиенты/переработка
	низкое/ высокое	прибл. 1–2 мин	**Дрожжевое тесто** макс. 500 г муки 25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей 225 мл теплого молока 1 яйцо 1 щепотка соли 80 г сахара 60 г жира (теплого) цедра с половины лимона (лимонный ароматизатор) ● Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу. ● Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов. ● Добавить молоко и перемешать все на высоких оборотах. Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте.
	«M»		**Репчатый лук, чеснок** Количество: от 1 луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г от 1 зубчика чеснока, до 300 г ● Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое		**Мясо, печень** (для фарша, тартара итд.) Количество: 50–500 г ● Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками. Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов: ● Загрузить в смесительную чашу мясо (говядину, свинину, телятину, птицу, а также рыбу итд.), вместе с другими ингредиентами и приправами и перерабатывать до получения однородного теста.
	высокое	прибл. 1,5 мин до 2 мин	**Клубничный сорбет** 250 г замороженной клубники 100 г сахарной пудры 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик) ● Все ингредиенты загрузить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.
	низкое/ высокое		**Взбитые белки** Количество: 2–6 белков ● Взбивать на высоких оборотах. Для подмешивания установить низкое число оборотов.

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты/ингредиенты/переработка
	низкое/ высокое		**Взбитые сливки** Количество: 200 г до 400 г ● Взбивать на высоких оборотах. Для подмешивания установить низкое число оборотов.
	высокое/ «M»		**Орехи, миндаль** Количество: 200 г до 400 г ● Полностью удалить скорлупу, иначе нож блендера затупится. Перерабатывать до необходимой степени измельчения.
	высокое/ «M»		**Пюрирование овощей и фруктов** (яблочный мусс, шпинат, пюре из моркови, томатов, сырых или вареных) ● Ингредиенты и приправы загрузить вместе в блендер и перерабатывать их до пюреобразного состояния.
	низкое/ высокое		**Майонез** 1 яйцо 1 ч. л. горчицы 150–200 мл растительного масла 1 ст. л. лимонного сока или уксуса 1 щепотка соли 1 щепотка сахара Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. ● Все ингредиенты (кроме масла) перемешивать несколько секунд на ступени «1». ● Переключить блендер на ступень «2», медленно вливать масло через воронку и взбивать все до тех пор, пока масса не эмульгируется. **Использовать майонез в короткие сроки, не хранить его.**
	высокое		**Шоколадное молоко** 80 г до 100 г шоколада прибл. 400 мл горячего молока ● Шоколад измельчить в блендере, добавить горячее молоко и быстро перемешать.
	высокое		**Медовая бутербродная масса** 40 г сливочного масла (из холодильника) 150 г меда (из холодильника) ● Масло разделить ножом на маленькие кусочки и загрузить в блендер. ● Добавить мед и взбивать в течение 15 секунд на высоких оборотах.

Право на внесение изменений оставляем за собой.

Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

1. Изделие _____

2. Модель _____

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы и аналогичные им изделия.

АЯ46

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации.
Информацию по сертификации наших приборов, а также данные о номере сертификата соответствия и сроке его действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовая техника».
Наша продукция произведена под контролем транснациональной корпорации «БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия.
Организацией, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.19, стр.1; тел.: (495) 737-2777, факс: (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры, перечисленные на обороте.

7. Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный Вами бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ о защите прав потребителей сроком **1 год**.

Прием заявок на ремонт (круглосуточно)
в г. Москве: ☎ (495) 737-2961
в г. Санкт-Петербурге: ☎ (812) 449-3161

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

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Узнайте больше об оригинальных аксессуарах и средствах по уходу для Вашей бытовой техники в интернете: http://www.bosch-eshop.ru

8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ Р 54149-2010.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на обороте.

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ГГММ, где ГГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления.

BOSCH

Разработано для жизни

Адреса сервисных центров на территории России по обслуживанию бытовой техники

http://www.bosch-bt.ru

АБАКАН, ИП Кобылянский Роман Сергеевич, 655016, Д. Народов пр-т, д.16, тел: (3902) 26-65-64

АЛЬМЕТЬЕВСК, ООО «Альметьевский Сервисный Центр», 423450, Нефтяников ул., д.37, тел: (8553) 38-43-43, 22-17-00

АНЖЕРО-СУДЖЕНСК, ООО «Сервисный центр Регион-Мастер», 652473, Победы ул., д.2, тел: (38453) 5-20-33, 8-951-594-9898

АПАТИТЫ, ИП Кореланов А.Ю., 184209, ул. Зиновьева, д.22а, тел: (81555) 6-61-06

АРЗАМАС, ИП Абросимов Дмитрий Александрович, 607224, 9-е Мая ул., д.4, тел: (83147) 3-07-40, 7-73-82

АРМАВИР, ООО «Форт», 352900, ул. Халтурина, д.107, тел: (8613) 73-36-96

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Двина-Сервис Центр», 163000, Садовая ул., д.21, тел: (8182) 20-03-10, 20-03-40

АРХАНГЕЛЬСК, ООО «Сервисный Центр «Мир», 163045, Гагарина ул., д.1, тел: (8182) 27-60-66, 27-55-10

АСТРАХАНЬ, ИП Кузнецов Александр Федорович, 414041, Яблочкова ул., д.1В, тел: (8512) 36-84-10, 37-06-91

АЧИНСК, ИП Кудрин С.Ю., 662150, мкрн. 2, д.6, тел: (39151) 4-42-22, 7-24-21

БАЛАКОВО, ИП Барышников Е.В., 413853, ул.Чапаева, д.159А, тел: (8453) 44-10-15

БАЛАШОВ, ИП Рыженькина Н.С., 412309, ул. Луначарского, д.102, тел: (9172) 13-17-78

БАРНАУЛ, ООО «Дмод», 656049, Пролетарская ул., д.113, тел: (3852) 63-94-02

БАРНАУЛ, ООО «Р.С.Ц.», 656044, Попова ул., д.55, тел: (3852) 48-50-67

БЕЛГОРОД, ООО «ВыборСервис», 308600, Гражданский пр-т, д.32, тел: (4722) 32-65-92, 32-69-29, 36-92-90, 36-55-16

БЕЛОГОРСК, ООО «Рембытсервис», 676850, Ленина ул., д.43, тел: (41641) 2-52-02

БЕЛОРЕЧЕНСК, ООО «Дело техники», 352630, Мира ул., д.63/1, тел: (8615) 53-11-00

БЕРЕЗНИКИ, ООО «Рембытторгтехника-Сервис», 618419, Льва Толстого ул., д.76А, оф.7, тел: (3424) 23-72-28, 23-72-23

БИЙСК, ООО «Парус плюс», 659325, Кирова пер., д.8, тел: (3854) 35-69-70, 33-65-65

БЛАГОВЕЩЕНСК, ООО «Амурский сервисный центр», 675000, Октябрьская ул., д.162, тел: (4162) 52-86-38

БОГУЧАНЫ, ООО «Сервисный центр №3», 663430, ул. Ленина, д.119, тел: (39162) 2-14-73, 2-16-35

БРАТСК, ИП Рудаков К.С., 665729, ул. Космонавтов, д.60, тел: (3953) 46-85-93, 26-80-60

БРЯНСК, ИП Карпов Владимир Иванович, 241038, Сталелитейная ул., д.1, тел: (4832) 52-21-09

БУГУЛЬМА, ООО «Компьютерные системы», 423231, Советская ул., д.127А, тел: (8559) 44-20-20

БУЙНАКСК, ИП Покручина Валентина Ивановна, 461630, Транспортная ул., д.2, тел: (35352) 9-10-90

ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД, ООО «ТКТ», 173025, Кочетова ул., д.23А, тел: (8162) 61-12-00, 33-59-18

ВЛАДИВОСТОК, ИП Юзефович В.Г., 690014, Народный проспект, д.11, тел: (4232) 96-62-27

ВЛАДИКАВКАЗ, ООО «Арктика-Сервис», 362015, Коста пр-т, д.15, тел: (8672) 25-01-07

ВЛАДИМИР, ООО «Владимир-Сервис», 600014, Строителей пр-т, д.36, тел: (4922) 36-45-18, 36-99-36

ВОЛГОГРАД, ООО «Планета Сервис», 400107, ул. Рионская, д.3, тел: (8442) 36-64-20, 36-64-25, 36-64-26

ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400050, Кузнецова ул., д.49, тел: (8442) 27-05-06

ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400082, 50-ти лет Октября ул., д.17, тел: (8442) 62-89-74

ВОЛГОГРАД, ООО «Толиман», 400117, 8-й воздушной армии ул., д.35, тел: (8442) 78-91-41

ВОЛГОДОНСК, ИП Ибрагимов Марат Асгатович, 347387, К. Маркса ул., д.30, тел: (86393) 25-29-29

ВОЛЖСКИЙ, ООО «Толиман», 404109, Труда пл., д.10, тел: (8443) 58-75-72

ВОЛОГДА, ИП Коновалов С.А., 160022, Пошехонское ш., д.6А, тел: (8172) 71-59-69, 71-81-20

ВОЛОГДА, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 160024, Северная ул., д.34, тел: (8172) 27-24-13, 27-27-14

ВОРКУТА, ООО «Мега», 169907, Тиманская ул., д. 8А, тел: (82151) 6-60-06, 6-63-42

ВОРОНЕЖ, ИП Михайлов Андрей Игоревич, 394055, Ворошилова пр., д.38А, тел: (4732) 72-36-66

ВОТКИНСК, ООО «Рит-Сервис», 427739, Кирова ул., д.19, тел: (34145) 4-20-02

ГРОЗНЫЙ, ООО «Техноплюс», 364029, ул. Ханкальская, д.75, тел: (928) 891-02-86, 024-56-66

ДЕРБЕНТ, ИП Джабраилов Руслан Расулович, 368600, с. Сабнава, Гагарина ул., д.106, тел: (963) 374-97-78, (8722) 61-08-55

ДИВНОГОРСК, ИП Митяев Д.Н., 663090, ул. Школьная, д.31А, тел: (39144) 3-52-65

ДИМИТРОВГРАД, ИП Федотов С.А., 433505, ул. Октябрьская, д.63, тел: (8423) 52-86-59, 59-14-64

ЕЙСК, ИП Лаврович Константин Анатольевич, 353688, Маяковского ул., д.55, тел: (86132) 4-35-39, 7-45-40

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Евротехника-Сервис», 620146, Бардина ул., д.28, тел: (343) 240-98-26, 243-26-11

ЕКАТЕРИНБУРГ, ООО «Норд-Сервис», 620057, Донская ул., д.31, тел: (343) 310-00-91

ЕЛЕЦ, ИП Шульгин А.И., 399776, ул. 220-й Стрелковой дивизии, 1а, тел: (4746) 73-72-62, 905-684-66-73

ЖЕЛЕЗНОГОРСК, ИП Гречанников А.В., 662978, пр-т Ленинградский, д.21, кв.24, тел: (39197) 7-00-28, 8-908-223-4028

ИВАНОВО, ООО «Центр ремонтных услуг», 153048, Генерала Хлебникова ул., д.36, тел: (4932) 29-17-38, 29-15-10, 23-76-71

ИЖЕВСК, ООО «ДС», 426000, К. Маркса ул., д.393, тел: (3412) 43-16-62, 43-50-64

ИЖЕВСК, ООО «Элгуд», 426057, В. Сивкова ул., д.152, тел: (3412) 24-95-19, 77-10-10

ИНТА, ИП Нестеровин Я.Н., 169830, ул. Кирова, д.29, тел: (82145) 6-38-19

ИРКУТСК, ООО «Комту-Сервис Центр», 664047, Партизанская ул., д.46А, тел: (3952) 20-89-02, 22-27-32, 29-10-48

ЙОШКАР-ОЛА, ИП Бешенцева Светлана Владимировна, 424000, Советская ул., д.173, тел: (8362) 45-73-68, 41-77-43

КАЗАНЬ, ООО «Городской сервисный центр «Атремонтируем всё», 420032, Краснококшайская ул., д.92, тел: (843) 555-49-32, 555-49-92

КАЗАНЬ, ООО «Ультра», 420080, Декабристов ул., д.106Б, тел: (8432) 60-04-12, 62-46-14

КАЛИНИНГРАД, ООО «РемТехСервис», 236011, Судостроительная ул., д.75, тел: (4012) 30-38-00

КАЛУГА, ООО «Мастер-Сервис», 248016, М. Горького ул., д.6а, тел: (4842) 56-18-21, 56-18-22

КАМЕНСК-УРАЛЬСКИЙ, ИП Шайдуров Сергей Анатольевич, 623409, Ленина ул., д.95, тел: (3439) 37-02-03, 8-950-547-1015

КАНАШ, ИП Дмитриев Юрий Сергеевич, 429330, Полевая ул., д.20, тел: (8353) 34-16-19

КАНСК, ООО «Электроника плюс интернешнл», 663614, ул. Яковенко, д.74, тел: (39161) 2-33-52, 3-87-90

КЕМЕРОВО, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 650060, Ленина пр-т, д.137/3, тел: (3842) 51-05-33, 33-04-28

КИНЕШМА, ООО «Рембыттехника», 155800, Правды ул., д.7Б, тел: (49331) 2-16-39, 2-16-02

КИРОВ, ООО «Квадрат Сервис», 610014, ул. Производственная, д.24-а, тел: (8332) 51-35-55

КИРОВ, ООО «ТВКОМ», 610001, пр-т Октябрьский, д.116а, тел: (8332) 54-40-42

КИРОВ, ООО «ЦТС-Киров», 610000, Московская ул., д.9, тел: (8332) 35-55-13

КОЛОМНА, ООО «Росинка-2», 140411, Кирова пр-т, д.15, тел: (4966) 14-14-86, 14-63-64

КОМСОМОЛЬСК-НА-АМУРЕ, ООО «Гамбит», 681000, Ленина ул., д.76/3, тел: (4217) 59-56-51

КОПЬЕВО, ИП Шалапутов Сергей Николаевич, 655250, Новобольничная ул., д.4, тел: (39036) 2-24-79, 8-906-192-7118

КОСТРОМА, ООО «Сервис-Континент», 156019, Станкостроительная ул., д.5 б, тел: (4942) 41-55-12

КОСТРОМА, ООО «Сервисный центр «Гепард», 156025, Коммунаров ул., д.40, тел: (4942) 45-25-11, 31-25-01

КОТЛАС, ООО «Консультант Сервис», 165300, Невского ул., д.2, тел: (81837) 3-08-00, 3-25-10

КРАСНОДАР, ИП Красношеков Ю.Н., 350000, ул. Горького, д.104, тел: (861) 262-77-00, 624-17-26

КРАСНОДАР, ООО «Кубаньрембытуслуги», 350049, Северная ул., д.237, тел: (861) 255-46-72, 279-60-15

КРАСНОТУРЬИНСК, ИП Седельников Василий Викторович, 624449, Карпинского ул., д. 15, тел: (83438) 43-60-26

КРАСНОЯРСК, ИП Вязницов Игорь Леонидович, 660020, Дудинская ул., д.12А, тел: (391) 229-65-95, 201-92-28, 201-89-22

КРОПОТКИН, ООО «Нэвис», 352380, 1-й Микрорайон ул., д.35, тел: (86138) 3-47-42

КУРГАН, ООО «Товарищество предпринимателей», 640020, ул. Красина, д.41, тел: (3522) 45-87-54

КУРСК, ИП Сунцов Александр Геннадьевич, 305044, Станционная ул., д.4А, тел: (4742) 34-07-47

ЛЕСОСИБИРСК, ИП Головинов Е.Г., 662544, ул. 60 лет ВЛКСМ, 11-33, тел: (39145) 2-37-61, 8-904-892-9300

ЛИВНЫ, ООО «Эл-сервис», 303850, ул. Дружбы народов, д.121, тел: (4867) 72-03-17

ЛИПЕЦК, ООО «Владон», 398032, Космонавтов ул., д.66, тел: (4742) 31-25-17, 33-82-48

ЛИПЕЦК, ООО «Сервисный центр «Фолиум», 398016, Космонавтов ул., д.8, тел: (4742) 34-07-17

ЛИСКИ, ИП Туровинина Инна Вячеславовна, 397901, Коммунистическая ул., д.32, тел: (4739) 14-21-55, 14-05-15

МАГАДАН, ИП Терехин В.Я., 685030, ул. Гагарина, 28/2, маг. «XXI век», тел: (4132) 63-13-69

МАГНИТОГОРСК, ООО «Техника-Сервис», 455037, Грязнова ул., д.44/2, тел: (3519) 31-09-01

МАЙКОП, ООО «Электрон-Сервис», 385018, Димитрова ул., д.25, тел: (8772) 55-52-98

МАХАЧКАЛА, ИП Шамилов Исламутдин Джамалутдинович, 367027, Акушинского пр., 14 линия, д.21, тел: (8722) 64-28-95, 63-23-94

МАХАЧКАЛА, ИП Эмирбеков А.А., 367000, ул. Ленина, д.113а, тел: (8722) 67-95-87

МЕЖДУРЕЧЕНСК, ИП Бахчаев А.А., 652870, ул. Пушкина, д.2, тел: (38475) 5-35-00

МИЧУРИНСК, ООО «Техно-Сервис», 393773, Липецкое ш., д.68, корп.1, тел: (47545) 2-84-21

МОЖГА, ООО «Рит-Сервис», 427790, ул. Можгинская, д.51, тел: (34139) 32049

МОСКВА, ООО «ВнешРемТорг», 127473, Селезневская ул., д.30, к.Б-В, тел: (495) 518-64-32, 518-69-41, 518-69-47

МОСКВА, ООО «Кумино», 109369, Новочеркасский бул., д.47, тел: (495) 348-65-30

МОСКВА, ООО «Пульсар», 121096, Олеко Дундича ул., д.21, к.2, тел: (495) 987-10-43, 987-13-19

МУРМАНСК, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 183038, Свердлова ул., д.19А, тел: (8152) 70-39-30

МУРМАНСК, ООО «Лидер-Сервис», 183038, ул.Книповича, д.46, тел: (8152) 40-00-83, 45-08-08

МУРОМ, ИП Серкова Т.А., 602267, ул. Московская, д.1, тел: (4923) 43-35-54

НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ, ИП Мамедова Т.А., 423819, пр-т Мира, д.46, ка.112, тел: (8552) 30-30-91

НАЛЬЧИК, ООО «Альфа-Сервис», 360000, Ленина пр-т, д.24, тел: (8662) 42-04-30, 77-28-78, 42-12-21

НАХОДКА, ИП Кураков С.Ф., 692922, ул. Пограничная, д.40, тел: (4236) 63-03-62

НЕФТЕКАМСК, ИП Гильфанов Эдуард Замирович, 452688, Победы ул., д.10А, тел: (3478) 33-43-44

НЕФТЕЮГАНСК, ИП Кожухин А.Ю., 628311, ул. 16А микрорайон, д.85, тел: (3463) 25-19-90

НИЖНЕВАРТОВСК, ИП Шахматов Н.Г., 628600, ул.Пионерская, д.30 А, тел: (3466) 64-22-63, 56-68-13, 53-03-60

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Бытовая автоматика-сервис», 603152, Парижской Коммуны ул., д.18А, тел: (831) 461-88-68

НИЖНИЙ НОВГОРОД, ООО «Симона-СЦ», 603074,Сормовское ш., д.15А, тел: (831) 241-47-20, 241-38-85, 241-19-20, 275-44-57

НИЖНИЙ ТАГИЛ, ООО «Радиоимпорт», 622002, Быкова ул., д.24/22, тел: (3435) 45-11-80

НОВОКУЗНЕЦК, ООО «Кузбасс-Импорт-Сервис», 654010, Музейная ул., д.5, оф.107, тел: (3843) 33-29-12

НОВОМОСКОВСК, ООО «ЕСКО», 301650, ул. Московская, 10а, тел: (48762) 6-86-48, 3-46-46

НОВОРОССИЙСК, ООО «Аргон-Сервис», 353905, ул. Серова, д.14, тел: (8617) 63-11-15, 63-03-95

НОВОСИБИРСК, ООО «Бирюса», 630030, ул. Первомайская, д.220, тел: (3832) 37-36-38, 37-16-16

НОВЫЙ УРЕНГОЙ, ООО «Сервис маркет», 629300, 26 Съезда КПСС ул., д.105, тел: (3494) 94-61-45, 94-54-87, 22-16-85

НОГИНСК, ИП Запышный Александр Иванович, 142407, 9-го Интернационала ул., д.17, тел: (496) 519-32-02, 519-32-77

ОБНИНСК, ООО «Радиотехника», 249030, Курчатова ул., д.46, тел: (48439) 5-31-31, 6-44-14, 5-63-50

ОМСК, ЗАО «Евротех-Сервис», 644024, ул. Маршала Жукова, д.91, тел: (3812) 53-08-81, тел: (3812) 58-06-87

ОРЕЛ, ИП Гусева Ольга Викторовна, 302043, Комсомольская ул., д.241, тел: (4862) 72-16-95, 8 (919) 201-09-30

ОРЕЛ, ИП Кожухова Вероника Петровна, 302000, Мира пл., д.3, тел: (4862) 43-67-65

ОРЕНБУРГ, ООО «Пикос-Сервис плюс», 460006, ул. Невельская, д.8А, тел: (3532) 57-24-91, 57-24-94, 57-26-68, 79-23-68

ОРСК, ООО «Аста - Сервис», 462431, ул. Краматорская, д.50, тел: (3537) 21-36-66, 25-98-03

ПЕНЗА, ООО «Евростиль-Пенза», 440018, Карпинского ул., д.40А, тел: (8412) 54-43-01, 52-33-33

ПЕРВОУРАЛЬСК, ООО «Оптима-сервис», 623104, Ватутина ул., д.23, тел: (3439) 25-74-14, 64-91-90

ПЕРМЬ, ООО «Импорт-Сервис», 614107, Инженерная ул., д.10, тел: (3422) 65-00-07, 66-12-60

ПЕРМЬ, ООО «Сатурн-Сервис», 614070, Гагарина б-р, д.24, тел: (8342) 259-66-59

ПЕРМЬ, ИП Юдин С.В., 614068, ул. Крисанова, д.29, тел: (3422) 36-30-33

ПЕТРОЗАВОДСК, ООО «Фирма «Акант · Сервис», 185002, ул. Суперская, д.8, тел: (8142) 72-00-56, 72-20-34

ПЕТРОПАВЛОВСК-КАМЧАТСКИЙ, ИП Тихомирова Е.А., 683024, ул. Лукашевского, д.23, тел: (4152) 26-32-00

ПОВОРИНО, ИП Чигарев Павел Николаевич, 397350, Советская ул., д.76, тел: (47373) 2-31-11

ПРОКОПЬЕВСК, ООО «Альфа», 653004, ул. Шишкина, д.39А, тел: (3846) 62-62-64

ПСКОВ, ООО «МиниМакс», 180016, Рижский пр-т., д.70А, тел: (8112) 72-13-91

ПЯТИГОРСК, ИП Чернявский Евгений Витальевич, 357551, 1-я Набережная ул., д.32, к.4, тел: (8793) 33-17-29

РОССОШЬ, ИП Дубровин Сергей Алексеевич, 396655, Пролетарская ул., д.146, тел: (4739) 64-76-76

РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Абрис-Плюс», 344018, Буденновский пр-т, д.72А, тел: (863) 244-35-90

РОСТОВ-НА-ДОНУ, ООО «Мастер», 344065, 50-летия Ростсельмаша ул., д.1/52, оф.55, тел: (863) 219-21-12, (800) 100-51-52

РЫБИНСК, ИП Удальцов Владимир Николаевич, 152935, Моторостроителей ул., д.21, тел: (4855) 24-31-21, 25-14-88

РЯЗАНЬ, ООО «Арктика-Сервис», 390046, Яхонтова ул., д.19, тел: (4912) 21-13-97, 21-57-20, 25-40-96

САМАРА, ООО «Фирма «Сервис-Центр», 443096, Мичурина ул., д.15, оф.307, тел: (8462) 63-74-74, 63-75-75

САМАРА, ООО «Энон-Сервис», 443090, Советской Армии ул., д.148, тел: (846) 224-53-39, 224-07-40

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «БСХ Бытовая техника», 195009, Свердловская наб., д.45, тел: (812) 449-31-61

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Альметьевс-Сервис», 192148, Седова ул., д.37, лит.А, тел: (812) 336-40-13, 336-40-12, 560-24-66, 568-09-58

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ООО «Энергокварталъ», 196105, Свеаборгская ул., д.10, лит.А, тел: (812) 368-22-05

САРАНСК, ООО «Верона», 430000, Пролетарская ул., д.36, тел: (8342) 47-10-47

САРАПУЛ, ООО «Рит-Сервис», 427760, Азина ул., д.92, тел: (34147) 3-30-79

САРАТОВ, ООО «Сар-сервис», 410004, 4-й Вакуровский пр-д, д.4, тел: (8452) 51-00-99

САСОВО, ИП Гусев Владимир Анатольевич, 391430, Малышева ул., д.49, тел: (49133) 5-14-31, 2-09-28

СЛАВЯНСК-НА-КУБАНИ, ООО «Нэвис», 353560, Ленина ул., д.114а, тел: (86146) 4-27-68

СМОЛЕНСК, ООО «Техносат-Сервис», 214018, Раевского ул., д.2А, тел: (4812) 55-27-56

СОЧИ, ООО «Союз-Сервис», 354000, Горького ул., д.89, тел: (8622) 61-19-64, 64-55-00

СОЧИ, ООО «Техинсервис», 354068, Донская ул., д.3/3, тел: (8622) 62-02-95

СТАВРОПОЛЬ, ООО «Техно-Сервис», 355044, 7-я Промышленная ул., д.6, тел: (8652) 39-30-30, 33-57-75

СТАРЫЙ ОСКОЛ, ЗАО «Авангард-Инфорум», 309509, м-н Лебединец, д.1А, тел: (4725) 24-62-27

СУРГУТ, ООО «АСЦ Интерсервис», 628400, пр. Комсомольский, д.21, ка.111, тел: (3462) 25-25-63, 25-95-40

СЫЗРАНЬ, ОАО «Радуга», 446001, ул. Победы, д.16, тел: (8464) 33-17-62, 98-40-97

СЫКТЫВКАР, ООО «Домотехника», 167000, Первомайская ул., д.78, оф.37, тел: (8212) 57-10-12, 57-10-23

ТАГАНРОГ, ООО «БЕСТ Сервис», 347900, Смирновский пер., д.45, тел: (8634) 37-90-66

ТАМБОВ, ООО ТТЦ «Атлант-Сервис», 392000, ул. Московская, д.23А, тел: (4752) 72-63-46, 72-66-56

ТВЕРЬ, ООО «Стэко-Сервис», 170002, Чайковского пр-т, д.100, тел: (4822) 32-00-23, 35-40-81

ТИМАШЕВСК, ООО «Нэвис», 352700, 50 лет Октября ул., д.186а/1, тел: (86130) 4-40-18

ТОЛЬЯТТИ, ИП Симонов Виктор Александрович, 445039, Дзержинского ул., д.25А, тел: (8482) 51-17-77

ТОМСК, ИП Бабин А.П., 634021, ул. Герцена, д.72, тел: (3822) 52-32-25, 52-33-42

ТОМСК, ИП Еремина Светлана Вадимовна, 634063, С. Лазо ул., д.15, тел: (3822) 67-35-73, 67-33-55, 72-72-88

ТУЛА, ООО «Дуэт сервис», 300024, Жуковского ул., д.13, тел: (4872) 36-30-66, 36-30-31

ТЮМЕНЬ, ООО «Евросервис», 625035, пр-д. Геологоразведчиков, д.33, тел: (3452) 97-82-52

УЛАН-УДЭ, ИП Митрофанов С.А., 670000, ул. Ербанова, д.28, тел: (3012) 21-89-63

УЛЬЯНОВСК, ООО «Мастер-Сервис», 432017, Минаева ул., д.42, тел: (8422) 32-07-33, 36-43-31, 36-43-35

УРАЙ, ООО «ПиТ», 628284, ул. Аэропорт, д.29, тел: (3467) 63-15-15

УССУРИЙСК, ООО «Техносервис», 692525, ул. Советская, д.96, тел: (4234) 33-53-05, 33-51-80

УФА, ИП Салыхов А.В., 450104, ул.Российская, д.45/1, тел: (3472) 35-27-55

УФА, ООО НПП «АККО», 450005, ул. Пархоменко, д.106, тел: (3472) 72-02-52, 74-15-05

ХАБАРОВСК, ООО «Сервисный центр «ЭНКА техника», 680007, Волочаевская ул., д.8, тел: (4212) 23-33-33, 21-60-39

ХАНТЫ-МАНСИЙСК, ИП Климин Алексей Анатольевич, 628012, Объская ул., д.29, тел: (3467) 30-00-05

ЧАЙКОВСКИЙ, ООО «Рит-Сервис», 617764, Вокзальная ул., д.41, тел: (34241) 3-59-63

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428029, пр. И. Яковлева, д.4/2, тел: (8352) 63-57-98

ЧЕБОКСАРЫ, ООО «ВТИ-Сервис», 428009, пр. М. Горького, д.32/25, тел: (8352) 41-70-24, 43-15-32

ЧЕЛЯБИНСК, ООО «Логос-Сервис», 454026, Победы пр-т, д.292, тел: (3517) 41-34-03

ЧЕЛЯБИНСК, ООО ТТЦ «Рембыттехника», 454081, Артиллерийская ул., д.102, тел: (351) 771-17-12

ЧЕРЕПОВЕЦ, ООО «Авторизованный Центр «Пионер Сервис», 162602, Данилова ул., д.23 А, тел: (8202) 20-53-91, 20-53-94

ЧЕРЕПОВЕЦ, ИП Остромская Н.Н., 162625, Моченкова ул., д.18, тел: (8202) 54-31-88

ЧИТА, ООО «Прометей», 672038, Шилова ул., д.100, тел: (3022) 41-51-05, 41-51-07

ЧИТА, ООО «Архимед», 672010, Анохина ул., д.10, тел: (3022) 36-47-01

ЭЛИСТА, ИП Долинский Владимир Николаевич, 358009, 3-й мкр., д.21А, тел: (84722) 9-52-07

ЮЖНО-САХАЛИНСК, ООО «ВЛ Сервис», 693013, Комсомольская ул., д.298, лит.В, тел: (4242) 73-38-05

ЯКУТСК, ООО «СЦ «Физтех-Сервис», 677000, Октябрьская ул., д.1/1, тел: (4112) 33-69-44, 39-00-80, 39-00-81

ЯРОСЛАВЛЬ, ЗАО «ТАУ», 150049, Московский пр-т, д.1А, стр.5, тел: (4852) 26-65-37

ЯРОСЛАВЛЬ, ООО «Сервисный центр «ВИРТ», 150003, Республиканская ул., д.3, тел: (4852) 58-22-11

Внимание! Список сервисных центров постоянно обновляется.

Информация о бытовой технике, производимой под контролем концерна БСХ Бош унд Сименс Хаусгерете ГмбХ в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

Продукция: соковыжималки, миксеры, блендеры, электрорезки, кухонные комбайны, кофемолки

Товарный знак: Bosch

ВНИМАНИЕ! Ассортимент продукции постоянно обновляется. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроках их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить в ООО «БСХ Бытовая техника», адрес: Москва, 119071, ул. Малая Калужская 19, стр. 1, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798. Подтверждение соответствия продукции органом по сертификации «Ростест-Москва», аттестат аккредитации РОСС RU.0001.10.АЯ46, адрес: Москва, 117418, Нахимовский просп. 31, телефон (499) 129-2600. Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

Продукция, соответствие которой обязательным требованиям подтверждено российскими сертификатами в системе ГОСТ Р, либо едиными документами Таможенного союза маркируется знаком соответствия.

АЯ46

Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственном языке государства-членов Таможенного союза, отличного от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно бесплатно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Таможенного союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону бесплатной «горячей линии» (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя www.bosch-bt.ru.

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Соковыжималки					
MCP3000	CNZP3	C-DE.АЯ46.B.001025	12.11.12	11.11.17	Словения
MES20A0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20C0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES20G0	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
MES3000	CNCJ03	C-DE.АЯ46.B.00372	24.01.12	23.01.17	Китай
Электрорезки					
MAS4201N	CNAS11ST1	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS4601N	CNAS11EV1	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS6200N	CNAS12	C-DE.АЯ46.B.00290	22.12.11	21.12.16	Турция
MAS9101N	AS9ST	C-DE.АЯ46.B.00391	06.02.12	05.02.17	Турция
Миксеры, блендеры					
MFQ3010	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3020	CNHR19	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3520	CNHR17	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3532	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3533	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3540	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3550	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3555	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3560	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ3580	CNHR18	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4020	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4070	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MFQ4080	CNHR22	C-DE.АЯ46.B.00378	27.01.12	26.01.17	Словения
MMB1001	CNSM03ST	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMB2001	CNSM03EV	DE.АЯ46.B03924	29.11.11	28.11.14	Турция
MMR0801	CNCM13ST1	DE.АЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR08A1	CNCM13ST1	DE.АЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения

Модель	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель
		Регистрационный номер	Дата выдачи	Действует до	
Миксеры, блендеры					
MMR1501	CNCM13ST2	DE.АЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MMR15A1	CNCM13ST2	DE.АЯ46.B03893	23.11.11	22.11.14	Словения
MSM6150	CNHR8	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6250	CNHR8	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6252	CNHR8	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6253	CNHR8	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6260	CNHR8	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6270	CNHR8	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6280	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6300	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6600	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM66050RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66130	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM66150RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6700	CNHR9EV	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67140RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67160RU	CNHR25	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67170	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM67PE	CNHR13	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM67SPORT	CNHR26	C-DE.АЯ46.B.00552	12.05.12	11.05.17	Словения
MSM6A50	CNHR10	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B100	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B150	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B250	CNHR11	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B300	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B500	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM6B700	CNHR12	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7400	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7500	CNHR20	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM76PRO	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7700	CNHR21	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.12	25.01.17	Словения
MSM7800	CNHR23	C-DE.АЯ46.B.00377	26.01.17	25.01.17	Словения
Кухонные комбайны					
MCM2050	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2054	CNCM11ST	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM2150	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4000	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4100	CNCM20	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM4200	CNCM21	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MCM5514	CNCM56	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5525	CNCM56	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5529RU	CNCM56	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5530	CNCM57	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM5540	CNCM57	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MCM62020	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM64051	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68840	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MCM68885	CNCM30	C-DE.АЯ46.B.00808	02.08.12	01.08.17	Словения
MUM4406	CNUM5ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4855	CNUM5ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM4856EU	CNUM5ST	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM52131	CNUM50	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54240	CNUM51	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM54251	CNUM51	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM56340	CNUM51	DE.АЯ46.B09372	27.10.10	26.10.13	Словения
MUM8400	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM84MP1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
MUM86R1	CNCM11ST1	C-DE.АЯ46.B.00718	27.06.12	26.06.17	Словения
Кофемолки					
MKM6000	KM13	C-DE.АЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения
MKM6003	KM13	C-DE.АЯ46.B.00733	03.07.12	02.07.17	Словения

أداة العمل	عدد اللفات	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	منخفض/مرتفع		**المايونيز** عدد 1 بيضة 1 ملعقة صغيرة مستردة حولي 150 إلى 200 ميلي لتر زيت 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون قليل من الملح قليل من السكر يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة • تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) على الدرجة 1 عدة ثواني. • ثم يشغل الجهاز على الدرجة 2 ثم يضاف الزيت ببطئ من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب. **يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.**
	مرتفع		**حليب بالشكولاته** حوالى 80 إلى 100 غرام شكولاته 400 ميلي لتر حليب ساخن • تقطع الشكولاته بالخلاط ثم يضاف إليها الحيب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.
	مرتفع		**معجون العسل للطلاء على شرائح الخبز** 40 جم زبد (من الثلاجة) 150 جرام عسل نحل • قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم ضعها في الخلاط. • أضف العسل ثم شغل الجهاز على عدد لفات مرتفعة لمدة 15 ثانية.

أداة العمل	عدد اللفات	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	M		**البصل والثوم** الكمية: ابتداء من بصلة واحدة، يقطع البصل إلى أربع أجزاء. أقصى كمية 300 غرام ابتداء من فص ثوم واحدة،أقصى كمية 300 غرام • يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع لمطلوب.
	مرتفع		**اللحم والكبد** (اللحم المفروم، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار)) الكمية: حوالي من 50 إلى 500 غرام • ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: • يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى وتعجن معا
	مرتفع	حوالي من 1,5 إلي 2 دقيقة	**كريمة بوظة الفراولة** 250 غرام فراولة مجمدة 100 غرام سكر بودرة 180 ميلي لتر قشدة (حوالي كوب) • توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فورا، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.
	منخفض/مرتفع		**خفق بياض البيض النيئ** الكمية: من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ • لخفق المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة،بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات.
	منخفض/مرتفع		**القشدة** الكمية: من 200 إلى 400 غرام • لخفق المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة،بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات.
	مرتفع/M		**المكسرات أو الجوز** الكمية: حوالي 200 إلى 400 غرام • يجب استبعاد القشور تماما، حيث أن وجود القشور يقلل من درجة حدة السكين.
	مرتفع/M		**لعمل المعجون الخضروات والفواكه** (معجون التفاح، سبانخ، جزر، معجون الطماطم، نيئة أو مطهية) • توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلاط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.

تنبيه!
نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة عدم القدرة على إزالة الأعطال.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق ممثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة



هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة
(waste electrical and electronic equipment – WEEE)
وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

وصفات/مكونات/طريقة التحضير

أداة العمل	عدد اللفات	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	منخفض/مرتفع	حوالي 2-1 دقيقة	**عجين بالخميرة** أقصى كمية: 500 غرام طحين 25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة 225 ملي لتر حليب دافئ 1 بيضة قليل من الملح 80 غرام سكر 60 غرام سمن (دافئ) • ضع كافة المكونات (فيما عدا الحليب) في الوعاء. • أدر مفتاح التشغيل الدوار على عدد لفات منخفضة لمدة 10 ثوان. • أضف الحليب ثم شغل الجهاز على عدد لفات مرتفعة. قشرة نصف ليمونة، مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجين ناعم الملمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.

تركيب الخلاط

خطر الإصابة!

ممنوع تماما تركيب الخلاط على الجهاز الرئيسي مباشرة.

- قم بتركيب حلقة منع التسرب على تجهيزة السكين.
- قم بتركيب تجهيزة السكين بالوعاء من جانبها السفلي.
- قم بتثبيت تجهيزة السكين بإدارتها من ريشها في اتجاه دوران عقارب الساعة. استمر في إدارة السكين حتى يطابق أحد ريشها العلامة الموجودة بوعاء الخلط (**الوضع بصورة J-6**)

تنظيف عصارة الموالح

كافة الأجزاء صالحة للغسل بماكينة غسل الأواني.
من الأفضل تنظيف تجهيزة العصر المخروطية بعد الاستخدام مباشرة تحت ماء منهمر. وبذلك لا تجف المخلفات العالقة بها.

تنظيف العصارة بالطرد المركزي الصورة K

لتنظيف العصارة يتم نزع سلة التصفية من وعاء البشر. ثم تنظف تحت ماء منهمر.
يجب تنظيف رقائق سلة التصفية بحذر حتى لا تصاب بأضرار.

حفظ الجهاز الصورة L

- يتم فصل التيار الكهربائي بسحب القابس من المقبس.
- يتم إدخال السلك الكهربائي في داخل التجويف السلك:
- يتم حفظ أدوات العمل بالدرج الخاص بها.
- يتم تركيب الوعاء.

تنبيه!

يجب نزع كافة أدوات العمل من الوعاء وأيضا من الخلاط قبل الشروع في استخدامه. يجب تركيب الأدوات التي تحتاج إليها فقط.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

خطر التعرض للإصابة!

يجب قبل إزالة أية أعطال فصل التيار الكهربائي بنزع القابس من المقبس.

ملحوظة هامة للطراز ..MCM42

تومض الإشارة الضوئية بطريقة متقطعة في حالة استخدام الجهاز بصورة خاطئة أو عمل تجهيزة الحماية الإكترونية أو في حالة حدوث عطب بالجهاز.

الجهاز الرئيسي

العطل:
الجهاز يفصل نفسه من تلقاء ذاته أثناء الاستعمال.
بسبب:
الضغط الزائد على الجهاز (على سبيل أدوات عمل الخلاط متعرضة لإعاقة ناجمة عن أحد مكونات الخلطة).
وتم تشغيل تجهيزة الحماية الإلكترونية.
إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع **0 /off**
- افصل الجهاز، ثم انزع مقبسه من المقبس.
- أزل المعوقات التى تعوق عمل الجهاز.
- أعد شغل الجهاز

الأسباب المحتملة:
تم محاولة تركيب الوعاء أو الخلاط أثناء تشغيل الجهاز.
إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع «**0/off**»
- قم بتركيب الوعاء أو الخلاط.
- أعد تشغيل الجهاز.

الملحقات

العطل:
الجهاز لا يبدأ في العمل.
الأسباب المحتملة:
لم يتم تركيب أدوات العمل بالطريقة الصحيحة.
إزالة العطل:

- اضبط المفتاح الدوار على وضع «**0/off**»
- قم بتركيب أداة العمل بشكل صحيح طبقا للتعليمات الواردة بهذا الكتيب.

فك عصارة بالطرد المركزي:

- يتم فك غطاء العصارة بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم نزع قرص البشر من الوعاء.
- يتم نزع الوعاء.

فك الخلاط:

- يتم فك الخلاط بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم فك غطاء الخلاط بإدارته في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة.

نصيحة: من الأفضل تنظيف الخلاط فور الانتهاء من استخدامها. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

التنظيف والعناية بالجهاز

خطر الصعق بالتيار الكهربائي!

لا ينبغي بأي حال من الأحوال غمر الجهاز الرئيسي في الماء وكذلك لا يجب إطلاقاً وضعه تحت الماء المنهمر.

تنبيه!

من الممكن إصابة أسطح الجهاز بأضرار. لا يجب استخدام مواد تنظيف خشنة.

ملاحظة: أثناء تحضير بعض المأكولات مثل الجزر والكرنب الأحمر تتكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية. ويمكن إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

تنظيف هيكل الجهاز

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل الجهاز بفوطة مبللة. ويمكنك أيضاً استخدام القليل من منظف صناعي سائل إذا كانت هناك ضرورة تستدعي ذلك.
- جفف الجهاز باستخدام فوطة مناسبة.
- قم بتنظيف درج الملحقات تحت الماء المنساب من الصنبور ثم قم بتجفيفه. الدرج غير مهيأ للغسيل في غسالة الأواني.

تنظيف الوعاء والأدوات

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

للا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي

يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج حفظ أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

جميع الأجزاء قابلة للغسل بماكينة غسل الأواني.

يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل ماكينة غسل الأواني. حيث أنها قد يتغير شكلها بسبب ذلك.

تنظيف الخلاط

خطر الإصابة بجروح من خلال السكاكين الحادة!

تجنب حدوث أي تلامس بين يديك وسكين الخلاط إذا لم يكن هنا حائل واقي ويُستحسن استخدم في فرشاة لتنظيف السكين.

من الأفضل تنظيف الخلاط بعد الاستخدام مباشرة. وبذلك لا تجف المخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء البلاستيكية لا تتعرض للتأثر (من خلال الزيوت الأثيرية المحتواة في التوابل مثلاً).

وعاء الخلاط (بدون السكين) والغطاء والقمع صالحين للغسل بماكينة غسل الأواني.

لا يجب غسل السكين بماكينة غسل الأواني. ولكن يجب تنظيفها تحت ماء منهمر (لا يجب تركها مغمورة في الماء).

نصيحة: يمكن إضافة قليل من الماء المحتوى على مادة تنظيف في الخلاط وهو مركّب على الجهاز. يضبط المفتاح الدوّار لعدة ثوان على الدرجة M. يتم تفريغ الماء ثم شطف الخلاط بماء نظيف.

فك الخلاط **الصورة J**

- قم بفك تجهيزة السكين بإدارتها من ريشها عكس اتجاه دوران عقارب الساعة حتى تنفك من مكانها.
- قم بنزع تجهيزة السكين وحلقة منع التسرب.

- قم بتركيب وعاء البشر الدقيق مع سلة التصفية على القطعة المحورية للمحرك ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب الغطاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة. يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على عدد لفات منخفضة.
- توضع الفاكهة أو الخضروات في تجويف التعبئة وتدخل فيه بالضغط الخفيف فقط باستخدام أداة الكبس. عند الضرورة تقطع الفاكهة أو الخضروات إلى قطع صغيرة قبل ذلك عند الضرورة.
- في نهاية عملية العصر يتم ضبط المفتاح الدوّار لفترة قصيرة على عدد لفات عالية ثم يترك الجهاز ليعمل حتى يتم استخراج العصير بالكامل من الفاكهة.

تنبيه!

يجب تفريغ الوعاء من العصير في الوقت المناسب: بعد تحضير كمية 250 غ كحد أقصى من الخضروات أو الفاكهه.

الخلاط الصورة H

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه!

لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء.

لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماما.

خطر الاحتراق بالسائل أو لبخار الساخن!

لأثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

أنتبه!

من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. لا يجب على الإطلاق تحضير أية مكونات مجمدة في الخلاط (فيما عدا قطع الثلج). ويجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

- يتم تركيب إبريق الخلط (بمطابقة السهم على الإبريق مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- إضافة المكونات.

الحد الأقصى للكمية. سوائل = 1,25 لتر (السوائل المكونة للرغوة أو الساخنة = 0,4 لتر كحد أقصى). كمية التحضير المثالية. جامد = 80 غرام.

- يتم تركيب الغطاء وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر في فتحة مقبض الخلاط إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- لإضافة المكونات يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «0/off»
- يتم نزع الغطاء وإضافة المكونات.

أو

- استخراج القمع ثم إضافة المكونات الجامدة القطعة بعد الأخرى من خلال فتحة إضافة المكونات

أو

- إضافة السوائل من خلال القمع.

بعد الانتهاء من الخلط

- *تم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع «0/off».
- يتم نزع القابس من المقبس.
- يتم نزع أدوات العمل طبقا للتعليمات الخاصة بالجهاز.
- من الأفضل تنظيف كافة الأجزاء فور الانتهاء من استخدامها. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

انزع الوعاء بالملحقات /استخراج أدوات العمل:

- تتم إدارة الغطاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- نزع أدوات العمل:
  - قم بنزع حامل أدوات العمل والسكين متعدد الوظائف أو المخفق وكلاب العجين من الوعاء. ثم أنزع السكين من الحامل.
  - يتم نزع حامل الأقراص وأيضا قرص تقطيع البطاطا بالقبض عليه من المقبض ونزعه من الوعاء.
  - يتم نزع حامل الأقراص من مكان تثبيته بالوعاء بإدارته وحملة من الجزء السفلي (صورة E)
- تتم إدارة الوعاء في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة ثم ينزع من مكانه.

فك عصارة الموالح:

- بعد الانتهاء من العمل قم بفك العصارة ونزع الوعاء.

قرص تقطيع – رقيق (B)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام بتقطيع: الخيار و البطاطا.

قرص بشر – كبير (C)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام ببشر: التفاح ،الجزر ، الجبن والكرنب.

قرص بشر – رقيق (D)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام ببشر: البطاطا و الجبن.

قرص تقطيع البطاطا (E)

مخصص لتقطيع البطاطا ومكونات سلطة الفواكه.

تحذير!

قرص تقطيع البطاطا غير مهيأ لتقطيع الجبن الجاف، المكسرات، الفجل أو ما شابه ذلك.

الصورة D

- يتم تركيب الوعاء (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم تركيب القطعة المحورية للمحرك في الوعاء.

طبقا للغرض المطلوب:

- يتم تركيب القرص المراد استخدامه على حامل الأقراص. **رجاء الانتباه إلى الموضع وطريقة التركيب الصحيحة للقرص.** (**الصورة D-5a**)
- يتم تركيب حامل الأقراص على القطعة المحورية للمحرك.

أو

- يتم تركيب قرص تقطيع البطاطا القطعة المحورية للمحرك.

يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات. يجب أن تستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بالوعاء إلى درجة الثبات.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.يجب استخدام أداة الكبس لدفع المكونات.

- يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها.
- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها ودفعها باستخدام أداة الكبس.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات
- يتم إضافة المكونات الطويلة أو الرقيقة من خلال أداة الكبس.

تنبيه!

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يمتلئ وتصل المكونات المقطعة إلى قرص التقطيع أو البشر أو قرص تقطيع البطاطا.

عصّارة الحمضيات (12) الصورة F

مخصصة لعصر الثمار الحمضية مثل البرتقال والليمون الهندي والليمون.

- يتم تركيب وعاء عصارة الحمضيات (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى يستقر تماما.
- قم بتركيب القطعة المحورية للمحرك بالوعاء
- قم بتركيب تجهيزة العصر المخروطية على القطعة المحورية للمحرك (بمطابقة السهم على عصارة الحمضيات مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات يجب أن يستقر بروز المصفاة في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- قم بتركيب تجهيزة العصر المخروطية بالضغط عليها.
- ولعصر الموالح يجب ضبط المفتاح الدوّار على درجة بعدد لفات قليلة مع إدخال الموالح على تجهيزة العصر المخروطية والضغط عليها.

أنتبه!

رجاء الانتباه لسعة الوعاء. أقصى كمية يمكن عصرها: 500 غرام.

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة.

عصارة بالطرد المركزي (13) الصورة G

مخصصة لعصر الفاكهة ذات البذور (مثل التفاح والكمثرى) والفاكهة ذات الحبيبات والفاكهة ذات النواة بعد نزع النواة منها وكذلك الخضر (مثل البطاطس والطماطم).

- يتم تركيب الوعاء ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز).
- قم بتركيب القطعة المحورية للمحرك بالوعاء

تنبيه هام !

- لا تقم بتشغيل أو إبطال عمل الجهاز سوى عن طريق المفتاح الدوار.ممنوع تماما إبطال عمل الجهاز من خلال إدارة الوعاء أو إبريق الخلط أو أحد أدوات العمل الأخرى.
- لا تقم بتشغيل الجهاز سوى بعد التأكد من تركيب أدوات العمل المرغوب استخدامها بشكل كامل.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز يجب استخدام أداة الكبس (7a) لدفع المكونات بالجهاز.
بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك. لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.

انتبه!

ا يمكن تشغيل الجهاز باستخدام الوعاء إلا بعد تركيب الوعاء وبعد تركيب الغطاء وإدارته حتى درجة الثبات.

السكين متعدد الاستخدامات (9a)

يستخدم للتقطيع والفرم والخلط.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

للا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي
يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج حفظ أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

مخفق (9b)

من أجل خفق القشدة والبيض والمايونيز.

قطعة العجن (9c)

من أجل عجن العجين ومن أجل خلط المكونات التي لا ينبغي أن يتم تقطيعها (مثل الزبيب ورقائق الشكولاته)

الصورة C

- يتم تركيب الوعاء (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز) ثم تتم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
- يتم الضغط على القطعة المحورية للمحرك حتى تثبت تماما في حامل الأقراص
- يتم تركيب أداة العمل المراد استخدامها:
  - يركب حامل أدوات العمل في الوعاء.
  - يركب السكين متعدد الاستخدامات أو المخفق أو قطعة العجين على حامل أدوات العمل.

انتبه!

لا تقم بإضافة المكونات سوى بعد تركيب كافة أدوات العمل.

- إضافة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وأداة الكبس (بمطابقة السهم على الغطاء مع السهم على الوعاء) ثم إدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى درجة الثبات.
  يجب أن يستقر بروز الغطاء في الفتحة الموجودة بمقبض الوعاء إلى درجة الثبات.
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة المطلوبة
- يجب ضبط المفتاح الدوّار على الدرجة «**0/off**» من أجل إضافة المكونات.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.
- تتم إضافة السوائل من خلال القمع.يمكن استخدام أداة الكبس كمعيار للمكونات.

تجهيزة – أقراص التقطيع (10a–10d)

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

يجب توخي الحذر عند استخدام أقراص التقطيع.يجب الانتباه إلى تركيب الأقراص بشكل صحيح على حامل الأقراص. لا يجب إمساك حامل الأقراص وكذلك قرص تقطيع البطاطا إلا عن طريق المقبض المخصص لذلك.

قرص تقطيع – سميك (A)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل منخفضة للقيام بتقطيع: الخيار والبطاطا.

سيجري هنا عرض ووصف لطرازات مختلفة من الجهاز في دليل الاستخدام الخاص بهذا الجهاز. وتتضمن الصفحات المحتوية على الصور على جدول توضيحي للطرازات المختلفة (**الصورة M**). الجهاز ليس بحاجة إلى أية أعمال صيانة.

نظرة عامة

رجاء فتح صفحات الرسومات البيانية.

الجهاز الرئيسي **الصورة A**

1 مفتاح دوّار

A ..MCM41:

0/off = إيقاف

M = مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للفات المحرك. تثبيت المفتاح الدوّار بإمساكه.

التدريج 2–1، سرعة العمل:

الدرجة **1** = أدنى عدد للفات المحرك – بطيء

الدرجة **2** = أعلى عدد للفات المحرك – سريع

B ..MCM42:

0/off = إيقاف

M = مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للفات المحرك. تثبيت المفتاح الدوّار بإمساكه.

◠ = ضبط حر لعدد اللفات تتدرج من أقل عدد اللفات إلى أقصاها.

2 شاشة ضوئية (فقط في ..MCM42)

تضئ أثناء تشغيل الجهاز (تم ضبط المفتاح الدوار على الدرجة **M** أو ◠)

تومض بصورة متقطعة عند حدوث خلل بالجهاز أو عند عمل تجهيزة الأمان الاكترونية . على سبيل المثال عند وقوع خلل . أنظر فصل (كيف تزيل الأعطال بنفسك)

3 المحرك

4 درج – الملحقات (الصورة B)

لفتح الدرج قم بالضغط على الزر الموجود بأسفل الجهاز ثم اسحب الدرج للخارج. ولنزع الدرج من مكانه يرفع قليلا إلى أعلى ثم ينزع من مكانه.

ولتركيب الجهاز مرة أخرى يرفع بشكل مائل ثم يركب في مكانه ويتم إدخاله حتى يثبت بشكل كامل في مكانه.يجب الانتباه إلى ضرورة إغلاق الدرج أثناء تشغيل الجهاز.

5 جيب للسلك الكهربائي

الوعاء مع الملحقات

6 الوعاء

7 غطاء

7a أداة الكبس

7b أداة مساعدة لإضافة المواد

8 قطعة محورية للمحرك

أدوات العمل

9 حامل أدوات العمل

9a السكين متعدد الاستخدامات

9b مخفق

9c قطعة العجين

10 حامل الأقراص لتركيب الأقراص.

10a قرص تقطيع (A) – سميك

10b قرص تقطيع (B) – رقيق

10c قرص بشر (C) – كبير

10d قرص بشر (D) – رقيق

11 قرص تقطيع البطاطا (E)

(متوفر في بعض الطرازات)

12 عصّارة الحمضيات

13 عصارة بالطرد المركزي (متوفر في بعض الطرازات)

14 قطاعة متنوعة الاستخدام (متوفر في بعض الطرازات)

عند استخدام الملحقات التكميلية يجب مراعاة تعليمات الاستخدام المرفقة بالملحق التكميلي المعني في كل حالة.

الخلاط

15 إبريق الخلط

16 الغطاء

16a القمع

16b فتحة لإضافة المكونات

استخدام الجهاز

يجب تنظيف جميع الأجزاء قبل الشروع في استخدامها لأول مرة. أنظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

إعداد الجهاز

- يجب وضع الجهاز الرئيسي على قاعدة ملساء ونظيفة.
- سحب السلك الكهربائي من التجويف الخاص به بالقدر المطلوب:
- يتم توصيل الكهرباء بإدخال القابس في المقبس.
- يجب الانتباه إلى إغلاق درج أدوات العمل أثناء تشغيل الجهاز.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/ المحرك الدائر!

لا يجب بأي حال من الأحوال إدخال اليد في الخلاط بعد تركيبه! لا يعمل الخلاط إلا بعد إحكام غلق الغطاء. لا يجب نزع الخلاط من مكانه أو تركيبه إلا بعد توقف المحرك تماماً.

خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة!

يجب توخي الحذر عند استخدام أقراص التقطيع.يجب الانتباه إلى تركيب الأقراص بشكل صحيح على حامل الأقراص. لا يجب إمساك حامل الأقراص وكذلك قرص تقطيع البطاطا إلا عن طريق المقبض المخصص لذلك.

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.يجب استخدام أداة الكبس لدفع المكونات.

لا يجب إمساك السكين متعدد الاستخدامات إلا عن طريق المقبض البلاستيكي

يجب حفظ السكين متعدد الاستخدامات في درج حفظ أدوات العمل بعد الانتهاء من استخدامه.

خطر الاحتراق بالسائل أو لبخار الساخن!

أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0,4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

خطر الإصابة!

ممنوع تماما تركيب الخلاط على الجهاز الرئيسي مباشرة.

⚠ إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية



يجب مراعاة الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في تعليمات الاستخدام.



احترس! سكاكين تعمل بحركة دورانية.



احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية

خطر حدوث صدمة كهربائية

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى سلك التوصيل الكهربائي الخاص به بعيدا عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة و/أو نقص في المعارف والمعلومات, وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيدا الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به.

يجب دائما إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز, وقبل تفكيك أجزاء الجهاز, وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.

ينبغي الانتباه إلى عدم وضع سلك التوصيل الكهربائي على نحو مباشر بالقرب من حواف حادة أو أسطح ساخنة. يتم إجراء أي إصلاحات للجهاز وعلى سبيل المثال منها استبدال سلك التوصيل الكهربائي إذا لحق به ضررٌ ما فقط بمعرفة أحد مراكز الخدمة التابعة لنا, حيث أن هذا يجنبكم الوقوع في أية مخاطر.

لا تستخدم الخلاط اليدوي ويداك مبتلتان, ولا تقم بتشغيله بدون حِمل, أي بدون إعداد مواد غذائية.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب إيقاف تشغيل الجهاز فور انقطاع التيار الكهربائي.

لا تقم على الإطلاق بتغيير الملحقات الإضافية أو أي من أدوات الاستخدام إلا إذا كان الجهاز متوقفاً تماماً عن التشغيل (المفتاح الدوار مضبوط على الوضع المشار إليه بـ «0/off») وقابس الجهاز مفصولاً عن المقبس.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل, ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور, ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.

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

خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة!

لا يجب على الإطلاق إدخال اليد في الوعاء أثناء عمل الجهاز يجب استخدام أداة الكبس (7a) لدفع المكونات بالجهاز.

بعد إبطال الجهاز يستمر المحرك في العمل لفترة قصيرة تالية على ذلك. لا يجب استبدال أداة العمل إلا بعد توقف المحرك تماماً عن العمل.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH.
بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

من أجل سلامتكم ar-1
نظـرة عامـة ar-4
استخدام الجهـاز ar-4
بعد الانتهاء من ال خلط ar-7
التنظيف والعناية بالجهاز ar-8
حفظ الجهاز ar-9
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-9
تنبيهـات متعـلقة بالتخلـص مـن
الأجـهـزة المستهـلكة ar-10
الضمان ar-10
وصفات/مكونات/طريقة التحضير ar-10

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز, وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز معد ومخصص لمعالجة كميات معتادة للأغراض المنزلية أو الأغراض شبه المنزلية, وليس معد ولا مخصص للاستخدامات التجارية.

الاستخدام المنزلي يشتمل أيضا على سبيل المثال استخدام الجهاز في الحجرات الخاصة بالموظفين العاملين في المتاجر والمكاتب والمزارع ومجالات العمل الأخرى. كذلك يمكنك تخصيص الجهاز لاستخدام من قبل ضيوف البنسيونات والفنادق الصغيرة وما شابه ذلك.

ولذا فينبغي أن يجري استخدامه لإعداد الكميات المألوفة في الاستخدام المنزلي وتشغيله للفترات المعتادة لذلك. أنظر «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

هذا الجهاز صالح ومناسب لتقليب وعجن وخفق وتقطيع وبشر مواد غذائية.

عند استخدام الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بالملحقات التكميلية الأصلية.

الجهاز ليس بحاجة إلى إجراء أي من عمليات الصيانة.

انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt
für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6 – 8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.de

Reparaturservice*
(Mo-Fr: 8.00-18.00 erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 03
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

Ersatzteilbestellung*
(365 Tage rund um die Uhr erreichbar)
Tel.: 01801 33 53 04
Fax: 01801 33 53 08
mailto:spareparts@bshg.com
*) 3,9 Ct./Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

AE United Arab Emirates, المتّحدة العربيّة الإمارات
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.
Rr. Sami Frasheri
Pallati i Aviacionit te vjetar
Shkalla 1, Hyrja 2
Tirana
Tel.: 067 337 4106
Fax: 071 733 222
mailto:volina@ovi.com

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.
Gradačačka 29b
71000 Sarajewo
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, البحرين مملكة
Khalaifat Est.
P.O.BOX 5111
Manama
Tel.: 01 759 2233
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/ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 77 77 807
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.: 902 245 255
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 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

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.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at up to 3 pence per minute. A call set-up fee of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς
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.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentes@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatreszrendeles@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

IL Israel, ישראל
C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel 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 Customer Service Front Office
Shop No.4,Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

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 "Batkayev Ildus A."
B. Momysh-uly Str.7
Chymkent 160018
Tel./Fax: 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 Zl Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@bshg.com
www.bosch-home.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
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova
S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щусева 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:gorenec@yahoo.com

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

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

NL Nederland, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp

Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com

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

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

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

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

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545
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, السعودية العربية المملكة
BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

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

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
37 Jalan Pemimpin
Union Industrial Building
Block A, #01-03
577177 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 domáci 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, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr

TW Taiwan, 台湾
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
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:a_service@gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11ª
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)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen aus Deutschland:

Bosch-Infoteam
(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)
Tel.: 01805 267242* oder unter
bosch-infoteam@bshg.com
*) 0,14 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.
Nur für Deutschland gültig!

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 Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

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

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

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

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

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

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

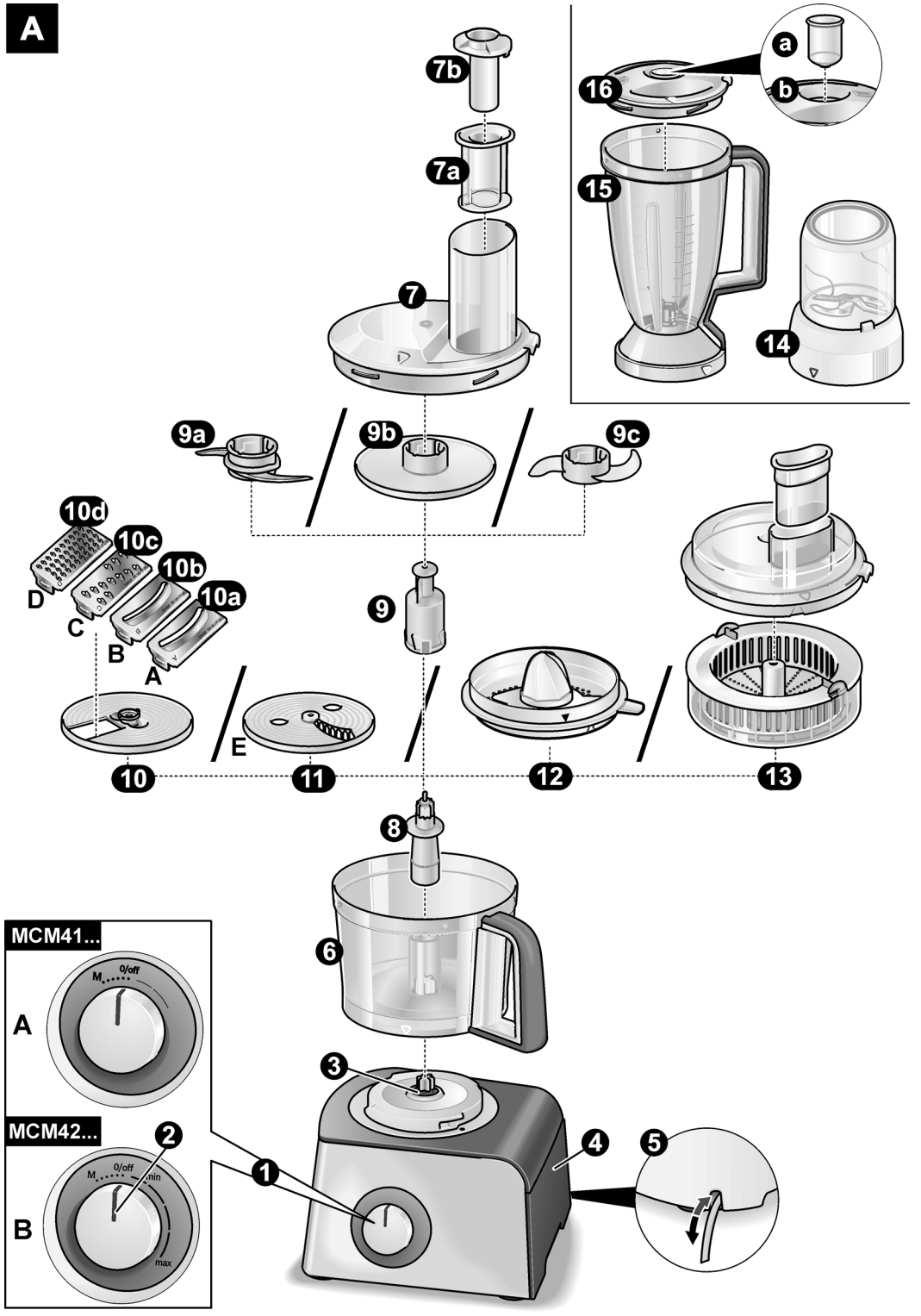
Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese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

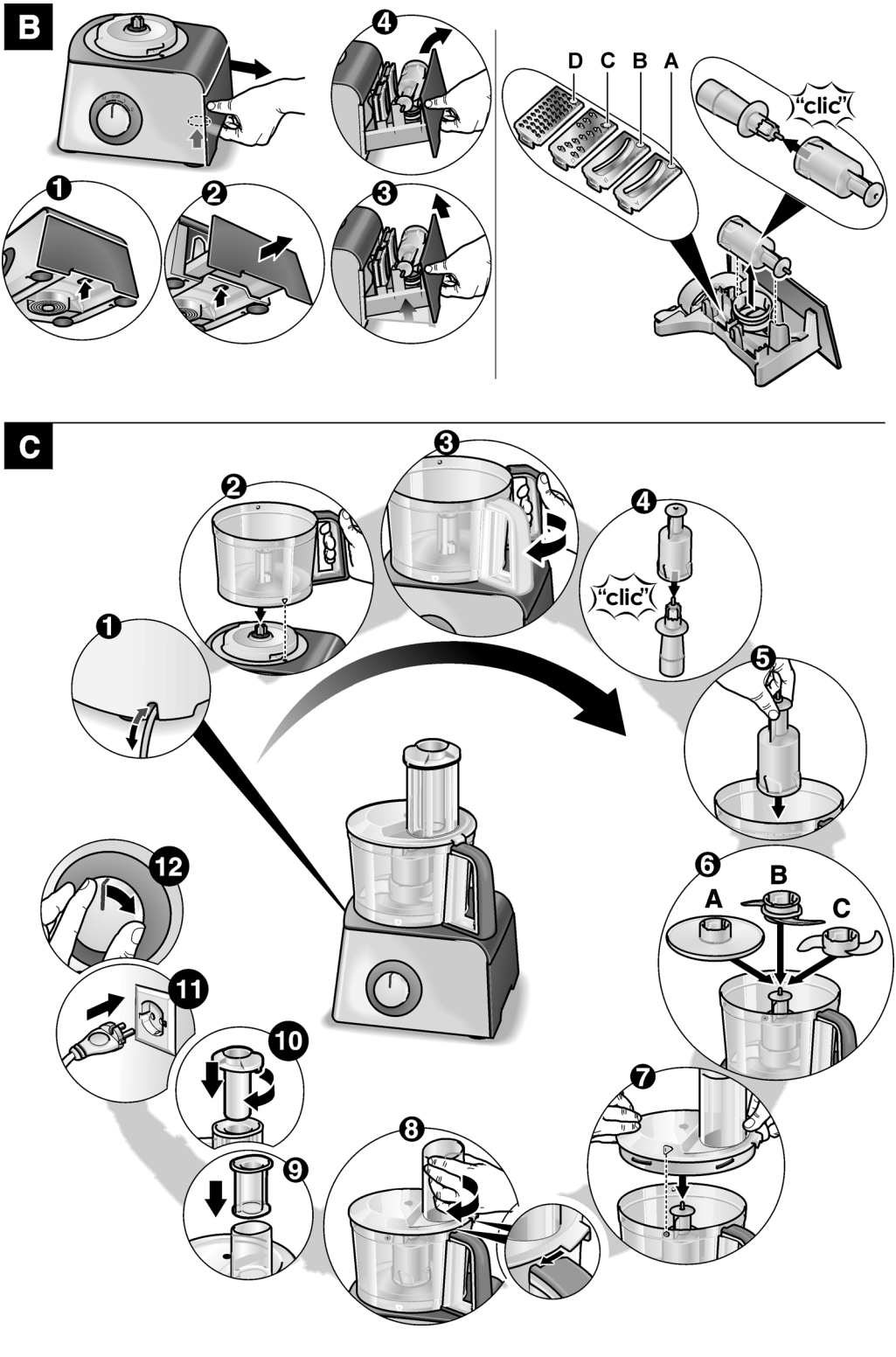
Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:
Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34 / 81739 München // Germany

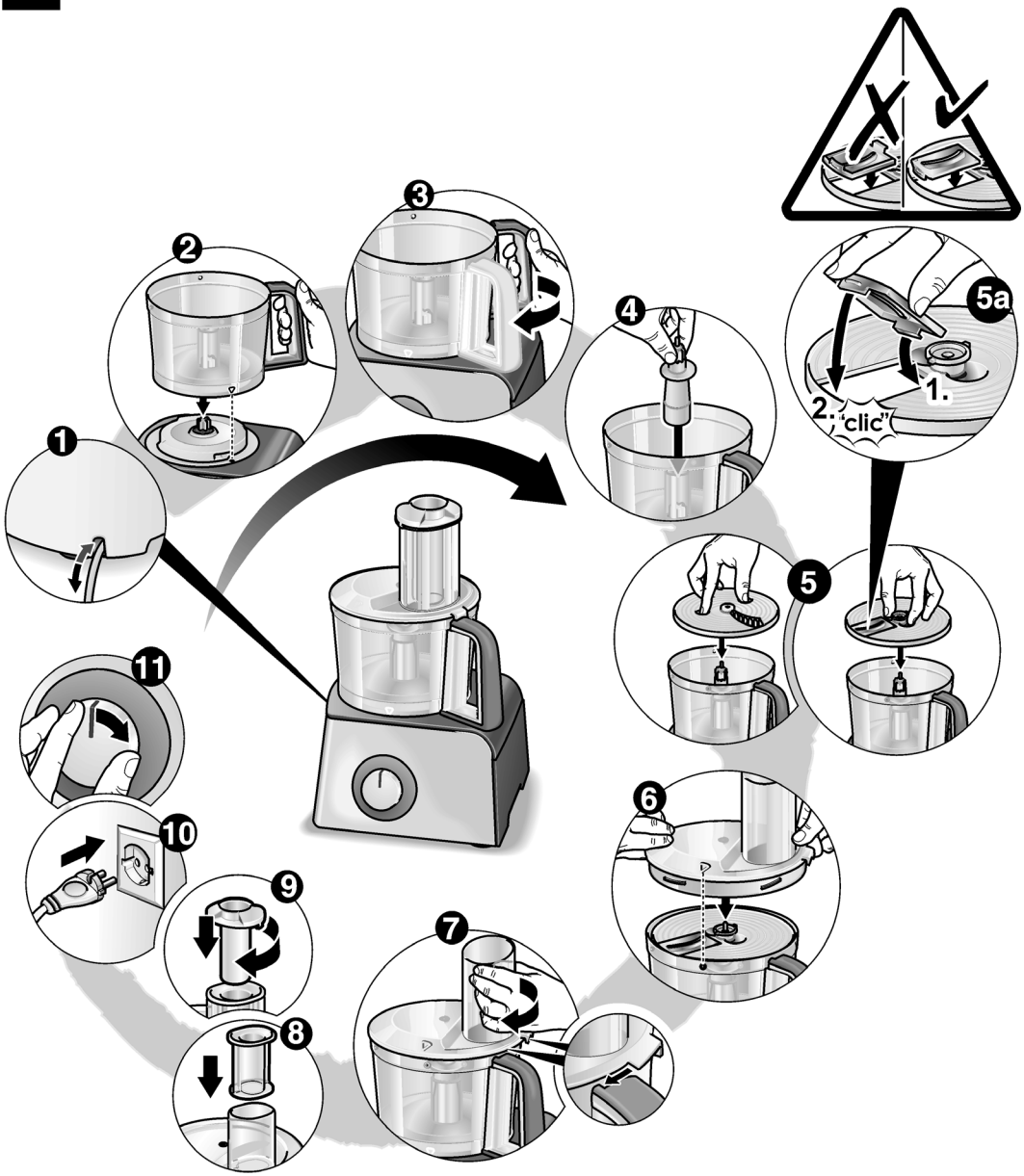
9000888050/04.2013
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi
es, pt, el, tr, pl, hu, uk, ru, ar

03/10

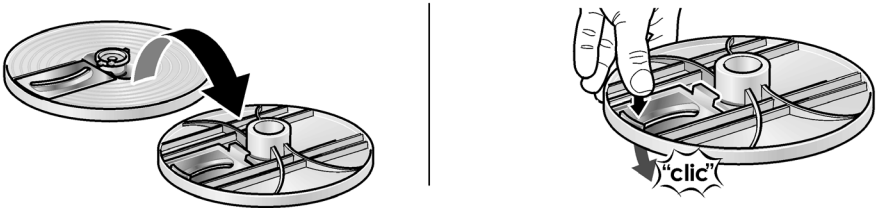

A
7b
7a
7
16
a
b
15
14
9a
9b
9c
10d
10c
10b
10a
D
C
B
A
9
10
E
11
12
13
8
6
3
4
5
MCM41...
A
M
0/off
MCM42...
B
2
1
min
max


B
1
2
3
4
D C B A
"clic"
C
1
2
3
4
"clic"
5
6
A
B
C
7
8
9
10
11
12

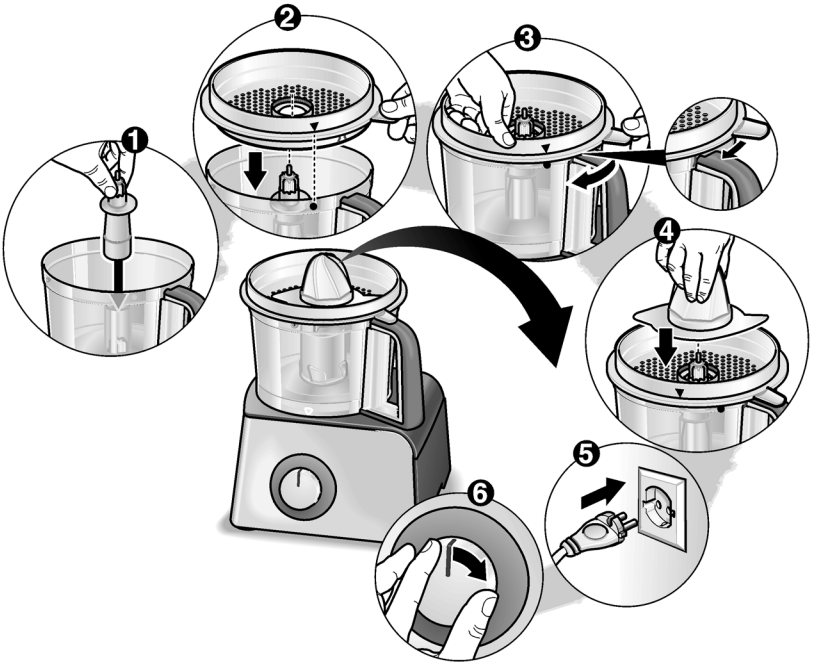
D



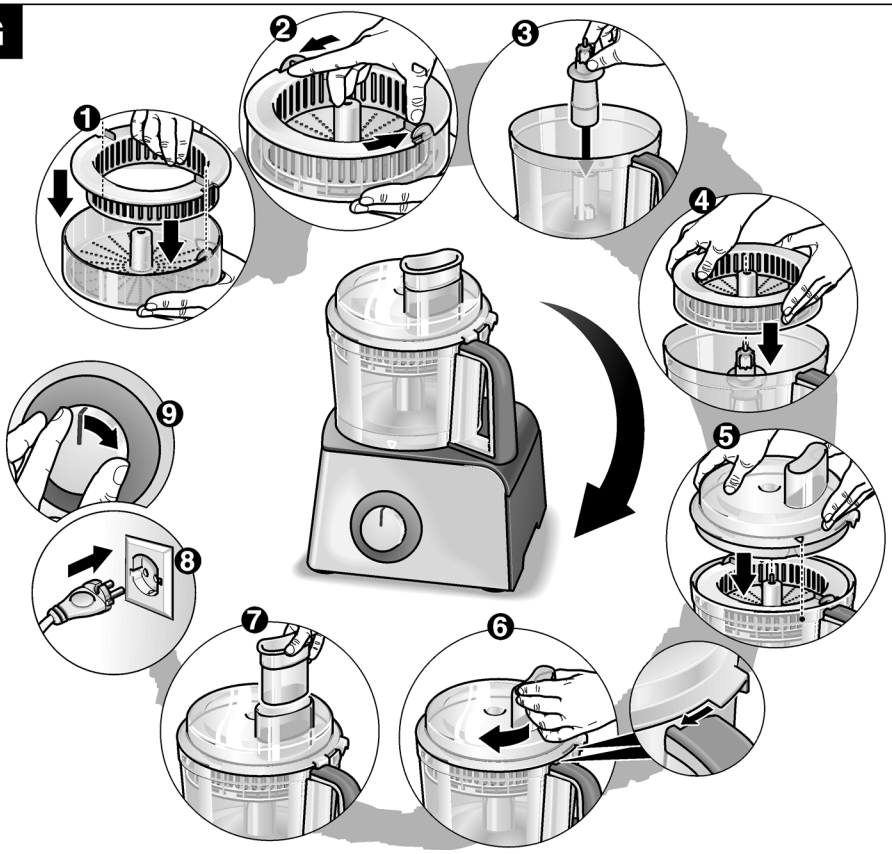
E

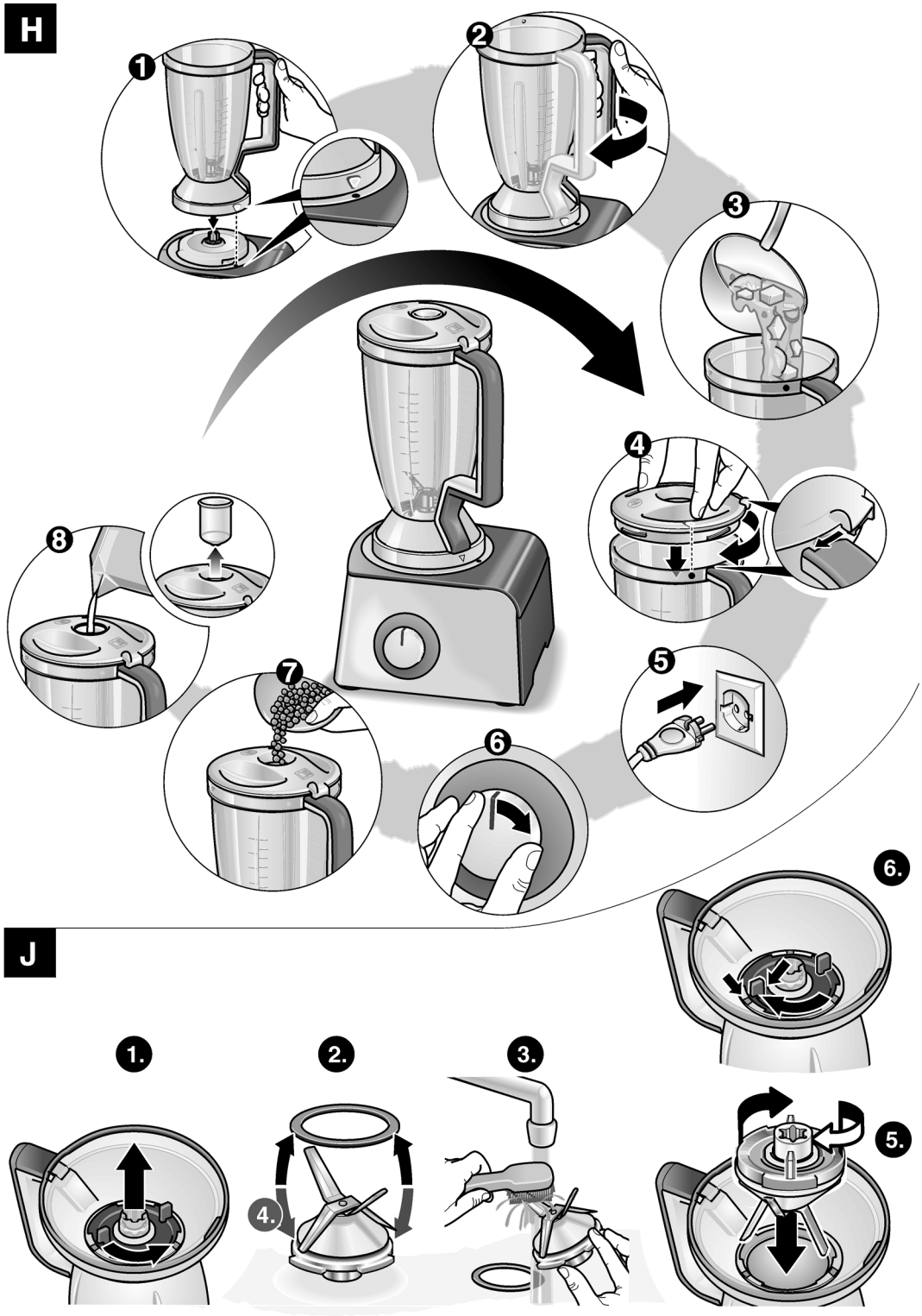


F

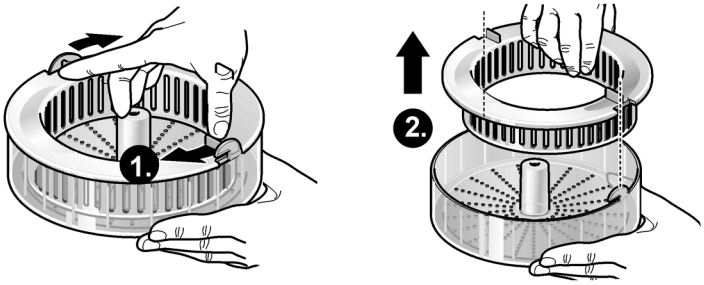


G

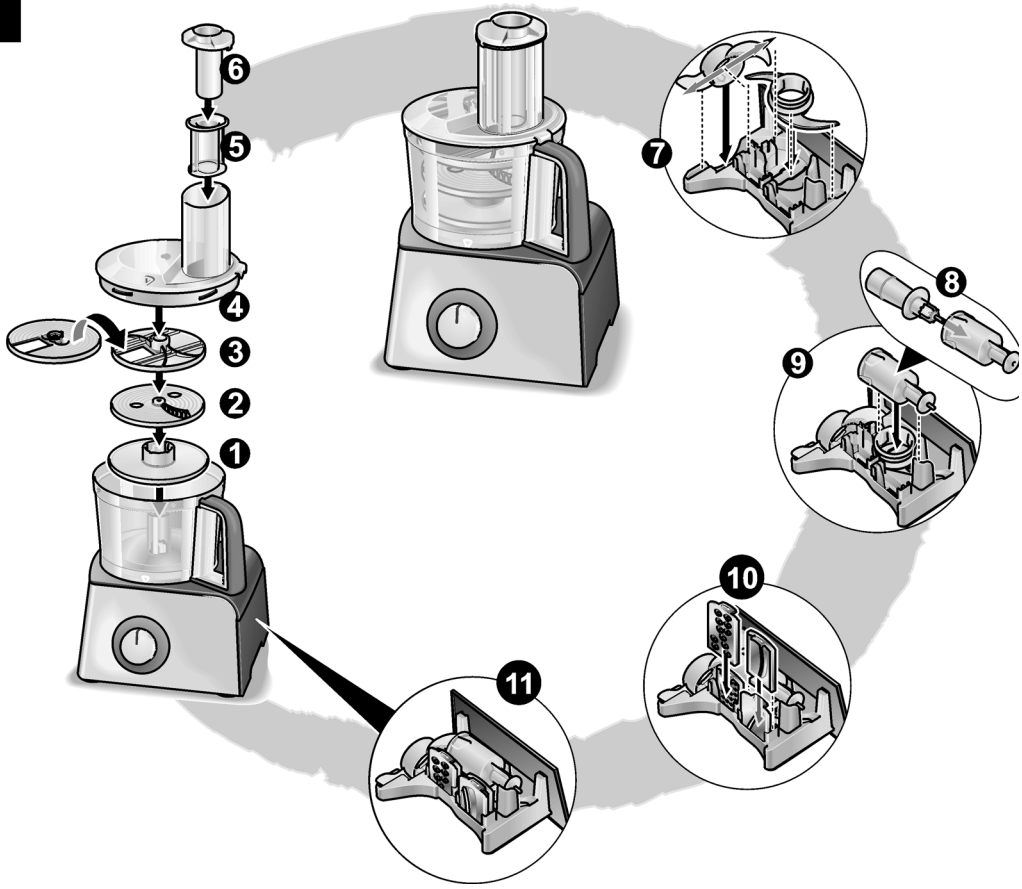


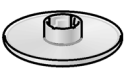

H
1
2
3
4
5
6
7
8
J
1.
2.
3.
4.
5.
6.

K



L



M							
MCM41..	✔		✔	✔	✔	✔	
MCM42..		✔	✔	✔	✔	✔	✔
MCM4250		✔	✔	✔	✔	✔	✔
MCM4100GB	✔		✔	✔	✔	✔	✔

		 A	 B	 C	 D	 E		
MCM41..	✔	✔	✔	✔	✔		✔	
MCM42..	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	
MCM4250	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔
MCM4100GB	✔	✔	✔	✔	✔	✔	✔	