BOSCH

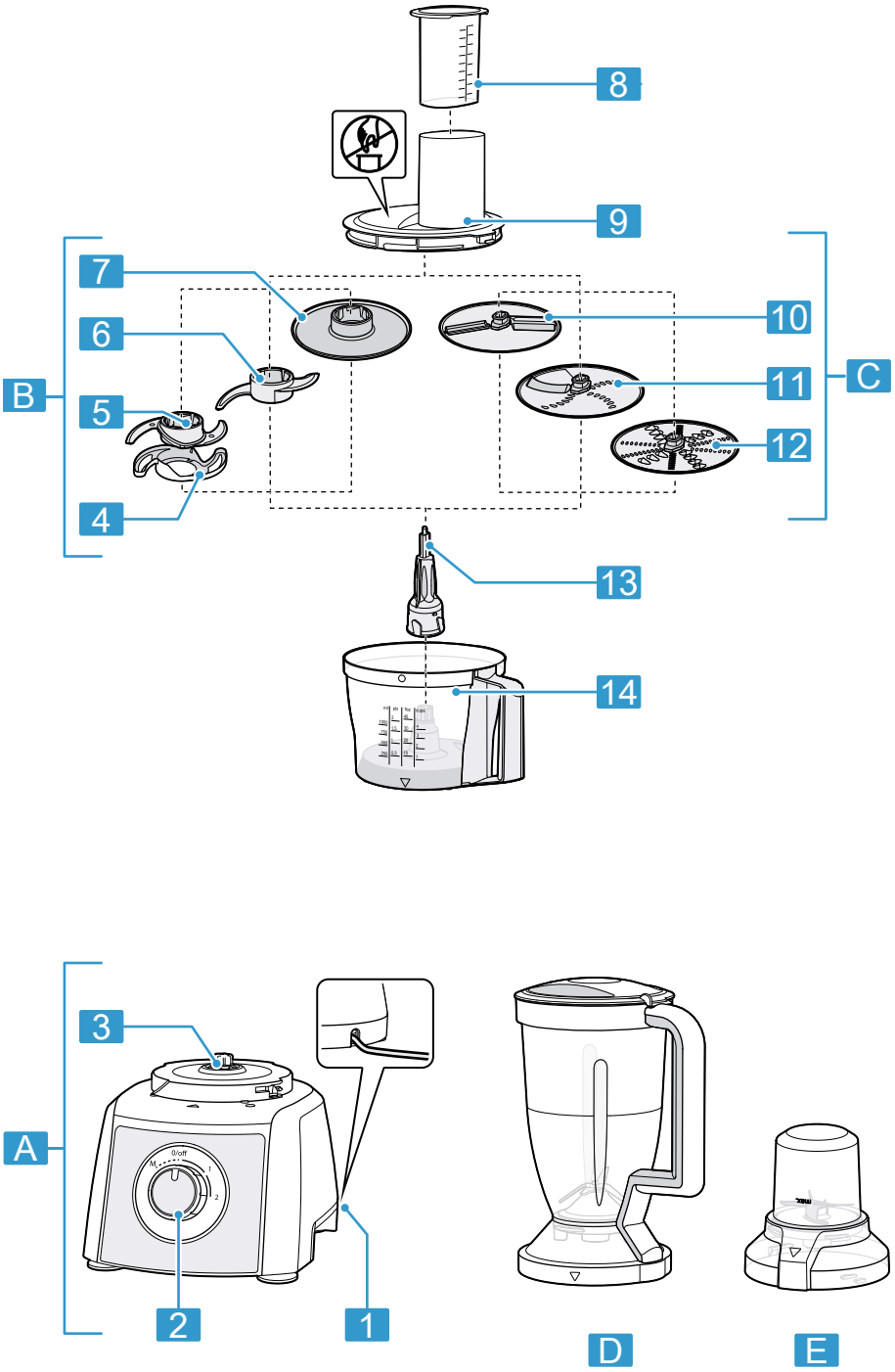
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge: **bosch-home.com/welcome**

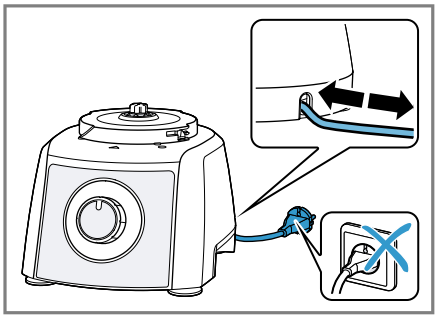
MyBosch

MultiTalent 3 / 3Plus Compact food processor

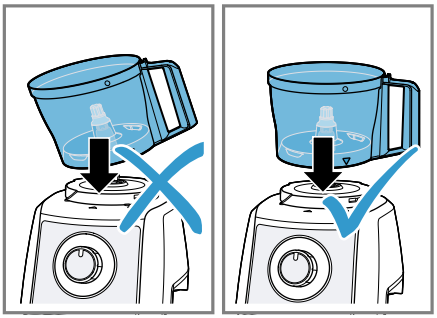
MCM3... **MCM3P...**

[en]	Information for Use	Compact food processor	16
[ms]	Manual pengguna	Pemproses makanan kompak	20
[zh]	使用说明书	食物料理机	25
[zh-tw]	使用手冊	多功能食物處理器	29
[ar]	دليل المستخدم	محضرة طعام	34

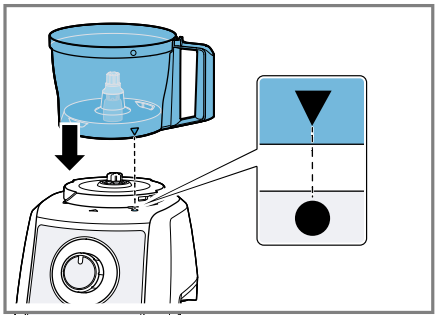

8
9
7
6
5
4
B
10
11
12
C
13
14
3
A
2
1
D
E



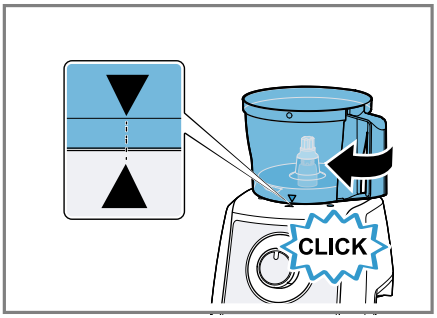
2



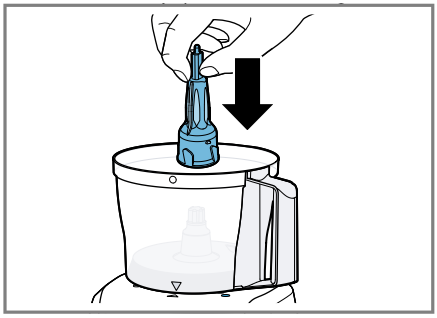
3



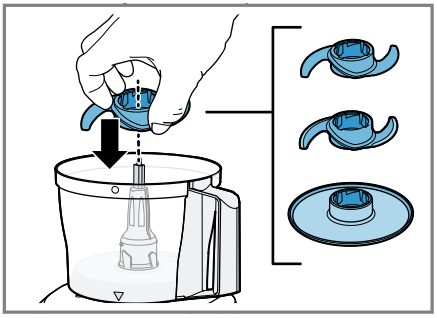
4



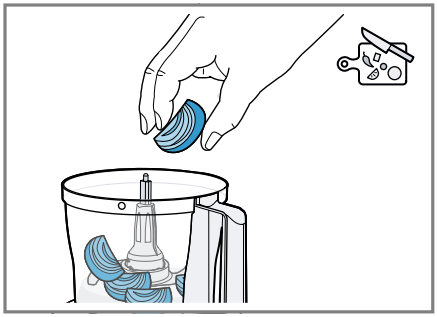
5



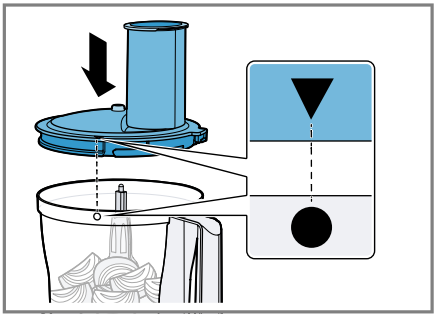
6



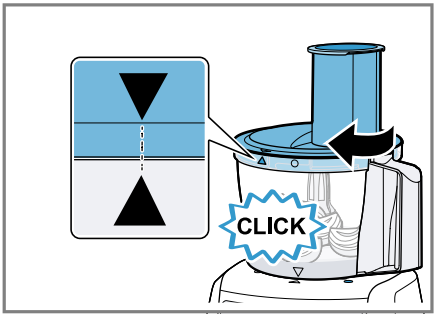
7



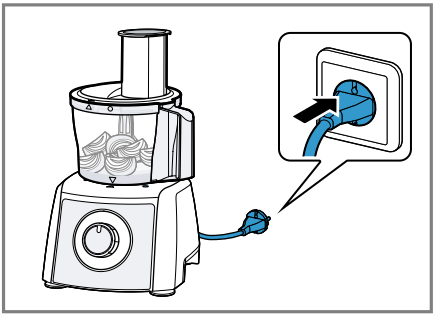
8



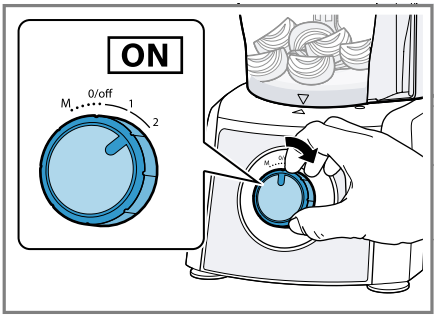
9



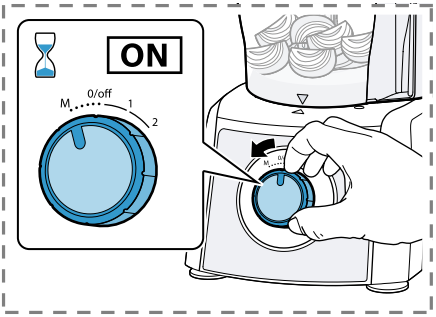
10



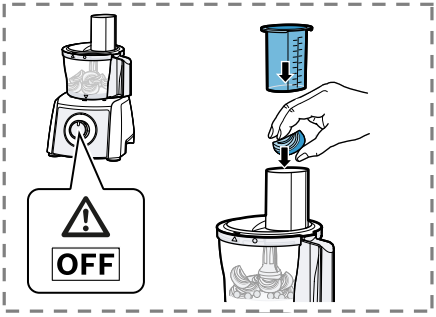
11



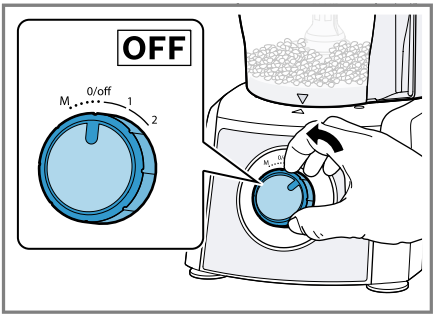
12



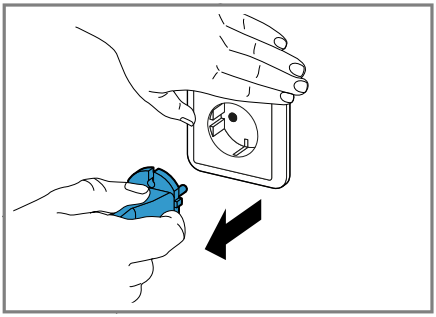
13



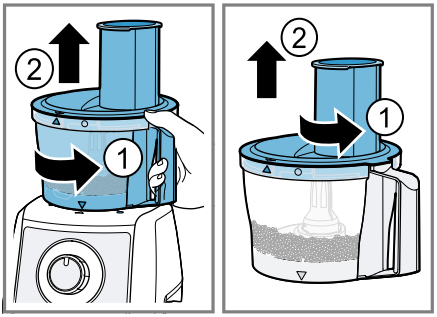
14



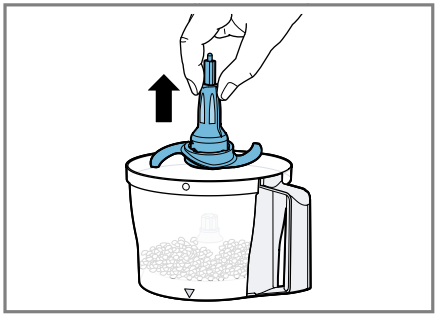
15



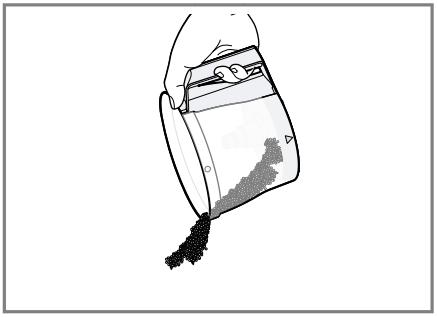
16



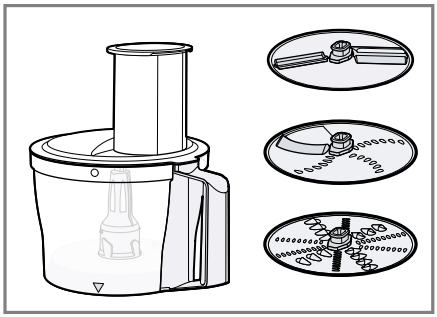
17



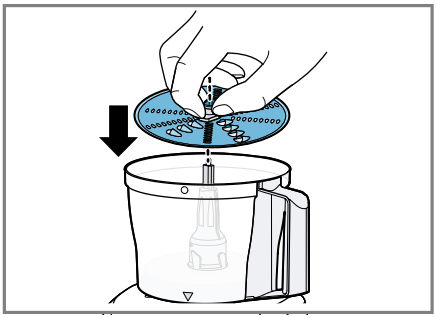
18



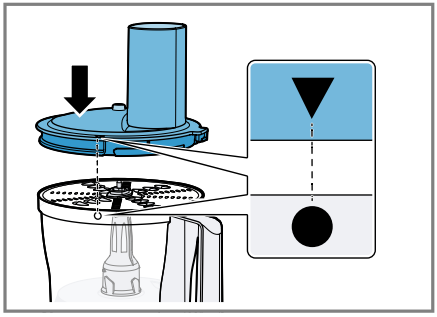
19



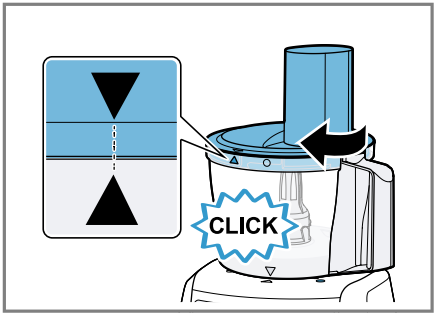
20



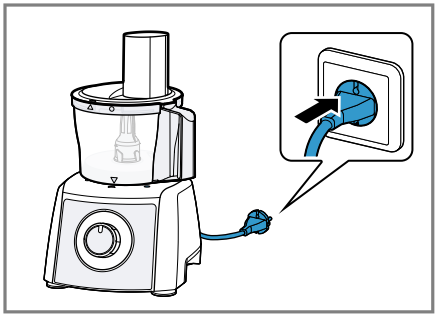
21



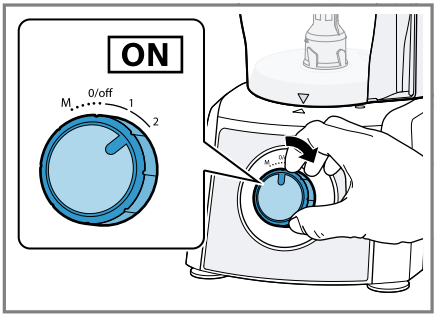
22



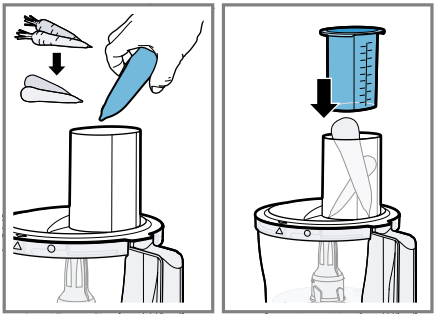
23



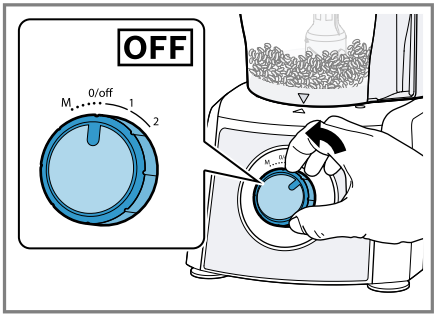
24



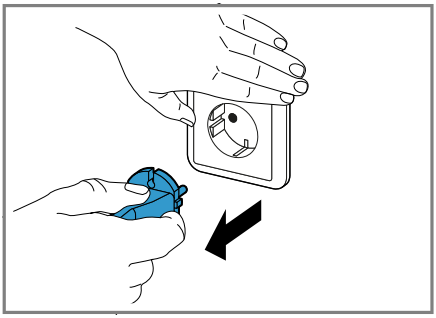
25



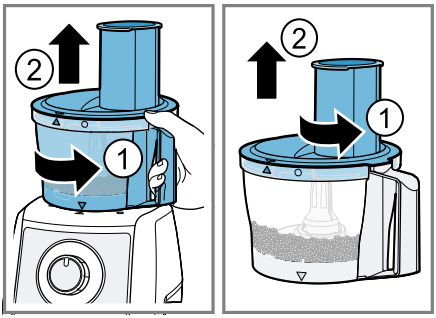
26



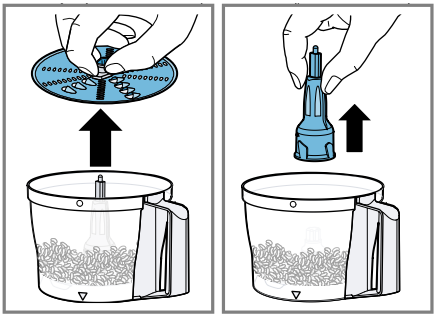
27



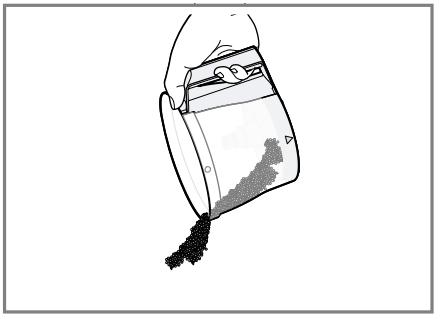
28



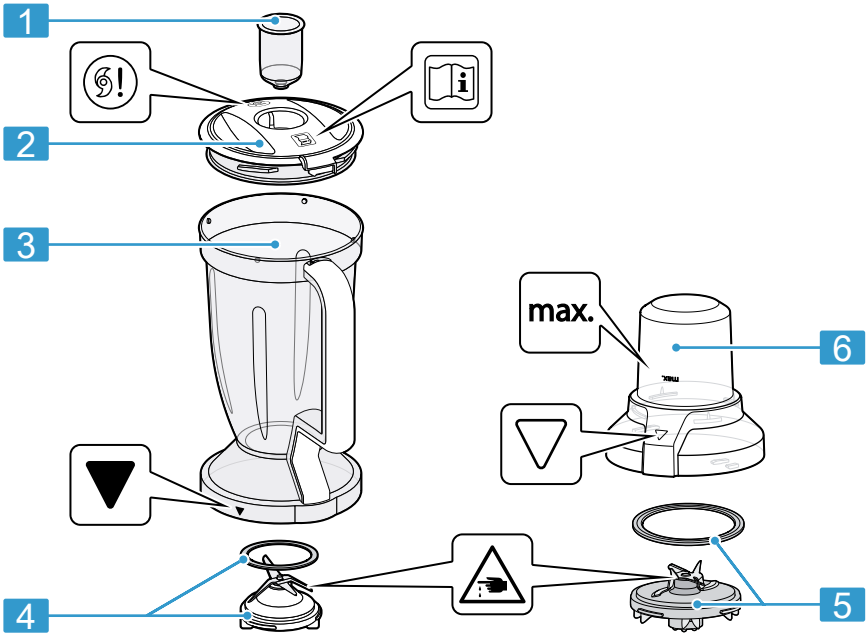
29



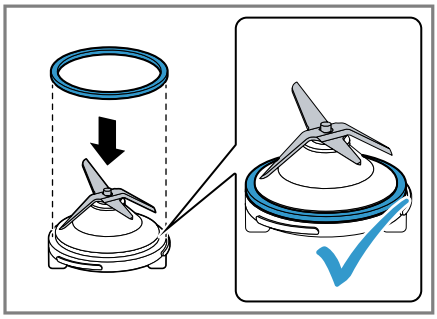
30



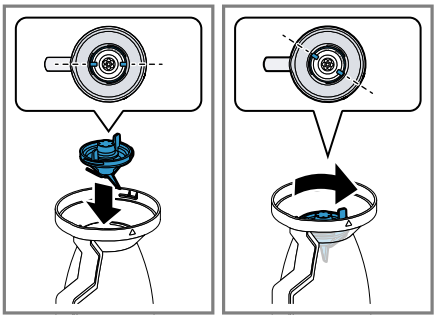
31



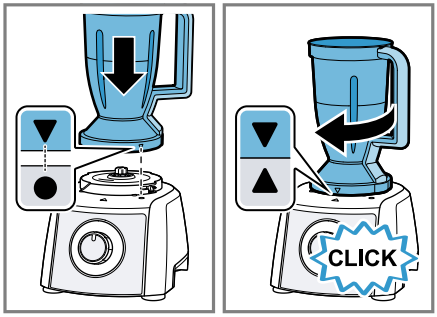
32



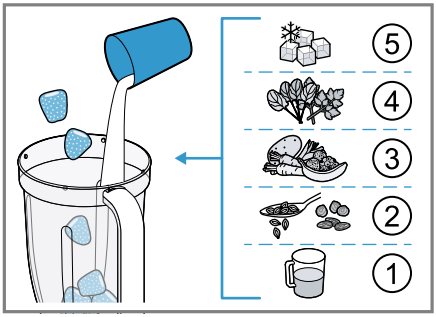
33



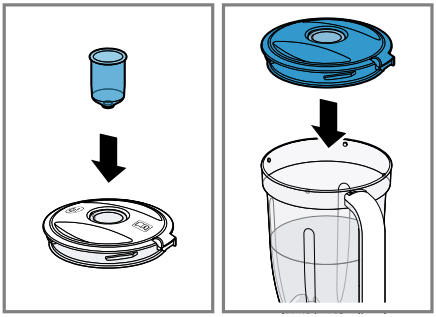
34



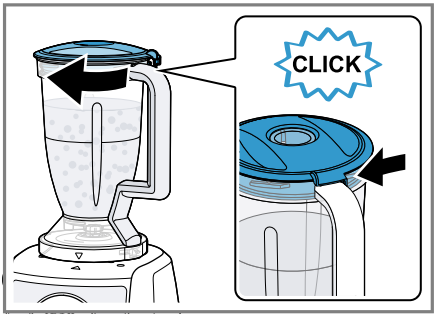
35



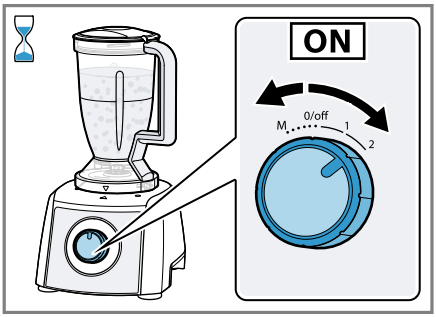
36



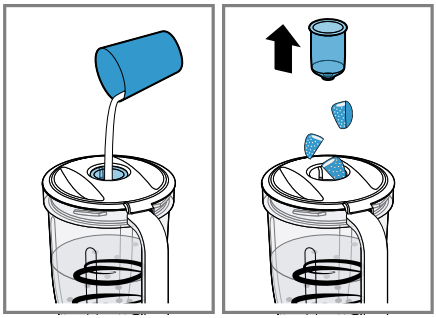
37



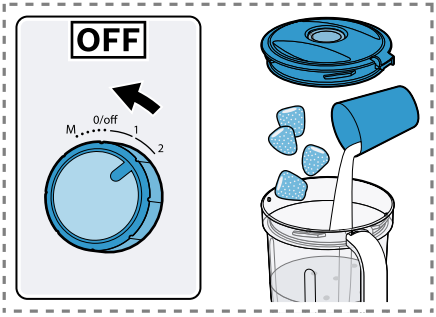
38



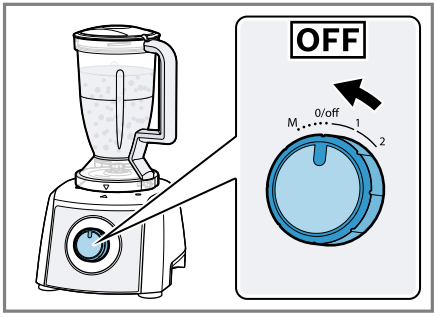
39



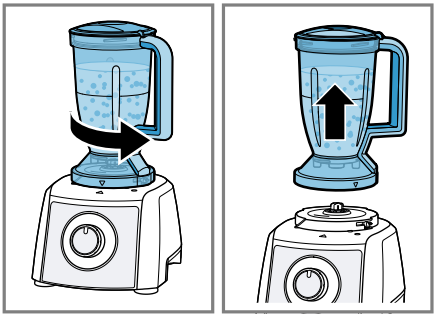
40



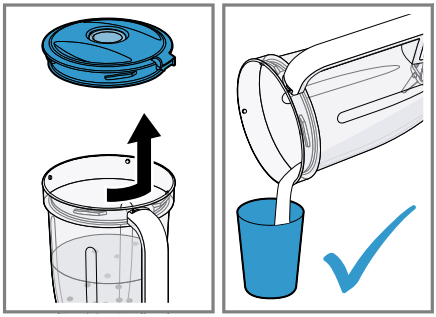
41



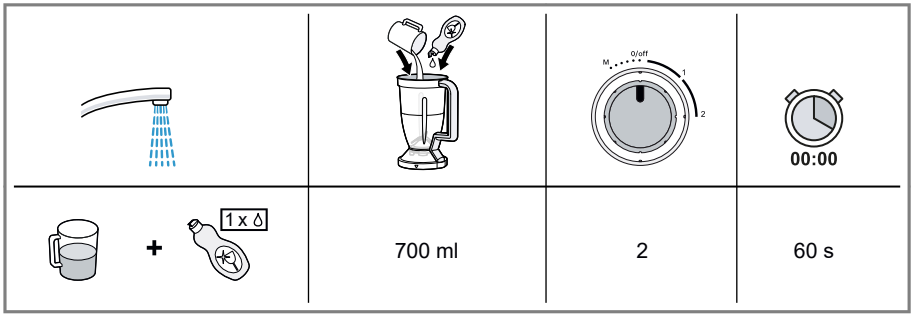
42



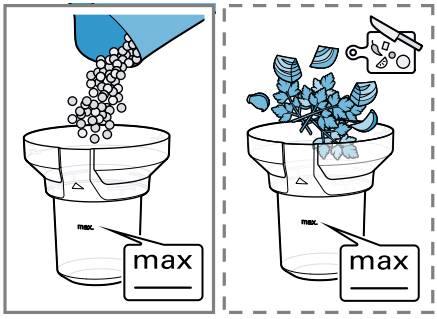
43



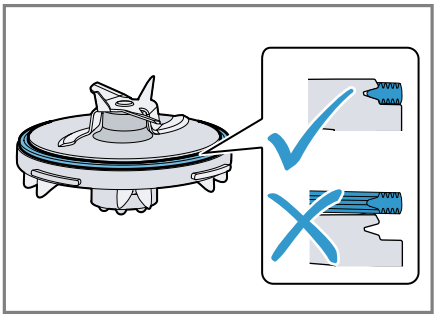
44



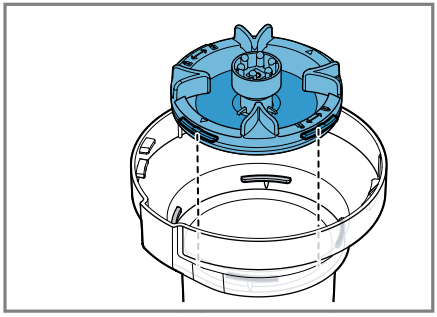
45



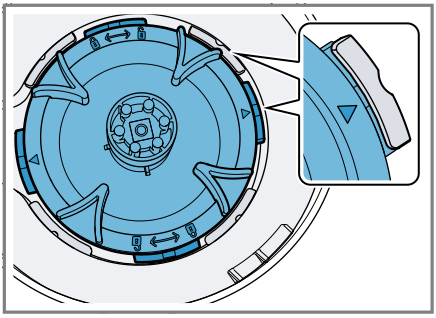
46



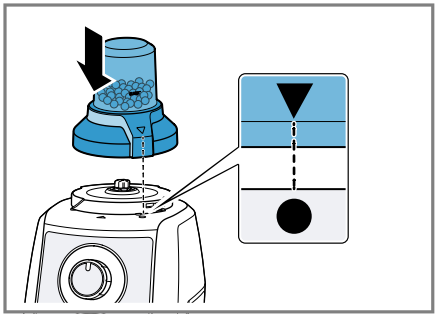
47



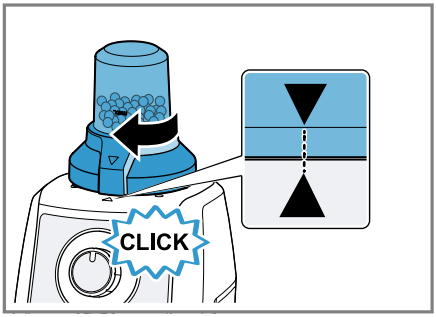
48



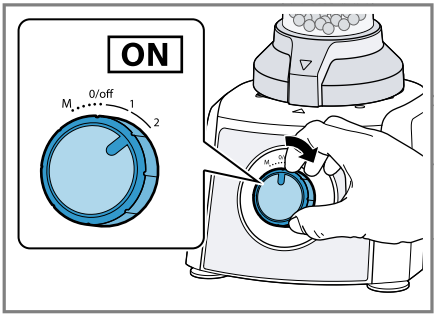
49



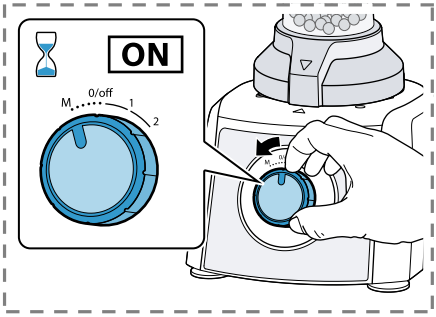
50



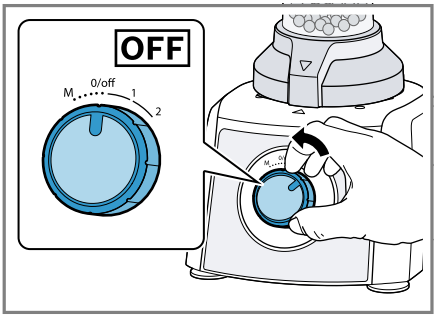
51



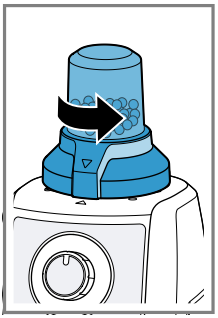
52

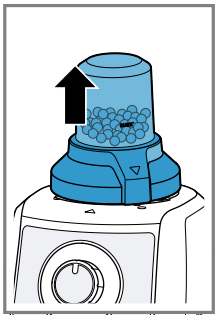


53

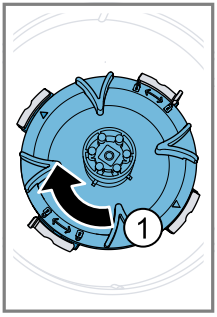


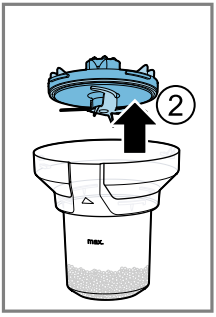
54



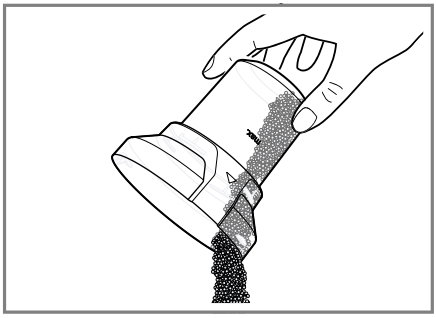


55

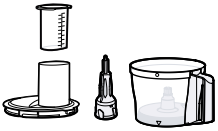


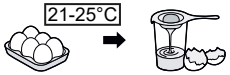
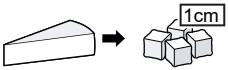
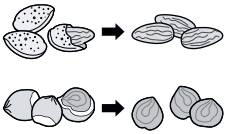
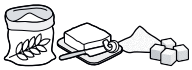


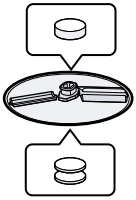
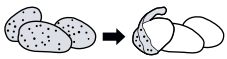
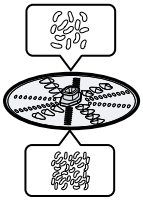
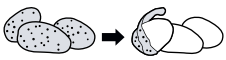
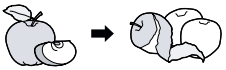
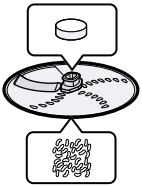
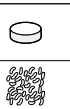
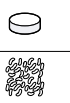
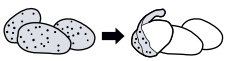
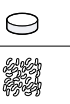
56

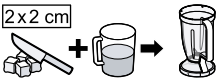
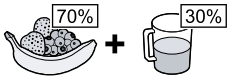
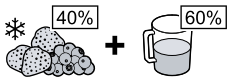
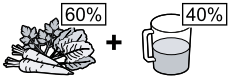
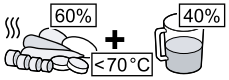


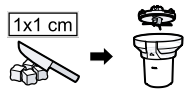
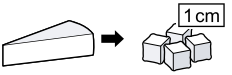
57

	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✓	✗

			MIN-MAX		00:00
			1 - 8 x ◯	1	1 - 5 min
			100 - 500 g	1	10 s - 5 min
			1 x ◯	2	120 - 150 s
			10 - 50 g	2	3 - 20 s
			50 - 300 g	M	(2 - 6) x 1 s
			10 - 200 g	M	(2 - 6) x 1 s
			10 - 200 g	2	20 - 60 s
			50 - 500 g	M	(3 - 20) x 1 s
			50 - 500 g	2	10 - 80 s
			200 g	2	● L 10 - 15 s ● M 30 - 35 s ● S 60 - 80 s
			Σ 200 - 1000 g	1	30 - 120 s
			Σ 200 - 800 g	1	60 - 90 s
			100 - 500 g	1	60 - 120 s
			100 - 500 g	1	60 - 90 s

			MAX	
			800 g	1
			800 g	1
			800 g	1
			800 g	1
			500 g	1
			500 g 	2
			500 g	1
			500 g	1
			800 g 500 g	2
			 500 g	2
			800 g 500 g	2
			800 g 500 g	2

		 MIN-MAX		 00:00
		300 - 1250 g	2	30 - 90 s
		300 - 1250 g	2	30 - 90 s
		300 - 1250 g	2	30 - 90 s
		300 - 1250 g	2	30 - 60 s
		400 g	2	60 s
		300 - 1250 g	2	30 - 60 s
		300 - 1250 g	2	30 - 60 s
		(1 - 10) x 10 g	M	(3 - 7) x 1 s

		MAX		00:00
		120 g	2	15 s
		100 g	2	5 - 15 s
		15 g	M	(2 - 5) x 1 s
		50 g	M	(1 - 3) x 1 s
		10 g	M	(2 - 5) x 1 s
		50 g	M	(4 - 10) x 1 s
		60 g	2	40 - 60 s
		100 g	2	40 - 60 s
		50 g	2	40 - 60 s

Printed on 100% recycled paper

⚠ Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Only use this appliance:

- with genuine parts and accessories.
- for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food.
- for applications described in these instructions.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is left unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning, when approaching rotating parts and in the event of an error.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or 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.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cord.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Do not use the appliance with damp hands.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.

- ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down food.
- ▶ Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.
- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Only grip the universal knife by the plastic part.
- ▶ When not in use, always store the universal knife in the blade guard.
- ▶ Only take hold of the cutting discs by the plastic in the middle.
- ▶ If food needs to be pushed down, use a suitable tool e.g. wooden spoons.
- ▶ Never put a hand in the blender jug when it is placed on the main unit.
- ▶ Always operate the blender with the lid or the guard in position as indicated in the instructions.
- ▶ When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the container due to a sudden steaming.
- ▶ Add a maximum of 400 ml of hot or frothing food to the blender jug.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.
- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ Do not exceed maximum processing quantities.
- ▶ Before use, check the bowl and accessory for foreign objects and remove.
- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ During operation do not insert objects into the filling shaft or blender jug, e.g. wooden spoons.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.
- ▶ Never expose the blender jug to temperatures above 80 °C.
- ▶ Do not process frozen food in the blender attachment without liquid, except for ice cubes.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.
→ *Fig.* **1**

A	Main unit
B	Tools [1]
C	Cutting discs [1]
D	Blender attachment [1]
E	Chopper [1]
1	Cord storage
2	Rotary switch
3	Drive
4	Blade guard
5	Universal blade
6	Dough tool
7	Whipping (beating) disc
8	Pusher and measuring cup
9	Lid with integrated filling shaft
10	Reversible cutting disc, thick/thin
11	Reversible slicing / shredding disc
12	Reversible shredding disc, coarse/fine
13	Tool holder
14	Bowl

[1] Depending on the model

Note: If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
▲	Position marking on main unit
●—▼	Fit the attachment ● and screw on securely ▼
max	Maximum quantity
	Lock or unlock blade insert.

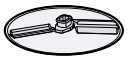
Rotary switch

Symbol	Description
0/off	Switch off the appliance.
M	Instantaneous switching (pulse function): Highest speed as long as the rotary switch is held in this position. **Note:** Use instantaneous switching to blend ingredients only briefly or in intervals.
1	Process ingredients at low speed.
2	Process ingredients at maximum speed.

Overview of tools

Designation	Use
Universal blade 	for cutting up, chopping, stirring and kneading food.
Dough tool 	for kneading dough and mixing in ingredients that are not to be cut up (e.g. raisins, chocolate chips).
Whipping / beating disc 	for beating egg whites or cream and making mayonnaise. Recommendation for a perfect result: ■ Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C.

Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin 	Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables. Marking: ■ COARSE = thick slices ■ FINE = thin slices
	Note: Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate. **Tip:** Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.
Reversible shredding disc, coarse/fine 	Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam. Marking: ■ 2 = coarse side ■ 4 = fine side **Note:** Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan. **Tip:** Shred soft cheese with the coarse side only.
Reversible slicing / shredding disc 	Grating raw potatoes or cutting into slices. **Note:** Not suitable for processing very fibrous foods, e.g. leek or mango.

Safety systems

Start lock-out

Start lock-out prevents your appliance from being switched on accidentally.

The appliance can only be switched on and operated if one of the following conditions is satisfied.

- The bowl is fitted correctly and properly closed with the lid or the citrus press.
- The blender attachment or the chopper is fitted correctly and properly closed with the lid.

Overload protection

The overload protection system prevents the motor and other components from being damaged through being overloaded.

Operation

Preparing the main unit

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Pull the power cord out to the required length.
   →*Fig.* **2**
   To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
3. Do not insert the mains plug.

Attaching the bowl

Tip: Always hold the bowl straight when placing it on the main unit.

1. Always hold the bowl straight when placing it on the main unit.
   →*Fig.* **3**
2. Place the bowl on the main unit ⬇.
   →*Fig.* **4**

3. Rotate the bowl clockwise and click it into position ⧗.
→*Fig.* **5**
The ▼ and ▲ markings must match up.
4. Insert the tool holder into the bowl.
→*Fig.* **6**

Processing ingredients with tools

Notes
- Always fit tools before adding ingredients.
- Fit the tool with the correct side facing up and push down to the lower stop of the tool holder.

Requirement: The bowl with the tool holder is placed on the main unit.

→*Fig.* **7** - **19**

Processing ingredients with the cutting discs

Note: Place the required cutting disc on the tool holder with the desired side facing up.

Requirement: The bowl with the tool holder is placed on the main unit.

→*Fig.* **20** - **31**

Accessories

Overview

→*Fig.* **32**

1	Funnel
2	Lid with filling opening
3	Blender jug
4	Blade insert with seal
5	Blade insert with blender/chopping blade and red seal
6	Chopper jug

Blender attachment

The blender attachment is suitable for cutting up, chopping, blending, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food and for chopping up ice cubes.

Restrictions on processing:
- Do not chop food such as almonds, onions, parsley and meat.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.
- The blender cannot be used to make mayonnaise.
- Use sufficient liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.
- Never mix food without any liquid.
- Add the food in the following order: liquids, dry products, fresh fruit and vegetables, leaf vegetables, frozen fruit and vegetables, ice.
- Before mixing, cut the food into cubes approx. 2 cm in size.

Preparing the blender attachment

Note: Prepare the food. Cut up large items of food.

→*Fig.* **33** - **38**

Processing food using the blender attachment

→*Fig.* **39** - **44**

Precleaning the blender attachment

▶ Follow the cleaning instructions in the table.
→*Fig.* **45**

Chopper

The chopper is suitable for cutting up small quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables, as well as for grinding small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseeds), coffee and sugar.

Restrictions on processing:
- Do not grind very dry or solid food larger than coffee beans. Unsuitable food includes e.g. nutmeg and dry ginger.
- Only process roasted coffee or espresso beans.

Preparing and fitting the chopper

→*Fig.* **46** - **51**

Processing ingredients with the chopper

→*Fig.* **52** - **57**

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

▶ Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
▶ Do not use sharp, pointed or metal objects.
▶ Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Tips
- When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Note: Do not leave blade inserts or the universal blade in water.

Clean the individual parts as indicated in the table.
→*Fig.* **58**

Note: After cleaning, leave all parts to dry or dry with a soft cloth.

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the tables. When processing the maximum quantity, use the maximum recommended time.
→*Fig.* **59**
→*Fig.* **60**
→*Fig.* **61**
→*Fig.* **62**

Sample recipes



Honey and hazelnut spread (CNCM12C)
- 20 g hazelnuts
- 50 g blossom honey (room temperature)

Processing:
- Chop the hazelnuts at setting M for 5 seconds.
- Add the honey.
- Place the chopper on the main unit and wait until all the honey has run down over the blade.
- Then blend all ingredients at setting M for 5 seconds.



Heavy fruit cake
- 3 eggs
- 135 g sugar
- 135 g margarine
- 255 g flour
- 10 g baking powder
- 150 g currants
- 150 g mixed dried fruit

Processing:
- Add all ingredients except the dried fruit and currants.
- Process at setting 1 for 60-90 seconds.
- Add the dried fruit and process at setting 1 for approx. 10 seconds.

Process no more than 1.5 times this quantity each time. Possibly extend the processing time.

Troubleshooting

The appliance is not working.

Appliance has no power supply.

- ► Check whether your appliance is supplied with power.

Appliance does not start processing or switches off during processing.

Processing quantity is too big or processing time was too long.

- ► Set the rotary switch to 0/off.
- ► Reduce the quantity of ingredients.
- ► Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.

Appliance or accessory is blocked.

- ► Set the rotary switch to 0/off.
- ► Remove the blockage.

Jug, lid or accessory is not fitted properly.

- ► Fit the jug, lid or accessory properly.

Disposing of old appliance

- ► Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at *www.bosch-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

⚠ Keselamatan ms

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Simpan panduan dan juga maklumat produk untuk penggunaan atau pengguna seterusnya.
- Jangan sambungkan peranti jika terdapat kerosakan semasa penghantaran.

Gunakan peranti hanya:
- dengan alat ganti dan aksesori tulen.
- untuk mengadun, menguli, memukul, memotong dan memarut makanan.
- untuk aplikasi yang dijelaskan dalam manual ini.
- di bawah pengawasan.

- untuk kuantiti dan masa pemprosesan di rumah yang biasa.
- dalam rumah persendirian dan dalam kawasan persekitaran rumah yang tertutup dengan suhu bilik.
- sehingga ketinggian 2000 m dari paras laut.

Peranti mesti dicabut dari bekalan kuasa selepas setiap penggunaan, apabila tanpa pengawasan, sebelum dipasang, dibuka atau dibersihkan, sebelum mendekati bahagian berputar, dan sentiasa sekiranya berlaku kerosakan.
Peranti ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka telah diselia atau dilatih mengikut keselamatan peranti ini dan memahami kesan bahayanya.
Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini.
Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.
Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini. Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

- ▶ Jangan sesekali kendalikan peranti yang rosak.
- ▶ Jangan sesekali mengendalikan peranti dengan permukaan yang retak atau pecah.
- ▶ Jangan sesekali menarik kabel kuasa untuk memisahkan peranti dengan bekalan elektrik. Sentiasa tanggalkan palam kabel kuasa.
- ▶ Tanggalkan palam kabel kuasa dengan segera atau matikan fius di kotak fius jika peranti atau kabel kuasa rosak.
- ▶ Sambungkan dan kendalikan peranti hanya mengikut spesifikasi pada label.
- ▶ Hanya pengendali yang berkelayakan boleh melakukan pembaikan pada peranti.
- ▶ Hanya alat ganti tulen dibenarkan untuk pembaikan peranti.
- ▶ Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.
- ▶ Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- ▶ Jangan sesekali menggunakan peranti dengan tangan basah.
- ▶ Gunakan peranti hanya dalam ruang tertutup.
- ▶ Jangan sesekali dedahkan peranti pada panas dan kelembapan melampau.
- ▶ Jangan gunakan pembersih wap atau pencuci bertekanan tinggi untuk membersihkan peranti.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen peranti yang panas atau dengan sumber panas.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan bucu atau pada sudut yang tajam.
- ▶ Jangan sesekali melipat, menekan atau mengubah kabel kuasa.
- ▶ Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.
- ▶ Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- ▶ Gunakan aksesori hanya apabila dipasang sepenuhnya.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan alat dan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
- ▶ Gunakan penghentak sahaja untuk menolak makanan.
- ▶ Jangan sesekali menyambungkan peranti pada pemasa atau soket yang boleh dikawal dengan alat kawalan jauh.
- ▶ Komponen yang retak atau rosak atau tidak dipasang dengan betul diganti dengan alat ganti yang tulen.

- ► Berhati-hati semasa mengendalikan bilah pemotong yang tajam dan juga semasa mengosongkan bekas dan semasa pembersihan.
- ► Jangan sekali-kali menyentuh pisau dan tepinya tajam dengan tangan kosong.
- ► Pegang pisau universal hanya pada bahagian plastik.
- ► Sentiasa simpan bilah pisau universal di dalam sarung apabila tidak digunakan.
- ► Pegang kepipis pencincang dengan plastik di tengah.
- ► Untuk menolak makanan ke bawah, gunakan alat yang sesuai seperti sudu kayu.
- ► Jangan sekali-kali masukkan tangan ke dalam bekas pengadun apabila peranti ini dipasang pada unit asas.
- ► Sentiasa gunakan pengadun dengan penutup ditutup atau pelindung terpasang seperti yang diterangkan dalam arahan.
- ► Perhatikan bilah tajam ketika membersihkan dan mengosongkan bekas pengadun.
- ► Berhati-hati semasa menuang cecair panas ke dalam pemproses makanan kerana wap panas boleh terbentuk.
- ► Tuangkan maksimum 400 ml bahan makanan panas atau berbuih ke dalam bekas pengadun.
- ► Berhati-hati semasa memproses makanan panas.
- ► Jangan bongkok di atas perkakas.
- ► Jangan proses makanan panas yang lebih daripada 70 °C di dalam bekas pengadun.
- ► Patuhi arahan pembersihan.
- ► Bersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan sebelum setiap penggunaan.

Elakkan kerosakan harta benda

- ► Jangan sesekali mengendalikan peranti lebih lama daripada yang diperlukan.
- ► Jangan mengendalikan peranti dalam keadaan tanpa beban.
- ► Jangan sekali-kali menggunakan alat ganti dan aksesori tulen untuk peranti lain.
- ► Jangan melebihi kuantiti pemprosesan yangmaksimum.
- ► Sebelum digunakan, periksa mangkuk dan aksesori untuk mencari bendasing dan tanggalkan.
- ► Jangan proses bahan makanan yang mengandungi komponen keras, contohnya tulang, tulang rawan atau biji.
- ► Jangan masukkan objek ke dalam bahagian suapan atau bekas pengadun semasa operasi, cth. sudu kayu.
- ► Jangan kenakan tekanan yang tinggi ke atas penghentak.
- ► Jangan sesekali dedahkan bekas pengadun kepada suhu 80 °C berlebihan.
- ► Jangan proses makanan sejuk beku tanpa cecair dalam alat tambah pengadun, kecuali ketulan ais.

Pengenalan

Gambaran keseluruhan

Periksa kerosakan semasa penghantaran pada semua komponen dan kelengkapan penghantaran selepas membuka pembungkusan.
→*Raj.* **1**

A	Unit asas
B	Alat [1]
C	Cakera pemotong [1]
D	Alat tambah pengadun [1]
E	Pemotong kecil universal [1]
1	Penyimpanan kabel
2	Suis putar
3	Pemacu
4	Perlindungan bilah
5	Bilah universal
6	Alat doh
7	Cakera pemukul
8	Penolak dan cawan penyukat
9	Penutup dengan aci pengisian bersepadu
10	Pemotong kepipis, tebal / nipis
12	Kepipis pemarut kasar/halus
13	Pemegang alat
14	Mangkuk

[1] Bergantung kepada model

Nota: Sekiranya aksesori tidak disertakan dalam skop penghantaran, anda boleh memesan melalui khidmat pelanggan.

Simbol

Simbol	Huraian
	Jangan pegang di dalam bahagian suapan.

Simbol	Huraian
▲	Tanda kedudukan pada unit asas
●—▼	Pasang lekapan ● dan putarkan dengan ketat ▼
max	kapasiti maksimum
🔒↔🔓	Kunci atau buka kunci unit bilah.

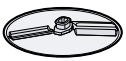
Suis putaran

Simbol	Huraian
0/off	Matikan perkakas.
M	Pensuisan segera: kelajuan paling tinggi selagi suis putar ditahan dalam kedudukan ini. **Nota:** Gunakan pensuisan segera untuk mengadunkan bahan sebentar atau dalam selang masa.
1	Proses bahan pada kelajuan rendah.
2	Proses bahan pada kelajuan paling tinggi.

Gambaran alat

Penentuan	Penggunaan
Pisau universal 	Memotong kecil, mencincang, mengadun dan menguli makanan.
Alat doh 	Menguli doh dan mencampurkan bahan yang tidak perlu dipotong kecil (cth. kismis,cip coklat).
Cakera pemukul 	Memukul putih telur atau krim dan menyediakan mayonis. Cadangan untuk hasil yang optimum: ■ Gunakan krim dengan kandungan lemak min. 30 % dan suhu 4-8 °C.

Cakera pencincang

Penentuan	Penggunaan
Pemotong kepipis, tebal / nipis 	Potong makanan menjadi kepingan tebal atau nipis, mis. B. buah-buahan dan sayur-sayuran. Label: ■ COARSE = Kepingan tebal ■ FINE = Kepingan nipis **Nota:** Tidak sesuai untuk memproses keju keras, roti, ban atau coklat.
	Petua: Sila potong kentang rebus hanya apabila kentang itu telah sejuk.
Kepipis pemarut kasar/halus 	Parut makanan menjadi kepingan kasar atau halus, mis. B. buah, sayur-sayuran atau keju, seperti Gouda atau Edam. Label: ■ 2 = bahagian kasar ■ 4 = bahagian halus **Nota:** Tidak sesuai untuk memproses kacang atau keju keras, contoh Parmesan. **Petua:** Parut keju lembut pada bahagian kasar.
Cakera pemotong dan pemarut 	Parut atau potong kentang mentah. **Nota:** Tidak sesuai untuk memproses makanan yang sangat berserat, contoh daun bawang atau mangga.

Sistem keselamatan

Pelindung penghidupan

Pelindung penghidupan menghalang peranti anda dihidupkan secara tidak sengaja.

Peranti hanya dapat dihidupkan dan dikendalikan jika salah satu syarat berikut dipenuhi.

- Mangkuk dipasang dengan betul dan ditutup dengan betul dengan penutup atau pemerah buah sitrus.
- Alat tambah pengadun atau pemotong kecil universal dipasang dengan betul dan ditutup dengan betul dengan penutup.

Pelindung beban berlebihan

Pelindung beban lebih menghalang motor dan komponen lain daripada rosak akibat beban berlebihan.

Pengendalian

Sediakan perkakas asas.

1. Letakkan peranti di atas permukaan kerja yang stabil, rata, bersih dan licin.
2. Tarik keluar kabel kuasa sehingga panjang yang dikehendaki.
   →*Raj.* **2**
   Untuk memendekkan panjang kabel, tolak kabel ke dalam ruang penyimpanan kabel.
3. Jangan pasangkan palam kuasa.

Memasang mangkuk

Petua: Sentiasa pastikan paras mangkuk semasa meletakkannya pada unit asas.

1. Sentiasa pastikan paras mangkuk semasa diletakkan pada unit asas.
   →*Raj.* **3**
2. Letakkan mangkuk pada units asas ▼.
   →*Raj.* **4**

3. Putar mangkuk mengikut arah jam sehingga bunyi klik ⧗.
→*Raj.* 5
Penandaan ▼ dan ▲ mesti diselaraskan antara satu sama lain.
4. Masukkan pemegang alat ke dalam mangkuk.
→*Raj.* 6

Memproses bahan dengan alat.

Nota
- Sentiasa masukkan alat sebelum bahan.
- Masukkan alat dengan sisi yang betul ke atas sehingga penahan bawah pemegang alat.

Prasyarat: Mangkuk dengan pemegang alat diletakkan pada unit asas.

→*Raj.* 7 - 19

Menyediakan bahan dengan cakera pencincang

Nota: Letakkan cakera pencincang yang dikehendaki pada pemegang alat dengan bahagian yang diperlukan menghadap ke atas.

Prasyarat: Mangkuk dengan pemegang alat diletakkan pada unit asas.

→*Raj.* 20 - 31

Aksesori

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* 32

1	Corong tuang
2	Penutup dengan bukaan pengisian
3	Bekas pengadun
4	Unit bilah dengan pengedap
5	Unit bilah dengan bilah pengadun serta pemotong kecil dan pengedap merah
6	Bekas pemotong kecil universal

Alat tambah pengadun

Alat tambah pengadun sesuai untuk menghancurkan, mencincang, mencampurkan, membersihkan dan mengemulsikan bahan makanan cair atau separa pepejal serta menghancurkan ketulan ais.

Batasan pemprosesan:
- Jangan cincang bahan makanan seperti badam, bawang, pasli dan daging.
- Pengadun tidak dapat menghasilkan lepa seperti mentega kacang tanah, mentega kelapa atau mentega kacang.
- Pengadun tidak boleh membuat mayonis.
- Campurkan makanan pepejal dengan cecair yang mencukupi.
- Campurkan makanan serbuk dengan cecair yang mencukupi atau larutkan sepenuhnya dalam cecair sebelum diadunkan. Makanan serbuk, contohnya gula aising, serbuk koko, kacang soya panggang, tepung, serbuk protein.
- Jangan sesekali adunkan bahan makanan tanpa cecair.
- Masukkan bahan makanan dalam susunan berikut: cecair, produk kering, buah-buahan dan sayur-sayuran segar, sayur-sayuran berdaun, buah-buahan dan sayur-sayuran beku, ais.
- Sebelum bahan makanan diadunkan, potong bahan makanan tersebut kepada kiub kira-kira 2 cm.

Menyediakan alat tambah pengadun

Nota: Sediakan makanan. Potong makanan besar menjadi kepingan.

→*Raj.* 33 - 38

Proses makanan dengan alat tambah pengadun

→*Raj.* 39 - 44

Prabersihkan alat tambah pengadun

▶ Ikut arahan pembersihan dalam jadual.
→*Raj.* 45

Pemotong kecil universal

Pemotong kecil universal sesuai untuk memotong kecil dalam kuantiti kecil daging, keju keras, bawang, pasli, bawang putih, buah-buahan serta sayur-sayuran dan mengisar kuantiti kecil rempah-ratus (cth. lada hitam, jintan, beri juniper, kulit kayu manis, bunga lawang kering, safron), bijirin (cth. gandum, sekoi, lindsid), kopi dan gula.

Batasan pemprosesan:
- Jangan kisar makanan yang terlalu kering atau pepejal yang bersaiz lebih besar daripada biji kopi. Makanan yang tidak sesuai seperti buah pala dan halia kering.
- Hanya proses biji kopi panggang atau biji espresso.

Menyediakan dan memasang pemotong kecil universal

→*Raj.* 46 - 51

Memproses bahan dengan pemotong kecil universal

→*Raj.* 52 - 57

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan semua komponen selepas digunakan dengan segera supaya sisa tidak menjadi kering.

▶ Jangan gunakan agen pembersih yang mengandungi alkohol.
▶ Jangan gunakan objek tajam, berbucu atau logam.
▶ Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.

Petua
- Perubahan warna boleh berlaku pada bahagian plastik, contoh semasa memproses lobak merah. Keluarkan perubahan warna dengan kain lembut dan beberapa titisan minyak masak.
- Jangan letakkan komponen plastik di dalam mesin basuh pinggan mangkuk kerana perubahan bentuk kekal boleh berlaku.

Nota: Jangan biarkan unit bilah atau bilah universal di dalam air.

Bersihkan komponen tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.
→*Raj.* **58**

Nota: Biarkan semua bahagian kering selepas dibersihkan atau keringkan dengan kain lembut.

Contoh penggunaan

Perhatikan kuantiti maksimum dan masa pemprosesan di dalam jadual. Jika anda memproses kuantiti maksimum, gunakan masa pemprosesan maksimum yang disyorkan.
→*Raj.* **59**
→*Raj.* **60**
→*Raj.* **61**
→*Raj.* **62**

Resipi contoh



Sapuan Kacang Hazel Madu (CNCM12C)
- 20 g kacang hazel
- 50 g madu bunga (suhu bilik)

Pemprosesan:
- Potong kecil kacang hazel pada tahap M selama 5 saat.
- Tambah madu.
- Letakkan pemotong kecil universal pada unit asas dan tunggu sehingga madu habis sepenuhnya di atas bilah.
- Kemudian campurkan semua bahan pada tahap M selama 5 saat.



Kek buah berat
- 3 biji telur
- 135 g gula
- 135 g marjerin
- 255 g tepung gandum
- 10 g serbuk penaik
- 150 g kismis
- 150 g campuran buah-buahan kering

Pemprosesan:
- Masukkan semua bahan kecuali buah-buahan kering dan kismis.
- Proses selama 60-90 saat pada tahap 1.
- Tambahkan buah-buahan kering dan proses pada tahap 1 selama kira-kira 10 saat.

Proses maksimum 1.5 kali ganda kuantiti pada masa yang sama. Ini mungkin memanjangkan masa pemprosesan.

Selesaikan gangguan

Peranti tidak berfungsi.

Perkakas tidak mempunyai kuasa.

- ▶ Periksa sama ada peranti anda mempunyai kuasa.

Peranti tidak mula diproses atau dimatikan semasa diproses.

Kuantiti pemprosesan terlalu tinggi atau masa pemprosesan terlalu lama.

- ▶ Tetapkan suis putar ke 0/off.
- ▶ Kurangkan jumlah ramuan.
- ▶ Biarkan peranti menyejuk untuk menyahaktifkan peranti pelindung beban.

Perkakas atau aksesori tersekat.

- ▶ Tetapkan suis putar ke 0/off.
- ▶ Keluarkan sekatan.

Bekas, penutup atau aksesori tidak dipasang dengan betul.

- ▶ Letakkan bekas, penutup atau aksesori dengan betul.

Lupuskan peranti lama

- ▶ Lupuskan peranti secara mesra alam.

Maklumat mengenai kaedah pelupusan terkini boleh didapati daripada pengedar anda dan juga pentadbir perbandaran atau bandar anda.

Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

⚠ 安全性 zh

- 请仔细阅读本说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

仅将电器用于:
- 使用原装零件和附件。
- 用于对食物进行搅拌、揉捏、打发、切片和切丝。
- 用于本说明书中所述的用途。
- 在监视下。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

请务必于下列情况下将本机与电源断开：每次使用后、机器未在视线范围内、组装、拆卸或清洁前、接近旋转部件时以及发生故障的情况下。
凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和／或知识之人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。
严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。
孩童不得进行清洁及用户维护的工作。
禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 切勿操作表面破裂或断裂的机器。
- ▶ 拔出插头时请握住电源插头本体，请勿直接拉拽电源线。
- ▶ 若本机器或电源线损坏，请立即拔除电源线插头或关闭保险丝盒的保险装置。
- ▶ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。
- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其服务机构或类似的专业人员更换。
- ▶ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▶ 切勿用湿手操作本设备。
- ▶ 本机器仅适于在封闭空间内使用。
- ▶ 切勿将本机器暴露在高温和潮湿的环境中。
- ▶ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。
- ▶ 请勿将电源线靠近发热的机器部件或热源。
- ▶ 请勿将电源线靠近锋利的尖锐处或边缘。
- ▶ 切勿弯折、挤压或更改电源线。
- ▶ 切勿将电器放在高温表面或热源附近。
- ▶ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▶ 只有在完全组装好的状态下才可使用附件。
- ▶ 仅当驱动接口静止且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▶ 请勿将手伸到进料管中。
- ▶ 仅限使用推料棒将食物推下。
- ▶ 切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。
- ▶ 对于出现裂纹或其他损坏的部件，或不合适的部件，必须用原装配件进行更换。
- ▶ 处理锋利的切削刀片、清空容器和进行清洁时，请务必小心。
- ▶ 请勿赤手触碰锋利的刀片和边缘。
- ▶ 只可握住万能刀片的塑料部分。
- ▶ 不使用时，应总是将多功能搅拌刀放在刀套中妥善保存。
- ▶ 只可握住切碎刀盘中间的塑料部分。
- ▶ 如要将食物压下，请使用合适的工具，例如烹饪勺。
- ▶ 当搅拌杯安装在主机上时，切勿将手伸入杯内。
- ▶ 使用搅拌机时，请务必按照说明书所述，盖好盖子或安装好防护装置。
- ▶ 清洁和清空搅拌杯时，要小心锋利的刀片。
- ▶ 将高温液体填充至厨师机内时请小心，因为高温蒸汽可能突然冒出。
- ▶ 最多只能将 400 ml 高温或起泡的食物倒入搅拌杯中。

- ▶ 加工热食时，需多加注意。
- ▶ 请勿俯身靠近本机器。
- ▶ 不要在搅拌杯中加工温度高于 70 °C 的高温食材。
- ▶ 请按照清洁说明清洁电器。
- ▶ 每次使用前，清洁与食材接触的表面。

避免材料损坏

- ▶ 切勿让电器运行超过所需时间。
- ▶ 请勿让电器空载运行。
- ▶ 切勿将原装配件和附件用于其他电器。
- ▶ 不要超过最大加工量。
- ▶ 使用前请检查搅拌碗和其他工具内是否有异物，如有则将其取出。
- ▶ 请勿加工含有坚硬成分的食材，例如骨头、软骨或者核。
- ▶ 运行期间，请勿将任何物品（例如烹饪勺）放入进料管或搅拌杯中。
- ▶ 切勿用力推动推杆。
- ▶ 切勿将搅拌杯暴露在高于 80 °C 温度下。
- ▶ 除冰块外，请勿在搅拌机附件中处理不加液体的冷冻食物。

了解机器

概览

拆开包装后，请检查所有部件是否在运输过程中发生损坏，供货是否完整。

→*图* **1**

A	主机
B	工具[1]
C	切碎刀盘[1]
D	搅拌器附件[1]
E	多用途切碎附件[1]
1	电源线收纳仓
2	旋转开关
3	驱动装置
4	刀套
5	多用途切碎刀片
6	面团配件
7	打蛋盘
8	推料棒和量杯
9	防溅盖
10	双面切片刀盘 (厚/薄)
11	双面切片/切丝刀盘
12	双面切丝刀盘 (粗/细)
13	刀盘托架
14	搅拌杯

[1] 具体取决于型号

注意: 如果某个附件未包含在供货范围内，那么您可以通过客户服务订购。

图标

符号	说明
	请勿将手伸到进料管中。
▲	主机上的位置标记
● —▼	将附件盖上 ● 并转紧 ▼
max	最大加工量
	锁定或解锁刀片组件。

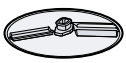
旋转开关

符号	说明
0/off	关机。
M	瞬时切换：只要旋转开关保持在该位置即可达到最高速度。 **注意:** 使用瞬时切换，只需短暂或以间隔方式搅拌配料。
1	以最低速加工配料。
2	以最高速加工配料。

配件概览

名称	用途
多功能搅拌刀 	切碎、剁细、翻拌和揉捏食物。
面团配件 	揉捏面团及拌和一些不应搅碎的配料 (例如：葡萄干、巧克力片等)。
打蛋盘 	搅打蛋白或奶油以及制作蛋黄酱。 获得最佳效果的建议： ■ 使用脂肪含量至少 30% 和温度 4-8 °C 的奶油。

刀盘

名称	用途
双面切片刀盘 (厚/薄) 	将食材切成厚片或薄片，例如水果和蔬菜。 标识： ■ COARSE = 厚片 ■ FINE = 薄片

名称	用途
	注意: 不适用于加工硬奶酪、面包、小面包或巧克力。 **提示:** 待煮熟的土豆冷却后才可以进行切割。
双面切丝刀盘(粗/细) 	将食材锉成大块或小块，例如水果、蔬菜或奶酪，例如豪达或艾丹姆奶酪。 标识: ■ 2 = 粗刀面 ■ 4 = 细刀面 **注意:** 不适用于加工坚果或硬奶酪，例如帕玛森干酪。 **提示:** 使用粗刀面将软奶酪磨碎。
双面切片/切丝刀盘 	将生的土豆磨碎或切片。 **注意:** 不适用于加工纤维非常多的食材，例如葱或芒果。

安全系统

启动锁定

启动锁定功能可防止电器意外启动。

只有在符合以下条件之一的情况下，本机器才能被接通并进行操作。

- 搅拌碗已正确安装，并已用盖子或柑橘类榨汁机盖妥。
- 搅拌器附件或切碎器已正确安装，并已用盖子盖妥。

过载保护

过载保护系统可防止电机和其他部件因过载而损坏。

操作

准备主机

1. 将产品放在平稳、干净的桌面上。
2. 将电源线拉出到所需长度。
   →*图* **2**
   要缩短电线长度，可将其推入电线收纳盒中。
3. 不要插入电源插头。

放上搅拌碗

提示: 将搅拌碗放置在主机上时，请务必保持搅拌碗直立。

1. 将搅拌碗放置在主机上时，请务必将搅拌碗保持直立。
   →*图* **3**
2. 将搅拌碗放在主机上 ⧗。
   →*图* **4**
3. 顺时针旋转搅拌碗，听到卡入声锁定 ⧗。
   →*图* **5**
   标记 ▼ 和 ▲ 必须相互对齐。
4. 将配件连接轴装入搅拌碗。
   →*图* **6**

用配件处理配料

注意

- 务必要在放入配料前装入配件。
- 装入配件时，将正确的一面朝上，直至配件连接轴的下止点。

要求: 将配有配件连接轴的搅拌碗装入主机。

→*图* **7** - **19**

用切碎刀盘加工配料

注意: 将所需的切碎刀盘的一侧朝上放到配件连接轴上。

要求: 将配有配件连接轴的搅拌碗装入主机。

→*图* **20** - **31**

其他工具

概览

→*图* **32**

1	装料漏斗
2	带装料口的盖子
3	搅拌杯
4	带密封件的刀片组件
5	配有搅拌杯刀片和多功能切碎器刀片以及红色密封件的刀片组件
6	万能切碎器杯

搅拌器附件

该搅拌器附件适用于将液体或半固体食物切块、切碎、混合、糊化和乳化以及粉碎冰块。

加工限制:

- 无法对杏仁、洋葱、香芹和肉类等食物进行切碎。
- 搅拌器不得用来制作如花生酱、椰子酱或坚果酱等抹酱。
- 搅拌器无法制作蛋黄酱。
- 将固体食物与液体充分混合。
- 在搅拌前将粉末状食材与液体充分混合或在液体中充分溶解。粉末状食材例如绵白糖、可可粉、烘焙黄豆、面粉、蛋白粉。
- 切勿将食物在没有液体的情况下进行混合。
- 将食物按以下顺序填充：液体、种子和坚果、新鲜水果和蔬菜、叶菜、冷冻水果和蔬菜、冰块。
- 在搅拌之前，将食物切成约 2 cm 见方的小块。

准备搅拌器附件

注意: 请预先准备食材。将大块食材切成小块。

→*图* **33** - **38**

通过搅拌器附件加工食材

→*图* **39** - **44**

预先清洁搅拌器附件

▶ 请按照表中的清洁说明进行操作。
→*图* **45**

多用途切碎附件

该切碎器适用于切碎少量肉类、硬质奶酪、洋葱、欧芹、大蒜、水果和蔬菜，以及研磨少量香料（如胡椒、孜然、杜松子、肉桂、干八角、藏红花）、谷物（如小麦、小米、亚麻籽）、咖啡和糖。

加工限制:

- 请勿研磨比咖啡豆大且非常干燥或坚硬的食材。不适合加工肉豆蔻和干姜等食材。
- 仅限加工已烘焙过的咖啡豆或浓缩咖啡豆。

准备并安装切碎器

→*图* **46** - **51**

使用切碎器加工配料

→*图* **52** - **57**

清洁概述

使用后请立即清洁所有部件，以免残留物变干。

- ▶ 请勿使用任何含酒精或烈性成分的清洁剂。
- ▶ 请勿使用任何锋利、尖锐或金属材质的物品。
- ▶ 请勿使用砂布或清洁剂。

提示

- ■ 若加工胡萝卜等食物，塑料部件会被染上颜色。用软布沾几滴食用油去除染色。
- ■ 不要令塑料部件卡在洗碗机中，否则可能造成永久性变形。

注意: 请勿将刀片组件或多功能搅拌刀留在水中。

清洁各个部件，如表格所示。

→*图* **58**

注意: 清洗后，让所有部件晾干或用软布擦干。

应用实例

请务必注意表格中的最大加工量和加工时间。如果要加工最大量，请使用建议的最长加工时间。

→*图* **59**
→*图* **60**
→*图* **61**
→*图* **62**

示例食谱



蜂蜜榛子面包涂酱（CNCM12C）

- ■ 20 g 榛子
- ■ 50 g 花蜂蜜（室温）

加工:

- ■ 调至M档将榛子切碎 5 秒钟。
- ■ 放入蜂蜜。
- ■ 将切碎器放在主机上，等待蜂蜜完全向下流到刀片上。
- ■ 然后调至M档将所有配料搅拌 5 秒钟。



水果蛋糕

- ■ 3 个鸡蛋
- ■ 135 g 糖
- ■ 135 g 人造黄油
- ■ 255 g 面粉
- ■ 10 g 发酵粉
- ■ 150 g 醋栗
- ■ 150 g 混合干果

加工:

- ■ 倒入所有配料（干果和醋栗除外）。
- ■ 调至1档加工 60-90 秒钟。
- ■ 加入干果，调至1档加工约 10 秒钟。

最多可同时加工 1.5 倍的量。必要时延长加工时间。

处理故障

机器故障。

机器未接通电源。

- ▶ 检查机器是否通电。

机器未启动加工程序或在加工期间关闭。

处理量过大或处理时间过长。

- ▶ 将旋转开关设置为 0/off。
- ▶ 减少食材的数量。
- ▶ 让机器冷却，以停用过载保护装置。

机器或附件被卡住。

- ▶ 将旋转开关设置为 0/off。
- ▶ 去除堵塞物。

搅拌杯、盒盖或其他工具未正确盖上。

- ▶ 正确放置搅拌杯、盖子或其他工具。

处理旧机器

- ▶ 按环保的方式废弃处理机器。

关于有效的回收处理方法的信息，请询问专业经销商以及市政当局或城市管理部门。

对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU（waste electrical and electronic equipment – WEEE）进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

⚠ 安全性 zh-tw

- ■ 請詳讀本說明書。
- ■ 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- ■ 如本電器於運送途中受損，請勿連接本電器。

本電器只能用於以下用途:

- ■ 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- ■ 用於攪拌、揉捏、打發、切片和切絲食材。

- 適用於本說明書所述之用途。
- 監督之下。
- 使用時間及食材處理量應符合一般家用需求。
- 僅限私人家庭和居家環境的室內室溫區域。
- 最高在海拔2000公尺以下。

請務必於下列情況下將本機與電源斷開：每次使用後、機器未在視線範圍內、組裝、拆卸或清潔前、接近旋轉部件時以及發生故障的情況下。
凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用電器的人員的監督或指導下，瞭解使用電器可能帶來的危險後，方能使用本電器。
孩童不得將本電器當成玩具玩耍。
清潔及保養工作不得由孩童執行。
本電器不得由孩童進行操作。請確保孩童遠離本電器及電源線。

- ► 本電器受損時，請勿使用。
- ► 切勿操作表面有裂縫或破損的電器。
- ► 請勿拉扯電源線切斷電器電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ► 若電器或電源線損壞，請立即拔除電源線插頭或關閉配電箱中的保險絲。
- ► 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本電器。
- ► 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ► 僅限使用原廠備件來維修電器。
- ► 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。
- ► 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機內清洗。
- ► 請勿用潮濕的雙手操作本電器。
- ► 本電器僅限於室內使用。
- ► 切勿將本電器置於高溫或潮濕處。
- ► 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。
- ► 請勿將電源線靠近發熱的電器零件或熱源。
- ► 請勿將電源線靠近鋒利的尖銳處或邊緣。
- ► 切勿彎折、擠壓或更改電源線。
- ► 請勿將本裝置置於高溫表面上或附近。
- ► 雙手、頭髮、衣物及其他用品應保持遠離旋轉的部件。
- ► 本配件只有在完整組裝的狀態下才能使用。
- ► 僅於驅動器完全靜止，且裝置的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下工具和配件。
- ► 請勿將手伸到進料管中。
- ► 僅限使用推料棒續加食物。
- ► 請勿將裝置連接到定時開關或遙控插座上。
- ► 部件若有裂痕或其他損壞情形或未正確安裝，請用原廠備件更換。
- ► 操作鋒利的切削刀片、清空容器以及清潔時，請務必小心。
- ► 請勿赤手觸碰刀片和邊緣。
- ► 僅可握住萬用刀片的塑膠部位。
- ► 萬用刀片不使用時，請務必用刀片保護套將其妥善保存。
- ► 僅可握住切碎刀盤中間的塑膠部位。
- ► 如要將食物壓下，請使用合適的工具，例如烹飪湯匙。
- ► 當攪拌杯安裝在主機上時，切勿將手伸入杯內。
- ► 使用攪拌機時，請務必依照說明書所述，蓋好蓋子或安裝防護裝置。
- ► 清潔和清空攪拌杯時，請注意銳利的刀片。
- ► 將高溫液體添加至萬用廚師機內時請小心，因為高溫蒸氣可能突然冒出。
- ► 最多只能將 400 ml 高溫或起泡的食物倒入攪拌杯中。
- ► 處理熱食時要小心。
- ► 請勿俯身靠近本電器。
- ► 請勿使用攪拌杯處理超過70 °C 的高溫食材。

- ▶ 請遵守清潔提示說明。
- ▶ 每次使用前，請務必清潔會接觸到食材的表面。

避免財物損失

- ▶ 操作本裝置的時間視需求而定，切勿超時運作。
- ▶ 本裝置切勿空轉。
- ▶ 請勿將原廠部件和原廠附件用於其他裝置。
- ▶ 請勿超過最大處理量。
- ▶ 使用前請檢查攪拌盆及配件內是否有異物，如有則取出。
- ▶ 請勿處理內含堅硬成份的食材，例如：骨頭、軟骨、果核。
- ▶ 運行期間，請勿將任何物品（如烹飪湯匙）放入進料管或攪拌杯中。
- ▶ 請勿用力按壓推料棒。
- ▶ 切勿讓攪拌杯承受超過 80 °C 的溫度。
- ▶ 除冰塊外，請勿在攪拌機附件中處理不加液體的冷凍食物。

深入瞭解

概覽

拆開包裝後，請檢查所有零件是否於運送途中受損且交付的產品是否齊全。

→*圖* **1**

A	主機
B	工具[1]
C	切碎刀盤[1]
D	攪拌機附件[1]
E	多功能攪碎器[1]
1	電線收納室
2	旋轉開關
3	驅動器
4	刀片保護套
5	萬用刀片
6	麵團工具
7	打蛋盤
8	推料棒和量杯
9	蓋子（含整合式進料管）
10	切片刀片（厚／薄）
11	雙向切片／切絲刀盤
12	切片切絲刀片（粗／細）
13	刀盤托架
14	攪拌盆

[1] 視型號而定

備註: 若有配件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

符號

符號	說明
	請勿將手伸到進料管中。
▲	主機上的位置標示
● — ▼	將附件蓋上 ● 並轉緊 ▼
max	最大容量
🔒 ↔ 🔓	鎖定或解鎖刀片組。

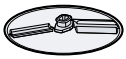
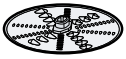
旋轉開關

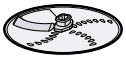
符號	說明
0/off	關機。
M	瞬轉切換：只要旋轉開關保持在該位置，即可達到最高速度。 **備註:** 用瞬時切換，只需短暫或以間隔方式攪拌食材。
1	以低速處理配料。
2	以高速處理配料。

工具一覽

名稱	使用
萬用刀片 	切碎、剁碎、攪拌及揉捏食物。
麵團工具 	揉捏麵團或拌和一些不應攪碎的食材（例如葡萄乾、巧克力片）。
打蛋盤 	攪打蛋白或鮮奶油以及製作美乃滋。 獲得最佳效果的建議: ■ 使用脂肪含量至少 30 % 且溫度 4-8 °C 的鮮奶油。

切碎刀盤

名稱	使用
切片刀片（厚／薄） 	將食材切成厚片或薄片，如水果和蔬菜。 標記: ■ COARSE = 厚片 ■ FINE = 薄片 **備註:** 不適合處理硬質乳酪、麵包、小麵包或巧克力。 **提示:** 經烹煮過的馬鈴薯只有在其冷卻後才可切片。
切片切絲刀片（粗／細） 	將食材切成粗塊或細塊，如水果、蔬菜或乳酪（高達乳酪或艾登乳酪）。 標記: ■ 2 = 粗刀面 ■ 4 = 細刀面

名稱	使用
	備註: 不適合處理堅果或硬質乳酪（如帕馬森乾酪）。 **提示:** 用粗刀面將軟質乳酪切絲。
雙向切片／切絲刀盤 	將生馬鈴薯磨碎或切片。 **備註:** 不適合處理含纖維量非常多的食材，如蔥或芒果。

安全系統

啟動安全裝置

啟動安全裝置可避免不慎啟動裝置。

只有符合下列條件才能開啟並操作本機。

- 攪拌盆已正確安裝，並已用蓋子或柑橘類榨汁器蓋妥。
- 攪拌器附件或多功能攪碎器已正確安裝，並已用蓋子蓋妥。

過載保護

過載保護可避免馬達和其他部件因負載太高而受損。

操作

準備主機

1. 請將本裝置放置在穩固、平面、乾淨且光滑的的工作平台上。
2. 拉出所需長度的電源電線。
   →圖 2
   若要縮短電線長度，將電線推入電線收納盒內。
3. 請勿插入電源插頭。

放上攪拌盆

提示: 將攪拌盆放置在主機上時，請務必保持攪拌盆直立。

1. 將攪拌盆放置在主機上時，請務必將攪拌盆保持直立。
   →圖 3
2. 將攪拌盆放在主機上 ⧗。
   →圖 4
3. 順時針旋轉攪拌盆，聽到卡入聲鎖定 ⧗。
   →圖 5
   標記 ▼ 和 ▲ 必須彼此對齊。
4. 將工具連接軸裝入攪拌盆。
   →圖 6

用工具處理配料

注意事項

- 務必在放入食材前裝入工具。
- 裝入工具時，將正確的一面朝上，直到工具托架的下止點。

要求: 將配有工具托架的攪拌盆裝上主機。

→圖 7 - 19

用切碎刀盤處理食材

備註: 將所需的切碎刀盤一側朝上放到工具托架上。

要求: 將配有工具托架的攪拌盆裝上主機。

→圖 20 - 31

配件

概覽

→圖 32

1	入料漏斗
2	附添加口的蓋子
3	攪拌杯
4	附密封墊的刀片組
5	附攪拌杯刀片與多功能切碎器刀片及紅色密封墊的刀片組
6	多功能攪碎器調理杯

攪拌機附件

此攪拌機附件適用於將液體或半固體食物攪碎、切碎、混合、糊化和乳化以及粉碎冰塊。

處理限制:

- 請勿用來切碎杏仁、洋蔥、歐芹及肉品等食物。
- 攪拌機無法用來製作如花生醬、椰子醬或堅果醬等抹醬。
- 攪拌器無法製作美乃茲。
- 將固態食材與充分的液體混合。
- 攪拌前先將粉狀食材與充分的液體混合或完全溶解於液體中。粉態食材為例如：糖粉、可可粉、烤過的大豆粉、麵粉、蛋白粉。
- 切勿將食物在沒有液體的情況下進行混合。
- 將食物以下順序填充：液體、種子和堅果、新鮮水果和蔬菜、葉菜、冷凍水果和蔬菜、冰塊。
- 在攪拌前，將食物切成約 2 cm 見方的小塊。

準備攪拌機附件

備註: 請預先準備食材。將大型食材切成小塊。

→圖 33 - 38

使用攪拌機附件處理食材

→圖 39 - 44

預先清潔攪拌機附件

▶ 請依照表中的清潔說明進行操作。
→圖 45

多功能攪碎器

此多功能攪碎器適用於攪碎少量肉類、硬奶酪、洋蔥、歐芹、大蒜、水果及蔬菜，以及磨碎少量肉類、硬質起司、洋蔥、歐芹、大蒜、水果和蔬菜，以及研磨少量香料（如胡椒、孜然、杜松子、肉桂、乾八角、藏紅花）、穀物（如小麥、小米、亞麻籽）、咖啡及糖。

處理限制:

- 請勿研磨任何大於咖啡豆且乾燥或固體的食材。不適合的食材指的是如肉豆蔻和乾薑等。
- 僅限處理已烘焙過的咖啡豆或濃縮咖啡豆。

準備並安裝多功能攪碎器

→圖 46 - 51

用多功能攪碎器處理配料

→圖 52 - 57

清潔概覽

使用後應立即清潔所有零件，以免殘留物變乾。

▶ 請勿使任何含酒精或苯的清潔劑。
▶ 不能使用尖銳、鋒利或金屬物體。
▶ 請勿使用摩擦型布或清潔劑。

建議

- 塑膠零件可能會變色，如處理胡蘿蔔的情況下。用軟布和幾滴食用油即可清除變色。
- 請勿在洗碗機中將塑膠零件夾住，因為它們可能在洗滌過程中變形。

備註: 請勿將刀片組或萬用刀片留在水中。

如表格所示，清潔各個零件。
→*圖* **58**

食譜範例



蜂蜜榛子麵包塗醬（CNCM12C）

- 20 g 榛果
- 50 g 花蜂蜜（室溫）

處理方式:

- 調至M段將榛果切碎 5 秒。
- 放入蜂蜜。
- 將多功能攪碎器放在主機上，等待蜂蜜完全向下流到刀片上。
- 然後調至M段將所有食材攪拌 5 秒。



磅蛋糕

- 3顆蛋
- 135 g 糖
- 135 g 人造奶油
- 255 g 麵粉
- 10 g 泡打粉
- 150 g 醋栗
- 150 g 綜合果乾

處理方式:

- 倒入所有食材（果乾與醋栗除外）。
- 調至1段處理 60-90 秒。
- 加入果乾，調至1段處理約 10 秒。

最多可一次處理 1.5 倍的量。必要時延長處理時間。

排除故障

本電器無法運作。

機器未接通電源。

► 檢查機器是否有電源。

機器未啟動處理程序或在處理期間關閉。

處理量太多或處理時間太長。

► 將旋轉開關調至 0/off。

► 減少配料量。

► 讓機器冷卻，以停用過載保護器。

機器或配件卡住。

► 將旋轉開關調至 0/off。

► 排除卡住的情形。

攪拌杯、蓋子或配件未正確蓋上。

► 正確放置攪拌杯、蓋子或配件。

舊電器廢棄處理

► 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。

關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。

本機已根據歐盟法令 2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定（報廢電子電氣設備，WEEE）進行了標記。

該法令是在全歐盟範圍內有關廢棄設備回收處理和再生利用的有效法律依據。

備註: 清洗後，讓所有零件晾乾或用軟布擦乾。

應用實例

請務必注意表格中的最大處理量和處理時間。如果要處理最大量，請使用建議的最長處理時間。
→*圖* **59**
→*圖* **60**
→*圖* **61**
→*圖* **62**

客戶服務

台灣RoHS限用物質含有情況標示資訊請參考網址:
https://www.bosch-home.com.tw/specials/rohs

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

لا تستخدم الجهاز إلا:

- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر المواد الغذائية.
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو عندما تقترب من أجزاءٍ دوَّارة أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.

لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- ◂ لا تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◂ لا تشغِّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◂ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◂ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◂ لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- ◂ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◂ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◂ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◂ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◂ لا تستخدم الجهاز بأيد مبتلة مطلقًا.
- ◂ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◂ لا تعرِّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديدتين.
- ◂ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- ◂ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◂ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◂ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◂ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◂ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- ◂ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◂ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◂ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.

- لا تستخدم إلا الكباس لدفع المواد الغذائية إلى الداخل.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد.
- الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكلٍ صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.
- توخَّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- لا تمسك بالسكين متنوعة الاستخدامات إلا من الجزء البلاستيكي.
- احتفظ بالسكين متنوعة الاستخدامات دائمًا في واقي السكين في حالة عدم الاستخدام.
- لا تمسك بأقراص التقطيع إلا من الإطار البلاستيكيّ في المنتصف.
- لضغط المواد الغذائية إلى الأسفل، استخدم أداة عمل مناسبة، من قبيل ملعقة الطهي.
- لا تُدخل اليدَ أبدًا في وعاء الخلاط، إذا كان هذا الأخير مُركَّبًا على الجهاز الأساسيّ.
- استخدم الخلاط دائمًا بغطاءٍ مُركَّب وواقٍ مُثبَّت، كما هو موصوفٌ في الدليل.
- انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
- توَّخَ الحذرَ عند تعبئة سوائل ساخنة في خلاط المطبخ، إذ قد يتسرَّب بخارٌ ساخن.
- عبِّئ 400 مل بحدٍ أقصى من المواد الغذائية الساخنة أو الرغوية في وعاء الخلاط.
- توَّخ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- لا تنحن على الجهاز.
- لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تشغِّل الجهاز أبدًا أطول مما هو ضروريّ.
- لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزةٍ أخرى.
- لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- افحص الوعاء والملحق بحثًا عن أجسام غريبة وأزلها قبل الاستخدام.
- لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوِّناتٍ صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- لا تُدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي، في أثناء التشغيل.
- لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.
- يحظر نهائيًا تعريض وعاء الخلاط لدرجات حرارة أعلى من 80 °م.
- لا تعالج موادَ غذائية مجمَّدة للغاية دون سائل في تجهيزة الخلاط العلوية باستثناء مكعبات الثلج.

التعرّف

عرض عام

بعد إخراج كافة القطع من أغلفتها تأكد من خلوها من أضرار النقل وعدم نقصان أيٍّ منها.

←*الشكل* **1**

A	الجهاز الأساسيّ
B	أدوات العمل[1]
C	أقراص التقطيع[1]
D	تجهيزة الخلاط العلوية[1]
E	القطاعة متنوعة الاستخدامات[1]
1	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
2	مفتاح دوار
3	وحدة الإدارة
4	واقي السكين
5	السكين متنوعة الاستخدامات
6	أداة العجن
7	قرص الخفق
8	كباس وكوب قياس
9	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
10	قرص التقطيع الدوَّار سميك/رفيع
11	قرص التقطيع والبشر الدوَّار
12	قرص البشر الدوَّار خشن/ناعم
13	حامل أداة العمل
14	وعاء

[1] على حسب الطراز

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُلحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

الرموز

الرمز	الشرح
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
	علامة تحديد الموضع في الجهاز الأساسي
	تركيب الجزء العلوي ● وإحكام ربطه ▼
max	كمية الملء القصوى
	إحكام قفل مجموعة السكن أو فك قفلها.

مفتاح دوار

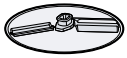
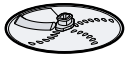
الرمز	الشرح
0/off	أطفئ الجهاز.

الرمز	الشرح
M	التبديل اللحظي: السرعة القصوى، طالما ظل المفتاح الدوار في هذا الموضع. **ملاحظة:** استخدم التشغيلَ اللحظيّ، كي تخلط المُكوِّنات فقط لوهلةٍ قصيرة أو على فتراتٍ زمنية.
1	معالجة المكوِّنات عند سرعة منخفضة.
2	معالجة المكوِّنات عند أعلى سرعة.

نظرةٌ عامة على أدوات العمل

التسمية	الاستخدام
السكين متنوعة الاستخدامات 	تفتيت الطعام وفرمه وتقليبه وعجنه.
أداة العجن 	عجن العجين وخلط المُكوِّنات التي لا يُفترض تفتيتها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).
قرص الخفق 	خفق بياض البيض والقشدة وتحضير المايونيز. توصيةٌ من أجل نتيجةٍ مثالية: ■ استخدم قشدةً ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م.

أقراص التقطيع

التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوّار سميك/ رفيع 	قطّع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات. العلامة: ■ COARSE = أقراص سميكة ■ FINE = أقراص رفيعة **ملاحظة:** ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة. **نصيحة:** لا تقطّع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.
قرص البشر الدوّار خشن/ ناعم 	بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك. العلامة: ■ 2 = جانب خشن ■ 4 = جانب ناعم **ملاحظة:** ليس مناسبًا لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان. **نصيحة:** بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.
قرص التقطيع والبشر الدوّار 	تقشير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح.

التسمية	الاستخدام
	ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة المواد الغذائية كثيرة الألياف، مثل الكراث أو المانجو.

أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحوٍ غير مرغوب.

لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا إذا تحقَّق واحدٌ من الاشتراطات التالية.

- الوعاء مُركَّب بصورةٍ صحيحة ومحكم الغلق بصورةٍ صحيحة مع الغطاء أو عصارة الحمضيات.
- تجهيزة الخلاط العلوية أو القطاعة متنوعة الاستخدامات مُركَّبةٌ بصورةٍ صحيحة ومحكمة الغلق بصورةٍ صحيحة مع الغطاء.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرِّك ومكوِّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

الاستعمال

تحضير الجهاز الأساسيّ

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستوٍ ونظيف وناعم.
2. اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب. ←*الشكل* **2**
   لاختزال طول الكابل، ادفع الكابل إلى داخل درج تخزين الكابل.
3. لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

وضع الوعاء

نصيحة: حافظ على الوعاء مستقيمًا دائمًا عند وضعه على الجهاز الأساسيّ.

1. حافظ على الوعاء مستقيمًا دائمًا عند وضعه على الجهاز الأساسيّ. ←*الشكل* **3**
2. ضع الوعاء في الجهاز الأساسيّ ▼. ←*الشكل* **4**
3. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وعشّقه بصوتٍ مسموع ▲. ←*الشكل* **5**
   يجب أن تتحاذى العلامتان ▼ و ▲ معًا.
4. أدخل حامل أداة العمل في الوعاء. ←*الشكل* **6**

معالجة المكوِّنات باستخدام أدوات العمل

ملاحظات

- أدخل أداة العمل دائمًا قبل المُكوِّنات.
- أدخل أداة العمل بجانبها الصحيح إلى الأعلى حتى المصد السفليّ لحامل أداة العمل.

الشرط الأساسي: الوعاء مُركَّب مع حامل أداة العمل على الجهاز الأساسي.

←*الشكل* **7** - **19**

عالج المكونات باستخدام أقراص التقطيع.

ملاحظة: ضعْ قرصَ التقطيع المرغوب بالجانب المطلوب مشيرًا إلى الأعلى على حامل أداة العمل.

الشرط الأساسي: الوعاء مُركَّب مع حامل أداة العمل على الجهاز الأساسي.

←*الشكل* **20** - **31**

الملحقات

عرض عام

←*الشكل* **32**

1	قمع التعبئة
2	غطاء ذو فتحة تعبئة
3	وعاء الخلاط
4	مجموعة سكين ذات حلقة إحكام
5	مجموعة سكين مع سكين خلاط وتقطيع وحلقة إحكام حمراء
6	إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات

تجهيزة الخلاط العلوية

تناسب تجهيزة الخلاط العلوية فرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة ولجرش مكعبات الثلج.

قيود المعالجة:

- لا تفتت المواد الغذائية مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني، زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.
- لا يستطيع الخلاط إعداد المايونيز.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا المحمص والدقيق ومسحوق البروتين.
- لا تخلط الموادَ الغذائيةَ أبدًا دون سائل.
- عبِّئ الموادَ الغذائيةَ بالترتيب التالي: السوائل، ثم المنتجات الجافة، ثم الفاكهة والخضراوات الطازجة، ثم الخضراوات الورقية، ثم الفاكهة والخضراوات المُجمَّدة، ثم الثلج.
- قطِّع الموادَ الغذائيةَ إلى مُكعَّباتٍ بحجم 2 سم تقريبًا قبل الخلط.

تحضير تجهيزة الخلاط العلوية

ملاحظة: قم بتحضير المواد الغذائية. قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى قطع.

←*الشكل* **33** - **38**

معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزة الخلاط العلوية

←*الشكل* **39** - **44**

التنظيف المسبق لتجهيزة الخلاط العلوية

◂ اتبع دليل التنظيف في الجدول.

←*الشكل* **45**

وصفاتٌ مقترحة



معجون عسل وبندق لدهن الخبز (CNCM12C)

- 20 جم بندق
- 50 جم عسل زهر (درجة حرارة الغرفة)

القطاعة متنوعة الاستخدامات

تناسب القطاعة متنوعة الاستخدامات تفتيتَ كمياتٍ صغيرةٍ من اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والبقدونس، والثوم، والفواكه، والخضراوات، وكذلك لطحن كميات صغيرة من التوابل (مثل الفلفل والكمون والعرعر والقرفة واليانسون النجمي المجفف والزعفران) والحبوب (مثل القمح والدخن وبذور الكتان) والقهوة والسكر.

قيود المعالجة:

- لا تقم بطحن المواد الغذائية الجافة للغاية أو الصلبة التي يزيد حجمها عن حبوب القهوة. المواد الغذائية غير المناسبة مثل جوزة الطيب والزنجبيل الجاف.
- لا تعالج إلا حبوب القهوة أو الإسبريسو المُحمَّصة.

تحضير القطاعة متنوعة الاستخدامات وتركيبها

←*الشكل* **46** - **51**

معالجة المكونات باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

←*الشكل* **52** - **57**

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

◂ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.

◂ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.

◂ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

نصائح

- يمكن أن تحدث تغيّراتٌ لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيُّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.
- يجب مراعاة عدم انحشار الأجزاء البلاستيكية داخل غسالة الأطباق، حيث قد تطرأ من جراء ذلك تغييراتٌ مستديمة على هيئتها.

ملاحظة: لا تترك مجموعات السكين أو السكين متنوعة الاستخدامات في الماء.

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* **58**

ملاحظة: اترك جميع الأجزاء تجف بعد التنظيف أو جففها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول. عندما تعالج الكمية القصوى، استخدم زمن المعالجة الأقصى المُوصَى به.

←*الشكل* **59**

←*الشكل* **60**

←*الشكل* **61**

←*الشكل* **62**

المعالجة:
- فتِّت البندق على المستوى M لمدة 5 ثوانٍ.
- أضف العسل.
- ضع القطاعة متنوعة الاستخدامات على الجهاز الأساسي وانتظر إلى أن يكون العسل قد انساب كليةً إلى الأسفل على السكين.
- اخلط بعد ذلك كل المكونات على المستوى M لمدة 5 ثوانٍ.



كعكة فواكه سميكة
- 3 بيضات
- 135 جم سكر
- 135 جم زبد أصطناعي (مارغرين)
- 255 جم طحين
- 10 جم خميرة بيكنج بودر
- 150 جم زبيب
- 150 جم ثمار فواكه مجففة مخلوطة

المعالجة:
- عبِّئ كلَ المكوِّنات ما عدا ثمار الفواكه المجففة والزبيب.
- عالج لمدة 60-90 ثانية على المستوى 1.
- أضف ثمار الفواكه المجففة وعالج لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا على المستوى 1.

عالج 1.5 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى. وأطلْ وقتَ المعالجة، إذا لزم الأمر.

التغلب على الاختلالات

الجهاز لا يعمل.

الجهاز غير متصل بالكهرباء.

◄ تحقَّق مما إذا كان جهازُك مُزوَّدًا بالكهرباء.

الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.

كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية.

◄ ضع المفتاح الدوار على off.

◄ قلِّل كمية المكوِّنات.

◄ اترك الجهازَ يبرد، كي تلغي تفعيلَ مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.

الجهاز أو الملحق محجوز.

◄ ضع المفتاح الدوار على off.

◄ أزل العائق.

الإناء أو الغطاء أو الملحق ليسوا مُركَّبين بشكلٍ صحيح.

◄ ركِّب الإناء أو الغطاء أو الملحق بشكلٍ صحيح.

التخلص من الجهاز القديم

◄ تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/ المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your **https://eprel.ec.europa.eu/qr/** home appliances, help with problems or repairs by professionals from **https://eprel.ec.europa.eu/qr/**.

Discover all the different ways **https://eprel.ec.europa.eu/qr/** can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

8001382087 (060603)
en, ms, zh, zh-tw, ar