



**BOSCH**

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

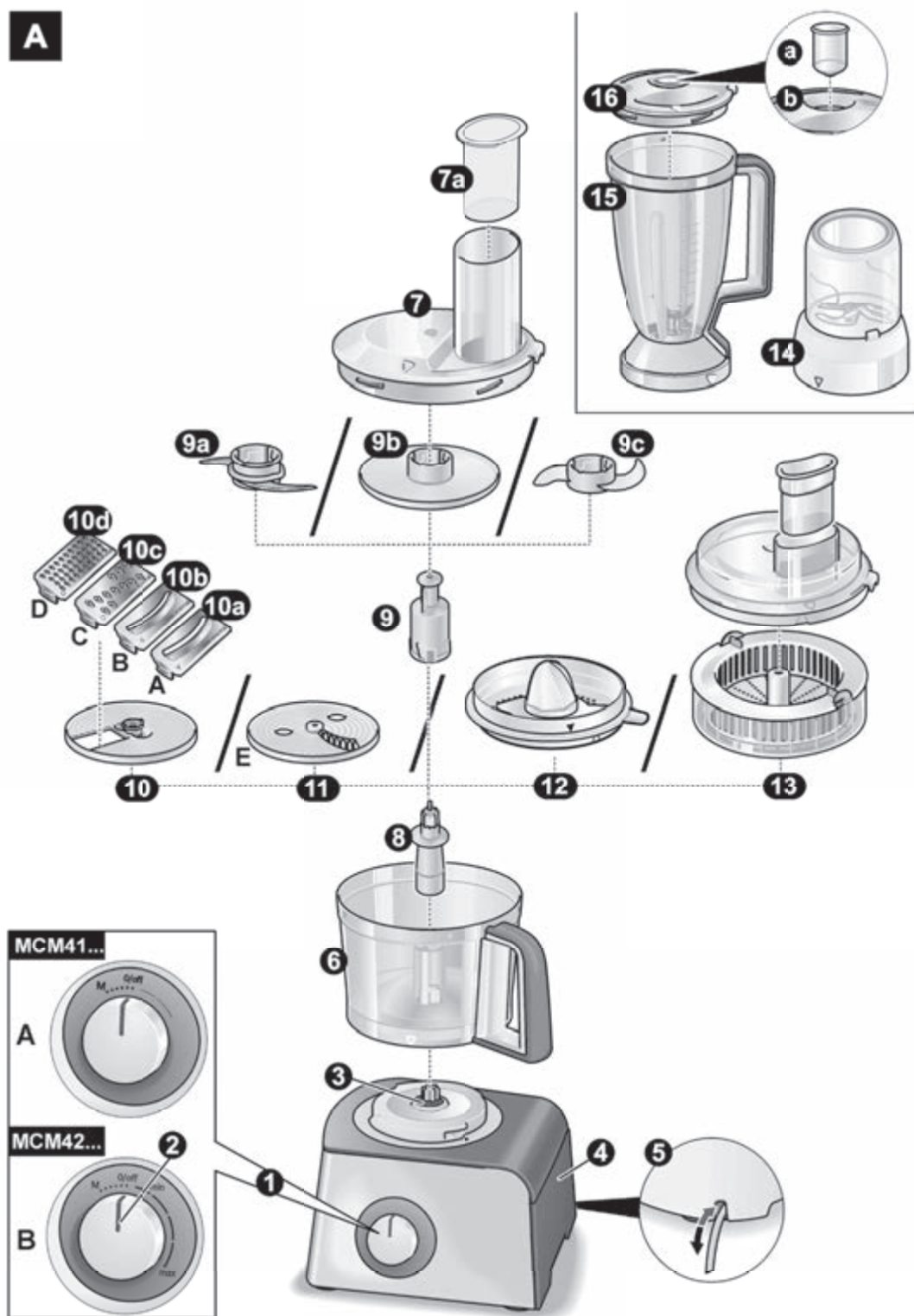


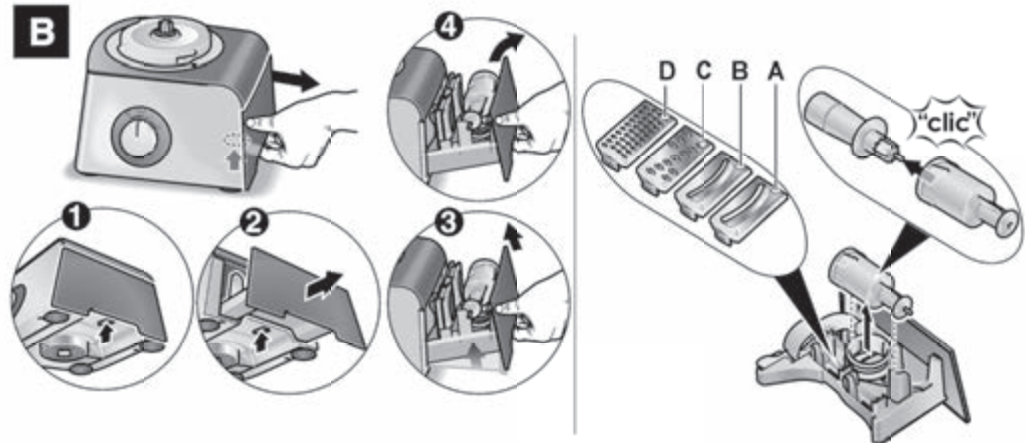
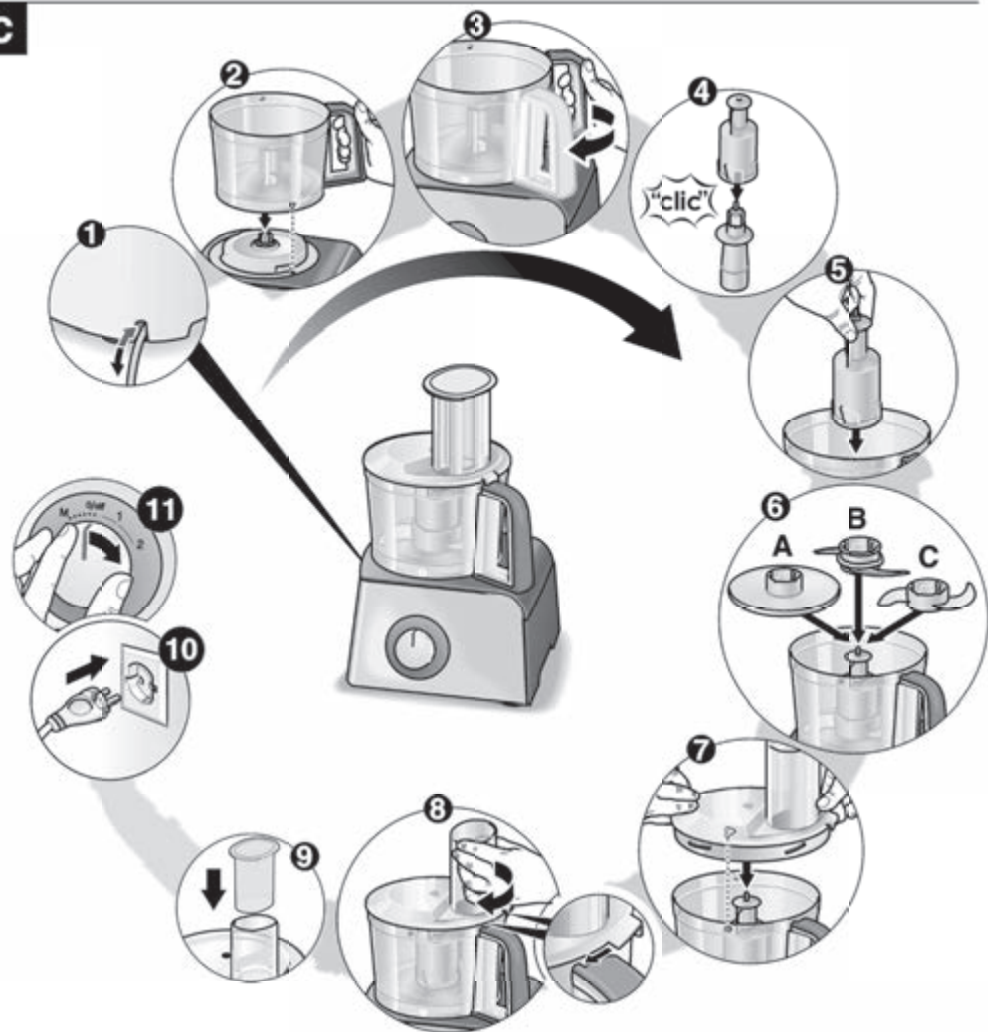
# Compact food processor

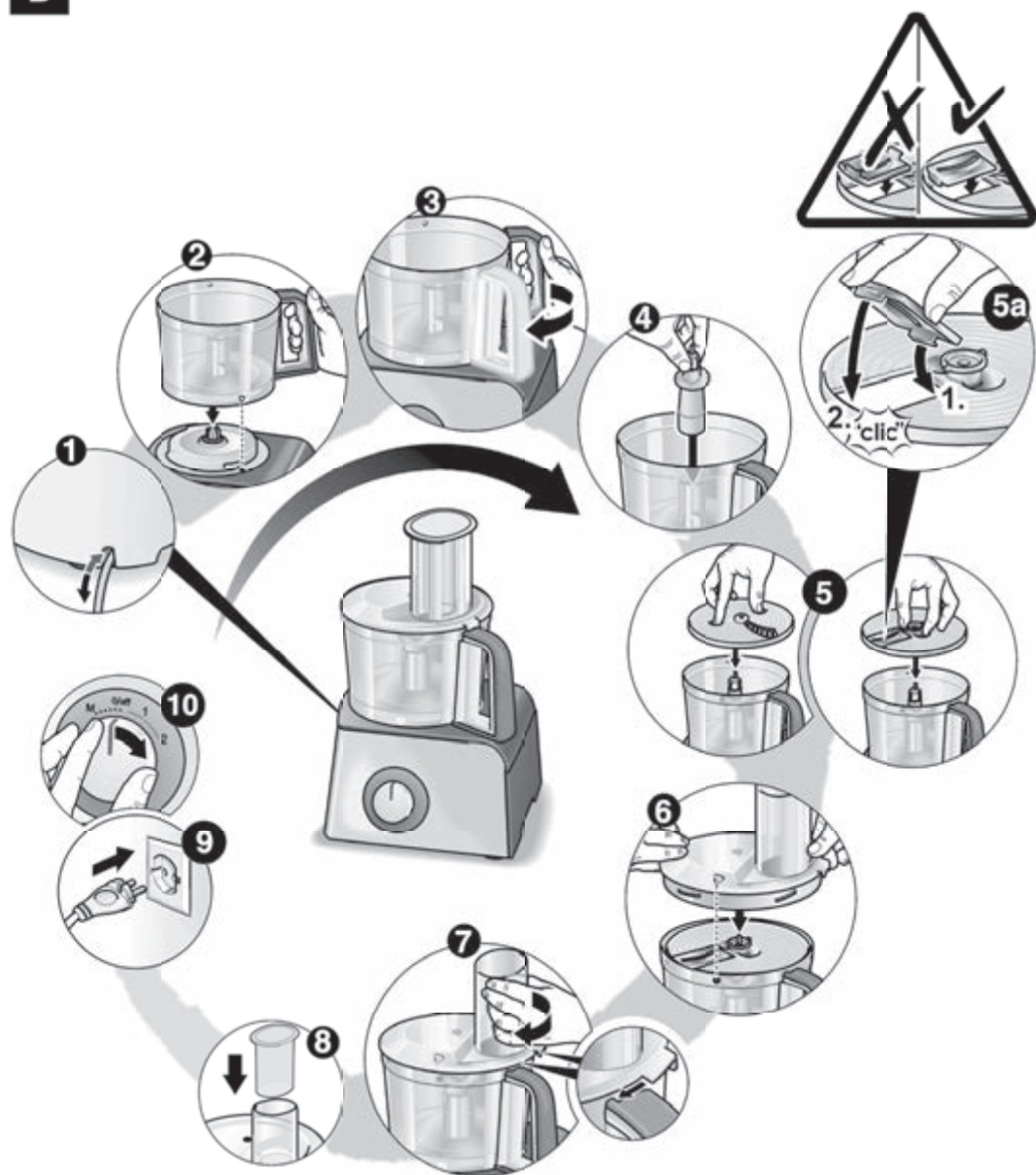
**MCM41..**

**MCM42..**

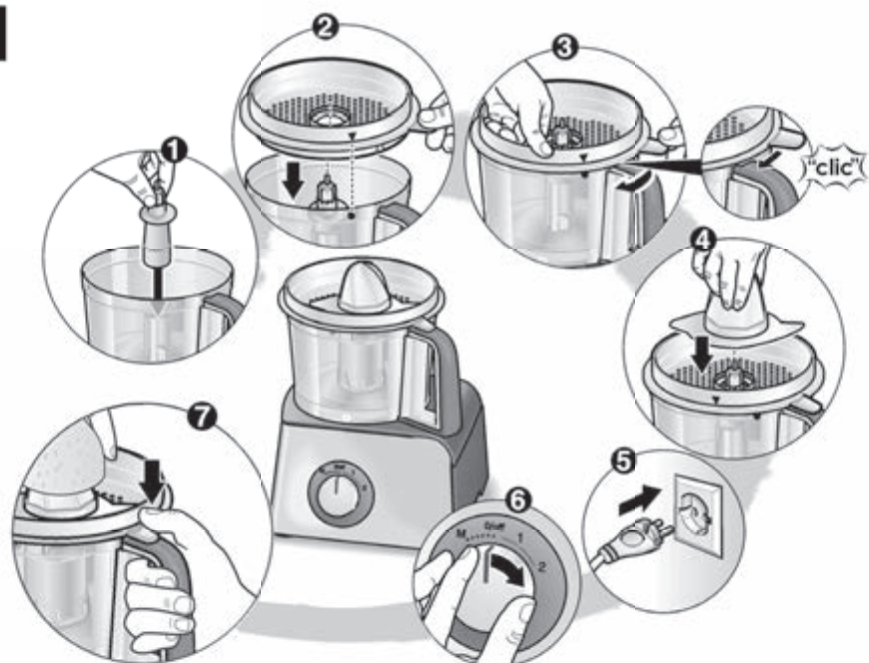
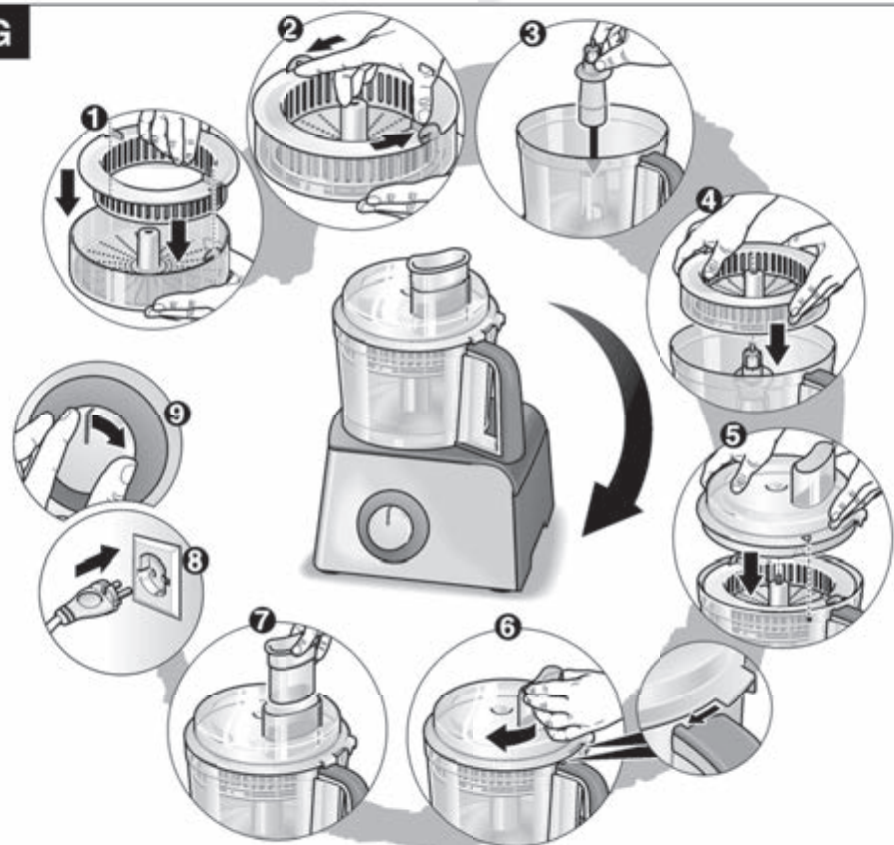
|             |                            |                             |     |
|-------------|----------------------------|-----------------------------|-----|
| <b>[de]</b> | Gebrauchsanleitung         | Kompakt-Küchenmaschine      | 3   |
| <b>[en]</b> | Instruction manual         | Compact food processor      | 13  |
| <b>[fr]</b> | Mode d'emploi              | Robot multifonction compact | 22  |
| <b>[it]</b> | Istruzioni per l'uso       | Macchina da cucina compatta | 33  |
| <b>[nl]</b> | Gebruiksaanwijzing         | Compact-keukenmachine       | 43  |
| <b>[da]</b> | Brugsanvisning             | Foodprocessor               | 53  |
| <b>[no]</b> | Bruksanvisning             | Foodprosessor               | 62  |
| <b>[sv]</b> | Bruksanvisning             | Matberedare                 | 71  |
| <b>[fi]</b> | Käyttöohje                 | Monitoimikone               | 80  |
| <b>[es]</b> | Instrucciones de uso       | Robot de cocina compacto    | 89  |
| <b>[pt]</b> | Instruções de serviço      | Máquina de cozinha compacta | 101 |
| <b>[el]</b> | Οδηγίες χρήσης             | Πολυμίξερ                   | 111 |
| <b>[tr]</b> | Kullanım kılavuzu          | Kompakt mutfak robotu       | 124 |
| <b>[pl]</b> | Instrukcja obsługi         | Kompaktowy robot kuchenny   | 137 |
| <b>[hu]</b> | Használati utasítás        | Kompakt konyhai robotgép    | 147 |
| <b>[uk]</b> | Інструкція з експлуатації  | Компактний кухонний комбайн | 157 |
| <b>[ru]</b> | Инструкция по эксплуатации | Компактный кухонный комбайн | 168 |
| <b>[ar]</b> | إرشادات الاستخدام          | محضرة طعام                  | 195 |

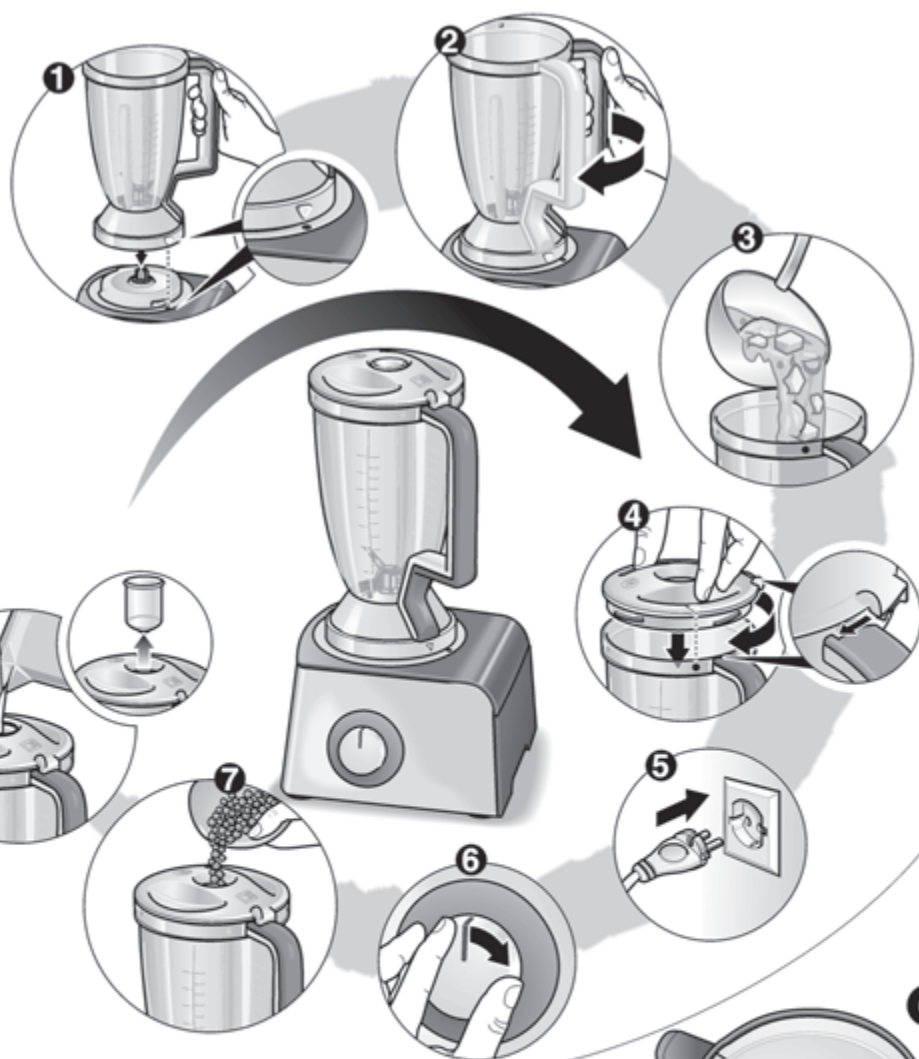
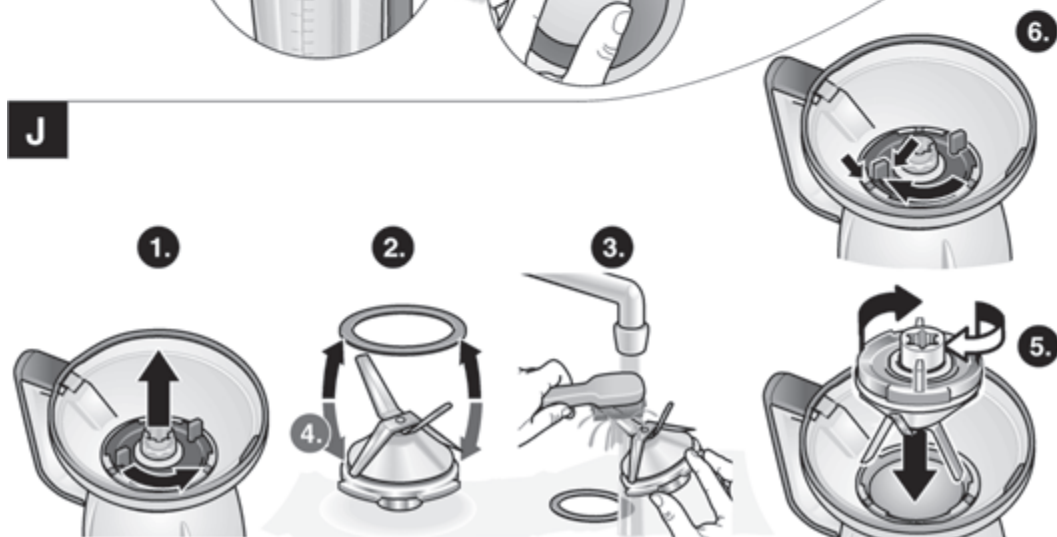
**A**

**B****C**

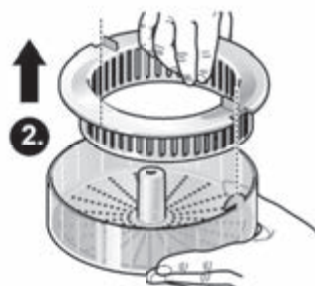
**D****E**



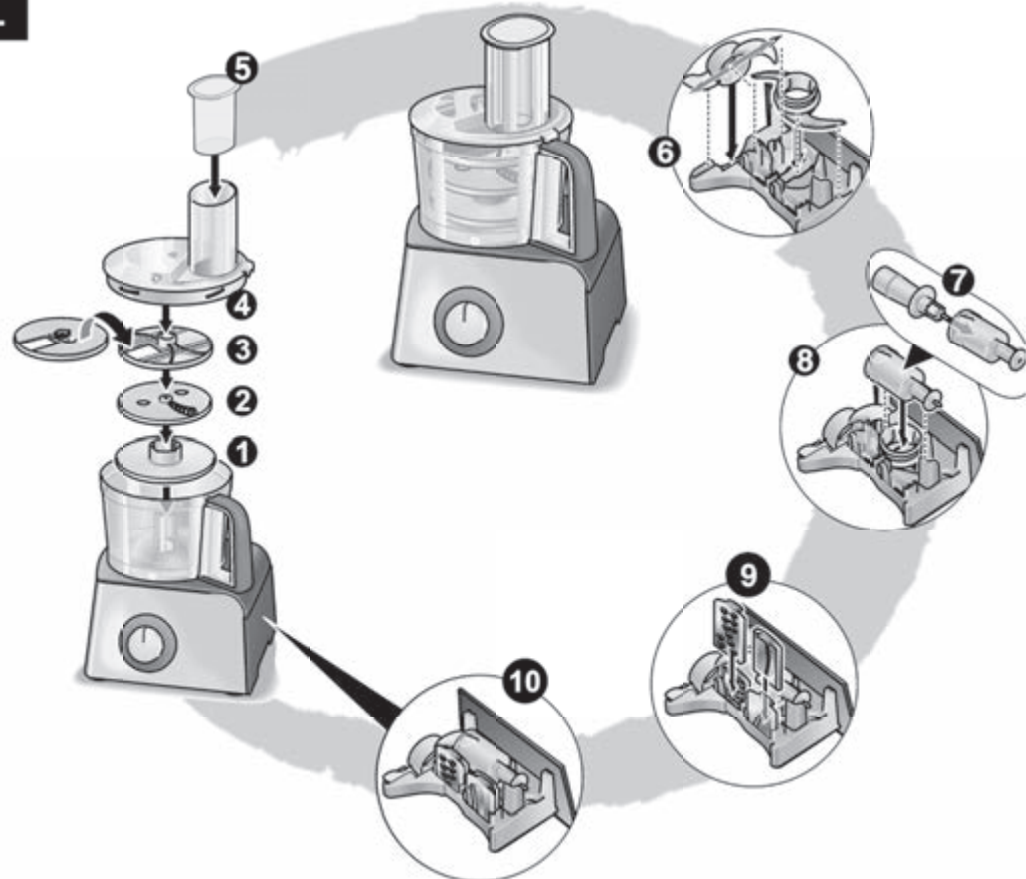
**F****G**

**H****J**

K



L



**M**

MCM41..



MCM42..



MCM4250



MCM4100GB



MCM41..



MCM42..



MCM4250



MCM4100GB



**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-Grifftrand 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

### 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 Fach 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

#### 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.

## 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, Meerrettich 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.

#### **Achtung!**

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

#### **Zitruspresse (12)**

#### **Bild E**

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 Schlüsselgriffs 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 I**).
- 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 **

- 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  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 **

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 **

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



### **Hinweis**

Vor der Benutzung alle Zubehöerteile 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-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 Hefrückseite. 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-<br>zeug                                                                      | Drehzahl         | Zeit                        | Rezepte/Zutaten/Verarbeitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | niedrig/<br>hoch | ca.<br>1–2 min              | <b>Hefeteig</b><br>max. 500 g Mehl<br>25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe<br>225 ml lauwarme Milch<br>1 Ei<br>1 Prise Salz<br>80 g Zucker<br>60 g Fett (lauwarm)<br>Schale einer ½ Zitrone (Zitronenaroma)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben.</li> <li>● Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen.</li> <li>● Milch hinzugeben und mit hoher Drehzahl rühren.</li> </ul> Zutaten sollten gleiche Temperatur haben.<br>Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen. |
|    | M                |                             | <b>Zwiebeln, Knoblauch</b><br>Menge: ab 1 Zwiebel, geviertelt, bis 300 g<br>ab 1 Knoblauchzehe, bis 300 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | hoch             |                             | <b>Fleisch, Leber</b><br>(für Hackfleisch, Tatar usw.)<br>Menge: 50 g bis 500 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Knochen, Knorpel, Haut und Sehnen entfernen.</li> </ul> Fleisch in Würfel schneiden.<br>Fleischteige, Füllungen und Pasteten herstellen:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Fleisch (Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, aber auch Fisch usw.) zusammen mit weiteren Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.</li> </ul>                                                                                     |
|    | hoch             | ca.<br>1,5 min<br>bis 2 min | <b>Erdbeersorbet</b><br>250 g gefrorene Erdbeeren<br>100 g Puderzucker<br>180 ml Sahne (knapp 1 Becher)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | niedrig/<br>hoch |                             | <b>Eischnee</b><br>Menge: 2 bis 6 Eiweiß<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | niedrig/<br>hoch |                             | <b>Schlagsahne</b><br>Menge: 200 g bis 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Mit hoher Drehzahl schlagen. Zum Unterheben niedrige Drehzahl einstellen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | hoch/M           |                             | <b>Nüsse, Mandeln</b><br>Menge: 200 g bis 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Schalen restlos entfernen, Mixermesser wird sonst stumpf.</li> </ul> Bis zum gewünschten Zerkleinerungsgrad verarbeiten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Werkzeug                                                                         | Drehzahl         | Zeit | Rezepte/Zutaten/Verarbeitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | hoch/M           |      | <b>Obst oder Gemüse pürieren</b><br>(Apfelmus, Spinat, Karotten-, Tomatenpüree; roh oder gekocht) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Zutaten und Gewürze zusammen in den Mixer geben und zu Püree verarbeiten.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | niedrig/<br>hoch |      | <b>Mayonnaise</b><br>1 Ei<br>1 TL Senf<br>150 bis 200 ml Öl<br>1 EL Zitronensaft oder Essig<br>1 Prise Salz<br>1 Prise Zucker<br>Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle Zutaten (außer Öl) einige Sekunden auf Stufe 1 mischen.</li> <li>● Mixer auf Stufe 2 schalten, Öl langsam durch den Trichter gießen und so lange mixen, bis die Masse emulgiert.</li> </ul> <b>Mayonnaise bald verbrauchen, nicht aufbewahren.</b> |
|  | hoch             |      | <b>Schokoladen-Milch</b><br>80 g bis 100 g Schokolade<br>ca. 400 ml heiße Milch <ul style="list-style-type: none"> <li>● Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | hoch             |      | <b>Honig-Brotaufstrich</b><br>40 g Butter (aus dem Kühlschrank)<br>150 g Honig (aus dem Kühlschrank) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Butter mit einem Messer in kleine Stücken zerteilen und in den Mixer geben.</li> <li>● Honig dazugeben und für 15 Sekunden mit hoher Drehzahl mixen.</li> </ul>                                                                                                                                                               |

***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

#### Base unit

##### 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.

Fig. A

##### 5 Cord store

##### Bowl with accessories

##### 6 Bowl

##### 7 Lid

###### 7a Pusher

##### 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.

## 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.

#### **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. I).

- 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. 4**

- 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. 5 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. 6**

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. 7**

- 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.<br>1–2 min | <b>Yeast dough</b><br>Max. 500 g flour<br>25 g yeast or 1 packet of dried yeast<br>225 ml lukewarm milk<br>1 egg<br>1 pinch of salt<br>80 g sugar<br>60 g fat (lukewarm)<br>Grated rind of half a lemon <ul style="list-style-type: none"> <li>● Add all ingredients (except the milk) to the bowl.</li> <li>● Set rotary switch to a low speed for 10 seconds.</li> <li>● Add milk and mix at high speed.</li> </ul> Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location. |
|  | M        |                    | <b>Onions, garlic</b><br>Amount: from 1 onion, quartered, up to 300 g<br>from 1 clove of garlic up to 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | high     |                    | <b>Meat, liver</b><br>(for mince, steak tartare, etc.)<br>Amount: 50 g–500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat.</li> </ul> Making sausage meat, stuffing and pâté: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.</li> </ul>                                                                                                                  |



| Tool                                                                               | Speed    | Time                         | Recipes/Ingredients/Processing                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | high     | approx.<br>1.5 min–<br>2 min | <b>Strawberry sorbet</b><br>250 g frozen strawberries<br>100 g icing sugar<br>180 ml cream <ul style="list-style-type: none"> <li>Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |
|    | low/high |                              | <b>Beaten egg white</b><br>Amount: 2 to 6 egg whites <ul style="list-style-type: none"> <li>Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | low/high |                              | <b>Whipped cream</b><br>Amount: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Whisk at high speed. Set low speed to fold in ingredients.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | high/M   |                              | <b>Nuts, almonds</b><br>Amount: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted.</li> </ul> Process the onion/garlic until it has been chopped to the required size.                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | high/M   |                              | <b>Puréeing fruit or vegetables</b><br>(Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked) <ul style="list-style-type: none"> <li>Put ingredients and spices into the blender and purée.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | low/high |                              | <b>Mayonnaise</b><br>1 egg<br>1 tsp. mustard<br>150–200 ml oil<br>1 tbs. lemon juice or vinegar<br>1 pinch of salt<br>1 pinch of sugar<br>Ingredients should be at the same temperature. <ul style="list-style-type: none"> <li>Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1.</li> <li>Switch blender to Setting 2, pour the oil slowly through the funnel and mix until the mayonnaise emulsifies.</li> </ul> <b>Eat the mayonnaise immediately, do not store.</b> |
|  | high     |                              | <b>Chocolate-milk</b><br>80 g–100 g chocolate<br>approx. 400 ml hot milk <ul style="list-style-type: none"> <li>Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | high     |                              | <b>Honey bread spread</b><br>40 g butter (from refrigerator)<br>150 g honey (from refrigerator) <ul style="list-style-type: none"> <li>Using a knife, divide butter into small pieces and place in the blender.</li> <li>Add honey and blend at high speed for 15 seconds.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |

Subject to alterations.

***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

**Veillez 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

### 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

### 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)

Veillez 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 raisins 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.

**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.



**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 12**

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 13**

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 14**

**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 auge 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 13**).
- 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 4**

- 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 4 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 5**

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 6**

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

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

| Acces-<br>soire                                                                  | Vitesse           | Durée | Recettes / Ingrédients / Préparation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | faible /<br>élevé |       | <b>Mayonnaise</b><br>1 œuf<br>1 c. à café de moutarde<br>150 à 200 ml d'huile<br>1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre<br>1 pincée de sel<br>1 pincée de sucre<br>Les ingrédients devront se trouver à la même température. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pendant quelques secondes, mélangez tous ces ingrédients sauf l'huile, avec le mixeur réglé sur la position 1.</li> <li>● 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.</li> </ul> <b>La mayonnaise ne se conserve pas longtemps, consommez-la rapidement.</b> |
|  | élevé             |       | <b>Lait au chocolat</b><br>80 à 100 g de chocolat<br>env. 400 ml de lait très chaud <ul style="list-style-type: none"> <li>● Broyez le chocolat dans le mixeur, rajoutez le lait chaud et mélangez brièvement.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | élevé             |       | <b>Pâte tartinable au miel</b><br>40 g de beurre (sorti du réfrigérateur)<br>150 g de miel (sorti du réfrigérateur) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Avec un couteau, découpez le beurre en dés puis mettez-les dans le mixeur.</li> <li>● Rajoutez du miel et mélangez à vitesse élevée pendant 15 secondes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

***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, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e competenza se sono sorvegliate o sono state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio ed hanno compreso i pericoli da esso derivanti.

Ai bambini è vietato giocare con l'apparecchio!



Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. 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

### 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

## 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 tritattutto

(In alcuni modelli)

Osservare le istruzioni per questo accessorio 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 6

- 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.

### 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'inserito desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserito (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.

### 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.

### Inseriti 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'inserito. Afferrare il disco portante o il disco per patatine fritte solo sulle previste cavità di presa.*

### Inserito per affettare – grosso (A)

Disporre la manopola su una bassa velocità per affettare: cetrioli, carote.

### Inserito per affettare – fine (B)

Disporre la manopola su un'alta velocità per affettare: cetrioli, carote.

### Inserito grattugia – grosso (C)

Disporre la manopola su un'alta velocità per grattugiare: mele, carote, formaggio, cavolo cappuccio.

### Inserito 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.*

- 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 6

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 raccogli polpa 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 boccetta 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 7



#### **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 8).
- 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 incassare 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 oli 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 1**

- Afferrare l'inserto lame sulle alette e ruotarlo in senso 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 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, rivolgersi 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 equipment – 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

| Uten-<br>sile                                                                      | Velocità   | Tempo              | Ricette/ingredienti/lavorazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | bassa/alta | ca. 1–2<br>min.    | <b>Pasta con lievito per dolce</b><br>max 500 g farina<br>25 g lievito o 1 confezione di lievito secco<br>225 ml latte tiepido<br>1 uovo<br>1 pizzico sale<br>80 g zucchero<br>60 g grassi (tiepidi)<br>buccia di ½ limone (aroma di limone) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte).</li> <li>● Regolare la manopola per 10 secondi su una bassa velocità.</li> <li>● Aggiungere il latte e mescolare ad alta velocità.</li> </ul> Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura.<br>Quando la pasta assume un aspetto liscio, lasciarla lievitare in un luogo caldo. |
|    | M          |                    | <b>Cipolle, aglio</b><br>Quantità: da 1 cipolla divisa in quattro a 300 g<br>da 1 spicchio d'aglio a 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | alta       |                    | <b>Carne, fegato</b><br>(per carne macinata, tartara ecc.)<br>Quantità: da 50 g a 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Rimuovere ossi, cartilagini, pelle e tendini. Tagliare la carne a pezzetti.</li> </ul> Preparare impasti di carne, farcie e pasticci: <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>                                                                                                                                                      |
|   | alta       | ca. 1,5–<br>2 min. | <b>Sorbetto di fragole</b><br>250 g di fragole congelate<br>100 g di zucchero a velo<br>180 ml panna (1 bicchiere scarso) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Inserire immediatamente, altrimenti si formano grumi. Agitare finché si forma un gelato cremoso.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | bassa/alta |                    | <b>Albumi montati a neve</b><br>Quantità: da 2 a 6 chiare d'uovo <ul style="list-style-type: none"> <li>● Battere ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | bassa/alta |                    | <b>Panna montata</b><br>Quantità: da 200 g a 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Battere ad alta velocità. Per incorporare regolare una velocità bassa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Utensile                                                                          | Velocità   | Tempo | Ricette/ingredienti/lavorazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | alta/M     |       | <b>Noci, mandorle</b><br>Quantità: da 200 g a 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Eliminare completamente tutti i gusci, che possono danneggiare la lama mixer.</li> </ul> Lavorare fino al grado di triturazione desiderato.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|   | alta/M     |       | <b>Purea di frutta o verdura</b><br>(passato di mele, purea di spinaci, carote, pomodori; crudi o cotti)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Introdurre insieme nel frullatore ingredienti e condimenti e lavorarli a purea.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | bassa/alta |       | <b>Maionese</b><br>1 uovo<br>1 cucchiaino di senape<br>da 150 a 200 ml olio<br>1 cucchiaio succo di limone o aceto<br>1 pizzico sale<br>1 pizzico di zucchero<br>Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Miscelare tutti gli ingredienti (eccetto l'olio) per alcuni secondi a livello 1.</li> <li>● Commutare il frullatore al grado 2, versare lentamente l'olio attraverso l'imbuto e miscelare fino ad emulsionare la massa.</li> </ul> <b>Consumare la maionese subito. Non conservarla.</b> |
|   | alta       |       | <b>Latte al cioccolato</b><br>Da 80 a 100 g di cioccolata<br>ca. 400 ml latte molto caldo<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Sminuzzare la cioccolata nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | alta       |       | <b>Companatico al miele spalmabile</b><br>40 g burro (dal frigorifero)<br>150 g miele (dal frigorifero)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Con un coltello tagliare il burro in pezzi piccoli ed introdurli nel frullatore.</li> <li>● Aggiungere il miele e frullare per 15 secondi ad alta velocità.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                          |

*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 personeels-ruimtes 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-utholling.

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

### 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

### 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 toebehoren-lade 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 fijnemaakt 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.

**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-uittholling.*

**Snij-inzetstuk – grof (A)**

Draaischakelaar op een laag toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels.

**Snij-inzetstuk – fijn (B)**

Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het snijden van: augurken, wortels.

**Rasp-inzetstuk – grof (C)**

Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: appels, wortels, kaas, wittekoek.

**Rasp-inzetstuk – fijn (D)**

Draaischakelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: wortels, 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, mieriks-wortel 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 raspgood toevoegen.
- Snij- of raspgood slechts met lichte druk aanduwen met de stopper.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.

**Attentie!**

*De kom leegmaken voordat hij zo vol is dat het snij- of raspgood 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.
- Vruchtvliesbakje 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 vruchtvlies 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. ).
- 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.
- Vrucht vleesbakje 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 aankleven 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 stand **M**. Daarna het water verwijderen en de mixer met schoon water uitspoelen.

**Mixer uit elkaar nemen****Afb. 1**

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

**Mixer in elkaar zetten****Verwondingsgevaar!**

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

- Afdichting 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. 1 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. 1**

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. 1**

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- Het snoer opbergen in het snoer-opbergvak.
- Hulpstukken opbergen in de toebehoren-lade.
- 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

| Hulpstuk                                                                           | Toerental | Tijd           | Recepten/ingrediënten/verwerking                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | laag/hoog | ca. 1–2 min.   | <b>Gistdeeg</b><br>max. 500 g meel<br>25 g gist of 1 pakje droge gist<br>225 ml lauwe melk<br>1 ei<br>1 snufje zout<br>80 g suiker<br>60 g vet (lauw)<br>½ citroenschil (citroenaroma)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen.</li> <li>● Draaischakelaar 10 seconden inschakelen op een laag toerental.</li> <li>● Melk toevoegen en roeren op een hoog toerental.</li> </ul> De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats. |
|   | M         |                | <b>Uien, knoflook</b><br>hoeveelheid: vanaf 1 ui, in 4 stukken max. 300 g<br>vanaf 1 teentje knoflook, max. 300 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Verwerken tot de gewenste grootte.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | hoog      |                | <b>Vlees, lever</b><br>(voor gehakt, tartaar enz.)<br>hoeveelheid: 50 g tot 500 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Been, kraakbeen, huid en zeen verwijderen. Het vlees in blokjes snijden.</li> </ul> Vleesdeeg, vulling en pasteien maken:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Vlees (rund-, varkens-, kalfsvlees, gevogelte, vis enz.) samen met de ingrediënten in de mengkom doen en er deeg van maken.</li> </ul>                                                                                                                         |
|  | hoog      | ca. 1,5–2 min. | <b>Aardbeiensorbet</b><br>250 g koude aardbeien<br>100 g poedersuiker<br>180 ml slagroom (1 beker)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Hulpstuk                                                                           | Toerental | Tijd | Recepten/ingrediënten/verwerking                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | laag/hoog |      | <b>Geklopt eiwit</b><br>hoeveelheid: eiwit van 2 tot 6 eieren <ul style="list-style-type: none"> <li>Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | laag/hoog |      | <b>Slagroom</b><br>hoeveelheid: 200 g tot 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Kloppen op een hoog toerental. Voor het mengen een laag toerental instellen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | hoog/M    |      | <b>Noten, amandelen</b><br>hoeveelheid: 200 g tot 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Schalen geheel verwijderen, anders wordt het mixermes bot.</li> </ul> Verwerken tot de gewenste grootte.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | hoog/M    |      | <b>Fruit of groente pureren</b><br>(appelmoes, spinazie, wortel- of tomatenpuree; rauw of gekookt) <ul style="list-style-type: none"> <li>Ingrediënten en kruiden samen in de mixer doen en er puree van maken.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | laag/hoog |      | <b>Mayonaise</b><br>1 ei<br>1 theelepel mosterd<br>150 tot 200 ml olie<br>1 eetlepel citroensap of azijn<br>1 snufje zout<br>beetje suiker<br>De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle ingrediënten (behalve de olie) enkele seconden op stand 1 mengen.</li> <li>De mixer op stand 2 zetten, de olie langzaam door de trechter gieten en mixen tot de massa emulgeert.</li> </ul> <b>De houdbaarheid van de mayonaise is beperkt.</b> |
|  | hoog      |      | <b>Chocolademelk</b><br>80 g tot 100 g chocolade<br>ca. 400 ml hete melk <ul style="list-style-type: none"> <li>Chocolade klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | hoog      |      | <b>Honing-broodbeleg</b><br>40 g boter (uit de koelkast)<br>150 g honing (uit de koelkast) <ul style="list-style-type: none"> <li>Boter met een mes in kleine stukken verdelen en in de mixer doen.</li> <li>Honing toevoegen en 15 seconden mixen op een hoog toerental.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |

**Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet BOSCH.**  
**Dermed har du valgt et moderne, første-klasses 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 bearbejdning mængder 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 indsætterne med stor forsigtighed! Hold øje med indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven.

Tag kun fat i holdeskiven hhv. pommefrites-skiven i de anbragte gribeordbryninger. 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 tagten 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 ). Forskelle er markeret. Apparatet er vedligeholdelsesfrit.

### Overblik

#### Motorenhed

##### 1 Drejekontakt

###### A MCM41...

0/off = stop

M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin 1–2, arbejdhastighed:

1 = lavt omdrejningstal – langsom,

2 = højt omdrejningstal – hurtig.

###### B MCM42...

0/off = stop

M = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

 = arbejdhastighed 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 )

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.

#### Billede

##### 5 Kabelrum

##### Skål med tilbehør

##### 6 Skål

##### 7 Låg

##### 7a Stopper

##### 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 Pommefrites-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 æggeghvider, majonaisse.

## Æltekrog (9c)

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

### Billede

- 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 æltekrogen 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.

## Småhaknings-indsatser (10a–10d)



### Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Hånder indsætterne 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

- 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 holde-skiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (billede -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.

### OBS!

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

## Citruspresse (12)

### Billede

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

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 påfyldningsskålen 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 bearbejdningmængde: 250 g frugt hhv. grønt.*

## Blender

### Billede



### 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 arbejdes, 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 bearbejdningmængde, fast konsistens = 80 gram.
- Sæt låget på og drej det til højre. Lågnæsen skal sidde i åbningen på blendersgrebet 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 arbejde**

- 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. pommefrites-skiven i de anbragte gribeformninger og løft den ud af skålen.
  - Drej holdeskiven om og tryk indsatsen forsigtigt ud fra undersiden (**billede 13**).
- 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 deformet.

**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**

- 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  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 saft-centrifuge

**Billede **

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**

- 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     | <b>Gærdej</b><br>maks. 500 g mel<br>25 g gær eller 1 pakke tørgær<br>225 ml lunken mælk<br>1 æg<br>1 knivspids salt<br>80 g sukker<br>60 g fedt (lunken)<br>skal af en ½ citron (citronaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen.</li> <li>● Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder.</li> <li>● Kom mælken i og rør det hele med et højt omdrejningstal.</li> </ul> Ingredienserne skal have samme temperatur.<br>Når dejen er glat, stilles den til hævnning på et varmt sted. |
|   | M              |                 | <b>Løg, hvidløg</b><br>Mængde: fra 1 løg, skåret i kvarte, til 300 g<br>fra 1 fed hvidløg, til 300 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Bearbejdes indtil den ønskede finhakningsgrad er nået.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | højt           |                 | <b>Kød, lever</b><br>(til hakket kød, tartar osv.)<br>Mængde: 50 g til 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Fjern knogler, brusk, hud og sener. Skær kødet i terninger.</li> </ul> Fremstilling af kødblandinger, fyldninger og postejer: <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>                                                                                           |
|  | højt           | ca. 1,5 – 2 min | <b>Jordbærsorbet</b><br>250 g frossede jordbær<br>100 g puddersukker<br>180 ml fløde (ca. 1 bæger) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da massen ellers klumper. Rør til der dannes en cremet isblanding.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| Reds-<br>kab                                                                       | Omdrej-<br>ningstal | Tid | Opskrifter/ingredienser/bearbejdning                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | lavt/højt           |     | <b>Piskede æggehvider</b><br>Mængde: 2 til 6 æggehvider<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | lavt/højt           |     | <b>Piskefløde</b><br>Mængde: 200 g til 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Pisk med et højt omdrejningstal. Indstil et lavt omdrejningstal til iblanding.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|    | højt/M              |     | <b>Nødder, mandler</b><br>Mængde: 200 g til 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Fjern alle skaller, da blenderkniven ellers bliver uskarp.</li> </ul> Bearbejdes indtil den ønskede finhakningsgrad er nået.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | højt/M              |     | <b>Purering af frugt eller grønt</b><br>(æblemos, spinat, gulerodspure, tomatpure; rå eller kogt)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Kom ingredienser og krydderier i blenderen og purér det.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | lavt/højt           |     | <b>Mayonnaise</b><br>1 æg<br>1 tsk sennep<br>150 til 200 ml olie<br>1 spsk citronsaft eller eddike<br>1 knivspids salt<br>1 knivspids sukker<br>Ingredienserne skal have samme temperatur.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Alle ingredienserne (undtagen olie) blandes i nogle sekunder på trin 1.</li> <li>● Stil blenderen på trin 2, hæld olien langsomt gennem tragten og bland det hele, til mayonnaisen emulgerer.</li> </ul> <b>Mayonnaise skal bruges i løbet af kort tid og ikke opbevares.</b> |
|  | højt                |     | <b>Chokolade-mælk</b><br>80 g til 100 g chokolade<br>ca. 400 ml varm mælk<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Finhak chokoladen i blenderen, tilsæt den varme mælk og ibland den kort.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | højt                |     | <b>Smørepålæg med honning</b><br>40 g smør (fra køleskabet)<br>150 g honning (fra køleskabet)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Skær smørret i små stykker med en kniv og kom det i blenderen.</li> <li>● Tilsæt honning og bland det hele i 15 sekunder med et højt omdrejningstal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |



**Hjertelig tillykke med kjøpet av det nye apparatet fra BOSCH.**  
**Dermed har du bestemt deg for et moderne husholdningsapparat av høy kvalitet.**  
**Videre informasjonen 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 |
| Henvising 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 tilkopplingsledningen 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 type-skiltet. Det må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade.

Apparatet må alltid skilles fra strømmettet 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 tilkopplingsledningen 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

#### 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 Lukk

##### 7a Støter

#### 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 Pommefrites 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 Lukk

##### 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 utkopligen 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

- Sett på bollen (pilen på bollen ved punktet på apparatet) og dre i klokken 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 dre i klokken retning.  
Nesen på lokket må sitte på anslaget i spreken 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.

## 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 fordyppningene 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 dre i klokken 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 dre i klokken retning.
- Nesen på lokket må sitte på anslaget i spreken 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.

### Obs!

*Tøm bollen før denne er så full, at de skårete eller raspete tingene er nådd opp til holde-skiven 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 dre i klokken retning inntil anslag.
  - Drivakslingen settes inn i bollen.
  - Sett citruspressen oppå drivakslingen (pilen på citruspressen ved pilen på bollen) og dre i klokken retning.
- Nesen på silkurven må sitte på anslaget i spreken 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 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 dre i klokken retning inntil anslag.
  - Drivakslingen settes inn i bollen.
  - Riveholderen med filterkurven dreies i klokken retning inntil anslag.
  - Løkk for saftsentrifugen settes på og dreies i klokken retning.
- Nesen på lokket må sitte på anslaget i spreken 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



### **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 dre i klokken 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 dre i klokken 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 klokken 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 **).
- Drei bollen mot klokken retning og ta den av.

## Avtaking av sitruspressen:

- Sitruspressen løsnes og bollen tas av.

## Avtaking av saftpressen:

- Drei lokket på saftsentrifugen mot klokken retning og ta det av.
- Ta riveholderen ut av bollen.
- Ta bollen av.

## Avtaking av mikseren:

- Drei mikseren mot klokken retning og ta den av.
- Drei lokket mot klokken 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 og aldri holdes under rennende vann.*

### **Obs!**

*Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.*

**Henvising:** 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 plashåndtaket 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 knivinnssats), lokk og trakt kan vaskes i oppvaskmaskin. Knivinnssatsen 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**

- Knivinnssatsen dreies ved vingene mot klokken retning. Knivinnssatsen løsnes således.
- Knivinnssatsen tas ut og pakningsringen fjernes.

## Sammensetting av mikseren



**Fare for skade!**

*Mikseren må aldri settes sammen oppå basismaskinen.*

- Sett pakningsringen på knivinnssatsen.
- Sett inn knivinnssatsen fra undersiden i miksebegeret.
- Skru knivinnssatsen fast ved vingene i klokken 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.



### Henvising

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 garanti-betingelser 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.<br>1–2 min | <b>Gjærdeig</b><br>maks. 500 g mel<br>25 g gjær eller 1 pakke torrgjær<br>225 ml lunken melk<br>1 egg<br>1 klype salt<br>80 g sukker<br>60 g fett (lunkent)<br>Skall av ½ sitron (sitronaroma)<br>● Alle ingrediensene (unntatt melk) helles opp i bollen.<br>● Still dreiebryteren på et lavt turtall i 10 sekunder.<br>● Fyll på melk og rør rundt med høyt turtall.<br>Ingrediensene bør ha samme temperatur.<br>Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted. |
|  | M         |                | <b>Løk, hvitløk</b><br>Mengde: fra 1 løk, delt i fire biter, til 300 g<br>fra 1 fedd hvitløk, til 300 g<br>● Bearbeides til ønsket kuttegrad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | høyt      |                | <b>Kjøtt, lever</b><br>(for kjøttdeig, biff tartar osv.)<br>Mengde: 50 g til 500 g<br>● Fjern knoker, brusk, skinn og sener. Skjær kjøttet i terninger.<br>Framstilling av kjøttdeig, fyllinger og posteier:<br>● 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 | <b>Jordbærsorbet</b><br>250 g frosne jordbær<br>100 g melis<br>180 ml fløte (ca. 1 beger)<br>● 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 |                       | <b>Stivpisket eggehvite</b><br>Mengde: 2 til 6 eggehviter<br>● Pisk med høyt turtall. For innrøring må det stilles inn et lavt turtall.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | lavt/høyt |                       | <b>Stivpisket kremfløte</b><br>Mengde: 200 g til 400 g<br>● Pisk med høyt turtall. For innrøring må det stilles inn et lavt turtall.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | høyt/M    |                       | <b>Nøtter, mandler</b><br>Mengde: 200 g til 400 g<br>● Fjern skallene helt, ellers blir mikserkniven sløv.<br>Bearbeides til ønsket kuttegrad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | høyt/M    |                       | <b>Mosing av frukt eller grønnsaker</b><br>(Eplemos, spinat, gulrøt-, tomatpuré; rå eller kokt)<br>● Ingrediensene og krydder legges samtidig i mikseren og bearbeides til puré.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | lavt/høyt |                       | <b>Majones</b><br>1 egg<br>1 ts sennep<br>150 til 200 ml olje<br>1 ss sitronsaft eller eddik<br>1 klype salt<br>1 klype sukker<br>Ingrediensene bør ha samme temperatur.<br>● Bland sammen alle ingrediensene (unntatt oljen) i noen sekunder på trinn 1.<br>● Slå mikseren over på trinn 2. La oljen renne langsomt igjennom trakten og miks så lenge til massen emulgerer.<br><b>Majonesen må brukes opp snart, da den ikke tåler lang lagring.</b> |
|  | høyt      |                       | <b>Varm sjokolade</b><br>80 g til 100 g sjokolade<br>ca. 400 ml varm melk<br>● Kutt sjokoladen i mikseren, hell på den varme melken og rør inn kort.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | høyt      |                       | <b>Honning pålegg</b><br>40 g smør (fra kjøleskapet)<br>150 g honning (fra kjøleskapet)<br>● Kutt opp smøret med en kniv i små stykker og fyll dem på i mikseren.<br>● 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 |
| Översiktsskildern .....                | 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 anvisningarna 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 är 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/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 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.

Håll därför aldrig i mera än 0,4 liter het eller skummande vätska.

## Risk för skada!

Montera aldrig ihop mixern på motordelen.

## ⚠ Förlaring 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**).

Skilnaderna är markerade.

Denna apparat är underhållsfri.

Sätt in lådan genom att luta den en aning uppåt och skjuta in den till stoppet. Tillbehörlådan ska vara stängd när du använder apparaten.

## Översiktsskildern

### 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 Tillbehörlåda (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.

#### 5 Kabelfack

Blandarskål med tillbehör

#### 6 Blandarskål

#### 7 Lock

7a Påmatare

#### 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 Pommefrites-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 Mixerbagare

#### 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 gräddde, vispad äggvita, majonnäs.

## Degkrok (9c)

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

### Bild

- 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!

Tillsatt 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.

## 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.

#### Var försiktig!

*Töm blandarskålen innan den är så full, att det som skäras eller strimlas når ändå 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.
- Håll 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. Håll 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 13**).
- 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 plastdelarna 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 angräpnad (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:** Håll lite vatten med diskmedel i den påsatta mixern. Vrid till läge **M** för några sekunder. Håll sedan bort vattnet och skölj ur mixern med rent vatten.

### Ta isär mixern

**Bild**

- 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**

## Rengöra citruspressen

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

## Rengöra råsaftcentrifugen

**Bild**

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**

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Stuv 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 utlöst.

### Åtgärd:

- Vrid strömvredet till läge **0/off**.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Fjern 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 bruksanvisning.



### 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 hushållsapparater (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            | <b>Jäsdeg</b><br>max 500 g vetemjöl<br>25 g färsk jäst eller 1 pkt torrjäst<br>225 ml fingervarm mjölk<br>1 ägg<br>1 krm salt<br>80 g socker<br>60 g fett (fingervarm)<br>Skalet från ½ citron (citronaroma)<br>● Håll alla ingredienser (utom mjölken) i blandarskålen.<br>● Vrid strömvredet till lågt varvtal för 10 sekunder.<br>● Tillsätt mjölken och blanda på högt varvtal.<br>Ingredienserna bör ha samma temperatur.<br>När degen ser slät ut, låt den jása på varm plats. |
|    | M         |                       | <b>Gul lök, vitlök</b><br>Mängd: minst 1 lök, delad i fyra bitar, max 300 g<br>minst 1 vitlöksklyfta, max 300 g<br>● Finfördelas efter önskemål.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|   | högt      |                       | <b>Kött, lever</b><br>(till köttfärs, råbiff osv)<br>Mängd: 50 g till 500 g<br>● Avlägsna ben, brosk, skinn och senor. Tärna köttet.<br>Bereda färser, fyllningar och pastejer:<br>● 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 | <b>Jordgubbssorbet</b><br>250 g frysta jordgubbar<br>100 g florsocker<br>180 ml grädde (ca 1 bägare)<br>● Håll alla ingredienser i blandarskålen. Starta genast apparaten så att inte klumpar hinner bildas. Blanda tills du får krämig glass.                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | lågt/högt |                       | <b>Vispad äggvita</b><br>Mängd: 2 till 6 äggvitor<br>● Vispa på högt varvtal. För att blanda ner vrid till lågt varvtal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

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

**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.

Pida 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 pyöriä 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 sekoittaessa kuumia aineksia. Täytä tehosekoittimeen kuumaa tai kuohuvaa nestettä enintään 0,4 litraa.

### **Loukkaantumisvaara**

Älä kokoa tehosekoitinta sen ollessa kiinnitettyä 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 M**). Mallikohtaiset erot on merkitty ohjeisiin. Laitte on huoltovapaa.

### Laitteen osat

#### 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 turvakytin 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 Liitäntäjohtojen säilytystila

Kulho varusteineen

#### 6 Kulho

#### 7 Kansi

7a Syöttöpainin

#### 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 lisää 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 myötöpäivään 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 myötöpäivään. Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Valitse haluamasi nopeus valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta valitsin ensin asentoon **0/off**.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.

## 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, porkkanaita.

## Viipalointiterä – hieno (B)

Valitse suuri nopeus, kun viipaloit: kurkkuja, porkkanaita.

## 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 pidikelevvyyn.

### 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 lisää 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.

### Huom.!

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

## Sitruspuristin (12)

## Kuva E

puristaa sitrushedelmät, esim. appelsiinit, greipit, sitruunat.

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

### Huom.!

*Tarkkaile kulhon täyttökorkeutta.*

*Max. täyttömäärä: 500 ml.*

*Tyhjennä kulho ajoissa.*

## Mehulinko (13)

## Kuva G

valmistaa tuorerehun 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 täyttösupploon 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



### **Varo terävää terää/pyörivää käyttö- akselia – loukkaantumisaara!**

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 lisää 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 ).
- 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 huuhtelee tehosekoitin puhtaalla vedellä.

## Tehosekoittimen purkaminen osiin

**Kuva 1**

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

## Tehosekoittimen kokoaminen



### **Loukkaantumisvaara**

*Älä koske tehosekoittinta sen ollessa kiinnitettynä peruskoneeseen.*

- Kiinnitä tiivistysrengas teräosaan.
- Aseta teräosa terät edellä paikoilleen tehosekoittimen kulhoon.
- Kiinnitä teräosa myötäpäivään kääntäen. Kierrä vähintään niin paljon, että toinen siivikkeistä peittää tehosekoittimen kulhoon olevan merkin (oikea asento → **kuva 1 6**).

## Sitruspusertimen puhdistus

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

## Mehulingon puhdistus

**Kuva 1**

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

## Säilytys

**Kuva 1**

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Kelaat 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 turvakytin laukeaa tai laitteeseen tulee vika, niin toiminnan näytön valo alkaa vilkkua.

## Peruslaite

### **Häiriö:**

Laitte lakkaa toimimasta.

### **Mahdollinen syy:**

Laitte on ylikuormittunut (esim. varuste on juutunut kiinni elintarvikkeeseen) ja elektroninen turvakytin 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 maahantuojaan myöntämä takuuehdot.

Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen.

Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

**Ruokaohjeet/ainekset/käsittely**

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

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

El aparato no requiere un mantenimiento específico.

## Descripción del aparato

### 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 introducirlo 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

### 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.

## 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.

**¡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. E**

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 cítricos 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. 6

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 del 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. 7



**¡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). Óptima 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 del 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
- 
- retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura
- 
- 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-accesorios 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. 13**).
- 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 mando giratorio durante algunos segundos en la posición **M**. Evacuar el agua y enjuagar la jarra con agua limpia.

### Desarmar la batidora **Fig. 1**

- 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. 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. 2**

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. 3**

- 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.<br>1–2 min                   | <b>Masa de levadura</b><br>Cantidad máxima: 500 gramos de harina<br>25 gramos de levadura ó 1 paquetito de levadura seca<br>225 ml de leche tibia<br>1 huevo<br>1 pizca de sal<br>80 gramos de azúcar<br>60 gramos de mantequilla (tibia)<br>La cáscara de ½ limón (o aroma de cáscara de limón)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner todos los ingredientes (excepto la leche) en el recipiente.</li> <li>● Ajustar con el mando giratorio durante 10 segundos una velocidad de trabajo lenta.</li> <li>● Agregar la leche y mezclar con una velocidad de trabajo rápida.</li> </ul> Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura.<br>Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar («levar») la masa en un lugar templado. |
|    | M                    |                                     | <b>Cebollas, ajo</b><br>Cantidad: A partir de una cebolla, partida en trozos, hasta 300 gramos<br>A partir de un diente, hasta 300 gramos<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | alta                 |                                     | <b>Carne, hígado</b><br>(para preparar carne picada, tartar, etc.)<br>Cantidad: 50 hasta 500 gramos<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Retirar los huesos, cartílagos, tendones y piel. Cortar la carne en dados.</li> </ul> Para masas, pasteles y rellenos de carne:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  | alta                 | aprox.<br>1,5 min<br>hasta<br>2 min | <b>Helado (sorbete) de fresa</b><br>250 gramos de fresas congeladas<br>100 gramos de azúcar glas<br>180 ml de nata (1 vaso aprox.)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | baja/alta            |                                     | <b>Claras de huevo a punto de nieve</b><br>Cantidad: 2 hasta 6 claras de huevo<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| Accesorio necesario                                                                | Velocidad de trabajo | Duración | Recetas/Ingredientes/Elaboración                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | baja/alta            |          | <b>Nata montada</b><br>Cantidad: 200 hasta 400 gramos <ul style="list-style-type: none"> <li>● Batir con una velocidad de trabajo rápida. Para mezclarlas, ajustar una velocidad de trabajo lenta.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|    | alta/M               |          | <b>Nueces, almendras</b><br>Cantidad: 200 hasta 400 gramos <ul style="list-style-type: none"> <li>● Eliminar completamente las cáscaras, de lo contrario, la cuchilla puede perder su afilado.</li> </ul> Elaborar hasta que se ha alcanzado el grado de picado deseado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | alta/M               |          | <b>Triturar frutas o verduras</b><br>(Preparar purés de manzana, de espinacas o de tomates, con productos crudos o cocidos) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Poner los ingredientes y las especias en la batidora; triturarlos hasta alcanzar el grado deseado.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | baja/alta            |          | <b>Mayonesa</b><br>1 huevo<br>1 cucharilla de mostaza<br>150–200 ml de aceite<br>1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre<br>1 pizca de sal<br>1 pizca de azúcar<br>Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mezclar todos los ingredientes (excepto el aceite) durante unos segundos en la posición 1.</li> <li>● 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.</li> </ul> <b>Consumir la mayonesa tras su elaboración. ¡No guardarla!</b> |
|  | alta                 |          | <b>Batido de leche</b><br>80 hasta 100 gramos de chocolate<br>aprox. 400 ml de leche caliente <ul style="list-style-type: none"> <li>● Triturar el chocolate, agregar la leche caliente y mezclar brevemente.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | alta                 |          | <b>Crema de miel para untar en el pan</b><br>40 gramos de mantequilla (del frigorífico)<br>150 gramos de miel (del frigorífico) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Cortar la mantequilla en trozos pequeños con un cuchillo y ponerlos en la jarra batidora.</li> <li>● Agregar la miel y batir durante 15 segundos con una velocidad de trabajo rápida.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

*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 colaborados 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

### 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 Calçador

### 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 Espregador 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 calçador (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 na 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 calçador (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 calçador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.

## 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 intercalada 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 na 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 calçador (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 calçador.*

- Regular o selector para a fase pretendida.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.
- Com o calçador, empurrar suavemente o produto para cortar ou ralar.
- Retirar o calçador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.

### 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 na 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 na 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 pega da tigela.
- Colocar o selector na velocidade de rotação baixa.
- Introduzir a fruta ou legumes na abertura de enchimento e empurrar com o calçador, 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. 13).
- 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/Confeção

| Ferramenta | Velocidade de rotação | Tempo                       | Receitas/Ingredientes/Confeção                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------|-----------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | baixa/<br>elevada     | ca. 1–2<br>min              | <b>Massa levedada</b><br>máx. 500 g de farinha<br>25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco<br>225 ml de leite morno<br>1 ovo<br>1 pitada de sal<br>80 g de açúcar<br>60 g de gordura (morna)<br>Casca de ½ limão (aroma de limão) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Colocar todos os ingredientes (excepto leite) na tigela.</li> <li>● Colocar o selector numa velocidade de rotação baixa durante 10 segundos.</li> <li>● Adicionar o leite e misturar com uma velocidade de rotação elevada.</li> </ul> Os ingredientes devem estar à mesma temperatura.<br>Quando a massa tiver um aspecto liso, coloque-a num local quente, para levar. |
|            | M                     |                             | <b>Cebolas, alhos</b><br>Quant.: a partir de 1 cebola, partida em quartos, até 300 g<br>a partir de 1 dente de alho até 300 g. <ul style="list-style-type: none"> <li>● Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|            | elevada               |                             | <b>Carne, fígado</b><br>(para rolo de carne, bife tártaro, etc.)<br>Quant.: 50 a 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Limpar a carne de ossos, cartilagens, pele e nervos. Partir a carne em cubos.</li> </ul> Massas com carne, recheios e pastéis: <ul style="list-style-type: none"> <li>● Deitar a carne (de vaca, porco, vitela, aves, mas também peixe) na tigela juntamente com outros ingredientes e trabalhá-los até obter uma massa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
|            | elevada               | ca. 1<br>min. até<br>2 min. | <b>Sorvete de morango</b><br>250 g de morangos congelados<br>100 g de açúcar em pó<br>180 ml de natas (cerca de 1 copo) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Deitar todos os ingredientes na tigela. Ligar imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bater até se obter um gelado cremoso.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Ferramenta                                                                         | Velocidade de rotação | Tempo | Receitas/Ingredientes/Confecção                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | baixa/<br>elevada     |       | <b>Claras em castelo</b><br>Quant.: 2 a 6 claras<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Bater com velocidade de rotação elevada.</li> <li>Para envolver, regular uma velocidade rotação baixa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | baixa/<br>elevada     |       | <b>Natas batidas</b><br>Quant.: 200 a 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Bater com velocidade de rotação elevada.</li> <li>Para envolver, regular uma velocidade rotação baixa.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | elevada/M             |       | <b>Nozes, amêndoas</b><br>Quant.: 200 a 400 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Retirar as peles, caso contrário as lâminas ficam embotadas.</li> </ul> Trabalhar até obter o grau de fragmentação desejado.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | elevada/M             |       | <b>Fazer purês de frutos e de legumes</b><br>(mousse de maçã, espinafres, cenouras, tomates; crus ou cozidos).<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Deitar os ingredientes no misturador e trabalhá-los até obter um puré.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | baixa/<br>elevada     |       | <b>Maionese</b><br>1 ovo<br>1 cl. de chá de mostarda<br>150–200 ml de óleo<br>1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre<br>1 pitada de sal<br>1 pitada de açúcar<br>Os ingredientes devem estar à mesma temperatura.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Misturar todos os ingredientes (menos o óleo) durante alguns segundos na fase 1.</li> <li>Ligar o misturador para a fase 2, adicionar lentamente o óleo através do funil e bater até que a maionese tenha a consistência pretendida.</li> </ul> <b>Consumir a maionese rapidamente, não a guardar.</b> |
|  | elevada               |       | <b>Leite com chocolate</b><br>80 g a 100 g de chocolate<br>cerca 400 ml de leite quente<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Partir o chocolate no misturador, juntar o leite quente e mexer um pouco.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | elevada               |       | <b>Preparado de mel para barrar pão</b><br>40 g de manteiga (à temperatura do frigorífico)<br>150 g de mel (refrigerado)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Com uma faca dividir a manteiga em pedaços pequenos e colocar no misturador.</li> <li>Adicionar o mel e misturar durante 15 segundos com uma velocidade de rotação elevada.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                |



**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 |
| ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ .....           | 120 |
| Απόσυρση .....                | 121 |
| 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 απο-συναρμολόγηση 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 βγάξτε 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 M**).

Οι διαφορές είναι σημειωμένες.

Η συσκευή δεν χρειάζεται συντήρηση.

## Με μια ματιά

### 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 )

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

## 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 – φιλό κόψιμο (B)

#### 10c Ένθετο τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (C)

#### 10d Ένθετο τριψίματος – φιλό κόψιμο (D)

#### 11 Δίσκος για πατάτες τηγανιτές (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.
- Τραβήξετε το τροφοδοτικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος από τον χώρο καλωδίου.
- Βάζετε το φιν 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 ζύωμα 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.

## Ένθετα 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 τοποθέτησή στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο ή αντίστοιχα τον δίσκο για πατάτες τηγανητές μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.

### Ένθετο κοπής – χοντρό τρίψιμο (A)

Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε χαμηλό αριθμό στροφών για τα κόψετε: αγγούρια, καρότα.

### Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο (B)

Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα κόψετε: αγγούρια, καρότα.

### Ένθετο τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (C)

Ρυθμίζετε τον περιστρεφόμενο διακόπτη σε υψηλό αριθμό στροφών για τα τρίψετε: μήλα, καρότα, τυρί, λάχανο.

### Ένθετο 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.

### **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 E**

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 1



### **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 στρέψετε 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 στρέψετε 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 φιν 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:**

- Στρέψετε 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 1**).
- Στρέψετε 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:**

- Στρέψετε το καπάκι του φυγοκεντρικού εξαρτήματος αποχύμωσης αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Βγάzte το δοχείο τριψίματος από το μπολ.
- Αφαιρέστε το μπολ.

### **Αφαίρεση του μίξερ:**

- Στρέψετε το μίξερ αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και το αφαιρείτε.
- Στρέψετε 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 φιν 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 πλένετε 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 βούρτσας.

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 

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-καλαθίου προσεκτικά, για να μην πάθουν ζημιά.

## Φύλαξη της συσκευής

Εικόνα 

- Τραβάτε το φιν 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 βγάzte 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 βγάzte το φιν 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 φιν 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.

# Όροι Εγγύησης

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 πλημμελή 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 Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. 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 κίνδυνοι που σχετίζονται με τη μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
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 Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - 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 εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

## BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

## ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

**Αθήνα** ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά  
**Θεσ/νίκη** ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.Θ. 60017 Θέρμη  
**Πάτρα** ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια  
**Ηράκλειο – Κρήτης** ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο  
**Κύπρος** ..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

**18182** ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

## ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

01/17

120

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

## Απόσυρση



Η συσκευή έχει σημειωθεί 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.

## Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση

| Εργα-<br>λείο                                                                      | Αριθμός<br>στροφών | Χρόνος               | Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | χαμηλή/<br>υψηλή   | περ.<br>1-2<br>λεπτά | <b>Ζύμη με μαγιά</b><br>το πολύ 500 g αλεύρι<br>25 g μαγιά ή 1 φακ. αποξηραμένη μαγιά σε σκόνη<br>225 ml χλιαρό γάλα<br>1 αβγό<br>1 πρέζα αλάτι<br>80 g ζάχαρη<br>60 g λίπος (χλιαρό)<br>Ξύσμα ½ λεμονιού (ή άρωμα λεμονόφλουδας)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) μέσα στο μπολ.</li> <li>● Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερό-λεπτα σε χαμηλό αριθμό στροφών.</li> <li>● Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε με υψηλό αριθμό στροφών.</li> </ul> Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία.<br>Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, την αφήνετε να "γίνει" σε ζεστό μέρος. |
|  | M                  |                      | <b>Κρεμμύδια, σκόρδο</b><br>Ποσότητα: από 1 κρεμμύδι, κομμένο στα τέσσερα, έως 300 g<br>από 1 σκελίδα σκόρδο έως 300 g<br><ul style="list-style-type: none"> <li>● Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

| Εργα-<br>λείο                                                                      | Αριθμό<br>στροφών | Χρόνος                                 | Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | υψηλή             |                                        | <b>Κρέας, συκώτι</b><br>(για κιμά κλπ.)<br>Ποσότητα: 50 έως 500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Αφαιρείτε τα κόκαλα, τους χόνδρους, τις πέτσες και τους τένοντες. Κόβετε το κρέας σε κύβους.</li> </ul> Παρασκευή ζύμης με κρέας, γεμίσεων και πατέ: <ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>                                                                                                  |
|    | υψηλή             | περ.<br>1,5<br>λεπτό<br>έως<br>2 λεπτά | <b>Γρανίτα από φράουλες</b><br>250 g κατεψυγμένες φράουλες<br>100 g ζάχαρη άχνη<br>180 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί) (σχεδόν 1 κουτί) <ul style="list-style-type: none"> <li>Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ. Θέτετε τη συσκευή αμέσως σε λειτουργία, διότι διαφορετικά σβωλιάζει το μίγμα. Ανακατεύετε, μέχρι να σχηματιστεί κρεμώδες παγωτό.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          |
|    | χαμηλή/<br>υψηλή  |                                        | <b>Μαρέγκα</b><br>Ποσότητα: 2 έως 6 ασπράδια αβγών <ul style="list-style-type: none"> <li>Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών. Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | χαμηλή/<br>υψηλή  |                                        | <b>Σαντιγί</b><br>Ποσότητα: 200 έως 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Χτυπήστε με υψηλό αριθμό στροφών. Για το προσεκτικό ανακάτεμα ρυθμίστε χαμηλό αριθμό στροφών.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | υψηλή/M           |                                        | <b>Φουντούκια, καρύδια, αμύγδαλα</b><br>Ποσότητα: 200 έως 400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>Αφαιρείτε τις φλούδες, διότι διαφορετικά θα στομωθεί το μαχαίρι του μίξερ.</li> </ul> Τα τρίβετε μέχρι τον επιθυμητό βαθμό.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|   | υψηλή/M           |                                        | <b>Πουρές φρούτων ή λαχανικών</b><br>(μους μήλων, πουρές από σπανάκι, καρότα, ντομάτες, από ωμά ή βρασμένα λαχανικά) <ul style="list-style-type: none"> <li>Βάζετε τα υλικά και τα καρυκεύματα μαζί μέσα στο μίξερ και τα πολτοποιείτε.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  | χαμηλή/<br>υψηλή  |                                        | <b>Μαγιονέζα</b><br>1 αβγό<br>1 κ.τ. μουστάρδα<br>150 έως 200 ml λάδι<br>1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού ή ξύδι<br>1 πρέζα αλάτι<br>1 πρέζα ζάχαρη<br>Τα υλικά θα πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ανακατεύετε όλα τα υλικά (εκτός του λαδιού) για μερικά δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.</li> <li>Ρυθμίζετε το μίξερ στη βαθμίδα 2, ρίχνετε το λάδι αργά μέσα από το χωνί και ανακατεύετε το μίγμα, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί (πήξει) η μαγιονέζα.</li> </ul> <b>Καταναλώνετε τη μαγιονέζα σύντομα, αυτή δεν διατηρείται για πολύ.</b> |

| Εργα-<br>λείο                                                                    | Αριθμό<br>στροφών | Χρόνος | Συνταγές/Υλικά/Εκτέλεση                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | υψηλή             |        | <b>Μιλκ-σέικ σοκολάτας</b><br>80 έως 100 g σοκολάτα<br>περ. 400 ml καυτό γάλα<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρίβετε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέτετε το καυτό γάλα και ανακατεύετε για λίγο.</li> </ul>                                                                                                      |
|  | υψηλή             |        | <b>Άλειμμα ψωμιού από μέλι και βούτυρο</b><br>40 g βούτυρο (από το ψυγείο)<br>150 g μέλι (από το ψυγείο)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>• Κόψτε το βούτυρο με μαχαίρι σε μικρά κομμάτια και βάλτε το στο μίξερ.</li> <li>• Προσθέστε το μέλι και αναμίξτε επί 15 δευτερόλεπτα με υψηλό αριθμό στροφών.</li> </ul> |

***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 durumunda 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 itinala 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 işlenen 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.



Cocukların 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, sökölüp 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 herhangi bir hasar olduđu 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.

#### **Döner alet ve takımlardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı (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/döner tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Mikser cihaza takılıyken kesinlikle mikser elinizi sokmayınız!

Mikser ancak kapağı takılmış ve kilitlenmiş durumda çalışır.

Mikseri cihazdan çıkaracağınız/ cihazı 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 öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutulmalıdır.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

Üniversal bıçağı sadece plastik tutamak kenarından tutunuz.

Kullanılmadığı zaman, üniversal bıçağı daima aksesuar çekmece-sinde 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: Döner bıçaklar.



Dikkat: Döner aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Kullanma kılavuzu değişik modeller için geçerlidir (ekteki model listesine de bakı-

nız, **Resim 1**). Modeller arasındaki farklılıklar belirlenmiştir.

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur.

## Genel bakış

### Ana cihaz

### Resim A

#### 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 durumunda 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 çekmeceğini kapalı tutunuz.

#### 5 Kablo gözü

#### Kap ve aksesuarlar

#### 6 Karıştırma kabı

#### 7 Kapak

##### 7a Tıkaç

#### 8 Tahrik eksen

#### Aletler

#### 9 Alet tutucu

#### 9a Ünersal bıçak

#### 9b Dövme disk

#### 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 disk (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 ağı

### 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 çekmece-sini 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 tıkaç (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 doğranması 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 mikse 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 ağızlarından doldurunuz.

## 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 öngörölmüş 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 rasplamak için, döner şalteri yüksek devir sayısına ayarlayınız: Elma, havuç, peynir, lahana.

### **Raspalama parçası – ince (D)**

Şu besinleri rasplamak 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:
- İsteddiğiniz 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 ağız içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.*

- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeleri tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağız üzerinden doldurunuz.

### **Dikkat!**

*Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler takma diskinde ya da kızartmalık patates diskinde temas edecek kadar fazlalaşmadan önce boşaltınız.*

### **Narenciye sıkma ünitesi (12)**

### **Resim F**

Örn. portakal, greyfrut, 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/döner 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 mikserle 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 ağızı 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 çanakdan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
  - Tutucu diski ya da kızartmalık patates diskini tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanakdan dışarı kaldırınız.
  - Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız (**Resim 3**).
- Kabi 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 çanakdan çıkarınız.
- Kabi 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 kurulaınız.
- Aksesuar çekmecesini musluktan akan su altında durulaınız 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 miksera biraz bulaşık deterjanlı su doldurunuz. Mikseri birkaç saniye çalıştırınız (kademe **M**). Deterjanlı suyu döküp boşaltınız ve mikseri temiz su ile durulaınız.

## 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 kabloğunu kablo gözü içine yerleştiriniz.
- Aletleri aksesuar çekmecesinde muhafaza ediniz.
- Kabi yerine takınız.



### **Bilgi**

Muhafaza etme olanakları için bakınız Resim I. Kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını kabin 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 sebebinin gideriniz.
- Cihaz tekrar çalıştırınız.

### **Muhtemel nedeni:**

Açık olan cihaza kap veya mikser takılmaya çalışıldı.

### **Giderilmesi:**

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı 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.

## Elden çıkartılması



### **AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması**

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

## Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta 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.

### **Makinenizi daha verimli**

#### **kullanabilmeniz için:**

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

## Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi

| Akse-suar                                                                          | Devir sayısı     | Süre                     | Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | düşük/<br>yüksek | yakl.<br>1–2<br>dakika   | <p><b>Mayalı hamur</b><br/>Azami 500 g un<br/>25 g maya veya 1 paket kuru maya<br/>225 ml ılık süt<br/>1 yumurta<br/>1 tutam tuz<br/>80 g şeker<br/>60 g yağ (ılık)<br/>½ limonun kabuğu (limon aroması)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tüm malzemeleri (süt hariç) kabın içine doldurunuz.</li> <li>• Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız.</li> <li>• Sütü ilave ediniz ve yüksek devir sayısı ile karıştırınız.</li> </ul> <p>İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.<br/>Hamur düzgün bir kıvama ulaşıncaya kadar bekletiniz.</p> |
|    | M                |                          | <p><b>Soğan, sarımsak</b><br/>Miktar: bir ve birden fazla soğan, dörde bölünmüş, 300 g kadar<br/>1 diş sarımsak, 300 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|    | yüksek           |                          | <p><b>Et, ciğer</b><br/>(kıyma et, tartar vs. için)<br/>Miktar: 50–500 g</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kemikleri, kıkırdakları, deri ve sinirleri etten ayırınız, eti kuşbaşı şeklinde doğrayınız. Eti küçük parçalar (kuşbaşı) şeklinde kesin.</li> </ul> <p>Etli hamur, doldurma malzemesi ve börek hazırlamak için:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eti (sığır, domuz, dana, tavuk, balık, vs.) diğer ek malzemeler ve baharatlar ile birlikte cihazın kabına doldurunuz ve hamur kıvamına gelinceye kadar işleyiniz.</li> </ul>                              |
|  | yüksek           | yakl.<br>1,5–2<br>dakika | <p><b>Çilek kreması</b><br/>250 g dondurulmuş çilek<br/>100 g pudra şekeri<br/>180 ml kaymak (hemen hemen bir küçük kutu dolusu)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz.</li> </ul> <p>Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde malzemeler iyi ve düzgün karışmaz. Malzemeler krema kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.</p>                                                                                                                                                                                                   |

| Akse-suar                                                                          | Devir sayısı     | Süre | Tarifeler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | düşük/<br>yüksek |      | <b>yumurta akı kreması</b><br>Miktar: 2–6 yumurta akı<br>● Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | düşük/<br>yüksek |      | <b>Kremşanti</b><br>Miktar: 200–400 g<br>● Yüksek devir sayısı ile çırpınız. Malzeme ilave edip karıştırmak için, düşük devir sayısına ayarlayınız.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|    | yüksek/<br>M     |      | <b>Fındık türleri, badem</b><br>Miktar: 200–400 g<br>● Kabuklarını tamamen ayırınız, aksi halde mikserin bıçağı körelir.<br>Malzemeleri istediğiniz kadar küçülünceye kadar işleyiniz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|    | yüksek/<br>M     |      | <b>Meyve veya sebze püresi</b><br>(elma ezmesi, ıspanak, havuç ve domates püresi; çiğ veya pişmiş)<br>● Malzemeleri ve baharatları birlikte miksera doldurunuz ve püre haline gelinceye kadar işleyiniz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | düşük/<br>yüksek |      | <b>Mayonez</b><br>1 yumurta<br>1 kahve kaşığı hardal<br>150–200 ml sıvı yağ<br>1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke<br>1 tutam tuz<br>1 tutam şeker<br>İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır.<br>● Bütün malzemeleri (yağ hariç) kademe 1'de bir kaç saniye karıştırınız.<br>● Mikseri kademe 2'e ayarlayınız. Yağı yavaş yavaş huni üzerinden mikserin içine dökünüz ve mayonez gereken kıvamına gelinceye kadar karıştırınız.<br><b>Mayonezi kısa sürede kullanınız, fazla muhafaza etmeyiniz.</b> |
|  | yüksek           |      | <b>Çikolatalı süt</b><br>80–100 g çikolata<br>yaklaşık 400 ml sıcak süt<br>● Çikolatayı mikserde doğrayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırınız.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | yüksek           |      | <b>Ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı</b><br>40 g tereyağı (buzdolabından)<br>150 g bal (buzdolabından)<br>● Tere yağını bir bıçak ile küçük parçalar şeklinde bölünüz ve miksera doldurunuz.<br>● Bal ilave ediniz ve 15 saniye boyunca yüksek devir sayısı ile karıştırınız.                                                                                                                                                                                                                            |

Değişiklikler olabilir.



**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.



### KÜÇÜK EV ALETLERİ G A R A N T İ B E L G E S İ

- 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.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem - Sel başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisindedir.
- Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketiciyi bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel indirimini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

#### Marka

#### Ürün İsmi

|       |                          |
|-------|--------------------------|
| Bosch | Kahve Makinası           |
| Bosch | Dilim Kesici             |
| Bosch | Ekmek Kızartma Mak.      |
| Bosch | Su Isıtıcı (Kettle)      |
| Bosch | Mikser                   |
| Bosch | Mutfak Robotu            |
| Bosch | Kahve Değirmeni          |
| Bosch | Tost Makinası            |
| Bosch | Kıyma Makinası           |
| Bosch | Saç Kurutma Mak.         |
| Bosch | Baskül                   |
| Bosch | Şarjlı El Süpürgesi      |
| Bosch | Ütü                      |
| Bosch | Blender                  |
| Bosch | Saç Şekillendirme cihazı |
| Bosch | Meyva Sıkacağı           |
| Bosch | Meyva ve Sebze Sıkacağı  |
| Bosch | Masaj Aletleri           |

Bu ürün Bosch için BSH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

#### BSH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul  
Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

### Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca [www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

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

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

### 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 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.

### ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı : .....

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi : .....

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu : .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 E-posta : .....

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı : .....

Yetkilinin imzası : Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi : .....

### MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....

**Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki BOSCH. Tym samym wybór Państwa padł na nowoczesne, wysokowartościowe urządzenie gospodarstwa domowego. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują 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<br>zużytego urządzenia ..... | 144 |
| Warunki gwarancji .....                                   | 145 |
| Przepisy kulinarne/składniki/<br>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 wznowia 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 chwycić tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wyspowego.

Produkty popychać tylko popychaczem.

Nóż uniwersalny chwycić 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 chwycić 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 pniących 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 wyspowego.

Instrukcja obsługi opisuje różne wersje urządzenia (patrz przegląd modeli, **rysunek**

**M**). Różnice są oznaczone.

Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.

## Opis urządzenia

### Korpus urządzenia

Rysunek **A**

#### 1 Przełącznik obrotowy

**A MCM41..:**

**O/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..:**

**O/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

#### 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 wyspowy

#### 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 skażenia 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 skażenia 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. rodzyнки, płatki czekoladowe).

### Rysunek

- 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 zatrasku 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 wyspowy.

## 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

- 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 -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 wyspowego. 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 wyspowy.

### 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 uchwyście 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 wyspowego i popchać 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 skażenia 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 wyspowy 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 następującym 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 **B**).
- Przekręcić miskę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.

## **Zdejmowanie wyciskarki do owoców cytrusowych:**

- Odkręcić wyciskarkę 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 tarcu 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.
- Schować na akcesoria wypłukać pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie myć w zmywarce!

## **Czyszczenie miski i wyposażenia**



### **Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami!**

*Nóż uniwersalny chwycić 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 skażenia ostrymi nożami!**

*Noży miksera nie chwycić gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.*

Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkadzają 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 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.

## Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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 jednostka, 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/<br>wysokie | ok.<br>1–2 min             | <b>Ciasto drożdżowe</b><br>maks. 500 g mąki<br>25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych<br>225 ml letniego mleka<br>1 jajko<br>1 szczypta soli<br>80 g cukru<br>60 g tłuszczu (letniego)<br>otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej)<br>● Wszystkie składniki (poza mlekami) włożyć do miski.<br>● Nastawić przełącznik obrotowy na 10 sekund na niskie obroty.<br>● Dodać mleka i mieszać na wysokich obrotach.<br>Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę.<br>Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. |
|   | M                  |                            | <b>Cebula, czosnek</b><br>Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g<br>od 1 ząbka czosnku do 300 g<br>● Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  | wysokie            |                            | <b>Mięso, wątróbka</b><br>(na mięso siekane, tatar itd.)<br>Ilość: 50 do 500 g<br>● Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna.<br>Mięso pokroić w kostkę.<br>Ciasta mięsne, farsze i pasztety:<br>● 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<br>min do<br>2 min | <b>Sorbet truskawkowy</b><br>250 g mrożonych truskawek<br>100 g cukru pudru<br>180 ml śmietany (prawie 1 kubek)<br>● Włożyć wszystkie składniki do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki.<br>Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |



| Narzędzie                                                                          | Obroty             | Czas | Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | niskie/<br>wysokie |      | <b>Piana z białek</b><br>Ilość: 2 do 6 białek z jaj<br>● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|    | niskie/<br>wysokie |      | <b>Bitą śmietana</b><br>Ilość: 200 do 400 g<br>● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | wysokie/<br>M      |      | <b>Orzechy, migdały</b><br>Ilość: 200 do 400 g<br>● Dokładnie usunąć łupiny, w przeciwnym przypadku stępią się noże.<br>Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | wysokie/<br>M      |      | <b>Purée z owoców lub jarzyn</b><br>(Przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany)<br>● Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania purée.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | niskie/<br>wysokie |      | <b>Majonez</b><br>1 jajko<br>1 łyżeczka musztardy<br>150 do 200 ml oliwy<br>1 łyżka soku cytrynowego lub octu<br>1 szczypta soli<br>1 szczypta cukru<br>Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę.<br>● Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1.<br>● Mikser przełączyć na zakres 2, oliwę dolewać powoli przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu.<br><b>Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.</b> |
|   | wysokie            |      | <b>Mleko czekoladowe</b><br>80 g do 100 g czekolady<br>ok. 400 ml gorącego mleka<br>● Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | wysokie            |      | <b>Masło miodowe</b><br>40 g masła (z lodówki)<br>150 g miodu (z lodówki)<br>● Masło podzielić nożem na małe kawałki i włożyć do miksera.<br>● Następnie dodać miód i miksować przez 15 sekund na wysokich obrotach.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

***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 csatlakozóvezetékét 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 **O/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 utántöláshoz 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 pusztá 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 választé--kot is, **A** ábra). A különbségek jelölve vannak. A készülék nem igényel karbantartást.

### A készülék részei

#### 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 fordulatszámgig.

#### 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

#### 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 Örlő-betét – durva (C)

#### 10d Örlő-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 turmixfételt 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, tojás habhoz, majonézhez.

## Dagasztószár (9c)

nehéz tészta gyúrásához, és olyan hozzávalók összekeveréséhez, amelyeket nem kell aprítani (pl. mazsola, csokoládélapocsk).

### C ábra

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálban 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 tálban 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 **O/off** állásba.
- Vegye ki a tömőeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.

## 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 fogóvájtnál 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.

### Örlő-betét – durva (C)

A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: almát, sárgarépat, sajtot, fehérkáposztát reszel.

### Örlő-betét – finom (D)

A forgókapcsolót állítsa magas fordulatszámra, ha: sárgarépat, sajtot reszel.

### Hasáburgonya-szeletelő tárcsa (E)

hasáburgonya és gyümölcssalátá hozzávalóinak a szeleteléséhez.

#### **Figyelem!**

*A hasáburgonya-szeletelő tárcsa nem alkalmas kemény sajt, dió, torma és hasonló feldolgozásához.*

#### **D ábra**

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálon 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 hasáburgonya-szeletelő tárcsát a meghajtótengelyre. Tegye fel a fedelet a tömöeszközzel (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 részbe ütközésig.



#### **Sérülésveszély az éles kés miatt!**

*Ne nyúljon az utántöltő nyílásba. Az utántöltéshez csak a tömöeszközt használja.*

- A forgókapcsolót állítsa a kívánt fokozatra.
- Töltse be a szeletelni- vagy reszelni- anyagot.
- A szeletelni- vagy reszelni- anyagot csak a tömöeszköz enyhe megnyomásával tolja be.
- Vegye ki a tömöeszközt és töltse be a hozzávalókat az utántöltő nyíláson.

#### **Figyelem!**

*Ürítse ki a tálat, mielőtt annyira megtelik, hogy a felszeletelt vagy lereszelt étel eléri a tartótárcsát ill. a hasáburgonya-szeletelő tárcsát.*

### Citrusgyümölcs-prés (12)

#### **F ábra**

Citrusfélék, pl. narancs, grapefruit, citrom préseléséhez.

- A tálat tegye rá a készülékre (a tálon 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 részbe ütközésig.
- Tegye 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 tálon 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 részbe ütközésig.
- A forgókapcsolót állítsa alacsony fordulatszámra.
- Tegye a gyümölcsöt vagy a zöldséget a betöltőnyílásba, és csak enyhén nyomva tolja be a tömöeszközzel. 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 turmixfeltét csak rácsavart fedővel üzemel. A turmixgépet csak a meghajtómű álló helyzetében tegye fel/vegye le!



### Forrázásveszély!

Ha forró anyagot kever, akkor a fedélben lévő tölcseren 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 turmix poharat (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 részbe 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 tölcseért, és a szilárd hozzávalókat egymás után az utántöltő nyíláson keresztül töltse be

## 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 hasábbur-gonya-szeletelő tárcsát a fogóvájtnál és emelje ki a tálból.
  - Fordítsa meg a tartótárcsát és a betétet óvatosan nyomja ki alulról (H 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 elszineződések 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 pusztá kézzel. A tisztításhoz használjon kefért.

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 tölcser 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



- 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 → **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



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



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 helyezze 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 **O/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 ügyfélszolgálatához.

**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.

Minőséggarantia: A 2/1984. (111.10.) BkM-lpM számú rendelete alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelelően.

## Receptek/hozzávalók/feldolgozás

| Szer-<br>számok                                                                    | Fordulat-<br>szám  | Idő                    | Receptek/hozzávalók/feldolgozás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | alacsony/<br>magas | kb. 1–2<br>perc        | <b>Kelt tészta</b><br>max. 500 g liszt<br>25 g élesztő vagy 1 zacskó száraz élesztő<br>225 ml langyos tej<br>1 db tojás<br>1 csipet só<br>80 g cukor<br>60 g zsír (langyos)<br>Egy fél citrom héja (citromaroma) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tegye az összes hozzávalót (a tej kivételével) a tálba.</li> <li>● A forgókapcsolót 10 másodpercre állítsa alacsony fordulatszámra.</li> <li>● Adj hozzá a tejet és magas fordulatszámon keverje meg.</li> </ul> Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon.<br>Ha a tészta láthatóan sima, meleg helyen kelessze. |
|    | M                  |                        | <b>Hagyma, fokhagyma</b><br>Mennyiség: 1 hagymától, negyedelve, 300 g mennyiségig<br>1 gerezd fokhagymától 300 g-ig <ul style="list-style-type: none"> <li>● A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|    | magas              |                        | <b>Hús, máj</b><br>(darált húshoz, tatár beefsteakhez stb.)<br>Mennyiség: 50 g–500 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● A csontokat, a porcogókat, a bőrt és az inakat távolítsa el.</li> <li>● A húst vágja kockákra.</li> </ul> Hústészta, töltelékek és pástétomok előállítása: <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>                                                                                                   |
|   | magas              | kb.<br>1,5–2<br>percig | <b>Eperszorbet</b><br>250 g fagyasztott eper<br>100 g porcukor<br>180 ml tejszín (1 jó bögrényi) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Minden hozzávalót tegyen be a tálba. Azonnal kapcsolja be, mert különben csomós lesz. Addig keverje, amíg krémállagú fagyalt lesz belőle.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | alacsony/<br>magas |                        | <b>Tojáshab</b><br>Mennyiség: 1–2 tojásfehérje <ul style="list-style-type: none"> <li>● Magas fordulatszámon verje habbá. A hozzákeveréshez alacsony fordulatszámot állítson be.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | alacsony/<br>magas |                        | <b>Tejszínhab</b><br>Mennyiség: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>● Magas fordulatszámon verje habbá. A hozzákeveréshez alacsony fordulatszámot állítson be.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

| Szer-<br>számok                                                                   | Fordulat-<br>szám  | Idő | Receptek/hozzávalók/feldolgozás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | magas/M            |     | <b>Diófélék, mandula</b><br>Mennyiség: 200 g–400 g <ul style="list-style-type: none"> <li>A héjat maradéktalanul távolítsa el, a turmixfeltét kése különben életlen lesz.</li> </ul> A kívánt aprítási fokozatig dolgozza fel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | magas/M            |     | <b>Gyümölcs- és zöldségpüré készítéséhez</b><br>(almapép, spenót, répa-, paradicsompüré, nyersen vagy megfőzve) <ul style="list-style-type: none"> <li>A hozzávalókat és a fűszereket együtt tegye a turmixfeltétbe és dolgozza fel péppé.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|   | alacsony/<br>magas |     | <b>Majonéz</b><br>1 db tojás<br>1 teáskanál mustár<br>150–200 ml olaj<br>1 evőkanál citromlé vagy ecet<br>1 csipet só<br>1 csipet cukor<br>Ügyeljen arra, hogy azonos hőmérsékletű hozzávalókkal dolgozzon. <ul style="list-style-type: none"> <li>A hozzávalókat (az olaj kivételével) néhány másodpercig az 1. fokozaton keverje össze.</li> <li>A turmixfeltétet kapcsolja a 2. fokozatra, az olajat a tölcséren keresztül lassan adja hozzá és keverje a masszát habosra.</li> </ul> <b>A majonézt rögtön használja fel, ne tárolja.</b> |
|   | magas              |     | <b>Csokoládés tej</b><br>80 g–10 g csokoládé<br>kb. 400 ml forró tej <ul style="list-style-type: none"> <li>A csokoládét aprítsa fel a turmixfeltétben, adja hozzá a forró tejet és gyorsan keverje össze.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | magas              |     | <b>Mézes krém (kenyérre)</b><br>40 g vaj (a hűtőből)<br>150 g méz (hűtőszekrényből) <ul style="list-style-type: none"> <li>A vajat késsel vágja kis darabokra és tegye a turmixfeltétbe.</li> <li>Adjon hozzá mézet és 15 másodpercig magas fordulatszámon turmixolja össze.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                      |

*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 виникли 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/обертотим 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 блендери 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 М**). На відмінності вказується. Прилад не потребує технічного догляду.

## Короткий огляд

### Основний блок

### Малюнок **А**

#### 1 Перемикач

##### **А MCM41..:**

«0/off» = стоп

«М» = 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.

#### **В MCM42..:**

«0/off» = стоп

«М» = 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 «М» 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 В)**

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

**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 фри (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 приладу, 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 проти 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 проти 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 докласти інгредієнти, установіть перемикач на «0/off».
- ійміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантажування.

## 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, хрину та подібного.*

### Малюнок D

- Встановіть чашу (стрілка на чаші проти 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 проти 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.
- Ійміть штовхач та завантажте інгредієнти через отвір для завантаження.

### Увага!

Випорожніть чашу, поки нарізані чи нашатовані продукти ще не торкаються диску для кріплення вставок чи диску для нарізання картоплі фри.

## 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 насінневих 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 бункера 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/ обертним 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 ).
- 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 насucho.
- 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 користуєтесь.

Всі елементи можна мити в посудомийній машині.

Елементи із пластмаси в посудомийній машині не затискати, так як вони можуть деформуватися.

## Очищення блендери



**Небезпека поранення  
гострими ножами!**

*Не торкайтеся ножів блендери 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 блендери (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 блендери. Ввімкніть його на декілька секунд на ступінь «М». Вилийте воду та сполосніть блендер чистою водою.

### Розбирання блендери **Малюнок J**

- Поверніть ріжучу вставку проти годинникової стрілки, тримаючи її за крильця. Ріжуча вставка відділиться.
- Вийміть ріжучу вставку та зніміть ущільнювальне кільце.

### Складання блендери



**Небезпека поранення!**

*Ніколи не збирати блендер на на основному блоці.*

- Установіть ущільнювальне кільце на ріжучій вставці.
- Вставте ріжучу вставку знизу в келих блендери.
- Прикрутіть ріжучу вставку за допомогою крильця, повертаючи за годинниковою стрілкою. При цьому крутіть принаймні до тих пір, поки одне крильце не прикриє позначки на келиху блендери (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 блендери. 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**

| Насад-ка                                                                           | Число оборотів    | Час              | Рецепти/інгредієнти/переробка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | низьке/<br>високе | прибл.<br>1–2 хв | <b>Дріжджове тісто</b><br>макс. 500 г борошна<br>25 г дріжджів чи 1 пакунок сухих дріжджів<br>225 мл теплого молока<br>1 яйце<br>1 пучка солі<br>80 г цукру<br>60 г жиру (теплого)<br>цедра ½ лимону (лимонний аромат) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Завантажте всі інгредієнти (крім молока) до чаші.</li> <li>● Перемикач ввімкніть на 10 секунд на низьке число оборотів.</li> <li>● Додайте молоко та перемішайте на високих обертах.</li> </ul> Інгредієнти повинні бути одної температури.<br>Вимішане до однорідної консистенції тісто ставлять в тепле місце для бродіння. |

| Насад-ка                                                                           | Число оборотів    | Час                         | Рецепти/інгредієнти/переробка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | «М»               |                             | <b>Цибуля, часник</b><br>Кількість: від 1 цибулини, розділеною на 4 частини, до 300 г<br>від 1 зубчика часнику до 300 г<br>● Переробляйте до бажаного ступеня подрібнення.                                                                                                                                                                                                                                      |
|    | високе            |                             | <b>М'ясо, печінка</b><br>(для м'ясного фаршу, сирого біфштексу тощо)<br>Кількість: 50 г до 500 г<br>● Видаліть кістки, хрящі, шкіру та сухожилля. Наріжте м'ясо кубиками.<br>Приготування м'ясних фаршів, начинки та паштетів:<br>● М'ясо (яловичина, свинина, телятина, птиця, а також риба тощо) разом із іншими інгредієнтами та приправами покладіть в чашу та переробляйте до отримання однорідного тіста. |
|    | високе            | прибл.<br>1,5 хв<br>до 2 хв | <b>Суничний шербет</b><br>250 г заморожені суниці<br>100 г цукрової пудри<br>180 мл вершків (1 неповний стакан)<br>● Усі інгредієнти покладіть в чашу.<br>Слід негайно приступити до переробки, інакше утворяться грудочки. Перемішуйте до утворення морозива кремової консистенції.                                                                                                                            |
|    | низьке/<br>високе |                             | <b>Збиті білки</b><br>Кількість: від 2 до 6 білків<br>● Збивайте на високих обертах. Для підмішування ввімкніть низьке число оборотів.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | низьке/<br>високе |                             | <b>Збиті вершки</b><br>Кількість: 200 г до 400 г<br>● Збивайте на високих обертах. Для підмішування ввімкніть низьке число оборотів.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  | високе/<br>«М»    |                             | <b>Горіхи, мигдаль</b><br>Кількість: 200 г до 400 г<br>● Шкаралупу слід видалити повністю, інакше ножі блендеру затупяться.<br>Переробляйте до бажаного ступеня подрібнення.                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | високе/<br>«М»    |                             | <b>Пюре із фруктів та овочів</b><br>(яблучний мус, шпинат, пюре із моркви, помідорів; сире або зварене)<br>● Інгредієнти та приправи покладіть разом до блендеру та приготуйте пюре.                                                                                                                                                                                                                            |



| Насад-ка                                                                         | Число оборотів    | Час | Рецепти/інгредієнти/переробка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | низьке/<br>високе |     | <b>Майонез</b><br>1 яйце<br>1 ч. л. гірчиці<br>150–200 мл олії<br>1 ст. л. лимонного соку або оцту<br>1 пучка солі<br>1 пучка цукру<br>Інгредієнти повинні бути одної температури. <ul style="list-style-type: none"> <li>Усі інгредієнти (крім олії) перемішайте декілька секунд на ступені «1».</li> <li>Після цього ввімкніть блендер на ступінь «2». Заливаючи олію повільно через воронку, збивайте все в блендері поки маса не емульгує.</li> </ul> <b>Майонез використовуйте якнайшвидше й не зберігайте його.</b> |
|  | високе            |     | <b>Шоколадне молоко</b><br>80 г до 100 г шоколаду<br>прибл. 400 мл гарячого молока <ul style="list-style-type: none"> <li>Подрібніть шоколад в блендері, додайте гаряче молоко та коротко перемішайте.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | високе            |     | <b>Медова бутербродна маса</b><br>40 г вершкового масла (із холодильника)<br>150 г меду (із холодильника) <ul style="list-style-type: none"> <li>Поріжте вершкове масло ножом на невеликі шматочки та завантажте в блендер.</li> <li>Додайте мед та перемішуйте 15 секунд на високих обертах.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |

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 пансионатов, 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 (7а). 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 М**). Отличия обозначены соответствующим образом. Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании.

## Комплектный обзор

### Основной блок

Рисунок **А**

#### 1 Поворотный переключатель

##### **A MCM41...**

«0/off» = остановка

«М» = 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

«М» = 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 «М» 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 В)

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

#### 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.

## 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.

### **Внимание!**

*Опустошать смесительную чашу необходимо прежде, чем нарезанные или шинкованные продукты достигнут диска для крепления вставок или диска для картофеля фри.*

### **Соковыжималка для цитрусовых (12)**

### **Рисунок E**

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 сильнопнящейся 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 (сильнопнящихся 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 3).
- 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 «М». 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.

Пластины 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 удастся устранить неисправность, то обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

## Указания по утилизации



Данный прибор имеет обозначение согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/EC 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

| Насад-ка                                                                           | Число оборо-тов    | Время                         | Рецепты/ингредиенты/переработка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | низкое/<br>высокое | прибл.<br>1–2 мин             | <b>Дрожжевое тесто</b><br>макс. 500 г муки<br>25 г свежих или 1 пакетик сухих дрожжей<br>225 мл теплого молока<br>1 яйцо<br>1 щепотка соли<br>80 г сахара<br>60 г жира (теплого)<br>цедра с половины лимона (лимонный ароматизатор) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу.</li> <li>● Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов.</li> <li>● Добавить молоко и перемешать все на высоких оборотах.</li> </ul> Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте. |
|    | «М»                |                               | <b>Репчатый лук, чеснок</b><br>Количество: от 1 луковицы, разрезанной на 4 части, до 300 г<br>от 1 зубчика чеснока, до 300 г <ul style="list-style-type: none"> <li>● Перерабатывать до необходимой степени измельчения.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | высокое            |                               | <b>Мясо, печень</b><br>(для фарша, тартара итд.)<br>Количество: 50–500 г <ul style="list-style-type: none"> <li>● Удалить кости, хрящи, кожу и сухожилия. Нарезать мясо кубиками.</li> </ul> Приготовление мясного фарша, начинок, паштетов: <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.</li> </ul>                                                                                                                                  |
|  | высокое            | прибл.<br>1,5 мин<br>до 2 мин | <b>Клубничный сорбет</b><br>250 г замороженной клубники<br>100 г сахарной пудры<br>180 мл сливок (примерно 1 стаканчик) <ul style="list-style-type: none"> <li>● Все ингредиенты загрузить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать все до тех пор, пока не получится кремообразное мороженое.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | низкое/<br>высокое |                               | <b>Взбитые белки</b><br>Количество: 2–6 белков <ul style="list-style-type: none"> <li>● Взбивать на высоких оборотах. Для подмешивания установить низкое число оборотов.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Насад-ка                                                                           | Число оборо-тов    | Время | Рецепты/ингредиенты/переработка                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | низкое/<br>высокое |       | <b>Взбитые сливки</b><br>Количество: 200 г до 400 г<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Взбивать на высоких оборотах. Для подмешивания установить низкое число оборотов.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | высокое/<br>«М»    |       | <b>Орехи, миндаль</b><br>Количество: 200 г до 400 г<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Полностью удалить скорлупу, иначе нож блендера затупится.</li> </ul> Перерабатывать до необходимой степени измельчения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|    | высокое/<br>«М»    |       | <b>Пюрирование овощей и фруктов</b><br>(яблочный мусс, шпинат, пюре из моркови, томатов, сырых или вареных)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Ингредиенты и приправы загрузить вместе в блендер и перерабатывать их до пюреобразного состояния.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|    | низкое/<br>высокое |       | <b>Майонез</b><br>1 яйцо<br>1 ч. л. горчицы<br>150–200 мл растительного масла<br>1 ст. л. лимонного сока или уксуса<br>1 щепотка соли<br>1 щепотка сахара<br>Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. <ul style="list-style-type: none"> <li>Все ингредиенты (кроме масла) перемешивать несколько секунд на ступени «1».</li> <li>Переключить блендер на ступень «2», медленно вливать масло через воронку и взбивать все до тех пор, пока масса не эмульгируется.</li> </ul> <b>Использовать майонез в короткие сроки, не хранить его.</b> |
|   | высокое            |       | <b>Шоколадное молоко</b><br>80 г до 100 г шоколада<br>прибл. 400 мл горячего молока<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Шоколад измельчить в блендере, добавить горячее молоко и быстро перемешать.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | высокое            |       | <b>Медовая бутербродная масса</b><br>40 г сливочного масла (из холодильника)<br>150 г меда (из холодильника)<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Масло разделить ножом на маленькие кусочки и загрузить в блендер.</li> <li>Добавить мед и взбивать в течение 15 секунд на высоких оборотах.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                       |

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки\*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: [www.bosch-home.ru/store](http://www.bosch-home.ru/store). С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

|                                                                                                                                                             |                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 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, распылители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, напольные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

**ЕАС** 4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификации соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Вери Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (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 или по телефону службы поддержки.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

## 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 32144-2013.

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 официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

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. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ГГ.

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B34C065N1-1M00 03/2017



# BOSCH

Разработано для жизни



# Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: кухонные комбайны, кухонные машины, миксеры, измельчители**

**Товарный знак: Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. 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 у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортёром в Российскую Федерацию продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмбХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмбХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°C и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

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. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Type») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

**E-Nr.** <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

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 титовой 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, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве могут безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического 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 <http://www.bosch-home.ru>.

| Торговое обозначение               | Апробационный тип | Сертификат соответствия |             |              | Страна-изготовитель | НЧ*, В | НН**, Гц | НМ***, Вт |
|------------------------------------|-------------------|-------------------------|-------------|--------------|---------------------|--------|----------|-----------|
|                                    |                   | Рег. номер              | Дата выдачи | Действует до |                     |        |          |           |
| Кухонные комбайны, кухонные машины |                   |                         |             |              |                     |        |          |           |
| МС812М865                          | CNCM30            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1250      |
| МС812S814                          | CNCM30            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1250      |
| МС812W501                          | CNCM30            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МС812W620                          | CNCM30            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1100      |
| МС812W872                          | CNCM30            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1250      |
| МСМ3100W                           | CNCM12            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 800       |
| МСМ3110W                           | CNCM12            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 800       |
| МСМ3200W                           | CNCM12            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 800       |
| МСМ3201В                           | CNCM12            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 800       |
| МСМ3401М                           | CNCM12            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 800       |
| МСМ3501М                           | CNCM12            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 800       |
| МСМ4000                            | CNCM20            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 700       |
| МСМ4100                            | CNCM20            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 800       |
| МУМ4406                            | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 500       |
| МУМ4426                            | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 500       |
| МУМ44R1                            | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 500       |
| МУМ4657                            | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 550       |
| МУМ4855                            | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 600       |
| МУМ4856                            | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 600       |
| МУМ4875EU                          | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 600       |
| МУМ4880                            | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 600       |
| МУМ48SL                            | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 600       |
| МУМ52120                           | CNUM50            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 700       |
| МУМ54D00                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 900       |
| МУМ54G00                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 900       |
| МУМ54I00                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 900       |
| МУМ54P00                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 900       |
| МУМ54Y00                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 900       |
| МУМ58020                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58225                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58231                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58243                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ5824C                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58252RU                         | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58420                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58720                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58920                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58B00                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58K20                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ58L20                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ59343                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ59M55                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ5XW10                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ5XW20                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ5XW40                           | CNUM51            | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1000      |
| МУМ9A32500                         | CNUM60A           | C-DE.АЯ46.В.77956       | 21.12.2016  | 20.12.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1200      |
| МУМ9Y35512                         | CNUM60B           | C-DE.АЯ46.В.81253       | 28.07.2017  | 27.07.2022   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1500      |
| МУМ9YX5S12                         | CNUM61B           | C-DE.АЯ46.В.81253       | 28.07.2017  | 27.07.2022   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 1500      |
| МУМР1000                           | CNUM5ST           | C-DE.АЯ46.В.73522       | 12.02.2016  | 11.02.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 600       |
| Миксеры, измельчители              |                   |                         |             |              |                     |        |          |           |
| МFQ22100                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 375       |
| МFQ2210D                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 375       |
| МFQ2210K                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 375       |
| МFQ2210P                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 375       |
| МFQ2210Y                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 375       |
| МFQ24200                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 400       |
| МFQ2420B                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 400       |
| МFQ2520B                           | CNHR30C           | C-DE.АЯ46.В.88895       | 22.10.2018  | 21.10.2023   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 500       |
| МFQ2600G                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 375       |
| МFQ2600W                           | CNHR30            | C-DE.АЯ46.В.76049       | 17.08.2016  | 16.08.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 375       |
| МFQ3010                            | CNHR19            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 300       |
| МFQ3030                            | CNHR19            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 350       |
| МFQ3555                            | CNHR18            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 350       |
| МFQ36300Y                          | CNHR27            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 400       |
| МFQ36440                           | CNHR27            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 450       |
| МFQ36460                           | CNHR27            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 450       |
| МFQ36470                           | CNHR27            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 450       |
| МFQ36480                           | CNHR27            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 450       |
| МFQ4020                            | CNHR22            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 450       |
| МFQ4030K                           | CNHR22            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 500       |
| МFQ4070                            | CNHR22            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 500       |
| МFQ4080                            | CNHR22            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 500       |
| МFQP1000                           | CNHR19            | C-DE.АЯ46.В.73034       | 30.12.2015  | 29.12.2020   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 300       |
| ММR08A1                            | CNCM13ST1         | C-DE.АЯ46.В.73343       | 29.01.2016  | 28.01.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 400       |
| ММR15A1                            | CNCM13ST2         | C-DE.АЯ46.В.73343       | 29.01.2016  | 28.01.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 550       |
| ММRР1000                           | CNCM13ST1         | C-DE.АЯ46.В.73343       | 29.01.2016  | 28.01.2021   | Словения            | 50/60  | 220-240  | 400       |

\* НЧ – номинальная частота или диапазон номинальных частот переменного тока питающей сети в Герцах

\*\* НН – номинальное напряжение или диапазон номинального напряжения в Вольтах

\*\*\* НМ – номинальная потребляемая мощность или диапазон номинальных потребляемых мощностей в Ваттах



| أداة العمل                                                                         | عدد لفات    | الوقت | وصفات/مكونات/طريقة التحضير                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | منخفض/مرتفع |       | <p><b>المايونيز</b><br/> عدد 1 بيضة<br/> 1 ملعقة صغيرة مستردة<br/> حولي 150 إلى 200 ميلي لتر زيت<br/> 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون<br/> قليل من الملح<br/> قليل من السكر<br/> يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تخلط كافة المكونات (فيما عدا الزيت) على الدرجة 1 عدة ثواني.</li> <li>• ثم يشغل الجهاز على الدرجة 2 ثم يضاف الزيت ببطء من خلال القمع ويستمر ضرب الخليط حتى يستحلب.</li> </ul> <p>يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.</p> |
|  | مرتفع       |       | <p><b>حليب بالشكولاته</b><br/> حوالي 80 إلى 100 غرام شكولاته<br/> 400 ميلي لتر حليب ساخن</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• تقطع الشكولاته بالخلاط ثم يضاف إليها الحليب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | مرتفع       |       | <p><b>معجون العسل للطلاء على شرائح الخبز</b><br/> 40 جم زبد (من الثلاجة)<br/> 150 جرام عسل نحل</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• قطع الزبد قطعاً صغيرة ثم وضعها في الخلاط.</li> <li>• أضف العسل ثم يشغل الجهاز على عدد لفات مرتفعة لمدة 15 ثانية.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                             |

| أداة العمل                                                                           | عدد اللفات  | الوقت                 | وصفات/مكونات/طريقة التحضير                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | M           |                       | <b>البصل والثوم</b><br>الكمية: ابتداء من بصلة واحدة، يقطع البصل إلى أربع أجزاء،<br>أقصى كمية 300 غرام<br>ابتداء من فص ثوم واحدة، أقصى كمية 300 غرام<br>• يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.                                                                                                                                                                           |
|    | مرتفع       |                       | <b>اللحم والكبد</b><br>(للحم المفروم، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار))<br>الكمية: حوالي 50 إلى 500 غرام<br>• ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة.<br>عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة:<br>• يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى وتعجن معا |
|    | مرتفع       | حوالي 1,5 إلى 2 دقيقة | <b>كريمة بوظة الفراولة</b><br>250 غرام فراولة مجمدة<br>100 غرام سكر بودرة<br>180 ميلي لتر قشدة (حوالي كوب)<br>• توضع كافة المكونات في الوعاء وتخلط فوراً. حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.                                                                                                                                                              |
|    | منخفض/مرتفع |                       | <b>خفق بياض البيض النيئ</b><br>الكمية: من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ<br>• لخفض المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة. بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات.                                                                                                                                                                                                                 |
|   | منخفض/مرتفع |                       | <b>القشدة</b><br>الكمية: من 200 إلى 400 غرام<br>• لخفض المكونات اضبط الجهاز على عدد لفات مرتفعة. بينما يضبط الجهاز على عدد لفات منخفضة لخلط المكونات.                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | مرتفع/M     |                       | <b>المكسرات أو الجوز</b><br>الكمية: حوالي 200 إلى 400 غرام<br>• يجب استبعاد القشور تماماً. حيث أن وجود القشور يقلل من درجة حدة السكين.                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  | مرتفع/M     |                       | <b>لعمل المعجون الخضروات والفواكه</b><br>(معجون التفاح، سبانخ، جزر، معجون الطماطم، نينة أو مطهية)<br>• توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.                                                                                                                                                                                                               |

## الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبينة عن طريق مثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.



تنبيه!

نرجو التوجه إلى مركز خدمة العملاء التابع لنا في حالة عدم القدرة على إزالة الأعطال.

## تنبيهات متعلقة بالتخلص من

### الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (WEEE – waste electrical and electronic equipment)

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

| وصفات/مكونات/طريقة التحضير                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | الوقت           | عدد لفات    | أداة العمل |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------|------------|
| <p><b>عجين بالخميرة</b></p> <p>أقصى كمية: 500 غرام طحين</p> <p>25 غرام خميرة أو كيس خميرة مجففة</p> <p>225 ملي لتر حليب دافئ</p> <p>1 بيضة</p> <p>قليل من الملح</p> <p>80 غرام سكر</p> <p>60 غرام سمن (دافئ)</p> <p>• ضع كافة المكونات (فيما عدا الحليب) في الوعاء.</p> <p>• أدر مفتاح التشغيل الدوار على عدد لفات منخفضة لمدة 10 ثوان.</p> <p>• أضف الحليب ثم شغل الجهاز على عدد لفات مرتفعة.</p> <p>قشرة نصف ليمونة. مبشورة (رائحة الليمون) يجب أن تكون درجة حرارة كافة المكونات متقاربة. يتم إعداد المحتويات حتى تحصل على عجين ناعم اللمس ويترك في مكان دافئ حتى تختمر.</p> | حوالي 1-2 دقيقة | منخفض/مرتفع |            |

## تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

## تركيب الخلاط

## ⚠ خطر التعرض للإصابة!

يجب قبل إزالة أية أعطال فصل التيار الكهربائي بنزع القابس من المقبس.

## ⚠ خطر الإصابة!

منوع تماما تركيب الخلاط على الجهاز الرئيسي مباشرة.



## ملحوظة هامة للطراز..MCM42

تومض الإشارة الضوئية بطريقة متقطعة في حالة استخدام الجهاز بصورة خاطئة أو عمل تجهيزة الحماية الإلكترونية أو في حالة حدوث عطب بالجهاز.

- قم بتركيب حلقة منع التسرب على تجهيزة السكن.
- قم بتركيب تجهيزة السكن بالوعاء من جانبيها السفلي.
- قم بتنصيب تجهيزة السكن بإدارتها من ريشها في اتجاه دوران عقارب الساعة. استمر في إدارة السكن حتى يطابق أحد ريشها العلامة الموجودة بوعاء الخلط (الوضع بصورة 6-10)

## تنظيف عصارة الموالح

كافة الأجزاء صالحة للغسل بماكينه غسل الأواني. من الأفضل تنظيف تجهيزة العصر الخروطية بعد الاستخدام مباشرة تحت ماء منهمر. وبذلك لا تجف الخلفات العالقة بها.

## K تنظيف العصارة بالطرد المركزي

لتنظيف العصارة يتم نزع سلة التصفية من وعاء البشر. ثم تنظف تحت ماء منهمر. يجب تنظيف رقائق سلة التصفية بحذر حتى لا تصاب بأضرار.

## L حفظ الجهاز

- 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.

## الجهاز الرئيسي

## العتل:

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 التي تعوق عمل الجهاز.
- أعد تشغيل 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

## العتل:

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.



## تنبيه!

يجب نزع كافة أدوات العمل من الوعاء وأيضا من الخلاط قبل الشروع في استخدامه. يجب تركيب الأدوات التي تحتاج إليها فقط.



## 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 بماكينه غسل الأواني.  
يجب مراعاة عدم انحسار 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 واقٍ ويستحسن استخدام فرشاة  
لتنظيف السكين.

من الأفضل تنظيف الخلاط بعد الاستخدام مباشرة.  
وبذلك لا تجف الخلفات العالقة بها كما أن الأجزاء  
البلاستيكية لا تتعرض للتآثر (من خلال الزيوت الأثيرية  
المحتواة في التوابل مثلاً).  
وعاء الخلاط (بدون السكين) والغطاء والقمع صالحين  
للفصل بماكينه غسل الأواني.  
لا يجب غسل السكين بماكينه 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 مركب على الجهاز. يضبط المفتاح  
الدوّار لعدة ثوانٍ على الدرجة M. يتم تفريغ الماء ثم شطف  
الخلاط بماء نظيف.

### الصورة 1

### فك الخلاط

- قم بفك تجهيزه السكين بإدارته من ريشها عكس  
إجاه دوران عقارب الساعة حتى تنفك من مكانها.
- قم بنزع تجهيزه السكين وحلقة منع التسرب.

## فك عصارة بالترد المركزي:

- يتم فك غطاء العصارة بإدارته في عكس اتجاه دوران  
عقارب الساعة ونزعه من مكانه.
- يتم نزع قرص البشّر 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!



ا 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 والكرب  
الأحمر تكون بقع لونية على الأجزاء البلاستيكية. ويمكن  
إزالتها باستخدام قليلاً من زيت الطعام.

## تنظيف هيكل الجهاز

- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- نظف هيكل الجهاز بفضة 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 المناسب من  
الصنوبر ثم قم بتجفيفه. الدرج غير مهيا للغسيل  
في غسالة الأواني.

- 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 جوف التعبة 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 تفرغ الوعاء من العصير في الوقت المناسب: بعد تحضير كمية 250 غ كحد أقصى من الخضروات أو الفاكهة.

### الصورة ١

#### الخلاط

 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

• يتم 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 الحفّاق وكلاب العجين من الوعاء.

ثم أنزع السكين من الحامل.

— يتم نزع حامل الأقراص وأيضاً قرص تقطيع الباطاطا بالمقبض عليه من المقبض ونزعه من الوعاء.

— يتم نزع حامل الأقراص من مكان تثبيته بالوعاء بإدارته وحمله من الجزء السفلي

#### (صورة ٢)

• 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.

- يتم إضافة المواد المرغوب تقطيعها أو بشرها ودفعها باستخدام أداة الكبس.
- يتم استخراج أداة الكبس وإضافة المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات

### تنبيه!

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يمتلئ وتصل المكونات المقطعة إلى قرص التقطيع أو البشر أو قرص تقطيع البطاطا.

## الصورة 12) عصارة الحمضيات

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 المحروطية على القطعة المحورية للمحرك (بمطابقة السهم على عصارة الحمضيات مع السهم على الوعاء) ثم وإدارته 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 المحروطية بالضغط عليها.
- ولعصر الموالح يجب ضبط المفتاح الدوار على درجة بعدد لفات قليلة مع إدخال الموالح على تجهيزة العصر المحروطية والضغط عليها.

### أنتبه!

رجاء الانتباه لسعة الوعاء. أقصى كمية يمكن عصرها: 500 غرام.

يجب تفريغ الوعاء قبل أن يصل العصير إلى حافة المصفاة.

## الصورة 13) عصارة بالطرد المركزي

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 وإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة إلى درجة الثبات (بمطابقة السهم على الوعاء مع العلامة على الجهاز).
- قم بتركيب القطعة المحورية للمحرك بالوعاء

## 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 والكرب.

## قرص بشر - رقيق (D)

يتم ضبط المفتاح الدوار على درجة تشغيل عالية للقيام ببشر: البطاطا والجبن.

## قرص تقطيع البطاطا (E)

مخصص لتقطيع البطاطا ومكونات سلطة الفواكه.

### تحذير!

قرص تقطيع البطاطا غير مهيا 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.

### الصورة ٥

- 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 المحقق أو قطعة العجين على حامل أدوات العمل.

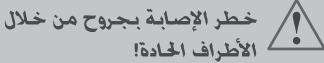


انتبه!

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.

### جّهيزة – 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: الخبار والبطاطا.



### 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 الدائرية!

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 تماما عن العمل.



انتبه!

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)

## 7 غطاء 7a أداة الكبس

## 8 قطعة محورية للمحرك

### أدوات العمل

### 9 حامل أدوات العمل

### 9a السكين متعدد الاستخدامات

### 9b مخفق

### 9c قطعة العجين

### 10 حامل الأقراص لتزوير الأقراص.

### 10a قرص تقطيع (A) – سميكة

### 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 عصارة الحمضيات

### 13 عصارة بالطرد المركزي (متوفر في بعض الطرازات)

### 14 قطعة 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.

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 [A]). الجهاز ليس بحاجة إلى أية أعمال صيانة.

## نظرة عامة

### الصورة A

### الجهاز الرئيسي

### 1 مفتاح دوّار

A ..MCM41:

0/off = إيقاف

M = مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للفتات

المحرك. تثبيت المفتاح الدوّار بإمساكه.

التدريج 1-2. سرعة العمل:

الدرجة 1 = أدنى عدد للفتات المحرك – بطيء

الدرجة 2 = أعلى عدد للفتات المحرك – سريع

B ..MCM42:

0/off = إيقاف

M = مفتاح التشغيل اللحظي أعلى عدد للفتات

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 الالكترونية. 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

### 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!

منوع تماماً 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 بعيداً 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 جيداً 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 دائماً إخراج 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 حمل، 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 الوُضع المشار إليه بـ «0/off») وقابس الجهاز مفصلاً عن المقبس.

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأطباق.

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

### خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرية!

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.



## المحتويات

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| ar-1  | من أجل سلامتكم                |
| ar-4  | نظرة عامة                     |
| ar-4  | استخدام الجهاز                |
| ar-7  | بعد الانتهاء من ال خلط        |
| ar-8  | التنظيف والعناية بالجهاز      |
| ar-9  | حفظ الجهاز                    |
| ar-9  | تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال |
|       | تنبيهات متعلقة بالتخلص من     |
| ar-10 | الأجهزة المستهلكة             |
| ar-10 | الضمان                        |
| ar-10 | وصفات/مكونات/طريقة التحضير    |

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. وتجّدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

## 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 مسؤولية 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 لفترات 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.com](http://www.bosch-home.com)

Reparaturservice, Ersatzteile &  
Zubehör, Produkt-Informationen:

Tel.: 0911 70 440 040  
[mailto:cp-servicecenter@bshg.com](mailto:mailto:cp-servicecenter@bshg.com)

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

BSH Home Appliances FZE  
Round About 13, Plot Nr MO-0532A  
Jebel Ali Free Zone - Dubai  
Tel.: 04 881 44 01\*

[service.uae@bshg.com](mailto:service.uae@bshg.com)  
[www.bosch-home.com/ae](http://www.bosch-home.com/ae)

\*Sun-Thu 8am to 5pm (exclde public holidays)

### AL Republika e Shqipërisë, Albania

Elektro-Service sh.p.k  
Rruga Kasem Shima, Kodi postar-1050  
Prane Ures Mezezit  
1023 Tirane

Tel.: 4 227 8130; -131  
[mailto:info@elektro-servis.com](mailto:mailto:info@elektro-servis.com)

#### EXPERT Service

Rruga e Kavajes,  
Kulla B Nr 223/1 Kati I  
1023 Tirane  
Tel.: 4 480 6061; 4 227 4961  
Cel: +355 069 60 45555  
[mailto:info@expert-servis.al](mailto:mailto:info@expert-servis.al)

### AM Armenia, Հայաստան

ZIG ZAG LLC  
Charenci str. 25  
Yerevan 375025  
Tel.: 010 55 60 10  
[service@zigzag.am](mailto:service@zigzag.am)  
[www.zigzag.am](http://www.zigzag.am)

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkkundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien

Online Reparaturannahme,  
Ersatzteile und Zubehör und viele weitere  
Infos unter: [www.bosch-home.at](http://www.bosch-home.at)

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen

Tel.: 0810 550 511\*  
[mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com](mailto:mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com)

\*Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für  
Sie erreichbar.

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
[mailto:customersupport.au@bshg.com](mailto:mailto:customersupport.au@bshg.com)  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)

\*Mon-Fri 24 hours

### AZ Azərbaycan Respublikası, Azerbaijan

Baku Service Company MMC  
Azadliq Pr. 116  
Baku

Tel.: 12 530 90 35  
[mailto:info@ser-cen.az](mailto:mailto:info@ser-cen.az)  
[www.ser-cen.az](http://www.ser-cen.az)

Yurd Service MMC  
50, Bakikhanov Str.  
Baku, AZ1007  
Tel.: 12 480 33 01  
[mailto:info-service@yurd.az](mailto:mailto:info-service@yurd.az)  
[www.yurd.az](http://www.yurd.az)

Optimal Elektronika MMC  
Hasanoglu 7B  
Baku, AZ1072  
Tel.: 12 954  
[mailto:xanim.muradova@optimal.az](mailto:mailto:xanim.muradova@optimal.az)  
[www.optimal.az](http://www.optimal.az)

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačacka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel./Fax: 03 23 31 35 13  
[mailto:centralniserbis@yahoo.com](mailto:mailto:centralniserbis@yahoo.com)

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 02 475 70 01  
[mailto:bru-repairs@bshg.com](mailto:mailto:bru-repairs@bshg.com)  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD  
Business center FPI, floor 5,  
Cherni vrah Blvd. 51B  
1407 Sofia  
Tel.: 0700 208 17  
[mailto:informacia.servis-bg@bshg.com](mailto:mailto:informacia.servis-bg@bshg.com)  
[www.bosch-home.bg](http://www.bosch-home.bg)

### BH Bahrain, مملكة البحرين

Khalaifat Est.  
BLD 898, R 533, TASHAN 405  
Manama  
Tel.: 01 740 05 53\*  
[mailto:service@khalaifat.com](mailto:mailto:service@khalaifat.com)  
\*Sat-Thu 7am to 5pm (exclude public holidays)

### BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"  
tel.: 495 737 961  
[mailto:mok-kdhl@bshg.com](mailto:mailto:mok-kdhl@bshg.com)

### CA Canada

BSH Home Appliances Ltd.  
Tel.: 800 554 9043  
[www.bosch-home.ca](http://www.bosch-home.ca)

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Bosch Hausgeräte Service  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0848 888 200  
[mailto:ch-service@bshg.com](mailto:mailto:ch-service@bshg.com)  
[mailto:ch-spareparts@bshg.com](mailto:mailto:ch-spareparts@bshg.com)  
[www.bosch-home.ch](http://www.bosch-home.ch)

### CN China, 中国

BSH Home Appliances Service Jiangsu Co. Ltd.  
19F, Jinling Asia Pacific Tower,  
No.2 Hanzhong Road, Gulou District,  
210005 Nanjing, Jiangsu Province  
Service Tel.: 400 8855 888\*  
[mailto:careline.china@bshg.com](mailto:mailto:careline.china@bshg.com)  
[www.bosch-home.cn](http://www.bosch-home.cn)  
\*phone rate depends on the network used

### CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service  
39, Arh. Makaaniou III Str.  
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)  
Tel.: 777 78 007  
[mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com](mailto:mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com)

### CYN Turkish Rep. Of North Cyprus

Argas Limited Company  
37 Osman Paşa Cad. K. Çitlik  
Lefkoşa  
Tel.: 0228 40 70  
[mailto:argas.teknik@yar-group.com](mailto:mailto:argas.teknik@yar-group.com)  
Semson Ticaret Sti. Ltd.  
Bedrettin Demirel Cad. no 17  
Girne  
Tel.: 0816 04 94  
[mailto:m.defterali@ercantangroup.com](mailto:mailto:m.defterali@ercantangroup.com)

### CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,  
prodloužená záruka aj.) naleznete na webo-  
vých stránkách [www.bosch-home.com/cz/](http://www.bosch-home.com/cz/)  
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Radičická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Tel.: +420 251 095 043  
[mailto:opravy@bshg.com](mailto:mailto:opravy@bshg.com)  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 18  
[mailto:BSH-Service.dk@bshg.com](mailto:mailto:BSH-Service.dk@bshg.com)  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
[mailto:servicenet@servicenet.ee](mailto:mailto:servicenet@servicenet.ee)  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)

Renneri Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn

Tel.: 0651 2222  
[mailto:klienditeenindus@renner.ee](mailto:mailto:klienditeenindus@renner.ee)  
[www.renner.ee](http://www.renner.ee)

Eliser OÜ  
Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
[mailto:hoolitus@eliser.ee](mailto:mailto:hoolitus@eliser.ee)  
[www.kodumasinatereмонт.ee](http://www.kodumasinatereмонт.ee)

### ES España, Spain

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

**FI Suomi, Finland**

BSH Kodinkoneet Oy  
Itälähdenkatu 18 A, PL 123  
00201 Helsinki  
Tel.: 0207 510 705\*  
mailto:bosch-Service-FI@bshg.com  
www.bosch-home.fi

\*Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

**FR France**

BSH Electroménager S.A.S.  
Service Après-Vente  
26 ave Michelet - CS 90045  
93582 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

mailto:serviceconsommateur.fr@bosch-home.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

www.bosch-home.fr

**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit  
www.bosch-home.co.uk  
or call Tel.: 0344 892 8979\*  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**GE Georgia, საქართველო**

Elit Service Ltd.  
Vake-Saburtalo district,  
Intersection of Al. Kazbegi ave.  
and Kavtaradze Str. 0186  
Kavtaradze str. 1  
Tbilisi  
Tel.: 32 300 020  
mailto:info@es.ge

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277 500; -701  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
www.bosch-home.gr

**HK Hong Kong, 香港**

BSH Home Appliances Limited  
香港新界荃灣青山公路388號中染大廈23樓07室  
Unit 07, 23/F, CDW Building,  
388 Castle Peak Road,  
Tsuen Wan, New Territories,  
Hong Kong  
Tel.: 2626 9655 (HK)  
Toll free 0800 863 (Macao)  
mailto:bosch.hk.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.hk

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućanski Uredjaji d.o.o.  
Ulica grada Vukovara 269F  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 5520 888  
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com  
www.bosch-home.com/hr

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +06 80 200 201  
mailto:BSH-szerviz@bshg.com  
www.bosch-home.com/hu

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park  
Ballymount Road Upper  
Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call  
Tel.: 01450 2655\*  
www.bosch-home.ie  
\*Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**IL Israel**

C/S/B/ Home Appliance Ltd.  
1, Hamasger St.  
North Industrial Park  
Lod, 7129801  
Tel.: 08 9777 222  
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il  
www.bosch-home.co.il

**IN India, Bihār, भारत**

BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.  
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,  
Plot No. 103, Road No. 12,  
MIDC, Andheri East  
Mumbai 400 093  
Toll Free 1800 266 1880\*  
www.bosch-home.com/in  
\*Mon-Sat 8am to 8pm (exclude public holidays)

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatunni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
www.sminor.is

**IT Italia, Italy**

BSH Elettrodomestici S.p.A.  
Via. M. Nizzoli 1  
20147 Milano (MI)  
Tel.: 02 412 678 100  
mailto:info.it@bosch-home.com  
www.bosch-home.com/it

**KG Kyrgyzstan, Кыргыз Республикасы**

OcOO Alfa Systems  
Jibek Jolu str. 40  
Bishkek  
Tel.: 0702 98 53 53  
mailto:alfas-service@mail.ru

**KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국**

Empel Co. Ltd.  
1201 ACE High Tech City 1 Building  
775 Gyeongin-ro Youngdeungpo-gu  
Seoul 07299 South Korea  
Tel.: 1899-4636  
mailto:hsshim@empel.co.kr

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

BSH Home Appliances LLP  
Dostyk 117/6,  
Business Center "Khan Tengri"  
Almaty  
Hotline: 5454\*  
mailto:ALA-Service@bshg.com  
\*Toll free from mobile only

**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.: 037 212 146  
www.senukai.lt  
UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 0700 556 55  
mailto:servisas@agservice.lt  
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.  
Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 870 055 595  
mailto:info@balticcontinent.lt  
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis  
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)  
03116 Vilnius  
Tel.: 870 044 724  
mailto:svc@emtosis.lt  
www.emtosis.lt

**LU Luxembourg**

BSH électroménagers S.A.  
13-15, ZI Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26 349 811  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
www.bosch-home.com/lu

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Buļļu iela 70c  
1067 Riga  
Tel.: 067 42 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
www.serviscentrs.lv

**BALTJAS SERVISS**

Brīvības gatve 201  
1039 Riga  
Tel.: 067 07 05 20; -36  
mailto:info@baltjasserviss.lv  
www.baltjasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss  
Tadaiku iela 4  
1004 Riga  
Tel.: 067 71 70 60  
mailto:serviss@elektronika.lv  
www.elektronika.lv

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
Площадь Дмитрия Кантемиря, 1, этаж 3,  
2069 Кишинев  
тел.: (37322) 84 00 50, 84 00 54  
mailto:service@rialto.md

**ME Crna Gora, Montenegro**

Elektronika komerc  
Oktobarske revolucije 129  
81000 Podgorica  
Tel./Fax: 020 674 631  
Mobil: 069 324 812  
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

**MK Macedonia, Македонија****GORENEC**

Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2454 600  
Mobil: 070 233 689  
mailto:gorenc@yahoo.com

**MT Malta**

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

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments and  
Management Services Pvt. Ltd.  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 03 010 200  
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv  
www.lintel.com.mv

**NL Nederlande, Netherlands**

BSH Huishoudapparaten B.V.  
Taurusavenue 36  
2132 LS Hoofddorp  
Storingsmelding/Onderdelenverkoop:  
Tel.: 088 424 4010  
mailto:bsch-contactcenter@bshg.com  
mailto:bsch-onderdelen@bshg.com  
www.bosch-home.nl

**NO Norge, Norway**

BSH Husholdningsapparater A/S  
Gresensvingen 9  
0661 Oslo  
Tel.: 22 66 05 54; -06 00  
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com  
www.bosch-home.no

**NZ New Zealand**

BSH Home Appliances Ltd.  
Level 3, Air NZ Building,  
Smales Farm Business Park  
74 Taharoto Road, Takapuna  
Auckland 0622  
Tel.: 0800 245 700\*  
mailto:aftersales.nz@bshg.com  
www.bosch-home.co.nz  
\*Mon-Fri 8.30am to 6pm (exclude public holidays)

**PK Pakistan, پاکستان**

MEGA Home Appliances  
Plaza 46-A, Commercial Sector XX,  
Phase 3, DHA  
Lahore  
Tel.: 0800-BOSCH (26724)\*  
Tel.: 42 371 32 682-5 Ext: 8005\*  
mailto:customer.care@megahome.pk  
www.megahome.pk  
\*Mon-Sat 9am to 6pm (exclude public holidays)

**PL Polska, Poland**

BSH Sprzęt Gospodarstwa  
Domowego sp. z o.o.  
Al. Jerozolimskie 183  
02-222 Warszawa  
Tel.: +48 42 271 5555  
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com  
www.bosch-home.pl

**PT Portugal**

BSHP Electrodomésticos,  
Sociedade Unipessoal, Lda.  
Rua Alto do Montijo, nº 15  
2790-012 Carnaxide  
Tel.: 214 250 730  
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  
mailto:service.romania@bshg.com  
www.bosch-home.ro

**RU Russia, Россия**

ООО «БСХ Бытовые Приборы»  
Сервис от производителя  
Малая Калужская, 15  
119071 Москва  
Тел.: 8 (800) 200 29 61  
mailto:hotlineru@bshg.com  
www.bosch-home.com

**SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية**

Abdul Latif Jameel Electronics and  
Airconditioning Co. Ltd.  
BOSCH Service centre, Kilo 5 Old Makkah Road  
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,  
P.O. Box 7997  
Jeddah 21472  
Tel.: 800 127 9999\*  
mailto:ALJECC8@ALJ.COM  
www.aljellectronics.com.sa  
\*Sat-Thu 8am to 11pm (exclude public holidays)

**SE Sverige, Sweden**

BSH Home Appliances AB  
Landsvägen 32  
169 29 Solna  
Tel.: 0771 19 70 00 local rate  
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com  
www.bosch-home.se

**SG Singapore, 新加坡**

BSH Home Appliances Pte. Ltd.  
38C Jalan Pemimpin, #01-01  
Singapore 577180  
Tel.: 6751 5000\*  
mailto:bshsgp.service@bshg.com  
www.bosch-home.com.sg  
\*Mon-Fri 9am to 6pm, Sat 9am to 1pm  
(exclude public holidays)

**SI Slovenija, Slovenia**

BSH Hišni aparati d.o.o.  
Litostrojska 48  
1000 Ljubljana  
Tel.: 01 5830 700  
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com  
www.bosch-home.com/si

**SK Slovensko, Slovakia**

Viac informácií (napr. záručné  
podmienky, predĺžená záruka a i.) nájdete  
na webových  
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo  
naš kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
organizačná zložka Bratislava  
Trnavská cesta 50  
821 02 Bratislava  
Prijem opráv  
Tel.: +421 238 106 115  
mailto:opravy@bshg.com

**TH Thailand, ประเทศไทย**

BSH Home Appliances Limited  
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,  
New Petchburi Road  
Bangkapi, Huay Kwang  
Bangkok, 10310  
Tel.: 02 495 2424\*  
www.bosch-home.com/th  
\*Mon-Sat 8am to 6pm (exclude public holidays)

**TJ Tadschikistan, Ҷумҳурии Тоҷикистон**

P.E. Suhrob Muhtidinov  
Shamsi street no: 67/A  
Dushanbe  
Tel.: 091 867 80 43  
mailto:sino2003@list.ru  
Vostok Co. Ltd.  
Yakkacinaraskaya street No: 144/4  
Dushanbe  
Tel.: 44 600 78 72  
mailto:Lola.Mirzoeva@vostok.tj  
www.volna.tj

**TM Türkmenistan, Turkmenistan**

Bayram Anna Yuryewna  
Stariya marka, Atabeyeva str.  
Spectrum mağaza  
Ashgabat  
Tel.: 012 26 94 16  
mailto:steptrm@mail.ru

**TR Türkiye, Turkey**

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

**TW Taiwan, 台灣**

我們期望您不斷的鼓勵與指導，  
任何諮詢或服務需求，歡迎洽詢客戶專線  
BSH Home Appliances Private Limited  
台北市內湖區洲子街80號11樓  
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.  
Taipei City 11493  
Tel.: 0800 368 888  
mailto:bshtzn-service@bshg.com  
www.bosch-home.com.tw

**UA Ukraine, Україна**

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
тел.: 0 800 300 152\*  
mailto:BSH-serviceua@bshg.com  
www.bosch-home.com.ua  
\*Безкоштовна Інфо-Лінія Пн-Пт з 9.00 до 18.00

**UZ O'zbekiston Respublikasi, Republic of Uzbekistan**

Elektronik Magnat  
Beruni street No: 5/6  
Tashkent  
Tel.: 712 156 333  
mailto:magnat.service.uzb@gmail.com

**XK Kosovo**

Service-General SH.P.K.  
rr.Magjistrjala Ferizaj Prishtine  
70000 Ferizaj  
Tel.: 00381 (0) 290 330 723  
mailto:servicegeneral527@gmail.com

**XS Srbija, Serbia**

BSH Kućni aparati d.o.o.  
Milutina Milankovića br. 9ž  
11070 Novi Beograd  
Tel.: 011 353 70 08  
mailto:informacije.servis-sr@bshg.com  
www.bosch-home.rs

**ZA South Africa**

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.  
96 Fifteenth Road, Randjespark  
1685 Midrand - Johannesburg  
Tel.: 086 002 6724  
mailto:bsh@ioplen.co.za  
mailto:appliance-serviceza@bshg.com  
www.bosch-home.com/za

# **DE Garantiebedingungen**

## **BSH Hausgeräte GmbH, Deutschland**

### **Stand: Januar 2020**

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 den 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 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 Lieferdatum oder wenigstens mit dem Kaufdatum 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 aus dem lokalen Geräteportfolio 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 Geräte, die in Deutschland gekauft und betrieben werden. Werden Geräte in ein anderes Land der EU/der EFTA verbracht („Zielland“) und dort betrieben, die die technischen Voraussetzungen (z.B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das Zielland aufweisen und die für die jeweiligen Umweltbedingungen geeignet sind, gelten die Garantiebedingungen des Ziellandes, soweit wir in diesem Land ein Kundendienstnetz haben. Diese können Sie bei der Landesvertretung des Ziellandes anfordern. Bei Verbringung in Länder außerhalb der EU/der EFTA erlischt die Garantie.

#### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienstangebot:**

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

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

## **Bosch-Infoteam**

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

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

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

Nur für Deutschland gültig!

[illegible]

[illegible]





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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



**8001182660**

(000605)