BOSCH

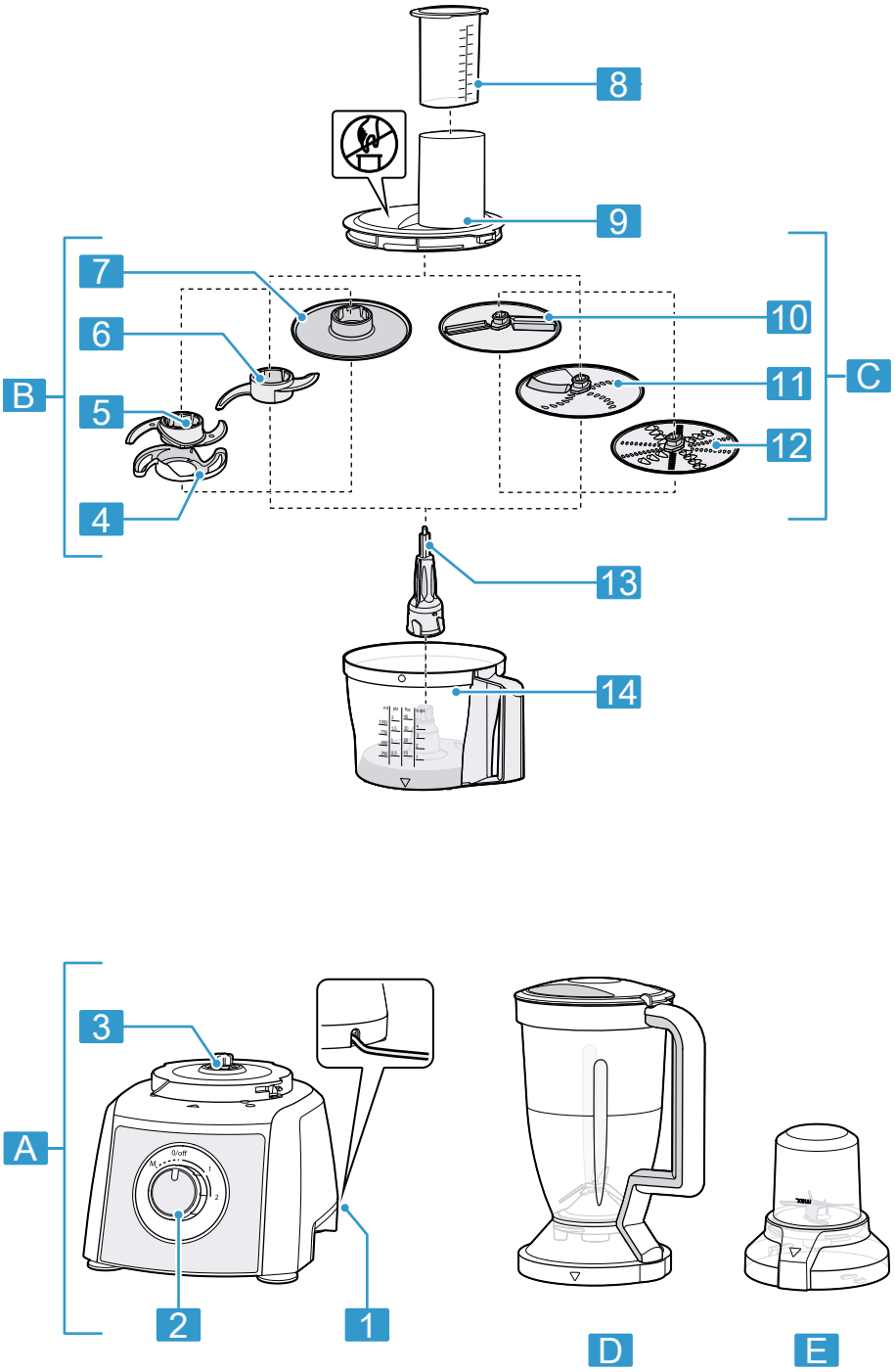
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
bosch-home.com/welcome

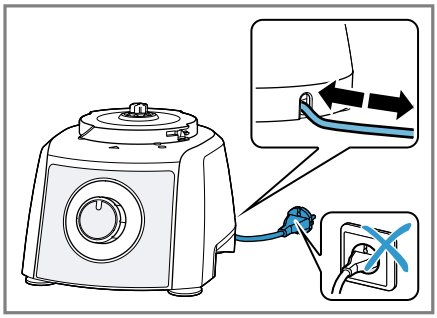
MyBosch

MultiTalent 3 / 3Plus Compact food processor

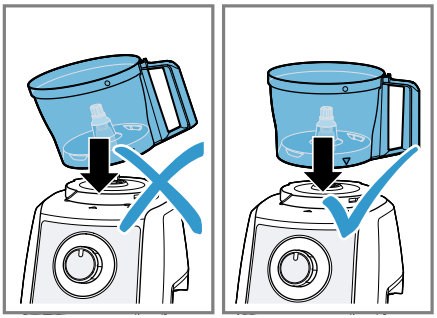
MCM3... **MCM3P...**

[vi]	Hướng dẫn sử dụng	Máy chế biến thực phẩm nhỏ gọn	16
[en]	Information for Use	Compact food processor	20

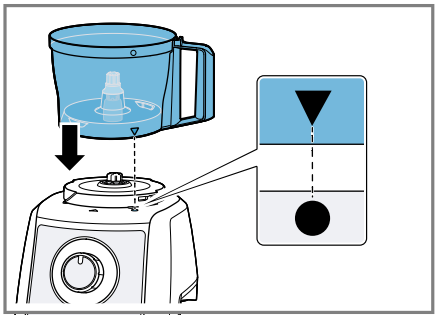

8
9
7
6
5
4
B
10
11
12
C
13
14
3
A
2
1
D
E



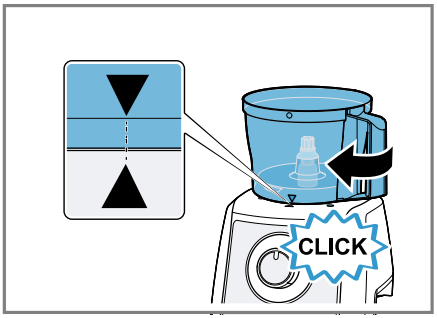
2



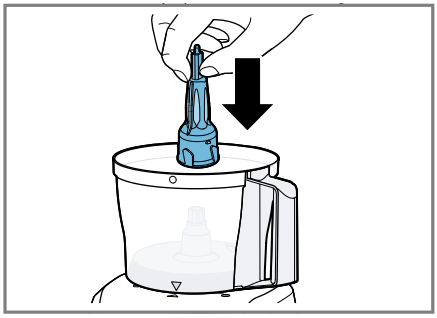
3



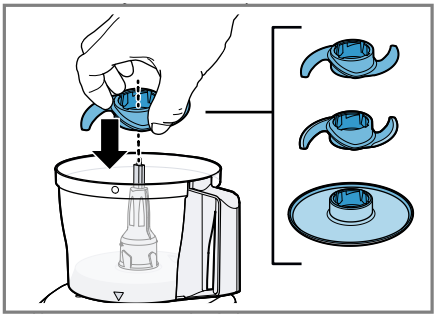
4



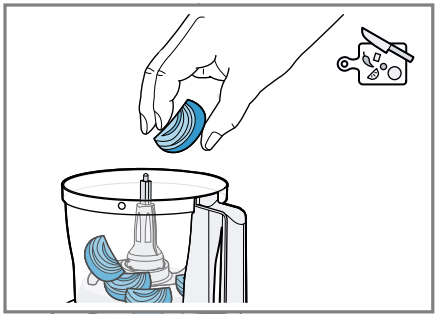
5



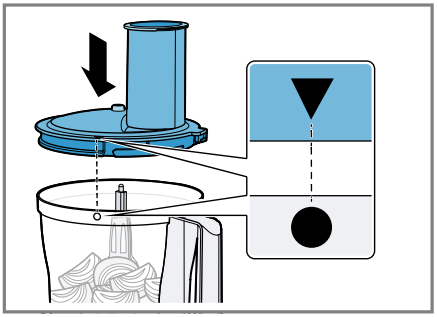
6



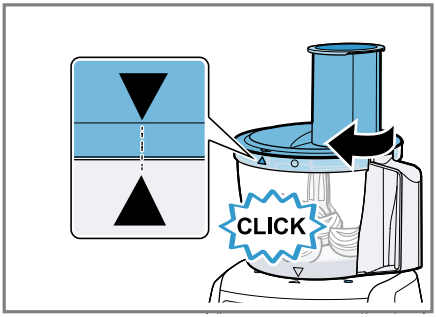
7



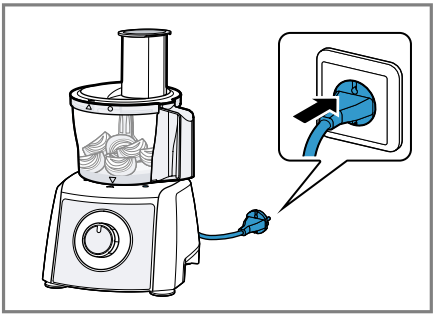
8



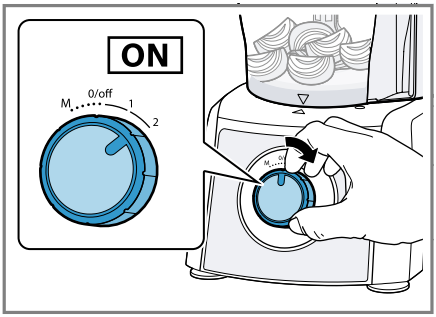
9



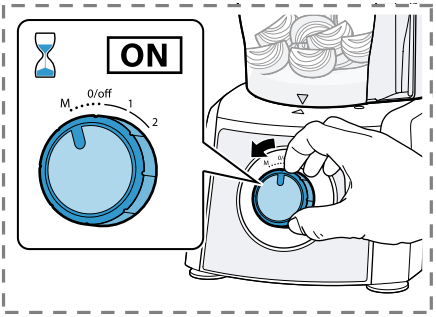
10



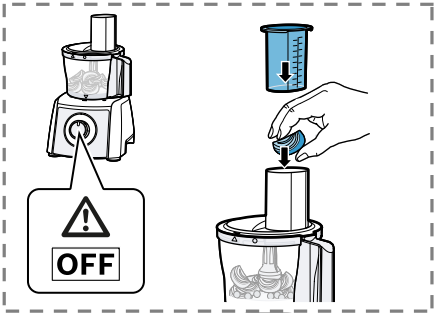
11



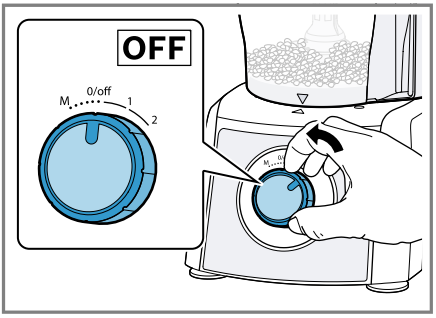
12



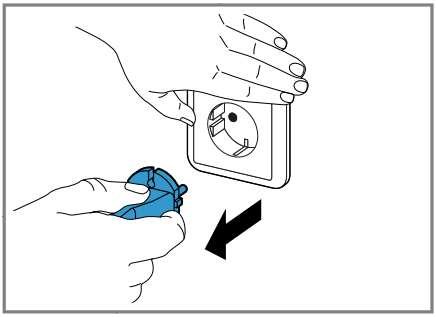
13



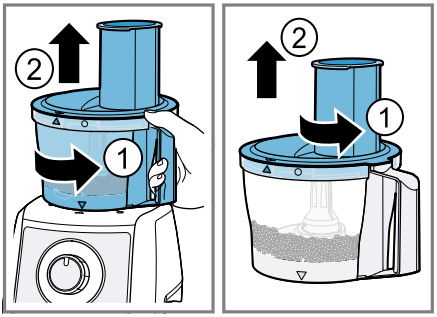
14



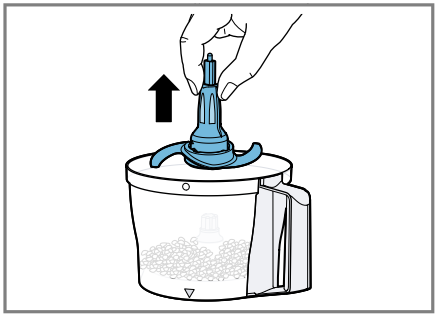
15



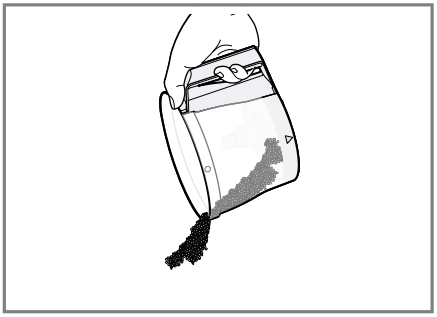
16



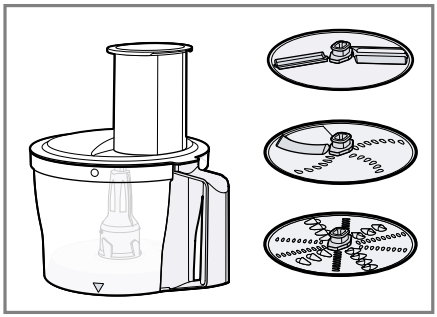
17



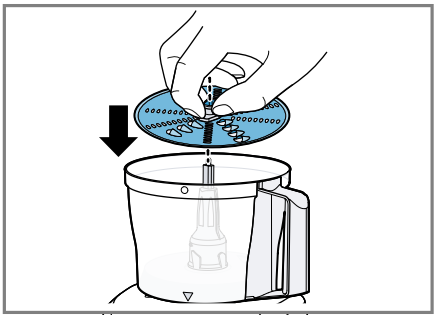
18



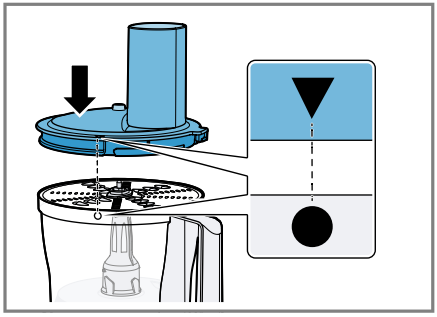
19



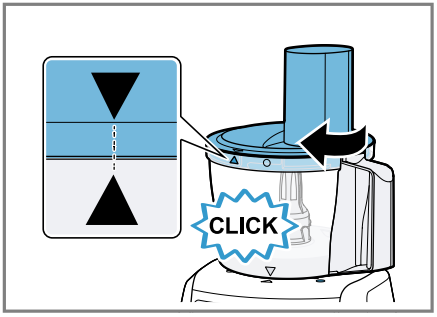
20



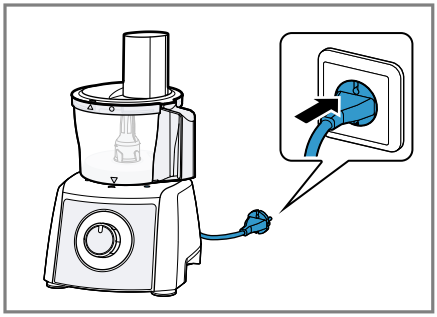
21



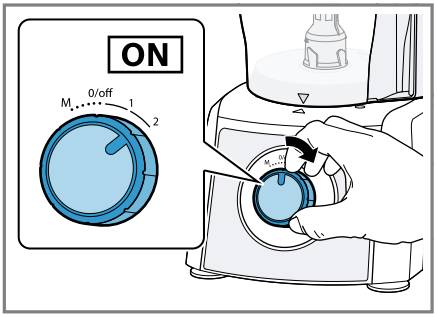
22



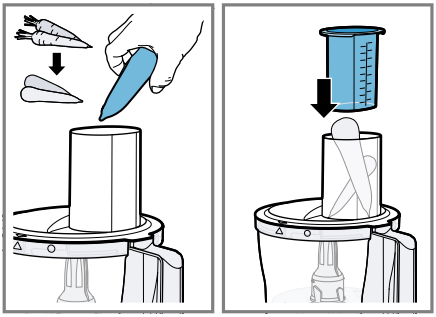
23



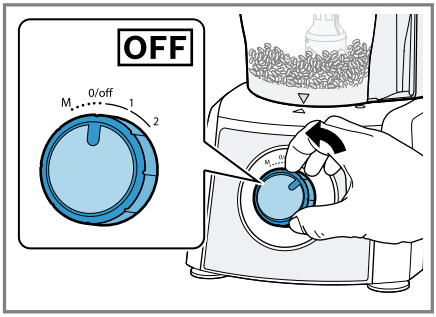
24



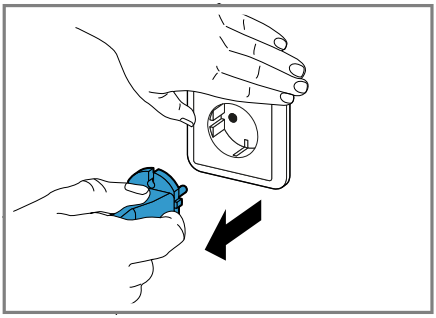
25



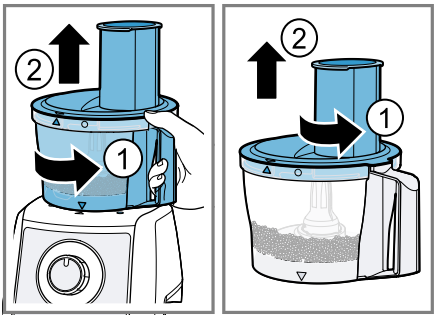
26



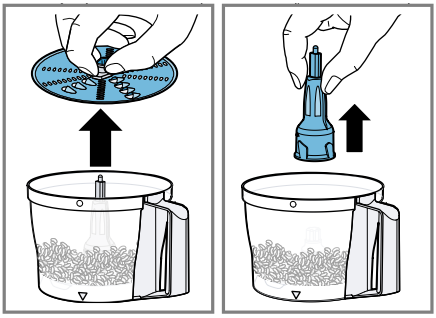
27



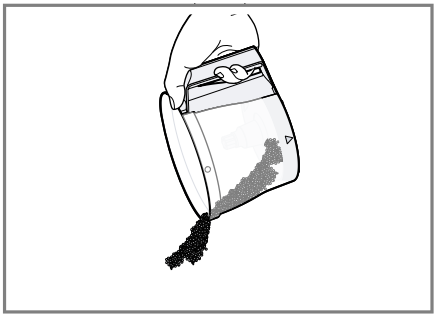
28



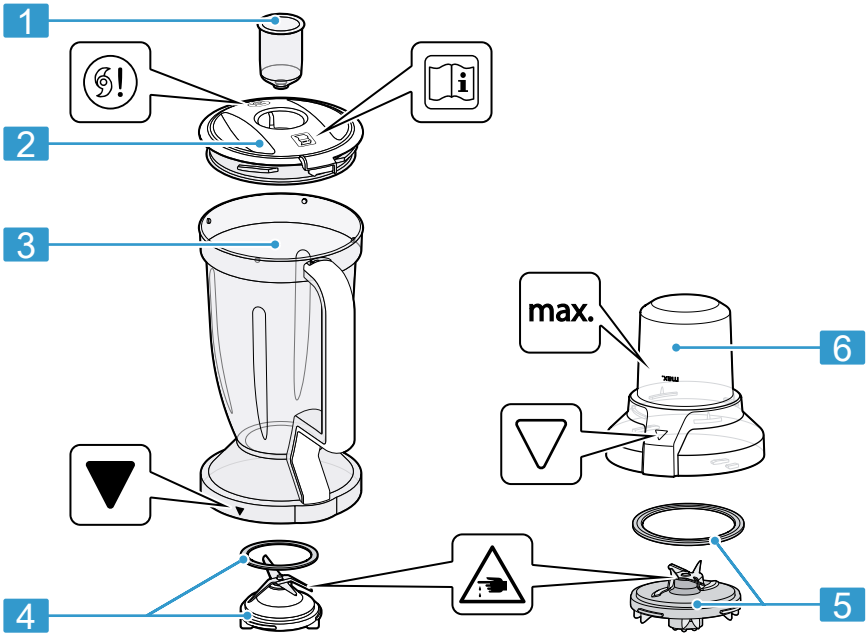
29



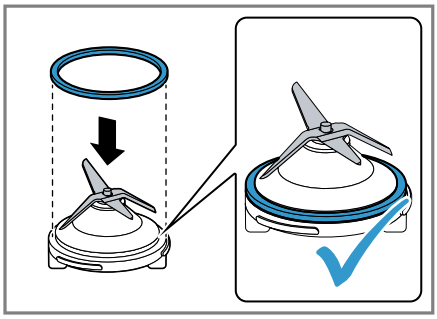
30



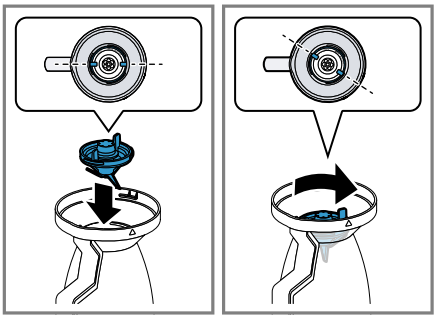
31



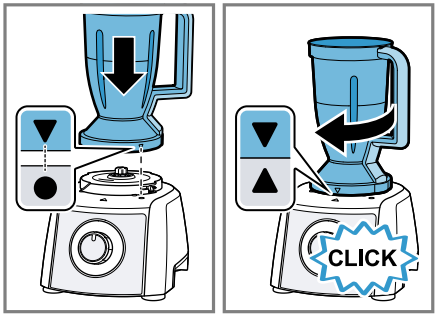
32



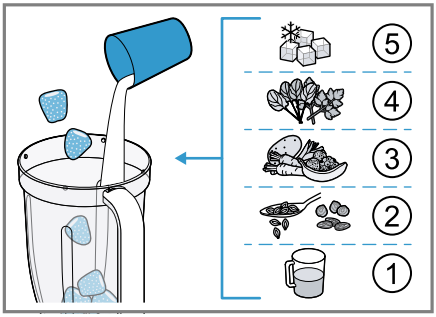
33



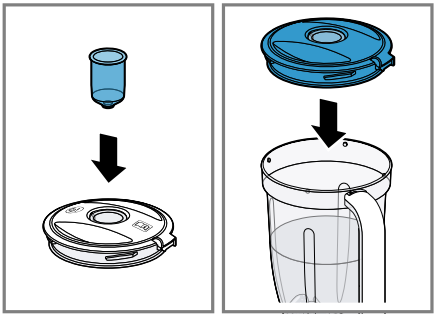
34



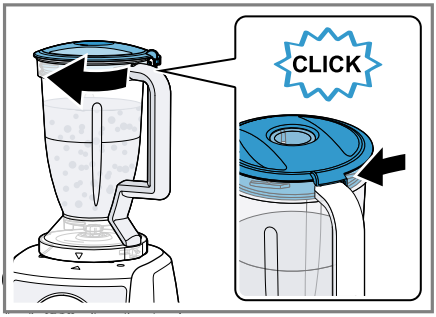
35



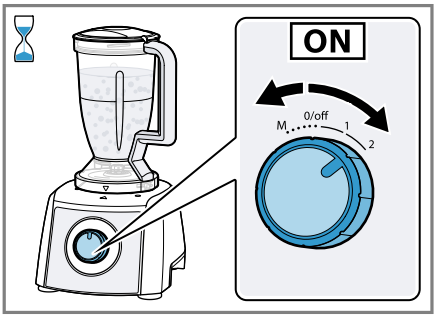
36



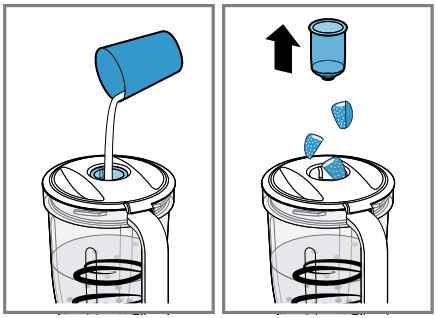
37



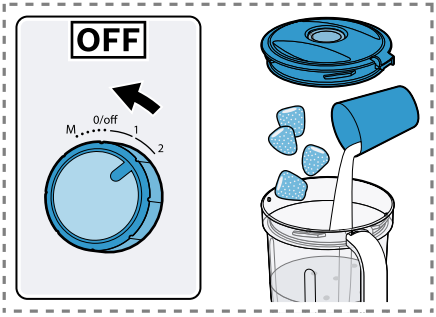
38



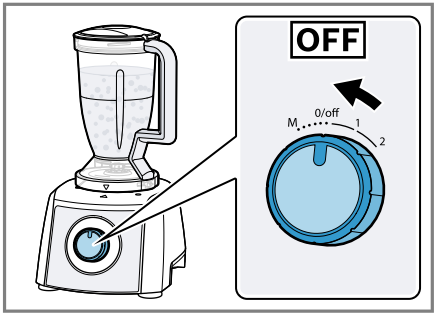
39



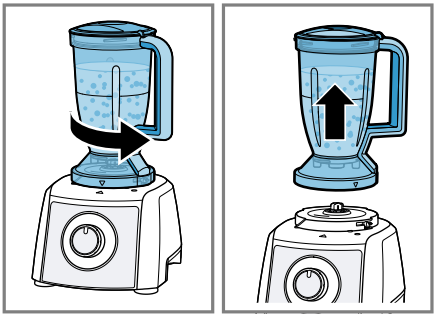
40



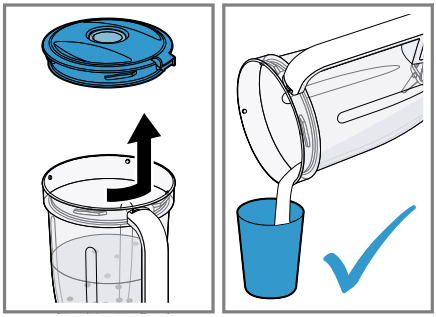
41



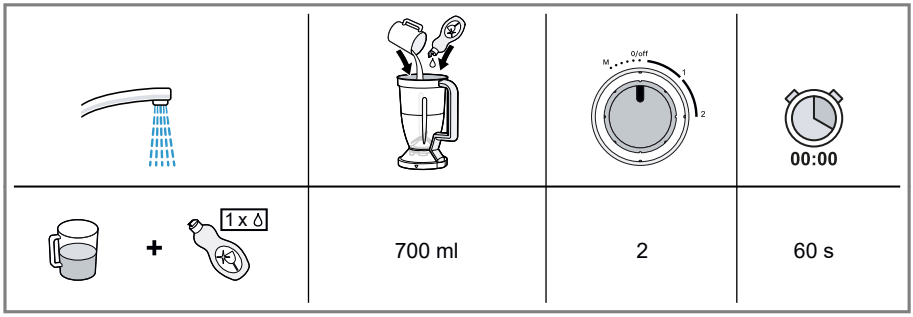
42



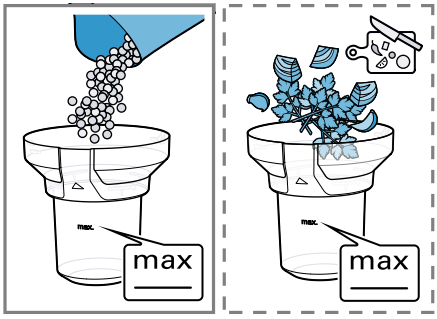
43



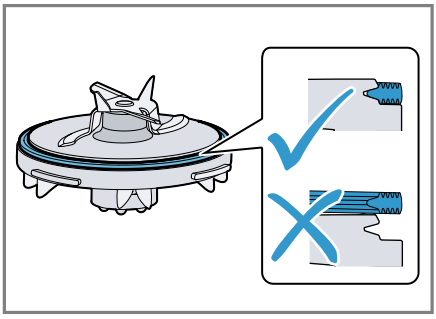
44



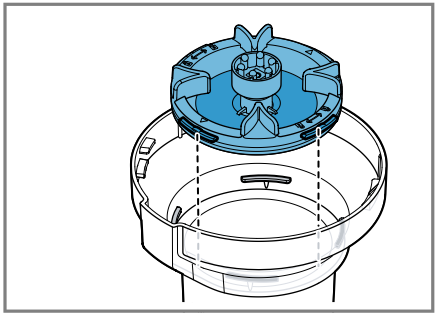
45



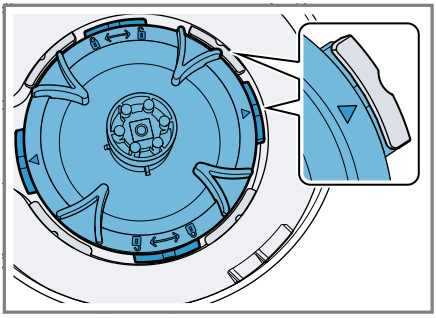
46



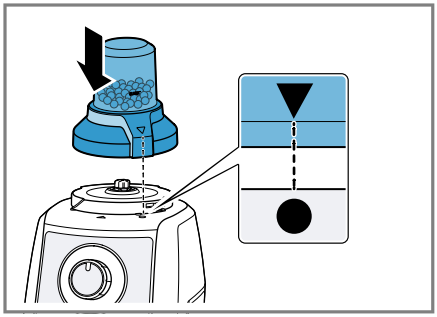
47



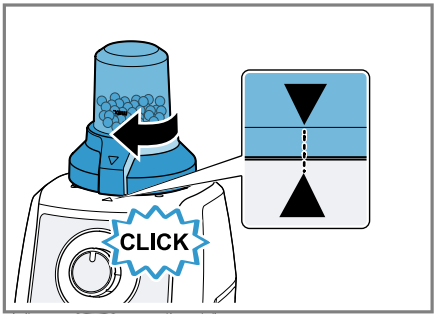
48



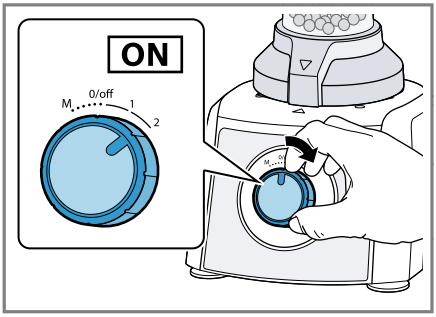
49



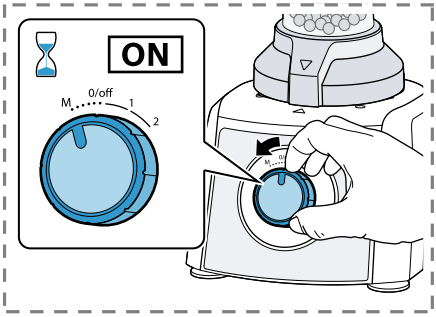
50



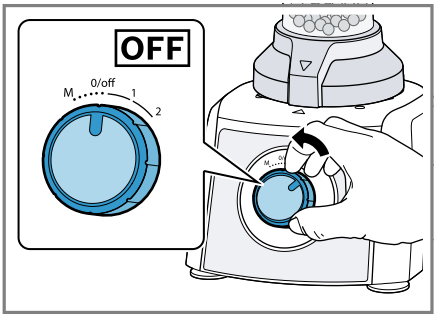
51



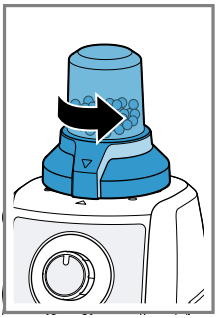
52

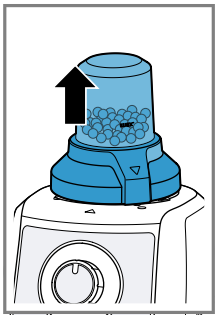


53

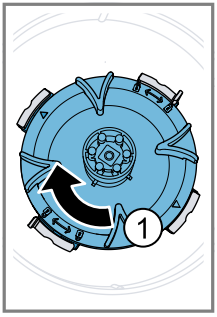


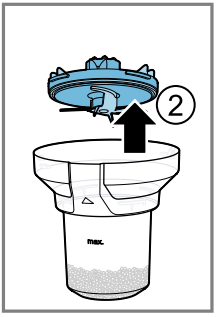
54



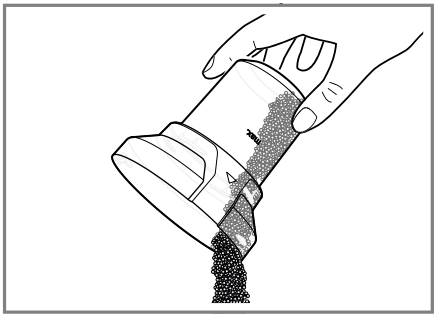


55

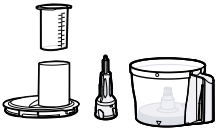


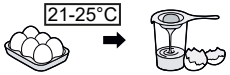
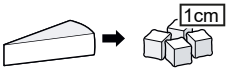
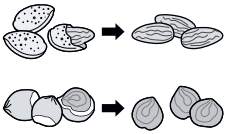
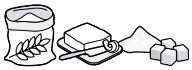


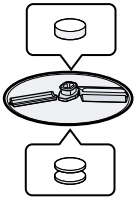
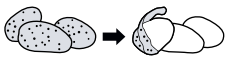
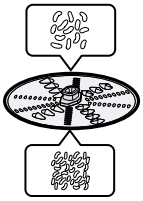
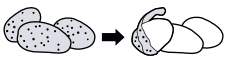
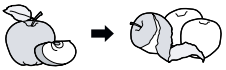
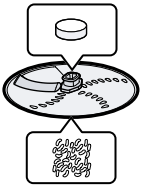
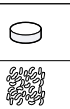
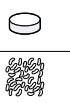
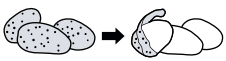
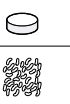
56

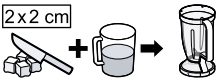
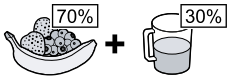
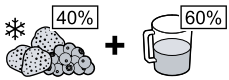
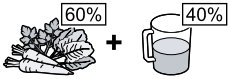
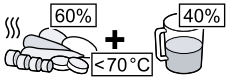


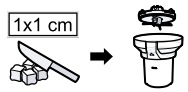
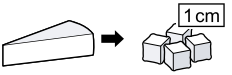
57

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

			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

- Đọc kỹ hướng dẫn này.
- Giữ lại hướng dẫn và thông tin sản phẩm để sử dụng sau này hoặc chuyển giao cho chủ sở hữu kế tiếp.
- Không kết nối thiết bị khi có hư hỏng trong vận chuyển.

Chỉ sử dụng thiết bị này khi:

- với bộ phận chính hãng và phụ kiện chính hãng.
- để khuấy, nhào, đập, cắt và nghiền thực phẩm.
- cho các ứng dụng được mô tả trong hướng dẫn này.
- dưới sự giám sát.
- đối với số lượng và thời gian xử lý gia đình thông thường.
- trong các hộ gia đình cá thể và dưới nhiệt độ phòng ở phòng kín trong môi trường gia đình.
- tới tối đa 2000 m so với mực nước biển.

Thiết bị phải luôn được ngắt khỏi nguồn điện sau mỗi lần sử dụng, khi không có người giám sát, trước khi lắp ráp, tháo rời hoặc vệ sinh, khi tiếp cận các bộ phận quay và trong trường hợp xảy ra sự cố.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và/hoặc kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị an toàn và đã hiểu hết những nguy hiểm có thể xảy ra.

Trẻ em không được phép nghịch thiết bị.

Trẻ em không được phép làm sạch và bảo dưỡng thiết bị.

Trẻ em không được phép sử dụng thiết bị này. Giữ trẻ em tránh xa khỏi thiết bị và đường dây kết nối.

- ▶ Không bao giờ vận hành một thiết bị đã bị hư hỏng.
- ▶ Không bao giờ vận hành thiết bị có bề mặt bị nứt hoặc vỡ.
- ▶ Không bao giờ kéo cáp nguồn khi muốn ngắt thiết bị khỏi nguồn điện. Luôn rút ở phích cắm của cáp nguồn.
- ▶ Nếu thiết bị hoặc cáp nguồn bị hỏng, hãy lập tức rút phích cắm của cáp nguồn hoặc dập cầu dao trong hộp cầu dao.
- ▶ Chỉ kết nối và vận hành thiết bị theo thông tin trên bảng thông số.
- ▶ Chỉ những kỹ thuật viên đã qua đào tạo về lĩnh vực này mới được phép tiến hành sửa chữa thiết bị.
- ▶ Chỉ được phép sử dụng các phụ tùng thay thế chính hãng để sửa chữa thiết bị.
- ▶ Nếu cáp nguồn của thiết bị này bị hư hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất hoặc bộ phận dịch vụ khách hàng của họ hoặc người có chuyên môn tương tự để tránh nguy hiểm.
- ▶ Không bao giờ nhúng thiết bị hoặc cáp nguồn vào nước hoặc cho vào máy rửa bát.
- ▶ Không bao giờ sử dụng thiết bị khi tay đang ẩm ướt.
- ▶ Chỉ sử dụng thiết bị trong phòng kín.
- ▶ Không bao giờ để thiết bị tiếp xúc với nhiệt độ và độ ẩm quá cao.
- ▶ Không sử dụng máy làm sạch bằng hơi nước hoặc máy rửa cao áp để vệ sinh thiết bị.
- ▶ Không bao giờ để cáp nguồn tiếp xúc với các bộ phận nóng của thiết bị hoặc các nguồn nhiệt.
- ▶ Không bao giờ để cáp nguồn tiếp xúc với các điểm nhọn hoặc các cạnh sắc.
- ▶ Không bao giờ gập xoắn, đè nghiến hoặc sửa đổi cáp nguồn.
- ▶ Không bao giờ đặt thiết bị trên hoặc gần các bề mặt nóng.

- ► Giữ tay, tóc, quần áo và các vật dụng khác tránh xa các bộ phận đang xoay.
- ► Chỉ sử dụng phụ kiện khi đã được lắp ráp hoàn chỉnh.
- ► Chỉ lắp hoặc tháo dụng cụ và phụ kiện khi bộ truyền động đã dừng hẳn và thiết bị đã được rút phích cắm ra.
- ► Không đưa tay vào ống nạp.
- ► Chỉ sử dụng thanh nhồi để đẩy thực phẩm xuống.
- ► Tuyệt đối không kết nối thiết bị với bộ hẹn giờ hoặc ổ cắm điện có thể điều khiển từ xa.
- ► Thay thế các bộ phận có vết nứt hoặc hư hỏng khác, hoặc không được lắp đúng vị trí, bằng phụ tùng thay thế chính hãng.
- ► Cẩn thận khi thao tác với dao cắt sắc, khi đổ hay lấy thực phẩm ra khỏi bình chứa và khi vệ sinh.
- ► Không bao giờ chạm tay không vào các lưỡi dao và cạnh sắc.
- ► Chỉ cầm dao đa năng ở phần nhựa.
- ► Khi không sử dụng, luôn bảo quản dao đa năng trong cơ cấu bảo vệ dao.
- ► Chỉ cầm các đĩa cắt ở phần nhựa chính giữa.
- ► Để ấn thực phẩm xuống dưới, sử dụng dụng cụ phù hợp, ví dụ như thìa nấu ăn.
- ► Tuyệt đối không cho tay vào cối xay khi cối xay đang được gắn trên thân máy.
- ► Luôn sử dụng cối xay với nắp đã được đậy hoặc bộ phận bảo vệ đã được lắp, như mô tả trong hướng dẫn.
- ► Khi vệ sinh và đổ hỗn hợp trong cốc xay ra, chú ý các lưỡi dao sắc.
- ► Cẩn thận khi đổ chất lỏng nóng vào máy chế biến thực phẩm vì hơi nước nóng có thể thoát ra.
- ► Chỉ cho tối đa 400 ml thực phẩm nóng hoặc có bọt vào cối xay.
- ► Cẩn thận khi chế biến thực phẩm nóng.
- ► Không cúi người qua thiết bị.
- ► Không chế biến thực phẩm nóng trên 70 °C trong cốc xay.
- ► Tuân thủ hướng dẫn vệ sinh.
- ► Vệ sinh các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trước mỗi lần sử dụng.

Tránh thiệt hại vật chất

- ► Không bao giờ vận hành thiết bị lâu hơn thời gian cần thiết.
- ► Không bao giờ cho thiết bị chạy không tải.
- ► Tuyệt đối không sử dụng các bộ phận và phụ kiện chính hãng cho thiết bị khác.
- ► Không vượt quá lượng nguyên liệu chế biến tối đa.
- ► Trước khi sử dụng, kiểm tra cối và phụ kiện xem có vật lạ hay không và loại bỏ chúng.
- ► Không chế biến các loại thực phẩm có chứa thành phần cứng, như xương, sụn hoặc hạt.
- ► Trong khi thiết bị hoạt động, không đưa bất kỳ vật nào vào ống nạp hoặc cối xay, ví dụ như thìa nấu ăn.
- ► Không dùng lực quá mạnh với thanh nhồi.
- ► Tuyệt đối không để cối xay tiếp xúc với nhiệt độ trên 80 °C.
- ► Không chế biến thực phẩm đông lạnh không có chất lỏng trong phụ kiện máy xay, ngoại trừ đá viên.

Làm quen

Tổng quan

Sau khi mở hộp, hãy kiểm tra các hư hại do vận chuyển và độ nguyên vẹn của tất cả bộ phận khi giao hàng.
→*Hình* **1**

A	Thân máy
B	Dụng cụ[1]
C	Đĩa cắt nhỏ[1]
D	Phụ kiện máy xay[1]
E	Cối xay đa năng[1]
1	Ngăn chứa dây cáp
2	Công tắc xoay
3	Bộ truyền động
4	Bộ phận bảo vệ dao
5	Dao đa năng
6	Dụng cụ nhào bột
7	Đĩa đánh bông

8	Thanh nhồi và cốc định lượng
9	Nắp có tích hợp ống nạp
10	Dĩa cắt hai mặt dày/mỏng
11	Đĩa cắt nạo hai mặt
12	Đĩa nạo hai mặt thô/mịn
13	Giá đỡ dụng cụ
14	Cối

[1] Tùy theo model

Ghi chú: Nếu một phụ kiện không được bao gồm trong bộ sản phẩm, bạn có thể đặt mua phụ kiện đó thông qua bộ phận dịch vụ khách hàng.

Biểu tượng

Biểu tượng	Mô tả
	Không đưa tay vào ống nạp.
▲	Dấu căn vị trí trên thân máy
● — ▼	Đặt phụ kiện lên ● và vặn chặt ▼
max	lượng nạp tối đa
	Khóa hoặc mở khóa bộ phận dao.

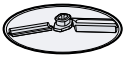
Công tắc xoay

Biểu tượng	Mô tả
0/off	Tắt thiết bị.
M	Chế độ nhấn giữ: tốc độ cao nhất khi giữ núm xoay ở vị trí này. **Ghi chú:** Sử dụng chế độ nhấn giữ để xay nguyên liệu chỉ trong thời gian ngắn hoặc theo từng khoảng.
1	Xử lý nguyên liệu ở tốc độ thấp.
2	Xử lý nguyên liệu ở tốc độ cao nhất.

Tổng quan về các dụng cụ

Tên	Cách sử dụng
Dao đa năng 	Cắt nhỏ, băm, khuấy và nhào thực phẩm.
Dụng cụ nhào bột 	Nhào bột và trộn thêm các nguyên liệu không cần cắt nhỏ (ví dụ: nho khô, vụn sô-cô-la).
Đĩa đánh bông 	Đánh lòng trắng trứng hoặc kem và chế biến sốt mayonnaise. Khuyến nghị để đạt kết quả tối ưu: ■ Sử dụng kem có hàm lượng chất béo tối thiểu 30 % và nhiệt độ từ 4-8 C.

Đĩa cắt nhỏ

Tên	Cách sử dụng
Dĩa cắt hai mặt dày/mỏng 	Cắt thực phẩm thành lát dày hoặc lát mỏng, ví dụ như trái cây và rau củ. Ký hiệu ■ COARSE = lát dày ■ FINE = lát mỏng **Ghi chú:** Không thích hợp để chế biến phô mai cứng, bánh mì, bánh mì nhỏ hoặc sô-cô-la. **Mẹo:** Chỉ cắt khoai tây đã luộc sau khi khoai nguội.
Đĩa nạo hai mặt thô/mịn 	Bào thực phẩm thành miếng thô hoặc mịn, ví dụ như trái cây, rau củ hoặc phô mai, chẳng hạn như Gouda hoặc Edam. Ký hiệu ■ 2 = mặt thô ■ 4 = mặt mịn **Ghi chú:** Không thích hợp để chế biến các loại hạt hoặc phô mai cứng, ví dụ như Parmesan. **Mẹo:** Bào phô mai mềm bằng mặt thô.
Đĩa cắt nạo hai mặt 	Bào hoặc cắt lát khoai tây sống. **Ghi chú:** Không thích hợp để chế biến thực phẩm có nhiều xơ, ví dụ như tỏi tây hoặc xoài.

Hệ thống an toàn

Khóa an toàn khi bật máy

Khóa an toàn khi bật máy giúp ngăn ngừa bật thiết bị ngoài ý muốn.

Chỉ có thể bật và vận hành thiết bị khi đáp ứng một trong các điều kiện sau.

- Cối được lắp đúng và được đóng kín đúng cách bằng nắp hoặc dụng cụ vắt cam.
- Phụ kiện máy xay hoặc máy cắt nhỏ đa năng được lắp đúng và được đóng kín đúng cách bằng nắp.

Bảo vệ quá tải

Bộ phận bảo vệ quá tải ngăn không cho động cơ và các bộ phận khác bị hư hỏng do tải quá lớn.

Điều khiển

Chuẩn bị thân máy

1. Đặt thiết bị trên bề mặt làm việc chắc chắn, bằng phẳng, sạch và nhẵn.
2. Kéo dây nguồn ra đến độ dài cần thiết.
   →*Hình* **2**
   Để rút ngắn dây, đẩy dây vào ngăn chứa dây.
3. Không cắm phích điện.

Lắp cối

Mẹo: Luôn giữ cối thẳng khi lắp vào thân máy.

1. Cối luôn phải giữ thẳng khi lắp vào thân máy.
   →*Hình* **3**
2. Lắp cối vào thân máy .
   →*Hình* **4**
3. Xoay cối theo chiều kim đồng hồ cho đến khi nghe tiếng khớp .
   →*Hình* **5**
   Các dấu căn ▼ và ▲ phải thẳng hàng với nhau.
4. Lắp giá đỡ dụng cụ vào cối.
   →*Hình* **6**

Xử lý nguyên liệu bằng các dụng cụ

Các ghi chú

- Luôn lắp dụng cụ trước khi cho nguyên liệu vào.
- Lắp dụng cụ với mặt đúng hướng lên trên và đến cữ chặn dưới của giá đỡ dụng cụ.

Điều kiện tiên quyết: Cối có giá đỡ dụng cụ được lắp vào thân máy.

→*Hình* **7** - **19**

Xử lý nguyên liệu bằng các đĩa cắt nhỏ

Ghi chú: Đặt đĩa cắt nhỏ muốn dùng lên giá đỡ dụng cụ với mặt cần sử dụng hướng lên trên.

Điều kiện tiên quyết: Cối có giá đỡ dụng cụ được lắp vào thân máy.

→*Hình* **20** - **31**

Phụ kiện

Tổng quan

→*Hình* **32**

1	Phễu nạp
2	Nắp có lỗ nạp
3	Cốc trộn
4	Phụ kiện dao có gioăng
5	Phụ kiện dao có dao xay, dao cắt nhỏ và gioăng màu đỏ
6	Cốc của máy cắt nhỏ đa năng

Phụ kiện máy xay

Phụ kiện máy xay thích hợp để cắt nhỏ, băm, xay, nghiền nhuyễn và nhũ hóa thực phẩm dạng lỏng hoặc bán rắn, cũng như cắt nhỏ đá viên.

Các hạn chế khi xử lý:

- Không cắt nhỏ các thực phẩm như hạnh nhân, hành tây, mùi tây và thịt.
- Máy xay không thể làm các loại hỗn hợp phết như bơ đậu phộng, bơ dừa hoặc bơ hạt.
- Máy xay không thể chế biến sốt mayonnaise.
- Trộn thực phẩm rắn với đủ chất lỏng.
- Trộn thực phẩm dạng bột với đủ chất lỏng trước khi xay hoặc hòa tan hoàn toàn trong chất lỏng. Thực phẩm dạng bột gồm, ví dụ, đường bột, bột ca cao, đậu nành rang, bột mì, bột protein.
- Không bao giờ xay thực phẩm mà không có chất lỏng.
- Cho thực phẩm vào theo thứ tự sau: chất lỏng, thực phẩm khô, trái cây và rau củ tươi, rau lá, trái cây và rau củ đông lạnh, đá.
- Trước khi xay, cắt thực phẩm thành các khối vuông khoảng 2 cm.

Chuẩn bị phụ kiện máy xay

Ghi chú: Chuẩn bị thực phẩm. Cắt thực phẩm lớn thành từng miếng.

→*Hình* **33** - **38**

Xử lý thực phẩm bằng phụ kiện máy xay

→*Hình* **39** - **44**

Vệ sinh sơ bộ phụ kiện máy xay

▶ Thực hiện theo hướng dẫn vệ sinh trong bảng.
→*Hình* **45**

Cối xay đa năng

Cối xay đa năng thích hợp để cắt nhỏ lượng thịt, phô mai cứng, hành tây, mùi tây, tỏi, trái cây và rau củ nhỏ, cũng như xay lượng nhỏ gia vị (ví dụ: tiêu, thì là Ai Cập, quả bách xù, quế, hoa hồi khô, nghệ tây), ngũ cốc (ví dụ: lúa mì, kê, hạt lanh), cà phê và đường.

Các hạn chế khi xử lý:

- Không xay các thực phẩm quá khô hoặc cứng có kích thước lớn hơn hạt cà phê. Thực phẩm không phù hợp gồm, ví dụ, hạt nhục đậu khấu và gừng khô.
- Chỉ xử lý hạt cà phê hoặc hạt espresso đã rang.

Chuẩn bị và lắp cối xay đa năng

→*Hình* **46** - **51**

Xử lý nguyên liệu bằng cối xay đa năng

→*Hình* **52** - **57**

Tổng quan về vệ sinh

Sau khi sử dụng, vệ sinh ngay tất cả các bộ phận để cặn bẩn không bị khô lại.

▶ Không sử dụng chất tẩy rửa có chứa cồn hoặc rượu.
▶ Không sử dụng các vật sắc, nhọn hoặc bằng kim loại.
▶ Không sử dụng khăn hoặc chất tẩy rửa có tính mài mòn.

Các mẹo

- Các bộ phận bằng nhựa có thể bị đổi màu, như khi chế biến cà rốt. Dùng khăn mềm và vài giọt dầu ăn để loại bỏ các vết đổi màu.
- Không để các bộ phận bằng nhựa bị kẹt hoặc chèn ép trong máy rửa bát, vì có thể gây biến dạng vĩnh viễn.

Ghi chú: Không để các phụ kiện dao hoặc dao đa năng ngâm trong nước.

Vệ sinh từng bộ phận theo hướng dẫn trong bảng.
→*Hình* **58**

Ghi chú: Sau khi vệ sinh, để tất cả các bộ phận khô hoặc lau khô bằng khăn mềm.

Ví dụ sử dụng

Nhất định phải tuân thủ lượng nguyên liệu tối đa và thời gian chế biến trong các bảng. Khi chế biến lượng nguyên liệu tối đa, hãy sử dụng thời gian chế biến tối đa được khuyến nghị.
→*Hình* **59**
→*Hình* **60**
→*Hình* **61**
→*Hình* **62**

Công thức mẫu



Sốt phết bánh mì mật ong – hạt phỉ. (CNCM12C)

- 20 g hạt phỉ
- 50 g mật ong hoa (ở nhiệt độ phòng)

Chế biến:

- Xử lý hạt phỉ ở mức M trong 5 giây.
- Thêm mật ong vào.
- Đặt cối xay đa năng lên thân máy và chờ cho mật ong chảy hoàn toàn xuống phía dưới dao.
- Sau đó, trộn tất cả nguyên liệu ở mức M trong 5 giây.



Bánh trái cây đặc

- 3 quả trứng
- 135 g đường
- 135 g bơ thực vật
- 255 g bột
- 10 g bột nở
- 150 g nho khô Korinthe
- 150 g trái cây khô hỗn hợp

Chế biến:

- Cho tất cả nguyên liệu, trừ trái cây sấy khô và nho khô Korinthe, vào cối.
- Chế biến trong vòng 60-90 giây ở mức 1.
- Cho trái cây khô vào và xay tiếp khoảng 10 giây ở mức 1.

Chỉ xay tối đa lượng nguyên liệu gấp 1,5 lần cùng một lúc. Có thể kéo dài thời gian chế biến nếu cần.

Khắc phục lỗi

Thiết bị không hoạt động.

Thiết bị không có điện.

► Kiểm tra xem thiết bị có được cấp điện hay không.

Thiết bị không bắt đầu chế biến hoặc tắt trong khi đang chế biến.

Lượng nguyên liệu chế biến quá nhiều hoặc thời gian chế biến quá dài.

► Đặt núm xoay về 0/off.

► Giảm bớt lượng nguyên liệu.

► Để thiết bị nguội để tắt chức năng bảo vệ quá tải.

Thiết bị hoặc phụ kiện bị kẹt.

► Đặt núm xoay về 0/off.

► Gỡ chỗ bị kẹt ra.

Cối, nắp hoặc phụ kiện chưa được lắp đúng cách.

► Lắp cối, nắp hoặc phụ kiện đúng cách.

Thải bỏ thiết bị cũ

► Hãy thải bỏ thiết bị thân thiện với môi trường.

Hãy tham khảo thông tin về phương pháp xử lý loại bỏ hiện nay từ đại lý của bạn cũng như từ chính quyền thành phố hoặc chính quyền địa phương.

Thiết bị này phù hợp với chỉ thị 2012/19/EU của châu Âu về thiết bị điện và điện tử (chất thải từ thiết bị điện và điện tử - WEEE).

Chỉ dẫn lên khung áp dụng cho việc thu hồi có hiệu lực trong khối EU và tái chế các thiết bị cũ.

⚠ Safety

en

- 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

Symbol	Description
🔒↔🔓	Lock or unlock blade insert.

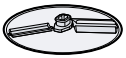
Rotary switch

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.

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

8001401488 (061008)
vi, en