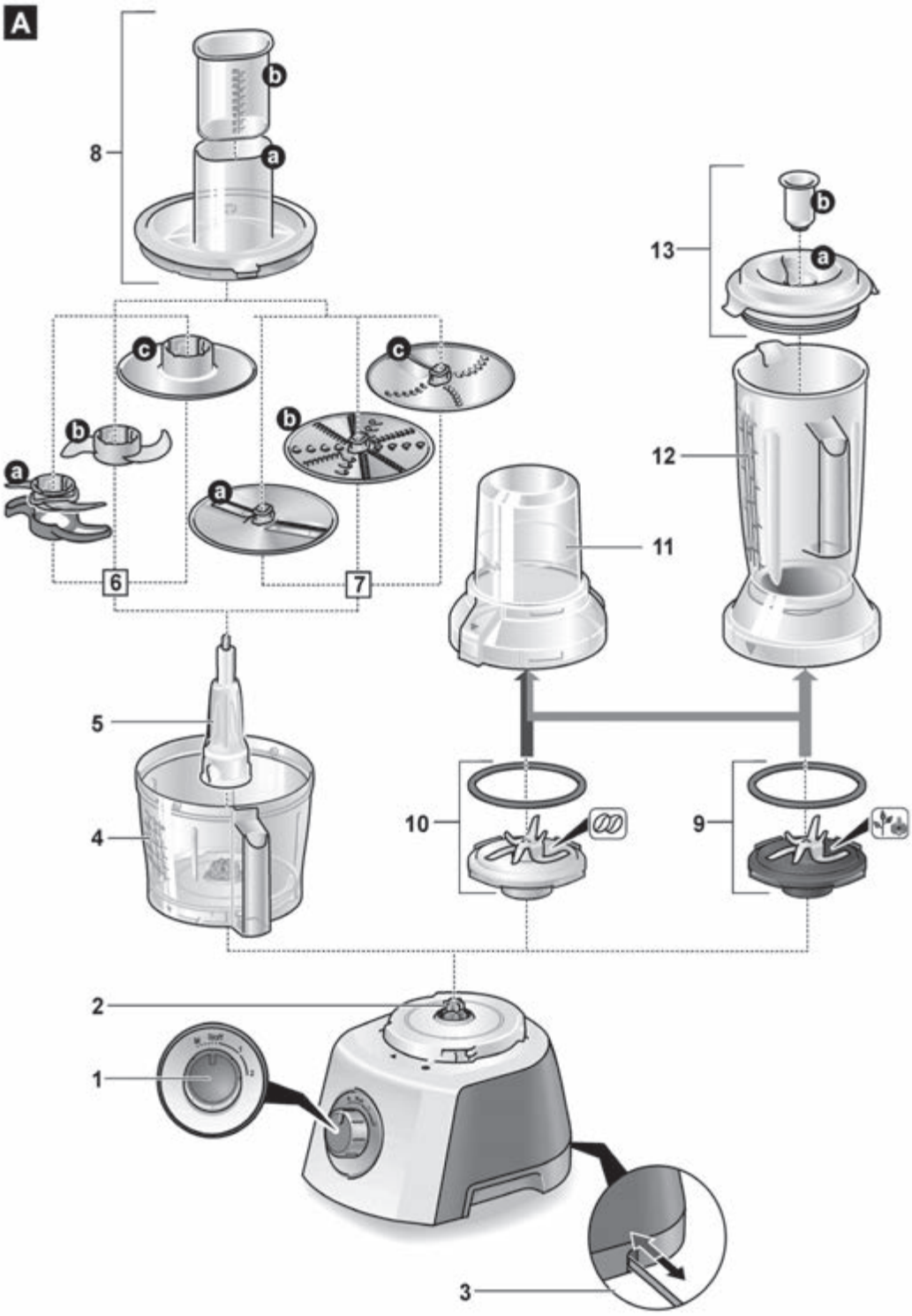
BOSCH

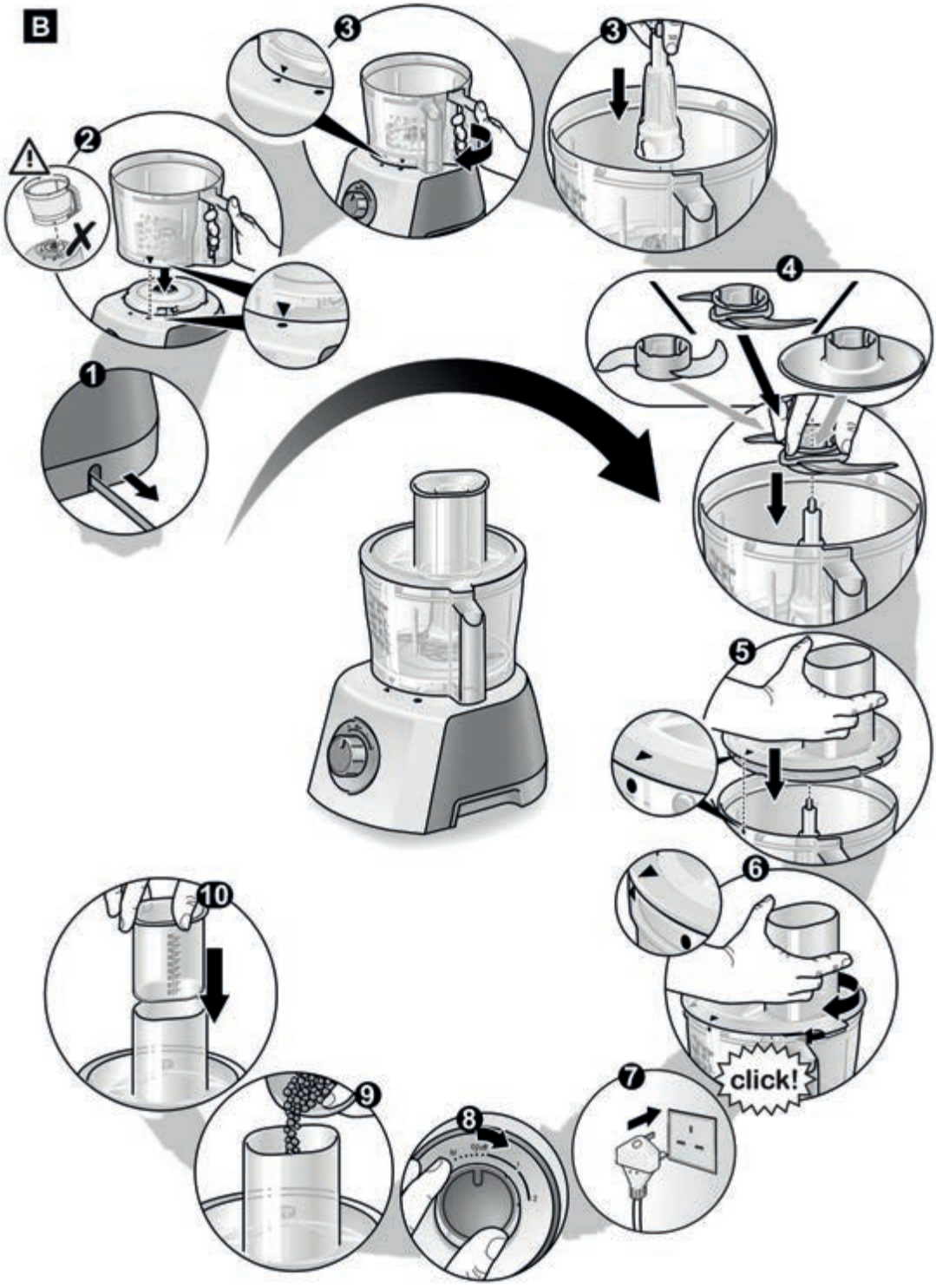


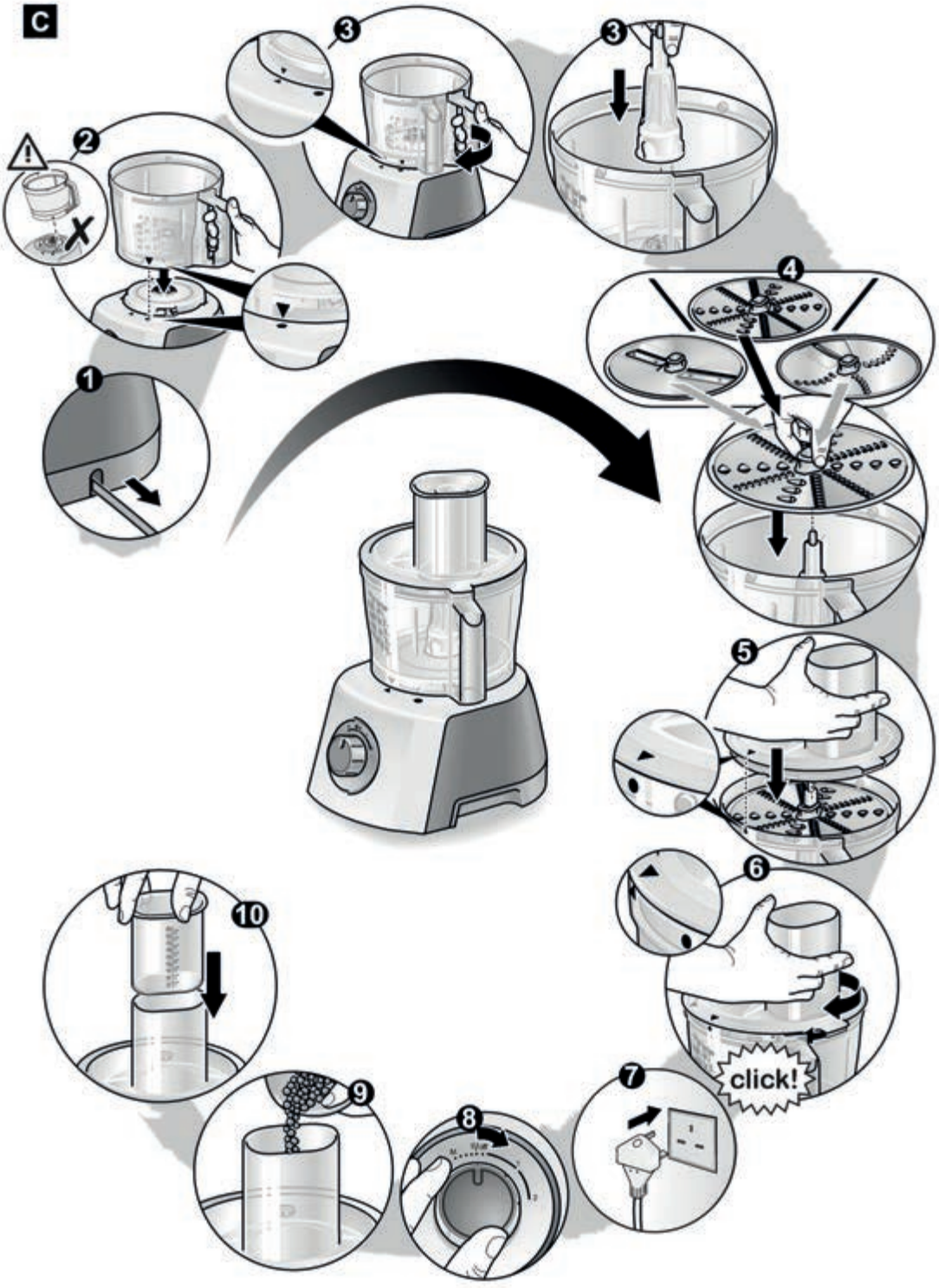
MultiTalent 3
Compact food processor

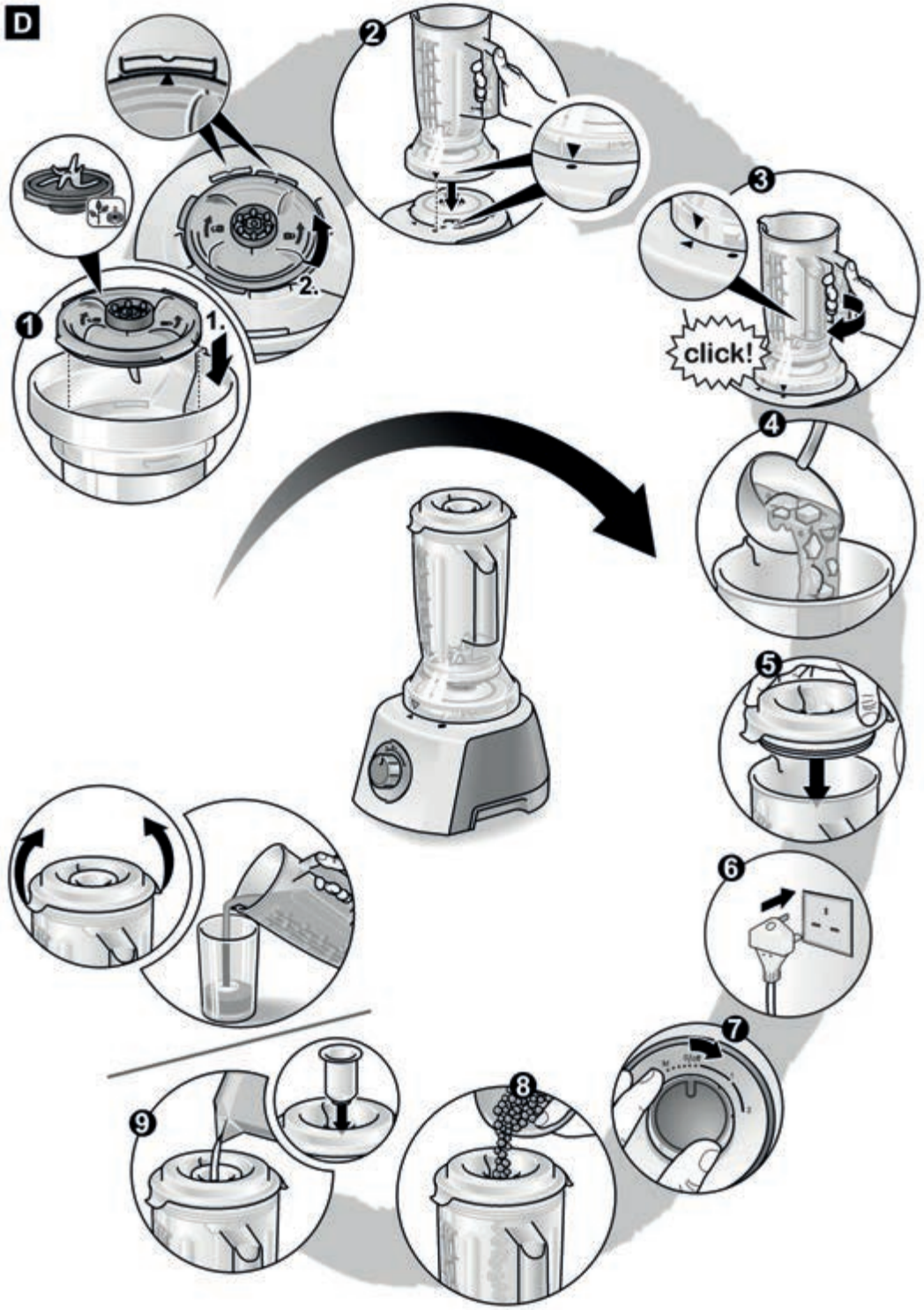
MCM3..GB

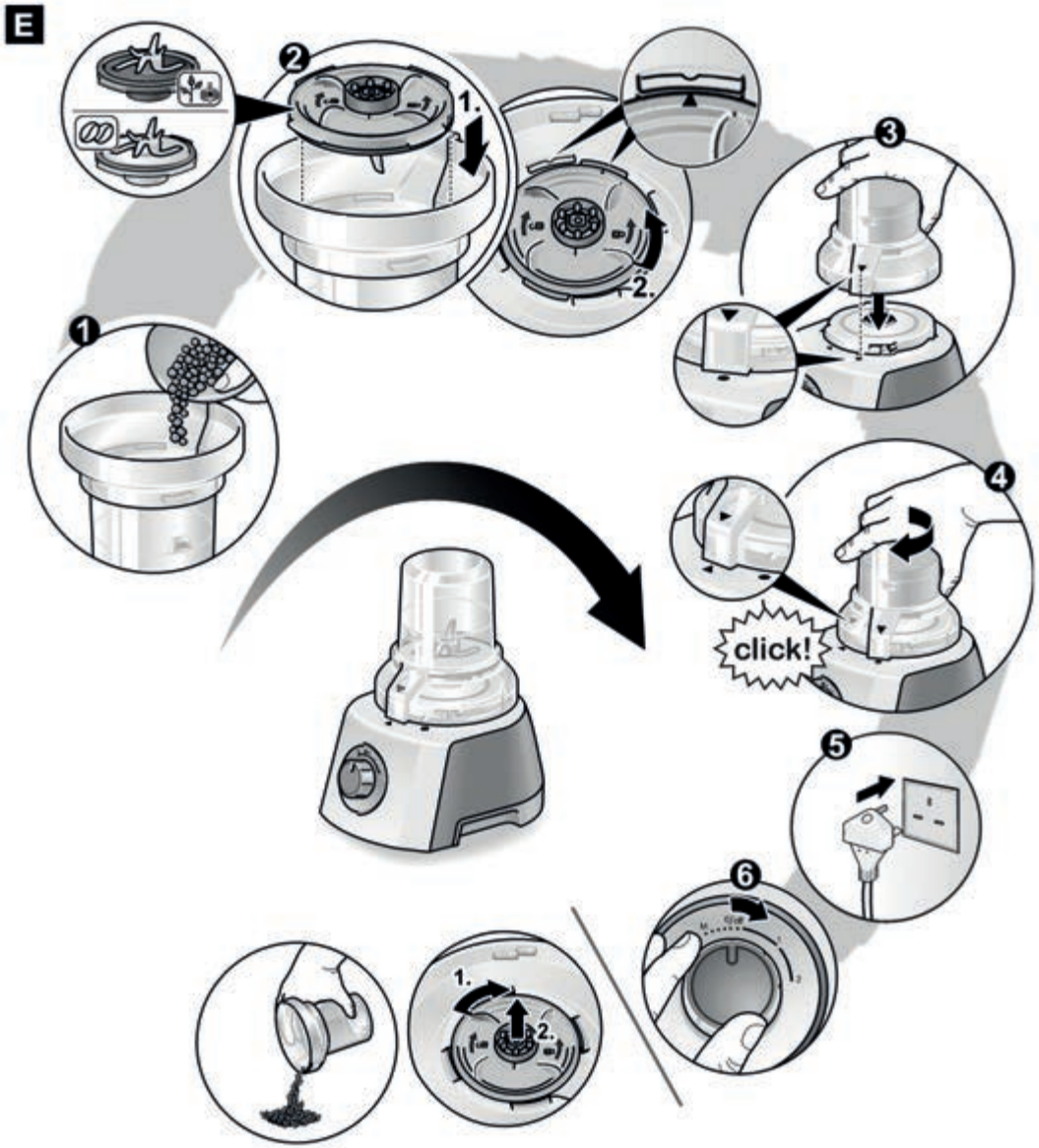
[en]	Instruction manual	Compact food processor	12
[ms]	Arahan pengendalian	Pemproses makanan kompak	21
[zf]	使用說明書	多功能食物處理器	31
[zh]	使用说明书	小型食物處理器	38
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	54


A
8
b
a
13
b
a
c
c
b
b
a
a
12
11
6
7
5
4
10
9
2
1
3

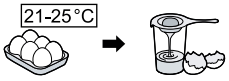
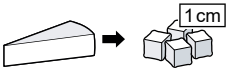
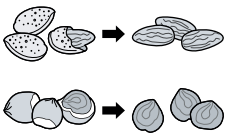
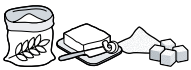

B
1
2
3
3
4
5
6
click!
7
8
9
10


C
1
2
3
3
4
5
6
click!
7
8
9
10


D
1
1.
2.
2
3
click!
4
5
6
7
8
9


E
2
1.
2.
3
1
4
click!
5
6
1.
2.

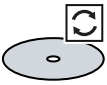
F

			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

G

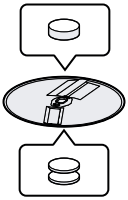






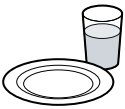
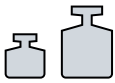
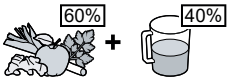
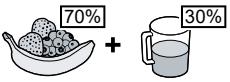
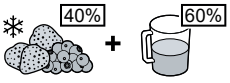
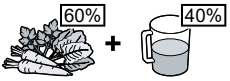
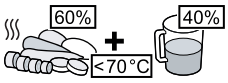
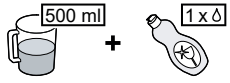
MAX



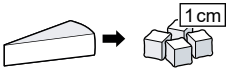
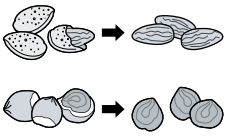
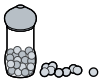


	800 g		1
	800 g		1
	800 g		1
	800 g		1
	500 g		1
	500 g		2
		✕	
	500 g		1
	500 g		1
	800 g		2
	500 g		
	✕	✕	2
	500 g		
	800 g		2
	500 g		
	800 g		2
	500 g		

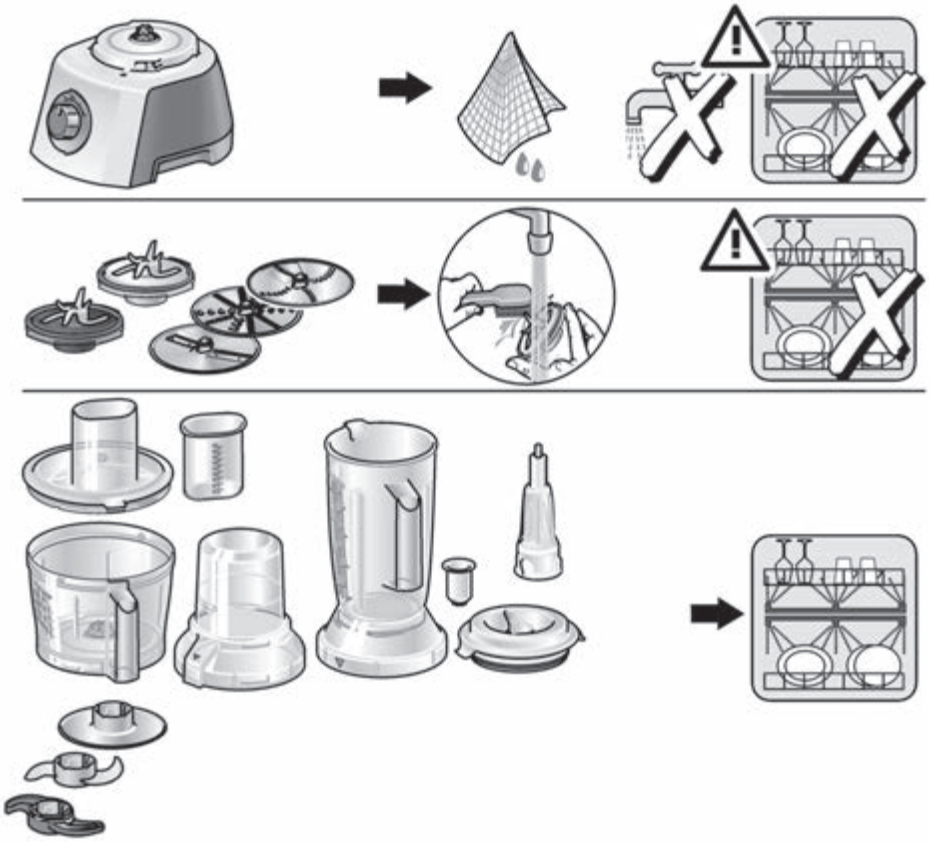
H

		 MIN-MAX		 00:00
 60% + 40%		300 - 800 g	2	30 - 90 s
 70% + 30%		300 - 800 g	2	30 - 90 s
 40% + 60%		300 - 1000 g	2	30 - 90 s
 60% + 40%		300 - 1000 g	2	30 - 60 s
 <70°C		400 g	2	30 s
 60% + 40% <70 °C		200 - 1000 g	2	30 - 60 s
		350 - 1000 g	2	30 - 60 s
		(1 - 7) x 10 g	M	(3 - 7) x 1 s
 500 ml + 1 x		500 ml	2	60 s

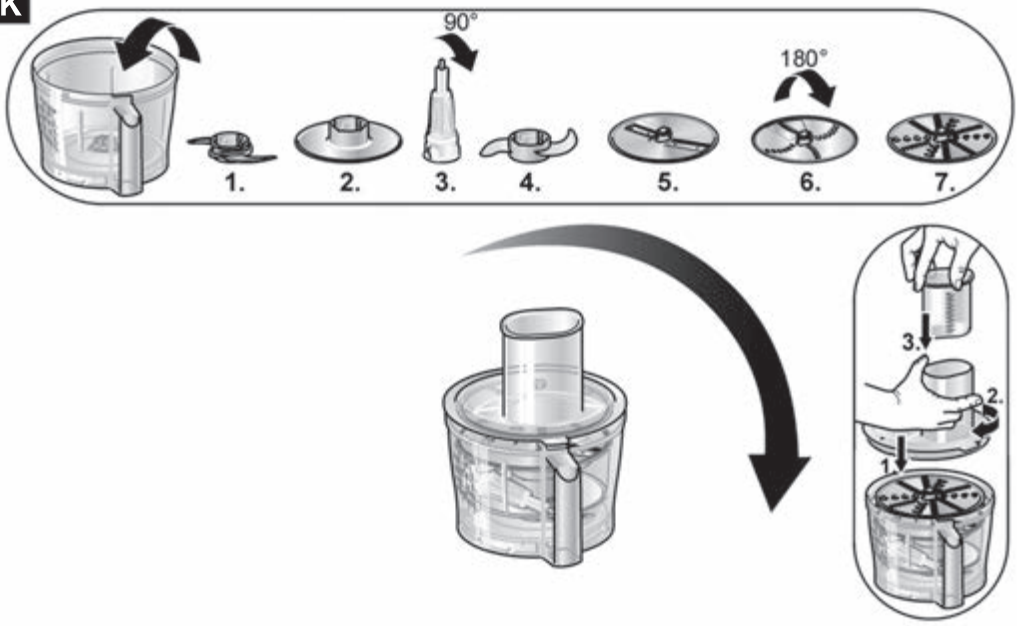
I

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

J



K



Intended use

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time in domestic use. The appliance is suitable for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food. The appliance must not be used for processing other substances or objects. Additional applications are possible if other accessories approved by the manufacturer are used. Only use the appliance with approved genuine parts and accessories. Never use the accessory parts for other appliances.
Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

Important safety notices

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give the appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

⚠ Risk of electric shock and fire!

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged. Only our customer service may repair the appliance, e.g. by replacing a damaged power cord, in order to avoid hazards.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets. Never leave the appliance unattended while it is switched on!
- Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The power cord must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges.
- Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not steam-clean the appliance. Do not use the appliance with damp hands.

- After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.
- If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.

⚠ Risk of injury!

- Before replacing accessories or additional parts which move during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply. After switching off, the drive continues running for a short time. Wait until the drive has come to a standstill.
- While operating the appliance, never reach into the bowl or filling shaft with your hands. Always use the pusher for adding ingredients. Do not insert any objects (e.g. wooden spoon) into the bowl or filling shaft.
- Care should be taken when handling sharp cutting blades, emptying the container and during cleaning. Clean with a brush.
- Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Do not grasp the sharp blades or edges of the cutting discs. Only take hold of the cutting discs by the plastic in the middle.
- Never reach into the attached blender jug. Do not remove/attach the blender jug until the drive has stopped. Do not touch the blender blades with bare hands.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a maximum of 0.4 litres of hot or frothing liquid.

⚠ Risk of suffocation!

Do not allow children to play with packaging material.

⚠ Warning!

We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process ingredients. Do not operate at no-load. Do not expose the blender jug to temperatures above 80°C.

⚠ Important!

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. ➞ *“Cleaning and servicing” see page 17*

Explanation of the symbols on the appliance or accessory

	Caution! Rotating tools. Do not reach into the filler opening.
	Lock blade insert in the blender or universal cutter jug.
	Remove blade insert from the blender or universal cutter jug.
	Blade insert with blender/cutting blade
	Blade insert with grinding blade

Congratulations on the purchase of your new Bosch appliance. You can find further information about our products on our website.

Contents

Intended use 12
Important safety notices..... 12
Overview 14
Operation 14
Cleaning and servicing..... 17
Troubleshooting 18
Storage..... 18
Disposing of old appliance 18
Customer Service 18
Recipes/Ingredients/Processing 19

Overview

Fig. A
Base unit

1 Rotary switch
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
Setting 1–2, operating speed:
1 = low speed – slow,
2 = high speed – fast.

2 Drive
3 Cord store
4 Bowl
5 Tool holder
6 Tools*
- **a** Universal blade with blade guard
- **b** Kneading hook
- **c** Beating disc

7 Cutting discs*
- **a** Reversible slicing disc – thick/thin
- **b** Reversible shredding disc – coarse/fine
- **c** Reversible slicing/shredding disc

8 Lid
- **a** Filler opening
- **b** Pusher

Accessories*

9 Blade insert with blender/cutting blade and seal
10 Blade insert with grinding blade and seal
11 Universal cutter jug
12 Blender jug
13 Lid for blender
- **a** Filler opening
- **b** Funnel

* depending on model

If the universal cutter is not included, it can be ordered from customer service (order no. 12005833).

Operation

Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly, see “Cleaning and servicing”.

Smart tool detection (MCM3P...)

Each speed setting is marked with a different colour (grey and red). You can also find this colour coding system on the accessories. The accessories are automatically connected with the correct speed setting.

Low speed, grey with drive shaft
For tools and cutting discs.



High speed, red without drive shaft
For blender and universal cutter.



Preparation

- Place the base unit on a smooth, stable and clean surface.
- Pull the cable out of the base unit to the required length.

Important information

– Only use the rotary switch to switch the appliance on or off.
– Never switch the appliance off by rotating the bowl, the blender or a tool.
– Do not switch the appliance on unless tools or accessories have been completely attached.

Bowl with accessories/tools

Warning!
When working with the bowl, the appliance cannot be switched on until the bowl has been attached and the lid has been attached and screwed on tight.

Universal blade



for cutting, mincing, mixing and kneading.

Kneading hook



for kneading dough and mixing in ingredients that ought not be cut (e.g. raisins, chocolate chips).

Beating disc



for cream, egg white and mayonnaise.

Recommendation for an optimum result:

- Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C.

Fig. B

- Attach the bowl (match arrow on bowl to dot on appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction ( ).
- Insert the tool holder into the bowl.
- Put the universal blade, beating disc or kneading hook on the tool holder and release.
  Note the position of the tools when inserting them. Press tools all the way down.

Warning!
Do not add ingredients until the tools have been inserted.

- Add the ingredients.
- Attach the lid with the pusher (match arrow on lid with dot on bowl) and rotate in a clockwise direction ( ). The lid lug must be fully engaged in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the pusher and add ingredients through the filler opening. The pusher can be used as a measuring cup.

Cutting discs

Reversible slicing disc, thick/thin



Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.
Marking:

- 1 = thick slices
- 3 = 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 such 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.

Fig. C
- Attach the bowl (match arrow on bowl to dot on appliance ▼●) and rotate as far as possible in a clockwise direction (▼▲).
- Insert the tool holder into the bowl.

Depending on the required use:
- Place the cutting disc on the tool holder. Turn the slicing/shredding side required to face up. Place the disc on the disc holder so that the drivers on the tool holder engage in the opening in the discs.
- Attach the lid with the pusher (match arrow on lid with dot on bowl ▼●) and rotate in a clockwise direction (▼▲). The lid lug must be fully engaged in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with the contents to be sliced or shredded.
- When pushing down ingredients for slicing or shredding, only apply light pressure to the pusher. Remove the pusher and add ingredients through the filler opening.

Warning!
Empty the bowl before it becomes so full that the ingredients for slicing or shredding reach the carrier disc.

After using the appliance
- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the lid anticlockwise and remove.
- Take out the tool:
  Take the tool holder with the universal blade, beating disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tool from the tool holder.
- Take out the cutting discs by the plastic stud in the middle. Take the tool holder out of the bowl.
- Rotate the bowl anticlockwise and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Blender
Blade insert with blender/cutting blade for mixing liquid or semi-solid food, for mixing light dough, for puréeing or crushing ice cubes.

Warning!
Improper use may cause material damage.
- Do not process food that contains hard components, e.g. bones.
- Do not process frozen ingredients (except ice cubes).
- Do not insert any objects into the blender jug, e.g. wooden spoons.
- Before use, check the blender jug for foreign objects.
- Do not operate the blender when empty.

Using unsuitable food may damage the appliance.
- Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.

Restrictions on processing:
- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- The blender cannot produce spreads such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.
- Use sufficient liquid when blending solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending or dissolve entirely in liquid. Powdered food includes e.g. icing sugar, cocoa powder, roasted soya beans, flour, protein powder.

Fig. D
- Place the seal on the blade insert. Check that the seal is positioned correctly.

Important information
If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may leak out.
- Insert the blade insert with the blender/cutting blade in the blender jug and lock anticlockwise (🔓). Rotate the blade insert at least until the arrow matches up with the marking on the blender jug.
- Turn the blender jug over (blade insert face down).
- Attach the blender jug (match arrow on jug to dot on appliance ▼●) and rotate as far as possible in a clockwise direction (▼▲).

- Add the ingredients.
  Maximum capacity, liquid = 1.0 litre (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
- Fit the lid and press on firmly. Hold the lid while working.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- To add more ingredients, set the rotary switch to **0/off**.
- Remove the lid and add ingredients

or

- remove the funnel and gradually add solid ingredients through the filler opening

or

- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the blender in an anticlockwise direction and remove.
- Remove the lid.
- Release the blade insert clockwise (🔓) and remove from the blender jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Universal cutter

Use (depending on model):

– With the blade insert with blender/cutting blade, for cutting and chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables.

– With the blade insert with grinding blade, for grinding and chopping small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseed), coffee or sugar. It is not intended for grinding very dry, solid foods that are larger than coffee beans such as nutmeg, dry ginger … .

Warning!
Only fill the appliance with roasted coffee or espresso beans.

Fig. E

- Set the universal cutter jug down with the opening face up.
- Add the food to be cut up to the jug. Note the **MAX** mark on the jug!
- Place the seal on the blade insert. Check that the seal is positioned correctly.

Important information
If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may leak out.

- Insert the blade insert (/) in the universal cutter jug and lock anticlockwise (🔓). Rotate the blade insert at least until the arrow matches up with the marking on the universal cutter jug.
- Turn the universal cutter over (blade insert face down).
- Attach the universal cutter (match arrow on jug to dot on appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction ().
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.

Note: The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are cut. Recommendations on using the accessories can be found in the section “Recipes/ Ingredients/Processing”.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Pull out the mains plug.
- Rotate the universal cutter anticlockwise and remove.
- Turn the universal cutter over (blade insert face up).
- Release the blade insert clockwise (🔓) and remove from the universal cutter jug.
- Empty the jug.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional.
An overview of cleaning the individual parts can be found in **Fig. J**.
Clean all parts immediately after use. Doing so prevents residue from drying on.

Warning!
Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Note: When processing food such as carrots and red cabbage, plastic parts may become discoloured. Such discolouring can however be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Wipe the base unit with a damp cloth. If required, use a little detergent.
- Then dry the base unit.

Cleaning the blender/universal cutter

The blender jug (without the blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof.
Do not clean the blade insert in the dishwasher but under running water (do not soak in water).
Remove the seal for cleaning.

Troubleshooting

Fault:

Appliance is no longer working.

Possible cause:
The appliance has been overloaded, a tool jammed by food or processing has taken too long.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Disconnect the mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.
- Switch the appliance back on again.

Fault:

Appliance does not start or switches off during operation.

Possible cause:
The bowl or lid or an accessory has not been attached correctly or has become detached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Attach the bowl/lid or accessory correctly and screw on tight.
- Switch the appliance back on again.

Important information
If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Storage

Fig K
The tools can be stored in the bowl to save space.

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

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.
The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

Recipes/Ingredients/Processing

Guide values for maximum quantities and processing times

- Beating disc, universal blade, kneading hook ➞ **Fig. F**
- Cutting discs ➞ **Fig G**
- Blender ➞ **Fig H**
- Universal cutter ➞ **Fig I**

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
 or 	low	approx. 1-2 min	**Sweet yeast dough** – max. 500 g flour – 25 g yeast or 1 packet of dried yeast – 220 ml milk (room temperature) – 1 egg – 1 pinch of salt – 80 g sugar – 60 g butter – Grated rind of half a lemon ■ Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ■ Set the rotary switch to a low speed for 10 seconds. ■ Add milk and stir at low speed for approx. 1½ minutes. Ingredients should all be at the same temperature. When the dough looks smooth, place in a warm location.
	low	approx. 1-2 min	**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 ■ Insert the kneading hook. ■ Add flour, baking powder, sugar, margarine and eggs to the bowl. ■ Close the lid and process for 60-90 seconds at setting **1**. ■ Add the dried fruit and process for approx. 10 seconds at setting **1**. **Maximum quantity:** 1.5x basic recipe, possibly extend the mixing time
	high	approx. 1.5-2 min	**Strawberry sorbet** – 250 g frozen strawberries – 100 g icing sugar – 180 ml cream ■ Add all ingredients to the bowl. Switch on immediately or the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	high		**Chocolate milk** – 80 g-100 g cooled chocolate – approx. 400 ml hot milk (<70 °C) ■ Chop the chocolate in the blender, add the hot milk and mix in briefly.

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	**M**		**Honey and hazelnut spread (CNCM12C)** – 20 g hazelnuts – 50 g blossom honey (room temperature) ■ Add the nuts to the universal cutter jug and chop with the blender/cutting blade for approx. 5 seconds at setting **M**. ■ Remove the universal cutter jug, turn it over and take out the blade insert. ■ Add the honey. Close the universal cutter jug with the blade again and place on the base unit. ■ Wait until all the honey has run down over the blade. Then mix everything for 5 seconds at setting **M**.

Pengendalian yang betul

Perkakas ini hanya sesuai untuk penggunaan di dalam rumah atau persekitaran sepertinya. Hanya gunakan perkakas untuk kuantiti dan masa pemprosesan domestik yang biasa.
Perkakas ini sesuai untuk mengadun, menguli, memukul, memotong dan memarut makanan. Perkakas ini tidak boleh digunakan untuk memproses bahan atau benda lain. Aplikasi tambahan boleh digunakan, apabila menggunakan aksesori lain yang diluluskan oleh pengilang.
Hanya gunakan alat dengan bahagian dan aksesori asli yang diluluskan. Jangan gunakan aksesori untuk perkakas lain.
Gunakan perkakas ini hanya di dalam bangunan pada suhu bilik dan ketinggian sehingga 2000 m di atas paras laut.

Maklumat keselamatan penting

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhi arahan dan simpan! Jika perkakas diberikan kepada pihak yang lain, sertakan bersama arahan ini. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas yang betul akan mengakibatkan pengecualian pengeluar daripada tanggungan liabiliti kerosakan yang berlaku.
Perkakas ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka telah diawasi atau dilatih mengenai penggunaan perkakas yang selamat dan memahami bahaya yang timbul daripadanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.

⚠ Risiko kejutan elektrik dan kebakaran!

- Sambungkan dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada label. Hanya gunakan sekiranya tiada tanda kerosakan pada perkakas dan kord kuasa. Pembaikan pada perkakas, seperti penukaran kord kuasa yang rosak, hanya boleh dilakukan oleh khidmat pelanggan kami bagi mengelakkan sebarang bahaya.
- Jangan sesekali sambungkan perkakas pada pemasa atau soket yang dikawal dengan alat kawalan jauh. Sentiasa awasi perkakas semasa operasi!
- Jangan letak perkakas di atas atau berdekatan dengan permukaan panas, seperti plat panas. Jangan biarkan kord kuasa bersentuhan dengan bahagian panas atau menariknya di atas bahagian sisi yang tajam.

- Jangan sesekali merendam unit asas di dalam air atau mesin basuh pinggan mangkuk. Jangan gunakan pembersih wap. Jangan gunakan perkakas dengan tangan yang basah.
- Perkakas ini mestilah sentiasa diputuskan daripada punca kuasa selepas setiap penggunaan, ketika tanpa penyeliaan, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan kerosakan.
- Sekiranya berlaku gangguan kuasa, perkakas tetap dihidupkan dan beroperasi semula selepas gangguan itu.

⚠ Risiko kecederaan!

- Sebelum menggantikan aksesori atau bahagian tambahan yang ditukarkan semasa operasi, perkakas mesti dimatikan dan diputuskan daripada punca kuasa. Selepas dimatikan, pemacu bergerak untuk seketika. Tunggu sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya!
- Jangan sesekali mencapai ke dalam mangkuk atau aci pengisi dengan tangan semasa operasi. Untuk menekan makanan, sentiasa gunakan penolak. Jangan masukkan sebarang objek (contohnya sudu kayu) ke dalam mangkuk atau ke dalam aci pengisi.
- Berhati-hati semasa mengendalikan bilah tajam, semasa mengosongkan bekas dan semasa pembersihan. Gunakan berus untuk membersihkan.
- Jangan sentuh bilah universal dengan tangan tanpa beralas. Sentiasa simpan bilah universal dalam sarung apabila tidak digunakan. Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong kecil. Hanya pegang cakera pemotong kecil dengan plastik pada bahagian tengah.
- Jangan sesekali pegang di dalam bekas pengadun yang telah dipasang! Pasang/tanggalkan bekas pengadun hanya apabila pemacu telah berhenti. Jangan pegang bilah pengadun dengan tangan kosong.

⚠ Risiko lecur!

Semasa penyediaan bahan campuran yang panas, wap boleh terbentuk dalam tudung melalui corong. Masukkan maks. 0.4 liter cecair panas dan berbuih.

⚠ Risiko lemas!

Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.

⚠ Perhatian!

Adalah dicadangkan supaya jangan sesekali membiarkan perkakas dihidupkan terlalu lama daripada yang diperlukan untuk pemprosesan makanan. Jangan kendalikan dalam keadaan tanpa beban. Jangan tetapkan bekas pengadun kepada suhu melebihi 80 °C.

⚠ Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak digunakan untuk jangka waktu yang panjang.
➞ *“Pembersihan dan servis” lihat halaman 27*

Penjelasan tentang simbol pada perkakas dan alat ganti

	Peringatan! Alat berputar. Jangan letakkan jari dalam tiub suapan.
	Kuncikan unit bilah dalam bekas pengadun atau bekas pemotong kecil universal.
	Keluarkan unit bilah dari bekas pengadun atau bekas pemotong kecil universal.
	Unit bilah dengan bilah pengadun/pemotong kecil
	Unit bilah dengan bilah pengisar

Tahniah atas pembelian perkakas Bosch baharu anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Pengendalian yang betul 21
Maklumat keselamatan penting 21
Sepintas lalu 23
Pengendalian 24
Pembersihan dan servis 27
Bantuan sekiranya terdapat gangguan 28
Penyimpanan 28
Lupuskan peranti lama 28
Khidmat pelanggan 28
Resipi/Bahan/Pemprosesan 29

Sepintas lalu

Rajah A
Unit asas

1 Suis putar
0/off = Berhenti
M = Pensuisan seketika dengan kelajuan maksimum, tahan suis untuk masa pengadunan yang diingini.
Tahap 1-2, Kelajuan kerja:
1 = Kelajuan rendah – perlahan,
2 = Kelajuan tinggi – laju.

2 Pemacu

3 Ruang penyimpanan kabel

4 Mangkuk

5 Pemegang alat

6 Peralatan*
- **a** Bilah universal dengan sarung
- **b** Cangkuk penguli
- **c** Cakera pemukul

7 Cakera pemotong kecil*
- **a** Cakera pemotong – tebal / nipis
- **b** Cakera pemarut – kasar / halus
- **c** Cakera pemotong/pemarut

8 Penutup
- **a** Tiub suapan
- **b** Penolak

Aksesori*

9 Unit bilah dengan bilah pengadun/ pemotong kecil dan pengedap

10 Unit bilah dengan bilah pengisar dan pengedap
11 Bekas pemotong kecil universal
12 Bekas pengadun
13 Penutup untuk pengadun
a Tiub suapan
b Corong

* bergantung pada model

Jika pemotong kecil universal tidak disertakan dalam skop penghantaran, aksesori ini boleh dipesan melalui khidmat pelanggan (No. pesanan 12005833).

Pengendalian

Sebelum mengendalikan perkakas dan aksesori untuk kali pertama, bersihkan dengan teliti, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pengesanan alat pintar (MCM3P...)

Setiap tetapan kelajuan telah ditanda dengan warna yang berlainan (kelabu dan merah). Sistem pengekodan warna ini boleh juga didapati pada aksesori. Aksesori akan disambung secara automatik dengan tetapan kelajuan yang betul.

Kelajuan rendah, kelabu dengan aci pemacu
Untuk alatan dan cakera pemotong.



Kelajuan tinggi, merah tanpa aci pemacu
Untuk pengadun dan pemotong universal.



Persediaan

- Letakkan unit ke atas permukaan yang licin, teguh dan bersih.
- Tarik keluar kabel daripada unit asas sehingga panjang yang dikehendaki.

Arahan Penting

– Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.
– Jangan sesekali mematikan perkakas dengan memutarkan mangkuk, pengadun atau peralatan.
– Hanya hidupkan perkakas apabila peralatan atau aksesori telah dipasang sepenuhnya.

Mangkuk dengan aksesori/ peralatan

Perhatian!
Untuk kerja di dalam mangkuk, perkakas hanya boleh dihidupkan apabila mangkuk berada di tempatnya dan penutup dipasang dan diketatkan.

Bilah universal



Untuk memotong kecil, melumat, mengadun dan menguli.

Cangkuk penguli



Untuk menguli doh dan untuk mencampur bahan, yang tidak harus dipotong kecil (cth. kismis, cip coklat).

Cakera pemukul



Untuk krim, putih telur dan mayones.

Cadangan untuk hasil yang optimum:
- Gunakan krim dengan kandungan lemak min. 30 % dan suhu 4-8 °C.

Rajah B
- Letakkan mangkuk (anak panah pada mangkuk pada titik pada perkakas ▼●) dan putar mengikut arah jam sejauh yang boleh (▼▲).
- Masukkan pemegang peralatan di dalam mangkuk.
- Letakkan bilah universal, cakera pemukul atau cangkuk penguli di atas pemegang peralatan dan lepaskan.
  Ambil perhatian terhadap kedudukan peralatan semasa memasukkan! Tekan peralatan ke bawah sejauh yang mungkin.

Perhatian!
Sentiasa masukkan bahan penyediaan selepas peralatan dipasang.
- Isikan bahan.
- Letakkan penutup dengan penolak (anak panah pada penutup pada titik pada mangkuk ▼●) dan pusingkan mengikut arah jam (▼▲). Hidung penutup mesti duduk di dalam slot pemegang mangkuk sepenuhnya.
- Pasangkan palam kuasa.
- Tetapkan suis putar pada tahap yang dikehendaki.

- Untuk menambah bahan, tetapkan suis putar pada **0/off**.
- Tanggalkan penolak dan masukkan bahan sedikit demi sedikit melalui tiub suapan. Penolak boleh digunakan sebagai bekas pengukur.

Cakera pemotong kecil

Pemotong kepipis, tebal/nipis



Potong makanan menjadi kepingan tebal atau nipis, cth. buah-buahan dan sayur-sayuran.
Label:
- 1 = kepingan tebal
- 3 = kepingan nipis

Nota: Tidak sesuai untuk memproses keju keras, roti, ban atau coklat.
Petua: Potong kentang rebus hanya apabila kentang telah sejuk.

Cakera pemarut kasar/halus



Parut makanan menjadi kepingan kasar atau halus, cth. buah-buahan, sayur-sayuran atau keju, seperti Gouda atau Edamer.
Label:
- 2 = bahagian kasar
- 4 = bahagian halus

Nota: Tidak sesuai untuk memproses kekacang atau keju keras, cth. Parmesan.
Petua: Parut keju lembut dengan bahagian kasar.

Cakera pemotong/pemarut



Parut atau potong kentang mentah.
Nota: Tidak sesuai untuk memproses makanan yang sangat berserat, cth. daun bawang atau mangga.

Rajah C

- Letakkan mangkuk (anak panah pada mangkuk pada titik pada perkakas ▼●) dan putar mengikut arah jam sejauh yang boleh (▼▲).
- Masukkan pemegang peralatan di dalam mangkuk.

Bergantung pada aplikasi yang dikehendaki:

- Letakkan cakera pemotong kecil pada pemegang peralatan. Pusing bahagian potongan/parut yang diingini ke atas. Letakkan cakera seperti itu di atas pemegang cakera supaya pembawa pada pemegang peralatan masuk ke dalam bukaan cakera.
- Letakkan penutup dengan penolak (anak panah pada penutup pada titik pada mangkuk ▼●) dan pusingkan mengikut arah jam (▼▲). Hidung penutup mesti duduk di dalam slot pemegang mangkuk sepenuhnya.
- Pasangkan palam kuasa.
- Tetapkan suis putar pada tahap yang dikehendaki.
- Masukkan makanan yang hendak dipotong atau diparut.
- Hanya tolak masuk bahan untuk dipotong atau diparut dengan penolak dengan perlahan. Tanggalkan penolak dan masukkan bahan sedikit demi sedikit melalui tiub suapan.

Perhatian!
Kosongkan mangkuk sebelum penuh sehingga bahan yang akan dipotong atau diparut sampai ke cakera pembawa.

Selepas penggunaan

- Tetapkan suis putar pada **0/off** .
- Tanggalkan palam kuasa.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkan.
- Keluarkan peralatan:
  Keluarkan pemegang peralatan bersama dengan bilah universal, cakera pemukul atau cangkuk uli daripada mangkuk. Tanggalkan peralatan daripada pemegang peralatan.
- Keluarkan cakera pemotong kecil dengan tombol plastik pada bahagian tengah. Keluarkan pemegang peralatan dari mangkuk.
- Putarkan mangkuk mengikut arah lawan jam dan tanggalkan.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pengadun

Unit bilah dengan bilah pengadun/ pemotong kecil untuk mengadun cecair atau makanan separa pepejal, mengadun doh ringan, memurikan atau menghancurkan kiub ais.

Perhatian!
Penggunaan yang tidak betul boleh menyebabkan kerosakan harta benda.
- Jangan proses makanan yang mengandungi komponen keras, contohnya tulang.
- Jangan sediakan bahan yang telah disejuk bekukan (kecuali ketulan ais).
- Jangan masukkan objek ke dalam bekas pengadun, contohnya sudu kayu.
- Periksa benda asing di dalam bekas pengadun sebelum digunakan.
- Jangan kendalikan pengadun yang kosong.

Peralatan boleh rosak jika memproses makanan yang tidak sesuai.
- Jangan proses makanan panas yang melebihi suhu 70°C di dalam bekas pengadun.

Had memproses:
- Jangan cincang bahan seperti badam, bawang, pasli dan daging.
- Pengadun tidak dapat menghasilkan lepa seperti mentega kacang tanah, mentega kelapa atau mentega kacang.
- Campurkan makanan yang keras dengan cecair yang mencukupi.
- Campurkan makanan yang berbentuk serbuk dengan cecair yang mencukupi atau larutkan sepenuhnya ke dalam cecair sebelum mengadun. Makanan berbentuk serbuk adalah seperti gula aising, serbuk koko, kacang soya yang dipanggang, tepung gandum, serbuk protein.

Rajah D
- Letakkan pengedap pada unit pisau. Pastikan yang pengedap diletakkan dengan betul.

Arahan Penting
Jika pengedap rosak atau tidak dipasang dengan betul, cecair boleh keluar.
- Masukkan unit bilah dengan bilah pengadun/pemotong kecil ke dalam bekas pengadun dan kunci mengikut arah lawan jam (🔓). Pusing sekurang-kurangnya sayap selari dengan tanda pada bekas pengadun.
- Terbalikkan bekas pengadun (unit bilah ke bawah).
- Letakkan bekas pengadun (anak panah pada bekas pada titik pada perkakas) dan putar mengikut arah jam sejauh yang boleh ( ).
- Isikan bahan.
  Kuantiti maksimum cair = 1.0 liter;
  (Kuantiti maksimum cecair panas atau berbuih 0.4 liter).
- Pasang penutup dan tekan. Pegang penutup semasa kerja.
- Pasangkan palam kuasa.
- Tetapkan suis putar pada tahap yang dikehendaki.
- Untuk menambah bahan, tetapkan suis putar pada **0/off**.
- Tanggalkan penutup dan masukkan bahan

atau
- tanggalkan corong dan masukkan bahan keras sedikit demi sedikit ke dalam tiub suapan

atau
- masukkan bahan cair melalui corong.

Selepas penggunaan
- Tetapkan suis putar pada **0/off** .
- Tanggalkan palam kuasa.
- Putarkan pengadun mengikut lawan arah jam dan keluarkan.
- Tanggalkan penutup.
- Longgarkan unit bilah mengikut arah jam (🔓) dan tanggalkan daripada bekas pengadun.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pemotong kecil universal
Penggunaan (bergantung pada model):
– Dengan unit bilah dengan bilah pengadun/pemotong kecil untuk memotong kecil atau melumatkan daging, keju keras, bawang, kubis, bawang putih, buah-buahan dan sayur-sayuran.
– Dengan unit bilah dengan bilah pengisar untuk mengisar dan memotong kecil bahagian kecil rempah (contohnya lada sulah, jintan putih, juniper, kayu manis, bunga lawang kering, safron), bijirin (cth. gandum, milet, biji rami), kopi

atau gula. Tidak sesuai untuk mengisar makanan yang sangat kering, padat yang lebih besar daripada biji kopi, seperti buah pala, halia kering ... .

Perhatian!
Hanya isi biji kopi panggang atau biji espresso.

Rajah E

- Tetapkan bekas pemotong kecil universal ke bawah dengan bukaan menghadap ke atas.
- Isi makanan yang hendak dipotong kecil ke dalam bekas. Berikan perhatian kepada tanda **MAX**!
- Letakkan pengedap pada unit pisau. Pastikan yang pengedap diletakkan dengan betul.

Arahan Penting
Jika pengedap rosak atau tidak dipasang dengan betul, cecair boleh keluar.

- Masukkan unit bilah (/) ke dalam bekas pemotong kecil universal dan kunci ( ) mengikut arah lawan jam. Pusing seboleh mungkin supaya anak panah selari dengan tanda pada bekas pemotong universal.
- Terbalikkan pemotong kecil universal (unit bilah ke bawah).
- Letakkan pemotong kecil universal (anak panah pada bekas pada titik pada perkakas) dan putar mengikut arah jam sejauh yang boleh ( ).
- Pasangkan palam kuasa.
- Tetapkan suis putar pada tahap yang dikehendaki.

Nota: Lebih lama perkakas kekal dihidupkan, lebih halus hasil potongan. Rujuk bahagian Resipi/Bahan/ Pemprosesan untuk melihat cadangan tentang cara menggunakan aksesori.

Selepas penggunaan

- Tetapkan suis putar pada **0/off** .
- Tanggalkan palam kuasa.
- Putarkan pemotong kecil universal melawan arah jam dan tanggalkan.
- Terbalikkan pemotong kecil universal (unit bilah ke atas).
- Longgarkan unit bilah mengikut arah jam ( ) dan keluarkan dari bekas pemotong kecil universal.
- Kosongkan bekas.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pembersihan dan servis

Perkakas tidak perlu diselenggara. Membersih dengan teliti dapat mengelakkan perkakas daripada kerosakan dan mengekalkan kefungsian perkakas. Gambaran keseluruhan tentang cara membersihkan bahagian individu boleh didapati dalam **Rajah J**.
Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. Jangan keringkan sisa seperti di bawah.

Perhatian!
Permukaan mungkin rosak. Jangan gunakan kain atau agen pembersih yang melelas.
Jangan sendal bahagian plastik dalam mesin pencuci pinggan mangkuk kerana bahagian ini boleh meleding.

Perhatian: Bagi penyediaan, contohnya lobak merah dan kubis merah boleh menyebabkan bahagian plastik berubah warna. Ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Membersihkan unit asas

- Tanggalkan palam kuasa.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian keringkan perkakas.

Membersihkan pengadun/ pemotong kecil universal

Bekas pengadun (tanpa unit bilah), penutup dan corong adalah tahan mesin pencuci pinggan mangkuk.
Jangan bersihkan unit bilah ke dalam mesin pencuci pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir (bukan rendam dalam air).
Buka pengedap untuk dibersihkan.

Bantuan sekiranya terdapat gangguan

Gangguan:

Perkakas tidak berfungsi.

Kemungkinan punca:

Perkakas telah terlebih muatan, peralatan telah disekat oleh makanan, atau masa pemprosesan terlalu lama.

Penyelesaian:

- Tetapkan suis putar pada **0/off**.
- Cabut palam kuasa.
- Baiki penyebab terlebih beban.
- Biarkan perkakas sejuk untuk menyahaktifkan peranti pelindung beban.
- Kendalikan perkakas semula.

Gangguan:

Perkakas tidak boleh dihidupkan atau mati ketika pengendalian.

Kemungkinan punca:

Mangkuk atau penutup dan juga aksesori tidak dipasang dengan betul atau menjadi longgar.

Penyelesaian:

- Tetapkan suis putar pada **0/off**.
- Letakkan mangkuk/penutup atau aksesori dengan betul dan ketatkan sejauh mungkin.
- Kendalikan perkakas semula.

Nota penting:

Sekiranya gangguan tidak dapat diselesaikan, sila hubungi khidmat pelanggan.

Penyimpanan

Rajah K

Untuk penyimpanan, peralatan boleh disimpan di dalam mangkuk untuk menjimatkan ruang.

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.

Khidmat pelanggan

Maklumat terperinci mengenai masa-jaminan dan syarat jaminan di negara andaboleh didapati melalui khidmat pelang-gankami, pengedar anda atau di laman webkami.
Maklumat hubungan khidmat pelang-ganboleh didapati dalam mana-mana panduankhidmat pelanggan atau pada lamansesawang kami.

Resipi/Bahan/Pemprosesan

Nilai panduan untuk kuantiti maksimum dan masa pemprosesan

- Cakera pemukul, bilah universal, cangkuk penguli ➞. **Rajah F**
- Cakera pemotong kecil ➞ **Rajah G**
- Pengadun ➞ **Rajah H**
- Pemotong kecil universal ➞ **Rajah I**

Peralatan	Kelajuan	Masa	Resipi/Bahan/Pemprosesan
 atau 	rendah	kira-kira 1-2 minit	**Adunan yis manis** – maks. 500 g tepung gandum – 25 g yis atau 1 paket yis kering – 220 ml susu (suhu bilik) – 1 biji telur – Secubit garam – 80 g gula – 60 g mentega – Kulit daripada ½ lemon ■ Masukkan semua bahan (kecuali susu) ke dalam mangkuk. ■ Tetapkan suis putar pada kelajuan rendah selama 10 saat. ■ Masukkan susu dan kacau pada kelajuan rendah selama kira-kira 1½ minit. Bahan mestilah berada pada suhu yang sama. Apabila adunan kelihatan licin, biarkan mengembang di tempat yang hangat.
	rendah	kira-kira 1-2 minit	**Kek buah berat** – 3 biji telur – 135 g gula – 135 g marjerin – 255 g tepung gandum – 10 g serbuk penaik – 150 g kismis – 150 g campuran buah-buahan kering ■ Masukkan cangkuk penguli. ■ Masukkan tepung, serbuk penaik, gula, marjerin dan telur ke dalam mangkuk. ■ Tutup penutup dan proses pada kelajuan **1** selama 60-90 saat. ■ Tambahkan buah kering dan proses pada kelajuan **1** selama lebih kurang 10 saat. **Kuantiti maksimum:** 1.5 x resipi asas, jika perlu memanjangkan masa adunan

Peralatan	Kelajuan	Masa	Resipi/Bahan/Pemprosesan
	tinggi	kira-kira 1.5-2 minit	**Serbat strawberi** – 250 g strawberi beku – 100 g gula aising – 180 ml krim (kira-kira 1 cawan) ■ Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk. Hidupkan suis dengan segera, jika tidak gumpalan akan terbentuk. Kacau sehingga ais berkrim terbentuk.
	tinggi		**Susu coklat** – 80g hingga 100g coklat sejuk – lebih kurang 400 ml susu panas (<70 °C) ■ Potong kecil coklat dalam pengadun, masukkan susu panas dan gaul sebentar.
	**M**		**Sapuan Kacang Hazel Madu (CNCM12C)** – 20 g kacang hazel – 50 g madu bunga (suhu bilik) ■ Letakkan kekacang dalam bekas pemotong kecil universal dan potong kecil dengan bilah pengadun/ pemotong kecil pada tahap **M** selama 5 saat. ■ Keluarkan bekas pemotong kecil universal, terbalikkan dan keluarkan unit bilah. ■ Masukkan madu. Tutup semula bekas pemotong kecil universal dengan bilah dan letakkan pada unit asas. ■ Tunggu sehingga madu telah mengalir ke bawah di atas bilah. Kemudian campurkan semuanya selama 5 saat pada kelajuan **M**.

使用須知

本機僅限於私人家庭及非商業環境中使用。本機僅適用於家庭所需的處理量和處理時間。
本機適用於攪拌、揉捏、打發、切片和切絲食材。本機不得將其用於處理其他物質或物體。在製造商所允許的使用範圍內,可將其他配件用於額外用途上。
本機僅限與所允許的原廠零件和配件一同使用。切勿將配件用於其他機器。
僅限在室溫及海拔 2000 公尺以下的室內使用本機。

重要安全須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書,以備日後使用!將本機轉交給他人使用時,請將本說明書一併轉交。若不遵守本機的正確使用規程,由此造成的任何損失,製造商不負任何責任。
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,應在負責安全使用機器人員的監督或指導下,瞭解使用機器可能帶來的危險後,方能使用本機。請勿讓孩童靠近本機和電源線,且不得讓孩童操作本機。請勿讓孩童將本機當成玩具玩耍。孩童不得對本機進行清潔和保養。

⚠ 觸電和火災危險!

- 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本機。電源線及本機必須完好無損方可使用。本機修理事宜,如更換損壞的電源線,僅由本公司的客戶服務執行,才能避免危險發生。
- 請勿將機器連接到定時開關或遙控插座上。請在操作過程中隨時監看本機!
- 請勿將本機置於高溫表面(例如 電磁爐)上或其附近。請勿讓電源連接線與高溫零件接觸,或在尖銳邊緣處拉動電源線。
- 請勿將主機浸泡在水中,或放入洗碗機洗滌。請勿使用任何蒸汽清潔機。請勿用潮濕的雙手操作本機。
- 請務必於下列情況下將本機與電源斷開:機器未在視線範圍內,組裝、分拆或清潔本機前。
- 斷電時,本機仍保持開機狀態,並在恢復供電後繼續運行。

⚠ 受傷危險!

- 在更換運行中會移動的配件或附加零件前,必須先關閉機器並斷開電源。傳動器在關機後仍會持續轉動一段時間。請等到傳動器完全停止運轉!
- 本機運行時,請勿將手伸到攪拌盆或進料管中。務必使用推料棒將食材推入。請勿將任何物體(例如烹飪勺)放入攪拌盆或進料管中。
- 使用鋒利的刀片、排空調理杯和清潔時請小心。請使用刷子將其清潔乾淨。

- 請勿赤手觸碰萬用刀片的刀刃。萬用刀片在不使用時,請務必用刀片保護套將其妥善保存。請勿將手伸到切碎刀盤鋒利的刀片或邊緣中。僅可握住切碎刀盤中間的塑膠部位。
- 切勿將手伸到安裝完成的攪拌機器皿內!只有在傳動器完全停止運轉,才可取下／安裝攪拌機器皿。請勿赤手觸碰攪拌機刀片。

⚠ 燙傷危險!
處理需要攪拌的高溫食材時,蒸汽會從蓋子的漏斗逸出。最多只能添加 0.4 公升高溫或起泡的液體。

⚠ 窒息的危險!
請勿讓孩童玩耍包裝材料。

⚠ 注意!
建議處理完食材後應立即關機,勿讓其長時間處於開機狀態。請勿空轉機器。請勿將溫度高於 80℃ 的食材裝入攪拌機器皿中。

⚠ 重要!
請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前,務必徹底清潔。
➞ “清潔和保養” 參見第 35 頁

機器或配件上的符號說明

	小心!旋轉中的工具。 請勿將手伸到進料口中。		配有攪拌機刀片／多功能攪碎器刀片的刀片組
	將刀片組鎖定在攪拌機器皿或多功能攪碎器調理杯中。		配有磨碎刀片的刀片組
	從攪拌機器皿或多功能攪碎器調理杯中取出刀片組。		

恭喜您購買了博世家用系列的新產品,您已經選擇了一款新潮而一流的家用電器。如需更多關於產品的詳細資訊,請瀏覽本公司網站。

目錄

使用須知 31
重要安全須知..... 31
產品一覽 32
操作方法 33
清潔和保養..... 35
故障排除 35
保存方法 36
舊電器處理..... 36
客戶服務 36
配方／配料／處理..... 36

產品一覽

圖 A
主機

1 旋轉開關
0/off = 停止
M = 以最高速度點動,按住開關可以持續所需的攪拌時間。
1-2 段,操作速度:
1 = 低速 – 慢,
2 = 高速 – 快。

2 傳動器
3 電線收納盒
4 攪拌盆
5 工具托架
6 工具*
a 萬用刀片(配有刀片保護套)
b 攪麵鉤
c 打蛋盤

7 切碎刀盤*
- **a** 雙向切片刀盤 – 厚／薄
- **b** 雙向切絲刀盤 – 粗／細
- **c** 雙向切片／切絲刀盤

8 蓋子
- **a** 進料口
- **b** 推料棒

配件*

9 配有攪拌機刀片／多功能攪碎器刀片的刀片組和密封墊

10 配有磨碎刀片和密封墊的刀片組

11 多功能攪碎器調理杯

12 攪拌機器皿

13 攪拌機蓋子
- **a** 進料口
- **b** 漏斗

* 視型號而定

若供貨清單內未包含多功能攪碎器,請向客戶服務另行選購(訂購號 12005833)。

操作方法

首次使用前,請徹底清潔本機及配件,請參閱“清潔和保養”章節。

智慧工具檢測 (MCM3P...)

每個速度設定都用不同的顏色(灰色和紅色)標記。有關該顏色的編碼系統可另請查看配件。本配件會自動連接到正確的速度設定。

低速,灰色,
具備驅動軸
提供給工具和切碎刀盤。



高速,紅色,
不具備驅動軸
提供攪拌機和多功能攪碎器。



準備工作

- 將主機擺放在平整、乾淨且穩固的表面上。
- 將電線從電線收納盒中拉出,直到所需長度為止。

重要提示說明
- – 僅限使用本機的旋轉開關開機或關機。
- – 切勿透過轉動攪拌盆、攪拌機或工具來關機。
- – 請務必在工具或配件安裝妥當後再啟動本機。

配有配件／工具的攪拌盆

注意!
在攪拌盆中進行處理時,只有在攪拌盆到位、蓋妥並固定住蓋子的情況下,才能開啟本機。

萬用刀片



用於切碎、剁碎、攪拌和揉捏。

攪麵鉤



用於揉捏麵團或拌打一些不應攪碎的配料(例如 葡萄乾、巧克力碎片)。

打蛋盤



用於鮮奶油、蛋白霜和蛋黃醬。

獲得最佳效果的建議:
- 使用脂肪含量至少 30% 且溫度 4-8 °C 的鮮奶油。

圖 B
- 置放攪拌盆(攪拌盆上的箭頭對準機器上的點 ▼),再以順時針方向轉到底 (▼)。
- 將工具托架裝入攪拌盆中。
- 將萬用刀片、打蛋盤或攪麵鉤放在工具托架上,然後放開。
  插入工具時應注意其位置!將工具向下壓到底。

注意!
務必在插入工具後再加料。
- 添加配料。
- 置放蓋子與推料棒(蓋子上的箭頭對準攪拌盆上的點 ▼),再以順時針方向轉到底 (▼)。蓋子凸耳必須完全鎖入盆柄的插槽內。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調至所需的段位。
- 如需續填配料,將旋轉開關調至 **0/off**。
- 取出推料棒並將配料添加至進料口。推料棒也可當做量杯使用。

切碎刀盤

雙向切片刀盤,厚／薄



將食材切成厚片或薄片,例如水果和蔬菜。
標記:
- 1 = 厚片
- 3 = 薄片

提示說明: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。

雙向切絲刀盤,粗／細



將食材切成大塊或小塊,例如水果、蔬菜或乳酪(高達乳酪或艾登乳酪)。
標記:
- 2 = 粗刀面
- 4 = 細刀面

提示說明:不適合處理堅果或硬質乳酪,例如帕馬森乾酪。
提示:使用粗刀面將軟質乳酪切絲。

雙向切片／切絲刀盤



將生馬鈴薯磨碎或切片。
提示說明:不適合處理含纖維量非常多的食材,如蔥或芒果。

圖 C
- 置放攪拌盆(攪拌盆上的箭頭對準機器上的點),再以順時針方向轉到底 ( )。
- 將工具托架裝入攪拌盆中。

視需要的用途而定:
- 將切碎刀盤放在工具托架上。將所需的切片／切絲刀面朝上翻轉。將刀盤放在工具托架上,以便配件托架上的凸耳卡入刀盤的開口。
- 置放蓋子與推料棒(蓋子上的箭頭對準攪拌盆上的點),再以順時針方向轉到底 ( )。蓋子凸耳必須完全鎖入盆柄的插槽內。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調至所需的段位。
- 添加需要切片或切碎的食材。
- 輕輕用推料棒將需要切片或切碎的食材推入。取出推料棒並將配料添加至進料口。

注意!
在需要切片或切碎的食材到達圓托盤的高度之前,請將攪拌盆清空。

使用後
- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 拔除電源插頭。
- 按逆時針方向旋轉並取下蓋子。
- 取下工具:
  將工具托架連同萬用刀片、打蛋盤或攪麵鉤一起從攪拌盆中取出。將工具從工具托架上取下。
- 透過中間的塑料旋鈕取出切碎刀盤。將工具托架從攪拌盆中取出。
- 按逆時針方向旋轉並取下攪拌盆。
- 清潔所有零件,參閱"清潔和保養"章節。

攪拌機
配有攪拌機刀片／多功能攪碎器刀片的刀片組,用於攪拌液體或半固體食物,混合鬆軟的麵團,打成泥狀或切碎冰塊。

注意!
不當使用可能導致財物損失。
- 請勿處理內含堅硬成份的食材,例如骨頭。
- 請勿處理冷凍配料(冰塊除外)。
- 請勿將任何物體放入攪拌機器皿中,例如烹飪勺。
- 使用前,檢查攪拌機器皿內有無異物。
- 請勿讓攪拌機空轉。

不合適的食材可能會損壞本機器。
- 不得在攪拌機器皿中處理 70°C 以上的高溫食材。

處理限制:
- 請勿切碎杏仁、洋蔥、歐芹和肉等配料。
- 攪拌機器皿不得用來製作如花生醬、椰子醬或堅果醬等抹醬。
- 將固體食材與足夠的液體混合。
- 在攪拌之前,將粉狀食材與足夠的液體混合或完全溶解在液體中。粉狀食材是指如 糖粉、可可粉、烘烤過的黃豆、麵粉、蛋白質粉等。

圖 D
- 將密封墊裝在刀片組上。注意正確擺放密封墊。

重要提示說明
如果密封墊受損或擺放不正確,液體可能溢出。
- 將配有攪拌機刀片／多功能攪碎器刀片的刀片組 插入攪拌機器皿中,再以逆時針方向鎖定 ( )。至少應轉動到使箭頭與攪拌機器皿上的標記相對齊。
- 將攪拌機器皿倒置(刀片組朝下)。
- 置放攪拌機器皿(器皿上的箭頭對準機器上的點),再以順時針方向轉到底 ( )。
- 添加配料。
  液體最大處理量 = 1.0 公升(起泡或高溫液體最大處理量為 0.4 公升)。
- 蓋妥並壓緊蓋子。操作期間請按住蓋子。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調至所需的段位。
- 如需續填配料,將旋轉開關調至 **0/off**。
- 取下蓋子並加入配料

或者
- 取下漏斗,再將固體配料逐步加入到進料管

或者
- 將液體配料倒入漏斗內。

使用後
- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 拔除電源插頭。
- 將攪拌機按逆時針方向轉動取出。
- 取下蓋子。
- 按順時針方向鬆開刀片組 (🔓),再將其從攪拌機器皿中取出。
- 清潔所有零件,參閱“清潔和保養”章節。

多功能攪碎器
用途(視型號而定):
– 配有攪拌機刀片／多功能攪碎器刀片的刀片組 ,用於切碎和剁碎肉類、硬奶酪、洋蔥、香草、蒜頭、水果、蔬菜。
– 配有磨碎刀片的刀片組 ,用於磨碎和切碎少量香料(例如 胡椒、小茴香、杜松子、肉桂、乾八角、蕃紅花)、穀物(例如小麥、小米、亞麻籽)咖啡或糖。不適合磨碎肉荳蔻、乾薑等比咖啡豆大且非常乾燥的固體食材等 .

注意!
僅限添加已烘焙過的咖啡豆或濃縮咖啡豆。

圖 E
- 將多功能攪碎器調理杯的開口朝上。
- 將待切碎的食材填充到調理杯中。請注意調理杯上的 **MAX**(最大)標記!
- 將密封墊裝在刀片組上。注意正確擺放密封墊。

重要提示說明
如果密封墊受損或擺放不正確,液體可能溢出。

- 將刀片組 (/) 插入多功能攪碎器中,再以逆時針方向鎖定 (🔓)。至少應轉動到使箭頭與多功能攪碎器調理杯上的標記相對齊。
- 將多功能攪碎器倒置(刀片組朝下)。
- 置放多功能攪碎器(調理杯上的箭頭對準機器上的點),再以順時針方向轉到底 ( )。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調至所需的段位。

提示說明: 開機時間越長,食材將會被切碎得越細。
關於使用配件的建議,請查看“配方／配料／處理”一節。

使用後
- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 拔除電源插頭。
- 按逆時針方向旋轉多功能攪碎器,再將其取下。
- 將多功能攪碎器倒置(刀片組朝上)。
- 按順時針方向鬆開刀片組 (🔓),再將其從多功能攪碎器調理杯中取出。
- 清空多功能攪碎器調理杯。
- 清潔所有零件,參閱“清潔和保養”章節。

清潔和保養
本機免維護。仔細清潔可保護機器不受損且可維持其長期良好功能。
關於清潔零件的概覽,請參閱**圖 J**。
所有零件在使用過後應立即清潔。如此表面上才不會有變乾的殘留物。

注意!
可能造成表面損壞。請勿使用摩擦型布或清潔劑。
請勿在洗碗機中將塑膠零件夾住,因為可能在洗滌過程中變形。

提示說明: 處理某些食材時,例如胡蘿蔔和紫甘藍可能導致塑膠零件變色,使用幾滴食用油即可清除這類變色。

清潔主機
- 拔除電源插頭。
- 請使用沾濕的軟布擦拭主機。必要時,可使用少量洗碗精。
- 然後擦乾機器。

清潔攪拌機／多功能攪碎器
攪拌機器皿(不含刀片組)、蓋子和漏斗均可放入洗碗機洗滌。
請勿將刀組放入洗碗機洗滌,應在水龍頭下清潔(勿將其浸泡在水中)。
取下密封件清潔。

故障排除

故障:
機器不再運行。

可能的原因:
機器發生過載、某個工具被食材卡住或者處理時間太長。

解決辦法:
- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 排除過載原因。
- 將機器冷卻,以停用過載保護器。
- 重新啟動機器。

故障:
機器不啟動或者在運行過程中關機。

可能的原因:
攪拌盆、蓋子或配件未正確安裝或鬆動。

解決辦法:
- 將旋轉開關調至 **0/off**。
- 將攪拌盆、蓋子或配件放置妥當並旋緊到底。
- 重新啟動機器。

重要提示說明
若無法按上述步驟排除故障,請與客戶服務聯絡。

保存方法

圖 K
工具可以在攪拌盆內存放以節省空間。

舊電器處理

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

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊,請向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。
可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。

配方／配料／處理

關於最高處理量及處理時間的標準值
- 打蛋盤、萬用刀片、麵團鉤 ➞ **圖 F**
- 切碎刀盤 ➞ **圖 G**
- 攪拌機 ➞ **圖 H**
- 多功能攪碎器 ➞ **圖 I**

工具	轉速	時間	配方／配料／處理
 或者 	低	約 1-2 分鐘	**發酵甜麵團** – 最多 500 g 麵粉 – 25 g 新鮮酵母或 1 小包酵母粉 – 220 ml 牛奶(室溫) – 1 個雞蛋 – 1 撮鹽 – 80 g 糖 – 60 g 牛油 – 半顆檸檬的皮 ■ 將所有配料(牛奶除外)放入攪拌盆中。 ■ 將旋轉開關調到低速,持續 10 秒。 ■ 添加牛奶並以低速攪拌約一分半鐘。 所有配料應達到相同的溫度。當麵團表面光滑時,放在溫暖的地方發酵。

工具	轉速	時間	配方／配料／處理
	低	約 1-2 分鐘	**磅蛋糕** – 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 ■ 插入攪麵勾。 ■ 將麵粉、泡打粉、糖、人造奶油和雞蛋添加到攪拌盆中。 ■ 關上蓋子,以 **1** 段速度處理 60-90 秒。 ■ 加入果乾,以 **1** 段速度處理約 10 秒。 **最高處理量:** 1.5 x 基本配方,必要時延長攪拌時間
	高	約 1.5-2 分鐘	**草莓雪糕** – 250 g 冷凍草莓 – 100 g 糖粉 – 180 ml 鮮奶油(將近 1 杯) ■ 將所有配料放入攪拌盆內。請立即開機啟動,否則將結成塊。持續攪拌到出現乳脂狀的冰淇淋為止。
	高		**巧克力牛奶** – 80 g 至 100 g 冰鎮巧克力 – 約 400 ml 熱牛奶 (<70 °C) ■ 用攪拌機將巧克力打碎、加入熱牛奶並簡單拌打。
	**M**		**蜂蜜榛子麵包塗醬 (CNCM12C)** – 20 g 榛果 – 50 g 百花蜂蜜(室溫) ■ 將堅果放入在多功能攪碎器調理杯中,用攪拌機刀片／多功能攪碎器刀片以 **M** 段切碎約 5 秒。 ■ 取下多功能攪碎器調理杯,將其倒置,再取下刀片組。 ■ 倒入蜂蜜。裝上刀片,重新蓋住多功能攪碎器,再將其放在主機上。 ■ 等到蜂蜜完全流到刀片上。然後用 **M** 段將所有配料混合在一起 5 秒。

使用范围

本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。本机器仅限用于家庭所需的加工量和加工时间。
本机器适用于搅拌、揉捏、打发、切片和切丝食材。不得将机器用于加工其他物质或物体。在生产厂家所允许的使用范围内，可将其他附件部件用于附加用途上。
本机器仅限与所允許的原厂部件和其他工具一同使用。切勿将附件部件用于其他机器。
仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全注意事项

仔细阅读使用说明书，并保存本说明书以备以后使用！机器转让给他人使用时，请将本说明书一并转让。若不遵守本机器正确使用的规程，生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。
凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士，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。请勿让孩童靠近本机器和电源线，且不得让孩童操作本机器。严禁孩童将本机器用于嬉戏。孩童不得进行清洁及用户维护的工作。

⚠ 电击和火灾危险！

- 仅可根据规格铭牌上的说明连接和操作本机器。电线和机器必须完好无损方可使用。机器修理事宜，如更换损坏的电源线，仅由本公司的客户服务进行，才能避免危险发生。
- 切勿将机器连接到定时开关或遥控插座上。请于操作过程中随时监看本机器！
- 请勿将机器置于高温表面（例如电炉）上 或其附近。请勿让电源线与高温部件接触，或在尖锐边缘处拉动电源线。
- 请勿将主机浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。请勿使用任何蒸汽清洁机。请勿用潮湿的双手操作本机器。
- 请务必于下列情况下将本机器与电源断开：机器未在视线范围内，组装、分拆或清洁本机器前。
- 断电时，本机器仍保持开机状态，并在恢复供电后继续运行。

⚠ 受伤危险！

- 更换运行中会移动的附件或附加部件之前，应关机并与电源断开。驱动联轴器在关机后仍会持续转动一段时间。请等到驱动联轴器完全停止运行！
- 本机器运行时，请勿将手伸到搅拌碗或填充轴内。务必使用推料棒将食材推入。请勿将任何物体（例如烹饪勺）放入搅拌碗或填充轴内。
- 使用锋利的刀具、排空切碎杯和清洁时请小心。请使用刷子将其清洁干净。

- 请勿赤手触碰多用途切碎刀片的刀刃。多用途切碎刀片在不使用时,请务必用刀套将其妥善保存。请勿将手伸到切碎刀盘锋利的刀片或边缘中。只可握住切碎刀盘中间的塑料部位。
- 切勿将手伸到已安装好的搅拌杯中!只有等到驱动联轴器处于静止状态,才能取下／装上搅拌杯。请勿赤手触碰搅拌刀片。

⚠ 烫伤危险!
加工高温待搅拌的食材时,蒸汽会从盖子漏斗逸出。最多只能填充 .4 升高温或起泡的液体。

⚠ 窒息危险!
请勿让孩童用包装材料玩耍。

⚠ 注意!
建议加工完食材后应立即关机,勿让其长时间处于开机状态。请勿空转机器。请勿将搅拌杯暴露在 80 °C 以上的温度下。

⚠ 重要!
请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前,务必彻底清洁本机器。
➞ “清洁和保养” 参见第 42 页

机器或其他工具上的符号说明

	小心!旋转中的配件。 请勿将手伸到进料口中。		配有搅拌杯刀片／多功能切碎器刀片的刀片组件
	将刀片组件锁定在搅拌杯或多功能切碎器杯中。		配有磨碎刀片的刀片组件
	从搅拌杯或多功能切碎器杯中取出刀片组件。		

恭喜您购买了博世家用系列的新产品,您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。若您想了解更多本公司产品的信息,请您登录官方网站查询。

内容

使用范围 38
重要安全注意事项 38
产品概览 39
操作方法 40
清洁和保养 42
故障排除 42
存放 43
处理旧机器 43
客户服务 43
配方／配料／加工 43

产品概览

图 A
主机
1 旋转开关
0/off = 停止
M = 以最高速度点动,按住开关可以持续所需的搅拌时间。
1-2 档,操作速度:
1 = 低速 – 慢,
2 = 高速 – 快。
2 驱动联轴器
3 电源线收纳仓
4 搅拌碗
5 配件连接轴
6 配件*
a 配有刀套的多用途切碎刀片
b 搅面钩
c 打蛋盘

7 切碎刀盘*
- **a** 双向切片刀盘 – 厚／薄
- **b** 双向切丝刀盘 – 厚／薄
- **c** 双向切片／切丝刀盘

8 盖子
- **a** 进料口
- **b** 推料棒

其他工具*

9 配有搅拌杯刀片／多功能切碎器刀片和密封件的刀片组件

10 配有磨碎刀片和密封件的刀片组件

11 多功能切碎器杯

12 搅拌杯

13 搅拌杯盖子
- **a** 进料口
- **b** 漏斗

* 视型号而定

若供货清单内未包含多功能切碎器,请向客户服务另行选购(订购号 12005833)。

操作方法

首次使用之前,请彻底清洁本机器及其他工具,参见“清洁和保养”章节。

智能工具检测(MCM3P...)

每个速度设置都用不同的颜色(灰色和红色)标记。有关该颜色的编码系统可另请查看其他工具。其他工具会自动连接到正确的速度设置。

低速,灰色,
带驱动轴
提供给配件和切碎刀盘。



高速,红色,
不带驱动轴
提供给搅拌杯和多功能切碎器。



准备工作

- 将主机放在平整、干净且稳固的表面上。
- 把电线从主机中拉出,直到所需长度为止。

重要注意事项

– 仅限使用本机器的旋转开关开机或关机。
– 切勿通过转动料理碗、搅拌杯或配件来关机。
– 请务必在配件或其他工具安装好后再启动本机器。

配有其他工具／配件的搅拌碗

注意!
在搅拌碗中进行加工时,只有在搅拌碗到位、盖妥并固定住盖子的情况下,才能开启本机器。

多用途切碎刀片



用于切碎、剁细、翻拌和揉面。

搅面钩



用于揉捏面团或拌打一些不应搅碎的配料(例如 葡萄干、巧克力碎片)。

打蛋盘



用于奶油、蛋清、蛋黄酱

获得最佳效果的建议:
- 使用脂肪含量至少 30% 和温度 4-8 °C 的奶油。

图 B
- 置放搅拌碗(搅拌碗上的箭头对准机器上的点 ▼●),再以顺时针方向转到底 (▼▲)。
- 将配件托架装入搅拌碗中。
- 将多用途切碎刀片、打蛋盘或揉面钩放在配件托架上,然后放开。
  插入配件时应注意其位置!将配件向下压到底。

注意!
务必在插入配件后再加料。
- 填充配料。
- 置放盖子与推料棒(盖子上的箭头对准搅拌碗上的点 ▼●),再以顺时针方向转到底 (▼▲)。盖子凸耳必须完全锁入碗柄的插槽内。
- 将电源插头插上。
- 将旋转开关调至所需的档位。
- 如需续填配料,将旋转开关调至 **0/off**。
- 取出推料棒并将配料填充至进料口。推料棒也可当做量杯使用。

切碎刀盘

双向切片刀盘,厚／薄



将食材切成厚片或薄片,例如水果和蔬菜。
标识:
- 1 = 厚片
- 3 = 薄片

注意事项:不适合加工硬质奶酪、面包、小面包或巧克力。
提示:经烹煮过的土豆只有在其冷却后才可切片。

双向切丝刀盘,粗／细



将食材切碎大块或小块,例如水果、蔬菜或奶酪,例如高达干酪或伊顿干酪。
标识:
- 2 = 粗刀面
- 4 = 细刀面

注意事项:不适合加工坚果或硬质奶酪,例如帕玛森干酪。
提示:使用粗刀面将软奶酪切丝。

双向切片／切丝刀盘



将生土豆磨碎或切成片。
注意事项:不适合加工含纤维量非常多的食材,例如葱或芒果。

图 C

- 置放搅拌碗(搅拌碗上的箭头对准机器上的点 ▼),再以顺时针方向转到底 (▼)。
- 将配件托架装入搅拌碗中。

视需要的用途而定:

- 将切碎盘放在配件托架上。将所需的切片／切丝刀面朝上翻转。将刀盘放在刀盘托架上,以便配件托架上的凸耳卡入刀盘的开口。
- 置放盖子与推料棒(盖子上的箭头对准搅拌碗上的点 ▼),再以顺时针方向转到底 (▼)。盖子凸耳必须完全锁入碗柄的插槽内。
- 将电源插头插上。
- 将旋转开关调至所需的档位。
- 添加需要切片或切碎的食材。
- 轻轻用推料棒将需要切片或切碎的食材推入。取出推料棒并将配料填充至进料口。

注意!
在需要切片或切碎的食材到达圆托盘高度之前,请将搅拌碗清空。

本机器在使用后

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 拔出电源插头。
- 按逆时针方向旋转盖子,并将其取下。
- 取下配件:
  将配件托架连同多用途切碎刀片、打蛋盘或揉面钩一起从搅拌碗中取出。将配件从配件托架上取下。
- 通过中间的塑料旋钮取出切碎刀盘。将配件托架从搅拌碗中取出。
- 按逆时针方向旋转搅拌碗,再将其取下。
- 清洁所有零部件,参见“清洁和保养”章节。

搅拌杯

配有搅拌杯刀片/多功能切碎器杯刀片的刀片组件,用于搅拌液体或半固体食物,混合松软的面团,打成泥状或切碎冰块。

注意!
使用不当可能会造成财物损失。

- 请勿加工含有坚硬成分的食材,例如骨头。
- 请勿加工冷冻配料(冰块除外)。
- 不得将物体放入搅拌杯中,例如 烹饪勺。
- 请在使用前检查搅拌杯内是否有异物。
- 请勿让搅拌杯空转。

不合适的食材可能会损坏本机器。

- 不得在搅拌杯中加工 70 °C 以上的高温食材。

加工限制:

- 请勿切碎杏仁、洋葱、欧芹和肉等配料。
- 搅拌杯不得用来制作如花生酱、椰子酱或坚果酱等抹酱。
- 将固体食材与足够的液体混合。
- 在搅拌之前,将粉状食材与足够的液体混合或完全溶解在液体中。粉状食材是指如 糖粉、可可粉、烘烤过的大豆、面粉、蛋白质粉等。

图 D

- 将密封件放到刀片组件上。注意正确摆放密封件。

重要注意事项
如果密封件受损或摆放不正确,液体可能溢出。

- 将配有搅拌杯刀片/多功能切碎器刀片的刀片组件 插入搅拌杯中,再以逆时针方向锁定 (🔓)。至少应转动到使箭头与搅拌杯上的标记相对齐。
- 将搅拌杯倒置(刀片组件插入向下)。
- 置放搅拌杯(杯上的箭头对准机器上的点 ▼),再以顺时针方向转到底 (▼)。
- 填充配料。
  液体最大加工量 = 1.0 升(起泡或高温液体最大加工量为 .4 升)。
- 盖妥并压紧盖子。加工期间请按住盖子。
- 将电源插头插上。
- 将旋转开关调至所需的档位。
- 如需续填配料,将旋转开关调至 **0/off**。
- 取下盖子并填充配料

或者

- 取下漏斗,再通过进料口慢慢填充固体配料

或者

- 通过漏斗填充液体配料。

本机器在使用后

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 拔出电源插头。
- 将搅拌杯按逆时针方向旋转取出。
- 取下盖子。
- 按顺时针松开刀片组件 (🔓),再将其从搅拌杯中取出。
- 清洁所有零部件,参见“清洁和保养”章节。

多功能切碎器

用途(视型号而定)

– 配有搅拌杯刀片/多功能切碎器杯刀片的刀片组件 ,用于切碎和剁碎肉类、硬奶酪、洋葱、香草、蒜头、水果、蔬菜。
– 配有磨碎刀片的刀片组件 ,用于磨碎和切碎少量香料(例如 胡椒、小茴香、杜松子、肉桂、干八角、蕃红花)、谷物(例如小麦、小米、亚麻籽)、咖啡或糖。不适合磨碎肉豆蔻、干姜等比咖啡豆大且非常干燥的固体食物等 .

注意!

仅限填充已烘焙过的咖啡豆或浓缩咖啡豆。

图 E

- 将多功能切碎器杯的开口朝上。
- 将待切碎的食材填充到杯中。请注意杯上的**MAX**(最大)标记!
- 将密封件放到刀片组件上。注意正确摆放密封件。

重要注意事项

如果密封件受损或摆放不正确,液体可能溢出。

- 将刀片组件 (/) 插入多功能切碎器杯中,再以逆时针方向锁定 ( )。至少应转动到使箭头与多功能切碎器杯上的标记相对齐。
- 将多功能切碎器倒置(刀片组件朝下)。
- 置放多功能切碎器(杯上的箭头对准机器上的点),再以顺时针方向转到底 ( )。
- 将电源插头插上。
- 将旋转开关调至所需的档位。

注意事项:开机时间越长,食材将会被切碎得越细。

关于使用其他工具的建议,请查看“配方／配料／加工”一节。

本机器在使用后

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 拔出电源插头。
- 按逆时针方向旋转多功能切碎器,再将其取下。
- 将多功能切碎器倒置(刀片组件朝上)。
- 按顺时针方向松开刀片组件 ( ),再将其从多功能切碎器杯中取出。
- 清空多功能切碎器杯。
- 清洁所有零部件,参见“清洁和保养”章节。

清洁和保养

本机器免维护。彻底清洁可保护机器受损并保障机器功能正常。

关于清洁零部件的概述,请参见**图 J**。

所有部件在使用过后应立即清洁。如此表面上才不会有变干的残留物。

注意!

可能造成机器表面损坏。请勿使用摩擦型的布或清洁剂。

请勿在洗碗机中将塑料部件夹住,因为可能在洗涤过程中变形。

注意事项:加工某些食材时,例如胡萝卜和紫甘蓝可能导致塑料零件变色,使用几滴食用油即可清除这类变色。

清洁主机

- 拔出电源插头。
- 请使用沾湿的软布擦拭主机。必要时,可使用少许洗洁精。
- 然后擦干主机。

清洁搅拌杯／多功能切碎器

搅拌杯(不含刀片组件)、盖子和漏斗均可放入洗碗机洗涤。

请勿将刀片组件放入洗碗机洗涤,应在水龙头下清洁(勿将其浸泡在水中)。

取下密封件清洁。

故障排除

故障:

机器不再运行。

可能的原因:

机器发生过载、某个配件被食材卡住或者加工时间太长。

解决办法:

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 拔出电源插头。
- 排除过载原因。
- 将机器冷却,以停用过载保护装置。
- 重新启动机器。

故障:

机器不启动或者在运行过程中关机。

可能的原因:

搅拌碗、盖子或其他工具未正确放置或松动。

解决办法:

- 将旋转开关调至 **0/off**。
- 将搅拌碗、盖子或其他工具正确放置并旋紧到底。
- 重新启动机器。

重要注意事项
若无法按上述步骤排除故障,请与客户服务联系。

存放

图 K
配件可以在搅拌碗内存放以节省空间。

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。

客户服务

有关您所在国家／地区的保修期和保修条款的详细信息,请向本公司的客户服务、经销商或在本公司网站查询。
有关客户服务的联络信息,请查看随附的客户服务索引或本公司的网站。

配方／配料／加工

关于最高加工量及加工时间的标准值
- 打蛋盘、多用途切碎刀片、揉面钩 ➞ **图 F**
- 切碎刀盘 ➞ **图 G**
- 搅拌杯 ➞ **图 H**
- 多功能切碎器 ➞ **图 I**

配件	转速	时间	配方／配料／加工
 或者 	低	约 1-2 分钟。	**甜发酵面团** – 最多 500 g 面粉 – 25 g 新鲜酵母或 1 小包酵母粉 – 220 ml 牛奶(室温) – 1 个鸡蛋 – 1 撮盐 – 80 g 糖 – 60 g 黄油 – 半个柠檬的皮 ■ 将所有配料(牛奶除外)放入搅拌碗中。 ■ 将旋转开关调到低速,持续 10 秒钟。 ■ 添加牛奶并以低速搅拌约一分半钟。 所有配料应达到相同的温度。当面团表面光滑时,放在温暖的地方发酵。

配件	转速	时间	配方／配料／加工
	低	约 1-2 分钟。	**水果磅蛋糕** – 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 ■ 插入揉面钩。 ■ 将面粉、泡打粉、糖、人造黄油和鸡蛋添加到搅拌碗中。 ■ 关上盖子，以 **1** 档速度加工 60-90 秒钟。 ■ 加入干果，以 **1** 档速度加工约 10 秒钟。 **最大加工量：** 1.5 x 基本配方，必要时延长搅拌时间
	高	约 1.5-2 分钟。	**草莓雪糕** – 250 g 冷冻草莓 – 100 g 糖粉 – 180 ml 奶油(将近 1 杯) ■ 将所有配料放入搅拌碗中。请立即开机启动，否则将结成块。持续搅拌到出现乳脂状的冰淇淋为止。
	高		**巧克力牛奶** – 80 g 至 100 g 冰镇巧克力 – 约 400 ml 热牛奶 (<70 °C) ■ 用搅拌杯将巧克力切碎，加入热牛奶并简单拌打。
	**M**		**蜂蜜榛子面包涂酱 (CNCM12C)** – 20 g 榛果 – 50 g 百花蜂蜜(室温) ■ 将坚果放入在多功能切碎器杯中，用搅拌刀片/多功能切碎刀片以 **M** 档切碎约 5 秒钟。 ■ 取出多功能切碎器杯，将其倒置，取下刀片组件。 ■ 放入蜂蜜。装上刀片，重新盖住多功能切碎器，再将其放在主机上。 ■ 等到蜂蜜完全流到刀片上。然后用 **M** 档将所有配料混合在一起 5 秒钟。

أداة العمل	سرعة الدوران	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	عالية	حوالي 2-1.5 دقيقة	**كريمة بوظة الفراولة** – 250 جم فراولة مجمدة – 100 جم سكر مطحون – 180 ملِ كريمة (حوالي 1 كوب) ■ ضعْ كلَ المكونات في الإناء. واخلط فورًا، وإلا تكوَّنت بعضُ الكُتل. استمر في خفق المكونات حتى تصبح مثلّجات كريمية.
	عالية		**حليب بالشوكولاتة** – 80 إلى 100 جم شوكولاتة مبردة – حوالي 400 مل حليب ساخن (<70 °م) ■ فتت الشوكولاتة في الخلاط، ثم أضف الحليبَ الساخن، واخلطهما معًا في الخلاط لفترةٍ قصيرة.
	متوسطة		**معجون عسل وبندق لدهن الخبز (CNCM12C)** – 20 جم بندق – 50 جم عسل زهر (درجة حرارة الغرفة) ■ ضع البندق في وعاء القطاعة متنوعة الاستخدامات وفتته بواسطة سكين الخلاط/التفتيت لمدة حوالي 5 ثوانٍ على الدرجة **M**. ■ انزع وعاء القطاعة متنوعة الاستخدامات، واقلبه وأخرج مجموعة السكين. ■ أضف العسل. أعد إحكام وعاء القطاعة متنوعة الاستخدامات بواسطة السكين وضعه على الجهاز الأساسيّ. ■ انتظر إلى أن ينساب العسل كليةً إلى الأسفل من فوق السكين. ثم اخلط جميعَ المكونات لمدة 5 ثوانٍ على الدرجة **M**.

وصفات / مكونات / طريقة التحضير

القيم التوجيهية الخاصة بالكميات القصوى ومدد المعالجة

- قرص الخفق، والسكين متنوعة الاستخدامات، كلاب العجين ← **الصورة F**
- أقراص التفتيت ← **الصورة G**
- الخلاط ← **الصورة H**
- القطاعة متنوعة الاستخدامات ← **الصورة I**

أداة العمل	سرعة الدوران	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
 أو 	منخفضة	حوالي 2-1 دقيقة	**عجينة الخميرة الحلوة** – 500 جرام طحين بحد أقصى – 25 جم خميرة أو 1 كيس خميرة مجففة – 220 مل حليب (درجة حرارة الغرفة) – 1 بيضة – 1 رشة من الملح – 80 جم سكر – 60 جم زبد – قشر نصف ليمونة ■ ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الإناء. ■ اضبط المفتاح الدوّار على سرعة دوران منخفضة لمدة 10 ثوانٍ. ■ أضف الحليبَ، وقلِّب على سرعة دوران منخفضة لمدة حوالي دقيقة ونصف. يجب أن تكون للمُكوِّنات درجةُ الحرارة نفسها. عندما يبدو العجين أملسًا، اتركه في مكانٍ دافئ.
	منخفضة	حوالي 2-1 دقيقة	**كعكة فواكه سميكة** – 3 بيضات – 135 جم سكر – 135 جم زبد اصطناعي (مارغرين) – 255 جم طحين – 10 جم خميرة بيكنج بودر – 150 جم زبيب – 150 جم ثمار فواكه جافة مخلوطة ■ ركِّب كلاب العجين. ■ صبْ الطحين وخميرة بيكنج بودر والسكر والزبد الاصطناعيّ والبيضَ في الإناء. ■ أغلق الغطاءَ وعالج المُكوِّنات لمدة 60-90 ثانية على الدرجة **1**. ■ أضف الثمارَ الجافة وعالِج لمدة حوالي 10 ثوانٍ على الدرجة **1**. **الكمية القصوى:** 1.5 x الوصفة الأساسية، أطل وقتَ الخلط عند الضرورة

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.

خدمة العملاء

سوف تحصل على معلوماتٍ مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.
تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكترونيّ.

ملحوظة: كلما طال بقاءُ الجهاز مُشغَّلاً، أصبحت المادة الغذائية الجاري طحنُها أكثر نعومة.
يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

بعد العمل

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
- انزع القابس الكهربائي.
- أدر القطاعة متنوعة الاستخدامات في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وأخرجها.
- اقلب القطاعة متنوعة الاستخدامات (مجموعة السكين نحو الأعلى).
- حلْ مجموعة السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة (🔓) واخلعها من القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- أفرِغ الوعاءَ.
- نظِّف سائر الأجزاء، وطالع فصل «التنظيف والعناية بالجهاز».

التنظيف والعناية بالجهاز

لا يحتاج الجهازُ إلى صيانة. يحمي التنظيفُ الجيدُ الجهازَ من الأضرار ويحافظ على قدرته الوظيفية.
للاطلاع على نظرة عامة حول تنظيف الأجزاء الفردية، يرجى الرجوع إلى **الصورة J**.
احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. وبذلك لن تجف الرواسب.

تنبيه!

يمكن أن تتعرَّض الأسطح الخارجية للتلف. لا تستخدم أيَّ قماش جلخ أو منظفات سنفرة. لا تحشر الأجزاءَ البلاستيكية في غسالة الأطباق، إذ يمكن أن تتعرَّض للتشوُّه.

ملحوظة: عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الجزر والكرنب الأحمر، تطرأ تغيُّراتٌ لونية على الأجزاء البلاستيكية، يمكن إزالتها باستخدام بضع قطراتٍ من زيت الطعام.

تنظيف الجهاز الأساسي

- انزع القابس الكهربائي.
- امسح الجهازَ الأساسي بقطعة قماش مبللة. وإذا اقتضت الضرورة، استخدم قليلاً من أحد المنظفات.
- امسح الجهازَ بعد ذلك بقطعة قماش لتجفيفه.

تنظيف الخلاط/القطاعة متنوعة الاستخدامات

وعاء الخلاط (بدون مجموعة السكين) والغطاء والقمع يمكن غسلها في غسالة الأطباق.
لا تغسل مجموعة السكين في غسالة الأطباق، ولكن تحت الماء المنساب (لا تتركها منقوعةً في الماء).
انزع حلقة الإحكام لتنظيفها.

المساعدة عند حدوث خلل

العطل:

الجهاز متوقِّفٌ عن العمل.

السبب المحتمل:

تعرَّض الجهازُ لحمل زائد، أو حُجزت أداة عمل بسبب مادة غذائية أو كانت الفترةُ الزمنيةُ للمعالجة طويلةً للغاية.

إزالة الخلل:

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
- افصل القابس الكهربائي.
- عالج سببَ التحميل الزائد.
- اترك الجهازَ يبرد، كي تلغي تفعيلَ مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
- أعدْ تشغيلَ الجهاز مرةً أخرى.

العطل:

الجهاز لا يدور أو يتوقف عن العمل في أثناء تشغيله.

السبب المحتمل:

الإناء أو الغطاء أو الملحق غير مركَّبة بشكلٍ صحيح أو انفكت من مكانه.

إزالة الخلل:

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
- ركِّب الإناءَ/الغطاء أو الملحق بشكلٍ صحيح وأحكم ربطها حتى النهاية.
- أعدْ تشغيلَ الجهاز مرةً أخرى.

ملحوظةٌ مهمة

إذا تعذَّر التغلُّب على العطل بالطريقة المقترحَة، فتوجَّه من فضلك إلى خدمة العملاء.

حفظ الجهاز

الصورة K

يمكن تخزين أدوات العمل في الإناء لتوفير المساحة من أجل الحفاظ عليها.

إرشاداتٌ مهمة
إذا كانت حلقة الإحكام متضررةً أو غير مركَّبةٍ بشكلٍ صحيح، فقد يتسرب سائل.
■ ركب مجموعة السكين ذات سكين الخلاط/سكين التفتيت في إناء الخلاط، وأحكم قَفلها بلفها عكس اتجاه عقارب الساعة (🔓). استمر في الإدارة على الأقل حتى يتواجه السهم مع العلامة الموجودة على إناء الخلاط.
■ اقلب وعاء الخلاط (مجموعة السكين نحو الأسفل).
■ ركِّب وعاءَ الخلاط (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الوعاء مع النقطة الموجودة على الجهاز ▼) ثم أدره حتى النهاية في اتجاه دوران عقارب الساعة (▼).
■ عبِّئ المكونات.الكمية القصوى، سائل = 1 لتر (السوائل الساخنة أو المُكوّنة للرغوة 0.4 لتر)
■ ركِّب الغطاء وأحكم الضغط عليه. أحكم تثبيتَ الغطاء في أثناء العمل.
■ وصِّل القابس الكهربائي بالمقبس.
■ اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
■ لإضافة المكونات، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **0/off**.
■ ارفع الغطاء وعبِّئ المُكوّنات
أو
■ أخرج القمعَ وأضف المُكوّنات شيئًا فشيئًا من خلال فتحة إضافة المُكوّنات
أو
■ أضف المُكوّنات السائلة من خلال القمع.

بعد العمل
■ ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
■ انزع القابس الكهربائي.
■ أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة واخلعه عن الجهاز.
■ انزع الغطاء.
■ أدر مجموعة السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكها (🔓) وافصلها عن إناء الخلاط.
■ نظِّف سائر الأجزاء، وطالع فصل «التنظيف والعناية بالجهاز».

القطاعة متنوعة الاستخدامات
الاستخدام (على حسب الطراز):
– مع مجموعة السكين ذات سكين الخلاط/سكين التفتيت مناسبةٌ لتفتيت وتقطيع اللحم، والجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفاكهة والخضراوات.
– مع مجموعة السكين ذات سكين الطحن مناسبةٌ لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل القمح، والدخن، وبِذور الكتان)، والبن والسكر. وهي ليست مناسبةً لطحن المواد الغذائية الجافة والصلبة للغاية، والتي يكونُ حجمها أكبر من حبوب القهوة، مثل جوزة الطيب والزنجبيل المجفف ... .

تنبيه!
لا تُعبِّئ إلا حبوبَ قهوة أو إسبريسو محمصة.

الصورة E
■ أنزل إناءَ القطاعة متنوعة الاستخدامات مع جعل الفتحة نحو الأعلى.
■ عبِّئ المواد الغذائية المراد تقطيعها في الإناء. التزم بمراعاة علامة **الحد الأقصى MAX** الموجودة على الإناء!
■ ركِّب حلقة الإحكام على مجموعة السكين. وانتبه إلى استقرار حلقة الإحكام بشكلٍ صحيح.

إرشاداتٌ مهمة
إذا كانت حلقة الإحكام متضررةً أو غير مركَّبةٍ بشكلٍ صحيح، فقد يتسرب سائل.
■ أدخل مجموعة السكين (/) في إناء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأحكم قَفلها بلفها عكس اتجاه عقارب الساعة (🔓). أدر على الأقل حتى يتواجه السهم مع العلامة الموجودة على إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات.
■ اقلب القطاعة متنوعة الاستخدامات (مجموعة السكين نحو الأسفل).
■ ركِّب القطاعة متنوعة الاستخدامات (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع النقطة الموجودة على الجهاز ▼) وأدرها في اتجاه دوران عقارب الساعة حتى النهاية (▼).
■ وصِّل القابس الكهربائي بالمقبس.
■ اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

الصورة C

■ ركِّب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز ▼●) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف (▼▲).

■ أدخل حامل أداة العمل في الوعاء.

حسب الاستخدام المطلوب:

■ ضع قرص التفتيت على حامل أداة العمل. وجِّه جانب التقطيع/البشر المرغوب إلى الأعلى. ضع القرص على حامل الأقراص، بحيث يدخل اللاقط الموجود حامل أداة العمل في فتحة الأقراص.

■ ركب الغطاء مع الكباس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء ▼●) ثم أحكم تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة (▼▲). يلزم أن يكون الجزء البارز من الغطاء مستقرًا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.

■ وصِّل القابس الكهربائي بالمقبس.

■ اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

■ عبِّئ المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو بشرها.

■ ادفع لاحقًا المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو بشرها إلى الداخل مستعينًا في ذلك بالكباس دفعًا خفيفًا فقط. أخرج الكباس، ثم عبِّئ اللازم من المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات.

تنبيه!

أفرِّغ الإناءَ قبل أن يمتلئ عن آخره، بحيث تبلغ المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها القرصَ الحامل.

بعد العمل

■ ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off**.

■ انزع القابس الكهربائي.

■ أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة، ثم افصله عن الجهاز.

■ استخراج أداة العمل: أخرج حامل أداة العمل مع السكين متنوعة الاستخدامات أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.

■ أخرج أقراص التفتيت بإمساكها من المقبض البلاستيكي بالمنتصف. أخرج حامل أداة العمل من الوعاء.

■ أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة، ثم افصله عن الجهاز.

■ نظِّف سائر الأجزاء، وطالع فصل «التنظيف والعناية بالجهاز».

الخلاط

مجموعة السكين ذات سكين الخلاط/التفتيت لخلط الأطعمة السائلة أو شبه الصلبة، ولمزج المعجنات، أو للهرس، أو لتفتيت مكعبات الثلج.

تنبيه!

الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدِّي إلى أضرارٍ مادية.

■ لا تعالج أية مواد غذائية، تحتوي على مكوِّناتٍ صلبة، مثل العظام.

■ لا تعالج مُكوِّناتٍ مُجمَّدةٍ للغاية (باستثناء مكعبات الثلج).

■ لا تُدخل أغراضًا في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي.

■ افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.

■ يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

يمكن أن يتضرر الجهاز بفعل المواد الغذائية غير المناسبة.

■ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70°م في وعاء الخلاط.

قيود على المعالجة:

■ لا تُفتِّت مكوناتٍ، مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.

■ لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني أو زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.

■ اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.

■ امزج المواد الغذائية المسحوقة مع كميةٍ كافيةٍ من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية المسحوقة مثل السكر المطحون، ومسحوق الكاكاو، وفول الصويا المحمص، والدقيق، ومسحوق البروتين.

الصورة D

■ ركِّب حلقة الإحكام على مجموعة السكين. وانتبه إلى استقرار حلقة الإحكام بشكلٍ صحيح.

إرشاداتٌ مهمة

– يجب عدم تشغيل وإيقاف تشغيل الجهاز إلا باستخدام المفتاح الدوار وحده دون غيره.
– لا تقم أبدًا بإيقاف تشغيل الجهاز من خلال لف الوعاء أو الخلاط أو أداة العمل.
– لا تقم بتشغيل الجهاز، إلا عندما تكون الأدوات أو الملحقات مثبتة تمامًا.

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

تنبيه!

عند إعداد مواد غذائية في الإناء، لا يكون من الممكن تشغيل الجهاز، إلا عندما يكون الإناء وكذلك الغطاء مركبين في موضعهما ومثبتين بإحكام.



السكين متنوعة الاستخدامات

من أجل التفتيت والتقطيع والتقليب والعجن.



كلاب العجين

من أجل عجن العجين وخلط المكونات، التي لا يُفترض تقطيعها (مثل الزبيب، ورقائق الشوكولاتة).



قرص الخفق

للكريمة وزلال البيض والمايونيز.

توصيةٌ من أجل نتيجةٍ مثالية:

■ استخدم قشدةً ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م.

الصورة B

■ ركِّب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز ▼●) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف (▼▲).
■ أدخل حامل أداة العمل في الوعاء.
■ ركب السكين متنوعة الاستخدامات أو قرص الخفق أو كلاب العجين على حامل أداة العمل واتركه.

انتبه إلى مراعاة وضع أداة العمل عند التركيب! اضغط أداة العمل إلى أسفل حتى النهاية.

تنبيه!

لا تُضف الموادَ الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد تركيب أدوات العمل.

■ عبِّئ المكونات.
■ ركب الغطاء مع الكباس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء ▼●) ثم أحكم تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة (▼▲). يلزم أن يكون الجزء البارز من الغطاء مستقرًا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
■ وصِّل القابس الكهربائي بالمقبس.
■ اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
■ لإضافة المكونات، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع **0/off**.
■ أخرج الكباس، ثم عبِّئ اللازم من المكونات من خلال فتحة إضافة المكونات. يمكن استخدام الكباس ككوب قياس.

أقراص التفتيت



قرص التقطيع ذو الوجهين - سميك/رفيع

تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضراوات.

العلامة:

■ 1 = أقراص سميكة
■ 3 = أقراص رفيعة

ملحوظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو أرغفة الخبز الصغيرة أو الشوكولاتة.

نصيحة: لا تقطّع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.



قرص البشر ذو الوجهين – خشن/ناعم

بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضراوات أو الجبن، مثل الجودا أو الفلمنك.

العلامة:

■ 2 = جانب خشن
■ 4 = جانب ناعم

ملحوظة: ليس مناسبًا لمعالجة المكسرات أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

نصيحة: ابشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن.



قرص ذو وجهين للتقطيع/البشر

تقشير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح.

تلميح: ليس مناسبًا لمعالجة المواد الغذائية كثيرة الألياف، مثل الكراث أو المانجو.

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة Bosch. وتجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرةٌ عامة ar-3
الاستخدام ar-3
التنظيف والعناية بالجهاز ar-7
المساعدة عند حدوث خلل ar-7
حفظ الجهاز ar-7
التخلص من الجهاز ar-8
خدمة العملاء ar-8
وصفات / مكونات / طريقة التحضير ar-9

نظرةٌ عامة

الصورة A
الجهاز الأساسيّ
1 المفتاح الدوار
0/off = توقف
M = يشير إلى تشغيل لحظي بسرعة الدوران القصوى، يُثبَّت المفتاح في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.
الدرجات 1-2، سرعة التشغيل
الدرجة **1** = أدنى سرعة دوران – بطيء
الدرجة **2** = أقصى سرعة دوران – سريع.
2 وحدة إدارة
3 درج تخزين الكابل
4 وعاء
5 حامل أداة العمل
6 أدوات العمل*
a سكين متنوعة الاستخدامات مع واقي سكين
b كلاب العجين
c قرص الخفق
7 أقراص التفتيت*
a قرص تقطيع ذو وجهين – سميك/رفيع
b قرص بشر ذو وجهين – خشن/ناعم
c قرص ذو وجهين للتقطيع/البشر
8 غطاء
a فتحة إضافة المكونات
b الكباس
الملحقات*
9 مجموعة سكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع وحلقة إحكام
10 مجموعة سكين مع سكين طحن وحلقة إحكام
11 إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات
12 إناء الخلاط
13 غطاء للخلاط
a فتحة إضافة المكونات
b القمع
* على حسب الطراز

إذا لم تكن القطاعة متنوعة الاستخدامات موجودةً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبها من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 12005833).

الاستخدام

يجب تنظيف الجهاز والملحقات جيداً قبل الاستخدام لأول مرة، انظر «التنظيف والعناية بالجهاز».

الكشف الذكيّ عن الأدوات (...MCM3P)

يُميَّز كلُ وضع لضبط السرعة بلون مغاير (رماديّ وأحمر). تجد نظام تكويد الألوان هذا أيضًا على الملحق. يُربط الملحق أوتوماتيكيًا بوضع الضبط الصحيح للسرعة.



سرعة منخفضة، رماديّ
مع عمود دوران
للأدوات وأقراص التفتيت.



سرعة عالية، أحمر
دون عمود دوران
للخلاطات والقطاعات متنوعة الاستخدامات.

إعداد الجهاز

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب الكابل من الجهاز الأساسيّ وأخرجه بالطول المطلوب.

■ توَّخ الحذرَ عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
■ لا تلمس أبدًا حواف السكين متنوعة الاستخدامات بيديك مجردتين. يجب دائمًا الحفاظ على السكين متنوعة الاستخدامات في واقي السكين عند عدم استخدامها. يجب عدم وضع اليد أو الإمساك بسكاكين وحواف أقراص التفتيت. لا تمسك بأقراص التفتيت إلا من الإطار البلاستيكيّ في المنتصف.
■ لا تُدخل يدك أبدًا في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب إناء الخلاط، إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم لمس سكين الخلاط بيدين مجردتين.

⚠ خطر الإصابة باكتواء!
يخرج بخارٌ من القمع الموجود بالغطاء في أثناء تحضير خليط ساخن. يجب ملء الخلاط بكمية لا تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكوِّنة للرغوة.

⚠ خطر الاختناق!
لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.

⚠ تنبيه!
يُنصح بعدم ترك الجهاز دائرًا لمدة أطول مما يلزم لمعالجة المواد الغذائية. لا تُشغِّل دون وجود خليط. لا تُعرِّض وعاءَ الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80° م.

⚠ هام!
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد فترة عدم استخدام طويلة. ← «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة 7

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية. لا تدخل يدك في فتحة إضافة المكونات.	
قفل مجموعة السكين في إناء الخلاط أو إناء القطاعة متعددة الاستخدامات.	
إخراج مجموعة السكين من إناء الخلاط أو إناء القطاعة متعددة الاستخدامات.	
مجموعة السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع	
مجموعة السكين مع سكين طحن	

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزليّ الخاص والمحيط المنزليّ فقط. لا تستخدم الجهاز إلا لكميات المعالجة المنزلية ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
الجهاز صالحٌ ومناسبٌ لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر مواد غذائية. ولا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام أجزاء الملحقات التكميلية المعتمدة من قبل مُنتِج الجهاز يصبح من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية المُصرَّح بها لتشغيل الجهاز. لا تستخدم مطلقًا قطع الكماليات لأجهزة أخرى.
لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر.

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءة دليل الاستعمال هذا بعناية، والتصرف بناءً عليه، والاحتفاظ به! أرفق هذا الدليل مع الجهاز عند نقله إلى الغير. وعدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمُّل الجهة المُنتِجة للجهاز لأية مسؤولية عن الأضرار الناتجة.
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 تتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. ولا يسمح بتنفيذ الأطفال لأعمال التنظيف والصيانة على جانب المستخدم.

⚠ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

- يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية. كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضرارٌ قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. لا يُسمَح بإجراء إصلاحات على الجهاز، كاستبدال كابل الكهرباء التالف، إلا من قِبَل مركز خدمة العملاء الخاص بنا، وذلك من أجل تجنُّب المخاطر.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد. احرص على مراقبة الجهاز دائمًا أثناء تشغيله!
- لا تضع الجهازَ على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل عيون الموقد. لا تجعل سلك التوصيل الكهربائي يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة.
- لا تغمر الجهاز الأساسي أبدًا في المياه، ولا تضعه في ماكينة غسل الأطباق. لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دومًا بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يبقى الجهاز في وضع التشغيل في حالة انقطاع التيار الكهربائي ويبدأ في العمل مرةً أخرى عند عودة التيار الكهربائيّ.

⚠ خطر حدوث إصابات!

- قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائمًا إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. بعد إيقاف تشغيل الجهاز تظل وحدة الإدارة دائرة لبرهة قصيرة. انتظر حتى تستقر وحدة الإدارة تمامًا!
- في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء أو في فتحة الملء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة، يجب دائمًا استخدام الكباس. لا تقم بإدخال أية أغراض (مثلاً ملعقة طهي) في الوعاء أو في فتحة الملء.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data 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

8001276185 (030504)

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