

*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 zużytego urządzenia	144
Warunki gwarancji	145
Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie	145

## Dla własnego bezpieczeństwa

**Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi.**

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp. Użytkowanie o charakterze podobnym do domowego obejmuje np. używanie urządzenia w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach, gospodarstwach rolnych lub innych (małych) przedsiębiorstwach oraz w pensjonatach, małych hotelach itp. Używać tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz rozdział „Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie“.

Niniejsze urządzenie nadaje się do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych.

Przy zastosowaniu wyposażenia dozwolonego przez producenta możliwe są dalsze zastosowania. Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów lub substancji oprócz tych zaleconych przez producenta.

Urządzenie eksploatować tylko z oryginalnym wyposażeniem.

Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## **Ogólne wskazówki bezpieczeństwa**

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

Nie wolno dzieciom obsługiwać tego urządzenia.

Urządzenie wraz z elektrycznym przewodem zasilającym należy przechowywać z dala od dzieci.

Urządzenia mogą być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych albo nie posiadających odpowiedniego doświadczenia/wiedzy tylko pod kontrolą osoby odpowiadającej za bezpieczeństwo osoby obsługującej urządzenie lub po dokładnym pouczeniu w obsłudze urządzenia oraz po zrozumieniu zagrożeń wynikających z obsługi urządzenia.

Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Zawsze wyłączać urządzenie gdy jest bez nadzoru, przed montażem i demontażem oraz przed czyszczeniem.

Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie. Aby uniknąć zagrożeń w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę wyłącznie producentowi albo jego autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifikacjach i odpowiednich uprawnieniach.

Naprawy urządzenia może przeprowadzić tylko nasz autoryzowany punkt serwisowy.

---

### **▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem**

---

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

W przypadku przerwy w dopływie prądu, urządzenie pozostaje włączone i po przerwie wznawia pracę.

Wyposażenie i narzędzia wymieniać tylko po wyłączeniu urządzenia (przełącznik obrotowy w pozycji **O/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)

Jeżeli jakiś element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem naszego serwisu.

**Mikser****15 Pojemnik miksera****16 Pokrywa**

16a Lejek

16b Otwór wsypowy

**Obsługa**

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie urządzenia“.

**Przygotowanie**

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający ze schowka do odpowiedniej długości.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Urządzenie używać tylko z zamkniętym schowkiem na akcesoria.

**Ważne wskazówki**

- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przelącznikiem obrotowym. Nigdy nie wyłączać urządzenia poprzez kręcenie miski, miksera lub narzędzia.
- Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanym wyposażeniem lub narzędziami.

**Miska z wyposażeniem/narzędziami****Niebezpieczeństwo skaleczenia obracającymi się narzędziami!**

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza (7a). Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

**Uwaga!**

Przy pracy z miską można włączyć urządzenie tylko wtedy, gdy miska jest założona a pokrywa miski jest założona i dokręcona.

**Nóż uniwersalny (9a)**

do rozdrabniania, siekania i ucierania.

**Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.

**Tarcza do ubijania (9b)**

do bitej śmietany, piany z białek, majonezu.

**Hak do zagniatania (9c)**

do zagniatania ciast oraz mieszania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (np. rodzynki, płatki czekoladowe).

**Rysunek C**

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy aż do 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 chwycić 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.

**Wkładka do tarcia – drobno (D)**

Nastawić przełącznik obrotowy na wysoką liczbę obrotów w celu tarcia na wiórki marchwi lub sera.

**Tarcza do frytek (E)**

do cięcia frytek i składników na sałatki owocowe.

**Uwaga!**

*Tarcza do frytek nie nadaje się do twardego sera, orzechów, chrzanu lub podobnych produktów.*

**Rysunek D**

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.

W zależności od wybranego zastosowania:

- Wybraną wkładkę nasadzić na nośnik wkładek. **Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki (rysunek D-5a)!**
- Nośnik wkładek nasadzić na wał napędowy. albo:
- Tarczę do frytek nasadzić na wał napędowy. Nałożyć pokrywę z popychaczem (strzałkę na pokrywie na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Nosek pokrywy musi wejść aż do oporu do wycięcia w uchwycie miski.

**Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

*Nie wkładać rąk do otworu 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.*

\* Nie nadaje się do przetwarzania bardzo twardych artykułów spożywczych, takich jak np. salami. 141

### Wyciskarka do owoców cytrusowych (12)

Rysunek 

do wyciskania soku z owoców cytrusowych, np. z pomarańczy, grejfrutów, cytryn.

- Nałożyć miskę (strzałkę na misce na punkt na urządzeniu) i przekręcić aż do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włożyć wał napędowy do miski.
- Wyciskarkę do owoców cytrusowych nasadzić na wał napędowy (strzałkę na wyciskarce na strzałkę na misce) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.  
Nosek sitka musi wejść aż do oporu do wycięcia na uchwycie miski.
- Nałożyć stożek wyciskający i docisnąć.
- Do wyciskania owoców nastawić przełącznik obrotowy na niskie obroty i przycisnąć owoc do stożka wyciskającego.

#### Uwaga!

Zwracać uwagę na stopień napełnienia miski. Maksymalna ilość: 500 ml. Opróżniać miskę w porę.

### Sokowirówka (13)

Rysunek 

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 



**Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

Nigdy nie wkładać rąk do założonego miksera! Mikser pracuje tylko z założoną i dokręconą pokrywą. Mikser zakładać/zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.



**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Napełniać maksymalnie 0,4 litra gorących lub pieniających 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 pieniających 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 **O/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 **O/off**.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Narzędzia lub akcesoria zdjąć zgodnie z następujący opisem.
- Wyczyścić wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

### Zdejmowanie miski z wyposażeniem/ narzędziami:

- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjmowanie narzędzi:
  - Wyjąć z miski nośnik narzędzi wraz z nożem uniwersalnym, tarczą do ubijania, względnie hakiem do zagniatania. Zdjąć narzędzia z nośnika narzędzi.
  - Nośnik wkładek lub tarczę do frytek chwycić za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
  - Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć nasadzoną wkładkę (rysunek 3).
- 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.
- Schowek na akcesoria wypłukać pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia. Nie myć w zmywarce!

### Czyszczenie miski i wyposażenia



#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

Nóż uniwersalny chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (brzeg). Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, wtedy należy go umieścić w schowku na akcesoria.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń.

Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

### Czyszczenie miksera



#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

Noży miksera nie chwytać gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Mikser wyczyścić najlepiej zaraz po użyciu. Wtedy resztki nie przysychają i nie uszkodzą tworzywa sztucznego (np. olejki eteryczne przypraw kuchennych). Pojemnik miksera (bez wkładu z nożami), pokrywę i lejek można myć w zmywarce do naczyń.

Wkładu z nożami miksera nie wkładać do zmywarki, tylko umyć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać noży w wodzie).

**Wskazówka:** Do założonego miksera wlać trochę wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Włączyć urządzenie na kilka sekund na zakres **M**. Wylać wodę i wypłukać mikser czystą wodą.

### Demontaż miksera

**Rysunek 4**

- 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 6**

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 6

- 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 zużytych 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 jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

### Warunki gwarancji

Urządzenie objęte gwarancją. Dystrybutor/gwarant: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Al. Jerozolimskie 183, 02-222 Warszawa. Czas trwania gwarancji: 24 miesiące od wydania rzeczy pierwszemu kupującemu. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej: Polska. Konieczny dowód zakupu. Uprawnienia przysługujące kupującemu: usunięcie wady fizycznej, a jeżeli to nie jest możliwe – dostarczenie rzeczy wolnej od wady. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej. Dalsza treść oświadczenia gwarancyjnego (wraz z wyłączeniami z napraw gwarancyjnych) dostępna na stronie internetowej: [www.bosch-home.pl/gwarancja](http://www.bosch-home.pl/gwarancja). Gwarant udostępni treść oświadczenia gwarancyjnego również na piśmie lub e-mailem – w tym celu oraz w celu skorzystania z uprawnień z gwarancji prosimy o kontakt z infolinią: +48 42 271 5555 (opłata wg stawek operatora).

### Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie

Narzędzie	Obroty	Czas	Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie
	niskie/ wysokie	ok. 1–2 min	<b>Ciasto drożdżowe</b> maks. 500 g mąki 25 g drożdży lub 1 paczka drożdży suszonych 225 ml letniego mleka 1 jajko 1 szczypta soli 80 g cukru 60 g tłuszczu (letniego) otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) ● Wszystkie składniki (poza mlekiem) włożyć do miski. ● Nastawić przełącznik obrotowy na 10 sekund na niskie obroty. ● Dodać mleka i mieszać na wysokich obrotach. Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
	M		<b>Cebula, czosnek</b> Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g od 1 ząbka czosnku do 300 g ● Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysokie		<b>Mięso, wątróbka</b> (na mięso siekane, tatar itd.) Ilość: 50 do 500 g ● Usunąć kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokroić w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i pasztety: ● Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włożyć do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszać, aż do wyrobienia masy.

Narzędzie	Obroty	Czas	Przepisy kulinarne/składniki/przygotowanie
	wysokie	ok. 1,5 min do 2 min	<b>Sorbet truskawkowy</b> 250 g mrożonych truskawek 100 g cukru pudru 180 ml śmietany (prawie 1 kubek) ● Włożyć wszystkie składniki do miski. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki. Mieszać tak długo, aż powstaną kremowe lody.
	niskie/ wysokie		<b>Piana z białek</b> Ilość: 2 do 6 białek z jaj ● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.
	niskie/ wysokie		<b>Biła śmietana</b> Ilość: 200 do 400 g ● Ubijać na wysokich obrotach. W celu mieszania nastawić na niskie obroty.
	wysokie/ M		<b>Orzechy, migdały</b> Ilość: 200 do 400 g ● Dokładnie usunąć łupiny, w przeciwnym przypadku stępią się noże. Przetwarzać dożądanego stopnia rozdrobnienia.
	wysokie/ M		<b>Purée z owoców lub jarzyn</b> (Przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany) ● Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania purée.
	niskie/ wysokie		<b>Majonez</b> 1 jajko 1 łyżeczka musztardy 150 do 200 ml oliwy 1 łyżka soku cytrynowego lub octu 1 szczypta soli 1 szczypta cukru Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. ● Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1. ● Mikser przełączyć na zakres 2, oliwę dolewać powoli przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu. <b>Majonez spożyć w krótkim czasie – nie przechowywać.</b>
	wysokie		<b>Mleko czekoladowe</b> 80 g do 100 g czekolady ok. 400 ml gorącego mleka ● Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.