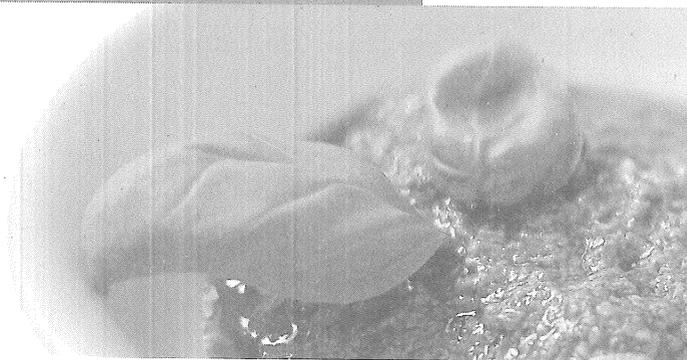
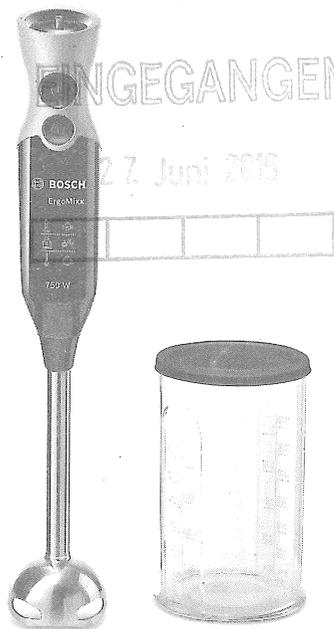


Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



MSM66...
MSM67...



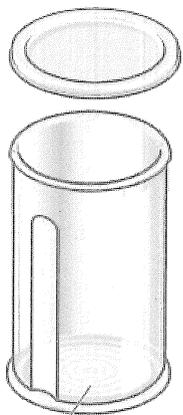
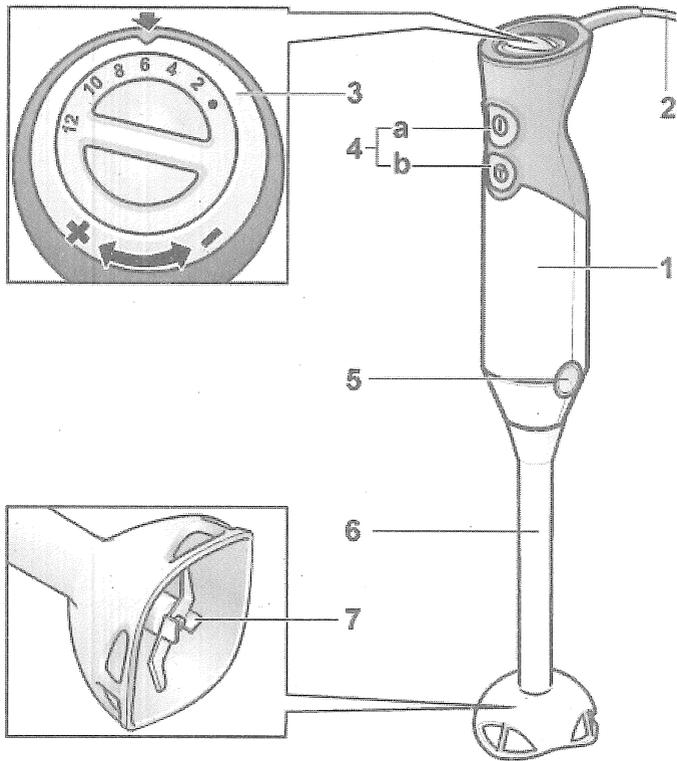
BOSCH

de Gebrauchsanleitung
en Instruction manual
fr Mode d'emploi
it Istruzioni per l'uso
nl Gebruiksaanwijzing
da Brugsanvisning
no Bruksanvisning

sv Bruksanvisning
fi Käyttöohje
es Instrucciones de uso
pt Instruções de serviço
el Οδηγίες χρήσης
tr Kullanım kılavuzu
pl Instrukcja obsługi

uk Інструкція з експлуатації
ru Инструкция по
эксплуатации
he הוראות הפעלה
ar إرشادات الاستخدام

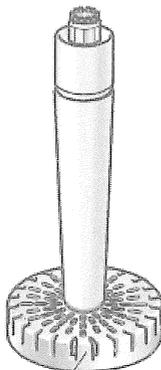
A



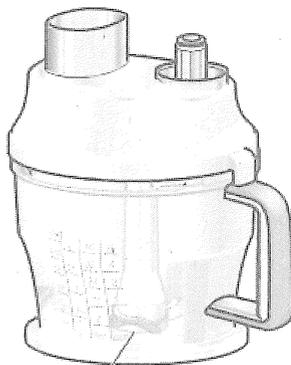
8



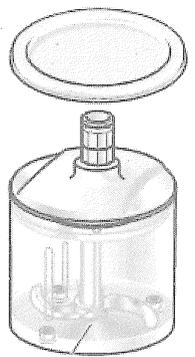
9



10

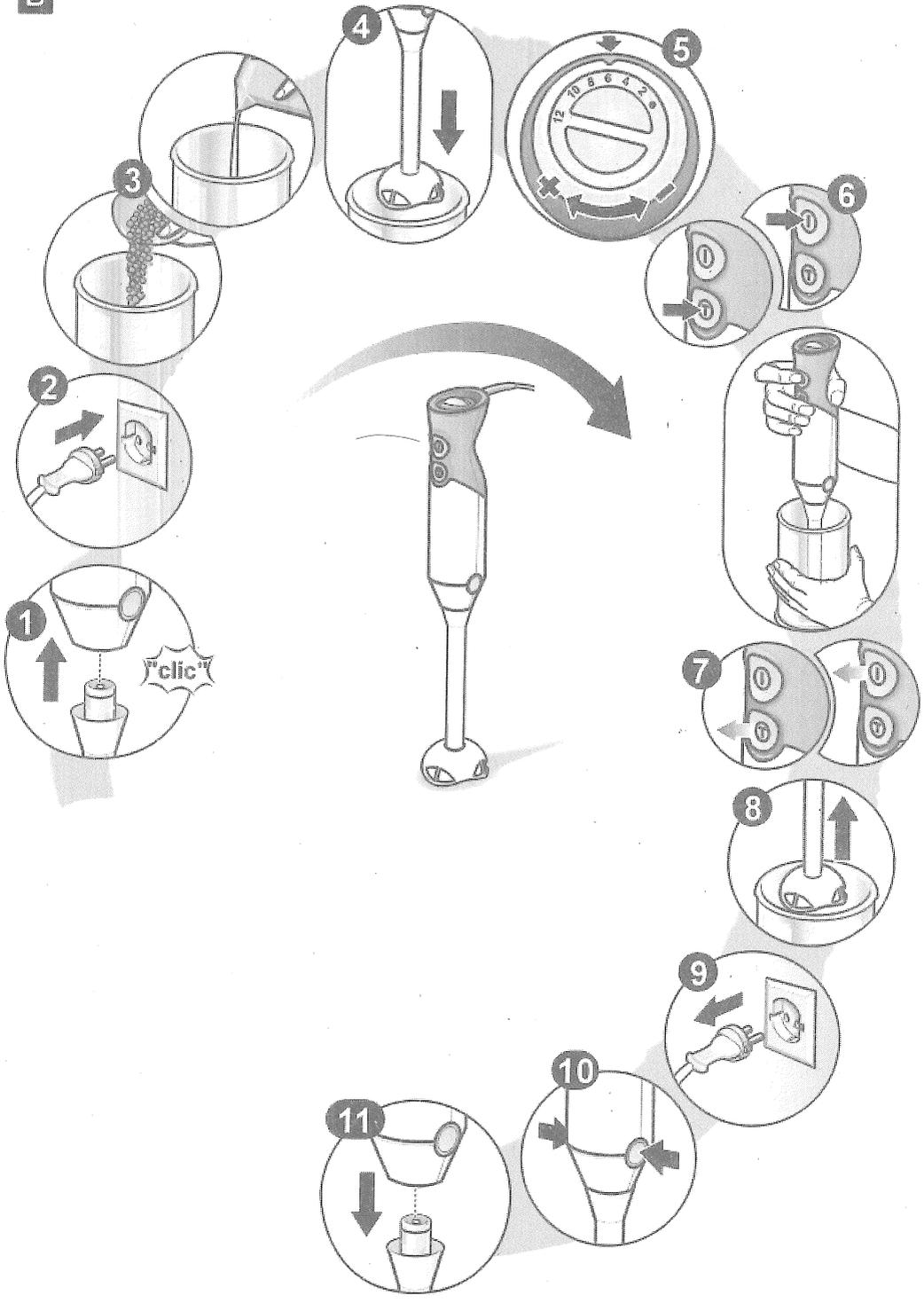


11

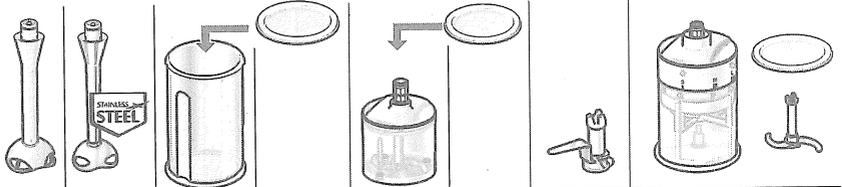


12

B

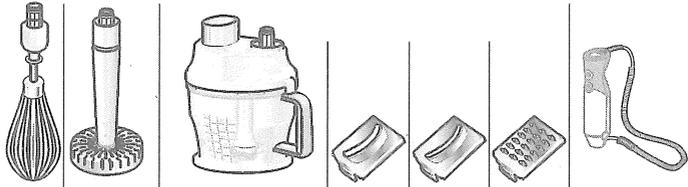


C-1



MSM66020	X		X	X	X	X		
MSM66120		X	X	X	X	X		
MSM66130		X	X	X				
MSM66146		X	X	X				X
MSM66150		X	X	X	X	X		
MSM66155		X	X	X	X	X		
MSM67110		X	X	X				
MSM67140(R)		X	X	X	X	X		
MSM67160		X	X	X	X	X		
MSM67166		X	X	X				X
MSM67170		X	X	X	X	X	X	
MSM671X0		X	X	X	X	X		
MSM671X1		X	X	X	X	X	X	
MSM66050		X	X	X	X	X	X	

C-2



MSM66020								
MSM66120								
MSM66130	X							
MSM66146								
MSM66150	X							
MSM66155	X	X						
MSM67110								
MSM67140(R)								
MSM67160	X							
MSM67166	X							
MSM67170	X						X	
MSM671X0			X	X		X		
MSM671X1	X		X	X	X	X		
MSM66050	X							

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	4
Bedienen	5
Reinigen	5
Hilfe bei Störungen (MSM67..)	6
Rezepte und Tipps	6
Hinweise zur Entsorgung	6
Garantiebedingungen	6

Zu Ihrer Sicherheit

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

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

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

Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

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

Generelle Sicherheitshinweise

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.

Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen. Zuleitung nicht über scharfe Kanten oder heiße Flächen ziehen. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Reparaturen am Gerät nur durch unseren Kundendienst vornehmen lassen.

▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Verletzungsgefahr

Stromschlag-Gefahr

Stabmixer nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben.

Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle Mixfuß-Grundgerät in Flüssigkeit eintauchen. Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Vorsicht bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen.

Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Heißes Mixgut vor der Verarbeitung mit dem Mixer auf 80 °C oder weniger abkühlen lassen! Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

Stabmixer nur mit Originalzubehör betreiben.

Werkzeuge nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

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

Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.

Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Nie in das Messer im Mixfuß greifen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

In dieser Gebrauchsanleitung werden verschiedene Modelle beschrieben. Auf den Bildseiten befindet sich eine Übersicht der verschiedenen Modelle (**Bild 9**).

Auf einen Blick

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 1

1 Grundgerät

2 Netzkabel

3 Drehzahlregelung

Arbeitsgeschwindigkeit stufenlos einstellbar zwischen niedrigster (●) und höchster (12) Drehzahl (nur in Verbindung mit Taste 4a).

4 Einschalttaste

a Regelbare Geschwindigkeit (mit Drehzahlregelung 3)

b Turbo-Geschwindigkeit

Stabmixer ist eingeschaltet, solange eine Einschalttaste (a oder b) gedrückt ist.

Die Turbo-Geschwindigkeit wird für den Universalzerkleinerer verwendet (wenn im Lieferumfang enthalten).

5 Entriegelungstasten

Zum Abnehmen des Mixfußes beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.

6 Mixfuß

Kunststoff oder Metall (je nach Modell) Mixfuß aufsetzen und einrasten lassen.

7 Mixfußmesser

8 Mixbecher mit Deckel

Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut. Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.

Je nach Modell:

9 Schneebesens mit Getriebe

10 Stampferaufsatz mit Getriebe

11 Multifunktionszubehör mit Werkzeugen und Würfelschneider

12 Universalzerkleinerer mit Deckel

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657247).

Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben). Sie finden das Rezept in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers. Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Bedienen

Das Gerät ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Babynahrung, gekochtem Obst und Gemüse. Zum Pürieren von Suppen.

Zum Zerkleinern/Hacken von rohen Lebensmitteln (Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter, ..) den Universalzerkleinerer benutzen!

Zum Arbeiten wird die Verwendung des mitgelieferten Mixbechers empfohlen. Es können aber auch andere geeignete Gefäße verwendet werden.

Achtung!

Der Boden des verwendeten Gefäßes darf keine Erhebungen oder Absätze aufweisen.

- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile reinigen.

Bild

- Netzkabel vollständig abwickeln.
- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes hohes Gefäß einfüllen.

i Der Stabmixer funktioniert besser, wenn sich bei den zu verarbeitenden Lebensmitteln eine Flüssigkeit befindet.

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (**Bild -5**). Bei Flüssigkeiten, heißem Mixgut und zum Untermischen (z. B. Müsli in Joghurt) wird empfohlen, eine niedrige Drehzahlstufe zu verwenden.

Die hohen Drehzahlstufen sind für die Verarbeitung von festeren Lebensmitteln zu empfehlen.

- Stabmixer und Becher fest halten.
- Stabmixer durch Druck auf die gewünschte Einschalttaste einschalten.

i Beim Einschalten den Stabmixer leicht schräg halten, um ein „Festsaugen“ am Boden des Mixbechers zu vermeiden. Der Stabmixer ist so lange eingeschaltet, wie die Einschalttaste gedrückt wird.

i Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist. Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit:

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

Reinigen

Achtung!

Das Grundgerät nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

Keinen Dampfreiniger benutzen!

Oberflächen können beschädigt werden.

Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

- Netzstecker ziehen!
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Hinweis:

Bei Geräten mit Spiralkabel:
Kabel niemals um das Gerät wickeln!

Hilfe bei Störungen (MSM67..)

Störung	Ambilfe
Gerät schaltet während der Benutzung ab.	Die Überlastsicherung ist aktiviert. <ul style="list-style-type: none"> ● Gerät abschalten und Netzstecker ziehen. ● Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren. ● Gerät wieder einschalten.

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

Rezepte und Tipps**Mayonnaise**

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 EL Senf

1 EL Zitronensaft oder Essig

200–250 ml Öl

Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zutaten müssen gleiche Temperatur haben!

- Zutaten in den Becher geben.
- Stabmixer auf dem Boden des Bechers aufsetzen und einschalten (Turbo-Geschwindigkeit), bis die Mischung emulgiert.
- Den eingeschalteten Mixer langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Tip: Sie können nach diesem Rezept auch Mayonnaise nur mit Eigelb herstellen. Dann aber nur die halbe Menge Öl verwenden.

Gemüsesuppe

300 g Kartoffeln

200 g Möhren

1 kleines Stück Sellerie

2 Tomaten

1 Zwiebel

50 g Butter

2 l Wasser

Salz, Pfeffer nach Geschmack

- Tomaten häuten und entkernen.
- Geputztes und gewaschenes Gemüse in Stücke schneiden und in der heißen Butter dünsten.
- Wasser zugeben und salzen.
- Alles 20–25 Min. kochen lassen.

- Topf vom Herd nehmen.
- Mit dem Mixer die Suppe im Topf pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crêpes-Teig

250 ml Milch

1 Ei

100 g Mehl

25 g zerlassene abgekühlte Butter

- Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Becher geben und zu einem glatten Teig mixen.

Milchmixgetränke

1 Glas Milch

6 große Erdbeeren
oder

10 Himbeeren oder

1 Banane (in Scheiben schneiden)

- Zutaten in den Becher geben und mixen.
- Nach Belieben zuckern.

Tip:

Für einen Milch-Shake geben Sie eine Kugel Eis dazu oder nehmen Sie sehr kalte Milch.

Hinweise zur Entsorgung

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf der Heftrückseite.

Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.