BOSCH

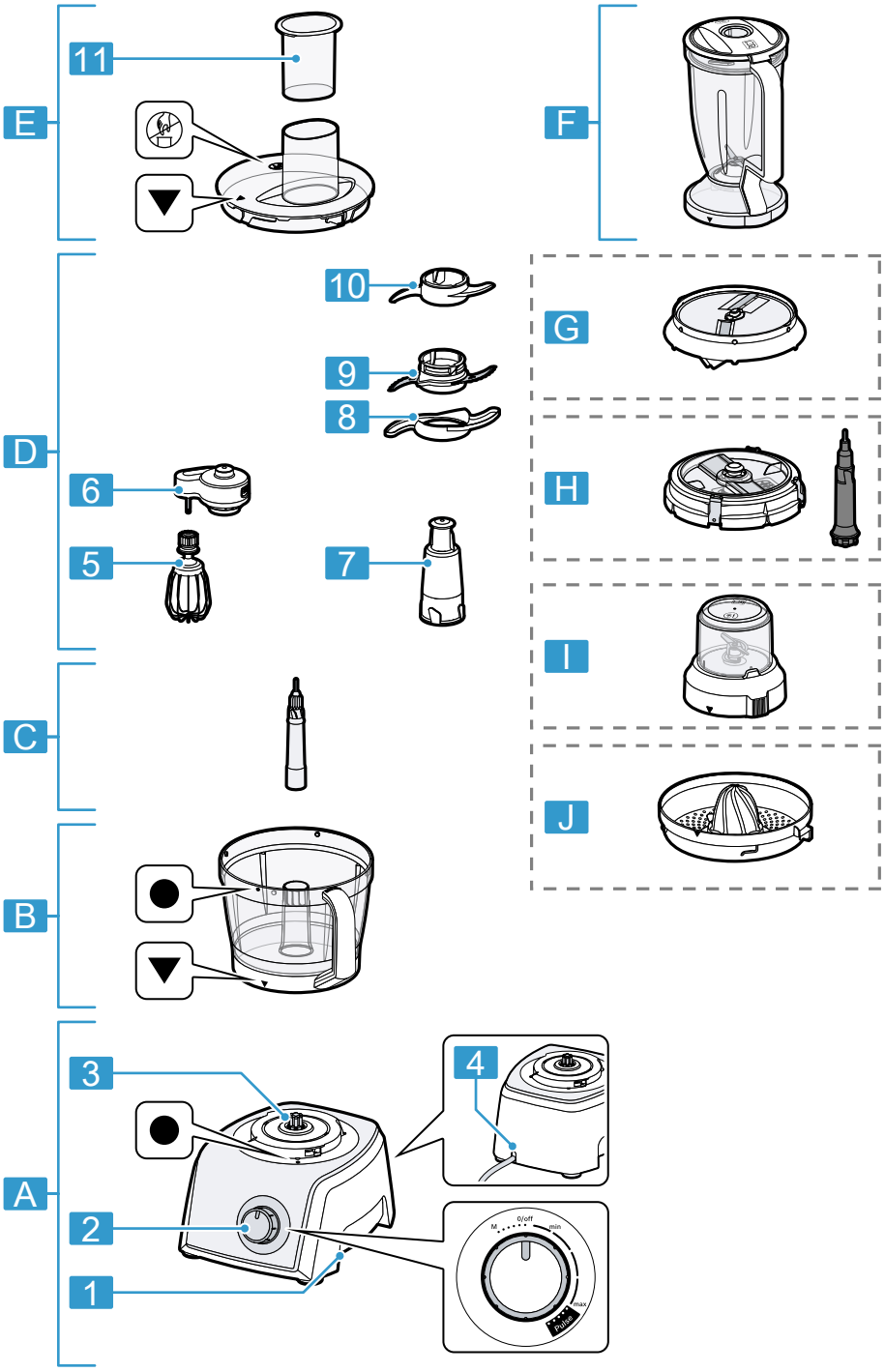
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
bosch-home.com/welcome

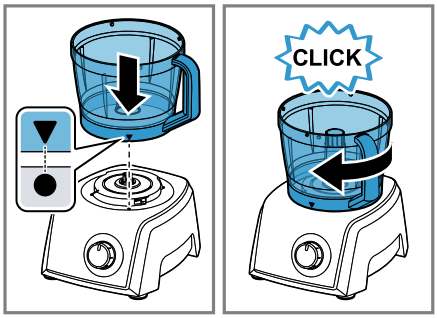
MyBosch

MultiTalent 8

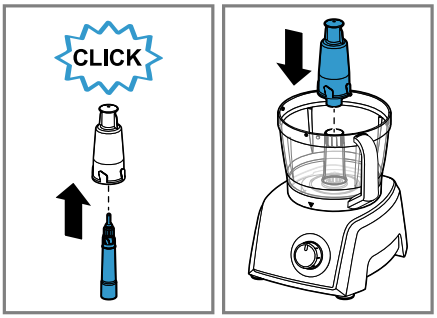
MC8...

[en]	Information for Use	Compact food processor	18
[ms]	Manual pengguna	Pemproses makanan kompak	23
[zh-tw]	使用手冊	多功能食物處理器	29
[zh]	使用说明书	食物料理机	34
[ar]	دليل المستخدم	محضرة طعام	40

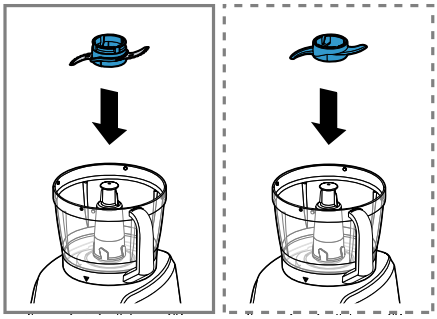

E
11
F
D
10
9
8
6
5
7
G
H
I
J
C
B
A
3
4
2
1
0/off
min
max
pulse


CLICK

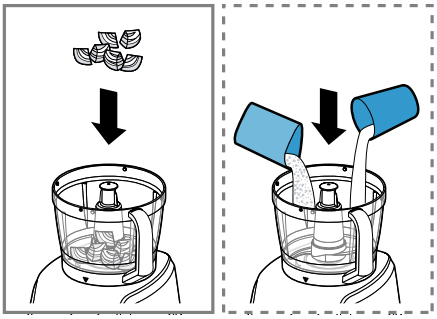
2


CLICK

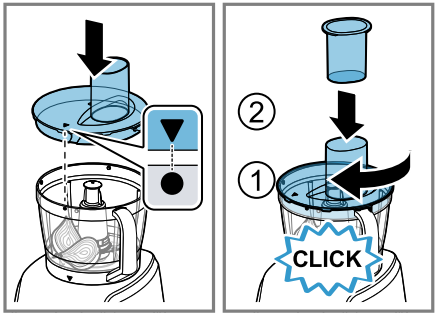
3



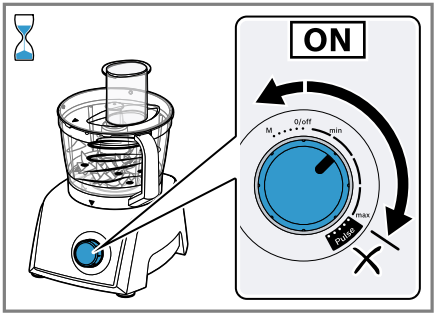
4



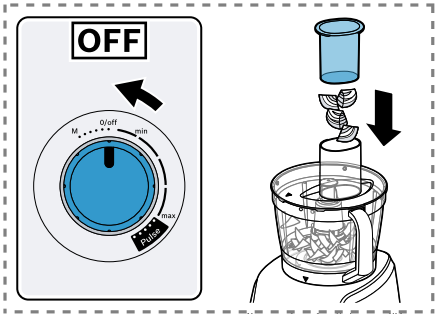
5


2
1
CLICK

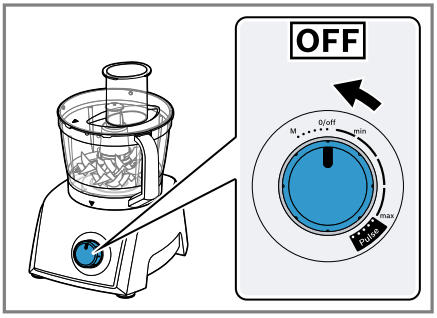
6


ON
0/off
min
max
Pulse

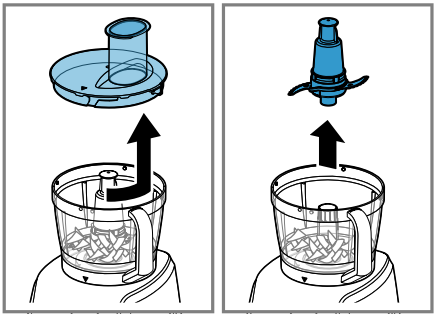
7


OFF
0/off
min
max
Pulse

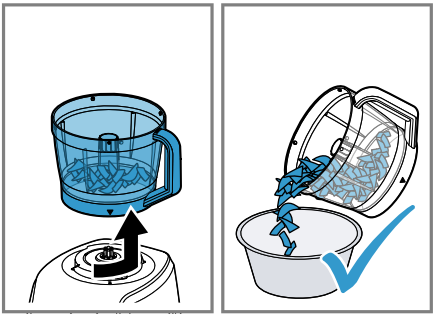
8


OFF
0/off
min
max
Pulse

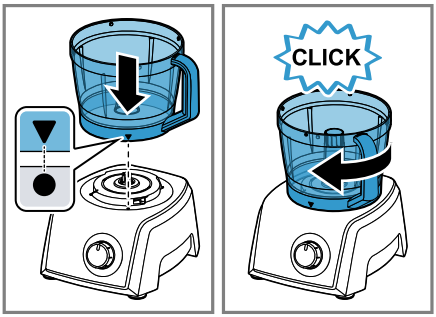
9



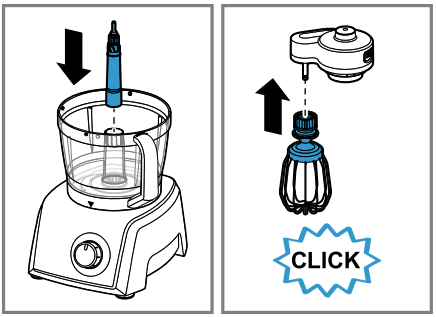
10



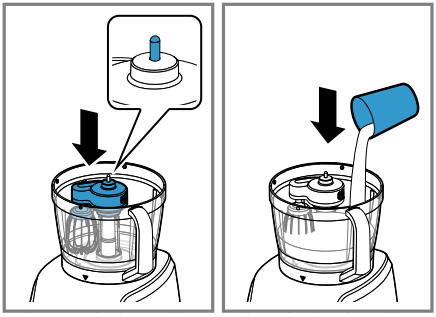
11



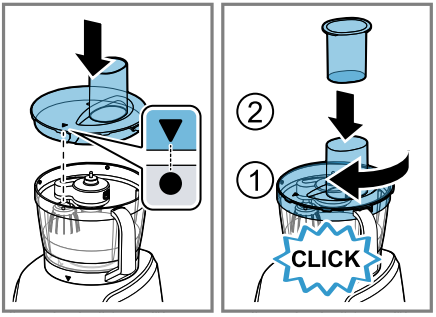
12



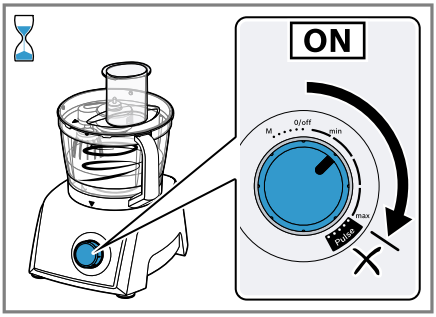
13



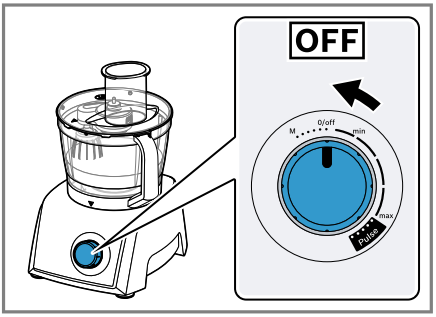
14



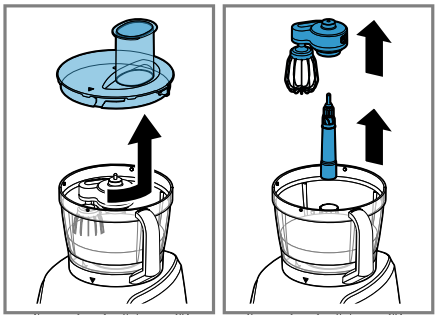
15



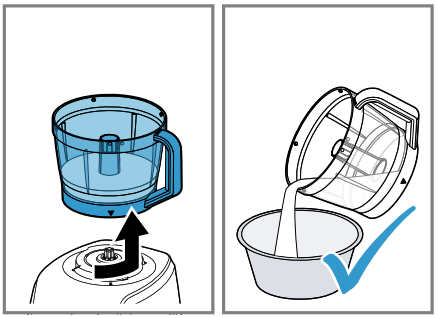
16



17



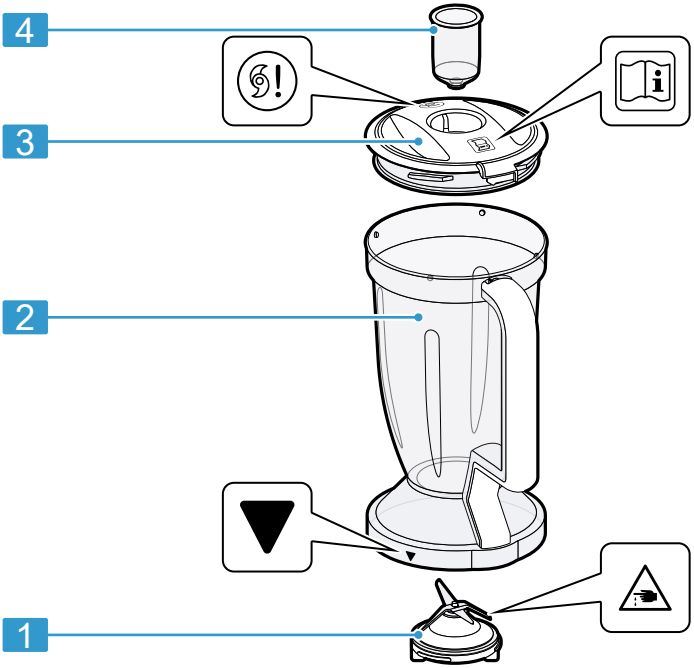
18



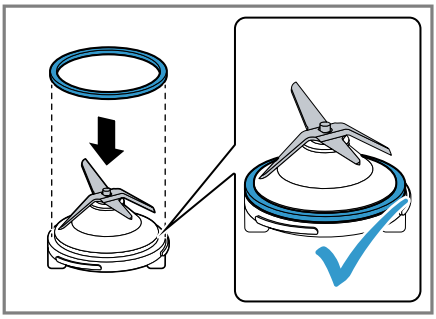
19

			MIN-MAX		00:00
	4-8 °C		100 - 500 ml	⅓ **max**	1 min
	21-25 °C		1 - 6 x ◯	**max**	3 min
			∑ 650 - 1200 g	**max**	30 - 120 s
			100 - 750 g	⅓ **max**	60 - 120 s
			100 - 750 g	⅓ **max**	60 - 90 s
	1 cm		50 - 500 g	**max**	10 - 60 s
	1 cm		10 - 200 g	**max**	20 - 60 s
			10 - 200 g	**max**	5 - 20 s
	1 cm		50 - 300 g	**M**	(2 - 6) x 1 s
			10 - 50 g	**max**	3 - 20 s
			50 - 500 g	**max**	6 s
			200 g	**max**	● L 10 - 15 s
					● M 30 - 35 s
					● S 60 - 80 s

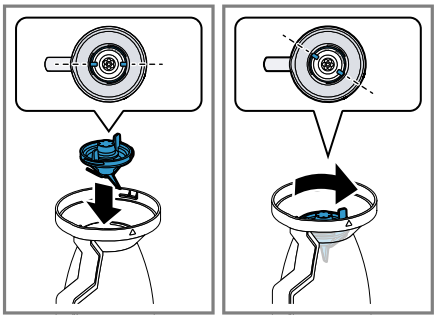
20



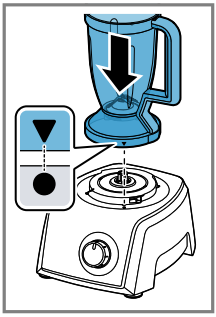
21



22

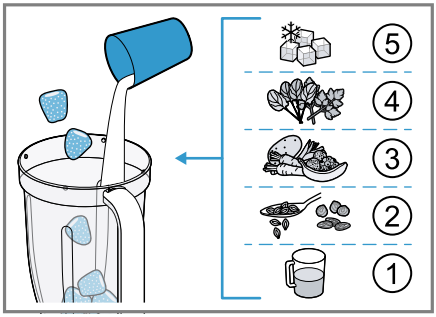


23

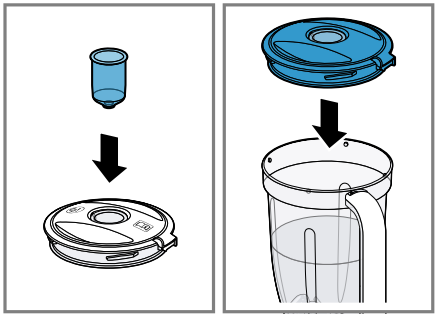




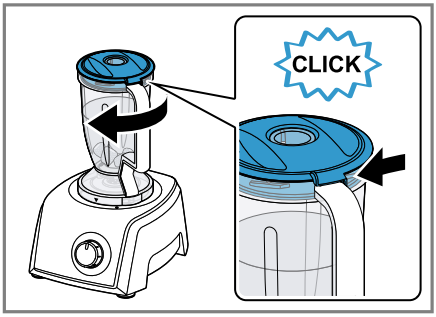
24



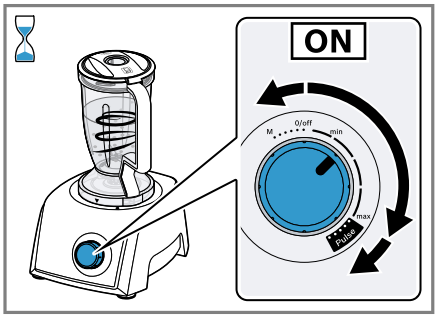
25



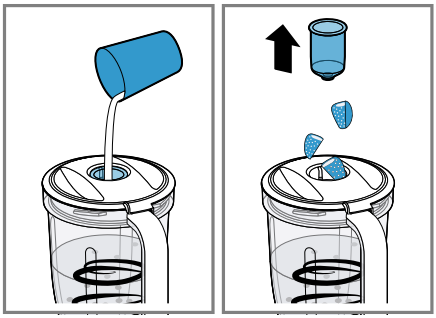
26



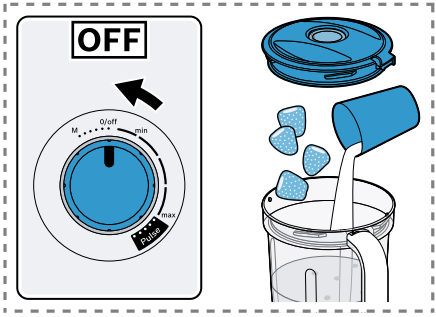
27



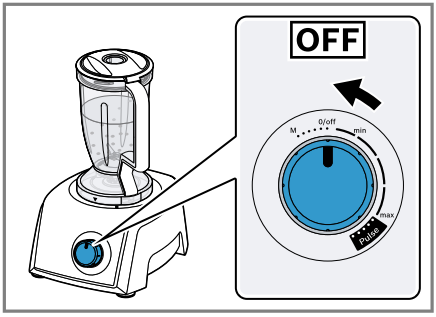
28



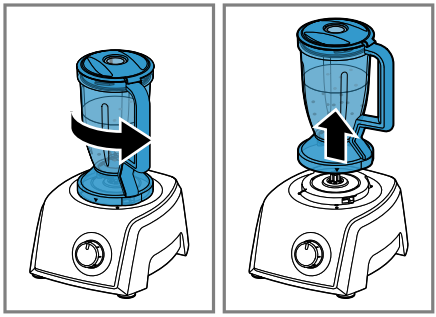
29



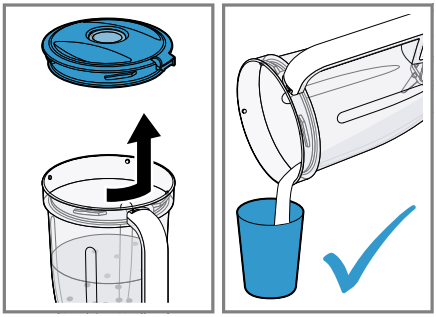
30



31



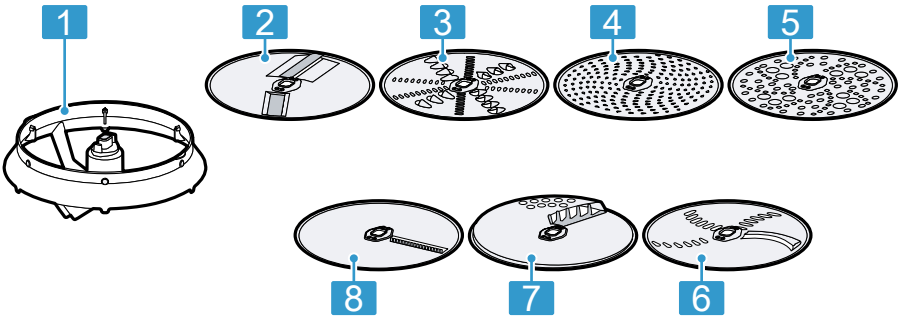
32



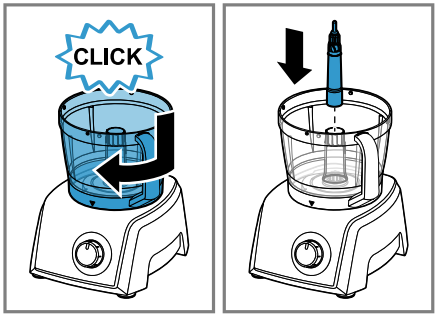
33

		MIN-MAX		00:00
2x2 cm				
60% + 40%		300 - 1250 g	**max**	30 - 90 s
70% + 30%		300 - 1250 g	**max**	30 - 90 s
40% + 60%		300 - 1250 g	**max**	30 - 90 s
60% + 40%		300 - 1250 g	**max**	30 - 60 s
<70 °C		400 g	**max**	60 s
60% + 40% <70 °C		300 - 1250 g	**max**	30 - 60 s
		300 - 1250 g	**max**	30 - 60 s
		(1-10) x 10 g	**Pulse**	5 x **Pulse**
700 ml + 1 x		700 ml	**max**	60 s

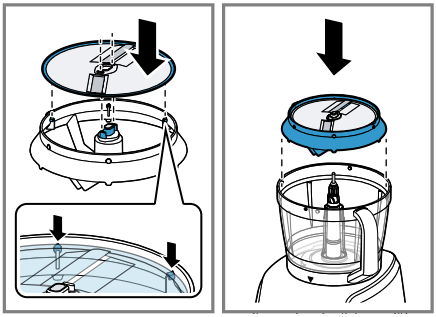
34



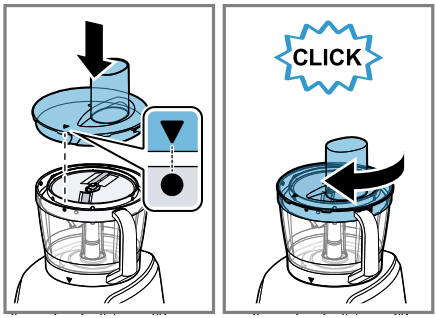
35



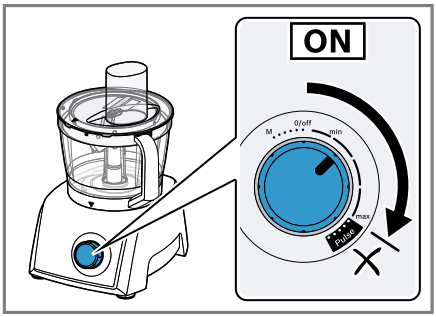
36



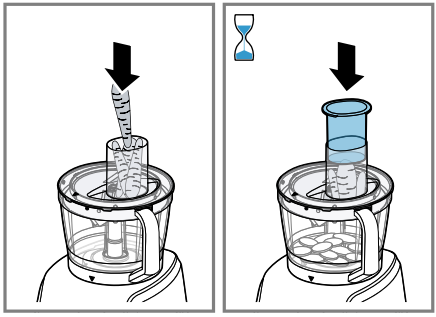
37



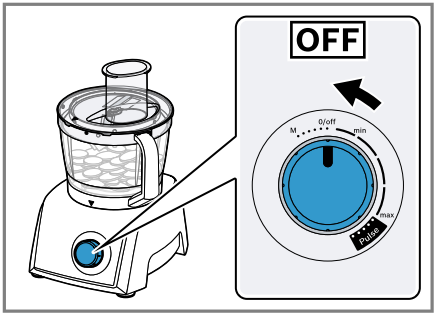
38



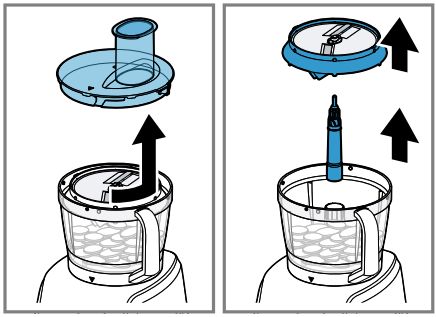
39



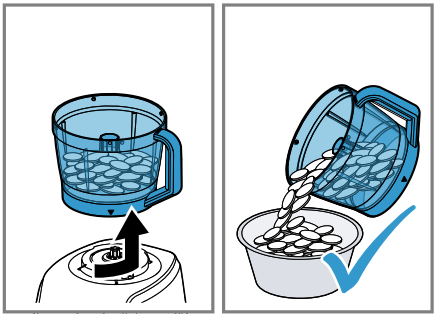
40



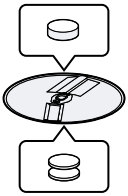
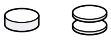
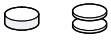
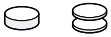
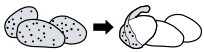
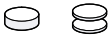
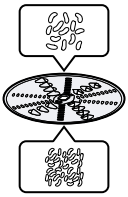
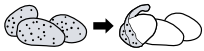
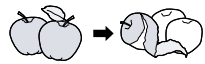
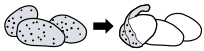
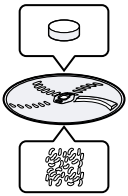
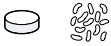
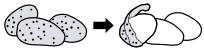
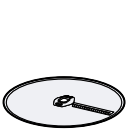
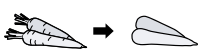
41

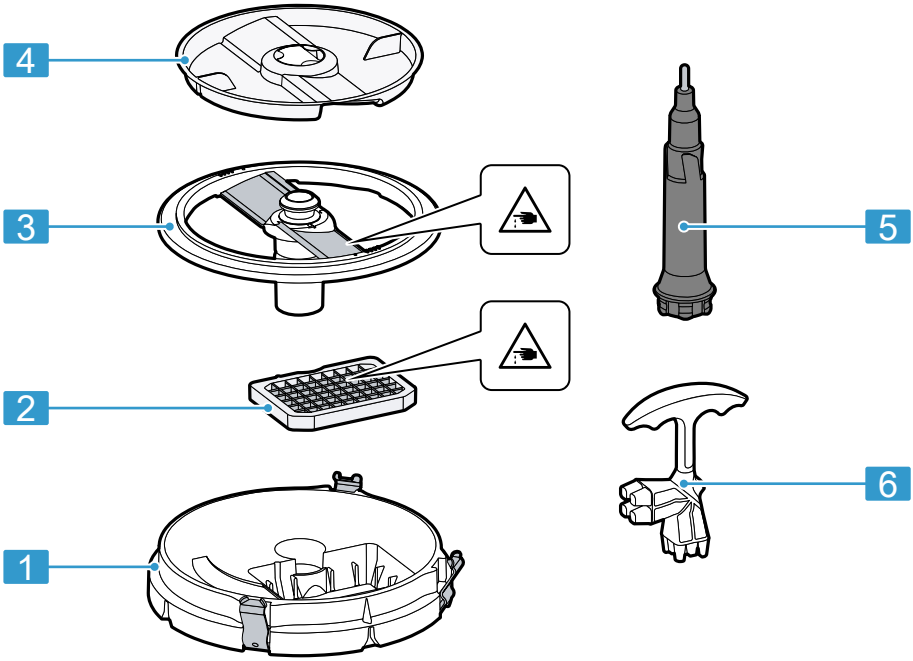


42

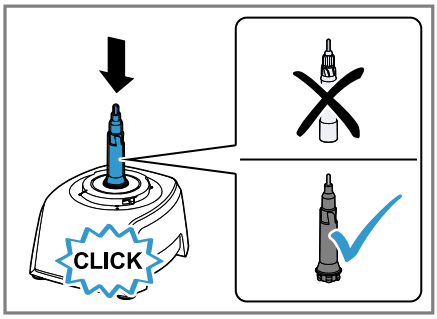


43

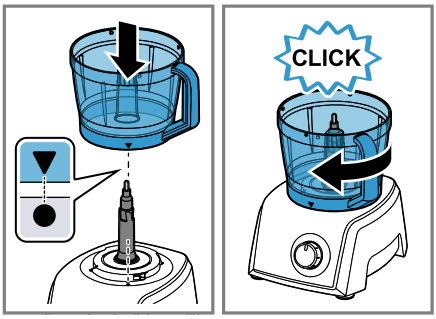
			MAX	
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			200 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**
			500 g	**min**



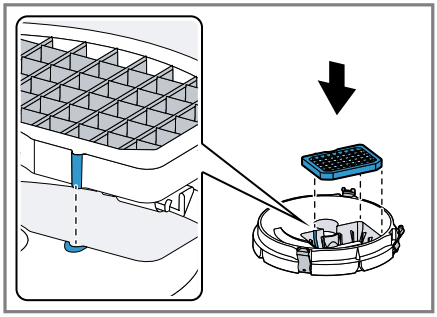
45



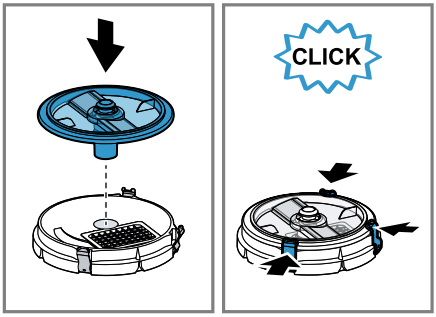
46



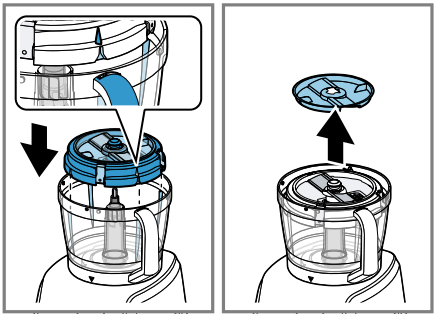
47



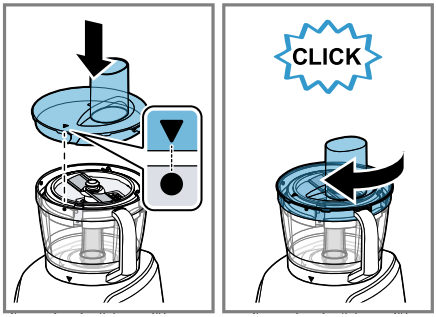
48



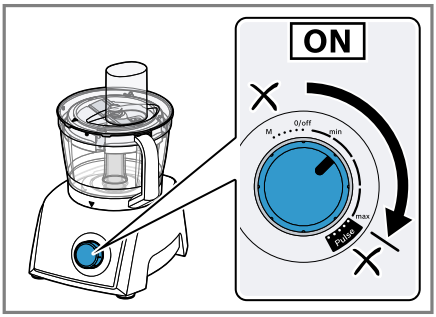
49



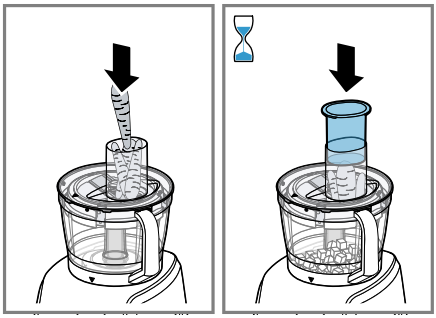
50



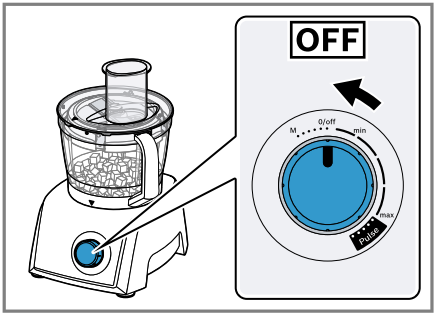
51



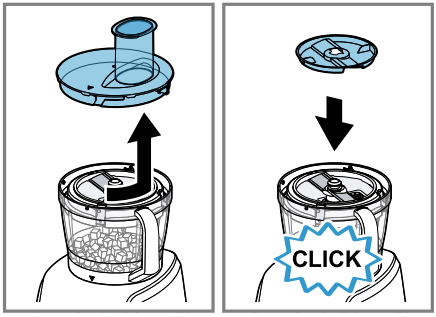
52



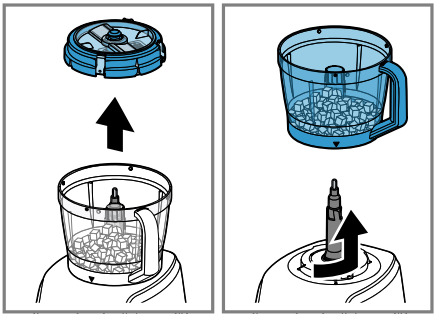
53



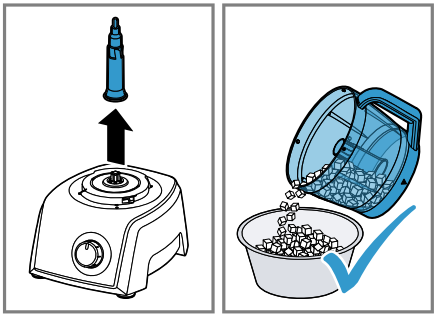
54



55



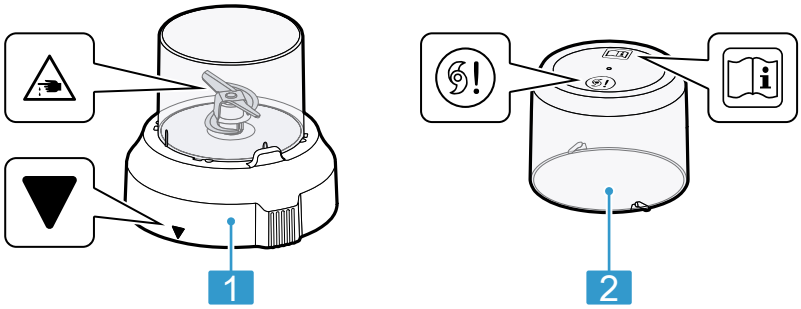
56



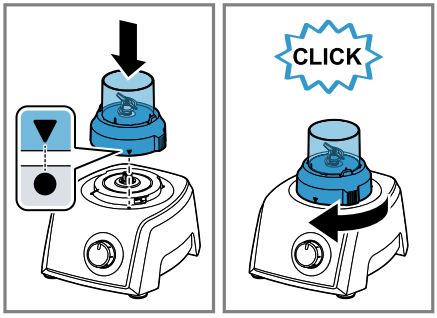
57

		MAX	
		500 g	min
		500 g	min
		500 g	min
		500 g	min

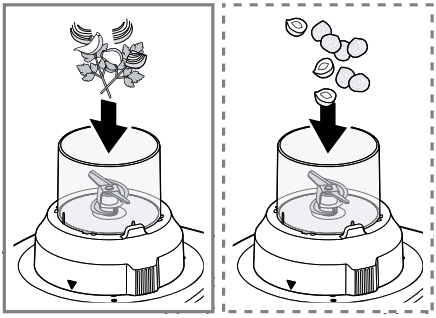
58



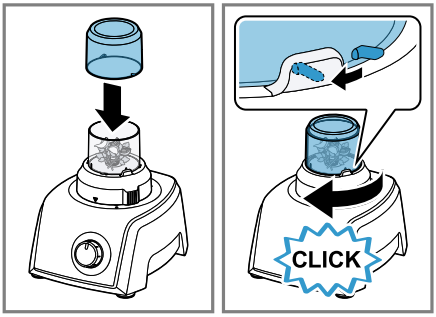
59



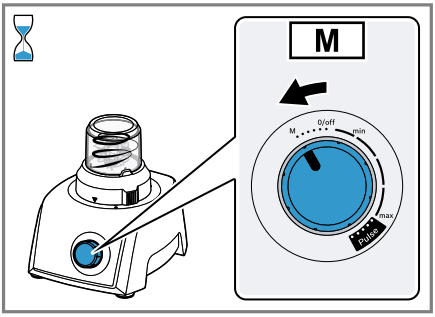
60



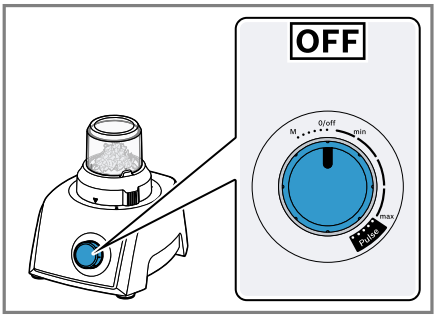
61



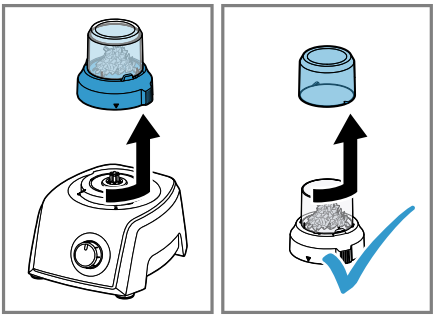
62



63



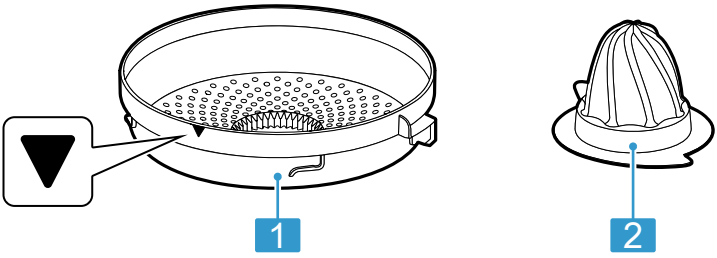
64



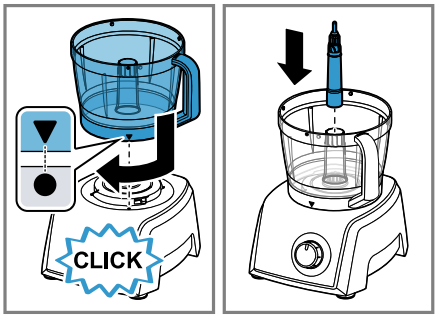
65

1x1 cm		MIN-MAX		00:00
1 cm		100 g	**M**	6 x 1 s
1 cm		100 g	**max**	8 s
		10 x	**M**	(1 - 2) x 1 s
1 cm		100 g	**M**	(1 - 2) x 1 s
		10 g	**M**	(1 - 2) x 1 s
		100 g	**max**	6 s

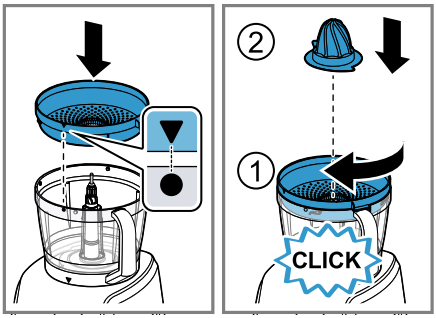
66



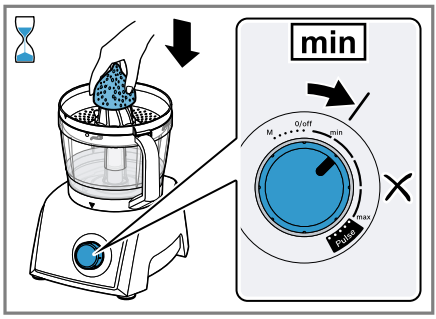
67



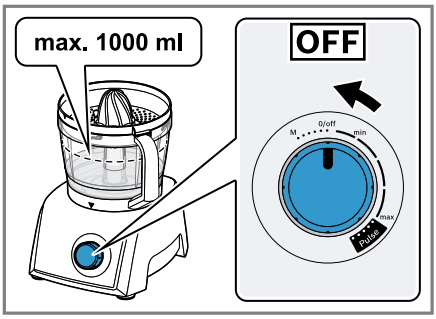
68



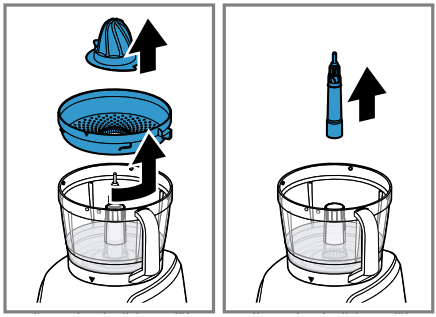
69



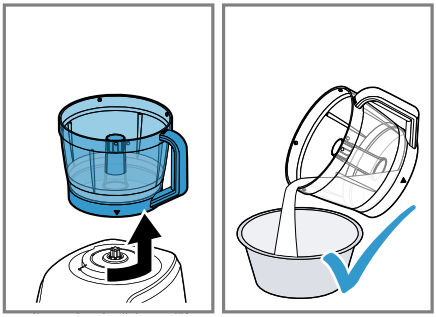
70



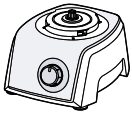
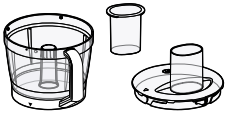
71

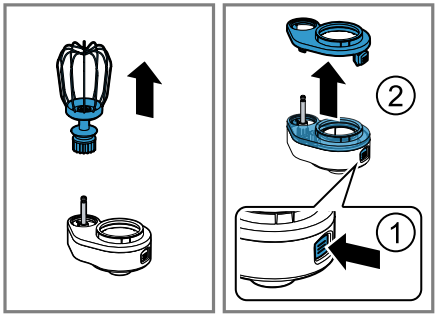


72

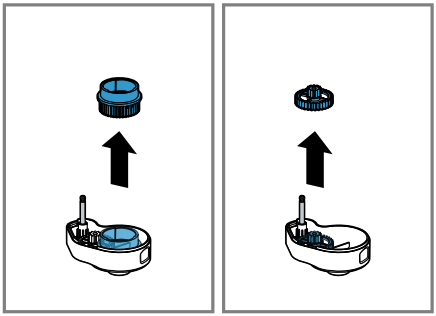


73

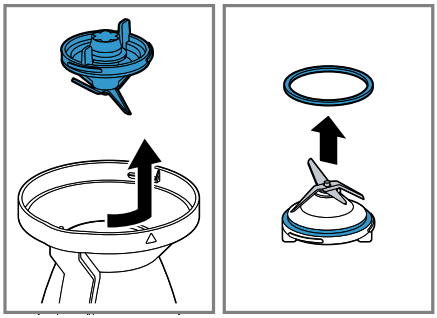
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✓	✗
	✓	✓	✓	✓	✓



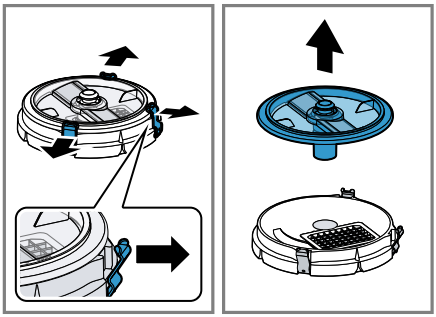
75



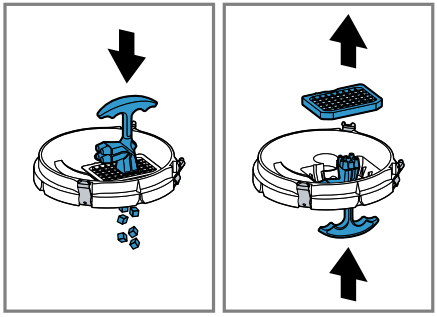
76



77



78



79

⚠ 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 leave the appliance switched on if the power supply is interrupted. The appliance will automatically start up again following the interruption in the power supply.
- ▶ 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 edge.
- ▶ Only touch the cutter disc and the cutting grid by the plastic.
- ▶ Always place the blade guard on the cutter disc when not in use.
- ▶ 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	Bowl
C	Drive shaft grey
D	Tools
E	Lid with integrated filling shaft
F	Plastic blender attachment → *"Blender attachment", Page 21*
G	Cutting discs [1] → *"Cutting discs", Page 21*
H	Cube cutter [1] → *"Cube cutter", Page 22*
I	Chopper [1] → *"Chopper", Page 22*
J	Citrus press [1] → *"Citrus press", Page 22*
1	Grips for transporting
2	Rotary switch with illuminated ring
3	Drive
4	Cord storage

5	Stirring whisk
6	Gear attachment
7	Tool holder
8	Blade guard
9	Universal blade
10	Dough tool
11	Pusher

[1] Depending on the model

Symbols

You can find an overview of the symbols used on your appliance and the accessories here.

Symbol	Description
▼	Mounting marking on the bowl and on other parts
●	Position marking on the main unit and on the bowl
	Do not reach into the filling shaft.
	When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
	Follow the instructions in the operating instructions.

Rotary switch

Symbol	Description
0/off	Stop processing
min	Minimum speed
max	Maximum speed
M	Non-locking switch: highest speed as long as the rotary switch is held in this position
Pulse	Interval operation: the speed alternates between the lowest and the highest setting at short intervals **Tip:** Interval operation is particularly suitable for making milkshakes or smoothies.

Tip: You can adjust the speed steplessly between **min** and **max**.

Tools

Tools	Use
	Universal blade Cutting up and mixing food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts and almonds.
	Dough tool Kneading small quantities of dough, e.g. pizza dough.
	Stirring whisk ■ Beat whipped egg whites and cream (at least 30% fat). ■ Mix light dough, e.g. sponge mixture.

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

Setting up appliance

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Adjust the power cable to the required length.
   – To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
   – To lengthen the cord again, pull it out of the cord storage compartment.

Using the universal blade or dough tool

→*Fig.* **2** - **11**

Using the stirring whisk

→*Fig.* **12** - **19**

Application examples for the tools

Note: To ensure that the ingredients of yeast dough or sourdough with a high water content mix best, pour the liquid into the bowl first.

Observe the information and values in the table.
→*Fig.* **20**

Sample recipe

Heavy fruit cake

Ingredients

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

Note: Process max. 2 times the quantity at the same time.

Preparation

- Insert the dough tool.
- Add all ingredients except the dried fruit.
- Process for 30 seconds at setting min.
- Then process for 3-5 minutes at setting max.
- Select setting min.

- Add the dried fruit within the next 30-60 seconds.

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.

Overview

→*Fig.* **21**

1	Blade insert
2	Blender jug
3	Lid with filling opening
4	Funnel

Preparing the blender attachment

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

→*Fig.* **22** - **27**

Processing food using the blender attachment

→*Fig.* **28** - **33**

Application examples for the blender attachment

Observe the information and values in the table.

→*Fig.* **34**

Note

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.

Cutting discs

The cutting discs are suitable for cutting up, shredding and grating food.

Overview

→*Fig.* **35**

1	Disc holder
2	Reversible cutting disc, thick/thin [1]
3	Reversible shredding disc, coarse/fine [1]
4	Fine grating disc [1]
5	Coarse grating disc [1]
6	Reversible slicing / shredding disc [1]
7	French fries disc [1]
8	Asia vegetables disc [1]

[1] Depending on the model

Using the 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.
Fine grating disc 	Shredding food medium-fine, e.g. raw potatoes or hard cheese such as Parmesan. **Note:** Not suitable for processing soft cheese and cheese slices.
Coarse grating disc 	Grating food coarsely, e.g. raw potatoes for dumplings or potato pancakes.
Asia vegetables disc 	For cutting food into thin strips, e.g. fruit and vegetables.
French fries disc 	Slicing raw potatoes for French fries.
Reversible slicing / shredding disc 	Grating raw potatoes or cutting into slices. **Note:** Not suitable for processing very fibrous foods, e.g. leek or mango.

Processing food with the cutting discs

Tip: For optimum results, process thin ingredients in bunches.

Notes

- When fitting a cutting disc onto the disc holder, make sure that the disc is lying on the 6 guide elements at the edge.
- Prepare the food. Cut up large items of food.

→*Fig.* **36** - **43**

Application examples for the cutting discs

Observe the information and values in the table.
→*Fig.* **44**

Cube cutter

The cube cutter is suitable for cutting food into cubes.

Overview

→*Fig.* **45**

1	Base holder
2	Cutting grid
3	Cutter disc
4	Blade guard
5	Drive shaft black
6	Cutting grid cleaner

General information

The following foods are suitable for processing with the cube cutter:

- Raw or cooked vegetables, e.g. potatoes, carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions
- Fruit, e.g. bananas, apples, pears, peaches, strawberries, melons, kiwis
- Hard cheese, hard-boiled eggs or soft meat sausage, e.g. mortadella

Processing instructions:

- Do not process fruit or vegetables that are too ripe or the juice may escape
- Leave cooked food to cool down before dicing it as it will then be firmer and the dicing result will be better
- Before processing, remove the seeds and stones from fruit, e.g. apples or peaches.
- The length of the pieces changes as more or less pressure is applied to the pusher
- The cube cutter insert is not suitable for cutting very soft cheese or sliced cheese, e.g. mozzarella, sheep's cheese, Gouda, Edam
- When processing hard cheese, e.g. Emmental, do not process more than 3 kg in one go
- Do not process any frozen food

Notes

- Failure to follow these instructions may result in damage to the cube cutter, the cutting grid and the cutter disc.
- If the cube cutter is not used as intended, is modified or is used improperly, liability for any damage is excluded. Also excluded here is liability for damage that results from processing unapproved foods, e.g. blunt or deformed blades.

Prepare the cube cutter

→*Fig.* **46** - **51**

Processing food with the cube cutter

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

→*Fig.* **52** - **57**

Application examples for the cube cutter

Observe the information and values in the table.
→*Fig.* **58**

Chopper

The chopper is suitable for cutting up small quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables.

Overview

→*Fig.* **59**

1	Container with cutting blade
2	Lid

Processing food with the chopper

→*Fig.* **60** - **65**

Application examples for the chopper

Observe the information and values in the table.
→*Fig.* **66**

Note

Restrictions on processing:

- Never process liquids or very liquid food in the chopper.
- Do not grind very dry or solid food larger than coffee beans. Unsuitable food includes e.g. nutmeg and dry ginger.
- Do not chop ice cubes.
- The chopper is not suitable for making nut puree.
- The chopper is not suitable for fine chopping meat, e.g. for Bolognese.
- Do not chop coffee beans, peppercorns, sugar, poppy seeds, horseradish or similar foods.

Sample recipe

Honey and hazel nut spread

Ingredients

- 10 g hazelnuts
- 100 g blossom honey (room temperature)

Preparation

- Add the nuts to the container of the chopper and chop for 5 s at setting M.
- Add the honey and process for 10 s at setting M.

Citrus press

The citrus press is suitable for pressing citrus fruit.

Overview

→*Fig.* **67**

1	Sieve
2	Pressing cone

Juicing citrus fruit

→*Fig.* **68** - **73**

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.

Tip: When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

Clean the individual parts as indicated in the table.
→*Fig.* **74**

Preparing for cleaning

Separate the assembled parts before cleaning.

→*Fig.* **75** - **79**

Note: After cleaning reassemble the dry parts in reverse order.

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.

Troubleshooting

Fault	Cause and 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.
	A safety system has been activated. ▶ Eliminate the problem that caused the appliance to stop. → *"Safety systems", Page 20*

⚠ 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 biarkan peranti dihidupkan semasa bekalan kuasa terganggu. Peranti akan dimulakan semula secara automatik setelah bekalan kuasa terganggu.
- ► 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 pada pinggirnya sahaja.

- ▶ Hanya sentuh cakera bilah dan grid pemotong pada bahagian plastik.
- ▶ Apabila tidak digunakan, sentiasa letakkan pelindung bilah pada cakera bilah.
- ▶ 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	Mangkuk
C	Aci pemacu kelabu
D	Alat
E	Penutup dengan aci pengisian bersepadu
F	Lekapan pengadun-plastik → *"Alat tambah pengadun", Halaman 26*
G	Cakera pemotong [1] → *"Cakera pencincang", Halaman 27*
H	Pemotongan dadu [1] → *"Pemotong dadu", Halaman 28*
I	Pemotong kecil universal [1] → *"Pemotong kecil universal", Halaman 28*
J	Penekan sitrus [1] → *"Penekan sitrus", Halaman 29*
1	Plat pemegang untuk kenderaan
2	Suis putaran dengan gelang berlampu
3	Pemacu
4	Penyimpanan kabel
5	Pengacau
6	Lekapan gear
7	Pemegang alat
8	Perlindungan bilah
9	Bilah universal
10	Alat doh
11	Penghentak

[1] Bergantung kepada model

Simbol

Di sini, anda akan menemukan gambaran keseluruhan simbol pada peranti dan bahagian aksesori.

Simbol	Huraian
▼	Tanda penjajaran pada mangkuk dan bahagian lain

Simbol	Huraian
●	Tanda kedudukan pada unit asas dan mangkuk
	Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
	Perhatikan bilah tajam ketika membersihkan dan mengosongkan bekas pengadun.
	Ikut arahan dalam manual arahan.

Suis putaran

Simbol	Huraian
0/off	Hentikan proses
min	Kelajuan terendah
max	Kelajuan tinggi
M	Pensuisan segera: kelajuan tertinggi selagi suis berputar dipegang dalam kedudukan ini
Pulse	Mod selang: kelajuan berselang-seli antara tetapan terendah dengan tertinggi pada selang masa yang pendek **Petua:** Mod selang masa amat sesuai untuk mencampur susu kocak atau smoothie.

Petua: Anda boleh menetapkan kelajuan secara berterusan antara **min** dengan **max**.

Alat

Alat	Penggunaan
	Pisau universal Potong kecil dan adun bahan makanan, contohnya, daging, keju keras, bawang, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, herba, kekacang dan badam.
	Alat doh Uli sedikit doh, contohnya, doh piza.
	Pengacau ■ Pukul putih telur dan krim (sekurang-kurangnya 30 % kandungan lemak). ■ Campurkan adunan ringan, contohnya adunan biskut.

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

Pasangkan peranti

1. Letakkan peranti di atas permukaan kerja yang stabil, rata, bersih dan licin.
2. Laraskan kabel kuasa mengikut panjang yang diperlukan.
   – Untuk memendekkan panjang kabel, tolak kabel ke dalam ruang penyimpanan kabel.
   – Untuk memanjangkan panjang kabel, tarik kabel dari ruang penyimpanan kabel.

Gunakan bilah universal atau alat doh

→*Raj.* **2** - **11**

Gunakan pengacau

→*Raj.* **12** - **19**

Contoh penggunaan alat

Nota: Untuk memastikan bahan bater atau doh masam dengan kandungan air yang tinggi bercampur dengan baik, tuangkan cecair ke dalam mangkuk terlebih dahulu.

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.
→*Raj.* **20**

Resipi contoh

Kek buah berat

Bahan-bahan
- 3 biji telur
- 135 g gula
- 135 g marjerin
- 255 g tepung
- 10 g Serbuk penaik
- 150 g Kismis
- 150 g campuran buah-buahan kering

Nota: Proses 2-jumlah lipatan maksimum pada masa yang sama.

Penyediaan
- Menggunakan alat doh.
- Masukkan semua bahan kecuali buah-buahan kering.
- 30 Saat Memproses min ke atas tahap.
- Kemudian 3-5 Minit memproses max pada tahap.
- Tetapkan min tahap.
- Tambahkan buah-buahan kering 30-60 Saat dalam.

Alat tambah pengadun

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

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* **21**

1	Unit bilah
2	Bekas pengadun

3	Penutup dengan bukaan pengisian
4	Corong tuang

Menyediakan alat tambah pengadun

Nota: Sediakan makanan. Potong makanan besar menjadi kepingan.

→*Raj.* 22 - 27

Proses makanan dengan alat tambah pengadun

→*Raj.* 28 - 33

Contoh penggunaan untuk alat tambah pengadun

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.
→*Raj.* 34

Nota
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.

Cakera pencincang

Cakera pemotong sesuai ntuk memotong, menyagat dan memarut bahan makanan.

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* 35

1	Pemegang cakera
2	Pemotong kepipis, tebal / nipis [1]
3	Kepipis pemarut kasar/halus [1]
4	Kepipis pencincang halus. [1]

[1] Bergantung kepada model

Penggunaan 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.
Kepipis pencincang halus. 	Makanan parut halus-halus, contoh kentang mentah atau keju keras seperti parmesan. **Nota:** Tidak sesuai untuk memproses keju lembut dan kepingan keju.
Kepipis parut kasar 	Parut makanan secara kasar, contoh kentang mentah untuk ladu, ladu atau lempeng kentang
Potongan sayur-Asia 	Potong makanan menjadi kepingan halus, contoh buah-buahan dan sayur-sayuran.
Kepingan-kentang-goreng 	Potong ubi kentang untuk kentang goreng.
Cakera pemotong dan pemarut 	Parut atau potong kentang mentah. **Nota:** Tidak sesuai untuk memproses makanan yang sangat berserat, contoh daun bawang atau mangga.

Menyediakan bahan makanan dengan cakera pencincang

Petua: Untuk hasil terbaik, gunakan keratan nipis dalam kumpulan.

Nota
- Apabila meletakkan cakera pencincang pada pemegang cakera, pastikan cakera tersebut terletak pada 6 elemen panduan di tepinya.

- Sediakan makanan. Potong makanan besar menjadi kepingan.

→*Raj.* 36 - 43

Contoh penggunaan untuk cakera pencincang

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.
→*Raj.* 44

Pemotong dadu

Pemotong kiub sesui untuk memotong bahan makanan dalam bentuk kiub.

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* 45

1	Sokongan tapak
2	Pemarut
3	Cakera pisau
4	Perlindungan bilah
5	Aci pemacu hitam
6	Pembersih pemarut

Arahan Umum

Bahan makanan yang berikut sesuai untuk diproses dengan pemotong kiub:
- Sayur-sayuran yang mentah atau sudah dimasak, cth, kentang, lobak, timun, tomato, paprika dan bawang
- Buah-buahan, cth. pisang, epal, pir, pic, strawberi, tembikai dan kiwi
- Keju keras, telur rebus, atau sosej lembut, contohnya mortadella

Arahan pemprosesan:
- Jangan proses buah-buahan atau sayur-sayuran yang terlalu masak, kerana jus boleh mengalir keluar
- Biarkan bahan makanan yang dimasak menyejuk terlebih dahulu, kerana ia lebih keras dan dengan itu hasil pemotongan lebih baik
- Sebelum proses, keluarkan biji dan batu buah daripada buah-buahan, contohnya epal atau pic
- Panjang kepingan akan berubah bergantung pada tekanan yang dikenakan pada penghentak
- Alat pemotong kiub tidak sesuai untuk menghiris keju yang sangat lembut atau separa keras, contonya Mozzarella, keju biri-biri, Gouda, Edamer
- Semasa memproses keju keras, contohnya, Emmentaler, jangan memproses lebih daripada 3 kg dalam satu operasi
- Jangan proses bahan makanan yang beku

Nota
- Kegagalan mematuhi arahan ini boleh mengakibatkan kerosakan pada pemotong kiub, grid pemarut dan bilah.
- Jika pemotong kiub digunakan untuk tujuan selain daripada yang dimaksudkan, diubah suai, atau dengan cara tidak betul, liabiliti untuk sebarang kerosakan yang terhasil dikecualikan. Ini juga tidak termasuk liabiliti untuk kerosakan yang terhasil daripada pemprosesan makanan yang tidak dibenarkan, contohnya, bilah yang tumpul atau berubah bentuk.

Menyediakan pemotong kiub

→*Raj.* 46 - 51

Memproses makanan dengan pemotong kiub

Nota: Sediakan makanan. Potong makanan besar menjadi kepingan.

→*Raj.* 52 - 57

Contoh penggunaan untuk pemotong kiub

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.
→*Raj.* 58

Pemotong kecil universal

Pemotong kecil universal sesuai untuk memotong kecil dalam kuantiti kecil daging, keju keras, bawang, pasli, bawang putih, buah-buahan dan sayur-sayuran.

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* 59

1	Bekas dengan bilah pemotong kecil
2	Penutup

Proses bahan makanan dengan pemotong kecil universal

→*Raj.* 60 - 65

Contoh penggunaan untuk pemotong kecil universal

Perhatikan maklumat dan nilai dalam jadual.
→*Raj.* 66

Nota

Batasan pemprosesan:
- Jangan sekali-kali proses cecair atau makanan yang sangat cair dalam pemotong kecil universal universal.
- 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.
- Jangan cincang ketulan ais.
- Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk membuat lepa kacang.
- Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk pencincang halus daging, cth. untuk bolognese.
- Jangan cincang biji kopi, lada benggala, gula, biji popi, lobak pedas atau makanan yang serupa.

Resipi contoh

Sapuan madu dan kacang hazel

Bahan-bahan
- 10 g kacang hazel
- 100 g madu bunga (suhu bilik)

Penyediaan
- Letakkan kacang dalam bekas pemotong kecil universal dan potong kecil selama 5 s pada kelajuan M.
- Tambahkan madu dan proses selama 10 s pada kelajuan M.

Penekan sitrus

Pemerah sitrus sesuai ntuk memerah buah sitrus.

Gambaran keseluruhan

→*Raj.* **67**

1	Penapis
2	Kon penekan

Perah buah sitrus

→*Raj.* **68** - **73**

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.

Bersihkan komponen tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→*Raj.* **74**

Persediaan pembersihan

Asingkan bahagian yang dipasang sebelum dibersihkan.

→*Raj.* **75** - **79**

Nota: Selepas pembersihan, pasang semula bahagian yang kering dalam urutan terbalik.

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.

Selesaikan gangguan

Ralat	Punca dan penyelesaian masalah
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.
	Sistem keselamatan diaktifkan. ▶ Sila betulkan punca yang menyebabkan peranti berhenti. → *"Sistem keselamatan", Halaman 26*

⚠ 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。
- ► 電源中斷時，請勿啟動本裝置。電源中斷恢復電力後，本裝置會自動重新啟動。
- ► 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。
- ► 僅限從邊緣處握住切碎刀盤。
- ► 僅限握住刀盤和切丁器的塑膠部分。
- ► 不使用時，請務必將刀套放在刀盤上。
- ► 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

總覽

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	攪拌盆
C	驅動軸，灰色
D	工具
E	蓋子（含整合式進料管）
F	塑膠攪拌機器皿 → *"攪拌機附件", 頁次32*
G	切碎刀盤 [1] → *"切碎刀盤", 頁次32*
H	切粒器 [1] → *"切粒器", 頁次33*
I	多功能攪碎器 [1] → *"多功能攪碎器", 頁次33*
J	柑橘水果榨汁器 [1] → *"柑橘類榨汁器", 頁次33*
1	搬運握手板
2	帶照明環的旋轉開關
3	驅動器
4	電線收納室
5	攪拌槳
6	傳動蓋
7	刀盤托架
8	刀片保護套
9	萬用刀片
10	麵團工具
11	推料棒

[1] 視型號而定

符號

此處列出電器與配件上的符號概覽。

符號	說明
▼	攪拌碗和其他零件上的定位標記
●	主機和攪拌碗上的位置標記
	請勿將手伸到進料管中。
	清潔和清空攪拌杯時，請注意銳利的刀片。
	請注意使用說明書內的提示。

旋轉開關

符號	說明
0/off	停止處理程序
min	最低速度
max	高速
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
Pulse	間歇運轉：速度會在最低和最高設定之間頻繁切換 **提示:** 間歇運轉模式特別適合攪拌奶昔或冰沙。

提示: 速度可在 **min** 和 **max** 之間無段式調整。

工具

工具	使用
	萬用刀片 攪碎及攪拌肉類、硬乳酪、洋蔥、大蒜、水果、蔬菜、香草、堅果或杏仁等食物。
	麵團工具 揉製少量麵團，例如披薩麵團。
	攪拌槳 ■ 蛋白霜和鮮奶油（至少含油脂 30 %）。 ■ 攪拌鬆軟麵團，如海綿蛋糕麵團。

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

安裝機器

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. 將電源線調至所需長度。
   – 若要縮短電線長度，將電線推入電線收納盒內。

– 若要再次拉長電源線長度，請將電源線從電源線收納盒中拉出。

使用萬用刀片或麵團工具

→圖 2 - 11

使用雙攪拌頭

→圖 12 - 19

工具的應用實例

備註: 首先將液體加入攪拌碗中，以便充分混合含水量高的發酵麵團或酸麵團的配料。

請注意表格中的說明和數值。

→圖 20

食譜範例

磅蛋糕

材料

- 3個雞蛋
- 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

備註: 最多可一次處理 2倍的量。

做法

- 裝入麵團工具。
- 倒入所有配料（果乾除外）。
- 選擇 min 段處理 30 秒。
- 然後選擇 max 段處理 3-5 分鐘。
- 調至 min 段。
- 在 30-60 秒 之內添加果乾。

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。

總覽

→圖 21

1	刀片組
2	攪拌杯
3	附添加口的蓋子
4	入料漏斗

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 22 - 27

使用攪拌機附件處理食材

→圖 28 - 33

攪拌機附件應用實例

請注意表格中的說明和數值。

→圖 34

備註

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。

切碎刀盤

這些切碎刀盤適用於切片、切絲和磨碎食物。

總覽

→圖 35

1	刀盤托架
2	切片刀片（厚／薄）[1]
3	切片切絲刀片（粗／細）[1]
4	磨碎刀（細）[1]
5	磨碎刀（粗）[1]
6	雙向切片／切絲刀盤[1]
7	粗薯條刀片[1]
8	亞洲蔬菜刀盤[1]

[1] 視型號而定

使用切碎刀盤

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 **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。
磨碎刀（細）	將食材切成中細絲，如生馬鈴薯或硬質乳酪（帕馬森乾酪）。 **備註:** 不適合處理軟質乳酪和半硬質乳酪。
磨碎刀（粗）	將食材切成粗絲，如用於製作馬鈴薯糰子、丸子或煎餅的生馬鈴薯。
亞洲蔬菜刀盤	將食材切成細條，如水果和蔬菜。
粗薯條刀片	將製作薯條的生馬鈴薯切成條。

名稱	使用
	
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。

用切碎刀盤處理食物

提示: 為獲得最佳效果，請成束處理待切的細長食材。

注意事項

- 將切碎刀盤安裝到刀盤托架上時，請確保刀盤的邊緣與 6 個導引件緊密貼合。
- 請預先準備食材。將大型食材切成小塊。

→圖 **36** - **43**

切碎刀盤的應用實例

請注意表格中的說明和數值。

→圖 **44**

切粒器

切粒器用於將食物切丁。

總覽

→圖 **45**

1	主托架
2	刀柵
3	刀盤
4	刀片保護套
5	驅動軸，黑色
6	刀柵清潔器

一般提示說明

以下食物適合使用切粒器進行處理:

- 生菜或熟菜，如馬鈴薯、胡蘿蔔、小黃瓜、番茄、甜椒、洋蔥
- 水果，如香蕉、蘋果、梨子、桃子、草莓、西瓜、奇異果
- 硬奶酪、熟蛋或軟質肉腸，如義式肉腸

處理提示說明:

- 不得加工熟透的水果和蔬菜，否則可能會滲出汁液
- 熟食應在切削前先放涼，如此質地比較不軟，切出的效果也更佳
- 處理前，需去除水果（如蘋果或桃子）的果仁與果核
- 料塊的長度會隨著對推料棒施加的壓力大小而改變
- 切粒器不適用於切割非常軟的奶酪或片狀奶酪，例如莫扎里拉奶酪、羊奶酪、豪達奶酪、埃丹奶酪
- 加工硬乳酪（例如埃曼塔爾乳酪）時，每次加工量不得超過 3 kg
- 請勿處理冷凍過的食物

注意事項

- 若未遵照以上提示說明，將導致切粒器、刀柵即刀盤的損壞。
- 如果將切粒器用於非預期用途、進行改裝或使用不當，則對由此造成的任何損失概不負責。亦不承擔因加工未經授權的食物而造成損害（例如刀具變鈍或變形）的責任。

準備切粒器

→圖 **46** - **51**

透過切粒器處理食物

備註: 請預先準備食材。將大型食材切成小塊。

→圖 **52** - **57**

切粒器應用實例

請注意表格中的說明和數值。

→圖 **58**

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。

總覽

→圖 **59**

1	攪碎杯，附攪碎刀片
2	蓋子

使用多功能攪碎器處理食材

→圖 **60** - **65**

多功能攪碎器應用實例

請注意表格中的說明和數值。

→圖 **66**

備註

處理限制:

- 切勿用多功能攪碎器處理液體或流動性高的食物。
- 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。
- 請勿切碎冰塊。
- 多功能攪碎器不適合製作堅果醬。
- 多功能攪碎器不適合切碎肉類，例如用於製作番茄肉醬。
- 請勿攪碎咖啡豆、胡椒粒、糖、罌粟籽、辣根或類似食物。

食譜範例

蜂蜜榛子麵包塗醬

材料

- 10 g 榛果
- 100 g 花蜂蜜（室溫）

做法

- 將堅果放入多功能攪碎器的攪碎杯中，調至 M 段，攪碎 5 s。
- 倒入蜂蜜，調至 M 段，處理 10 s。

柑橘類榨汁器

此柑橘類榨汁器適用於榨取柑橘類水果的汁液。

總覽

→圖 **67**

1	濾網
2	錐形榨汁頭

壓榨柑橘類水果

→圖 **68** - **73**

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。

提示: 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。

如表格所示，清潔各個零件。

→*圖* **74**

準備清潔

清潔前應將組裝好的零件拆開。

→*圖* **75** - **79**

備註: 清潔完畢後，將晾乾的零件依相反的順序組裝。

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。

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

排除故障

故障	原因及疑難排解
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。
	安全系統已啟用。 ► 查明導致機器停止的原因。 → *"安全系統", 頁次31*

⚠ 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。
- ▶ 电源中断时，切勿使本机器处于开机状态。电源中断过后，本机器会自行重新启动。
- ▶ 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。
- ▶ 只可握住切碎刀盘的边缘。
- ▶ 仅限握住刀盘和切丁器的塑料部分。
- ▶ 不使用时，务必将刀套放在刀盘上。
- ▶ 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	搅拌杯
C	驱动轴，灰色

D	工具
E	防溅盖
F	塑料搅拌机附件 → *"搅拌器附件", 页 37*
G	切碎刀盘[1] → *"刀盘", 页 37*
H	切丁刀盘附件[1] → *"切丁附件", 页 37*
I	多用途切碎附件[1] → *"多用途切碎附件", 页 38*
J	柳橙汁附件[1] → *"柑橘类榨汁机", 页 38*
1	用于运输的外壳手柄
2	带照明环的旋转开关
3	驱动装置
4	电源线收纳仓
5	打发桨
6	传动盖
7	刀盘托架
8	刀套
9	多用途切碎刀片
10	面团配件
11	推料棒

[1] 具体取决于型号

图标

此处列出电器和配件上的图标概览。

符号	说明
▼	搅拌碗和其他部件上的定位标记
●	主机和搅拌碗上的位置标记
	请勿将手伸到进料管中。
	清洁和排空搅拌杯时请小心锋利的刀片。
	请注意使用说明书内的提示。

旋转开关

符号	说明
0/off	停止处理
min	最低速度
max	高速
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
Pulse	间歇运行：速度会在最低和最高设置之间频繁切换 **提示:** 间歇运行模式特别适合制作奶昔或冰沙。

提示: 可以在 **min** 和 **max** 之间无级调整速度。

工具

工具	用途
	多功能搅拌刀 切碎和搅拌肉类、硬奶酪、洋葱、大蒜、水果、蔬菜、香草、坚果或杏仁等食物。
	面团配件 揉制少量面团，例如披萨面团。
	打发桨 ■ 打发蛋清和奶油 (至少 30 % 油脂含量)。 ■ 混合轻面团，例如饼干面团。

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

电器设置

1. 将产品放在平稳、干净的桌面上。
2. 将电源线调至所需长度。
   - 要缩短电线长度，可将其推入电线收纳盒中。
   - 要再次拉长电源线长度，请将电源线从电缆收纳盒中拉出。

使用多功能搅拌刀或面团配件

→*图* **2** - **11**

使用打发桨

→*图* **12** - **19**

配件的应用实例

注意: 为确保含水量较高的发酵面团或酸面团与配料充分混合，应先将液体倒入碗中。

请注意表格中的说明和数值。

→*图* **20**

示例食谱

水果蛋糕

配料

- 3 个鸡蛋
- 135 g 糖
- 135 g 人造黄油
- 255 g 面粉
- 10 g 泡打粉
- 150 g 醋栗
- 150 g 混合干果

注意: 最多可一次加工 2 倍的量。

制作步骤

- 装入面团配件。
- 倒入所有配料（干果除外）。
- 选择 min 档，加工 30 秒钟。

- 然后选择 max 档，加工 3-5 分钟。
- 调到 min 档。
- 在 30-60 秒钟 内添加干果。

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。

概览

→图 **21**

1	刀片
2	搅拌杯
3	带装料口的盖子
4	装料漏斗

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 **22** - **27**

通过搅拌器附件加工食材

→图 **28** - **33**

搅拌器附件的应用示例

请注意表格中的说明和数值。

→图 **34**

注意

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。

刀盘

这些切碎刀盘适用于切片、切丝和磨碎食物。

概览

→图 **35**

1	刀盘托架
2	双面切片刀盘 (厚/薄)[1]
3	双面切丝刀盘 (粗/细)[1]
4	精磨盘[1]
5	粗磨盘[1]
6	双面切片/切丝刀盘[1]
7	薯条刀盘[1]
8	适用于亚洲地区的蔬菜刀盘[1]

[1] 具体取决于型号

使用切碎刀盘

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 **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。
精磨盘 	将食材锉成中等粗细，例如生的土豆或硬奶酪，例如帕玛森干酪。 **注意:** 不适合加工软奶酪和切片奶酪。
粗磨盘 	将食材锉成大块，例如用于制作水饺、丸子或土豆煎饼的生的土豆。
适用于亚洲地区的蔬菜刀盘 	用于把蔬菜和水果等切成细丝。
薯条刀盘 	生土豆切成薄片，用于炸薯条。
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。

用切碎刀盘加工食物

提示: 为了获得最佳结果，请大量加工薄切片。

注意

- 将切碎刀盘安装到刀盘托架上时，请确保刀盘的边缘与 6 个导向件紧密贴合。
- 请预先准备食材。将大块食材切成小块。

→图 **36** - **43**

切碎刀盘的应用实例

请注意表格中的说明和数值。

→图 **44**

切丁附件

该切丁附件适用于将食品切成丁状。

概览

→图 **45**

1	主托架
2	刀栅
3	刀盘
4	刀套
5	驱动轴，黑色
6	刀栅清洁器

一般提示

以下食物适合使用切丁附件进行加工：

- 生菜或熟菜，例如土豆、胡萝卜、黄瓜、西红柿、甜椒、洋葱
- 水果，例如香蕉、苹果、梨、桃、草莓、西瓜、猕猴桃
- 硬质奶酪、熟蛋或软质肉肠，例如意式肉肠

加工说明：

- 不得加工熟透的水果和蔬菜，否则可能会渗出汁液
- 熟食应在切削前先放凉，如此质地比较不软，切出的效果也更佳
- 加工前，需去除水果（如苹果或桃子）的果仁和果核
- 料块的长度会随着对推料棒施加的压力大小而变化
- 切丁附件不适用于切割非常软的奶酪或片状奶酪，例如莫扎里拉奶酪、羊奶酪、豪达奶酪、埃丹奶酪
- 加工硬质奶酪（例如埃曼塔尔奶酪）时，每次加工量不得超过 3 kg
- 不得加工冷冻过的食物

注意

- 未遵守这些说明，将导致切丁附件、刀栅和刀盘的损坏。
- 如果将切丁附件用于非预期用途、进行改装或使用不当，则对由此造成的任何损失概不负责。亦不承担因加工未经授权的食物而造成损害（例如刀具变钝或者变形）的责任。

准备切丁附件

→*图* **46** - **51**

通过切丁附件加工食物

注意：请预先准备食材。将大块食材切成小块。

→*图* **52** - **57**

切丁附件的应用示例

请注意表格中的说明和数值。

→*图* **58**

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。

概览

→*图* **59**

1	切碎杯，带切碎刀片
2	盖子

使用切碎器加工食物

→*图* **60** - **65**

切碎器应用示例

请注意表格中的说明和数值。

→*图* **66**

注意

加工限制：

- 切勿用切碎器加工液体或流动性高的食物。
- 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。
- 请勿用于粉碎冰块。
- 切碎器不适合制作坚果酱。
- 切碎器不适合切碎肉类，例如用于制作番茄肉酱。
- 请勿切碎咖啡豆、胡椒粒、糖、罂粟籽、辣根或类似食物。

示例食谱

蜂蜜榛子面包涂酱

配料

- 10 g 榛子
- 100 g 花蜂蜜（室温）

制作步骤

- 将坚果放入多功能切碎机的容器中，调至 M 档，切碎 5 s。
- 倒入蜂蜜，调至 M 档，加工 10 s。

柑橘类榨汁机

该柑橘类榨汁机适用于榨取柑橘类水果的汁液。

概览

→*图* **67**

1	筛网
2	压榨器

压榨柑橘类水果

→*图* **68** - **73**

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。

清洁各个部件，如表格所示。

→*图* **74**

准备清洁

清洁前应将组装的部件拆开。

→*图* **75** - **79**

注意：清洁完毕后，按相反的顺序将晾干的部件进行组装。

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。

处理故障

故障	故障原因和故障排除
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。 ► 请将旋转开关调至 **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。 ► 请将旋转开关调至 **0**/**off**。 ► 去除堵塞物。
	安全系统已启用。 ► 查明导致机器停止的原因。 → *"安全系统", 页 36*

⚠ 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 تترك الجهاز أبدًا قيد التشغيل في حالة انقطاع التيار الكهربائي. حيث يُعاود الجهاز التشغيل تلقائيًا بعد انقطاع التيار الكهربائي.
- 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 تسمك بأقراص التقطيع إلا من الإطار.
- يجب عدم الإمساك بقرص السكين وشبكة التقطيع إلا من الجزء البلاستيكي.
- في حالة عدم الاستخدام، ركِّب دائمًا واقي السكين على قرص السكين.
- 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 تنحنِ 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

عرضٌ عام

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

←*الشكل* **1**

A	الجهاز الأساسيّ
B	وعاء
C	عمود الدوران رمادي
D	أدوات العمل
E	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
F	تجهيزة الخلاط العلوية البلاستيكية ←*"تجهيزة الخلاط العلوية", الصفحة 42*
G	أقراص التقطيع[1] ←*"أقراص التقطيع", الصفحة 43*
H	قطاعة المكعبات[1] ←*"قطاعة المكعبات", الصفحة 44*
I	القطاعة متنوعة الاستخدامات[1] ←*"القطاعة متنوعة الاستخدامات", الصفحة 44*
J	عصارة الموالح[1] ←*"عصارة الحمضيات", الصفحة 44*
1	حلقات الإمساك من أجل النقل
2	مفتاح دوار بحلقة إضاءة
3	وحدة الإدارة
4	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
5	ذراع التقليب الحلزوني
6	قاعدة مجموعة التروس
7	حامل أداة العمل
8	واقي السكين
9	السكين متنوعة الاستخدامات
10	أداة العجن
11	الكباس

[1] على حسب الطراز

الرموز

تجد هنا نظرةً عامة على الرموز الموجودة على الجهاز والملحقات.

الرمز	الشرح
▼	علامة التركيب على الوعاء والأجزاء الأخرى
●	علامة تحديد الموضع على الجهاز الأساسي وعلى الوعاء
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
	انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
	احرص على مراعاة تعليمات دليل الاستعمال.

مفتاح دوار

الرمز	الشرح
off/0	إيقاف المعالجة
min	أدنى سرعة
max	أعلى سرعة
M	التبديل اللحظي: أعلى سرعة طالما ظل المفتاح الدوار في هذا الوضع
Pulse	التشغيل المتقطع: تتناوب السرعة بين وضع الضبط الأدنى والأعلى على فتراتٍ قصيرة. **نصيحة:** يكون التشغيل المتقطع مناسبًا على نحو خاص لخلط مخفوقات الحليب أو عصائر السموذي.

نصيحة: يمكنك ضبط السرعة بين **min** و **max** دون تدريج.

أدوات العمل

أدوات العمل	الاستخدام
	السكين متنوعة الاستخدامات قطع المواد الغذائية وخلطها، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز.
	أداة العجن عجن كميات أصغر من العجين، مثل عجين البيتزا.
	ذراع التقليب الحلزوني ■ خفق بياض البيض والقشدة (نسبة الدسم لا تقل عن 30%). ■ خلط العجائن الخفيفة، مثل الكعكات الإسفنجية.

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

نصب الجهاز

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستوٍ ونظيف وناعم.
2. اضبط كابل الشبكة الكهربائية بمقدار الطول المطلوب.
   - لاختزال طول الكابل، ادفع الكابل إلى داخل درج تخزين الكابل.
   - لإطالة طول الكابل مرةً أخرى، اسحب الكابل من درج تخزين الكابل.

استخدام السكين متنوعة الاستخدامات أو أداة العجن

←*الشكل* **2** - **11**

استخدام ذراع التقليب الحلزوني

←*الشكل* **12** - **19**

أمثلةٌ تطبيقية لأدوات العمل

ملاحظة: كي تختلط مُكوِّناتُ عجائن الخميرة أو العجائن المُخمَّرة مع محتوى كبير من الماء على الوجه الأمثل، صب السائل أولاً في الوعاء.

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

←*الشكل* **20**

وصفةٌ مقترحة

كعكة فواكه سميكة

المُكوِّنات

- 3 بيض
- 135 ج سكر
- 135 ج زبد اصطناعي (مارغرين)
- 255 ج طحين
- 10 ج خميرة بيكنج بودر
- 150 ج زبيب
- 150 ج ثمار فواكه جافة مخلوطة

ملاحظة: عالج 2 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.

التحضير

- أدخل أداة العجن.
- عبِّئ كلَ المكوِّنات ما عدا ثمار الفواكه الجافة.
- عالج لمدة 30 ثوانٍ على المستوى min.
- ثم عالج لمدة 3-5 دقائق على المستوى max.
- اضبط على المستوى min.
- أضف ثمار الفواكه الجافة في غضون 30-60 ثوانٍ.

تجهيزة الخلاط العلوية

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

عرضٌ عام

←*الشكل* **21**

1	مجموعة السكين
2	وعاء الخلاط
3	غطاء ذو فتحة تعبئة
4	قمع التعبئة

تحضير تجهيزة الخلاط العلوية

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

←*الشكل* **22** - **27**

معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزة الخلاط العلوية

←*الشكل* **28** - **33**

أمثلةٌ تطبيقية لتجهيزة الخلاط العلوية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

←*الشكل* **34**

ملاحظة

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 الغذائية أبدًا دون سائل.
- عبِّئ الموادَ الغذائية بالترتيب التالي: السوائل، ثم المنتجات الجافة، ثم الفاكهة والخضراوات الطازجة، ثم الخضراوات الورقية، ثم الفاكهة والخضراوات المُجمَّدة، ثم الثلج.
- قطِّع الموادَ الغذائية إلى مُكعَّباتٍ بحجم 2 سم تقريبًا قبل الخلط.

أقراص التقطيع

تناسب أقراص التقطيع لقطع وبشر وتقشير المواد الغذائية.

عرضٌ عام

←*الشكل* **35**

1	حامل الأقراص
2	قرص التقطيع الدوَّار سميك/رفيع[1]
3	قرص البشر الدوَّار خشن/ناعم[1]
4	قرص البشر، ناعم[1]
5	قرص البشر، خشن[1]
6	قرص التقطيع والبشر الدوَّار[1]
7	قرص صنع البطاطس المقلية[1]
8	قرص الخضروات الآسيوية[1]

[1] على حسب الطراز

استخدام أقراص التقطيع

التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوَّار سميك/ رفيع 	قطِّع 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 تقطِّع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.
قرص البشر الدوَّار 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 البشر، ناعم 	بشر المواد الغذائية على درجة متوسطة النعومة، من قبيل البطاطس أو الجبن الصلب، مثل البارميزان. **ملاحظة:** ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الخفيف والجبن شبه الجامد.
قرص البشر، خشن 	بشر المواد الغذائية على درجة خشنة، مثل البطاطس النيئة لكفتة البطاطس أو الكبيبة أو أقراص البطاطس المقلية.
قرص الخضروات الآسيوية 	تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات.
قرص صنع البطاطس المقلية 	تقطيع البطاطس النيئة إلى أصابع لإعداد البطاطس المقلية.
قرص التقطيع والبشر الدوَّار 	تقشير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح. **ملاحظة:** ليس مناسبًا لمعالجة المواد الغذائية كثيرة الألياف، مثل الكراث أو المانجو.

معالجة المواد الغذائية باستخدام أقراص التقطيع

نصيحة: للحصول على نتائج مثالية، عالج مقادير ضئيلة في شكل حزم.

ملاحظات

- عندما يُوضَع قرصُ تقطيع على حامل الأقراص، انتبه إلى أن القرص يستقر على العناصر الدليلية الستة عند الحافة.
- قم بتحضير المواد الغذائية. قطع المواد الغذائية الكبيرة إلى قطع.

←*الشكل* **36** - **43**

أمثلةٌ تطبيقية لاستخدام أقراص التقطيع

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

←*الشكل* **44**

قطاعة المكعبات

تناسب قطاعةُ المكعبات تقطيعَ المواد الغذائية إلى شكل مكعبات.

عرضٌ عام

←*الشكل* **45**

1	حامل أساسي
2	شبكة تقطيع
3	قرص سكين
4	واقي السكين
5	عمود الدوران الأسود
6	منظف شبكة التقطيع

إرشادات عامة

المواد الغذائية التالية مناسبةٌ للمعالجة باستخدام قطاعة المكعبات:

- الخضار النيئ أو المطبوخ، على سبيل المثال البطاطس، والجزر، والخيار، والطماطم، والفلفل، والبصل
- الفواكه، على سبيل المثال موز، تفاح، إجاص، خوخ، فراولة، بطيخ أو شمام، كيوي؛
- الجبن الصلب والبيض المسلوق أو النقانق الطرية، على سبيل المثال المرتديلا

إرشادات التحضير:

- لا تعالج خضارًا أو فاكهةً ناضجةً للغاية، وإلا فقد تتسرب عصارتُها
- اترك المواد الغذائية المطهوة حتى تبرد قبل التقطيع، فتصبح أكثر صلابةً ومن ثم تتحسَّن نتيجة التقطيع
- قبل المعالجة، قم بإزالة النوى من الفاكهة، على سبيل المثال من التفاح أو الخوخ
- كلما تم ممارسة ضغط أكثر أو أقل على الكباس، سيتغير طول القطع
- تجهيزة تقطيع المكعبات غير مناسبة لتقطيع الجبن الطري للغاية أو الجبن الشرائح مثل الموزاريلا وجبن الماعز أو الجودة والإيدامر
- إذا تمت معالجة جبن صلب، على سبيل المثال جبن إيمانتال، فلا تعالج أكثر من 3 كجم في المرة الواحدة
- تجنب تحضير أطعمة مجمدة

ملاحظات

- قد يؤدي عدم اتباع هذه الإرشادات إلى تلفيات في قطاعة المكعبات وشبكة التقطيع وقرص السكين.
- يتم استبعاد المسؤولية عن حدوث أي ضرر إذا تم إساءة استخدام قاطعة المكعّبات أو إدخال تعديلات عليها أو استخدامها بشكل غير صحيح. كما أن ذلك يستبعد المسؤولية عن الأضرار التي تحدث نتيجة معالجة مواد غذائية غير مسموح بها مثل أن تصبح السكاكين غير حادة أو مشوهّة.

تحضير قاطعة المكعّبات

←*الشكل* **46** - **51**

معالجة المواد الغذائية باستخدام قاطعة المكعّبات

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

←*الشكل* **52** - **57**

أمثلةٌ تطبيقية لاستخدام قاطعة المكعّبات

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

←*الشكل* **58**

القطاعة متنوعة الاستخدامات

تناسب القطاعة متنوعة الاستخدامات تفتيتَ كمياتٍ صغيرةٍ من اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والبقدونس، والثوم، والفواكه، والخضراوات.

عرضٌ عام

←*الشكل* **59**

1	حاوية مع سكين تقطيع
2	الغطاء

معالجة المواد الغذائية باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

←*الشكل* **60** - **65**

أمثلةٌ تطبيقية للقطاعة متنوعة الاستخدامات

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

←*الشكل* **66**

ملاحظة

قيود المعالجة:

- لا تعالج سوائل أو مواد غذائية سائلة جدًا في القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا.
- لا تقم بطحن المواد الغذائية الجافة للغاية أو الصلبة التي يزيد حجمها عن حبوب القهوة. المواد الغذائية غير المناسبة مثل جوزة الطيب والزنجبيل الجاف.
- تجنب تفتيت مكعبات الثلج.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات ليست مناسبةً لإنتاج زبدة البندق.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات ليست مناسبةً للتفتيت الناعم للحوم، مثلاً لإعداد صلصة البولونيز.
- لا تفتت حبوب القهوة، أو حبوب الفلفل، أو السكر، أو بذور الخشخاش، أو الفجل الحار، أو الأطعمة المماثلة.

وصفةٌ مقترحة

معجون العسل والبندق لدهن الخبز

المُكوِّنات

- 10 ج بندق
- 100 ج عسل زهر (درجة حرارة الغرفة)

التحضير

- ضعْ المكسرات في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات وقطّعها لمدة 5 ث على المستوى M.
- أضف العسلَ وعالج لمدة 10 ث على المستوى M.

عصارة الحمضيات

تناسب عصارة الحمضيات عصر ثمار الحمضيات.

عرضٌ عام

←*الشكل* **67**

1	المصفاة
2	مخروط العصر

عصر الفاكهة الحمضية

←*الشكل* **68** - **73**

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.

نصيحة: يمكن أن تحدث تغيّراتٌ لونية في الأجزاء البلاستيكية، مثلاً عند معالجة الجزر. أزل التغيُّرات اللونية باستخدام قطعة قماش ناعمة وبعض قطرات زيت الطعام.

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.
←*الشكل* **74**

التحضير للتنظيف

افصل الأجزاءَ المركَّبة قبل التنظيف.

←*الشكل* **75** - **79**

ملاحظة: أعد تجميع الأجزاء المجفَّفة بعد التنظيف في ترتيبٍ معكوس.

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.

التغلب على الاختلالات

العطل	السبب والتغلب على الأعطال
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/0**. ◄ قلِّل كمية المكوِّنات. ◄ اترك الجهازَ يبرد، كي تلغي تفعيلَ مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
	الجهاز أو الملحق محجوز. ◄ ضع المفتاح الدوار على **off/0**. ◄ أزل العائق.
	هناك نظام أمان مفعَّل. ◄ عالج السببَ الذي أفضى إلى توقُّف الجهاز. ←*"أنظمة الأمان والسلامة", الصفحة 42*

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 Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch 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

8001384012 (060602)
en, ms, zh-tw, zh, ar