



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

MultiTalent 3/ 3Plus Compact food processor

MCM3...

MCM3P...

[en]	Information for Use	Compact food processor	17
[ms]	Manual pengguna	Pemproses makanan kompak	25
[zh]	使用说明书	食物料理机	34
[zh-tw]	使用手冊	多功能食物處理器	41
[ar]	دليل المستخدم	محضرة طعام	48



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001326943>



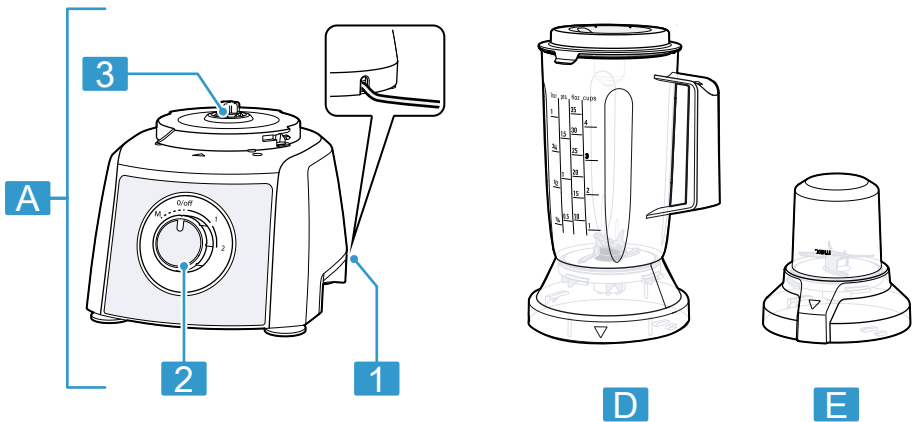
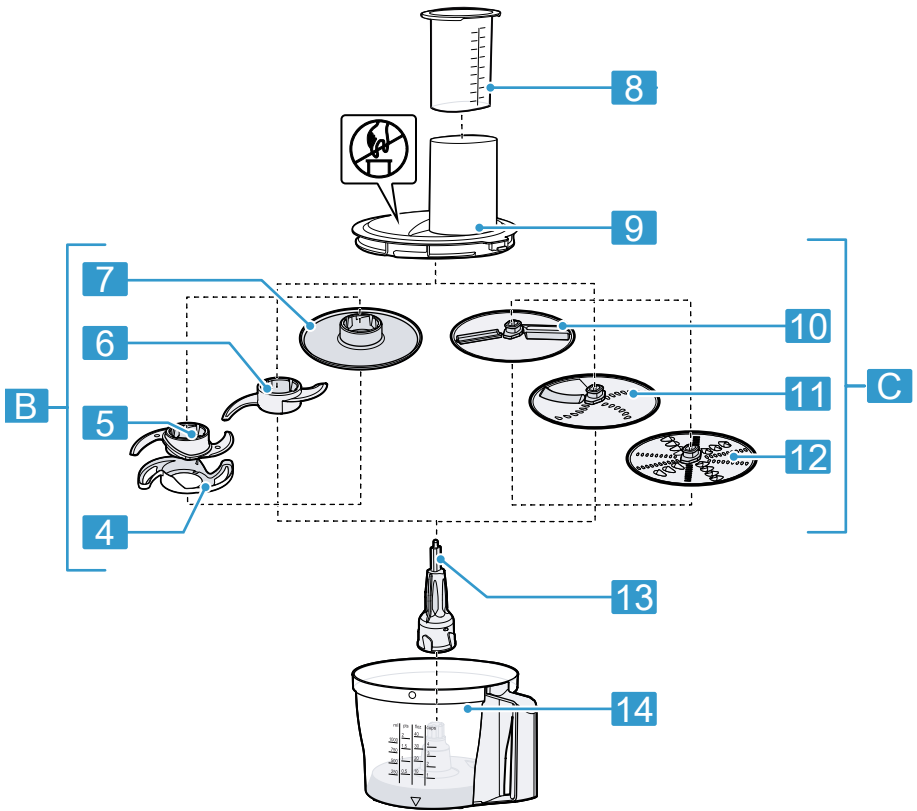
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

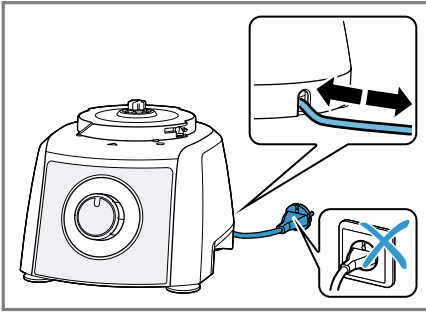
[ms] Imbas kod QR atau lawati laman web untuk membuka arahan penggunaan lanjut. Anda boleh mendapatkan maklumat tambahan mengenai peranti anda atau aksesori di situ.

[zh] 要打开更多与使用相关的提示，请扫描二维码或访问网站。您可以在那里查阅关于机器或附件的更多详细信息。

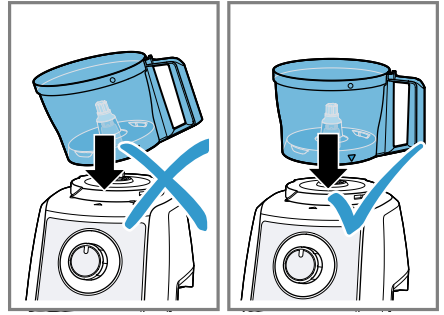
[zh-tw] 掃描 QR-Code 或訪問網站，以開啟更詳細的使用說明。您可於此處找到有關電器或配件的更多資訊。

[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات.

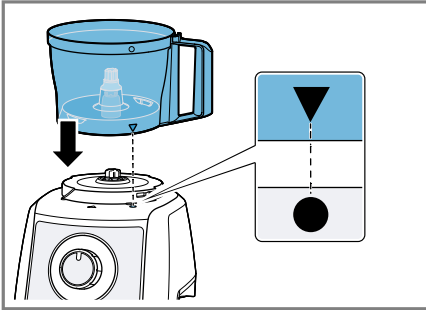




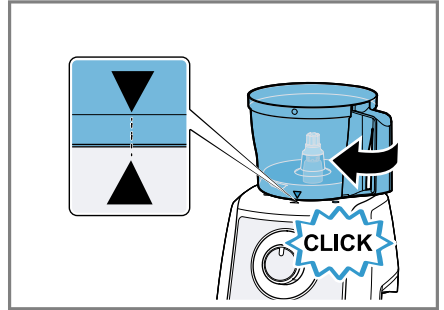
2



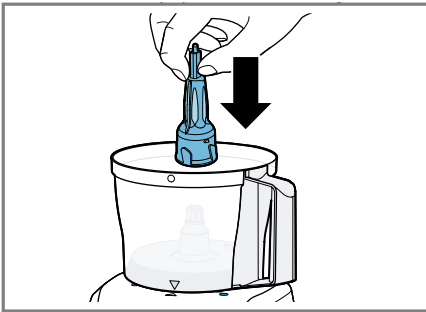
3



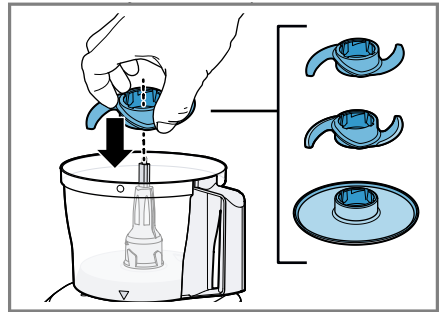
4



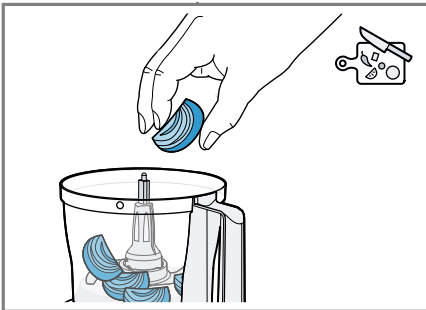
5



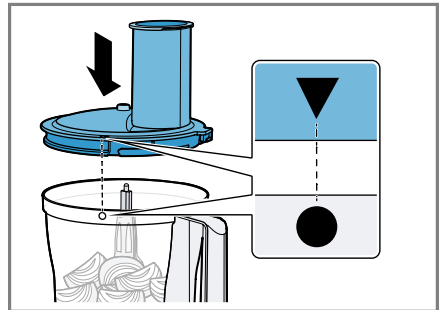
6



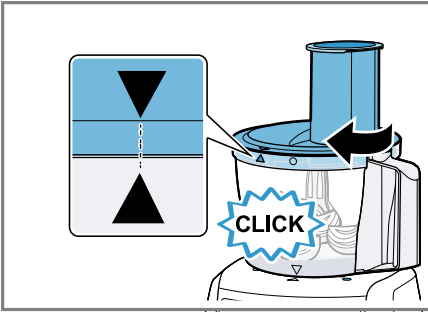
7



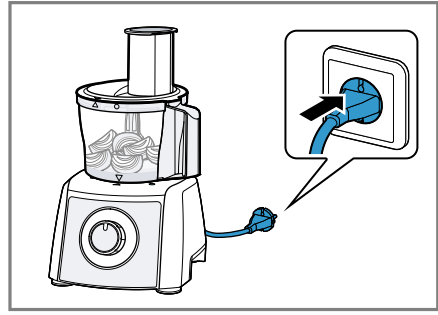
8



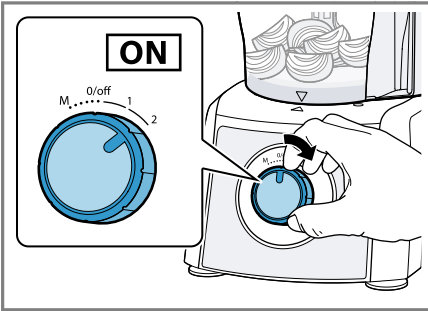
9



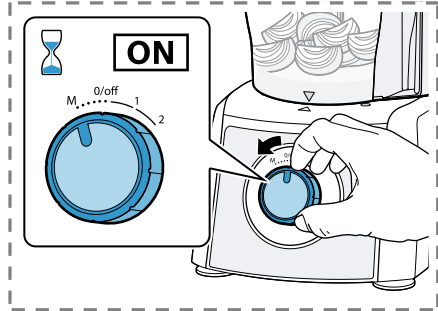
10



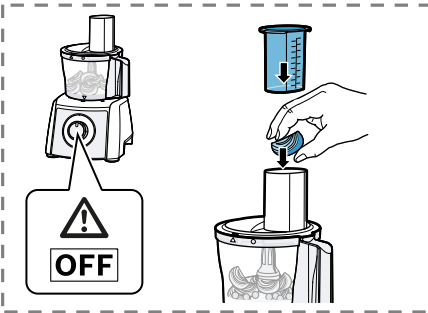
11



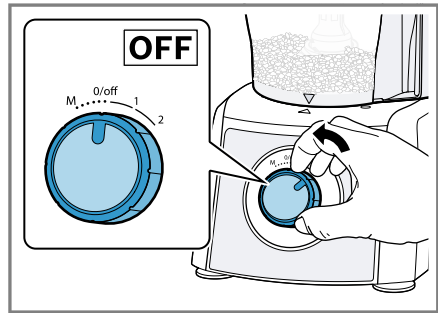
12



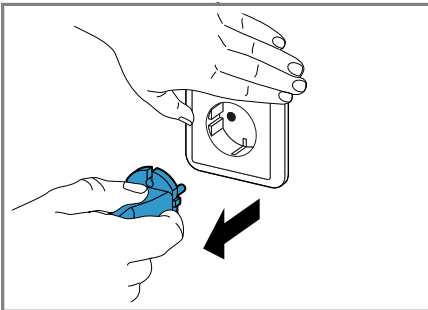
13



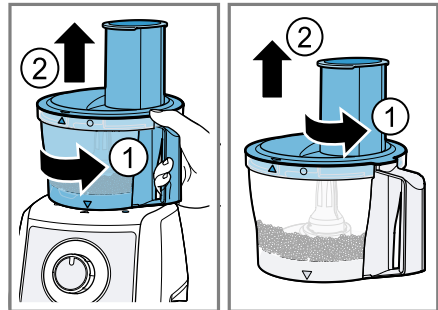
14



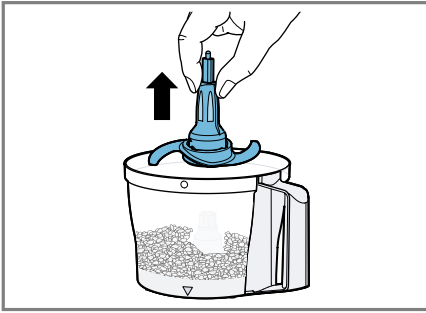
15



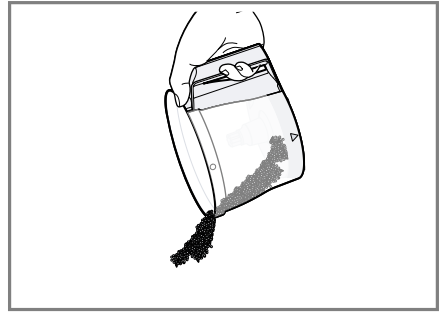
16



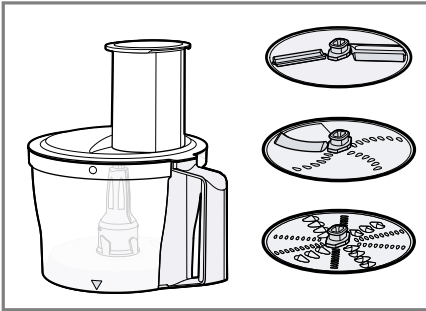
17



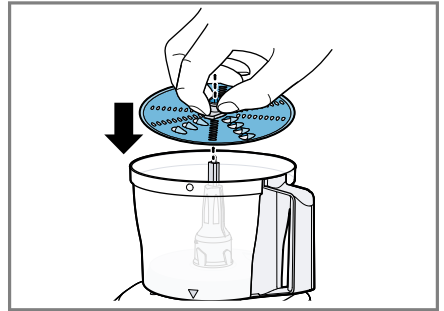
18



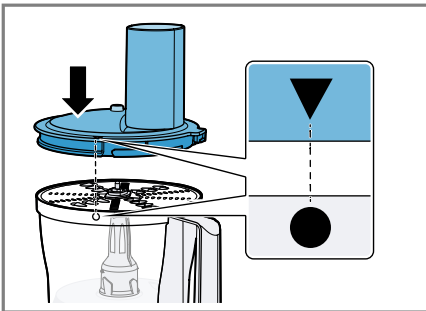
19



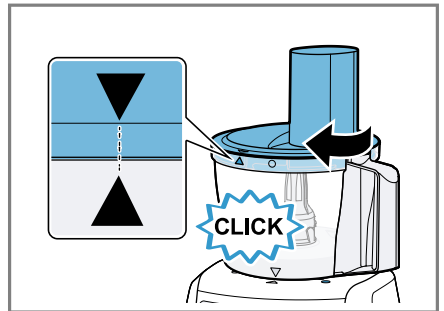
20



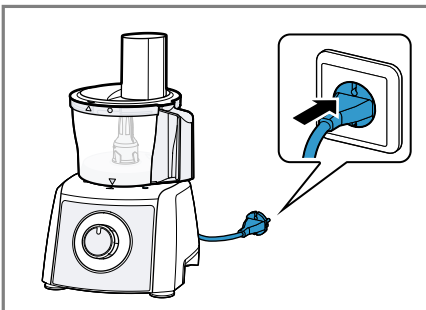
21



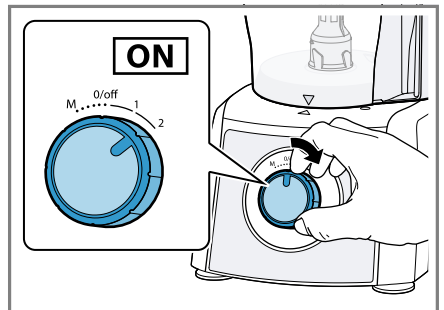
22



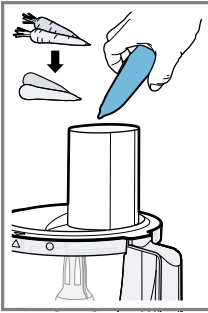
23



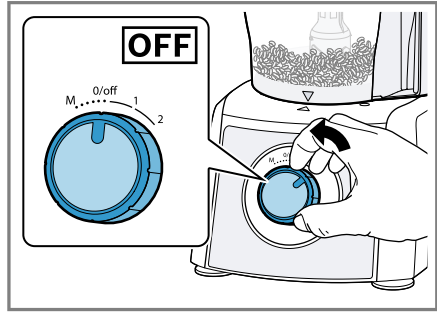
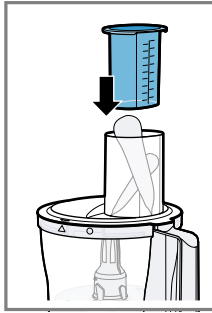
24



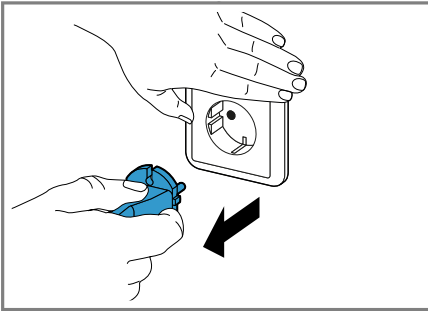
25



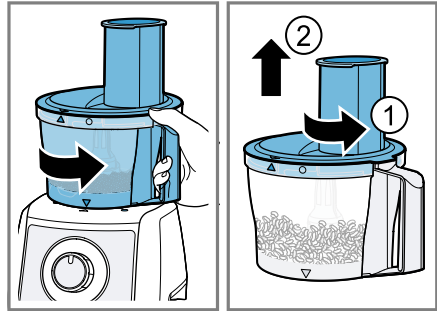
26



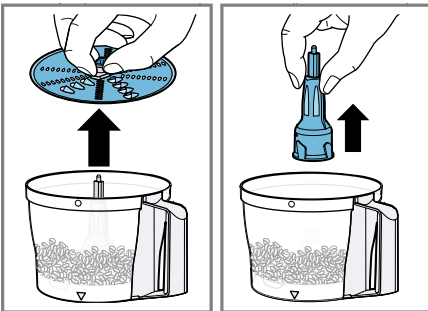
27



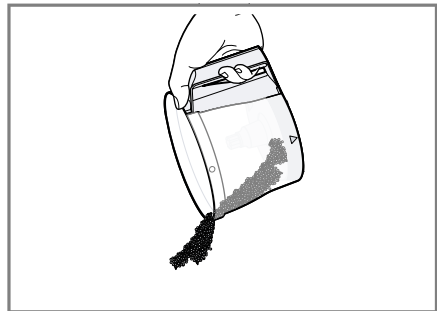
28



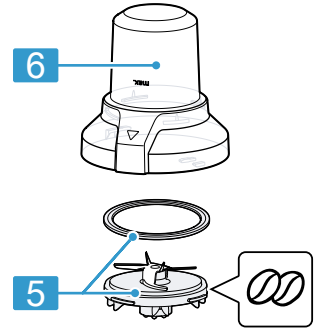
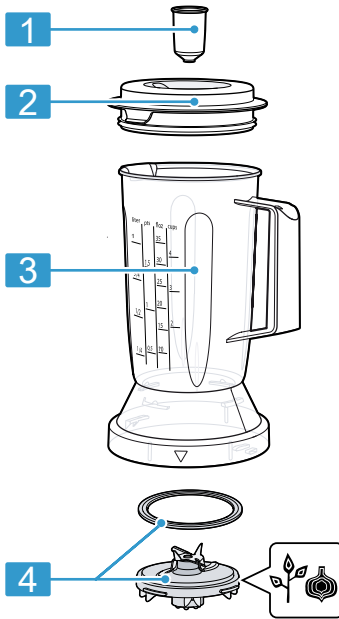
29



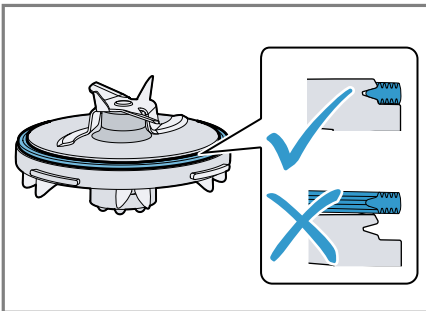
30



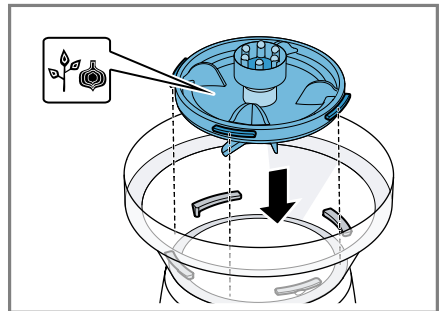
31



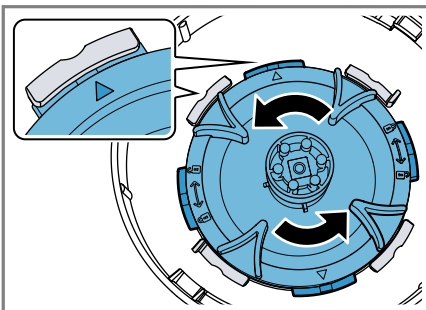
32



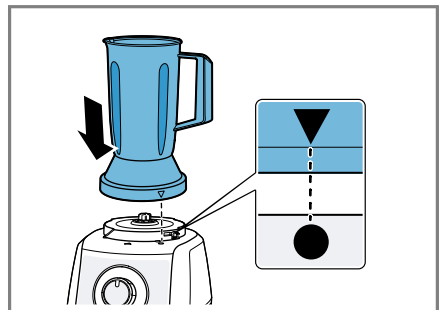
33



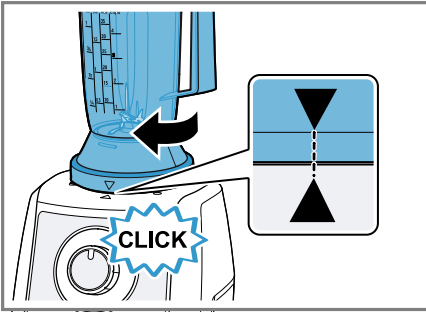
34



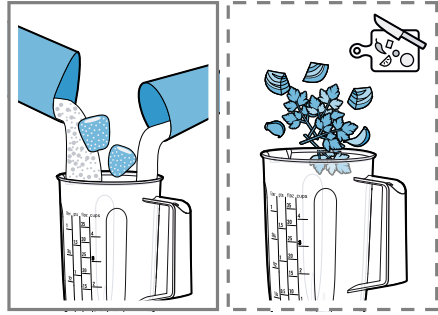
35



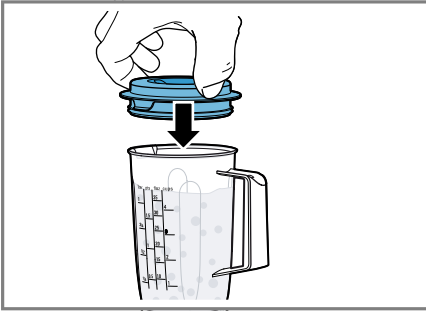
36



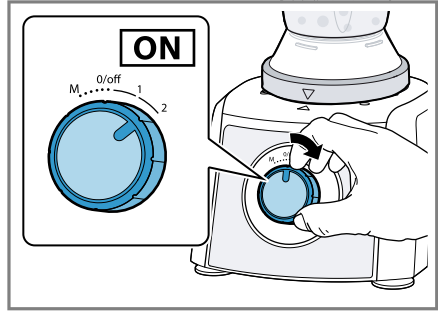
37



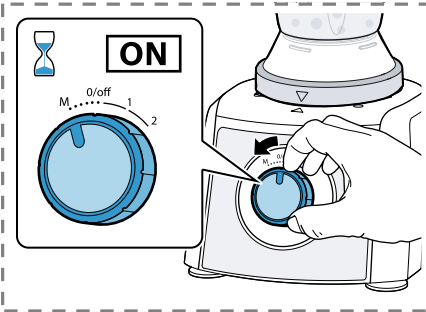
38



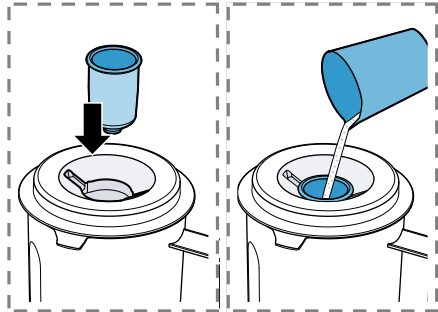
39



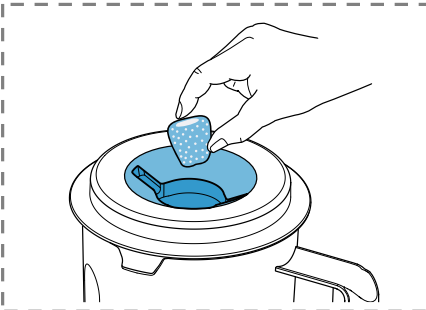
40



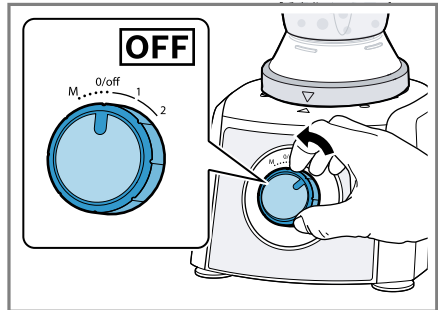
41



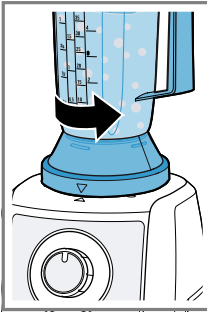
42



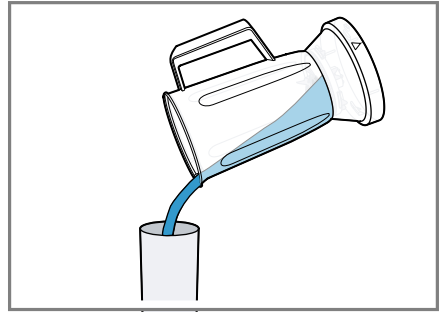
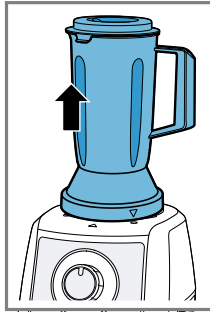
43



44



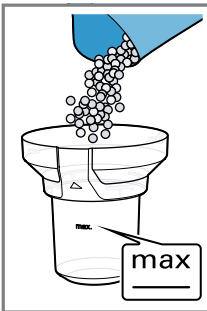
45



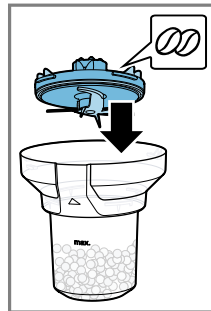
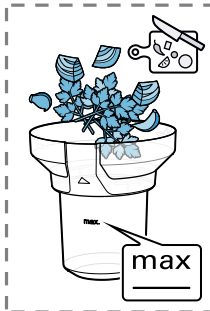
46

			<p>00:00</p>
<p>+</p>	<p>500 ml</p>	<p>2</p>	<p>60 s</p>

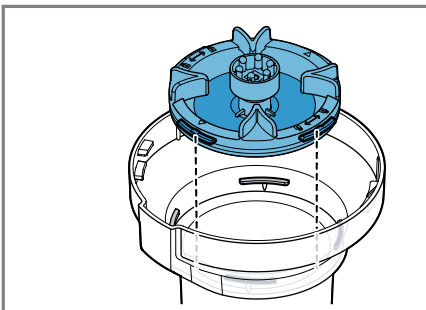
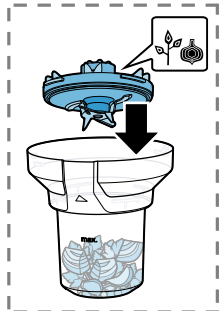
47



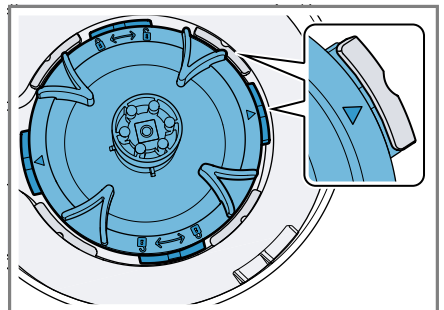
48



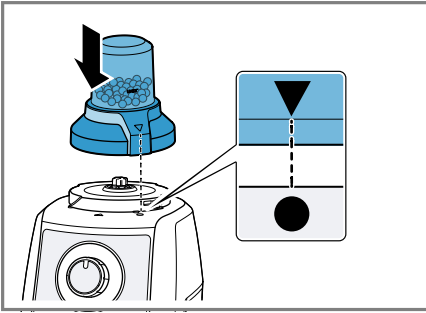
49



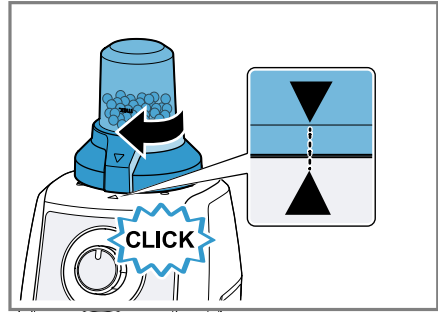
50



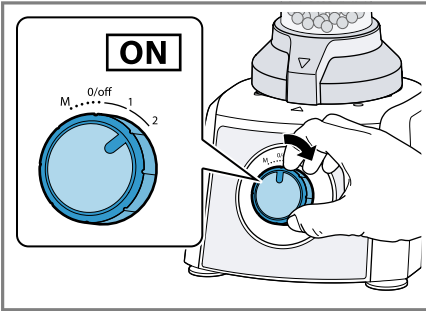
51



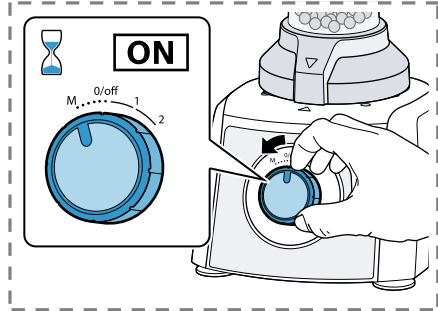
52



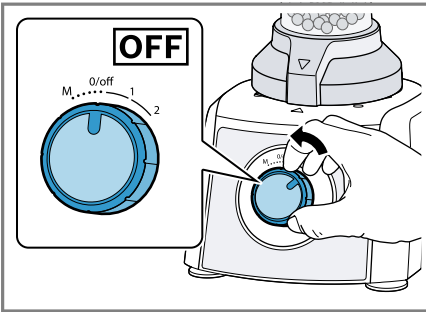
53



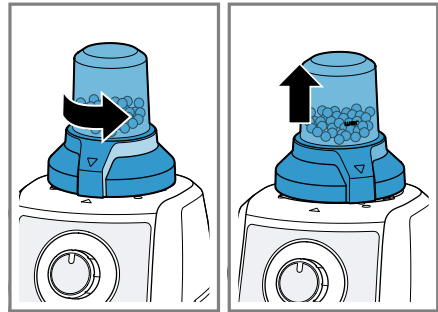
54



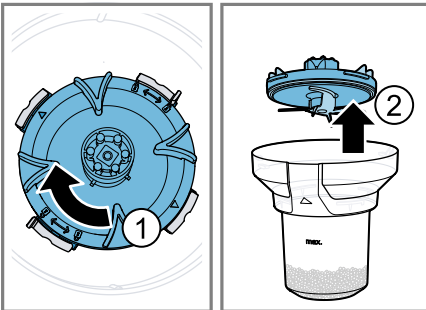
55



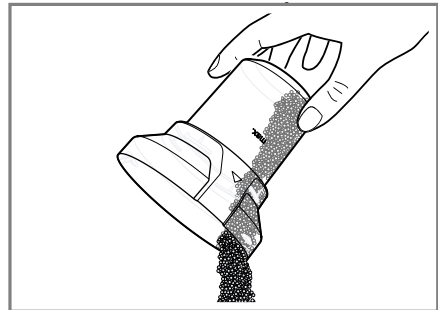
56



57








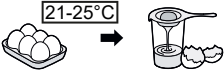














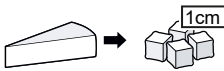










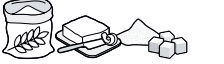















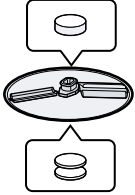












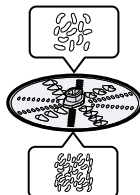






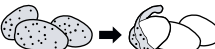





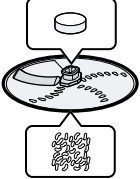












58

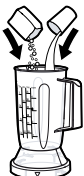


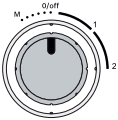

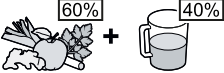



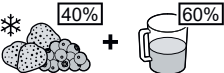





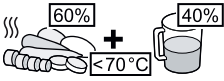




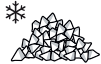





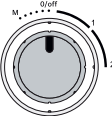



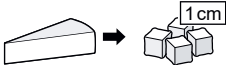
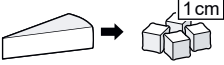


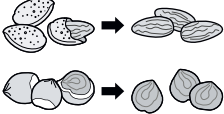






59

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

					
	 21-25°C		1 - 8 x 	1	1 - 5 min
	 4-8°C		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
	 1cm		10 - 200 g	2	20 - 60 s
	 1cm		50 - 500 g	M	(3 - 20) x 1 s
			50 - 500 g	2	10 - 80 s
			200 g	2	<ul style="list-style-type: none"> ● L 10 - 15 s ● M 30 - 35 s ● S 60 - 80 s
			 200 - 1000 g	1	30 - 120 s
			 200 - 800 g	1	60 - 90 s
			 100 - 500 g	1	60 - 120 s
			 100 - 500 g	1	60 - 90 s

				
		 	800 g	1
		 	800 g	1
		 	800 g	1
		 	800 g	1
		 	500 g	1
		 	500 g X	2
		 	500 g	1
		 	500 g	1
		 	800 g 500 g	2
		 	X 500 g	2
		 	800 g 500 g	2
		 	800 g 500 g	2

				
		300 - 800 g	2	30 - 90 s
		300 - 800 g	2	30 - 90 s
		300 - 1000 g	2	30 - 90 s
		300 - 1000 g	2	30 - 60 s
		400 g	2	30 s
		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

				 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
		100 g	2	40 - 60 s
		50 g	2	40 - 60 s

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Please note the additional instructions when using supplied or optionally available accessories.
- 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 additional applications described in the instructions for accessories that are optional or come with the appliance.
- 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.

Disconnect the appliance from the power supply when:

- not using the appliance.
- the appliance is unattended.
- assembling the appliance.
- taking the appliance apart.
- cleaning the appliance.
- approaching rotating parts.
- changing tools.
- confronted with a fault.

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.

en Safety

- ▶ 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.
- ▶ Call customer services. → *Page 24*
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Do not use the appliance with damp hands.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.

- ▶ Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- ▶ Before changing tools or cleaning the appliance, switch off and disconnect it from the mains.
- ▶ Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Never place fingers in the attached blender jug.
- ▶ Never operate the blender attachment without fitting the lid.
- ▶ Only grip the universal knife by the plastic part.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only grip the cutting discs by the plastic ring in the centre.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.
- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.
- ▶ 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.
- ▶ Never expose the blender jug to temperatures above 80 °C.
- ▶ Do not insert objects into the container or filling shaft, e.g. wooden spoons, knives.

- ▶ Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- ▶ Do not process frozen ingredients in the blender attachment, except for ice cubes.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

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

→ Fig. **1**







en Familiarising yourself with your appliance



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
	Blade insert with grinding blade (black seal)

Symbol	Description
	Blade insert with blender and chopping blade (red seal)
	Lock or unlock blade insert.

Rotary switch

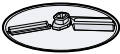


Sym- bol	Description
0/off	Switch off the appliance.
M	Instantaneous switching (pulse function): Highest speed as long as the rotary switch is held in this position. Note: Use instantaneous switching to blend ingredients only briefly or in intervals.
1	Process ingredients at low speed.
2	Process ingredients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

Designation	Use
	<p>Recommendation for a perfect result:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 	<p>Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> COARSE = thick slices FINE = thin slices <p>Note: Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate.</p> <p>Tip: Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.</p>
Reversible shredding disc, coarse/fine 	<p>Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam.</p> <p>Marking:</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 = coarse side 4 = fine side <p>Note: Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan.</p> <p>Tip: Shred soft cheese with the coarse side only.</p>
Reversible slicing / shredding disc 	<p>Grating raw potatoes or cutting into slices.</p> <p>Note: Not suitable for processing very fibrous foods, e.g. leek or mango.</p>

Safety systems

Start lock-out

Start lock-out prevents your appliance from being switched on accidentally. You can switch on and operate the appliance once the bowl has been correctly positioned and the lid is locked.

Note: If the bowl becomes detached or the lid is opened, the appliance automatically switches off.

Overload protection

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

Operation

Setting up appliance

- Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
- Adjust the power cable to the required length.
 - To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
 - To lengthen the cord again, pull it out of the cord storage compartment.
- Do not insert the mains plug.

Attaching the bowl

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

→ Fig. 2 - 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 blender/chopping blade, red seal and  symbol
5	Blade insert with grinding blade, black seal and  symbol
6	Chopper jug


Checking the seal

- ▶ Check whether the seal is inserted correctly.

→ Fig. 33

Note: If the seal is damaged or not correctly positioned, liquid may run out.

Blender attachment

Use the blade insert with the red seal and symbol , for:

- blending liquid or semi-solid food,
- mixing light doughs,
- puréeing food,
- crushing ice cubes.

Restrictions on processing:

- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- 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.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.

Preparing and fitting the blender attachment

→ Fig. 34 - 37

Processing quantities

Liquids	max. 1000 ml
Hot or frothing food	max. 400 ml

Processing ingredients with the blender attachment

Note: Hold the lid in position during processing.


→ Fig. 38 - 46


Precleaning the blender attachment

- ▶ Follow the cleaning instructions in the table.

→ Fig. 47

Chopper

Use the blade insert with the red seal and symbol , for cutting up and chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit and vegetables.

Use the blade insert with the black seal and symbol , for grinding up small quantities of:

- spices, e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried star anise, saffron,
- cereals, e.g. wheat, millet, linseed,
- coffee,
- 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. **48** - **53****Processing ingredients with the chopper**→ Fig. **54** - **59****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. **60**

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. **61**→ Fig. **62**→ Fig. **63**→ Fig. **64****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.

**Hot chocolate**

- 80 g-100 g cooled chocolate
- approx. 400 ml hot milk (< 70 °C)

Processing:

- Chop the chocolate in the blender attachment at setting **2**.
- Switch off the appliance and add the milk.
- Blend the ingredients briefly.

**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

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.



Keselamatan

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

Gunakan peranti hanya:

- dengan alat ganti dan aksesori tulen.
- untuk mengadun, menguli, memukul, memotong dan memarut makanan.
- untuk penggunaan tambahan seperti yang diterangkan dalam panduan aksesori yang dibekalkan atau pilihan.
- di bawah pengawasan.
- untuk kuantiti dan masa pemprosesan di rumah yang biasa.
- dalam rumah persendirian dan dalam kawasan persekitaran rumah yang tertutup dengan suhu bilik.
- sehingga ketinggian 2000 m dari paras laut.

Nyahsambungkan peranti daripada bekalan elektrik, jika anda:

- tidak menggunakan peranti.
- tidak mengawasi peranti.
- memasang peranti.
- menyahpasang peranti.
- membersihkan peranti.
- mendekati komponen yang berputar.
- menukar alat.
- menghadapi masalah.

Peranti ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka telah diselia atau dilatih mengikut keselamatan peranti ini dan memahami kesan bahayanya.

Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.

Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini. Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

- ▶ Jangan sesekali kendalikan peranti yang rosak.
- ▶ Jangan sesekali mengendalikan peranti dengan permukaan yang retak atau pecah.
- ▶ Jangan sesekali menarik kabel kuasa untuk memisahkan peranti dengan bekalan elektrik. Sentiasa tanggalkan palam kabel kuasa.
- ▶ Tanggalkan palam kabel kuasa dengan segera atau matikan fius di kotak fius jika peranti atau kabel kuasa rosak.
- ▶ Hubungi khidmat pelanggan. → *Halaman 33*
- ▶ Sambungkan dan kendalikan peranti hanya mengikut spesifikasi pada label.
- ▶ Hanya pengendali yang berkelayakan boleh melakukan pembaikan pada peranti.
- ▶ Hanya alat ganti tulen dibenarkan untuk pembaikan peranti.
- ▶ Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.
- ▶ Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- ▶ Gunakan peranti hanya dalam ruang tertutup.
- ▶ Jangan sesekali dedahkan peranti pada panas dan kelembapan melampau.
- ▶ Jangan gunakan pembersih wap atau pencuci bertekanan tinggi untuk membersihkan peranti.
- ▶ Jangan sesekali menggunakan peranti dengan tangan basah.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen peranti yang panas atau dengan sumber panas.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan bucu atau pada sudut yang tajam.
- ▶ Jangan sesekali melipat, menekan atau mengubah kabel kuasa.
- ▶ Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.
- ▶ Berhati-hati semasa menuang cecair panas ke dalam pemproses makanan kerana wap panas boleh terbentuk.

- ▶ Tuangkan maksimum 400 ml bahan makanan panas atau berbuih ke dalam bekas pengadun.
- ▶ Berhati-hati semasa memproses makanan panas.
- ▶ Jangan bersandar pada peranti.
- ▶ Jangan proses makanan panas yang lebih daripada 70 °C di dalam bekas pengadun.
- ▶ Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan alat dan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Sebelum menukar atau membersihkan alat, matikan peranti dan putuskan daripada bekalan kuasa.
- ▶ Komponen yang retak atau rosak atau tidak dipasang dengan betul diganti dengan alat ganti yang tulen.
- ▶ Gunakan aksesori hanya apabila dipasang sepenuhnya.
- ▶ Jangan sesekali pegang di dalam bekas pengadun yang dipasang.
- ▶ Jangan sekali-kali mengendalikan alat tambah pengadun tanpa penutup.
- ▶ Pegang pisau universal hanya pada bahagian plastik.
- ▶ Jangan sesekali menyentuh bilah dengan tangan.
- ▶ Berhati-hati semasa mengendalikan bilah pemotong yang tajam dan juga semasa mengosongkan bekas dan semasa pembersihan.
- ▶ Pegang cakera pencincang hanya dengan cincin plastik di tengah-tengah.
- ▶ Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
- ▶ Hanya gunakan penghentak untuk menambahkan bahan.
- ▶ Jauhkan bahan pembungkusan daripada kanak-kanak.
- ▶ Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan bahan pembungkusan.
- ▶ Jauhkan komponen kecil daripada kanak-kanak.
- ▶ Jangan biarkan kanak-kanak bermain dengan komponen kecil.
- ▶ Patuhi arahan pembersihan.
- ▶ Bersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan sebelum setiap penggunaan.

Elakkan kerosakan harta benda

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

Pengenalan

Gambaran keseluruhan

Periksa kerosakan semasa penghantaran pada semua komponen dan kelengkapan penghantaran selepas membuka pembungkusan.

→ Raj. 1

A	Unit asas
B	Alat ¹
C	Cakera pemotong ¹
D	Alat tambah pengadun ¹
E	Pemotong kecil universal ¹
1	Penyimpanan kabel
2	Suis putar
3	Pemacu

¹ Bergantung kepada model

4	Perlindungan bilah
5	Bilah universal
6	Alat doh
7	Cakera pemukul
8	Penolak dan cawan penyukat
9	Penutup dengan aci pengisian bersepadu
10	Pemotong kepipis, tebal / nipis
12	Kepipis pamarut kasar/halus
13	Pemegang alat
14	Mangkuk

¹ Bergantung kepada model

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

Simbol

Simbol	Huraian
	Jangan pegang di dalam bahagian suapan.
	Tanda kedudukan pada unit asas
	Pasang lekapan ● dan putarkan dengan ketat ▼
max	kapasiti maksimum
	Unit bilah dengan bilah pengisar (pengedap hitam)
	Unit bilah dengan bilah pengadun dan bilah pemotong kecil (pengedap merah)
	Kunci atau buka kunci unit bilah.




Suis putaran

Simbo	Huraian
I	
0/off	Matikan perkakas.

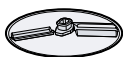
Simbo Huraian

I	
M	Pensuisan segera: kelajuan paling tinggi selagi suis putar ditahan dalam kedudukan ini. Nota: Gunakan pensuisan segera untuk mengadunkan bahan sebentar atau dalam selang masa.
1	Proses bahan pada kelajuan rendah.
2	Proses bahan pada kelajuan paling tinggi.



Gambaran alat

Penentuan	Penggunaan
Pisau universal	Memotong kecil, mencincang, mengadun dan menguli makanan.
	
Alat doh	Menguli doh dan mencampurkan bahan yang tidak perlu dipotong kecil (cth. kismis, cip coklat).
	
Cakera pemukul	Memukul putih telur atau krim dan menyediakan mayonis. Cadangan untuk hasil yang optimum: <ul style="list-style-type: none"> Gunakan krim dengan kandungan lemak min. 30 % dan suhu 4-8 °C.
	

Cakera pencincang

Penentuan	Penggunaan
Pemotong kepipis, tebal / nipis	Potong makanan menjadi kepingan tebal atau nipis, mis. B. buah-buahan dan sayur-sayuran. Label: <ul style="list-style-type: none"> COARSE = Kepingan tebal FINE = Kepingan nipis
	

Penentuan Penggunaan

	Nota: Tidak sesuai untuk memproses keju keras, roti, ban atau coklat. Petua: Sila potong kentang rebus hanya apabila kentang itu telah sejuk.
Kepipis pamarut kasar/ halus	Parut makanan menjadi kepingan kasar atau halus, mis. B. buah, sayur-sayuran atau keju, seperti Gouda atau Edam. Label: <ul style="list-style-type: none"> 2 = bahagian kasar 4 = bahagian halus Nota: Tidak sesuai untuk memproses kacang atau keju keras, contoh Parmesan. Petua: Parut keju lembut pada bahagian kasar.
	
Cakera pemotong dan pamarut	Parut atau potong kentang mentah. Nota: Tidak sesuai untuk memproses makanan yang sangat berserat, contoh daun bawang atau mangga.
	

Sistem keselamatan

Pelindung penghidupan
Pelindung penghidupan menghalang peranti anda dihidupkan secara tidak sengaja.
Sekiranya mangkuk diletakkan dengan betul dan penutupnya terkunci, peranti boleh dihidupkan dan dikendalikan.
Nota: Jika mangkuk longgar atau penutupnya dibuka, peranti dimatikan secara automatik.

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

Pengendalian

Pasangkan peranti

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

Memasang mangkuk

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

→ Raj. **2** - **6**

Memproses bahan dengan alat.

Nota

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

Keperluan: Mangkuk dengan pemegang alat diletakkan pada unit asas.

→ Raj. **7** - **19**

Menyediakan bahan dengan cakera pencincang

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

Keperluan: Mangkuk dengan pemegang alat diletakkan pada unit asas.

→ Raj. **20** - **31**

Aksesori

Gambaran keseluruhan

→ Raj. **32**

1	Corong tuang
2	Penutup dengan bukaan pengisian

3	Bekas pengadun
4	Unit bilah dengan bilah pengadun/pemotong kecil, pengedap merah dan simbol 🌀
5	Unit bilah dengan bilah pengisar, pengedap hitam dan simbol 🌀
6	Bekas pemotong kecil universal

Menguji pengedap

- ▶ Periksa sama ada pengedap dimasukkan dengan betul.

→ Raj. **33**

Nota: Jika pengedap rosak atau tidak dipasang dengan betul, cecair boleh keluar.

Alat tambah pengadun

Gunakan unit bilah dengan pengedap merah dan simbol 🌀, untuk:

- mengadun makanan cair atau separa pepejal,
- mengadun doh ringan,
- mempurikan bahan makanan,
- menghancurkan ketulan ais.

Batasan pemprosesan:

- Jangan cincang bahan seperti badam, bawang, pasli dan daging.
- Campurkan makanan pepejal dengan cecair yang mencukupi.
- Campurkan makanan serbuk dengan cecair yang mencukupi atau larutkan sepenuhnya dalam cecair sebelum diadunkan. Makanan serbuk, contohnya gula aising, serbuk koko, kacang soya panggang, tepung, serbuk protein.
- Pengadun tidak dapat menghasilkan lepa seperti mentega kacang tanah, mentega kelapa atau mentega kacang.

Menyediakan dan meletakkan alat tambah pengadun

→ Raj. **34** - **37**

Kuantiti pemprosesan

Cecair	maks. 1000 ml
Makanan yang panas atau berbuih	maks. 400 ml

Memproses bahan dengan alat tambah pengadun

Nota: Pegang penutup dengan kuat semasa pemprosesan.

→ Raj. 38 - 46

Prabersihkan alat tambah pengadun

- ▶ Ikut arahan pembersihan dalam jadual.
→ Raj. 47

Pemotong kecil universal

Gunakan unit bilah dengan pengedap merah dan simbol ✂, untuk memotong kecil dan melumatkan daging, keju keras, bawang, kubis, bawang putih, buah-buahan dan sayur-sayuran.

Gunakan unit bilah dengan pengedap hitam dan simbol ∞, untuk mengisar bahagian yang lebih kecil:

- Rempah, cth. lada sulah, jintan putih, juniper, kayu manis, bunga lawang kering, safron,
- Bijirin, cth. gandum, millet, biji rami,
- Kopi,
- Gula.

Batasan pemprosesan:

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

Menyediakan dan memasang pemotong kecil universal

→ Raj. 48 - 53

Memproses bahan dengan pemotong kecil universal

→ Raj. 54 - 59

Gambaran keseluruhan pembersihan

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

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

Petua

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

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

Bersihkan komponen tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. 60

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

Contoh penggunaan

Perhatikan kuantiti maksimum dan masa pemprosesan di dalam jadual. Jika anda memproses kuantiti maksimum, gunakan masa pemprosesan maksimum yang disyorkan.

→ Raj. 61

→ Raj. 62

→ Raj. 63

→ Raj. 64

Resipi contoh



Sapuan Kacang Hazel Madu (CNCM12C)

- 20 g kacang hazel
- 50 g madu bunga (suhu bilik)

ms Selesaikan gangguan

Pemprosesan:

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



Coklat panas

- 80g hingga 100g coklat sejuk
kira-kira 400 ml susu panas (<70 °C)

Pemprosesan:

- Potong kecil coklat dalam alat tambah pengadun pada tahap **2**.
- Matikan peranti dan tambah susu.
- Adunkan bahan sekejap.



Kek buah berat

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

Pemprosesan:

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

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

Selesaikan gangguan

Peranti tidak berfungsi.

Perkakas tidak mempunyai kuasa.

- ▶ Periksa sama ada peranti anda mempunyai kuasa.

Peranti tidak mula diproses atau dimatikan semasa diproses.

Kuantiti pemprosesan terlalu tinggi atau masa pemprosesan terlalu lama.

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

Perkakas atau aksesori tersekat.

- ▶ Tetapkan suis putar ke **0/off**.
- ▶ Keluarkan sekat.

Bekas, penutup atau aksesori tidak dipasang dengan betul.

- ▶ Letakkan bekas, penutup atau aksesori dengan betul.

Lupuskan peranti lama

- ▶ Lupuskan peranti secara mesra alam.
Maklumat mengenai kaedah pelupusan terkini boleh didapati daripada pengedar anda dan juga pentadbir perbandaran atau bandar anda.



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Khidmat pelanggan

Maklumat terperinci mengenai masa jaminan dan syarat jaminan di negara anda boleh didapati melalui khidmat pelanggan kami, pengedar anda atau di laman web kami.

Maklumat hubungan khidmat pelanggan boleh didapati dalam mana-mana panduan khidmat pelanggan atau pada laman sesawang kami.

安全性

- 请仔细阅读本说明书。
- 使用随附或选购的附件时，也请注意额外的说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。
- 出现运输损坏时请勿连接机器。

本机器仅限用于：

- 使用原装零件和附件。
- 用于对食物进行搅拌、揉捏、打发、切片和切丝。
- 用于产品随附的说明书或选装附件的说明书中所述的额外用途。
- 在监视下。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

在进行以下操作前，请将本机器断电：

- 不使用设备。
- 不照看设备。
- 组装设备。
- 拆解设备。
- 清洁本机器。
- 接近旋转部件。
- 更换附件。
- 面临故障。

凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和/或知识之人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

孩童不得进行清洁及用户维护的工作。

禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 切勿操作表面破裂或断裂的机器。
- ▶ 拔出插头时请握住电源插头本体，请勿直接拉拽电源线。
- ▶ 若本机器或电源线损坏，请立即拔除电源线插头或关闭保险丝盒的保险装置。
- ▶ 请联系客户服务。 → 页40
- ▶ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。

- ▶ 唯有合格的专业人员方可维修机器。
- ▶ 仅限使用符合原厂要求的部件来维修机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- ▶ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▶ 本机器仅适于在封闭空间内使用。
- ▶ 切勿将本机器暴露在高温和潮湿的环境中。
- ▶ 不要使用蒸汽清洁器或高压清洁器清洁本机器。
- ▶ 切勿用湿手操作本设备。
- ▶ 请勿将电源线靠近发热的机器部件或热源。
- ▶ 请勿将电源线靠近锋利的尖锐处或边缘。
- ▶ 切勿弯折、挤压或更改电源线。
- ▶ 切勿将电器放在高温表面或热源附近。
- ▶ 将高温液体填充至厨师机内时请小心，因为高温蒸汽可能突然冒出。
- ▶ 最多只能将 400 ml 高温或起泡的食物倒入搅拌杯中。
- ▶ 加工热食时，需多加注意。
- ▶ 切勿在电器上方俯身。
- ▶ 不要在搅拌杯中加工温度高于 70 °C 的高温食材。
- ▶ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▶ 仅当驱动接口静止且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▶ 更换附件或清洁前，应先关闭电器并断开电源。
- ▶ 对于出现裂纹或其他损坏的部件，或不合适的部件，必须用原装配件进行更换。
- ▶ 只有在完全组装好的状态下才可使用附件。
- ▶ 切勿将手指伸进已安装好的搅拌杯中。
- ▶ 请勿在未安装盖子的情况下操作搅拌器附件。
- ▶ 只可握住万能刀片的塑料部分。
- ▶ 请勿赤手触碰刀片。
- ▶ 处理锋利的切削刀片、清空容器和进行清洁时，请务必小心。
- ▶ 只可握住切削圆盘中间的塑料环。
- ▶ 请勿将手伸到进料管中。
- ▶ 仅限使用投料推杆将食材推下。
- ▶ 请让孩童远离包装材料。
- ▶ 切勿让孩童用包装材料玩耍。
- ▶ 请让孩童远离小型部件。
- ▶ 切勿让孩童玩耍小型部件。

zh 避免材料损坏

- ▶ 请按照清洁说明清洁电器。
- ▶ 每次使用前，清洁与食材接触的表面。

避免材料损坏

- ▶ 切勿让电器运行超过所需时间。
- ▶ 请勿让电器空载运行。
- ▶ 切勿将原装配件和附件用于其他电器。
- ▶ 不要超过最大加工量。
- ▶ 使用前请检查搅拌碗和其他工具内是否有异物，如有则将其取出。
- ▶ 切勿将搅拌杯暴露在高于 80 °C 温度下。
- ▶ 切勿将物体插入切碎杯或进料管中，例如烹饪木勺、刀片。
- ▶ 请勿加工含有坚硬成分的食材，例如骨头、软骨或者核。
- ▶ 除冰块外，请勿在搅拌器附件中加工冷冻食物。
- ▶ 切勿用力推动推杆。

了解机器

概览

拆开包装后，请检查所有部件是否在运输过程中发生损坏，供货是否完整。

→ 图 1

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







¹ 具体取决于型号

11	双面切片/切丝刀盘
12	双面切丝刀盘 (粗/细)
13	刀盘托架
14	搅拌杯

¹ 具体取决于型号

注： 如果某个附件未包含在供货范围内，那么您可以通过客户服务订购。

图标




符号	说明
	请勿将手伸到进料管中。
	主机上的位置标记
	将附件盖上 ● 并转紧 ▼
max	最大加工量
	配有磨碎刀片的刀片组件 (黑色密封件)
	配有搅拌杯刀片和多功能切碎器刀片的刀片组件 (红色密封件)
	锁定或解锁刀片组件。

旋转开关

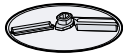


符号	说明
0/off	关机。
M	瞬时切换：只要旋转开关保持在该位置即可达到最高速度。 注： 使用瞬时切换，只需短暂或以间隔方式搅拌配料。
1	以最低速加工配料。
2	以最高速加工配料。

配件概览

名称	用途
----	----

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

刀盘

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

安全系统

启动锁定

启动锁定功能可防止电器意外启动。如果搅拌碗已正确安装且盖子已锁定, 则可以接通并操作机器。

注: 如果搅拌碗松动或盖子被打开, 设本机器会自动关断。

过载保护

过载保护系统可防止电机和其他部件因过载而损坏。

操作

电器设置

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

放上搅拌碗

提示: 将搅拌碗放置在主机上时, 请务必保持搅拌碗直立。

→ 图 2 - 6

用配件处理配料

注意

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

要求: 将配有配件连接轴的搅拌碗装入主机。

→ 图 7 - 19

用切碎刀盘加工配料

注: 将所需的切碎刀盘的一侧朝上放到配件连接轴上。



要求: 将配有配件连接轴的搅拌碗装入主机。

→ 图 20 - 31

其他工具

概览

→ 图 32

1	装料漏斗
2	带装料口的盖子
3	搅拌杯
4	配有搅拌杯刀片 / 多功能切碎器刀片, 红色密封件和图标 
5	配有磨碎刀片的刀片组件, 黑色密封件和图标 
6	万能切碎器杯


检查密封

- ▶ 检查密封件是否正确插入。

→ 图 33

注: 如果密封件受损或摆放不正确, 液体可能溢出。

搅拌器附件

使用刀片组件, 带红色密封件和图标 , 用于:

- 搅拌液体状或半固体状食物,
- 搅拌松软的面团,
- 将食物打成泥,
- 捣碎冰块。

加工限制:

- 无法对杏仁、洋葱、香芹和肉类等配料进行切碎。
- 将固体食物与液体充分混合。
- 在搅拌前将粉末状食材与液体充分混合或在液体中充分溶解。粉末状食材例如绵白糖、可可粉、烘焙黄豆、面粉、蛋白粉。
- 搅拌器不得用来制作如花生酱、椰子酱或坚果酱等抹酱。

准备并安装搅拌器附件

→ 图 34 - 37

加工量

流体食物	最大 1000 ml
高温或发泡食品	最大 400 ml

通过搅拌器附件加工配料

注: 在加工过程中, 将盖子盖妥。


→ 图 38 - 46


预先清洁搅拌器附件

- ▶ 请按照表中的清洁说明进行操作。

→ 图 47

多用途切碎附件

使用刀片组件, 带红色密封件和图标 , 用于切碎和剁碎肉类、硬奶酪、洋葱、香草、蒜头、水果、蔬菜。

使用带有黑色密封件和图标  的刀片磨碎少量香料:

- 例如胡椒、小茴香、杜松子、肉桂、干八角、蕃红花、
- 谷物 (如小麦、黄米、亚麻籽)、
- 咖啡、
- 糖。

加工限制:

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

准备并安装切碎器

→ 图 48 - 53

使用切碎器加工配料

→ 图 54 - 59

清洁概述

使用后请立即清洁所有部件, 以免残留物变干。

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

提示

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

注: 请勿将刀片组件或多功能搅拌刀留在水中。

清洁各个部件，如表格所示。

→ 图 60

注：清洗后，让所有部件晾干或用软布擦干。

应用实例

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

→ 图 61

→ 图 62

→ 图 63

→ 图 64

示例食谱



蜂蜜榛子面包涂酱 (CNCM12C)

- 20 g 榛子
- 50 g 花蜂蜜（室温）

加工：

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



热巧克力

- 80 g 至 100 g 冰镇巧克力
- 约 400 ml 热牛奶 (< 70 °C)

加工：

- 调至 2 档将切碎器中的巧克力切碎。
- 关断本机器，然后倒入牛奶。
- 将配料简单搅拌一下。



水果蛋糕

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

加工：

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

最多可同时加工 1.5 倍的量。必要时延长加工时间。

处理故障

机器故障。

机器未接通电源。

- ▶ 检查机器是否通电。

机器未启动加工程序或在加工期间关闭。

处理量过大或处理时间过长。

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

zh 处理旧机器

机器或附件被卡住。

- ▶ 将旋转开关设置为 0/off。
- ▶ 去除堵塞物。

搅拌杯、盒盖或其他工具未正确盖上。

- ▶ 正确放置搅拌杯、盖子或其他工具。

处理旧机器

- ▶ 按环保的方式废弃处理机器。
关于有效的回收处理方法的信息，请咨询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。

安全性

- 請仔細閱讀本說明書。
- 使用隨附或選購的配件時，也請注意另附的說明書。
- 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。
- 如本電器於運送途中受損，請勿連接。

本電器只能用於以下用途：

- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用於攪拌、揉捏、打發、切片和切絲食材。
- 用於隨附 / 選購配件之說明書中所述及的其他用途。
- 監督之下。
- 使用時間及食材處理量應符合一般家用需求。
- 僅限私人家庭和室溫下的居家環境室內區域。
- 最高在海拔2000公尺以下。

以下情況時，請將裝置與電源斷開：

- 請勿使用本裝置。
- 不必在旁監看本裝置的運作。
- 組裝本裝置。
- 拆卸機器。
- 清潔裝置。
- 靠近旋轉中的零件。
- 更換工具。
- 處理故障。

凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和 / 或知識之人士，應在負責安全使用電器的人員的監督或指導下，瞭解使用電器可能帶來的危險後，方能使用本電器。

孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。

孩童不得進行清潔及保養的工作。

本電器不得由孩童進行操作。請確保孩童遠離本電器及電源線。

- ▶ 請勿使用受損的電器。
- ▶ 切勿操作表面有裂縫或破損的電器。
- ▶ 請勿拉扯電源線切斷電器電源。拔除電源線時，務必從插頭部位拉起。
- ▶ 若電器或電源線損壞，請立即拔除電源線插頭或關閉配電箱中的保險絲。
- ▶ 請聯絡客戶服務。 → 頁次47

- ▶ 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本電器。
- ▶ 僅有合格的專業人員才可維修電器。
- ▶ 僅限使用原廠耗材來維修電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。
- ▶ 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機洗滌。
- ▶ 本電器僅限於室內使用。
- ▶ 切勿將本電器置於高溫或潮濕處。
- ▶ 請勿使用蒸氣清潔機或高壓清潔機清潔本電器。
- ▶ 請勿用潮濕的雙手操作本電器。
- ▶ 請勿將電源線靠近發熱的電器零件或熱源。
- ▶ 請勿將電源線靠近鋒利的尖銳處或邊緣。
- ▶ 切勿彎折、擠壓或更改電源線。
- ▶ 請勿將本裝置置於高溫表面上或附近。
- ▶ 將高溫液體添加至萬用廚師機內時請小心，因為高溫蒸氣可能突然冒出。
- ▶ 最多只能將 400 ml 高溫或起泡的食物倒入攪拌杯中。
- ▶ 處理熱食時要小心。
- ▶ 請勿俯身靠近本裝置。
- ▶ 請勿使用攪拌杯處理超過 70 °C 的高溫食材。
- ▶ 雙手、頭髮、衣物及其他用品應保持遠離旋轉的部件。
- ▶ 僅於驅動器完全靜止，且裝置的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下工具和配件。
- ▶ 更換或清潔工具前，請關閉裝置，並拔掉電源。
- ▶ 部件若有裂痕或其他損壞情形或未正確安裝，請用原廠備件更換。
- ▶ 本配件只有在完整組裝的狀態下才能使用。
- ▶ 切勿將手伸入到已安放的攪拌杯中。
- ▶ 請勿在未安裝蓋子的情況下操作攪拌機附件。
- ▶ 僅可握住萬用刀片的塑膠部位。
- ▶ 請勿徒手觸摸刀片。
- ▶ 操作鋒利的切削刀片、清空容器以及清潔時，請務必小心。
- ▶ 僅能握住切碎盤的塑膠圈中央處。
- ▶ 請勿將手伸到進料管中。
- ▶ 僅限使用推料棒續加配料。
- ▶ 請確保孩童遠離包材。
- ▶ 請勿讓孩童將包材當成玩具玩耍。
- ▶ 請確保孩童遠離小型零件。

- ▶ 切勿讓孩童把小型零件當成玩具玩耍。
- ▶ 請遵守清潔提示說明。
- ▶ 每次使用前，請務必清潔會接觸到食材的表面。

避免財物損失

- ▶ 操作本裝置的時間視需求而定，切勿超時運作。
- ▶ 本裝置切勿空轉。
- ▶ 請勿將原廠部件和原廠附件用於其他裝置。
- ▶ 請勿超過最大處理量。
- ▶ 使用前請檢查攪拌盆及配件內是否有異物，如有則取出。
- ▶ 切勿讓攪拌杯承受超過 80 °C 的溫度。
- ▶ 請勿將任何物體放入容器或投料口，例如調理勺、刀子。
- ▶ 請勿處理內含堅硬成份的食材，例如：骨頭、軟骨、果核。
- ▶ 除冰塊外，請勿在攪拌機附件中處理冷凍食物。
- ▶ 請勿用力按壓推料棒。

深入瞭解

概覽

拆開包裝後，請檢查所有零件是否於運送途中受損以及交付的產品是否齊全。

→  1

A	主機
B	工具 ¹
C	切碎刀盤 ¹
D	攪拌機附件 ¹
E	多功能攪碎器 ¹
1	電線收納室
2	旋轉開關
3	驅動器
4	刀片保護套
5	萬用刀片
6	麵團工具
7	打蛋盤







¹ 視型號而定

8	推料棒和量杯
9	蓋子（含整合式進料管）
10	切片刀片（厚／薄）
11	雙向切片／切絲刀盤
12	切片切絲刀片（粗／細）
13	刀盤托架
14	攪拌盆

¹ 視型號而定

注意事項： 若有配件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。




符號

符號	說明
	請勿將手伸到進料管中。
	主機上的位置標示
	將附件蓋上 ● 並轉緊 ▼
max	最大容量
	配有磨碎刀片的刀片組（黑色密封墊）
	配有攪拌機刀片與多功能攪碎器刀片的刀片組（紅色密封墊）
	鎖定或解鎖刀片組。



旋轉開關

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

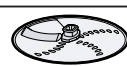
工具一覽

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

切碎刀盤

名稱	使用
切片刀片 (厚 / 薄) 	將食材切成厚片或薄片，如水果和蔬菜。 標記： ■ COARSE = 厚片 ■ FINE = 薄片 注意事項： 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冷卻後才可切片。
切片切絲刀片 (粗 / 細) 	將食材切成粗塊或細塊，如水果、蔬菜或乳酪（高達乳酪或艾登乳酪）。 標記： ■ 2 = 粗刀面 ■ 4 = 細刀面 注意事項： 不適合處理堅果或硬質乳酪（如帕馬森乾酪）。 提示： 用粗刀面將軟質乳酪切絲。
雙向切片 / 切絲刀盤	將生馬鈴薯磨碎或切片。 注意事項： 不適合處理含纖維量非常多的食材，如蔥或芒果。

名稱 使用



安全系統

啟動安全裝置

啟動安全裝置可避免不慎啟動裝置。將攪拌盆正確裝上且蓋子已鎖定，即可啟動並操作本機。

注意事項： 如果攪拌盆鬆脫或蓋子打開，本機會自動關閉。

過載保護

過載保護可避免馬達和其他部件因負載太高而受損。

操作

安裝機器

- 請將本裝置放置在穩固、平面、乾淨且光滑的工作平台上。
- 將電源線調至所需長度。
 - 若要縮短電線長度，將電線推入電線收納盒內。
 - 若要再次拉長電源線長度，請將電源線從電源線收納盒中拉出。
- 請勿插入電源插頭。

放上攪拌盆

提示： 將攪拌盆放置在主機上時，請務必保持攪拌盆直立。

→ **圖 2 - 6**

用工具處理配料

注意事項

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

要求： 將配有工具托架的攪拌盆裝上主機。

→ **圖 7 - 19**

用切碎刀盤處理食材

注意事項： 將所需的切碎刀盤一側朝上放到工具托架上。



要求： 將配有工具托架的攪拌盆裝上主機。

→ **圖 20 - 31**

配件

概覽

→ 圖 32

1	入料漏斗
2	附添加口的蓋子
3	攪拌杯
4	配有攪拌機刀片／多功能攪碎器刀片的刀片組，紅色密封墊和符號 
5	配有磨碎刀片的刀片組，黑色密封墊和符號 
6	多功能攪碎器調理杯


檢查密封墊

▶ 檢查密封墊是否正確插入。

→ 圖 33

注意事項： 如果密封墊受損或擺放不正確，液體可能溢出。

攪拌機附件

使用刀片組，配有紅色密封墊和符號 ，用於：

- 攪拌流質或半固體狀食物，
- 攪拌鬆軟的麵團，
- 將食物打成泥，
- 搗碎冰塊。

處理限制：

- 請勿用來切碎杏仁、洋蔥、歐芹和肉品。
- 將固態食材與充分的液體混合。
- 攪拌前將粉狀食材與充分的液體混合或完全溶解於液體中。粉態食材為例如：糖粉、可可粉、烤過的大豆粉、麵粉、蛋白粉。
- 攪拌機無法用來製作如花生醬、椰子醬或堅果醬等抹醬。

準備並安裝攪拌機附件

→ 圖 34 - 37

處理量

液體	最多 1000 ml
高溫或發泡食物	最多 400 ml

用攪拌機附件處理食材

注意事項： 在處理過程中，將蓋子蓋妥。


→ 圖 38 - 46


預先清潔攪拌機附件

▶ 請依照表中的清潔說明進行操作。

→ 圖 47

多功能攪碎器

使用刀片組，配有紅色密封墊和符號 ，用於切碎和剁碎肉類、硬奶酪、洋蔥、香草、大蒜、水果、蔬菜。

使用配有黑色密封墊和符號  的刀片組磨碎少量香料：

- 例如胡椒、小茴香、杜松子、肉桂、乾八角、蕃紅花、
- 穀物（如小麥、黃米、亞麻籽）、
- 咖啡、
- 糖。

處理限制：

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

準備並安裝多功能攪碎器

→ 圖 48 - 53

用多功能攪碎器處理配料

→ 圖 54 - 59

清潔概覽

使用後應立即清潔所有零件，以免殘留物變乾。

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

建議

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

注意事項： 請勿將刀片組或萬用刀片留在水中。

zh-tw 應用實例

如表格所示，清潔各個零件。

→  **60**

注意事項： 清洗後，讓所有零件晾乾或用軟布擦乾。

應用實例

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

→  **61**

→  **62**

→  **63**

→  **64**

食譜範例



蜂蜜榛子麵包塗醬 (CNCM12C)

- 20 g 榛果
- 50 g 花蜂蜜 (室溫)

處理方式:

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



熱巧克力

- 80 g 至 100 g 冰鎮巧克力
- 約 400 ml 熱牛奶 (<70 °C)

處理方式:

- 調至 2 段將攪拌機附件中的巧克力切碎。
- 關閉本機，然後倒入牛奶。
- 將食材簡單攪拌一下。



磅蛋糕

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

處理方式:

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

最多可一次處理 1.5 倍的量。必要時延長處理時間。

排除故障

本電器無法運作。

機器未接通電源。

- ▶ 檢查機器是否有電源。

機器未啟動處理程序或在處理期間關閉。

處理量太多或處理時間太長。

- ▶ 將旋轉開關調至 %off。
- ▶ 減少配料量。
- ▶ 讓機器冷卻，以停用過載保護器。

機器或配件卡住。

- ▶ 將旋轉開關調至 0/off。
- ▶ 排除卡住的情形。

攪拌杯、蓋子或配件未正確蓋上。

- ▶ 正確放置攪拌杯、蓋子或配件。

舊電器處理

- ▶ 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。

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

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- انتبه إلى مراعاة أدلة التشغيل الإضافية عند استخدام الكماليات الموردة أو الاختيارية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر المواد الغذائية.
- لاستخدامات إضافية موصوفة في أدلة الملحقات الموردة أو الاختيارية.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الكهربائي، عندما:
- لا تستخدم الجهاز.
- لا تراقب الجهاز.
- تركب الجهاز.
- تفك الجهاز.
- تنظف الجهاز.
- تقترب من أجزاء دوّارة.
- تستبدل أدوات العمل.
- تواجه خطرًا ما.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصدر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←صفحة 55
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- ◀ لا تستخدم الجهاز بأيدي مبتلة مطلقًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ توخّ الحذر عند تعبئة سوائل ساخنة في خلاط المطبخ، إذ قد يتسرّب بخار ساخن.
- ◀ عبئ 400 مل بحدٍ أقصى من المواد الغذائية الساخنة أو الرغوية في وعاء الخلاط.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ لا تتحن على الجهاز.
- ◀ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.

- ◀ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ أطفئ الجهاز قبل تغيير الأدوات أو قبل التنظيف وافصله عن الشبكة.
- ◀ الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكل صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تدخل يديك أبداً في وعاء الخلاط أثناء تركيبه.
- ◀ تجبُّب تشغيل تجهيزة الخلاط العلوية دون تركيب الغطاء.
- ◀ لا تمسك بالسكين متنوعة الاستخدامات إلا من الجزء البلاستيكي.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبداً.
- ◀ توجَّه الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تمسك بأقراص التقطيع إلا من منتصف الحلقة البلاستيكية.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا الكباس لإدخال المكونات.
- ◀ أبعد مواد التغليف عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف للجهاز.
- ◀ أبعد الأجزاء الصغيرة عن تناول الأطفال.
- ◀ لا تدع الأطفال يلعبون بالأجزاء الصغيرة.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

- ◀ لا تعالج موادًا غذائية مجمدة في تجهيزة الخلاط العلوية باستثناء مكعبات الثلج.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.

التعرّف

عرض عام

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

← الشكل 1

A	الجهاز الأساسي
B	أدوات العمل ¹
C	أقراص التقطيع ¹

¹ على حسب الطراز

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تشغّل الجهاز أبداً أطول مما هو ضروري.
- ◀ لا تشغّل أبداً دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزة أخرى.
- ◀ لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- ◀ افحص الوعاء والملحق بحثاً عن أجسام غريبة وأزلها قبل الاستخدام.
- ◀ يحظر نهائياً تعريض وعاء الخلاط لدرجات حرارة أعلى من 80 °م.
- ◀ لا تدخل أي أغراض في الوعاء أو فتحة الملء، مثل ملعقة طهي.
- ◀ لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكونات صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.

الرمز	الشرح
0/off	أطفئ الجهاز.
M	التبديل اللحظي: السرعة القصوى، طالما ظل المفتاح الدوار في هذا الموضع. ملاحظة: استخدم التشغيل اللحظي، كي تخلط المكوّنات فقط لوهلة قصيرة أو على فترات زمنية.
1	معالجة المكوّنات عند سرعة منخفضة.
2	معالجة المكوّنات عند أعلى سرعة.

نظرة عامة على أدوات العمل

التسمية	الاستخدام
السكين متنوعة الاستخدام	تفتيت الطعام وفرمه وتقليبه وعجنه.



أداة العجن	عجن العجين وخلط المكوّنات التي لا يُفترض تفتيتها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).
قرص الخفق	خفق بياض البيض والقشدة وتضفير المايونيز. توصية من أجل نتيجة مثالية: استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م.



أقراص التقطيع

التسمية	الاستخدام
السكين	تفتيت الطعام وفرمه وتقليبه وعجنه.

D	تجهيزة الخلاط العلوية ¹
E	القطاعة متنوعة الاستخدامات ¹
1	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
2	مفتاح دوار
3	وحدة الإدارة
4	واقى السكين
5	السكين متنوعة الاستخدامات
6	أداة العجن
7	قرص الخفق
8	كباس وكوب قياس
9	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
10	قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع
11	قرص التقطيع والبشر الدوّار
12	قرص البشر الدوّار خشن/ناعم
13	حامل أداة العمل
14	وعاء
1	على حسب الطراز
	ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُلحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.
	الرموز
الرمز	الشرح
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
	علامة تحديد الموضع في الجهاز الأساسي
	تركيب الجزء العلوي وإحكام ربطه
max	كمية الملء القصوى
	مجموعة سكين مع سكين طحن (عنصر إحكام أسود)
	مجموعة سكين مع سكين خلاط وتقطيع (عنصر إحكام أحمر)
	إحكام قفل مجموعة السكن أو فك قفلها.

الاستعمال

نصب الجهاز

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

وضع الوعاء

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

← الشكل 2 - 6

معالجة المكُونات باستخدام أدوات العمل

ملاحظات

- أدخل أداة العمل دائمًا قبل المكُونات.
- أدخل أداة العمل بجانبها الصحيح إلى الأعلى حتى المصد السفلي لحامل أداة العمل.

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

← الشكل 7 - 19

علاج المكونات باستخدام أقراص التقطيع.

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

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

← الشكل 20 - 31

الملحقات

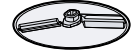
عرض عام

← الشكل 32

1 قمع التعبئة

2 غطاء ذو فتحة تعبئة

التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوّار سميك/رفيع	قطع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات. العلامة: ■ COARSE = أقراص سميكة ■ FINE = أقراص رفيعة
	ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة.
	نصيحة: لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.



قرص البشر الدوّار خشن/ناعم	بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك. العلامة: ■ 2 = جانب خشن ■ 4 = جانب ناعم
----------------------------	--



ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.
نصيحة: بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.

قرص التقطيع والبشر الدوّار	تقسير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح. ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة المواد الغذائية كثيرة الألياف، مثل الكراث أو المانجو.
----------------------------	--



أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

يحول التأمين ضد التشغيل الخاطئ دون تشغيل جهازك على نحو غير مرغوب. يمكن تشغيل الجهاز واستخدامه عند وضع الوعاء بشكلٍ صحيح وتأمين قفل الغطاء.

ملاحظة: إذا انحل الوعاء أو انفتح الغطاء، ينطفئ الجهاز تلقائيًا.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكُونات تركيبيه أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

3 وعاء الخلاط

4 مجموعة سكين مع سكين خلاط/
تقطيع، عنصر إحكام أحمر ورمز5 مجموعة سكين مع سكين طحن،
عنصر إحكام أسود ورمز

6 إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات

فحص الإحكام

◀ افحص ما إذا كانت حلقة الإحكام مُركبةً
بصورةٍ صحيحة.

← الشكل 33

ملاحظة: إذا كان عنصر الإحكام متضرراً أو
غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب
السائل.

تجهيزه الخلاط العلوية

استخدم مجموعة السكين ذات عنصر الإحكام
الأحمر ورمز، من أجل:

- خلط المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة،
- خلط المعجنات الخفيفة،
- هرس المواد الغذائية،
- تفتيت مكعبات الثلج.

قيود المعالجة:

- لا تقم بتقطيع مكونات، مثل اللوز والبصل والبقودنس واللحم.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا المحمص والدقيق ومسحوق البروتين.
- لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني، زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.

تحضير تجهيزه الخلاط العلوية وتركيبها

← الشكل 34 - 37

كميات المعالجة

سوائل القصوى 1000 مل

مواد غذائية ساخنة القصوى 400 مل
أو مكوّنة للزرغوةمعالجة المكونات باستخدام تجهيزه
الخلاط العلوية

ملاحظة: تَبَّت الغطاء في أثناء المعالجة.

← الشكل 38 - 46

التنظيف المسبق لتجهيزه الخلاط
العلوية

◀ اتبع دليل التنظيف في الجدول.

← الشكل 47

القطاعة متنوعة الاستخدامات

استخدم مجموعة السكين ذات عنصر الإحكام
أحمر ورمز، من أجل تفتيت وفرم اللحوم
والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم
والفواكه والخضراوات.استخدم مجموعة السكين ذات عنصر الإحكام
الأسود ورمز، من أجل طحن الكميات
الصغيرة من:

- التوابل مثل الفلفل، والكمون، والعرعر،
والقرفة، واليانسون النجمي الجاف
والزعفران،
 - الحبوب، مثل القمح والبرغل وبذور
الكتان،
 - والقهوة،
 - والسكر.
- قيود المعالجة:
- لا تقم بطحن المواد الغذائية الجافة
للغاية أو الصلبة التي يزيد حجمها عن
حبوب القهوة. المواد الغذائية غير
المناسبة مثل جوزة الطيب والزنجبيل
الجاف.
 - لا تعالج لإحباب القهوة أو الإسبريسو
المُحمّصة.

تحضير القطاعة متنوعة الاستخدامات
وتركيبتها

← الشكل 48 - 53

معالجة المكونات باستخدام القطاعة
متنوعة الاستخدامات

← الشكل 54 - 59

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام،
حتى لا تجمد البقايا.◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على
الكحول أو الإيثانول.

أمثلة تطبيقية ar

نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 60

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

أمثلة تطبيقية

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

← الشكل 61

← الشكل 62

← الشكل 63

← الشكل 64

◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.

◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

نصائح

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

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

وصفات مقترحة

معجون عسل وبنديق لدهن الخبز (CNCM12C)



- 20 جم بنديق
- 50 جم عسل زهر (درجة حرارة الغرفة)
- المعالجة:
- قُتّت البنديق على المستوى M لمدة 5 ثوان.
- أضيف العسل.
- ضع القطاعة متنوعة الاستخدامات على الجهاز الأساسي وانتظر إلى أن يكون العسل قد انساب كلية إلى الأسفل على السكين.
- اخلط بعد ذلك كل المكونات على المستوى M لمدة 5 ثوان.

مشروب الكاكاو الساخن



- 80 إلى 100 جم شوكولاتة مبردة
- قرابة 400 مل حليب ساخن (>70°م)
- المعالجة:
- قُتّت الشوكولاتة في تجهيزة الخلاط العلوية على المستوى 2.
- أوقف تشغيل الجهاز وأضيف الحليب.
- اخلط المكونات لوهلة قصيرة.

كعكة فواكه سميكة



- 3 بيضات
- 135 جم سكر
- 135 جم زبد اصطناعي (مارجرين)
- 255 جم طحين
- 10 جم خميرة بيكنج بودر
- 150 جم زبيب
- 150 جم ثمار فواكه مجففة مخلوطة
- المعالجة:
- عبّئ كل المكونات ما عدا ثمار الفواكه المجففة والزبيب.
- عالج لمدة 60-90 ثانية على المستوى 1.

- أضف ثمار الفواكه المجففة وعالج لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا على المستوى 1.
- عالج 1.5 ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى. وأطل وقت المعالجة، إذا لزم الأمر.

وهذه المواصفة تمدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

التغلب على الاختلالات

الجهاز لا يعمل.

- الجهاز غير متصل بالكهرباء.
- تحقق مما إذا كان جهازك مُزوّدًا بالكهرباء.

الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.

- كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية.
- ضع المفتاح الدوار على 0%off.
- قلل كمية المكوّنات.
- اترك الجهاز يبرد، كي تلغي تفعيل مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
- الجهاز أو الملحق محجوز.
- ضع المفتاح الدوار على 0%off.
- أزل العائق.

الإناء أو الغطاء أو الملحق ليسوا مُرگيين بشكل صحيح.

- رگّب الإناء أو الغطاء أو الملحق بشكل صحيح.

التخلص من الجهاز القديم

- تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.
- يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجرک المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).





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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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



8001326940 (040830)

en, ms, zh, zh-tw, ar

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