



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...

[ro]

Manual de utilizare

Robot de bucătărie compact

17

[bg]

Ръководство за употреба

Компактен кухненски робот

25

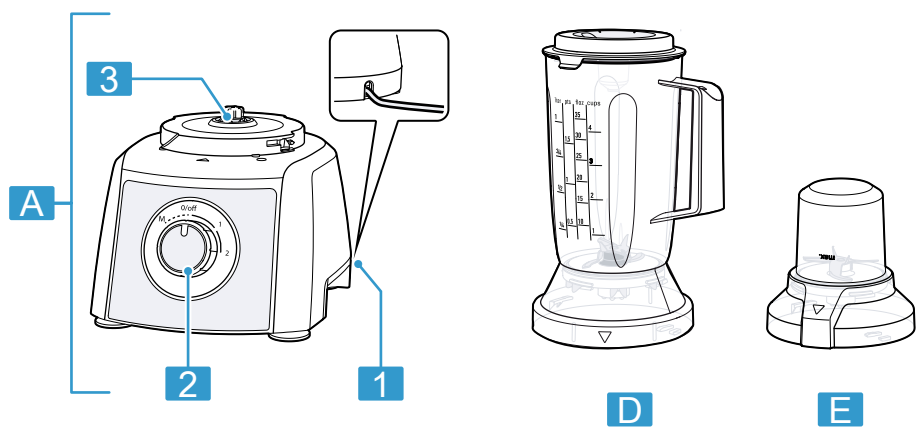
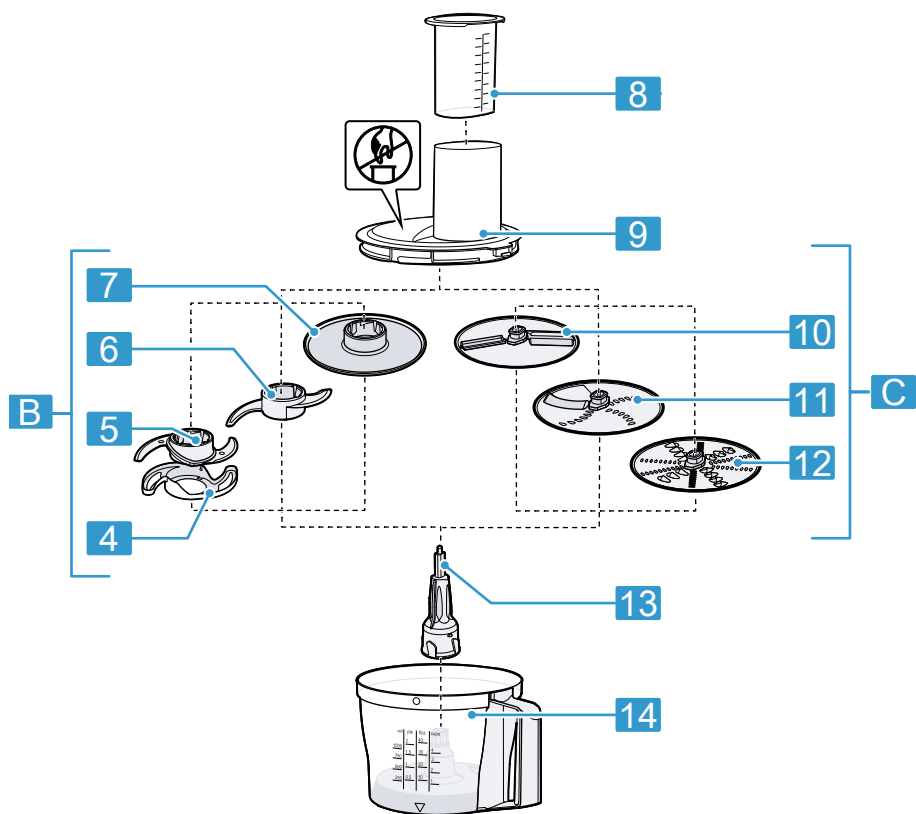


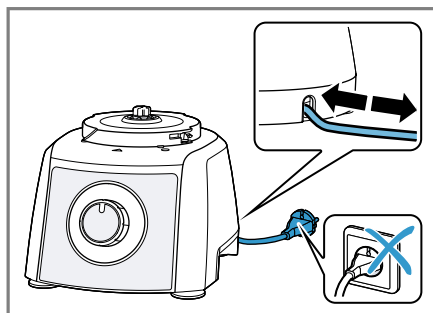


<https://digitalguide.bsh-group.com/?mat-no=8001326943>

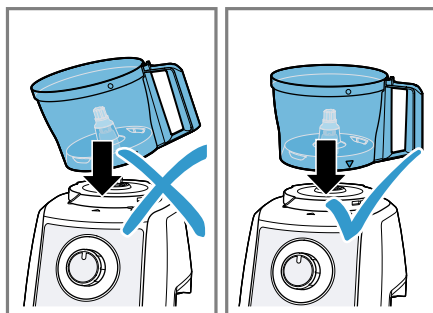
[ro] Informații și explicații suplimentare pot fi găsite online. Scanați codul QR de pe pagina de pornire.

[bg] Можете да намерите допълнителна информация и обяснения онлайн. Сканирайте QR кода на заглавната страница.

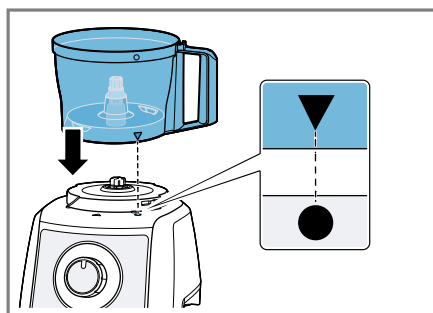




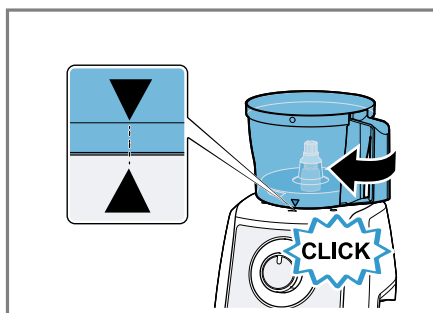
2



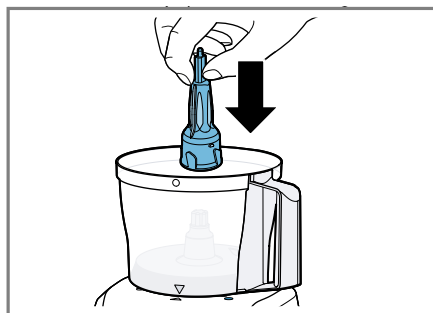
3



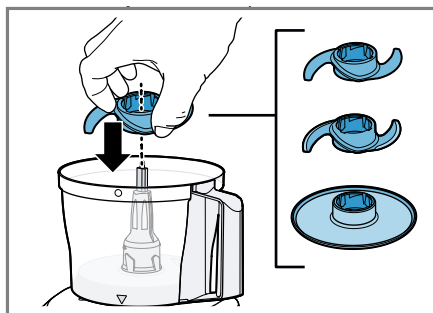
4



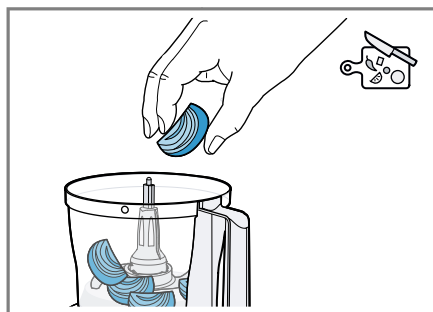
5



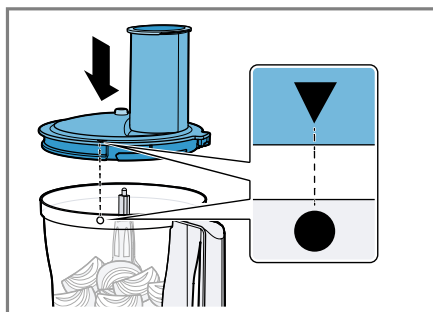
6



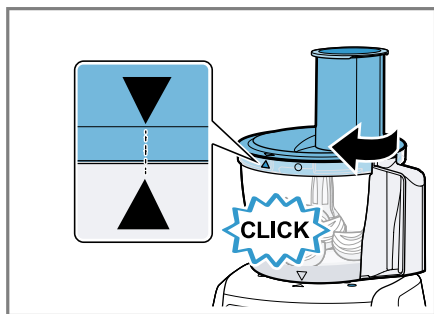
7



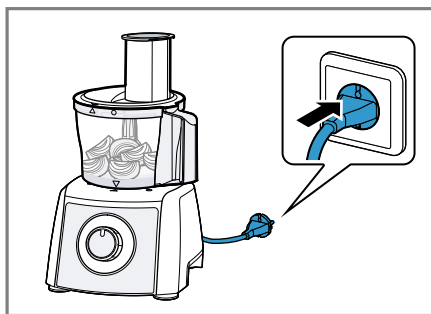
8



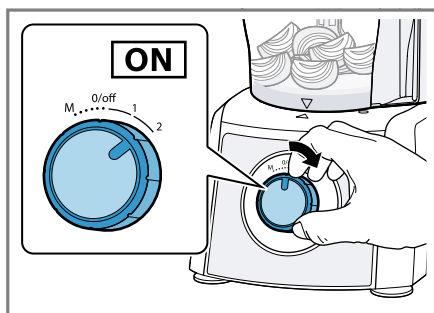
9



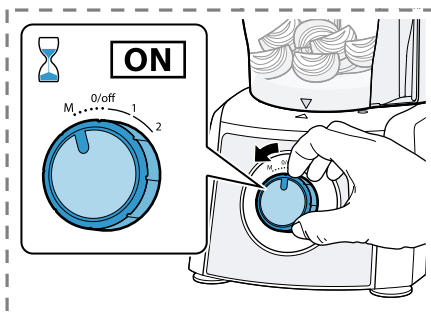
10



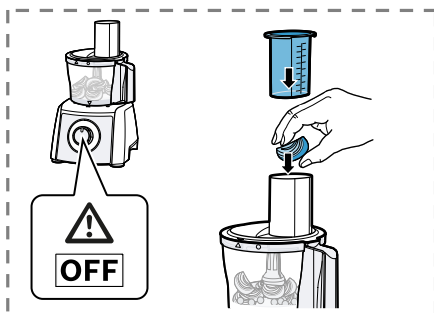
11



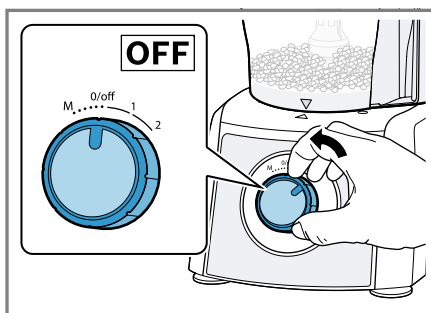
12



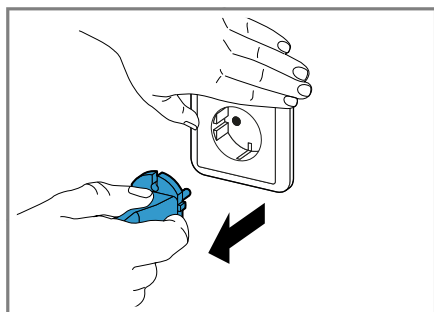
13



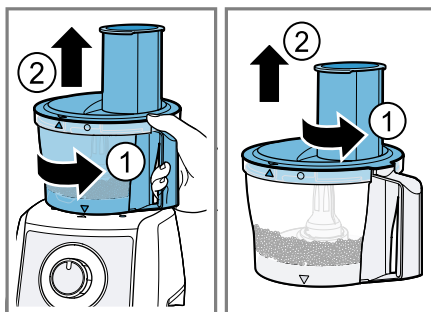
14



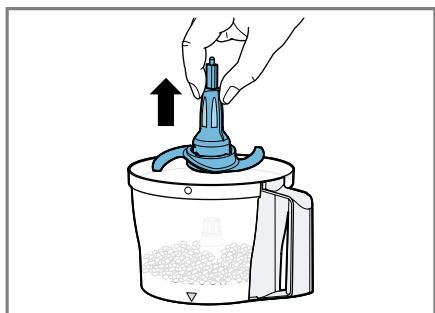
15



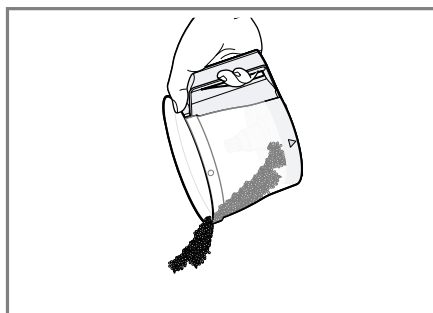
16



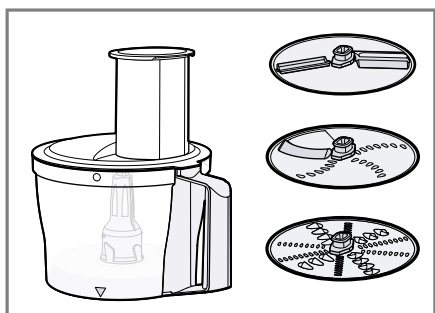
17



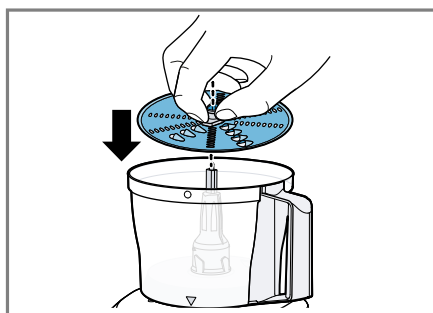
18



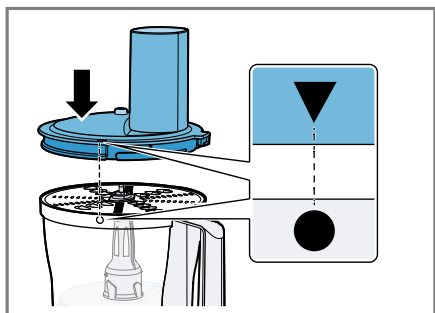
19



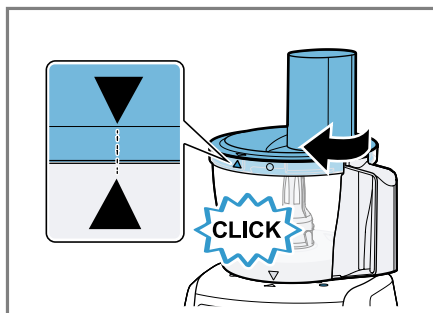
20



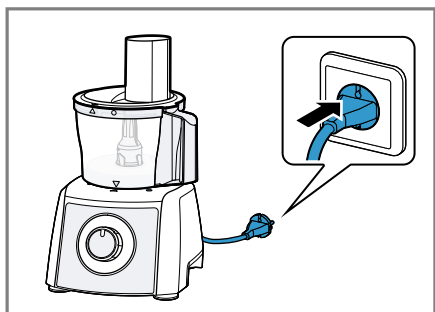
21



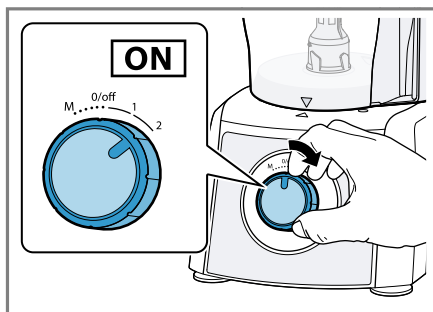
22



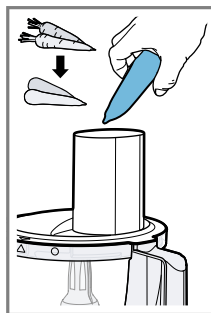
23



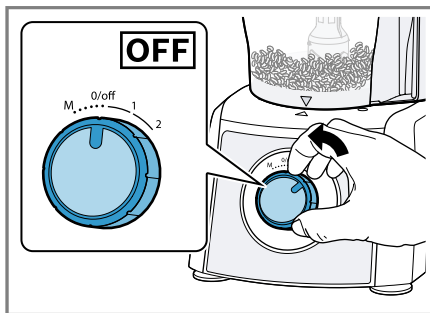
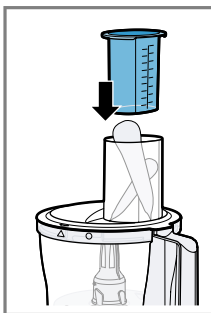
24



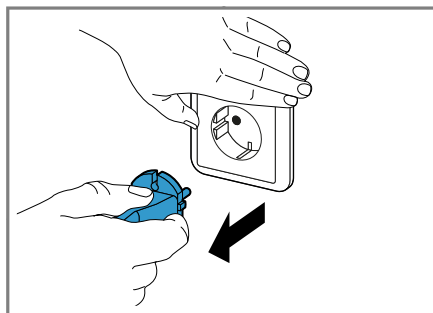
25



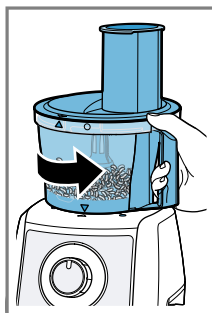
26



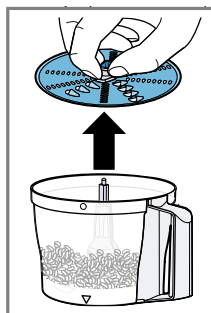
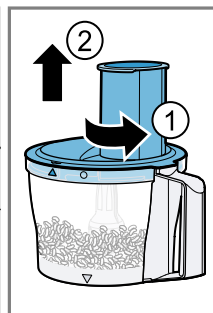
27



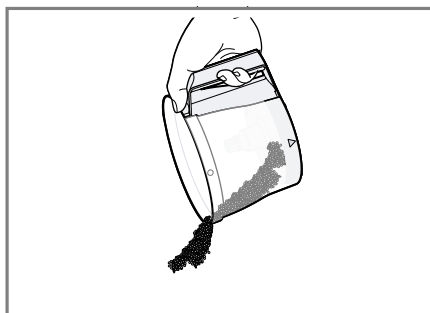
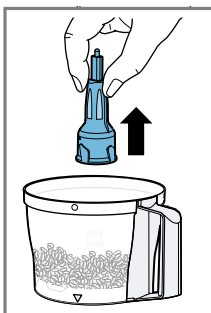
28



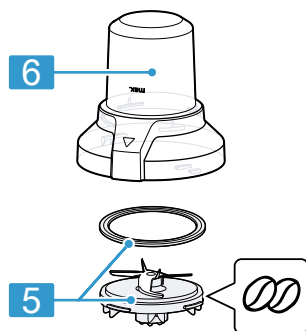
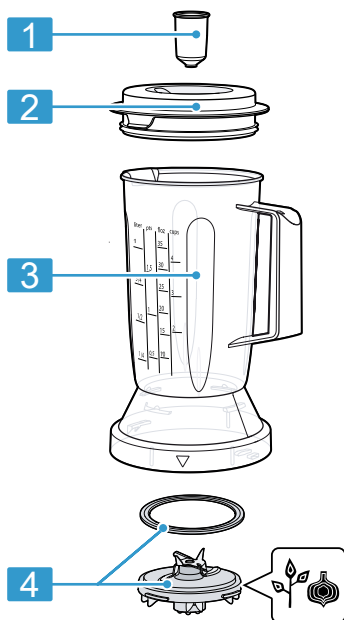
29



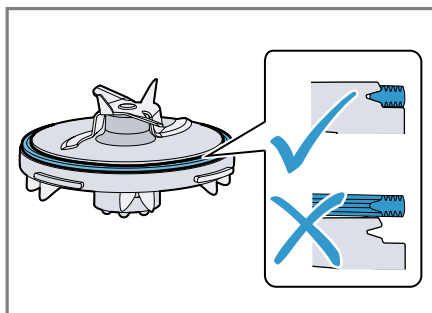
30



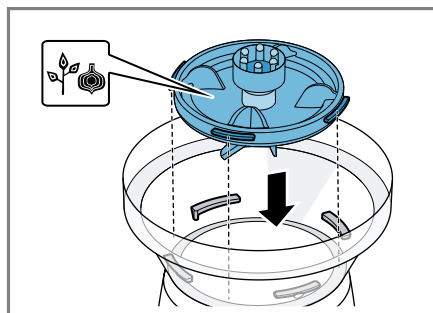
31



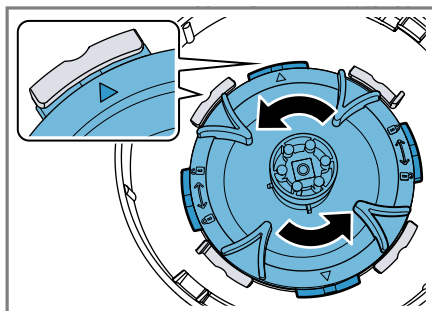
32



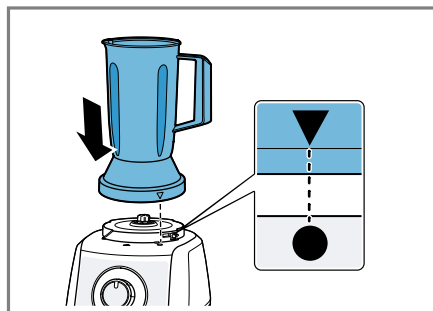
33



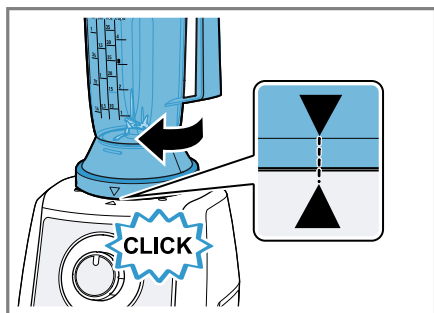
34



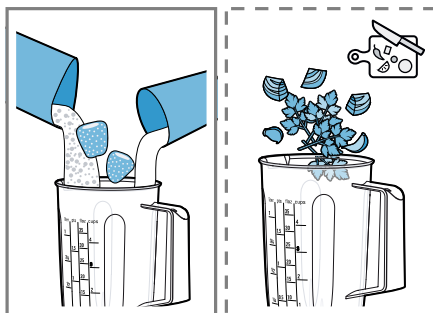
35



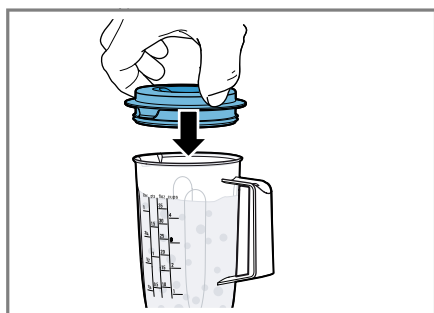
36



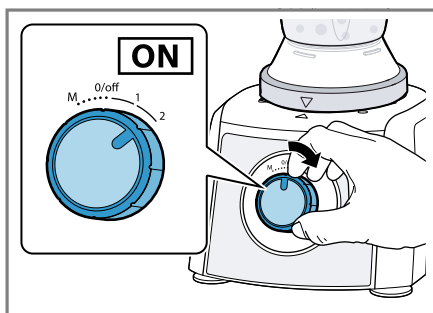
37



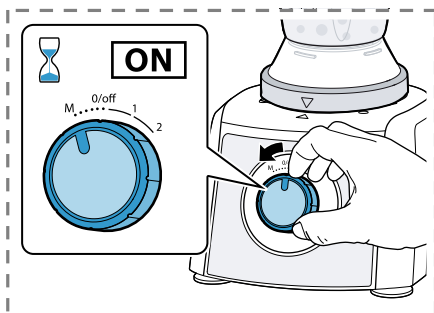
38



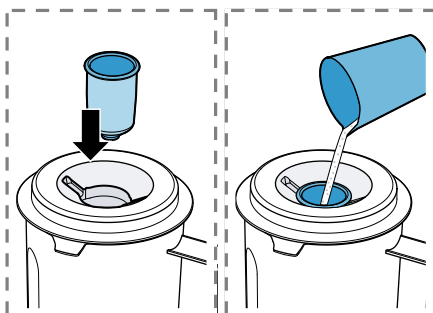
39



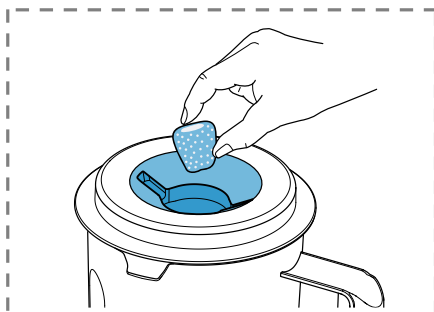
40



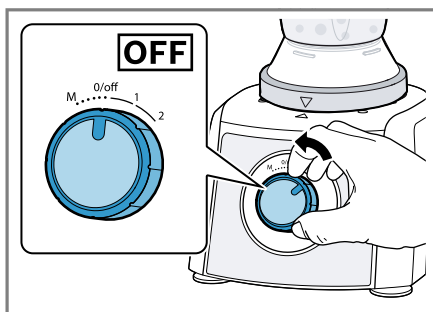
41



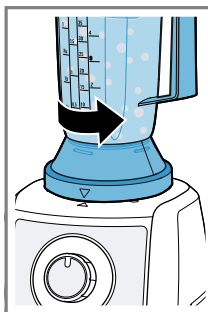
42



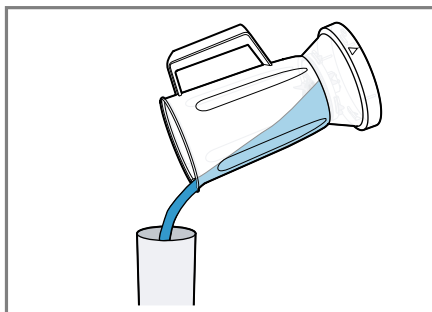
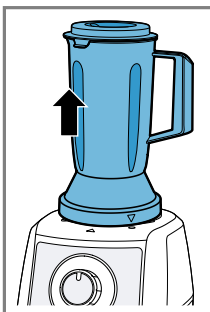
43



44



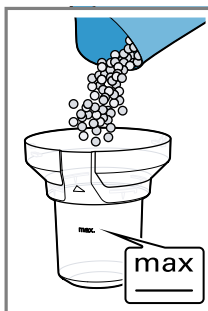
45



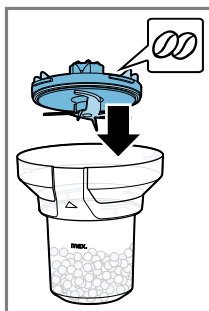
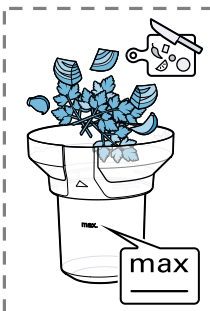
46

	500 ml	2	60 s

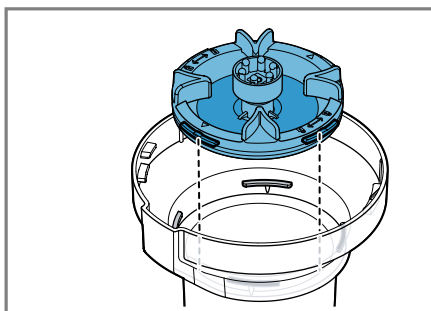
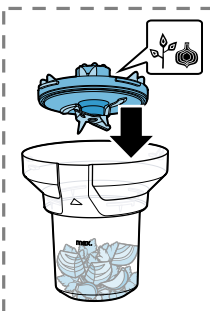
47



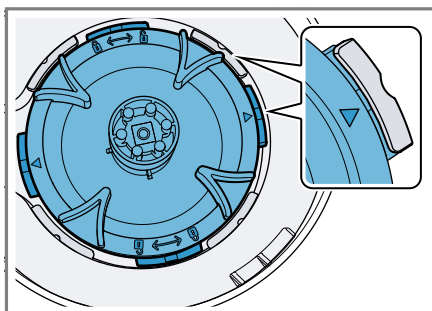
48



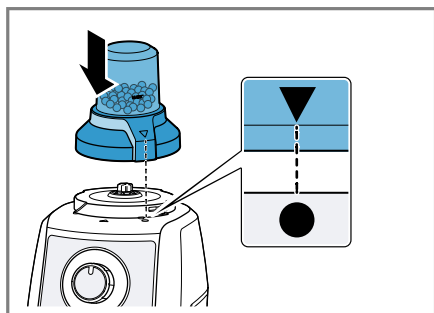
49



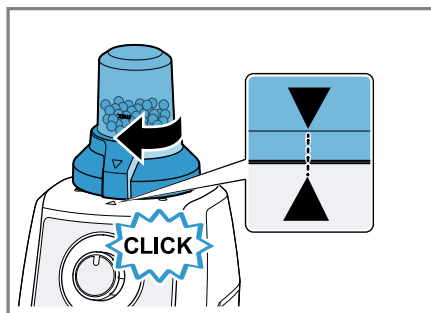
50



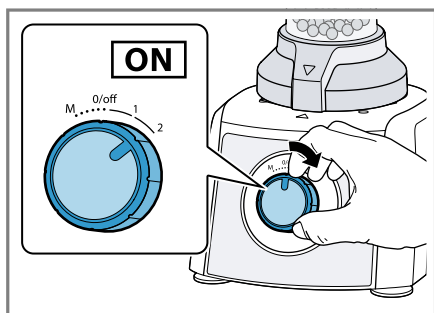
51



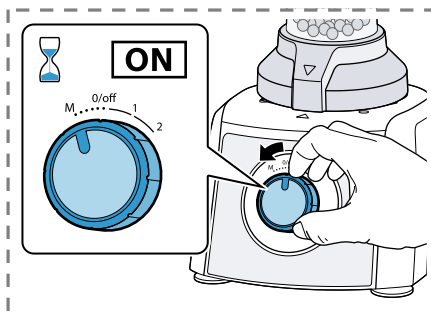
52



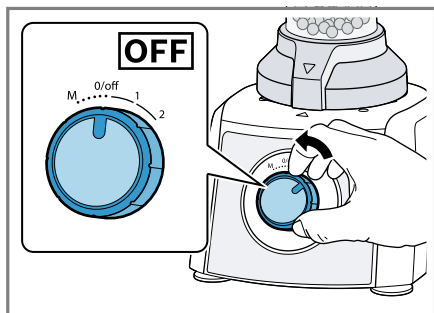
53



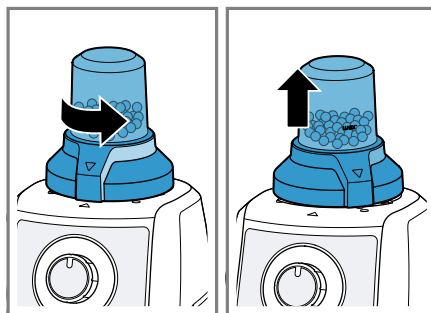
54



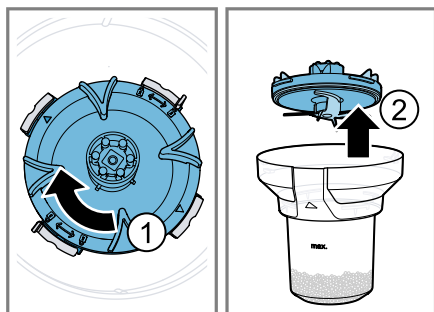
55



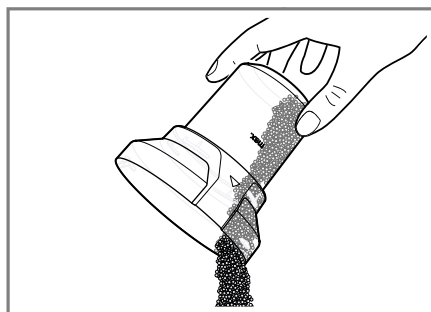
56



57

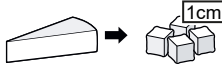
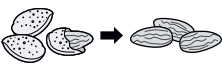
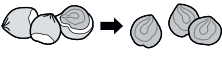


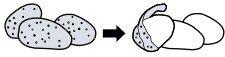
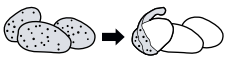
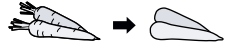
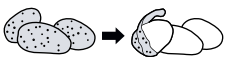
58

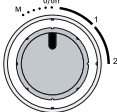
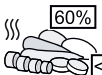


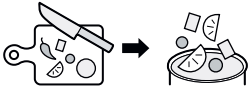
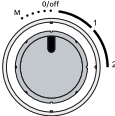
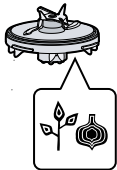
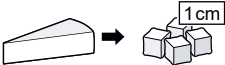
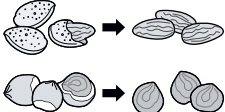
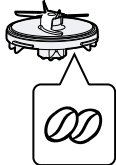
59

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

					
	 		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
			 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

			 MAX	
  		 	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

		 MIN-MAX		 00:00
 + 		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
 +  <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

		 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

Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Țineți cont de instrucțiunile suplimentare atunci când utilizați accesorii din pachetul de livrare sau opționale.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

Utilizați acest aparat numai:

- împreună cu piesele și accesorii originale.
- pentru amestecarea, frământarea, baterea, tăierea și răzuirea alimentelor.
- pentru utilizările suplimentare care sunt descrise în instrucțiunile accesoriilor incluse în pachetul de livrare sau ale celor opționale.
- sub supraveghere.
- pentru cantități și durate uzuale de procesare.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic, la temperatura camerei.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică atunci când:

- nu folosiți aparatul.
- nu supravegheați aparatul.
- asamblați aparatul.
- dezamblați aparatul.
- curățați aparatul.
- vă apropiați de piesele aflate în rotație.
- înlocuiți accesorii.
- vă confrunțați cu o defecțiune.

Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie să fie efectuate de copii decât sub supraveghere.

Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Copiii trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată. → *Pagina 24*
- ▶ Aparatul se va conecta și utiliza numai conform datelor de pe plăcuța cu date tehnice.
- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.
- ▶ Nu cufundați niciodată aparatul sau cablul de alimentare de la rețea în apă sau nu le curățați în mașina de spălat vase.
- ▶ Utilizați aparatul numai în spații închise.
- ▶ Nu expuneți niciodată aparatul la căldură și umiditate excesive.
- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- ▶ Nu folosiți niciodată aparatul dacă aveți mâinile ude.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.
- ▶ Nu așezați aparatul niciodată pe sau în apropiere de suprafețe fierbinți.
- ▶ La umplerea robotului de bucătărie cu lichide fierbinți aveți foarte mare grijă deoarece poate scăpa aburul fierbinte.

- ▶ Introduceți în vasul de mixat maximum 400 ml de alimente fierbinți sau care formează spumă.
- ▶ Procedați cu atenție atunci când prelucrați alimente fierbinți.
- ▶ Nu vă aplecați peste aparat.
- ▶ Nu procesați în vasul de mixare alimente fierbinți cu temperaturi de peste 70 °C.
- ▶ Nu țineți mâinile, părul, îmbrăcămintea și alte ustensile în apropierea pieselor care se rotesc.
- ▶ Montați și scoateți ustensilele și accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Înainte de schimbarea ustensilelor sau a curățării opriți aparatul și deconectați-l de la rețea.
- ▶ Piese care prezintă rupturi sau alte deteriorări sau care nu sunt fixate corect vor fi schimbate cu piese de schimb originale.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.
- ▶ Nu introduceți niciodată mâinile în vasul mixerului.
- ▶ Nu utilizați niciodată accesoriul mixer fără capacul aplicat.
- ▶ Prindeți cuțitul universal numai de partea din material plastic.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cuțitului cu mâinile goale.
- ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
- ▶ Prindeți discurile de mărunțire numai de inelul din plastic din mijloc.
- ▶ Nu introduceți mâinile în canalul de alimentare.
- ▶ Utilizați numai unealta pentru îndesare pentru a împinge ingredientele care trebuie adăugate.
- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.
- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.
- ▶ Respectați indicațiile privind curățarea.
- ▶ Curățați înainte de fiecare utilizare suprafețele care intră în contact cu alimentele.

Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul mai mult decât este necesar.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.
- ▶ Nu utilizați niciodată piesele și accesoriile originale pentru alte aparate.
- ▶ Nu depășiți cantitățile maxime de prelucrare.
- ▶ Înainte de utilizare verificați să nu existe corpuri străine în castron sau în accesoriu și îndepărtați-le, dacă este cazul.
- ▶ Nu expuneți niciodată vasul de mixare la temperaturi peste 80 °C.

ro Cunoașterea

- ▶ Nu introduceți obiecte în recipient sau în canalul de alimentare sau în carcasă, de ex. lingura de lemn, cuțitul.
- ▶ Nu prelucrați alimente care conțin componente dure, de ex. oase, cartilaje sau sâmburi.
- ▶ Nu prelucrați ingrediente congelate în accesoriul mixer, cu excepția cuburilor de gheață.
- ▶ Să nu exercitați o presiune mare cu apă-sătorul.

Cunoașterea

Prezentare generală

După despachetare verificați ca livrarea să fie completă și ca toate piesele să nu prezinte eventuale deteriorări din transport.

→ Fig. 1

A	Aparatul de bază
B	Scule ¹
C	Discuri de mărunțire ¹
D	Accesoriu mixer ¹
E	Tăietor universal ¹
1	Păstrarea cablului
2	Comutatorul rotativ
3	Sistemul de acționare
4	Protecția cuțitului
5	Cuțit universal
6	Ustensilă pentru aluat
7	Discul de batere
8	Împingător și pahar gradat
9	Capac cu canal de alimentare integrat
10	Disc reversibil de tăiat felii groase/su-bțiri
11	Disc reversibil de tăiat-răzuit
12	Disc reversibil răzuitoare grosier/fin
13	Suport ustensilă
14	Castron

Observație: Dacă un accesoriu nu este inclus în pachetul de livrare, îl puteți coman-da prin Serviciul pentru clienți.

Simboluri

Simbol	Descriere
	Nu introduceți mâinile în cana-lul de alimentare.
	Marcaje de poziție pe aparatul de bază
	Montați atașamentul ● și roțiți-l până se fixează ▼
max	cantitate maximă de umplere
	Accesoriu cu cuțit pentru mă-cinare (garnitură de etanșare neagră)
	Accesoriu cu cuțit de mixer și cuțit de mărunțire (garnitură de etanșare roșie)
	Blocați sau deblocați acceso-riul cu lame.

Comutatorul rotativ

Sim-bol	Descriere
0/off	Deconectați aparatul.
M	Comutare de moment: cea mai mare viteză atât timp cât comuta-torul rotativ este menținut în această poziție. Observație: Utilizați funcția de im-puls pentru a amesteca ingredien-tele doar un timp scurt sau la inter-vale de timp.
1	Prelucrați ingredientele cu viteză redusă.
2	Prelucrați ingredientele la cea mai mare viteză.

Prezentare generală ustensile

Denumire	Utilizare
Cuțit uni-versal	Mărunțiți, tocați, amestecați și frământați alimentele.

¹ În funcție de model

Denumire	Utilizare
Ustensilă pentru aluat	Frământați aluatul și amestecați ingredientele care nu trebuie mărunțite (de ex. stafide, fulgi de ciocolată).
	
Discul de batere	Bateți albușuri sau frișcă și preparați maioneză. Recomandare pentru un rezultat optim: ■ Utilizați frișcă cu conținut de grăsime de min. 30 % și la 4-8 °C.
	

Discuri de mărunțire

Denumire	Utilizare
Disc reversibil de tăiat felii groase/subțiri	Tăiați alimentele în felii groase sau subțiri, de ex. fructe și legume. Etichetare: ■ COARSE = felii groase ■ FINE = felii subțiri Observație: Nu este adecvat pentru prelucrarea brânzeturilor maturate, pâine, chifle sau ciocolată. Recomandare: Tăiați cartofii fierți doar după ce aceștia s-au răcit.
	
Disc reversibil răzuitor grosier/fîn	Răzuțiți alimentele grosier sau fin, de ex. fructe, legume sau cașcaval, cum ar fi cel de tip Gouda sau Edamer. Etichetare: ■ 2 = partea grosieră ■ 4 = partea fină Observație: Nu este adecvat pentru prelucrarea nucilor și a brânzeturilor maturate, de ex. Parmesan. Recomandare: Răzuțiți brânzeturile cu consistență moale pe partea grosieră.
	
Disc reversibil de tăiat-răzuit	Răzuirea sau felierea cartofilor cruzi.
	

Denumire	Utilizare
	Observație: Nu este adecvat pentru prelucrarea alimentelor foarte fibroase, de ex. praz sau mango.

Sisteme de siguranță

Siguranța la pornire

Siguranța la pornire împiedică pornirea accidentală a aparatului dvs. Atunci când castronul a fost așezat corect și capacul este blocat, aparatul poate fi pornit și operat.

Observație: În cazul în care castronul se desprinde sau capacul este deschis, aparatul se oprește automat.

Siguranța la suprasarcină

Siguranța la suprasarcină previne ca motorul și celelalte componente să se deterioreze datorită unei suprasolicitări.

Deservirea

Instalarea aparatului

1. Așezați aparatul pe o suprafață de lucru stabilă, plană, curată și netedă.
2. Reglați cablul de alimentare până la lungimea necesară.
 - Pentru a scurta lungimea cablului împingeți-l în compartimentul pentru cablu.
 - Pentru a prelungi lungimea cablului trageți-l din compartimentul pentru cablu în afară.
3. Nu introduceți fișa de rețea.

Așezarea castronului

Recomandare: Țineți întotdeauna castronul drept atunci când îl așezați pe aparatul de bază.

→ Fig. 2 - 6

Prelucrarea ingredientelor cu ustensilele

Observații

- Introduceți întotdeauna ustensila înainte de a introduce ingredientele.
- Introduceți ustensila cu partea corectă orientată în sus și împingeți-o până la opritorul inferior al suportului de ustensile.

Cerință: Castronul cu suportul de ustensile este așezat pe aparat de bază.

→ Fig. 7 - 19

Prelucrarea ingredientelor cu discurile de mărunțire

Observație: Așezați discul de mărunțire dorit pe suportul de ustensile cu partea necesară orientată în sus.

Cerință: Castronul cu suportul de ustensile este așezat pe aparat de bază.

→ Fig. 20 - 31

Accesorii

Prezentare generală

→ Fig. 32

1	Pâlnie de alimentare
2	Capac cu orificiu de umplere
3	Vas de mixare
4	Accesoriu cu cuțit de mixer / cuțit de mărunțire, garnitură de etanșare roșie și simbolul ☞☞
5	Accesoriu cu cuțit pentru măcinare, garnitură de etanșare neagră și simbolul ☞☞
6	Recipient pentru tăietor universal

Verificarea garniturii

- Verificați dacă garnitura este introdusă corect.

→ Fig. 33

Observație: Dacă garnitura este deteriorată sau dacă nu a fost aplicată corect, lichidul se poate scurge.

Accesoriu mixer

Utilizați accesoriul cu lame, cu garnitură roșie și simbol ☞☞, pentru:

- mixarea alimentelor lichide sau semisolide,
- mixarea aluaturilor moi,
- pasarea alimentelor,
- mărunțirea cuburilor de gheață.

Restricții privind prepararea:

- Nu mărunțiți ingrediente precum migdale, ceapă, pătrunjel și carne.
- Alimentele solide trebuie amestecate cu o cantitate suficientă de lichid.
- Alimentele sub formă de pulbere trebuie amestecate cu o cantitate suficientă de

lichid sau trebuie dizolvate complet în lichid înainte de mixare. Alimentele sub formă de pulbere sunt, de exemplu, zahărul pudră, cacaoa pulbere, boabele de soia prăjite, făina, pudra de albuș de ou.

- Cu mixerul nu pot fi preparate produse tartinabile cum ar fi unt de arahide, unt de cocos sau piureuri de nuci.

Pregătirea și montarea accesoriului mixer

→ Fig. 34 - 37

Cantități de prelucrare

Lichide	max. 1000 ml
Alimente fierbinți sau care formează spumă	max. 400 ml

Prelucrarea ingredientelor cu accesoriul mixer

Observație: Țineți capacul în poziție în timpul prelucrării.

→ Fig. 38 - 46

Curățarea preliminară a accesoriului mixer

- Urmați instrucțiunile de curățare din tabel.

→ Fig. 47

Tăietor universal

Utilizați accesoriul cu lame, cu garnitură roșie și simbol ☞☞, pentru mărunțirea și tocare de carne, parmezan, ceapă, verdețuri, usturoi, fructe, legume.

Utilizați accesoriul cu lame, cu garnitură neagră și simbol ☞☞, pentru măcinarea cantităților mici de:

- condimente, de ex. piper, chimion, ienupăr, scorțișoară, anason uscat sau șofran,
- cereale de ex. grâu, mei, semințe de in,
- cafea,
- zahăr.

Restricții privind prepararea:

- Nu rășniți alimente prea uscate sau dure și care au dimensiunea mai mare decât cea a boabelor de cafea. Alimentele necorespunzătoare sunt, de exemplu, nucșoara și ghimbirul uscat.
- Procesăți numai boabe de cafea sau espresso prăjite.

Pregătirea și montarea tăietorului universal

→ Fig. 48 - 53

Prelucrarea ingredientelor cu tăietorul universal

→ Fig. 54 - 59

Vedere de ansamblu curățare

Curățați toate piesele imediat după utilizare, pentru ca resturile să nu se usuce pe ele.

- ▶ Nu utilizați agenți de curățare cu conținut de alcool sau alcool etilic.
- ▶ Nu utilizați obiecte tăioase, ascuțite sau metalice.
- ▶ Nu utilizați lavete abrazive sau detergenți.

Recomandări

- Pe piesele din material plastic pot apărea colorări, de ex. după prelucrarea morcovilor. Îndepărtați aceste colorări cu

o lavetă moale și câteva picături de ulei de masă.

- Nu forțați piesele din material plastic în mașina de spălat vase deoarece este posibilă deformarea lor remanentă.

Observație: Nu lăsați accesoriile cu lame sau tăietorul universal în apă.

Curățați piesele individuale conform specificațiilor din tabel.

→ Fig. 60

Observație: După spălare, lăsați toate piesele să se usuce sau ștergeți-le cu o cârpă moale.

Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpii de procesare menționate în tabele. Dacă procesați cantitatea maximă, utilizați timpul de prelucrare maxim recomandat.

→ Fig. 61

→ Fig. 62

→ Fig. 63

→ Fig. 64

Exemple de rețete



Cremă tartinabilă de alune cu miere (CNCM12C)

- 20 g alune
- 50 g miere florală (la temperatura camerei)

Preparare:

- Mărunți alunele 5 secunde la treapta M.
- Adăugați mierea.
- Așezați tăietorul universal pe aparatul de bază și așteptați până când mierea se scurge complet peste lamă.
- Amestecați toate ingredientele timp de 5 secunde la treapta M.



Ciocolată fierbinte

- 80-100 g ciocolată rece
cca. 400 ml lapte fierbinte (< 70 °C)

Preparare:

- Mărunțiți ciocolata cu accesoriul mixer la treapta 2.
- Opriți aparatul și adăugați laptele.
- Mixați scurt ingredientele.



Tartă de fructe grea

- 3 ouă
- 135 g zahăr
- 135 g margarină
- 255 g făină
- 10 g praf de copt
- 150 g stafide de Corint
- 150 g amestec de fructe uscate

Preparare:

- Introduceți toate ingredientele, cu excepția fructelor uscate și a stafidelor.
- Preparați timp de 60-90 de secunde la treapta 1.
- Adăugați fructele uscate și preparați timp de cca. 10 secunde la treapta 1.

Preparați în același timp o cantitate de maximum 1,5 ori mai mare.
Eventual, prelungiți timpul de preparare.

Remediați defecțiunile

Aparatul nu funcționează.

Aparatul nu are curent.

- Verificați dacă aparatul este alimentat cu energie electrică.

Aparatul nu pornește prelucrarea sau se decuplează în timpul prelucrării.

Cantitatea de prelucrat este prea mare sau durata de prelucrare a fost prea îndelungată.

- Aduceți comutatorul rotativ în poziția %ff.
- Reduceți cantitatea de ingrediente.
- Lăsați aparatul să se răcească pentru a dezactiva siguranța la suprasarcină.

Aparatul sau un accesoriu este blocat.

- Aduceți comutatorul rotativ în poziția %ff.
- Eliminați blocajul.

Recipientul, capacul sau accesoriul nu este așzat corect.

- Poziționați corect recipientul, capacul sau accesoriul.

Predarea aparatului vechi

- Eliminați în mod ecologic aparatul.
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă

în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Serviciul clienți

Informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.

Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service și condițiile de garanție, precum și pe site-ul nostru web.

Informațiile conform directivei (EU) 2023/826 sunt disponibile online la www.bosch-home.com pe pagina de produs și pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare și documentelor suplimentare.

Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
- Вземете под внимание допълнителните ръководства при употреба на включените в окомплектовката на доставката или опционални принадлежности.
- Запазете ръководството, както и продуктовата информация, за по-нататъшна справка или за следващите собственици.
- Не свързвайте уреда в случай на повреда, получена по време на транспортирането.

Използвайте уреда само:

- с оригинални части и принадлежности.
- за разбъркване, омесване, разбиване, рязане и настъргване на хранителни продукти.
- за допълнителни приложения, които са описани в ръководствата на доставеното или опционалното допълнително оборудване.
- под надзор.
- за домакински количества и времена на обработка.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка при стайна температура.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

Разкачете уреда от електрозахранването, ако:

- не използвайте уреда.
- не наблюдавайте уреда.
- сглобявайте уреда.
- разглобявайте уреда.
- почиствате уреда.
- приближавате се до въртящи се части.
- смяна на приставки.
- сблъсък с грешка.

Този уред може да се използва от лица с ограничени психически, сетивни или умствени способности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.

Децата не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца.

Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте децата далеч от уреда и захранващия кабел.

- Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.

- ▶ Никога не използвайте уред с напукана или счупена повърхност.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
→ *Страница 32*
- ▶ Свързвайте и експлоатирайте уреда само в съответствие с данните на фабричната табелка.
- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- ▶ Никога не потапяйте уреда или кабела за свързване към мрежата във вода и не ги поставяйте в съдомиялната машина.
- ▶ Използвайте уреда само в затворени помещения.
- ▶ Никога не излагайте уреда на силна топлина и влага.
- ▶ За почистване на уреда не използвайте машина за почистване с пара или с високо налягане.
- ▶ Никога не използвайте уреда с влажни ръце.
- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с източници на топлина или горещи части на уреда.
- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с остри върхове или ръбове.
- ▶ Никога не прегъвайте, не притискайте и не променяйте кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Никога не поставяйте уреда върху или в близост до горещи повърхности.
- ▶ Бъдете внимателни при наливане на горещи течности в кухненската машина, тъй като е възможно отделяне на гореща пара.
- ▶ Сипвайте максимум 400 ml горещи или пенливи хранителни продукти в шейкър каната.
- ▶ Бъдете внимателни при обработката на горещи хранителни продукти.

- ▶ Не се навеждайте над уреда.
- ▶ Не обработвайте горещи хранителни продукти над 70 °C в шейкър каната.
- ▶ Дръжте далеч от въртящи се части ръцете, косите, облеклото и други принадлежности.
- ▶ Поставайте и сваляйте приставките и принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
- ▶ Преди смяна на приставката или почистване изключете уреда и го разединете от електрозахранващата мрежа.
- ▶ Сменете части, които имат напуквания или други повреди или не са разположени правилно, с оригинални резервни части.
- ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.
- ▶ Никога не посягайте в поставения съд за смесване.
- ▶ Никога не използвайте приставката блендер без поставен капак.
- ▶ Хващайте универсалния нож само за пластмасовата част.
- ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
- ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
- ▶ Хващайте дисковете за раздробяване само за пластмасовия пръстен в средата.
- ▶ Не посягайте в улея за подаване.
- ▶ За изтласкване на съставки използвайте само избутвача.
- ▶ Дръжте далеч от деца опаковъчния материал.
- ▶ Не допускате деца да играят с опаковъчния материал.
- ▶ Дръжте далеч от деца малките части.
- ▶ Не допускате деца да играят с малки части.
- ▶ Спазвайте указанията за почистване.
- ▶ Почиствайте преди всяка употреба повърхностите, влизащи в контакт с хранителни продукти.

Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не експлоатирайте уреда по-дълго от необходимото.
- ▶ Никога не оставяйте уреда да работи на празен ход.
- ▶ Никога не използвайте оригинални части и принадлежности за други уреди.
- ▶ Не превишавайте максималните количества за обработка.
- ▶ Преди употреба проверете купата и принадлежността за чужди тела и ги отстранете.
- ▶ Никога не излагайте съда за миксиране на температури над 80 °C.
- ▶ Не вкарвайте предмети в съда или отвора за пълнене, напр. готварски лъжици, ножове.

bg Запознаване

- ▶ Не обработвайте хранителни продукти, съдържащи твърди части, напр. кости, хрущали или костилки.
- ▶ Не обработвайте замразени продукти в приставката блендер, с изключение на кубчета лед.
- ▶ Не упражнявайте голям натиск с избутвача.

Запознаване

Общ преглед

След разопаковането проверете всички части за щети, получени при транспортирането, и комплектността на доставката.

→ Фиг. 1

A	Основен уред
B	Инструменти ¹
C	Дискове за раздробяване ¹
D	Приставка блендер ¹
E	Универсален чопър ¹
1	Място за съхранение на захранващия кабел
2	Въртящ се превключвател
3	Задвижване
4	Протектор на ножа
5	Универсален нож
6	Приставка за тесто
7	Диск за разбиване
8	Тапа и мерителна чашка
9	Капак с интегриран отвор за продукти
10	Двустранин диск за рязане дебело/тънко
11	Двустранин диск за рязане и настъргване
12	Двустранин диск за настъргване – едро/фино
13	Държач на приставката
14	Купа

Забележка: Ако дадена принадлежност не е включена в окомплектовката на доставката, можете да я поръчате чрез отдела по обслужване на клиенти.

Символи

Символ	Описание
	Не посягайте в отвора за продукти.
	Маркировка за позиция на основния уред
	Поставяне ● и затягане ▼ на приставката
max	максимално ниво на напълване
	Ножов комплект с нож за смилане (черно уплътнение)
	Ножов комплект с нож за смесване и раздробяване (червено уплътнение)
	Блокиране или деблокиране на ножовия комплект.

Въртящ се превключвател

Символ	Описание
0/off	Изключете уреда.
M	Моментно включване: най-висока скорост, докато въртящият се превключвател се държи в тази позиция. Забележка: Използвайте моментното включване, за да смесвате съставките само за кратко или на определени интервали.
1	Обработете съставките на ниска скорост.
2	Обработете съставките на най-висока скорост.

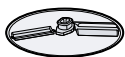
Общ преглед на приставките

Обозначение	Употреба
Универсален нож	Раздробяване, кълцане, разбъркване и размесване на хранителни продукти.
	

¹ В зависимост от модела

Обозначение	Употреба
Приставка за тесто 	Размесване на тесто и прибиране на съставки, които не трябва да се раздробяват (напр. стафиди, шоколадови парченца).
Диск за разбиване 	Разбиване на белтъци или сметана и приготвяне на майонеза. Препоръка за оптимален резултат: ■ Използвайте сметана с мин. 30 % масленост и температура 4 – 8 °C.

Дискове за раздробяване

Обозначение	Употреба
Двустранен диск за рязане дебело/тънко 	Нарязване на хранителни продукти на дебели или тънки шайби, напр. плодове и зеленчуци. Маркировка: ■ COARSE = дебели шайби ■ FINE = тънки шайби Забележка: Неподходящ за обработка на твърди сирена, хляб, хлебчета или шоколад. Съвет: Режете сварени картофи едва след като се охладят.
Двустранен диск за настъргване – едро/фино 	Настъргване на хранителни продукти на едри или фини парчета, напр. плодове, зеленчуци или сирене като Gouda или Edam. Маркировка: ■ 2 = страна за едро настъргване ■ 4 = страна за фино настъргване Забележка: Неподходящ за обработване на ядки или твърди сирена, напр. пармезан. Съвет: Стържете меките сирена с грубата страна.

Двустранен диск за рязане и настъргване

Обозначение	Употреба
	Забележка: Неподходящ за обработване на силновлакнести хранителни продукти, напр. праз или манго.

Защитни системи

Блокировка срещу включване

Блокировката срещу включване предотвратява неволно включване на Вашия уред.
Когато купата е поставена правилно и капакът е блокиран, уредът може да се включва и обслужва.

Забележка: Ако купата се отдели или капакът бъде отворен, уредът се изключва автоматично.

Защита срещу претоварване

Защитата срещу претоварване предотвратява повреда на двигателя и други компоненти поради твърде високо натоварване.

Обслужване

Разполагане на уреда

1. Разположете уреда върху стабилна, равна, чиста и гладка работна повърхност.
2. Настройте захранващия кабел до необходимата дължина.
 - За да скъсите дължината на кабела, вкарайте кабела в отделение за прибиране на кабела.
 - За да удължите отново дължината на кабела, изтеглете кабела от отделението за прибиране на кабела.
3. Не включвайте щепсела в контакт.

Поставяне на купата

Съвет: Винаги дръжте купата хоризонтално при поставянето на основния уред.

→ Фиг. **2** - **6**

Обработка на съставки с приставките

Забележки

- Винаги поставяйте приставката преди съставките.
- Поставете приставката с правилната страна нагоре и до долния ограничител на държача на приставката.

Изискване: Купата с държача на приставката е поставена на основния уред.

→ Фиг. 7 - 19

Обработка на съставки с дисковете за раздробяване

Забележка: Поставете желания диск за раздробяване на държача на приставката с необходимата страна нагоре.

Изискване: Купата с държача на приставката е поставена на основния уред.

→ Фиг. 20 - 31

Принадлежности

Общ преглед

→ Фиг. 32

1	Пълнителна фуния
2	Капак с отвор за пълнене
3	Шейкър кана
4	Ножов комплект с нож за смесване/раздробяване, червено уплътнение и символ ☞
5	Ножов комплект с нож за смилане, черно уплътнение и символ ☞
6	Съд на универсалния чопър

Проверка на уплътнението

- Проверете дали уплътнението е поставено правилно.

→ Фиг. 33

Забележка: Ако уплътнението е повредено или не е поставено правилно, е възможно изтичане на течност.

Приставка блендер

Използвайте ножовия комплект с червено уплътнение и символ ☞ за:

- миксиране на течни или полутвърди хранителни продукти,
- миксиране на леки теста,

- пюриране на хранителни продукти,
- натрошаване на кубчета лед.

Ограничения относно обработката:

- Не наситнявайте съставки като бадеми, лук, магданоз и месо.
- Смесвайте хранителните продукти с достатъчно количество течност.
- Преди миксирането смесете прахообразните хранителни продукти с достатъчно количество течност или ги разтворете напълно в течност. Прахообразни хранителни продукти са напр. пудра захар, какао на прах, печени соеви зърна, брашно, протеин на прах.
- С миксера не могат да се приготвят продукти за намазване като фъстъчено масло, кокосово масло или мус от ядки.

Подготовка и поставяне на приставката блендер

→ Фиг. 34 - 37

Количества за обработка

Течности	max. 1000 ml
Горещи или пенливи хранителни продукти	max. 400 ml

Обработка на съставки с приставката блендер

Забележка: По време на обработка винаги дръжте здраво капака.

→ Фиг. 38 - 46

Предварително почистване на приставката блендер

- Следвайте ръководството за почистване в таблицата.

→ Фиг. 47

Универсален чопър

Използвайте ножовия комплект с червено уплътнение и символ ☞ за раздробяване и кълцане на месо, твърдо сирене, лук, подправки, чесън, плодове, зеленчуци.

Използвайте ножовия комплект с черно уплътнение и символ  за смилане на малки количества:

- подправки, като напр. черен пипер, кимион, хвойна, канела, сушен звездовиден анасон, шафран,
- зърнени култури, като напр. пшеница, просо, ленено семе,
- кафе,
- захар.

Ограничения относно обработката:

- Не мелете много сухи или твърди хранителни продукти, които са по-големи от кафени зърна. Неподходящите хранителни продукти са напр. мускатово орехче и сух джинджифил.
- Обработвайте изключително печени зърна кафе или еспресо.

Подготовка и поставяне на универсалния чопър

→ Фиг. **48** - **53**

Обработка на съставки с универсалния чопър

→ Фиг. **54** - **59**

Указания за почистване

След употреба незабавно почистете всички части, за да избегнете засъхване на остатъците.

- ▶ Не използвайте съдържащи алкохол почистващи препарати.

- ▶ Не използвайте остри, режещи или метални предмети.
- ▶ Не използвайте абразивни кърпи или почистващи препарати.

Съвети

- Възможни са оцветявания на пластмасовите части, напр. при обработката на моркови. Отстранете оцветяванията с мека кърпа и няколко капки олио.
- Не притискайте пластмасовите части в съдомиялната машина, тъй като са възможни трайни деформации.

Забележка: Не оставяйте ножовите комплекти или универсалния нож във вода.

Почиствайте отделните части според посоченото в таблицата.

→ Фиг. **60**

Забележка: След почистването оставете всички части да изсъхнат или ги подсушете с мека кърпа.

Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблиците. Когато обработвате максималното количество, използвайте препоръчаното максимално време на обработка.

→ Фиг. **61**

→ Фиг. **62**

→ Фиг. **63**

→ Фиг. **64**

Примерни рецепти



Намазка за хляб с мед и лешници (CNCM12C)

- 20 g лешници
- 50 g цветен мед (със стайна температура)

Обработка:

- Натрошете лешниците на степен М за 5 секунди.
- Добавете меда.
- Поставете универсалния чопър на основния уред и изчакайте, докато медът изтече изцяло надолу по ножа.
- След това смесете всички съставки на степен М за 5 секунди.



Горещ шоколад

- 80 g до 100 g охладен шоколад
- около 400 ml горещо мляко (< 70 °C)

Обработка:

- Натрошете шоколада в приставката блендер на степен 2.
- Изключете уреда и добавете млякото.
- Миксирайте за кратко съставките.



Богат плодов сладкиш

- 3 яйца
- 135 g захар
- 135 g маргарин
- 255 g брашно
- 10 g бакпулвер
- 150 g коринтски стафиди
- 150 g смесени сушени плодове

Обработка:

- Сипете всички съставки, с изключение на сушените плодове и коринтските стафиди.
- Обработете за 60 – 90 секунди на степен 1.
- Добавете сушените плодове и обработете за около 10 секунди на степен 1.

Обработвайте едновременно максимум 1,5 пъти от количеството.
Евентуално удължете времето за обработка.

Отстраняване на неизправности

Уредът не функционира.

Уредът не се захранва с ток.

- Проверете дали уредът се захранва с ток.

Уредът не стартира обработката или се изключва по време на обработката.

Количеството за обработка е твърде голямо или продължителността на обработка е била твърде дълга.

- Поставете въртящия се превключвател на %off.
- Намалете количеството на съставките.
- Оставете уреда да се охлади, за да деактивирате защитата срещу претоварване.

Блокиране на уреда или на принадлежност.

- Поставете въртящия се превключвател на %off.
- Отстранете запушването.

Съдът, капакът или принадлежността не са поставени правилно.

- Поставете правилно съда, капака или принадлежността.

Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

- Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.
Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Отдел по обслужване на клиенти

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите чрез QR кода на приложения документ за

сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.



A series of horizontal lines for writing, starting with a solid line and followed by alternating solid and dashed lines.

[illegible]



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, 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



8001333842 (050226)

ro, bg