BOSCH

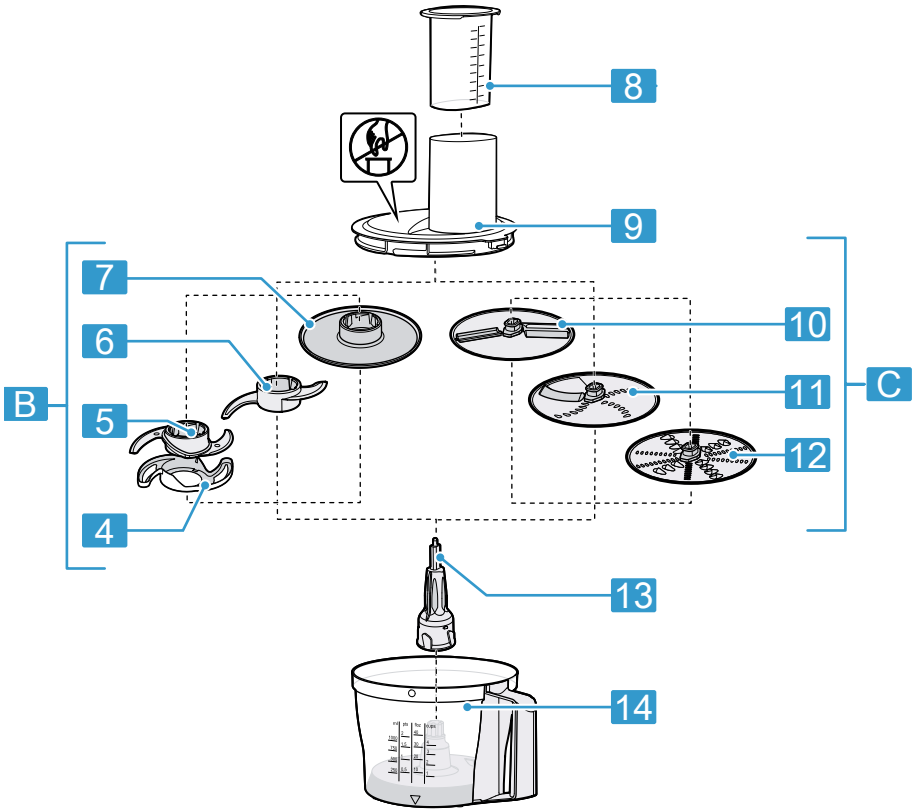
Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge: **bosch-home.com/welcome**

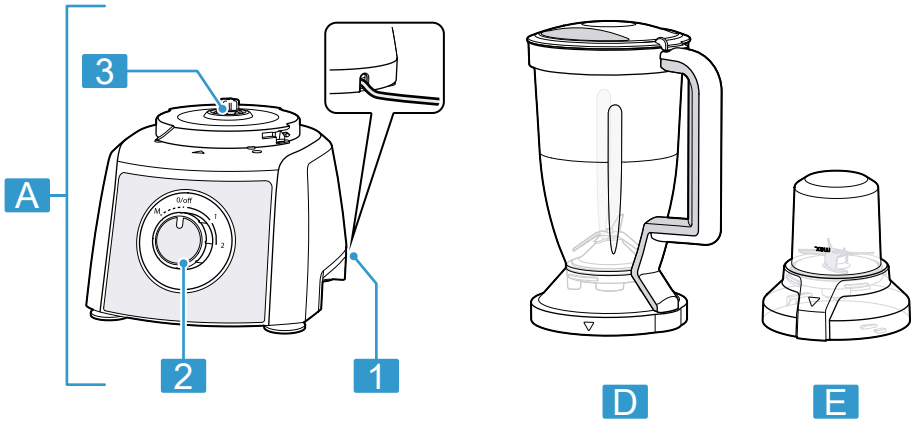
MyBosch

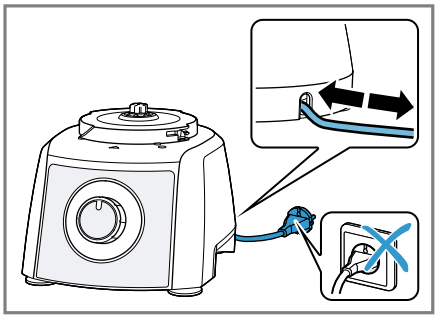
MultiTalent 3 / 3Plus Compact food processor

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

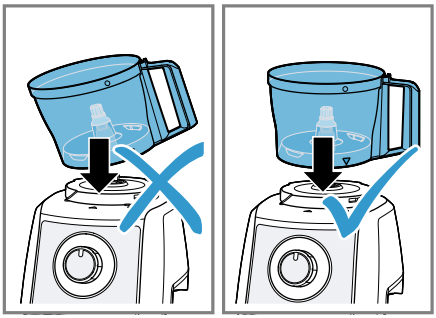
[de]	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	16
[en]	Information for Use	Compact food processor	21
[fr]	Manuel d'utilisation	Robot multifonction compact	25
[it]	Manuale utente	Robot da cucina universale	31
[nl]	Gebruikershandleiding	Foodprocessor	36
[da]	Betjeningsvejledning	Foodprocessor	41
[no]	Bruksanvisning	Foodprosessor	46
[sv]	Bruksanvisning	Matberedare	50
[fi]	Käyttöohje	Monitoimikone	55
[es]	Manual de usuario	Robot de cocina compacto	60
[pt]	Manual do utilizador	Processador de alimentos compacto	65
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Πολυμίξερ	71
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	76
[pl]	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	81
[uk]	Керівництво з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	87
[ru]	Руководство пользователя	Компактный кухонный комбайн	92
[ar]	دليل المستخدم	محضرة طعام	99


8
9
7
6
5
4
B
10
11
12
C
13
14

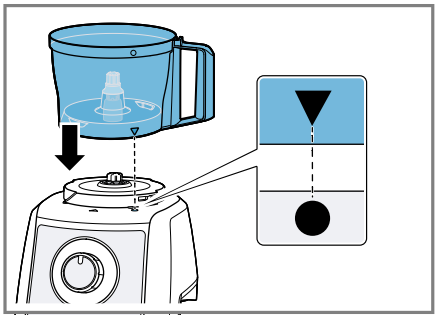

3
A
2
1
D
E



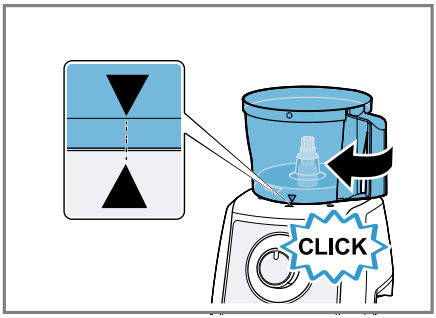
2



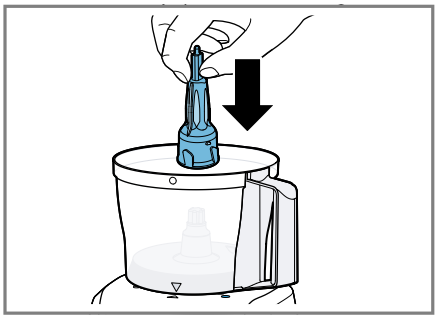
3



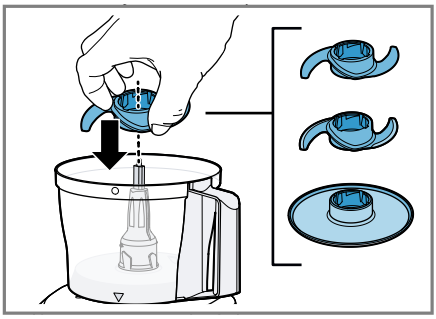
4



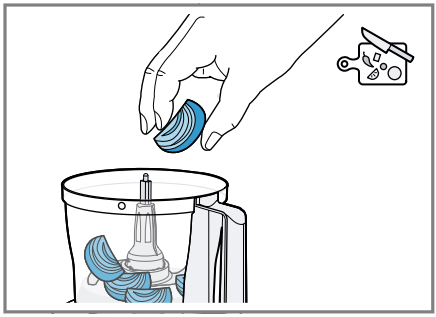
5



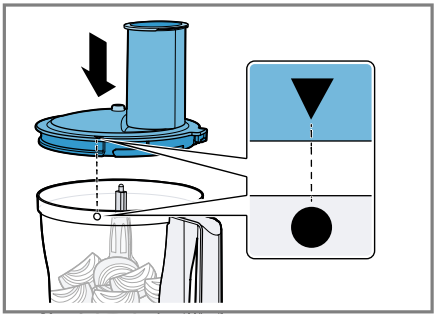
6



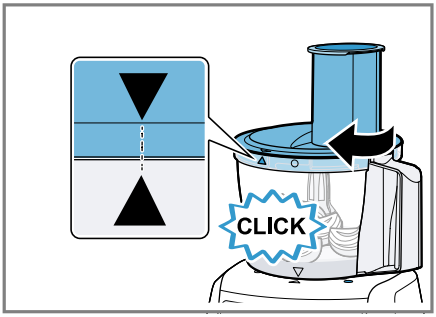
7



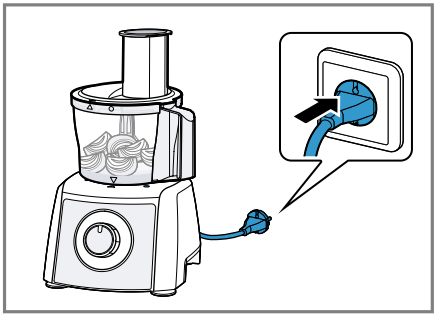
8



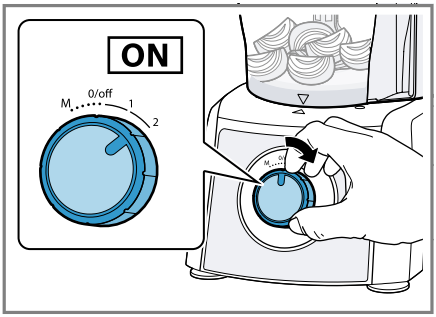
9



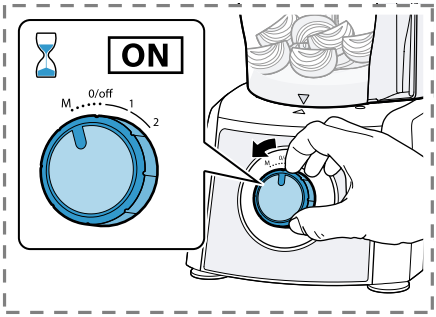
10



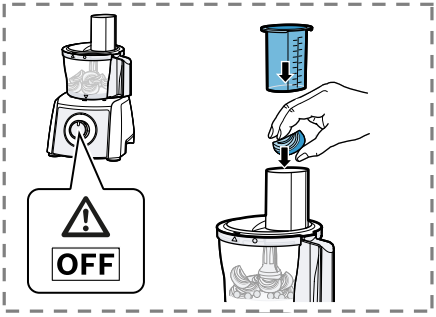
11



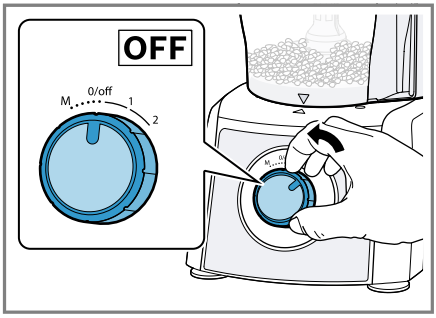
12



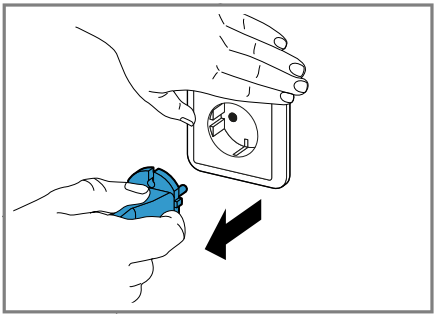
13



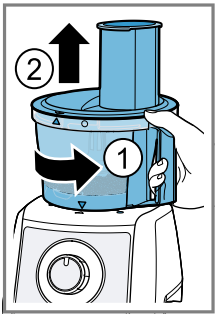
14

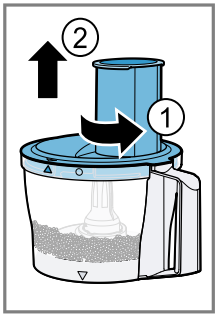


15

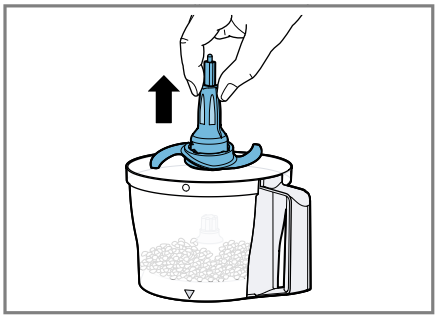


16

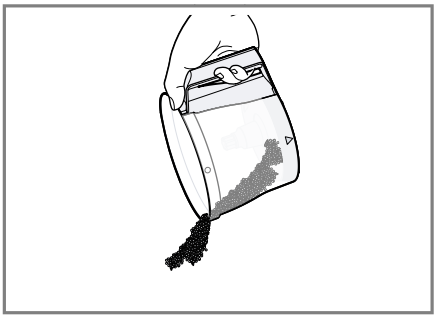




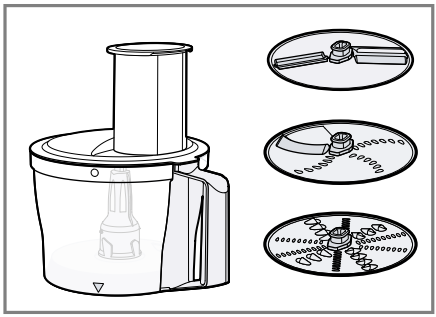
17



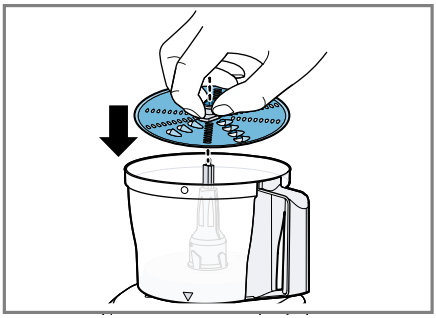
18



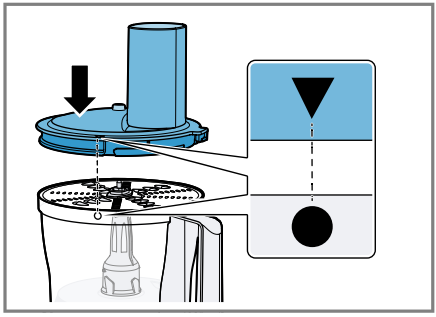
19



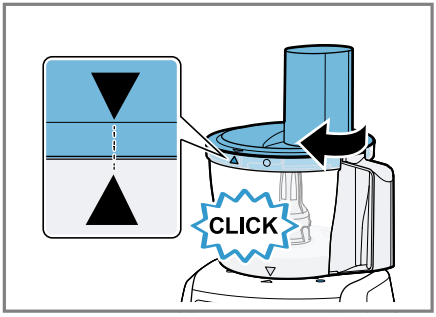
20



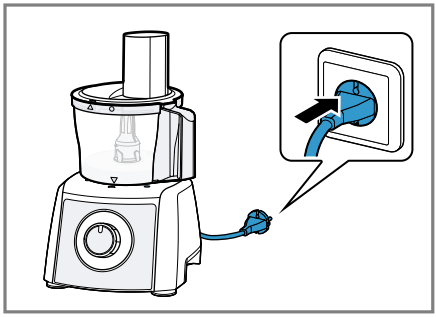
21



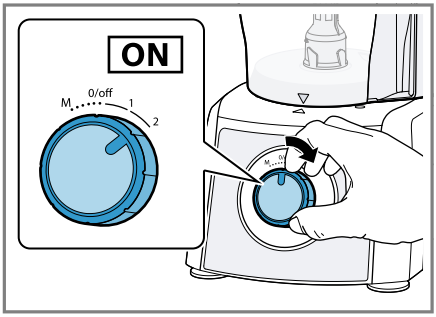
22



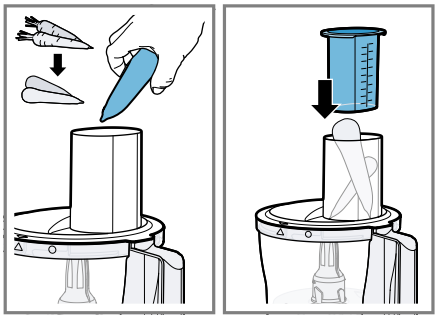
23



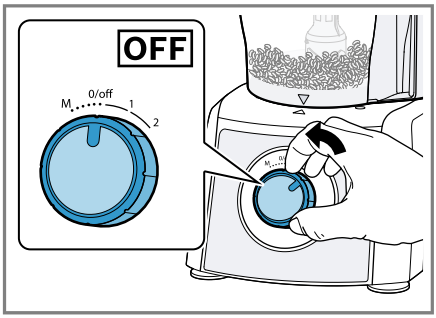
24



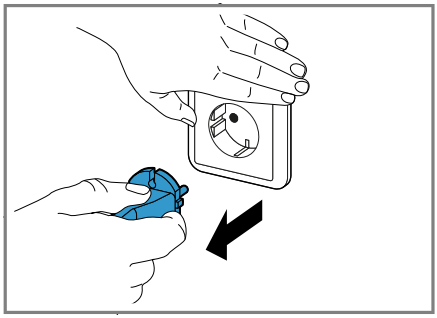
25



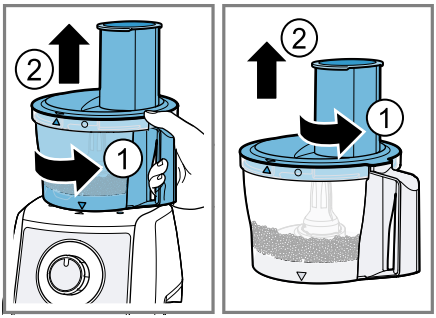
26



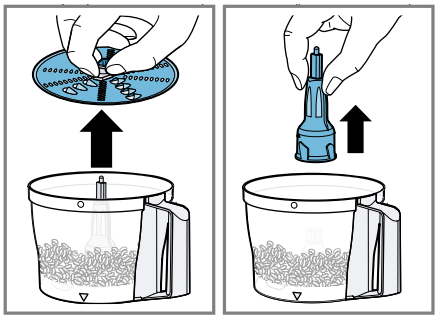
27



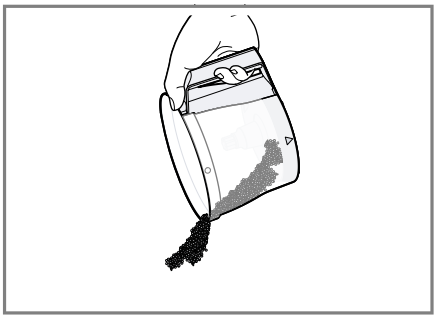
28



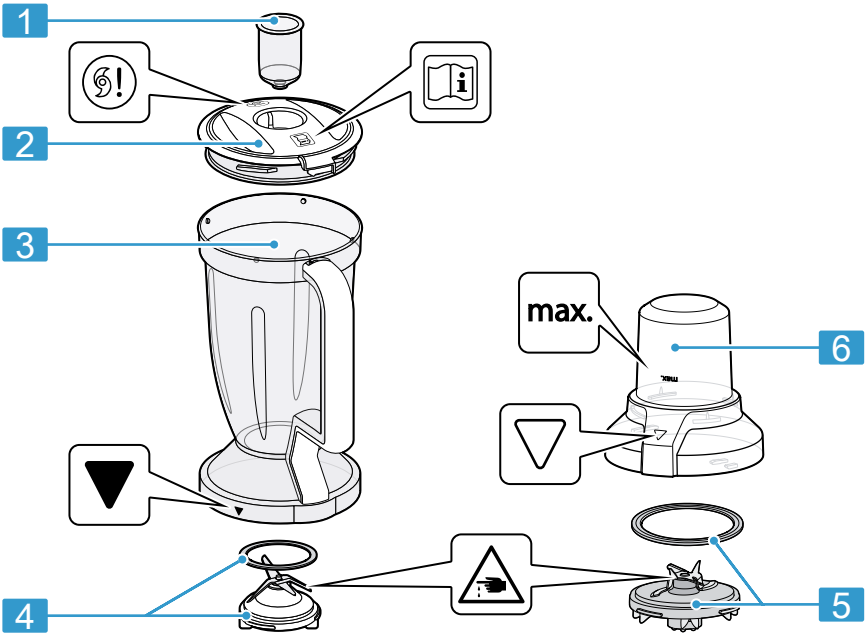
29



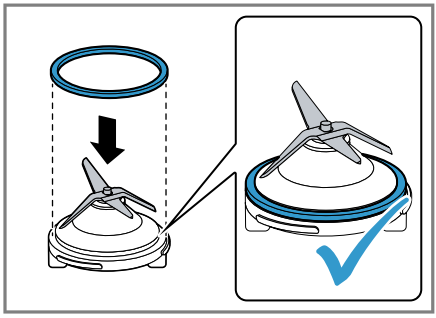
30



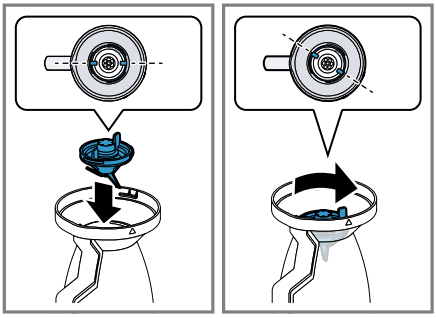
31



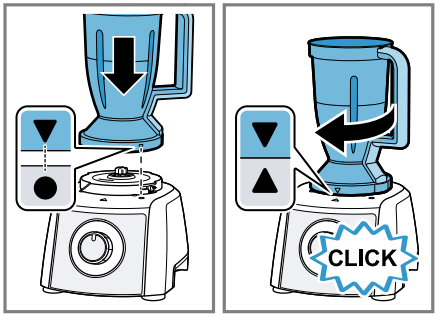
32



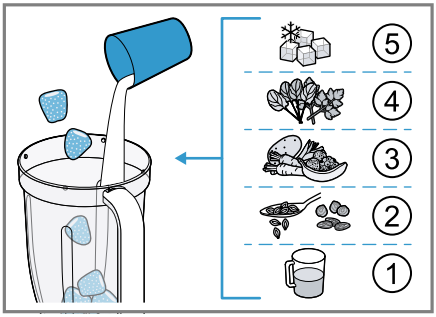
33



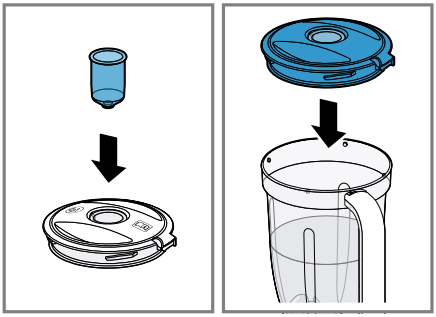
34



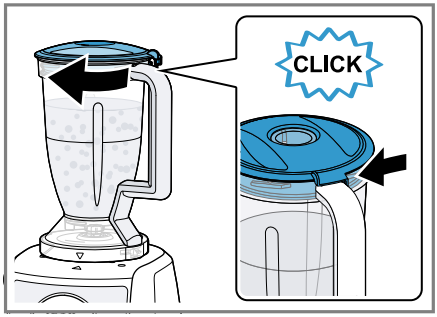
35



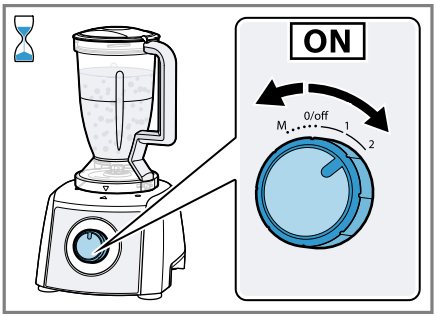
36



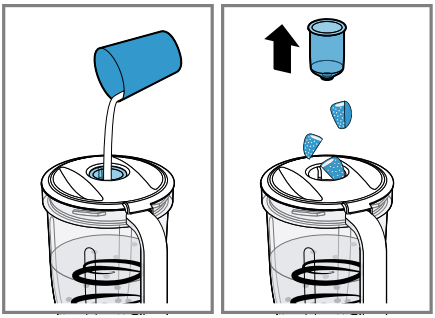
37



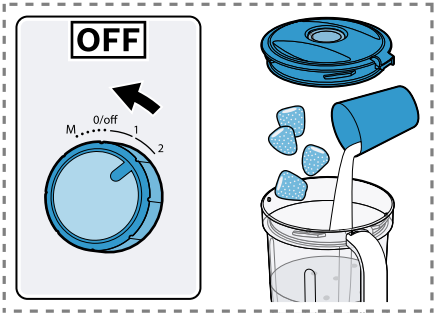
38



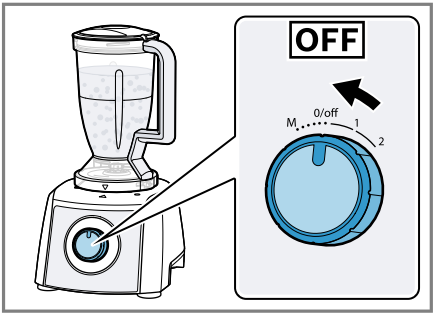
39



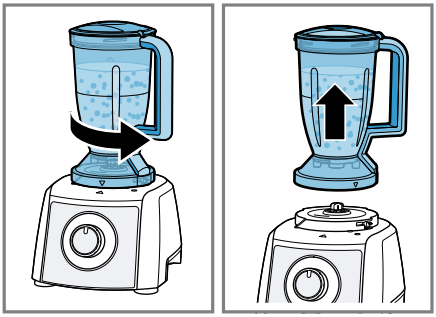
40



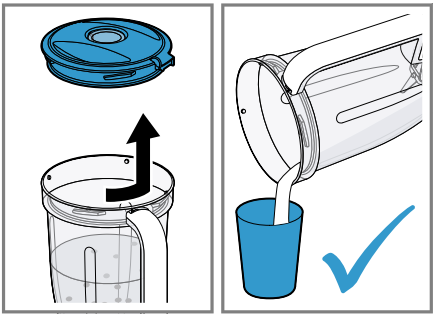
41



42



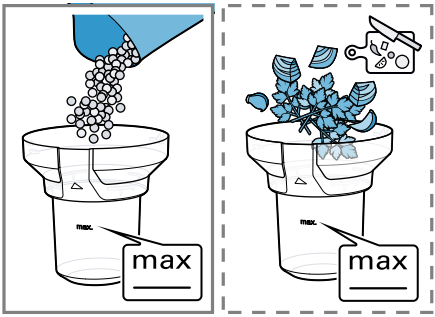
43



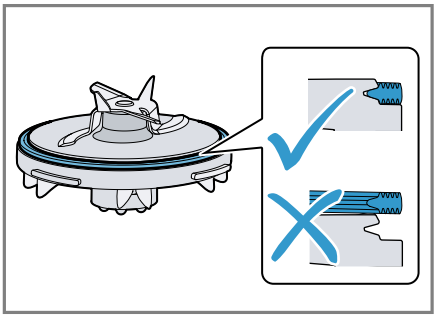
44

			00:00
+ 1 x	700 ml	2	60 s

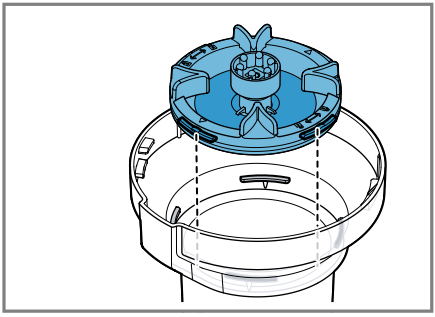
45



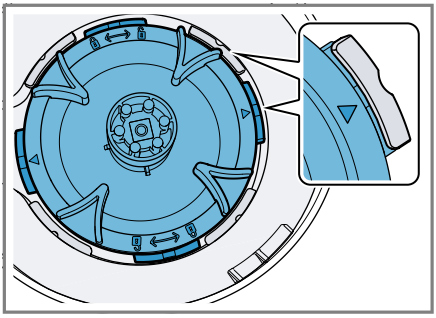
46



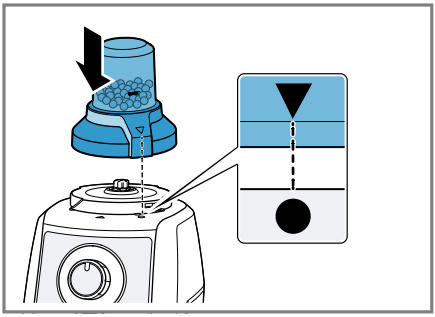
47



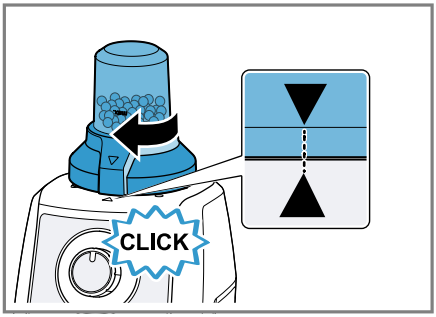
48



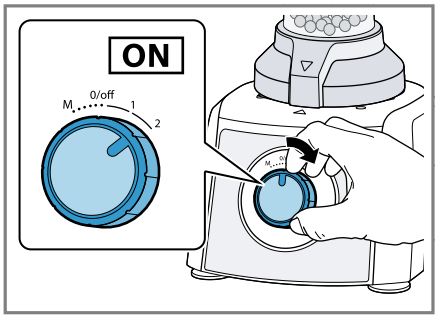
49



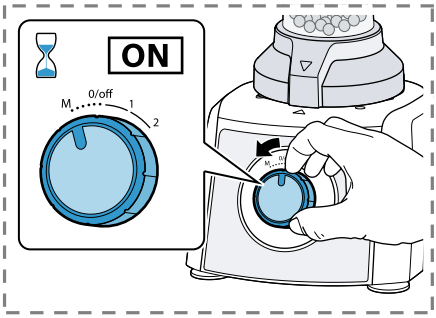
50



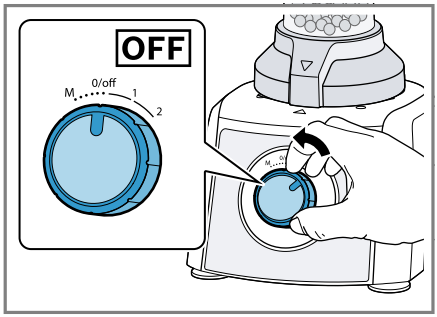
51



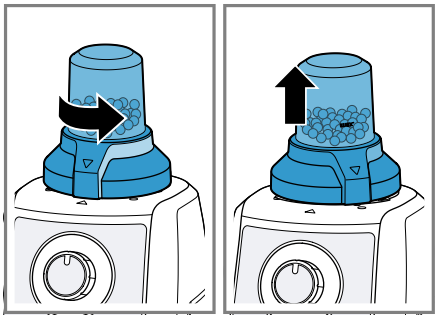
52



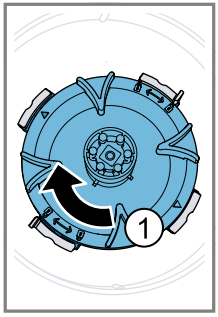
53

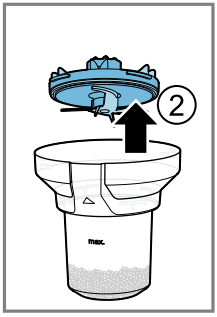


54

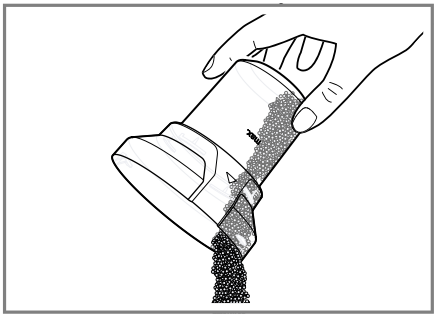


55





56



57

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

			MIN-MAX		00:00
	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	● 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	2
			500 g	1
			500 g	1
			800 g	2
			500 g	
				2
			500 g	
			800 g	2
			500 g	
			800 g	2
			500 g	

		MIN-MAX		00:00
2x2 cm				
60% + 40%		300 - 1250 g	2	30 - 90 s
70% + 30%		300 - 1250 g	2	30 - 90 s
40% + 60%		300 - 1250 g	2	30 - 90 s
60% + 40%		300 - 1250 g	2	30 - 60 s
<70°C		400 g	2	60 s
60% + 40% <70°C		300 - 1250 g	2	30 - 60 s
		300 - 1250 g	2	30 - 60 s
		(1-10) x 10 g	M	(3 - 7) x 1 s

1x1 cm		MAX		00:00
1 cm		120 g	2	15 s
1 cm		100 g	2	5 - 15 s
		15 g	M	(2 - 5) x 1 s
1 cm		50 g	M	(1 - 3) x 1 s
		10 g	M	(2 - 5) x 1 s
		50 g	M	(4 - 10) x 1 s
		60 g	2	40 - 60 s
		100 g	2	40 - 60 s
		50 g	2	40 - 60 s

Printed on 100% recycled paper

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Verwenden Sie das Gerät nur:
- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- unter Aufsicht.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen, wenn Sie sich rotierenden Teilen nähern und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.
Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernhalten.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Nie das Gerät mit feuchten Händen benutzen.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.

- Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- Die Werkzeuge und das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel nachzuschieben.
- Das Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen.
- Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- Das Universalmesser nur am Kunststoff fassen.
- Bei Nichtgebrauch das Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren.
- Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte anfassen.
- Um Lebensmittel nach unten zu drücken, ein geeignetes Werkzeug verwenden, z. B. einen Kochlöffel.
- Nie die Hand in den Mixbecher stecken, wenn dieser auf dem Grundgerät angebracht ist.
- Den Mixer immer mit aufgesetztem Deckel oder angebrachtem Schutz verwenden, wie in der Anleitung beschrieben.
- Beim Reinigen und Entleeren des Mixbechers auf die scharfen Klingen achten.
- Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine vorsichtig sein, da heißer Dampf austreten kann.
- Maximal 400 ml heiße oder schäumende Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- Nicht über das Gerät beugen.
- Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.
- Die Reinigungshinweise beachten.
- Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.
- Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- Vor der Verwendung die Schüssel und das Zubehör auf Fremdkörper prüfen und diese entfernen.
- Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- Während des Betriebs keine Gegenstände in den Einfüllschacht oder den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.
- Nie den Mixbecher Temperaturen über 80 °C aussetzen.
- Keine tiefgefrorenen Lebensmittel ohne Flüssigkeit im Mixeraufsatz verarbeiten, ausgenommen Eiswürfel.

Kennenlernen

Übersicht

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.
→ *Abb.* **1**

A	Grundgerät
B	Werkzeuge [1]
C	Zerkleinerungsscheiben [1]
D	Mixeraufsatz [1]
E	Universalzerkleinerer [1]
1	Kabelaufbewahrung
2	Drehschalter
3	Antrieb
4	Messerschutz
5	Universalmesser
6	Teigwerkzeug

7	Schlagscheibe
8	Stopfer und Messbecher
9	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
10	Schneidwendescheibe dick/dünn
11	Schneid-Raspel-Wendescheibe
12	Raspelwendescheibe grob/fein
13	Werkzeughalter
14	Schüssel

[1] Je nach Modell

Hinweis: Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie es über den Kundendienst bestellen.

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
▲	Positionsmarkierung am Grundgerät
● — ▼	Aufsatz aufsetzen ● und festdrehen ▼
max	maximale Füllmenge
🔒↔🔓	Messereinsatz verriegeln oder entriegeln.

Drehschalter

Symbol	Beschreibung
0/off	Gerät ausschalten.
M	Momentschaltung: höchste Geschwindigkeit, solange der Drehschalter in dieser Position gehalten wird. **Hinweis:** Verwenden Sie die Momentschaltung, um Zutaten nur kurz oder in Intervallen zu mixen.
1	Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit verarbeiten.
2	Zutaten mit höchster Geschwindigkeit verarbeiten.

Übersicht der Werkzeuge

Bezeichnung	Verwendung
Universalmesser	Lebensmittel zerkleinern, hacken, rühren und kneten.
Teigwerkzeug	Teig kneten und Zutaten untermischen, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).
Schlagscheibe	Eiweiß oder Sahne schlagen und Mayonnaise zubereiten. Empfehlung für ein optimales Ergebnis: ■ Sahne mit min. 30 % Fettgehalt und 4-8 °C verwenden.

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneidwendescheibe dick/dünn	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: ■ COARSE = dicke Scheiben ■ FINE = dünne Scheiben **Hinweis:** Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. **Tipp:** Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.
Raspelwendescheibe grob/fein	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite **Hinweis:** Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan. **Tipp:** Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.
Schneid-Raspel-Wendescheibe	Rohe Kartoffeln reiben oder in Scheiben schneiden. **Hinweis:** Nicht geeignet zur Verarbeitung von sehr faserigen Lebensmitteln, z. B. Lauch oder Mango.

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Das Gerät lässt sich nur einschalten und bedienen, wenn eine der folgenden Voraussetzungen erfüllt ist.

- Die Schüssel ist korrekt aufgesetzt und korrekt mit dem Deckel oder der Zitruspresse verschlossen.
- Der Mixeraufsatz oder der Universalzerkleinerer ist korrekt aufgesetzt und korrekt mit dem Deckel verschlossen.

Überlastsicherung

Die Überlastsicherung verhindert, dass der Motor und andere Bauteile durch eine zu hohe Belastung beschädigt werden.

Bedienung

Grundgerät vorbereiten

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
2. Das Netzkabel bis zur benötigten Länge herausziehen.
   →*Abb.* **2**
   Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstaufach schieben.
3. Nicht den Netzstecker einstecken.

Schüssel aufsetzen

Tipp: Halten Sie die Schüssel beim Aufsetzen auf das Grundgerät immer gerade.

1. Die Schüssel beim Aufsetzen auf das Grundgerät immer gerade halten.
   →*Abb.* **3**
2. Die Schüssel auf das Grundgerät setzen ⧗.
   →*Abb.* **4**
3. Die Schüssel im Uhrzeigersinn drehen und hörbar verrasten ⧗.
   →*Abb.* **5**
   Die Markierungen ▼ und ▲ müssen aufeinander ausgerichtet sein.
4. Den Werkzeughalter in die Schüssel einsetzen.
   →*Abb.* **6**

Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

Hinweise

- Das Werkzeug immer vor den Zutaten einsetzen.
- Das Werkzeug mit der korrekten Seite nach oben und bis zum unteren Anschlag des Werkzeughalters einsetzen.

Voraussetzung: Die Schüssel mit Werkzeughalter ist auf dem Grundgerät aufgesetzt.

→*Abb.* **7** - **19**

Zutaten mit den Zerkleinerungsscheiben verarbeiten

Hinweis: Die gewünschte Zerkleinerungsscheibe mit der benötigten Seite nach oben auf den Werkzeughalter setzen.

Voraussetzung: Die Schüssel mit Werkzeughalter ist auf dem Grundgerät aufgesetzt.

→*Abb.* **20** - **31**

Zubehöre

Übersicht

→*Abb.* **32**

1	Einfülltrichter
2	Deckel mit Einfüllöffnung
3	Mixbecher
4	Messereinsatz mit Dichtung
5	Messereinsatz mit Mixer- und Zerkleinerungsmesser und rote Dichtung
6	Universalzerkleinerer-Becher

Mixeraufsatz

Der Mixeraufsatz eignet sich zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln und zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Lebensmittel wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Der Mixer kann Aufstriche wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussmus nicht herstellen.
- Der Mixer kann Mayonnaise nicht herstellen.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.
- Nie Lebensmittel ohne Flüssigkeit mixen.
- Die Lebensmittel in folgender Reihenfolge einfüllen: Flüssigkeiten, Trockenprodukte, frisches Obst und Gemüse, Blattgemüse, gefrorenes Obst und Gemüse, Eis.
- Die Lebensmittel vor dem Mixen in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Mixeraufsatz vorbereiten

Hinweis: Die Lebensmittel vorbereiten. Große Lebensmittel in Stücke schneiden.

→*Abb.* **33** - **38**

Lebensmittel mit dem Mixeraufsatz verarbeiten

→*Abb.* **39** - **44**

Mixeraufsatz vorreinigen

- Der Reinigungsanleitung in der Tabelle folgen.
  →*Abb.* **45**

Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern kleinerer Mengen von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Obst und Gemüse, sowie zum Mahlen kleinerer Mengen von Gewürzen (z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, trockener Sternanis, Safran), Getreide (z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen), Kaffee und Zucker.

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine sehr trockenen oder festen Lebensmittel mahlen, die größer als Kaffeebohnen sind. Ungeeignete Lebensmittel sind z. B. Muskatnuss und trockener Ingwer.
- Ausschließlich geröstete Kaffee- oder Espressobohnen verarbeiten.

Universalzerkleinerer vorbereiten und aufsetzen

→*Abb.* **46** - **51**

Zutaten mit dem Universalzerkleinerer verarbeiten

→*Abb.* **52** - **57**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.

- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Tipps

- An den Kunststoffteilen können Verfärbungen entstehen, z. B. bei der Verarbeitung von Karotten. Entfernen Sie die Verfärbungen mit einem weichen Tuch und einigen Tropfen Speiseöl.
- Kunststoffteile im Geschirrspüler nicht einklemmen, da bleibende Verformungen möglich sind.

Hinweis: Die Messereinsätze oder das Universalmesser nicht im Wasser liegen lassen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.
→*Abb.* **58**

Hinweis: Alle Teile nach der Reinigung trocknen lassen oder mit einem weichen Tuch trocknen.

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen. Wenn Sie die Maximalmenge verarbeiten, verwenden Sie die maximale empfohlene Verarbeitungszeit.
→*Abb.* **59**
→*Abb.* **60**
→*Abb.* **61**
→*Abb.* **62**

Beispielrezepte

	Honig-Haselnuss-Brotaufstrich (CNCM12C) ■ 20 g Haselnüsse ■ 50 g Blütenhonig (Raumtemperatur) Verarbeitung: ■ Die Haselnüsse auf Stufe M für 5 Sekunden zerkleinern. ■ Den Honig zugeben. ■ Den Universalzerkleinerer auf das Grundgerät setzen und warten, bis der Honig vollständig nach unten über das Messer gelaufen ist. ■ Danach alle Zutaten auf Stufe M für 5 Sekunden mischen.
	Schwerer Fruchtkuchen ■ 3 Eier ■ 135 g Zucker ■ 135 g Margarine ■ 255 g Mehl ■ 10 g Backpulver ■ 150 g Korinthen ■ 150 g gemischte Trockenfrüchte Verarbeitung: ■ Alle Zutaten außer Trockenfrüchten und Korinthen einfüllen. ■ 60-90 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. ■ Die Trockenfrüchte zugeben und ca. 10 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten. Maximal 1,5-fache Menge gleichzeitig verarbeiten. Die Verarbeitungszeit eventuell verlängern.

Störungen beheben

Gerät funktioniert nicht.

Gerät hat keinen Strom.

- Prüfen Sie, ob Ihr Gerät mit Strom versorgt ist.

Gerät startet die Verarbeitung nicht oder schaltet während der Verarbeitung ab.

Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang.

- Stellen Sie den Drehschalter auf 0/off.
- Reduzieren Sie die Menge an Zutaten.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.

Gerät oder Zubehör ist blockiert.

- Stellen Sie den Drehschalter auf 0/off.
- Entfernen Sie die Blockade.

Becher, Deckel oder das Zubehör sind nicht korrekt aufgesetzt.

- Setzen Sie den Becher, den Deckel oder das Zubehör korrekt auf.

Altgerät entsorgen

- Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 2023/826 finden Sie online unter *www.bosch-home.com* auf der Produktseite und der Serviceseite

⚠ Safety en

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Only use this appliance:
- with genuine parts and accessories.
- for mixing, kneading, beating, cutting and shredding food.
- for applications described in these instructions.
- under supervision.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

The appliance must always be disconnected from the mains after each use, whenever it is left unattended, prior to assembly, disassembly or cleaning, when approaching rotating parts and in the event of an error.
This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
Do not let children play with the appliance.
Cleaning and user maintenance must not be performed by children.
The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cord.

- ► Never operate a damaged appliance.
- ► Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ► Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ► If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ► Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ► Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ► Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ► If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ► Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ► Do not use the appliance with damp hands.
- ► Only use the appliance in enclosed spaces.
- ► Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ► Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ► Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ► Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ► Never kink, crush or modify the power cord.
- ► Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ► Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.

- Only use the accessories once fully assembled.
- Only attach and remove tools and accessories once the drive has stopped and you have unplugged the appliance.
- Do not reach into the filling shaft.
- Only use the pusher to push down food.
- Never connect the appliance to timer switches or remote-controllable sockets.
- Parts which show cracks or other damage or do not fit correctly must be replaced with genuine spare parts.
- Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- Only grip the universal knife by the plastic part.
- When not in use, always store the universal knife in the blade guard.
- Only take hold of the cutting discs by the plastic in the middle.
- If food needs to be pushed down, use a suitable tool e.g. wooden spoons.
- Never put a hand in the blender jug when it is placed on the main unit.
- Always operate the blender with the lid or the guard in position as indicated in the instructions.
- When cleaning and emptying the blender jug, watch out for the sharp blades.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the container due to a sudden steaming.
- Add a maximum of 400 ml of hot or frothing food to the blender jug.
- Be careful when processing hot food.
- Do not lean over the appliance.
- Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.
- Follow the cleaning instructions.
- Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- Never operate the appliance longer than necessary.
- Do not operate the appliance at no-load.
- Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- Do not exceed maximum processing quantities.
- Before use, check the bowl and accessory for foreign objects and remove.
- Do not process food that contains hard components, e.g. bones, gristle or stones.
- During operation do not insert objects into the filling shaft or blender jug, e.g. wooden spoons.
- Do not apply great force with the pusher.
- Never expose the blender jug to temperatures above 80 °C.
- Do not process frozen food in the blender attachment without liquid, except for ice cubes.

Familiarising yourself with your appliance

Overview

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.
→ *Fig.* **1**

A	Main unit
B	Tools [1]
C	Cutting discs [1]
D	Blender attachment [1]
E	Chopper [1]
1	Cord storage
2	Rotary switch
3	Drive
4	Blade guard
5	Universal blade
6	Dough tool
7	Whipping (beating) disc
8	Pusher and measuring cup
9	Lid with integrated filling shaft
10	Reversible cutting disc, thick/thin
11	Reversible slicing / shredding disc
12	Reversible shredding disc, coarse/fine
13	Tool holder
14	Bowl

[1] Depending on the model

Note: If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
▲	Position marking on main unit
●—▼	Fit the attachment ● and screw on securely ▼
max	Maximum quantity
🔒↔🔓	Lock or unlock blade insert.

Rotary switch

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

Overview of tools

Designation	Use
Universal blade	for cutting up, chopping, stirring and kneading food.
Dough tool	for kneading dough and mixing in ingredients that are not to be cut up (e.g. raisins, chocolate chips).
Whipping / beating disc	for beating egg whites or cream and making mayonnaise. Recommendation for a perfect result: ■ Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C.

Cutting discs

Designation	Use
Reversible cutting disc, thick/thin	Cutting food into thick or thin slices, e.g. fruit and vegetables. Marking: ■ COARSE = thick slices ■ FINE = thin slices **Note:** Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate. **Tip:** Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.
Reversible shredding disc, coarse/ fine	Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese as Gouda or Edam. Marking: ■ 2 = coarse side ■ 4 = fine side **Note:** Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan. **Tip:** Shred soft cheese with the coarse side only.
Reversible slicing / shredding disc	Grating raw potatoes or cutting into slices. **Note:** Not suitable for processing very fibrous foods, e.g. leek or mango.

Safety systems

Start lock-out

Start lock-out prevents your appliance from being switched on accidentally.

The appliance can only be switched on and operated if one of the following conditions is satisfied.

- The bowl is fitted correctly and properly closed with the lid or the citrus press.
- The blender attachment or the chopper is fitted correctly and properly closed with the lid.

Overload protection

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

Operation

Preparing the main unit

1. Place the appliance on a stable, level, clean and flat work surface.
2. Pull the power cord out to the required length.
   →*Fig.* **2**
   To shorten the cord, push it into the cord storage compartment.
3. Do not insert the mains plug.

Attaching the bowl

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

1. Always hold the bowl straight when placing it on the main unit.
   →*Fig.* **3**
2. Place the bowl on the main unit ⬇.
   →*Fig.* **4**

3. Rotate the bowl clockwise and click it into position ⧗.
→*Fig.* 5
The ▼ and ▲ markings must match up.
4. Insert the tool holder into the bowl.
→*Fig.* 6

Processing ingredients with tools

Notes
- Always fit tools before adding ingredients.
- Fit the tool with the correct side facing up and push down to the lower stop of the tool holder.

Requirement: The bowl with the tool holder is placed on the main unit.

→*Fig.* 7 - 19

Processing ingredients with the cutting discs

Note: Place the required cutting disc on the tool holder with the desired side facing up.

Requirement: The bowl with the tool holder is placed on the main unit.

→*Fig.* 20 - 31

Accessories

Overview

→*Fig.* 32

1	Funnel
2	Lid with filling opening
3	Blender jug
4	Blade insert with seal
5	Blade insert with blender/chopping blade and red seal
6	Chopper jug

Blender attachment

The blender attachment is suitable for cutting up, chopping, blending, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food and for chopping up ice cubes.

Restrictions on processing:
- Do not chop food such as almonds, onions, parsley and meat.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.
- The blender cannot be used to make mayonnaise.
- Use sufficient liquid when mixing solid food.
- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.
- Never mix food without any liquid.
- Add the food in the following order: liquids, dry products, fresh fruit and vegetables, leaf vegetables, frozen fruit and vegetables, ice.
- Before mixing, cut the food into cubes approx. 2 cm in size.

Preparing the blender attachment

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

→*Fig.* 33 - 38

Processing food using the blender attachment

→*Fig.* 39 - 44

Precleaning the blender attachment

- Follow the cleaning instructions in the table.
→*Fig.* 45

Chopper

The chopper is suitable for cutting up small quantities of meat, hard cheese, onions, parsley, garlic, fruit and vegetables, as well as for grinding small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseeds), coffee and sugar.

Restrictions on processing:
- Do not grind very dry or solid food larger than coffee beans. Unsuitable food includes e.g. nutmeg and dry ginger.
- Only process roasted coffee or espresso beans.

Preparing and fitting the chopper

→*Fig.* 46 - 51

Processing ingredients with the chopper

→*Fig.* 52 - 57

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

- Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.

Tips
- When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

Note: Do not leave blade inserts or the universal blade in water.

Clean the individual parts as indicated in the table.
→*Fig.* 58

Note: After cleaning, leave all parts to dry or dry with a soft cloth.

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the tables. When processing the maximum quantity, use the maximum recommended time.
→*Fig.* 59
→*Fig.* 60
→*Fig.* 61
→*Fig.* 62

Honey and hazelnut spread (CNCM12C)
- 20 g hazelnuts
- 50 g blossom honey (room temperature)

Processing:
- Chop the hazelnuts at setting M for 5 seconds.
- Add the honey.
- Place the chopper on the main unit and wait until all the honey has run down over the blade.
- Then blend all ingredients at setting M for 5 seconds.

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

Processing:
- Add all ingredients except the dried fruit and currants.
- Process at setting 1 for 60-90 seconds.
- Add the dried fruit and process at setting 1 for approx. 10 seconds.

Process no more than 1.5 times this quantity each time. Possibly extend the processing time.

Troubleshooting

The appliance is not working.

Appliance has no power supply.

▶ Check whether your appliance is supplied with power.

Appliance does not start processing or switches off during processing.

Processing quantity is too big or processing time was too long.

▶ Set the rotary switch to 0/off.

▶ Reduce the quantity of ingredients.

▶ Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.

Appliance or accessory is blocked.

▶ Set the rotary switch to 0/off.

▶ Remove the blockage.

Jug, lid or accessory is not fitted properly.

▶ Fit the jug, lid or accessory properly.

Disposing of old appliance

▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at *www.bosch-home.com* on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

⚠ Sécurité

fr

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisez l'appareil uniquement :
- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des aliments.
- pour les utilisations décrites dans cette notice.
- sous surveillance.

- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer, lorsque vous êtes à proximité de pièces rotatives et en cas de panne.
Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ► Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ► Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ► Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ► Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ► Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ► Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ► Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ► Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ► Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ► N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- ► Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ► Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ► Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ► Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ► Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ► Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- ► Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ► Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ► Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ► Mettre en place et retirer les ustensiles et les accessoires uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ► Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ► Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des aliments.
- ► Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteries ou à des prises télécommandables.

- Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.
- Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
- Saisir le couteau universel uniquement par la partie en plastique.
- Conserver le couteau universel dans son protège-lames lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne saisir les disques à réduire que par l'élément de plastique au milieu.
- Utiliser un accessoire approprié pour enfoncer les aliments, p. ex. une cuillère en bois.
- Ne jamais mettre la main dans le bol mixeur lorsque celui-ci est placé sur l'appareil de base.
- Toujours utiliser le mixeur avec le couvercle ou une protection intégrée, comme décrit dans les instructions.
- Lors du nettoyage et de la vidange du bol du mélangeur, faire attention aux lames aiguisées.
- Prudence au moment de verser des liquides très chauds dans le robot culinaire car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
- Verser au maximum 400 ml de liquide très chaud ou moussant dans le bol mixeur.
- Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol blender.
- Respecter les consignes de nettoyage.
- Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire.
- Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- Ne jamais utiliser les pièces et accessoires d'origine appartenant à d'autres appareils.
- Ne pas dépasser les quantités maximales indiquées.
- Avant d'utiliser le bol et l'accessoire, vérifier qu'il ne contient aucun corps étranger, et le retirer le cas échéant.
- Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, p. ex. des os, cartilages ou noyaux.
- Lorsqu'il est en marche, ne jamais introduire d'objet dans la cheminée de remplissage ou le bol mixeur, p. ex. une cuillère en bois.
- Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.
- Ne jamais exposer le bol mixeur à une température supérieure à 80 °C.
- Ne pas traiter d'aliments surgelés sans liquide dans le bol mixeur, sauf les glaçons.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Description de l'appareil

Aperçu

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.

→ *Fig.* **1**

A	Appareil de base
B	Outils [1]
C	Disques à réduire [1]
D	Bol mixeur [1]
E	Broyeur universel [1]
1	Rangement du cordon
2	Interrupteur rotatif
3	Entraînement
4	Fourreau de lame
5	Lame universelle
6	Accessoire de préparation de pâte
7	Disque-fouet
8	Pilon poussoir et gobelet gradué
9	Couvercle avec ouverture pour ajout
10	Disque réversible à émincer épais / fin
11	Disque réversible à émincer / râper

12	Disque réversible à râper grossier / fin
13	Porte-ustensile
14	Bol mélangeur

[1] Selon le modèle

Remarque : Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.

Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
▲	Repère de positionnement sur l'appareil de base
● —▼	Poser l'accessoire ● puis le visser à fond ▼
max	Contenance maximale
🔒↔🔓	Verrouiller ou déverrouiller le porte-lame.

Interrupteur rotatif

Symbole	Description
0/off	Mettre l'appareil hors tension.
M	Fonctionnement momentané : vitesse maximale tant que l'interrupteur rotatif est dans cette position. **Remarque :** Utilisez le fonctionnement momentané pour mixer des ingrédients brièvement ou par intermittence seulement.
1	Traiter les ingrédients à vitesse faible.
2	Traiter les ingrédients à la vitesse maximale.

Aperçu des ustensiles

Désignation	Utilisation
Lame universelle	Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir des aliments.
Accessoire de préparation de pâte	Pour pétrir la pâte et incorporer les ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisons secs, les plaquettes de chocolat).
Disque-fouet	Battre des blancs d'œufs ou de la crème et préparer de la mayonnaise.

Désignation	Utilisation
	Recommandation pour un résultat optimal : ■ Utiliser de la crème avec au moins 30 % de matières grasses et réfrigérée à 4-8 °C.

Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes. Marquage : ■ COARSE = tranches épaisses ■ FINE = tranches fines **Remarque :** Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat. **Conseil :** Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.
Disque réversible à râper grossier / fin	Pour râper les aliments en petits et gros morceaux, p. ex. les fruits, les légumes ou le fromage. Marquage : ■ 2 = côté grossier ■ 4 = côté fin **Remarque :** Ne convient pas pour traiter les noix ni les fromages à pâte dure, p. ex. le parmesan. **Conseil :** Ne râper le fromage à pâte molle qu'avec le côté de râpage grossier.
Disque réversible à émincer / râper	Pour râper des pommes de terre crues ou les couper en tranches. **Remarque :** Ne convient pas pour traiter les aliments très fibreux, p. ex. le poireau ou la mangue.

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

La sécurité anti-enclenchement empêche que votre appareil se mette en marche de façon intempestive.

L'appareil ne peut être allumé et utilisé que si l'une des conditions suivantes est remplie.

- Le bol est correctement mis en place et correctement fermé avec le couvercle ou le presse-agrumes.
- Le bol mixeur ou le broyeur universel est correctement placé et verrouillé avec le couvercle.

Sécurité anti-surcharge

La sécurité anti-surcharge empêche que le moteur et d'autres composants ne soient endommagés suite à une charge trop élevée.

Utilisation

Préparer l'appareil de base

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.
2. Sortir la longueur nécessaire du cordon d'alimentation.
   →*Fig.* **2**
   Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
3. Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

Placer le bol mélangeur

Conseil : Tenez toujours le bol bien droit lorsque vous le posez sur l'appareil de base.

1. Toujours tenir le bol bien droit lorsque vous le posez sur l'appareil de base.
   →*Fig.* **3**
2. Placer le bol mélangeur sur l'appareil de base ⧗.
   →*Fig.* **4**
3. Tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre et l'encliqueter ⧗.
   →*Fig.* **5**
   Les repères ▼ et ▲ doivent être alignés.
4. Mettre le support d'accessoires dans le bol.
   →*Fig.* **6**

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

Remarques

- Toujours placer l'accessoire avant les ingrédients.
- Insérer l'accessoire avec le bon côté vers le haut et jusqu'à la butée inférieure du support d'accessoires.

Condition : Le bol avec support d'accessoires est posé sur l'appareil de base.

→*Fig.* **7** - **19**

Travailler les ingrédients avec les disques à émincer

Remarque : Placer le disque à émincer souhaité avec le côté requis orienté vers le haut sur le support d'accessoires.

Condition : Le bol avec support d'accessoires est posé sur l'appareil de base.

→*Fig.* **20** - **31**

Accessoires

Aperçu

→*Fig.* **32**

1	Entonnoir de remplissage
2	Couvercle avec ouverture de remplissage
3	Bol mixeur
4	Porte-lame avec joint
5	Porte-lame avec couteau mixeur et couteau broyeur et joint rouge
6	Gobelet du broyeur universel

Bol mixeur

Le bol mixeur sert à broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme ou à broyer des glaçons.

Restrictions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'aliments tels que les amandes, les oignons, le persil et la viande.
- Le blender ne peut pas fabriquer des pâtes à tartiner telles que beurre de cacahuètes, beurre de noix de coco ou compote de noix.
- Le mixeur ne peut pas préparer de mayonnaise.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du liquide. Des aliments en poudre sont p. ex. du sucre glace, du cacao en poudre, de la farine, de la poudre de protéine.
- Ne jamais mixer d'aliments sans liquide.
- Verser les aliments dans l'ordre suivant : liquides, produits secs, fruits et légumes frais, légumes à feuilles, fruits et légumes congelés, glace.
- Avant de les mixer, couper les aliments en cubes d'env. 2 cm.

Préparer le bol mixeur

Remarque : Préparez les aliments. Couper les aliments en gros morceaux.

→*Fig.* **33** - **38**

Traiter les aliments avec le bol mixeur

→*Fig.* **39** - **44**

Nettoyer au préalable le bol mixeur

▶ Suivre les instructions de nettoyage figurant dans le tableau.
→*Fig.* **45**

Broyeur universel

Le mini-hachoir sert à hacher de petites quantités de viande, de fromage à pâte dure, d'oignon, de persil, d'ail, de fruits et légumes ainsi qu'à moudre des petites quantités d'épices (p. ex. poivre, cumin, genévrier, cannelle, anis étoilé sec, safran), des céréales (p. ex. blé, millet, graines de lin), du café ou du sucre.

Restrictions d'utilisation :

- Ne broyez pas les aliments très secs ou solides dont la taille est supérieure à celle des grains de café. La noix de muscade et le gingembre sec sont par exemple des aliments inadaptés.
- Traiter uniquement des grains de café torréfiés pour café ou espresso.

Préparer le mini-hachoir et le placer

→*Fig.* **46** - **51**

Traiter les ingrédients avec le mini-hachoir

→*Fig.* **52** - **57**

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.

- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

Conseils

- Des décolorations peuvent apparaître sur les pièces en plastique, p. ex. lors du traitement des carottes. Enlevez les décolorations avec un chiffon doux et quelques gouttes d'huile alimentaire.
- Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car des déformations permanentes sont possibles.

Remarque : Ne pas laisser les porte-lame ou le couteau universel dans l'eau.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.
→ *Fig.* **58**

Remarque : Laisser sécher toutes les pièces après le nettoyage ou les sécher avec un chiffon doux.

Exemples d'utilisation

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans les tableaux. Si vous traitez la quantité maximale, utilisez le temps de traitement maximal recommandé.
→ *Fig.* **59**
→ *Fig.* **60**
→ *Fig.* **61**
→ *Fig.* **62**

Exemples de recette

Pâte à tartiner au miel et aux noisettes (CNCM12C)
- 20 g de noisettes
- 50 g de miel de fleurs (à la température ambiante)

Préparation :
- Concasser les noisettes à la vitesse M pendant 5 secondes.
- Ajouter le miel.
- Placer le mini-hachoir sur l'appareil de base et attendre que le miel se soit entièrement écoulé vers le bas sur le couteau.
- Mélanger ensuite tous les ingrédients à la vitesse M pendant 5 secondes.

Gâteau aux fruits secs
- 3 œufs
- 135 g de sucre
- 135 g de margarine
- 255 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 150 g de raisins secs
- 150 g de mélange de fruits secs

Préparation :
- Verser tous les ingrédients à l'exception des fruits et des raisins secs.
- Travailler pendant 60 à 90 secondes au niveau 1.
- Ajouter les fruits secs et travailler environ 10 secondes à la vitesse 1.

Travailler simultanément au maximum 1,5 fois le volume. Prolonger éventuellement le temps de traitement.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas.

L'appareil n'est pas sous tension.

- Vérifiez si l'appareil est bel et bien branché.

L'appareil ne démarre pas ou s'arrête pendant le traitement des aliments.

La quantité à traiter est trop importante ou la durée de traitement est trop longue.

- Amenez l'interrupteur sur 0/off.
- Réduisez la quantité d'ingrédients.
- Laissez l'appareil refroidir pour désactiver la protection anti-surcharge.

L'appareil ou l'accessoire est bloqué.

- Amenez l'interrupteur sur 0/off.
- Supprimez le blocage.

Le gobelet, le couvercle ou l'accessoire est mal placé.

- Placer correctement le gobelet, le couvercle ou l'accessoire.

Mettre au rebut un appareil usagé

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Vous trouverez les informations relatives au règlement(EU) 2023/826 en ligne sous *www.bosch-home.com* sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires.

⚠ Sicurezza it

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:
- con gli accessori e le parti originali.
- per miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti;
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- sotto sorveglianza;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia, quando ci si avvicina alle parti rotanti e in caso di guasti.
Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.
L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- Applicare e rimuovere gli utensili e gli accessori solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- Per spingere gli alimenti utilizzare solo il pestello.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate.
- Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.
- Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- Afferrare la lama universale solo dalla parte in plastica.
- In caso di mancato utilizzo custodire sempre la lama universale nel coprilama.
- Afferrare i dischi sminuzzatori soltanto dalla parte di plastica al centro.
- Per spingere gli alimenti verso il basso, utilizzare un utensile adatto, ad es. un mestolo.
- Non inserire mai la mano nel bicchiere frullatore quando questo è montato sull'apparecchio base.
- Utilizzare sempre il frullatore con il coperchio montato o con la protezione applicata, come descritto nelle istruzioni.
- Prestare attenzione alle lame taglienti durante la pulizia e lo svuotamento del bicchiere frullatore.
- Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel robot da cucina, in quanto può fuoriuscire vapore bollente.
- Versare max 400 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma nel bicchiere frullatore.
- Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- Non chinarsi sull'apparecchio.
- Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a70 °C nel bicchiere frullatore.
- Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- Non mettere mai in funzione l'apparecchio per un tempo superiore a quello necessario.
- Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- Non utilizzare mai le parti e gli accessori originali con altri apparecchi.
- Non superare le quantità massime di lavorazione.
- Prima dell'uso controllare che la ciotola e gli accessori non presentino corpi estranei e se presenti rimuoverli.
- Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi, cartilagine o noccioli.
- Durante l'utilizzo non introdurre oggetti nella bocca di carico o nel bicchiere frullatore, ad es. mestoli.
- Non esercitare una forte pressione con il pestello.
- Non esporre mai il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C.
- Non lavorare ingredienti surgelati senza liquidi nel kit mixer, tranne i cubetti di ghiaccio.

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

Dopo il disimballaggio controllare che tutti i componenti siano presenti e che non presentino danni dovuti al trasporto.
→ *Fig.* **1**

A	Apparecchio base
B	Utensili [1]
C	Dischi sminuzzatori [1]
D	Kit mixer [1]
E	Mini tritatutto [1]
1	Portacavo
2	Manopola
3	Ingranaggio
4	Coprilama
5	Lama universale
6	Utensile per la pasta
7	Disco sbattitore
8	Pestello e misurino
9	Coperchio con bocca di carico integrata
10	Disco taglierina spesso/fine
11	Disco doppia funzione taglio/grattugia
12	Disco grattugia fine/grossa
13	Portautensile
14	Ciotola

[1] A seconda del modello

Nota: Se un accessorio non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
▲	Tacca di posizionamento sull'apparecchio base
●—▼	Applicare l'accessorio ● e ruotare per bloccarlo ▼
max	Capacità massima
🔒↔🔓	Bloccare o sbloccare il gruppo lame.

Manopola

Simbolo	Descrizione
0/off	Spegnere l'apparecchio.
M	Funzionamento "pulse": massima velocità finché la manopola è tenuta in questa posizione. **Nota:** Utilizzare il funzionamento "pulse" per frullare gli ingredienti solo brevemente o a intervalli.
1	Lavorare gli ingredienti a velocità minima.
2	Lavorare gli ingredienti a massima velocità.

Panoramica degli utensili

Denominazione	Utilizzo
Lama universale	Sminuzzare, tritare, miscelare e impastare alimenti.
Utensile per la pasta	Lavorare impasti e incorporare ingredienti che non devono essere sminuzzati (ad es. uva passa, scaglie di cioccolato).
Disco sbattitore	Montare albumi o panna e preparare la maionese. Consiglio per un risultato ottimale: ■ Utilizzare panna con min. 30% di grasso e a 4-8 °C.

Dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
Disco taglierina spesso/fine	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: ■ COARSE = fette spesse ■ FINE = fette sottili **Nota:** Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato. **Consiglio:** Tagliare le patate bollite solo a freddo.
Disco grattugia fine/grossa	Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer. Identificazione: ■ 2 = lato grosso ■ 4 = lato fine **Nota:** Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano. **Consiglio:** Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.
Disco doppia funzione taglio/grattugia	Grattugiare le patate crude o tagliarle a fette. **Nota:** Non idoneo per la lavorazione di alimenti molto fibrosi, ad es. porri o mango.

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Il blocco di accensione previene che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente.

L'apparecchio può essere acceso ed azionato solo se è soddisfatto uno dei requisiti seguenti.

- La ciotola è inserita correttamente e chiusa correttamente con il coperchio o lo spremiagrumi.
- Il kit mixer o il mini tritatutto sono inseriti correttamente e chiusi correttamente con il coperchio.

Sicurezza di sovraccarico

La sicurezza di sovraccarico previene che il motore ed altri componenti vengano danneggiati da un sovraccarico eccessivo.

Utilizzo

Preparazione dell'apparecchio base

1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
2. Estrarre il cavo fino alla lunghezza necessaria.
   →*Fig.* **2**
   Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
3. Non inserire la spina di alimentazione.

Inserimento della ciotola

Consiglio: Tenere sempre la ciotola diritta per inserirla nell'apparecchio base.

1. Per inserire la ciotola nell'apparecchio base tenerla sempre diritta.
   →*Fig.* **3**
2. Inserire la ciotola nell'apparecchio base ⧗.
   →*Fig.* **4**
3. Ruotare la ciotola in senso orario finché non si incastra con uno scatto percettibile ⧗.
   →*Fig.* **5**
   Le marcature ▼ e ▲ devono essere allineate.
4. Inserire il portautensile nella ciotola.
   →*Fig.* **6**

Lavorazione degli ingredienti con gli utensili

Note

- Inserire sempre l'utensile prima degli ingredienti.
- Inserire l'utensile con il lato corretto verso l'alto e fino all'arresto inferiore del portautensile.

Requisito: La ciotola con il portautensile è inserita sull'apparecchio base.

→*Fig.* **7** - **19**

Lavorazione degli ingredienti con i dischi sminuzzatori

Nota: Inserire il disco sminuzzatore desiderato sul portautensile con il lato necessario rivolto verso l'alto.

Requisito: La ciotola con il portautensile è inserita sull'apparecchio base.

→*Fig.* **20** - **31**

Accessori

Panoramica

→*Fig.* **32**

1	Bicchierino dosatore
2	Coperchio con apertura di riempimento
3	Bicchiere frullatore
4	Gruppo lame con guarnizione
5	Gruppo lame con lama di miscelazione e triturazione e guarnizione rossa
6	Bicchiere mini tritatutto

Kit mixer

Il kit mixer è adatto per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi e per tritare i cubetti di ghiaccio.

Limitazioni per la lavorazione:

- Non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Il frullatore non è idoneo per produrre mousse spalmabili come il burro di arachidi, burro di cocco o salsa di noci.
- Il frullatore non può fare la maionese.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, germogli di soia saltati, farina, integratori proteici.
- Non frullare mai alimenti senza liquido.
- Versare gli alimenti nell'ordine seguente: liquidi, prodotti secchi, frutta e verdura fresca, verdura a foglia, frutta e verdura surgelata, ghiaccio.
- Prima di frullare gli alimenti tagliarli a cubetti di ca. 2 cm.

Preparazione del kit mixer

Nota: Preparare gli alimenti. Tagliare in pezzi gli alimenti di grosse dimensioni.

→*Fig.* **33** - **38**

Lavorazione degli alimenti con il kit mixer

→*Fig.* **39** - **44**

Lavaggio preliminare del kit mixer

▶ Seguire le indicazioni per la pulizia della tabella.
→*Fig.* **45**

Mini tritatutto

Il mini tritatutto è adatto per sminuzzare piccole quantità di carne, formaggio a pasta dura, cipolla, prezzemolo, aglio, frutta e verdura e per macinare piccole quantità di spezie (ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice secco, zafferano), cereali (ad es. frumento, miglio, semi di lino), caffè o zucchero.

Limitazioni per la lavorazione:

- Non macinare alimenti molto secchi o solidi che sono più grandi di un chicco di caffè. Gli alimenti non adatti includono, per esempio, la noce moscata e lo zenzero essiccato.
- Lavorare esclusivamente chicchi di caffè tostato o di caffè espresso.

Preparazione e applicazione del mini tritatutto

→*Fig.* **46** - **51**

Lavorazione degli ingredienti con il mini tritatutto

→*Fig.* **52** - **57**

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

- ▶ Non impiegare detergenti a base di alcol.
- ▶ Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- ▶ Non usare panni o detergenti abrasivi.

Consigli

- Durante la lavorazione, per es. di carote, sulle parti di plastica si possono formare macchie colorate. Rimuovere le macchie con un panno morbido e alcune gocce di olio da cucina.
- Non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie, poiché questo potrebbe causare deformazioni permanenti.

Nota: Non lasciare in ammollo in acqua i gruppi lame o la lama universale.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→*Fig.* **58**

Nota: Lasciar asciugare tutti i componenti dopo la pulizia o asciugarli con un panno morbido.

Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nelle tabelle. Se si lavora la quantità massima, usare il tempo di lavorazione massimo consigliato.

→*Fig.* **59**
→*Fig.* **60**
→*Fig.* **61**
→*Fig.* **62**

Esempi di ricette

Crema spalmabile di miele e nocciole (CNCM12C)

- 20 g di nocciole
- 50 g di miele millefiori (a temperatura ambiente)

Lavorazione:

- Sminuzzare le nocciole alla velocità M per 5 secondi.
- Aggiungere il miele.
- Posizionare il mini tritatutto sull'apparecchio base e attendere finché il miele non è colato completamente in basso sulla lama.
- Quindi miscelare tutti gli ingredienti alla velocità M per 5 secondi.

Torta alla frutta secca

- 3 uova
- 135 g di zucchero
- 135 g di margarina
- 255 g di farina
- 10 g di lievito in polvere
- 150 g di uva passa
- 150 g di frutta secca mista

Lavorazione:

- Versare tutti gli ingredienti tranne la frutta secca e l'uva passa.
- Lavorare per 60-90 secondi alla velocità 1.
- Aggiungere la frutta secca e lavorare per ca. 10 secondi alla velocità 1.

Lavorare contemporaneamente max 1,5 volte la quantità. Eventualmente prolungare il tempo di lavorazione.

Sistemazione guasti

L'apparecchio non funziona.

All'apparecchio non arriva elettricità.

- ▶ Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica.

L'apparecchio non avvia la lavorazione o si spegne durante la lavorazione.

Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva.

- ▶ Portare la manopola su 0/off.
- ▶ Ridurre la quantità di ingredienti.
- ▶ Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.

L'apparecchio o l'accessorio è bloccato.

- ▶ Portare la manopola su 0/off.
- ▶ Rimuovere il blocco.

Il bicchiere, il coperchio o l'accessorio non sono applicati correttamente.

- ▶ Applicare correttamente il bicchiere, il coperchio o l'accessorio.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.

Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza clienti

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce *www.bosch-home.com* nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

⚠ Veiligheid nl

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Gebruik het apparaat uitsluitend:
- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het roeren, kneden, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen.
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- onder toezicht.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na elk gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voorafgaand aan montage, demontage of reiniging, als u in de buurt van roterende delen komt en bij storingen altijd worden losgehaald van het stroomnet.
Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Het apparaat nooit met vochtige handen gebruiken.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.

- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.
- Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- De hulpstukken en toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- Niet in de vulschacht grijpen.
- Alleen de stopper gebruiken om levensmiddelen toe te voegen.
- Het apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact.
- Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- Het universele mes alleen bij het kunststof beetpakken.
- Het universele mes altijd in de mesbescherming bewaren wanneer het niet wordt gebruikt.
- De fijnmaakschijven alleen aan de kunststof in het midden vastnemen.
- Gebruik een geschikt hulpstuk, bijvoorbeeld een kooklepel, om de levensmiddelen naar beneden te drukken.
- Nooit de hand in de mixkom steken als deze op het basisapparaat is aangebracht.
- De mixer altijd met geplaatst deksel of aangebrachte beveiliging gebruiken zoals in de handleiding beschreven.
- Let bij het reinigen en leegmaken van de mixkom op de scherpe lemmeten.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de keukenmachine giet, omdat er hete stoom uit kan komen.
- Maximaal 400 ml hete of schuimende levensmiddelen in de mengbeker doen.
- Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- Niet over het apparaat heen buigen.
- Geen hete levensmiddelen heter dan 70 °C in de mengbeker verwerken.
- De reinigingsinstructies in acht nemen.
- Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- Het apparaat nooit langer dan noodzakelijk laten werken.
- Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- Originele onderdelen en toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.
- Overschrijd de maximale verwerkingshoeveelheden niet.
- Voorafgaand aan het gebruik de kom en het toebehoren op vreemde voorwerpen controleren en eventueel aanwezige vreemde voorwerpen verwijderen.
- Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen, kraakbeen of pitten.
- Tijdens het gebruik geen voorwerpen, zoals pollepels, in de vulopening of de mixkom steken.
- Geen grote druk met de stopper uitoefenen.
- De mixkom nooit blootstellen aan temperaturen van meer dan 80 °C.
- Geen diepvriesproducten zonder vloeistof in het mixeropzetstuk verwerken, met uitzondering van ijsblokjes.

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering. →*Fig.* **1**

A	Basisapparaat
B	Gereedschappen [1]
C	Fijnmaakschijven [1]
D	Mixeropzetstuk [1]
E	Universele fijnsnijder [1]
1	Kabelvak
2	Draaischakelaar
3	Aandrijving
4	Mesbescherming
5	Universeel mes
6	Deeghulpstuk
7	Gardeschijf
8	Stopper en maatbeker
9	Deksel met geïntegreerde vulschacht
10	Snijschijf dik/dun
11	Snij-/raspschijf
12	Raspschijf grof/fijn
13	Hulpstukhouder
14	Kom

[1] Afhankelijk van het model

Opmerking: Een accessoire dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.
▲	Positiemarkering op het basisapparaat
● — ▼	Opzetstuk aanbrengen ● en vastdraaien ▼
max	maximale vulhoeveelheid
🔒↔🔓	Mesinzetstuk vergrendelen of ontgrendelen.

Draaischakelaar

Symbool	Beschrijving
0/off	Apparaat uitschakelen.
M	Momentschakeling: hoogste snelheid, zolang de draaischakelaar in deze positie wordt gehouden. **Opmerking:** Gebruik de momentschakeling om ingrediënten slechts kort of in intervallen te mixen.
1	Ingrediënten op een lage snelheid verwerken.
2	Ingrediënten op de hoogste snelheid verwerken.

Overzicht van de hulpstukken

Aanduiding	Gebruik
Universeel mes	Fijnmaken, hakken, roeren en kneden van levensmiddelen.
Deeghulpstuk	Kneden van deeg en mengen van ingrediënten die niet fijngemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).
Gardeschijf	Kloppen van eiwit of room, en bereiden van mayonaise. Aanbeveling voor een optimaal resultaat: ■ Room met een vetgehalte van min. 30% en een temperatuur van 4-8 °C gebruiken.

Fijnmaakschijven

Aanduiding	Gebruik
Snijschijf dik/dun	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit. Aanduiding: ■ COARSE = dikke plakjes ■ FINE = dunne plakjes **Opmerking:** Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade. **Tip:** Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.
Raspschijf grof/fijn	Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas. Aanduiding: ■ 2 = grove zijde ■ 4 = fijne zijde **Opmerking:** Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas.

Aanduiding	Gebruik
	Tip: Rasp zachte kaas met de grove zijde.
Snij-/raspschijf	Ongekookte aardappelen raspen of in plakjes snijden. **Opmerking:** Niet geschikt voor de verwerking van zeer vezelige levensmiddelen, bijvoorbeeld prei of mango.

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld.

Het toestel kan alleen worden ingeschakeld en bediend wanneer één van de volgende voorwaarden is vervuld.

- De kom is correct aangebracht en correct afgesloten met het deksel of de citruspers.
- Het mixeropzetstuk of de universele fijnsnijder is correct aangebracht en correct afgesloten met het deksel.

Overbelastingsbeveiliging

De overbelastingsbeveiliging voorkomt dat de motor en andere onderdelen door een te hoge belasting worden beschadigd.

Bediening

Basisapparaat voorbereiden

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het aansluitsnoer er tot de benodigde lengte uittrekken.
   →*Fig.* **2**
   Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.
3. De stekker niet in het stopcontact steken.

Kom aanbrengen

Tip: Houd de kom altijd recht wanneer u deze op het basisapparaat aanbrengt.

1. De kom altijd recht houden wanneer u deze op het basisapparaat aanbrengt.
   →*Fig.* **3**
2. De kom op het basisapparaat plaatsen ⧗.
   →*Fig.* **4**
3. De kom rechtsom draaien en hoorbaar vastklikken ⧗.
   →*Fig.* **5**
   De markeringen ▼ en ▲ moeten ten opzichte van elkaar zijn uitgelijnd.
4. De hulpstukhouder in de kom aanbrengen.
   →*Fig.* **6**

Ingrediënten met de hulpstukken verwerken

Opmerkingen

- Het hulpstuk altijd vóór de ingrediënten aanbrengen.
- Het hulpstuk met de juiste zijde omhoog en tot aan de onderste aanslag van de hulpstukhouder aanbrengen.

Vereiste: De kom met de hulpstukhouder is op het basisapparaat aangebracht.

→*Fig.* **7** - **19**

Ingrediënten met de fijnmaakschijven verwerken

Opmerking: De gewenste fijnmaakschijf met de benodigde zijde naar boven op de hulpstukhouder plaatsen.

Vereiste: De kom met de hulpstukhouder is op het basisapparaat aangebracht.

→*Fig.* **20** - **31**

Toebehoren

Overzicht

→*Fig.* **32**

1	Vultrechter
2	Deksel met vulopening
3	Mixkom
4	Mesinzetstuk met afdichting
5	Mesinzetstuk met mixer en fijnmaakmes en rode afdichting
6	Universele fijnsnijderbeker

Mixeropzetstuk

Het mixeropzetstuk is geschikt voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen en voor het verkleinen van ijsblokjes.

Beperkingen voor de verwerking:

- Geen levensmiddelen zoals amandelen, uien, peterselie of vlees fijnmaken.
- De menger kan geen smeerbeleg zoals pindakaas, cocosnootboter of notenpasta maken.
- De mixer kan mayonaise niet maken.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poedervormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacaopoeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.
- Nooit levensmiddelen zonder vloeistof mixen.
- Doe de levensmiddelen er in de volgende volgorde in: vloeistoffen, droge producten, vers fruit en verse groente, bladgroente, bevroren fruit en groente, ijs.
- De levensmiddelen vóór het mixen in ca. 2 cm grote blokjes snijden.

Mixeropzetstuk voorbereiden

Opmerking: De levensmiddelen voorbereiden. Grove levensmiddelen in stukken snijden.

→*Fig.* **33** - **38**

Levensmiddelen verwerken met het mixeropzetstuk

→*Fig.* **39** - **44**

Mixeropzetstuk voorreinigen

- De reinigingsinstructie in de tabel opvolgen.
  →*Fig.* **45**

Universele fijnsnijder

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van kleine hoeveelheden vlees, harde kaas, uien, peterselie, knoflook, groenten en fruit alsook voor het malen van kleinere hoeveelheden kruiden (bijv. peper, komijn, jeneverbes, kaneel, gedroogde steranijs, saffraan), granen (bijv. tarwe, gierst, lijnzaad), koffie en suiker.

Beperkingen voor de verwerking:

- Maal geen zeer droge of vaste levensmiddelen die groter zijn dan koffiebonen. Ongeschikte levensmiddelen zijn bijv. muskaatnoot en droge gember.
- Alleen gebrande koffie- of espressobonen verwerken.

Universele fijnsnijder voorbereiden en aanbrengen

→*Fig.* **46** - **51**

Ingrediënten met de universele fijnsnijder verwerken

→*Fig.* **52** - **57**

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.

Tips

- Aan de kunststof onderdelen kunnen verkleuringen optreden, bijvoorbeeld bij de verwerking van wortel. Verwijder de verkleuringen met een zachte doek en een paar druppels spijsolie.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de vaatwasser, omdat ze dan onherstelbaar vervormd kunnen raken.

Opmerking: De mesinzetstukken of het universele mes niet in het water laten liggen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.
→*Fig.* **58**

Opmerking: Alle onderdelen na de reiniging laten drogen of met een zachte doek droogmaken.

Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximale hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabellen beslist in acht. Wanneer u de maximale hoeveelheid verwerkt, gebruik dan de aanbevolen maximale verwerkingstijd.
→*Fig.* **59**
→*Fig.* **60**
→*Fig.* **61**
→*Fig.* **62**

Voorbeeldrecepten

Honing-hazelnoot-broodbeleg (CNCM12C)

- 20 g hazelnoten
- 50 g bloemenhoning (op kamertemperatuur)

Verwerking:

- De hazelnoten op stand M 5 seconden fijnmaken.
- De honing erbij doen.
- De universele fijnsnijder op het basisapparaat plaatsen en wachten tot de honing volledig over het mes omlaag is gelopen.
- Daarna alle ingrediënten op stand M 5 seconden mengen.

Zware vruchtencake

- 3 eieren
- 135 g suiker
- 135 g margarine
- 255 g bloem
- 10 g bakpoeder
- 150 g krenten
- 150 g gemengde gedroogde vruchten

Verwerking:

- Alle ingrediënten behalve de gedroogde vruchten en krenten erin doen.
- 60-90 seconden op stand 1 verwerken.
- De gedroogde vruchten toevoegen en ca. 10 seconden op stand 1 verwerken.

Maximaal 1,5 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken. De verwerkingstijd eventueel verlengen.

Storingen verhelpen

Apparaat werkt niet.

Het apparaat heeft geen stroom.

- Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien.

Apparaat start de verwerking niet of schakelt tijdens de verwerking uit.

Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang.

- Zet de draaischakelaar op 0/off.
- Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
- Laat het toestel afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.

Apparaat of toebehoren is geblokkeerd.

- Zet de draaischakelaar op 0/off.
- Verwijder de blokkering.

Beker, deksel of toebehoren is niet correct aangebracht.

- Breng de beker, het deksel of het toebehoren correct aan.

Afvoeren van uw oude apparaat

- Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

De informatie conform verordening (EU) 2023/826 vindt u online op *www.bosch-home.com* op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

⚠ Sikkerhed da

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

Anvend kun apparatet:
- med originale dele og tilbehør.
- Til røring, ældning, piskning, skæring og raspning af madvarer.
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- under opsyn
- til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet skal altid afbrydes efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles eller rengøres, når du nærmer dig roterende dele samt i tilfælde af fejl.
Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.
Børn må ikke bruge apparatet til leg.
Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringsskabet.

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- Anvend kun apparatet i lukkede rum.
- Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
- Brug ikke damprenser eller højtryksrenser til at rengøre apparatet.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- Brug kun stopperen for at skubbe fødevarer i.
- Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller fjernbetjenbare stikdåser.
- Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.
- Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- Rør kun ved kunststofdelene på universalkniven.
- Når universalkniven ikke er i brug, skal den altid opbevares i knivbeskyttelsen.
- Tag kun fat i midten på finhakningsskivernes kunststof.
- Brug et egnet redskab til at trykke fødevarerne ned, f.eks. en grydeske.
- Stik aldrig hånden i blenderbægeret, når det er anbragt på motorenheden.
- Brug altid blenderen med påsat låg eller anbragt beskyttelse som beskrevet i vejledningen.
- Pas på de skarpe knivklinger, når blenderbægeret rengøres og tømmes.
- Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i køkkenmaskinen, da der kan komme varm damp ud.
- Fyld maksimalt 400 ml varme eller skummende fødevarer i blenderbægeret.
- Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- Personer må ikke bøje sig ind over apparatet.
- Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 70 °C, i blenderglasset.
- Følg anvisningerne om rengøring.
- Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- Brug aldrig apparatet i længere tid end nødvendigt.
- Brug aldrig apparatet i tomgang.
- Anvend aldrig originale dele eller originalt tilbehør til andre apparater.
- Overskrid ikke de maksimale forarbejdningsmængder.
- Kontrollér skålen og tilbehøret for fremmedlegemer, og fjern dem, inden brug.
- Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks.knogler eller kerner.

- Stik ikke genstande i påfyldningsskakten eller blenderbægeret, f.eks. en grydeske, når blenderen er i brug.
- Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.
- Udsæt ikke blenderbægeret for temperaturer over 80 °C.
- Forarbejd ikke dybfrosne fødevarer uden væske i blenderpåsatsen bortset fra isterninger.

Lær apparatet at kende

Oversigt

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.
→*Fig.* **1**

A	Motorenhed
B	Værktøj [1]
C	Finhakningsskiver [1]
D	Blenderpåsats [1]
E	Minihakker [1]
1	Kabelopbevaring
2	Drejekontakt
3	Drev
4	Knivbeskyttelse
5	Universalkniv
6	Dejredskab
7	Piskeskive
8	Stopper og målebæger
9	Låg med integreret påfyldningsskakt
10	Vendbar skæreskive tynd/tyk
11	Vendbar skære-/raspeskive
12	Vendbar raspeskive grov/fin
13	Redskabsholder
14	Skål

[1] Afhængigt af model

Bemærk: Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles via kundeservice.

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
▲	Positionsmarkering på motorenheden
● — ▼	Påsætning ● og fastdrejning ▼ af påsats
max	Maksimal fyldningsmængde
🔓↔🔒	Låsning eller oplåsning af knivindsats.

Drejekontakt

Symbol	Beskrivelse
0/off	Sluk for apparatet.
M	Momentfunktion: Maks. hastighed så længe drejekontakten holdes i denne position. **Bemærk:** Anvend momentfunktionen til kun at blende ingredienser kortvarigt eller med mellemrum.
1	Forarbejdning af ingredienser ved lav hastighed.
2	Forarbejdning af ingredienser ved højeste hastighed.

Oversigt over redskaberne

Betegnelse	Anvendelse
Universalkniv	Finhakning, hakning, røring og ældning af fødevarer.
Dejredskab	Ældning af dej og iblanding af ingredienser, der ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).
Piskeskive	Piskning af æggehvider eller fløde og tilberedning af mayonnaise. Anbefaling til et optimalt resultat: ■ Brug fløde med en fedtprocent på min. 30 % og en temperatur på 4-8 °C.

Finhakningsskiver

Betegnelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Mærkning: ■ COARSE = tykke skiver ■ FINE = tynde skiver **Bemærk:** Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. **Tip:** Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.
Vendbar raspeskive grov/fin	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side **Bemærk:** Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan.

Betegnelse	Anvendelse
	Tip: Rasp blød ost med den grove side.
Vendbar skære-/raspeskive	Rivning af rå kartofler eller skæring af dem i skiver. **Bemærk:** Ikke egnet til at forarbejde meget fiberholdige fødevarer, f.eks. porre eller mango.

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.

Apparatet kan kun tændes og betjenes, hvis en af følgende forudsætninger opfyldes.

- Skålen er sat korrekt på og lukket korrekt med låget eller citruspresseren.
- Blenderpåsatsen eller minihakkeren er sat korrekt på og lukket korrekt med låget.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen forhindrer, at motoren og andre dele bliver beskadiget som følge af en for høj belastning.

Betjening

Forberedelse af motorenhed

1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
2. Træk netkablet ud i den ønskede længde.
   →*Fig.* **2**
   Skub kablet ind i kabelrummet for at forkorte kabellængden.
3. Sæt ikke netstikket i stikkontakten.

Påsætning af skål

Tip: Hold altid skålen lige, når den sættes på motorenheden.

1. Hold altid skålen lige, når den sættes på motorenheden.
   →*Fig.* **3**
2. Sæt skålen på motorenheden ⧗.
   →*Fig.* **4**
3. Drej skålen i retning med uret, og lad den gå hørbart i hak ⧗.
   →*Fig.* **5**
   Markering ▼ og ▲ skal være rettet mod hinanden.
4. Sæt redskabsholderen i skålen.
   →*Fig.* **6**

Forarbejdning af ingredienser med redskaberne

Bemærkninger

- Sæt altid redskabet i, før ingredienser fyldes i.
- Sæt redskabet i med den korrekte side opad og indtil redskabsholderens nederste stop.

Krav: Skålen med redskabsholderen er sat på motorenheden.

→*Fig.* **7** - **19**

Forarbejdning af ingredienser med finhakningsskiverne

Bemærk: Sæt den ønskede finhakningsskive med den nødvendige side opad på redskabsholderen.

Krav: Skålen med redskabsholderen er sat på motorenheden.

→*Fig.* **20** - **31**

Tilbehør

Oversigt

→*Fig.* **32**

1	Påfyldningstragt
2	Låg med påfyldningsåbning
3	Blenderbæger
4	Knivindsats med pakning
5	Knivindsats med blender- og finhakningskniv samt rød pakning
6	Bæger til minihakker

Blenderpåsats

Blenderpåsatsen er egnet til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer og til at hakke isterninger.

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Hak ikke fødevarer såsom mandler, løg, persille eller kød.
- Blenderen kan ikke bruges til fremstilling af smørepålæg som jordnøddesmør, kokossmør eller nøddemos.
- Mixeren kan ikke bruges til fremstilling af mayonnaise.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Bland madvarer i pulverform med tilstrækkelig meget væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske. Madvarer i pulverform er f.eks. flormelis, kakaopulver, ristede sojabønner, mel, proteinpulver.
- Blend aldrig fødevarer uden væske.
- Ifyld fødevarerne i følgende rækkefølge: Væsker, tørre produkter, frisk frugt og grønt, bladgrønt, frossen frugt og grønt, is.
- Skær fødevarerne i ca. 2 cm store tern, før de blendes.

Forberedelse af blenderpåsats

Bemærk: Forbered madvarerne. Skær store fødevarer i mindre stykker.

→*Fig.* **33** - **38**

Forarbejdning af fødevarer med blenderpåsatsen

→*Fig.* **39** - **44**

Forrengøring af blenderpåsats

▶ Følg rengøringsvejledningen i tabellen.
→*Fig.* **45**

Minihakker

Minihakkeren er beregnet til finhakning af små mængder kød, hård ost, løg, persille, hvidløg, frugt og grøntsager samt til maling af små mængder krydderier (f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tør stjerneanis, safran), korn (f.eks. hvede, hirse, hørfrø), kaffe og sukker.

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Der må ikke males tørre eller meget hårde madvarer, der er større end kaffebønner. Uegnede madvarer er f.eks. muskatnødder og tørret ingefær.
- Forarbejd udelukkende ristede kaffe- eller espressobønner.

Forberedelse og påsætning af minihakker

→*Fig.* **46** - **51**

Forarbejdning af ingredienser med minihakkeren

→*Fig.* **52** - **57**

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

- ▶ Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- ▶ Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- ▶ Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.

Tips

- Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.
- Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformeret.

Bemærk: Lad ikke knivindsatserne eller universalkniven blive liggende i vand.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
→*Fig.* **58**

Bemærk: Lad alle dele tørre efter rengøringen, eller tør dem med en blød klud.

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne. Anvend den maksimale anbefalede forarbejdningstid, når den maksimale mængde forarbejdes.
→*Fig.* **59**
→*Fig.* **60**
→*Fig.* **61**
→*Fig.* **62**

Opskrifteksempler

Smørepålæg med honning og hasselnød (CNCM12C)

- 20 g hasselnødder
- 50 g blomsterhonning (stuetemperatur)

Forarbejdning:

- Finhak hasselnødderne i 5 sekunder på trin M.
- Tilsæt honning.
- Sæt minihakkeren på motorenheden, og vent, indtil honningen er løbet helt ned ad kniven.
- Bland derefter alle ingredienserne i 5 sekunder på trin M.

Rig frugtkage

- 3 æg
- 135 g sukker
- 135 g margarine
- 255 g mel
- 10 g bagepulver
- 150 g korender
- 150 g blandede tørrede frugter

Forarbejdning:

- Fyld alle ingredienserne i bortset fra tørrede frugter og korender.
- Forarbejd i 60-90 sekunder på trin 1.
- Tilsæt de tørrede frugter, og forarbejd i ca. 10 sekunder på trin 1.

Forarbejd maksimalt en 1,5 gang så stor mængde på en gang. Forlæng eventuelt forarbejdningstiden.

Afhjælpning af fejl

Apparatet virker ikke.

Apparatet får ikke strøm.

- ▶ Kontrollér, om der er strømforsyning til apparatet.

Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.

Forarbejdningsmængden er for høj, eller forarbejdningsvarigheden var for lang.

- ▶ Stil drejekontakten på %off.
- ▶ Reducér mængden af ingredienser.
- ▶ Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen.

Apparatet eller tilbehøret er blokeret.

► Stil drejekontakten på 0/off.

► Fjern blokeringen.

Bægeret, låget eller tilbehøret er ikke sat korrekt på.

► Sæt bægeret, låget eller tilbehøret korrekt på.

Bortskaffelse af udtjent apparat

► Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Oplysningerne om forordning (EU) 2023/826 findes online under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden for apparatet under brugsanvisninger og andre dokumenter.

⚠ Sikkerhet no

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

Apparatet må kun brukes:
- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- under tilsyn.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres, når du kommer i nærheten av roterende deler, og ved feil.
Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.
Barn må ikke få leke med apparatet.
Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.
Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

► Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
► Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
► Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømnettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
► Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
► Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
► Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
► Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
► Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
► Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
► Du må aldri bruke maskinen med våte hender.
► Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.

- Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.
- Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- Verktøy og tilbehør må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- Bruk kun støteren for å skyve inn matvarene.
- Apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll.
- Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.
- Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- Grip kun i plasten på universalkniven.
- Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen.
- Grip kun tak i kutteskivene på plasten i midten.
- Bruk et egnet verktøy for å trykke matvarene ned, f.eks. en sleiv.
- Stikk aldri hånden inn i miksebegeret når dette er satt på grunnapparatet.
- Bruk alltid mikseren med påsatt lokk eller montert vern, som beskrevet i bruksanvisningen.
- Vær oppmerksom på de skarpe knivbladene når du rengjør og tømmer miksebegeret.
- Vær forsiktig når du fyller varme væsker på kjøkkenmaskinen, da det kan slippes ut damp.
- Fyll maks. 400 ml varme eller skummende matvarer på miksebegeret.
- Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- Bøy deg ikke over apparatet.
- Varme matvarer på over 70 °C må ikke tilberedes i miksebegeret.
- Følg rengjøringsanvisningene.
- Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- Du må aldri bruke apparatet lenger enn nødvendig.
- Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- Originaldelene og -tilbehøret må aldri brukes for andre apparater.
- Ikke gå over maksimal bearbeidingsmengde.
- Før du bruker bollen og tilbehøret, må du se etter og fjerne eventuelle fremmedlegemer.
- Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler, brusk eller steiner.
- Ikke stikk gjenstander, f.eks. sleiv, ned i påfyllingssjakten eller miksebegeret under bruk.
- Ikke utøv stort press med støteren.
- Utsett aldri miksebegeret for temperaturer på over 80 °C.
- Det må ikke bearbeides dypfryste matvarer uten væske i mikserpåsatsen, unntatt isbiter.

Bli kjent med

Oversikt

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvisse deg om at ingen deler mangler.
→ *Fig.* **1**

A	Grunnapparat
B	Verktøy [1]
C	Kutteskiver [1]
D	Mikserpåsats [1]
E	Universalkutter [1]
1	Kabeloppbevaring
2	Dreiebryter
3	Drev

4	Knivbeskyttelse
5	Universalkniv
6	Deigverktøy
7	Piskeskive
8	Støter og målebeger
9	Lokk med integrert påfyllingssjakt
10	Skjærevendeskive, tykk/tynn
11	Skjære-/raspe-vendeskive
12	Raspevendeskive, grov/fin
13	Verktøyholder
14	Bolle

[1] Avhengig av modell

Merk: Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille dette hos kundeservice.

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
▲	Posisjonsmarkeringer på grunnapparatet
●—▼	Sett på påsatsen ●, og skru den fast ▼
max	Maksimal fyllmengde
🔒↔🔓	Lås eller lås opp knivinnsatsen.

Dreiebryter

Symbol	Beskrivelse
0/off	Slå av apparatet.
M	Momentkobling: høyeste hastighet så lenge dreiebryteren holdes i denne posisjonen. **Merk:** Bruk momentkoblingen for kun å mikse ingrediensene kort eller i intervaller.
1	Bearbeid ingrediensene med lav hastighet.
2	Bearbeid ingrediensene med høyeste hastighet.

Oversikt over verktøyet

Betegnelse	Bruk
Universalkniv	Skjære opp, hakke, røre og elte.
Deigverktøy	Elting av deig og å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter).
Piskeskive	Stivpisking av eggehvite eller krem og tilberedning av majones. Anbefaling for et optimalt resultat: ■ Bruk kremfløte med min. 30 % fett og 4-8 °C.

Kutteskiver

Betegnelse	Bruk
Skjærevendeskive, tykk/tynn	Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker. Merking: ■ COARSE = tykke skiver ■ FINE = tynne skiver **Merk:** Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade. **Tips:** Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.
Raspevendeskive, grov/fin	Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer. Merking: ■ 2 = grov side ■ 4 = fin side **Merk:** Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesanost. **Tips:** Rasp myk ost med den grove siden.
Skjære-/raspe-vendeskive	Riv rå poteter, eller skjær dem i skiver. **Merk:** Ikke egnet til bearbeidning av matvarer med spesielt mye fiber, f.eks. purreløk eller mango.

Sikkerhetssystemer

Innkoblingssikring

Innkoblingssikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.

Apparatet lar seg kun slå på og betjene når en av følgende forutsetninger er oppfylt.

- Bollen er satt korrekt på og lukket korrekt med lokket eller sitruspressen.
- Mikserpåsatsen eller universalkutteren er satt korrekt på og lukket korrekt med lokket.

Overbelastningssikring

Overbelastningssikringen hindrer at motoren og andre komponenter får skader på grunn av for høy belastning.

Betjening

Forberedelse av grunnapparatet

1. Plasser apparatet på en stabil, flat, ren og glatt arbeidsflate.
2. Trekk strømkabelen ut til nødvendig lengde.
   →*Fig.* 2
   Skyv kabelen inn i rommet for oppvikling av kabelen for å forkorte kabellengden.
3. Ikke sett i støpselet.

Sette på bollen

Tips: Hold alltid bollen rett på grunnapparatet når du setter den på.

1. Bollen må alltid holdes rett på grunnapparatet når den settes på.
   →*Fig.* 3
2. Sett bollen på grunnapparatet ⧗.
   →*Fig.* 4
3. Drei bollen med urviseren og la den gå hørbart i lås ⧗.
   →*Fig.* 5
   Merkene ▼ og ▲ må være innrettet på hverandre.
4. Sett verktøyholderen inn i bollen.
   →*Fig.* 6

Bearbeide ingredienser med verktøyene

Merknader

- Sett alltid verktøyet inn før ingrediensene has i.
- Sett verktøyet inn med korrekt side vendt opp og til nederste stopper i verktøyholderen.

Forutsetning: Bollen med verktøyholdern er satt på grunnapparatet.

→*Fig.* 7 - 19

Bearbeide ingredienser med kutteskivene

Merk: Sett ønsket kutteskive på verktøyholderen med nødvendig side vendt opp.

Forutsetning: Bollen med verktøyholdern er satt på grunnapparatet.

→*Fig.* 20 - 31

Tilbehør

Oversikt

→*Fig.* 32

1	Påfyllingstrakt
2	Lokk med påfyllingsåpning
3	Miksebeger
4	Knivinnsats med pakning
5	Knivinnsats med mikse- og kuttekniv samt rød pakning
6	Beger på universalkutter

Mikserpåsats

Mikserpåsatsen egner seg til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfaste matvarer, samt til kutting av isbiter.

Begrensninger for tilberedning:

- Matvarer som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage pålegg som peanøttsmør, kokosnøttsmør eller nøttemasse.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage majones.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.
- Matvarer i pulverform må blandes med tilstrekkelig væske før miksing eller løses helt opp i væske. Matvarer i pulverform er f.eks. melis, kakaopulver, ristede soyabønner, mel og proteinpulver.
- Miks aldri matvarer uten væske.
- Fyll matvarene på i følgende rekkefølge: Væsker, tørre produkter, fersk frukt og grønnsaker, bladgrønnsaker, frossen frukt og grønnsaker, iskrem.
- Kutt matvarene i ca. 2 cm store terninger før miksingen.

Klargjøre mikserpåsats

Merk: Forbered matvarene. Skjær grove matvarer i stykker.

→*Fig.* 33 - 38

Bearbeide matvarer med mikserpåsatsen

→*Fig.* 39 - 44

Forrengjøring av mikserpåsatsen

▶ Følg veiledningen om rengjøring i tabellen.
→*Fig.* 45

Universalkutter

Universalkutteren egner seg til kutting av små mengder kjøtt, hard ost, løk, persille, hvitløk, frukt og grønnsaker, samt til maling av små mengder av krydder (f.eks. pepper, spisskummen, enebær, kanel, tørr stjerneanis, safran), korn (f.eks. hvetekorn, hirse, linfrø), kaffe og sukker.

Begrensninger for tilberedning:

- Ikke kvern svært tørre eller faste varer som er større enn kaffebønner. Uegnede matvarer er f.eks. muskatnøtt og tørket ingefær.
- Det må kun bearbeides ristede kaffe- eller espressobønner.

Klargjøre og montere universalkutteren

→*Fig.* 46 - 51

Bearbeide ingredienser med universalkutteren

→*Fig.* 52 - 57

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

▶ Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
▶ Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
▶ Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.

Tips

- Det kan oppstå misfarging av plastdelene, f.eks. når det bearbeides gulrøtter. Fjern misfarging med en myk klut og noen dråper matolje.

- Plastdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, for da kan de bli varig deformert.

Merk: La ikke knivinnsatsene eller universalkniven ligge i vannet.

Rengjør enkeltdeler som angitt i tabellen.
→ *Fig.* **58**

Merk: La alle delene tørke etter rengjøringen, eller tørk av dem med en myk klut.

Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbedingstidene i tabellene. Når du bearbeider maksimal mengde, må du bruke maksimal anbefalt bearbeidingstid.
→ *Fig.* **59**
→ *Fig.* **60**
→ *Fig.* **61**
→ *Fig.* **62**

Eksempel på oppskrifter

Honning-/hasselnøttpålegg (CNCM12C)
- 20 g hasselnøtter
- 50 g blomsterhonning (romtemperatur)

Bearbeiding:
- Hasselnøttene kuttes i 5 sekunder på trinn M.
- Tilsett honningen.
- Sett universalkutteren på grunnapparatet, og vent til honningen har rent helt ned over kniven.
- Miks deretter alle ingrediensene i 5 sekunder på trinn M.

Tung fruktkake
- 3 egg
- 135 g sukker
- 135 g margarin
- 255 g mel
- 10 g bakepulver
- 150 g korinter
- 150 g blandet tørr frukt

Bearbeiding:
- Fyll på alle ingrediensene, bortsett fra tørr frukt og korintene.
- Bearbeid i 60-90 sekunder på trinn 1.
- Tilsett tørket frukt og bearbeid i ca. 10 sekunder på trinn 1.

Bearbeid maks. 1,5 ganger mengde samtidig. Forleng barbeidingstiden ved behov.

Utbedring av feil

Apparatet virker ikke.

Apparatet tilføres ikke strøm.

- ▶ Kontroller om apparatet forsynes med strøm.

Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.

Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang.

- ▶ Sett dreiebryteren på 0/off.
- ▶ Reduser mengden av ingredienser.
- ▶ La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet.

Apparatet eller tilbehøret er blokkert.

- ▶ Sett dreiebryteren på 0/off.
- ▶ Fjern blokkeringen.

Beger, lokk eller tilbehør er ikke satt korrekt på.

- ▶ Sett begeret, lokket eller tilbehøret korrekt på.

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte.

Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Du finner informasjonen i henhold til forskrift (EU) 2023/826 på nettet under *www.bosch-home.com* på produktsiden og servicesiden til apparatet ditt, i bruksanvisningen og tilleggsdokumenter.

⚠ Säkerhet

sv

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

- Anslut inte enheten om den har transportskador.

Använd bara enheten för:
- med originaldelar och originaltillbehör.
- för omrörning, knådning, vispning, skärning och strimling av livsmedel.
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- under tillsyn.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000 °möh.

Dra alltid ur nätkontakten efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring, när du närmar dig roterande delar och vid fel.
Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.
Låt inte barn leka med enheten.
Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.
Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ► Använd aldrig apparaten om den är skadad.
- ► Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ► Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ► Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ► Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ► Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ► Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ► Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ► Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ► Använd inte maskinen med fuktiga händer.
- ► Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
- ► Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
- ► Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- ► Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ► Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ► Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- ► Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ► Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- ► Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ► Sätt in och ta bort verktyg och tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ► Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ► Använd endast påmataren för att trycka in livsmedel.
- ► Anslut aldrig apparaten till tidur eller fjärrmanövrerbara eluttag.

- Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.
- Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- Ta bara i plasten på universalkniven.
- Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används.
- Fatta sönderdelningsskivorna enbart i plasten i mitten.
- Använd ett lämpligt verktyg, t.ex. en träsked, för att trycka ner livsmedlen.
- Stick aldrig in handen i mixbägaren när den är monterad på motordelen.
- Använd alltid mixern med locket på eller skyddet monterat, enligt beskrivningen i bruksanvisningen.
- Se upp för de vassa klingorna när du rengör och tömmer mixerbägaren.
- Var försiktig när du fyller på varma vätskor i köksmaskinen eftersom het ånga kan strömma ut.
- Fyll på max. 400 ml heta eller skummande ingredienser i mixerbägaren.
- Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- Böj dig aldrig in över enheten.
- Bearbeta inga heta livsmedel över 70 °C i mixerbägaren.
- Följ rengöringsanvisningarna.
- Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
- Kör aldrig apparaten på tomgång.
- Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
- Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna.
- Kontrollera före användningen om det finns främmande föremål i skålen/tillbehören och ta bort dessa.
- Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- Stick inte in några föremål, t.ex. en köksked, i påfyllningsröret eller mixbägaren medan apparaten är igång.
- Tryck inte hårt på påmataren.
- Utsätt aldrig mixerbägaren för temperaturer över 80 °C.
- Bearbeta inga djupfrysta ingredienser utan vätska i mixertillsatsen, undantaget isbitar.

Lär känna

Översikt

Kontrollera efter uppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett. →*Fig.* 1

A	Motordel
B	Verktyg [1]
C	Riv- och skärskivor [1]
D	Mixertillsats [1]
E	Minihackare [1]
1	Kabelfack
2	Strömvred
3	Drivning
4	Knivskydd
5	Universalkniv
6	Degkrok
7	Vispskiva
8	Påmatare och mätbägare
9	Lock med inbyggt matarrör
10	Skärvändskiva tjock/tunn
11	Vändbar skär- och strimlingsskiva
12	Strimlingsvändskiva grov/fin
13	Verktygshållare
14	Skål

[1] Beroende på modell

Notering: Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du beställa det från kundtjänsten.

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
▲	Positionsmarkering på motordelen
● — ▼	Sätt på tillsatsen ● och skruva fast den ▼
max	max. påfyllningsmängd
🔒↔🔓	Lås eller lås upp knivinsatsen.

Strömvred

Symbol	Beskrivning
0/off	Stäng av apparaten.
M	Momentkoppling: Högsta hastighet när du håller vredet i detta läge. **Notering:** Använd momentkopplingen för att mixa ingredienser kortvarigt eller med mellanrum.
1	Bearbeta ingredienser på låg hastighet.
2	Bearbeta ingredienser på maxhastighet.

Översikt över verktygen

Beteckning	Användning
Universalkniv	Används för att finfördela, hacka, blanda och knåda.
Degkrok	Används för att knåda deg och blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).
Vispskiva	Används för att vispa äggvita eller grädde och tillaga majonnäs. Rekommendation för optimalt resultat: ■ Använd grädde med minst 30 % fetthalt och med en temperatur på 4–8 °C.

Finfördelningsskivor

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: ■ COARSE = tjocka skivor ■ FINE = tunna skivor **Notering:** Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. **Tips!:** Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.
Strimlingsvändskiva grov/fin	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: ■ 2 = grov sida ■ 4 = fin sida **Notering:** Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan.
	Tips!: Strimla mjukost med den grova sidan.
Vändbar skär- och strimlingsskiva	Riv rå potatis eller riv den i skivor. **Notering:** Inte lämplig för bearbetning av mycket fiberrika matvaror, t.ex. purjolök eller mango.

Säkerhetssystem

Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.

Apparaten kan bara slås på och manövreras om något av följande villkor är uppfyllt.

- Skålen är korrekt påsatt och ordentligt stängd med locket eller citruspressen.
- Mixertillsatsen eller minihackaren är korrekt påsatt och ordentligt stängd med locket.

Överlastskydd

Överlastskyddet förhindrar att motorn och andra komponenter skadas på grund av alltför hög belastning.

Användning

Förberedelse av motordelen

1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
2. Dra ut nätkabeln till den längd som du behöver.
   →*Fig.* **2**
   Om du vill förkorta kabellängden skjuter du in kabeln i kabelfacket.
3. Sätt inte in nätstickkontakten.

Sätta på skålen

Tips!: Håll alltid skålen rakt när den placeras på motordelen.

1. Håll alltid skålen rakt när den placeras på motordelen.
   →*Fig.* **3**
2. Placera skålen på motordelen ⧗.
   →*Fig.* **4**
3. Vrid skålen medurs tills den spärras hörbart ⧗.
   →*Fig.* **5**
   Markeringarna ▼ och ▲ måste linjera med varandra.
4. Sätt in verktygshållaren i skålen.
   →*Fig.* **6**

Bearbetning av ingredienser med verktygen

Noteringar

- Sätt alltid in verktyget innan ingredienserna tillsätts.
- Sätt in verktyget med rätt sida vänd uppåt och till verktygshållarens nedre stopp.

Krav: Skålen och verktygshållaren har placerats på motordelen.

→*Fig.* **7** - **19**

Bearbeta ingredienser med riv- och skärskivor

Notering: Placera önskad riv-/skärskiva på verktygshållaren. Se till att rätt sida är vänd uppåt.

Krav: Skålen och verktygshållaren har placerats på motordelen.

→*Fig.* 20 - 31

Tillbehör

Översikt

→*Fig.* 32

1	Påfyllningstratt
2	Lock med påfyllningshål
3	Mixerbägare
4	Knivinsats med tätning
5	Knivinsats med mixer- och finfördelningskniv och röd tätning
6	Bägare till minihackaren

Mixertillsats

Mixertillsatsen används för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror och för att krossa isbitar.

Begränsad bearbetning:
- Finfördela aldrig livsmedel som mandlar, lök, persilja och kött.
- Mixern kan inte göra pålägg som jordnötssmör, kokossmör eller nötsmör.
- Mixern kan inte göra majonäs.
- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eler lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade sojabönor, mjöl, proteinpulver.
- Mixa aldrig livsmedel utan vätska.
- Tillsätt livsmedel i den här ordningsföljden: vätska, torrprodukter, färsk frukt och färska grönsaker, bladgrönsaker, fryst frukt och grönsaker, is.
- Skär livsmedlen före mixning i cirka 2 cm stora tärningar.

Förbereda mixertillsatsen

Notering: Förbered livsmedlen. Skär stora matvaror i bitar.

→*Fig.* 33 - 38

Bearbetning av matvaror med mixertillsatsen

→*Fig.* 39 - 44

Förberedande rengöring av mixertillsatsen

▶ Följ rengöringsinstruktionen i tabellen.
→*Fig.* 45

Minihackare

Minihackaren används för att för att finfördela mindre mängder kött, hård ost, gul lök, persilja, vitlök, frukt och grönsaker samt för att mala mindre mängder kryddor (t.ex. peppar, kummin, enbär, kanel, torkad stjärnanis, saffran), spannmål (t.ex. vete, hirs, linfrön), kaffe och socker.

Begränsad bearbetning:
- Mal inte väldigt torra eller hårda livsmedel som är större än kaffebönor. Olämpliga livsmedel är t.ex. muskotnöt och torkad ingefära.
- Bearbeta endast rostade kaffe- och espressobönor.

Förbereda och sätta på minihackaren

→*Fig.* 46 - 51

Bearbeta ingredienser med minihackaren

→*Fig.* 52 - 57

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

▶ Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
▶ Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
▶ Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

Tips!
- Missfärgningar kan uppkomma på plastdelarna, t.ex. vid bearbetning av morötter. Ta bort missfärgningarna med en mjuk trasa och några droppar matolja.
- Kläm inte fast plastdelar i diskmaskinen, då de kan deformeras.

Notering: Låt inte knivinsatserna och universalkniven ligga i blöt.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.
→*Fig.* 58

Notering: Låt alla delar torka efter rengöringen eller torka dem med en mjuk duk.

Användningsexempel

De största mängderna och längsta bearbetningstiderna som anges i tabellerna måste följas. När du bearbetar maximal mängd ska du använda rekommenderad max. bearbetningstid.
→*Fig.* 59
→*Fig.* 60
→*Fig.* 61
→*Fig.* 62

Receptexempel

Honungs-/hasselnötspålägg (CNCM12C)
- 20 g hasselnötter
- 50 g blomsterhonung (rumstemperatur)

Bearbetning:
- Finfördela hasselnötterna på läge M i 5 sekunder.
- Tillsätt honungen.
- Sätt på minihackaren på motordelen och vänta tills honungen fullständigt runnit ner över kniven.
- Blanda sedan alla ingredienser på läge M i 5 sekunder.

Tjock fruktkaka
- 3 ägg
- 135 g socker
- 135 g margarin
- 255 g mjöl
- 10 g bakpulver
- 150 g korinter
- 150 g blandad torkad frukt

Bearbetning:
- Tillsätt alla ingredienser utom den torkade frukten och korinterna.
- Bearbeta i 60–90 sekunder på läge 1.
- Tillsätt den torkade frukten och bearbeta i ca 10 sekunder på läge 1.

Bearbeta max. 1,5 gånger mängden samtidigt. Förläng eventuellt bearbetningstiden.

Avhjälpning av fel

Apparaten fungerar inte.

Apparaten får ingen ström.

▶ Kontrollera om din enhet får ström.

Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.

För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid.

▶ Ställ vridreglaget i läge 0/off.

▶ Minska mängden ingredienser.

▶ Låt apparaten svalna så att överlastsäkringen avaktiveras.

Apparaten eller tillbehören är blockerade.

▶ Ställ vridreglaget i läge 0/off.

▶ Ta bort blockeringen.

Bägare, lock eller tillbehör sitter inte korrekt.

▶ Sätt på bägaren, locket eller tillbehöret korrekt.

Omhändertagande av begagnade apparater

▶ Omhänderta enheten miljövänligt.

Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.

Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

Information enligt förordning (EU) 2023/826 hittar du online under *www.bosch-home.com* på enhetens produkt- och servicesida bland bruksanvisningar och övrig dokumentation.

⚠ Turvallisuus

fi

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Käytä laitetta vain:
- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- valvonnan alaisena.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.

- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, kun sitä ei voi valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta, pyöriviä osia lähestyttäessä sekä häiriötilanteissa.
Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.
Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.
Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettyviltä.

- ► Älä käytä viallista laitetta.
- ► Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ► Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ► Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ► Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ► Laitteen korjaustöitä saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ► Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ► Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ► Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ► Älä käytä laitetta kostein käsin.
- ► Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- ► Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- ► Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- ► Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ► Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ► Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.
- ► Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ► Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ► Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ► Irrota ja kiinnitä välineitä ja varusteita vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ► Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ► Kun lisäät elintarvikkeita, käytä aina vain syöttöpaininta.
- ► Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan.
- ► Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.
- ► Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ► Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ► Tartu yleisterään vain muoviosasta.
- ► Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä.
- ► Tartu hienonnusteriin vain keskellä olevasta muoviosasta.
- ► Paina elintarvikkeita alaspäin sopivalla työkalulla, kuten lastalla.
- ► Älä koskaan työnnä kättä peruslaitteeseen kiinnitettyyn sekoituskulhoon.
- ► Käytä tehosekoitinta aina kansi paikallaan tai suoja kiinnitettynä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla.
- ► Kun puhdistat ja tyhjennät sekoituskulhon, varo teräviä teriä.

- Ole varovainen, kun lisäät kuumia nesteitä yleiskoneeseen, sillä laitteesta saattaa tulla kuumaa höyryä.
- Täytä sekoituskannuun enintään 400 ml kuumaa tai vaahtoavaa elintarviketta.
- Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- Älä kumarru laitteen ylle.
- Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 70 °C, sekoituskannussa.
- Noudata puhdistusohjeita.
- Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- Laitetta ei saa käyttää pitempään kuin on tarpeen.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- Älä koskaan käytä alkuperäisiä osia ja varusteita muiden laitteiden kanssa.
- Älä ylitä enimmäiskäsittelymääriä.
- Tarkista ennen käyttöä, ettei kulhossa ja välineessä ole vieraita esineitä, ja poista ne.
- Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita, rustoja tai siemeniä.
- Älä työnnä käytön aikana täyttösuppiloon tai sekoituskulhoon mitään esineitä, kuten lastaa.
- Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.
- Älä koskaan altista sekoituskulhoa yli 80 °C lämpötiloille.
- Älä käsittele tehosekoittimella pakasteita ilman nestettä, paitsi jääpaloja.

Tutustuminen

Yleiskatsaus

Kun olet poistanut kaikki osat pakkauksesta, tarkista ettei niissä ole kuljetusvaurioita ja että kaikki osat ovat mukana.

→ *Kuva* **1**

A	Peruslaite
B	Työkalut [1]
C	Hienonnusterät [1]
D	Tehosekoitin [1]
E	Minileikkuri [1]
1	Johdon säilytystila
2	Kierrettävä valitsin
3	Moottori
4	Teränsuojus
5	Yleisterä
6	Taikinaterä
7	Vatkainkiekko
8	Syöttöpainin ja mitta-astia
9	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
10	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut
11	Käännettävä viipalointi- ja raastinterä
12	Käännettävä raastinterä karkea/hieno
13	Pidin
14	Kulho

[1] Mallista riippuen

Huomautus: Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
▲	Kohdistusmerkki peruslaitteessa
● — ▼	Välineen asettaminen paikalleen ● ja kiinnittäminen ▼
max	maksimi täyttömäärä
🔒 ↔ 🔓	Teräosan lukitseminen tai lukituksen avaaminen.

Kierrettävä valitsin

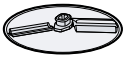
Symboli	Kuvaus
0/off	Kytke laite pois päältä.
M	Pitoasento: suurin nopeus niin kauan kuin kiertovalitsinta pidetään tässä asennossa. **Huomautus:** Käytä pitoasentoa sekoittaaksesi aineksia vain hetken kerrallaan tai jaksottain.
1	Ainesten käsittely alhaisella nopeudella.
2	Ainesten käsittely suurimmalla nopeudella.

Yhteenveto välineistä

Nimi	Käyttö
Yleisterä	Elintarvikkeiden hienontaminen, silppuaminen, sekoittaminen ja vaivaaminen.
Taikinaterä	Taikinan vaivaaminen ja sellaisten ainesten sekoittaminen, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaalastut).

Nimi	Käyttö
Vatkainkiekko	Valkuaisvaahdon tai kerman vatkaaminen ja majoneesin valmistaminen. Suositus optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi: ■ Käytä kermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 30 % ja lämpötila 4-8 °C.

Hienonnusterät

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut 	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Merkintä: ■ COARSE = paksut viipaleet ■ FINE = ohuet viipaleet **Huomautus:** Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. **Ohje:** Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.
Käännettävä raastinterä karkea/hieno	Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen. Merkintä: ■ 2 = karkea puoli ■ 4 = hieno puoli **Huomautus:** Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin. **Ohje:** Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.
Käännettävä viipalointi- ja raastinterä	Raakojen perunoiden raastaminen tai viipaloiminen. **Huomautus:** Ei sovellu hyvin säikeisten elintarvikkeiden, esim. purjon tai mangon käsittelyyn.

Turvajärjestelmät

Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen.

Laitteen voi käynnistää ja sitä voi käyttää vain, kun jokin seuraavista edellytyksistä täyttyy.

- Kulho on oikein paikoillaan ja suljettu oikein kannella tai sitruspusertimella.
- Tehosekoitin tai minileikkuri on oikein paikoillaan ja suljettu oikein kannella.

Ylikuormitussuoja

Ylikuormitussuoja estää moottorin ja muiden osien vioittumisen liian suuren kuormituksen seurauksena.

Käyttö

Peruslaitteen esivalmistelut

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Vedä verkkojohto vaadittavaan pituuteen.
   →*Kuva* **2**
   Voit lyhentää johtoa työntämällä sitä säilytyslokeroon.
3. Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

Kulhon asettaminen paikalleen

Ohje: Pidä kulho aina suorassa, kun asetat sen peruslaitteeseen.

1. Pidä kulho aina suorassa, kun asetat sen peruslaitteeseen.
   →*Kuva* **3**
2. Aseta kulho peruslaitteeseen ⧗.
   →*Kuva* **4**
3. Kierrä kulhoa myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikalleen ⧗.
   →*Kuva* **5**
   Merkintöjen ▼ ja ▲ on oltava kohdakkain.
4. Aseta pidin kulhoon.
   →*Kuva* **6**

Ainesten käsittely välineillä

Huomautukset

- Aseta väline paikalleen aina ennen kuin lisäät aineksia.
- Aseta väline paikalleen oikea puoli ylöspäin niin, että se vastaa pitimen alareunaan.

Vaatimus: Kulho ja pidin on kiinnitetty peruslaitteeseen.

→*Kuva* **7** - **19**

Ainesten käsittely hienonnusterillä

Huomautus: Aseta haluamasi hienonnusterä pitimen päälle tarvittava puoli ylöspäin.

Vaatimus: Kulho ja pidin on kiinnitetty peruslaitteeseen.

→*Kuva* **20** - **31**

Varusteet

Yleiskatsaus

→*Kuva* **32**

1	Syöttösuppilo
2	Kansi ja täyttöaukko
3	Sekoituskulho
4	Teräosa ja tiiviste
5	Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä ja punainen tiiviste
6	Minileikkurin kulho

Tehosekoitin

Tehosekoitin soveltuu nestemäisten tai puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin ja jääpalojen hienontamiseen.

Käytön rajoitukset:
- Älä hienonna esimerkiksi manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- Sekoittimella ei voi valmistaa levitteitä kuten maapähkinävoita, kookospähkinävoita tai pähkinäsosetta.
- Tehosekoittimella ei voi valmistaa majoneesia.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Sekoita jauhemuotoiset elintarvikkeet ennen tehosekoittimeen laittamista riittävään nestemäärään tai liuota ne kokonaan nesteeseen. Jauhemaisia elintarvikkeita ovat esim. tomusokeri, kaakaojauhe, paahdetut soijapavut, jauhot, valkuaisjauhe.
- Älä sekoita elintarvikkeita ilman nestettä.
- Lisää elintarvikkeet seuraavassa järjestyksessä: nesteet, kuivatuotteet, tuoreet hedelmät ja vihannekset, lehtivihannekset, pakastetut hedelmät ja vihannekset, jää.
- Paloittele elintarvikkeet noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen kuin sekoitat ne.

Tehosekoittimen valmistelu

Huomautus: Valmistele elintarvikkeet. Leikkaa isokokoiset elintarvikkeet paloiksi.

→*Kuva* **33** - **38**

Elintarvikkeiden käsittely tehosekoittimessa

→*Kuva* **39** - **44**

Tehosekoittimen esipuhdistus

- ▶ Noudata taulukossa olevia puhdistusohjeita. →*Kuva* **45**

Minileikkuri

Minileikkuri soveltuu hienontamaan pieniä määriä lihaa, kovaa juustoa, sipuleita, persiljaa, valkosipulia, hedelmiä ja vihanneksia sekä jauhamaan pieniä määriä mausteita (esim. pippuria, juustokuminaa, katajanmarjoja, kanelia, kuivattua tähtianista ja sahramia), viljoja (esim. vehnää, hirssiä ja pellavansiemeniä), kahvia ja sokeria.

Käytön rajoitukset:
- Älä jauha hyvin kuivia tai kiinteitä elintarvikkeita, jotka ovat kahvinpapuja kookkaampia. Tarkoitukseen sopimattomia elintarvikkeita ovat esimerkiksi muskottipähkinät ja kuiva inkivääri.
- Käsittele laitteella vain paahdettuja kahvi- tai espressopapuja.

Minileikkurin valmistelu ja asettaminen paikalleen

→*Kuva* **46** - **51**

Ainesten käsittely minileikkurilla

→*Kuva* **52** - **57**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- ▶ Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- ▶ Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

Ohjeet
- Muoviosiin voi tulla värjääntymiä, jos käsittelet esimerkiksi porkkanoita. Poista värjääntymät pehmeällä liinalla ja tipalla ruokaöljyä.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pysyvästi.

Huomautus: Älä jätä teräosia tai yleisterää likoamaan veteen.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.
→*Kuva* **58**

Huomautus: Anna kaikkien osien kuivua puhdistuksen jälkeen tai kuivaa ne pehmeällä liinalla.

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. Kun käsittelet maksimimäärää, käytä pisintä suositeltua käsittelyaikaa.
→*Kuva* **59**
→*Kuva* **60**
→*Kuva* **61**
→*Kuva* **62**

Reseptiesimerkkejä

Hunaja-hasselpähkinä-levite (CNCM12C)
- 20 g hasselpähkinöitä
- 50 g kukkaishunajaa (huoneenlämpöisenä)

Käsittely:
- Hienonna hasselpähkinöitä 5 sekuntia teholla M.
- Lisää joukkoon hunaja.
- Aseta minileikkuri peruslaitteeseen ja odota, kunnes hunaja on valunut kokonaan terän päälle.
- Sekoita sitten kaikkia aineksia 5 sekuntia teholla M.

Mehevä hedelmäkakku

- 3 kananmunaa
- 135 g sokeria
- 135 g margariinia
- 255 g jauhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 150 g korintteja
- 150 g kuivattuja sekahedelmiä

Käsittely:
- Laita kulhoon kaikki muut ainekset paitsi kuivatut hedelmät ja korintit.
- Käsittele 60-90 sekuntia teholla 1.
- Lisää kuivatut hedelmät ja käsittele noin 10 sekuntia teholla 1.

Käsittele kerrallaan enintään 1,5-kertainen annos. Pidennä käsittelyaikaa tarvittaessa.

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Laite ei toimi.

Laite ei saa virtaa.

► Tarkista, onko laite kytketty virtalähteeseen.

Laite ei aloita käsittelyä tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.

Käsiteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä.

► Käännä kierrettävä valitsin asentoon 0/off.

► Pienennä ainesten määrää.

► Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan.

Laite tai varuste on jumiutunut.

► Käännä kierrettävä valitsin asentoon 0/off.

► Avaa jumiutunut kohta.

Kulho, kansi tai väline ei ole oikein paikoillaan.

► Aseta kulho, kansi tai väline oikein paikalleen.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

► Hävitä laite ympäristöystävällisesti.

Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.

Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu

Asetuksen (EU) 2023/826 mukaiset tiedot löytyvät verkosta osoitteesta *www.bosch-home.com* laitteesi tuotesivulta ja huoltosivulta käyttöohjeen ja lisädokumenttien kohdasta.

⚠ Seguridad es

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

Utilizar el aparato únicamente:
- con piezas y accesorios originales.
- para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar alimentos.
- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- bajo la supervisión de una persona.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza, cuando vaya a acercarse a las piezas giratorias y en caso de avería.

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.
El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No usar nunca el aparato con las manos húmedas.
- ▶ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▶ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.
- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ Montar y desmontar las herramientas y los accesorios solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar solo el empujador para introducir posteriormente los alimentos.
- ▶ No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos.
- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
- ▶ Agarrar la cuchilla universal solo por el plástico.
- ▶ Guardar la cuchilla universal siempre en su funda protectora cuando no se use.
- ▶ ¡Sujetar los discos picadores solo por el plástico en el medio!
- ▶ Utilizar una herramienta adecuada, p. ej., una cuchara de cocina, para presionar los alimentos hacia bajo.

- No introducir nunca las manos al vaso de la batidora cuando este esté insertado a la base.
- Utilizar la batidora siempre con tapa o protector colocados, tal como se describe en las instrucciones de uso.
- Tener cuidado con la hojas cortantes al limpiar o vaciar el vaso de la batidora.
- Tener cuidado al introducir líquidos calientes en el robot de cocina, ya que podría salir vapor caliente.
- Llenar como máximo 400 ml de alimentos calientes o espumosos en el vaso de la batidora.
- Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- No se incline sobre el aparato.
- No procesar alimentos calientes por encima de 70 ° C en el vaso de la batidora.
- Respetar las indicaciones de limpieza.
- Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- No usar nunca el aparato más tiempo de lo necesario.
- No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- No utilizar nunca piezas y accesorios originales en otros aparatos.
- No exceda las cantidades máximas de batido.
- Antes del uso, comprobar si hay cuerpos extraños en el recipiente de mezcla y el accesorio y, en caso afirmativo, elimínelos.
- No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej., huesos, cartílago o huesos de fruta.
- No introducir objetos en la boca de llenado o el vaso de la batidora, p. ej., cuchara, durante el funcionamiento.
- No ejercer demasiada presión con el empujador.
- No exponer nunca el vaso de la batidora a temperaturas por encima de 80 °C.
- No procesar alimentos congelados sin líquido en la batidora, excepto cubitos de hielo.

Familiarizándose con el aparato

Vista general

Al desembalar el aparato, comprobar que estén todas las piezas y que no presenten daños ocasionados durante el transporte.
→ *Fig.* 1

A	Base motriz
B	Accesorios [1]
C	Discos picadores [1]
D	Batidora [1]
E	Accesorio picador universal [1]
1	Recogida del cable
2	Mando giratorio
3	Accionamiento
4	Protector de la cuchilla
5	Cuchilla universal
6	Accesorio para amasar
7	Disco para batir
8	Empujador y vaso medidor
9	Tapa con boca de llenado integrada
10	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)
11	Disco reversible para cortar y rallar
12	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)
13	Soporte de herramienta
14	Recipiente de mezcla

[1] En función del modelo

Nota: Si su aparato no incluye alguno de los accesorios descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.
▲	Marca de posición en la base motriz
● — ▼	Colocar el accesorio ● y girarlo hasta que quede fijo ▼
max	Capacidad máxima
🔒 ↔ 🔓	Bloquear o desbloquear la cuchilla.

Mando giratorio

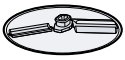
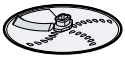
Símbolo	Descripción
0/off	Desconectar el aparato.
M	Modo rápido: funcionamiento a máxima velocidad mientras el mando giratorio se mantiene en esta posición. **Nota:** Utilice la conmutación de par para mezclar los ingredientes solo brevemente o en intervalos.

Símbolo	Descripción
1	Procesar los ingredientes con una velocidad baja.
2	Procesar los ingredientes con la velocidad máxima.

Vista general de las herramientas

Denominación	Utilización
Cuchilla universal	Triturar, picar, batir y amasar alimentos.
Accesorio para amasar	Amasar masas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplo, uvas pasas, láminas de chocolate).
Disco para batir	Batir claras de huevo o nata y preparar mayonesa. Recomendación para un resultado óptimo: ■ Utilizar nata con mín. un 30 % de contenido de grasa y a una temperatura de 4-8 °C.

Discos picadores

Denominación	Utilización
Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso) 	Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras. Identificación: ■ COARSE = rodajas gruesas ■ FINE = rodajas finas **Nota:** No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate. **Consejo:** Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.
Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)	Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam. Identificación: ■ 2 = parte gruesa ■ 4 = parte fina **Nota:** No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano. **Consejo:** Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.
Disco reversible para cortar y rallar 	Rallar las patatas crudas o cortarlas en rodajas. **Nota:** No es adecuado para procesar alimentos muy fibrosos, como mango o puerro.

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

El seguro de conexión evita que su aparato se conecte involuntariamente.

El aparato solo se puede conectar y manejar cuando se cumple una de las siguientes condiciones.

- El recipiente de mezcla está correctamente colocado y debidamente cerrado con la tapa o con el exprimidor.
- La batidora o el accesorio picador universal están correctamente colocados y debidamente cerrados con la tapa.

Seguro contra sobrecarga

El seguro contra sobrecarga evita que el motor y otros componentes se dañen debido a una carga demasiado elevada.

Manejo

Preparativos de la base motriz

1. Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
2. Extraer la cantidad de cable de conexión necesaria.
   →*Fig.* **2**
   Para reducir la longitud del cable de conexión, introducir el cable en el compartimento para el cable.
3. No introducir el enchufe en la toma de corriente.

Colocar el recipiente de mezcla sobre el aparato

Consejo: Mantener el recipiente de mezcla siempre en posición recta al colocarlo sobre la base motriz.

1. Mantener el recipiente de mezcla siempre en posición recta al colocarlo sobre la base motriz.
   →*Fig.* **3**
2. Colocar el recipiente de mezcla sobre la unidad motriz ⧗.
   →*Fig.* **4**
3. Girar el recipiente de mezcla en sentido horario hasta oír como encaja ⧗.
   →*Fig.* **5**
   Las marcas ▼ y ▲ deben estar alineadas una frente a la otra.
4. Montar el soporte de herramienta en el recipiente de mezcla.
   →*Fig.* **6**

Procesar los ingredientes con las herramientas

Notas

- Montar siempre la herramienta antes de introducir los ingredientes.

- Colocar la herramienta con el lado correcto hacia arriba y hasta el fondo del soporte de herramienta.

Requisito: El recipiente de mezcla con el soporte de herramienta está montado en la base motriz.

→*Fig.* 7 - 19

Procesar los ingredientes con los discos picadores

Nota: Colocar el disco picador deseado sobre el soporte de herramienta con el lado necesario hacia arriba.

Requisito: El recipiente de mezcla con el soporte de herramienta está montado en la base motriz.

→*Fig.* 20 - 31

Accesorios

Vista general

→*Fig.* 32

1	Embudo de llenado
2	Tapa con boca de llenado
3	Vaso de la batidora
4	Cuchilla con junta
5	Cuchilla para batir y triturar y junta roja
6	Vaso del accesorio picador universal

Batidora

La batidora es adecuada para picar, trocear, mezclar, hacer puré y emulsionar alimentos líquidos o semiblandos, así como para picar cubitos de hielo.

Limitaciones de cara a la elaboración:

- No picar alimentos como almendras, cebollas, perejil y carne.
- La batidora no es capaz de elaborar productos para untar, como mantequilla de cacahuete, de coco o de nueces.
- La batidora no puede preparar mayonesa.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.
- Mezclar los alimentos en polvo con suficiente líquido antes de mezclarlos o disolverlos del todo en líquido. Por alimentos en polvo se entienden azúcar glas, cacao en polvo, habas de soja tostadas, harina o proteína en polvo, entre otros.
- No mezclar nunca ingredientes sin líquido.
- Echar los alimentos en el siguiente orden: líquidos, productos secos, frutas y verduras frescas, verdura de hoja, frutas y verduras congeladas, hielo.
- Antes de mezclar los ingredientes, cortarlos en dados de aprox. 2 cm.

Preparar la batidora

Nota: Preparar los alimentos. Cortar en trozos los alimentos grandes.

→*Fig.* 33 - 38

Procesar los alimentos con la batidora

→*Fig.* 39 - 44

Limpiar la batidora antes de su uso

- Seguir las instrucciones de limpieza de la tabla. →*Fig.* 45

Accesorio picador universal

El accesorio picador universal es adecuado para triturar o picar pequeñas cantidades de carne, queso curado, cebollas, perejil, ajo, fruta y verdura, así como moler pequeñas cantidades de especias (p. ej. pimienta, comino, enebro, canela, anís estrella seco, azafrán), cereales (p. ej. trigo, mijo, semillas de lino) café y azúcar.

Limitaciones de cara a la elaboración:

- No moler alimentos muy secos o sólidos con un tamaño superior al de los granos de café. Algunos alimentos no apropiados son, por ejemplo, la nuez moscada y el jengibre seco.
- Procesar únicamente granos de café tostado o espresso.

Preparar y colocar el accesorio picador universal

→*Fig.* 46 - 51

Procesar los ingredientes con el accesorio picador universal

→*Fig.* 52 - 57

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, en punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

Consejos

- Las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, p. ej., al procesar zanahorias. Eliminar las decoloraciones con unas gotas de aceite comestible y un paño suave.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían deformarse irreversiblemente.

Nota: No dejar los accesorios de cuchilla ni la cuchilla universal en el agua.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla. →*Fig.* 58

Nota: Tras la limpieza, dejar secar todas las piezas o secarlas con un paño suave.

Ejemplos prácticos

Observar estrictamente las cantidades máximas admisibles y los tiempos de elaboración de los alimentos indicados en las tablas. Si procesa la cantidad máxima, utilice el tiempo de procesamiento máximo recomendado.

→*Fig.* 59
→*Fig.* 60
→*Fig.* 61
→*Fig.* 62

Crema de miel y avellana para untar en el pan (CNCM12C)
- 20 g de avellanas
- 50 g de miel de flores (a temperatura ambiente)

Elaboración:
- Picar las avellanas a potencia M durante 5 segundos.
- Añadir la miel.
- Colocar el accesorio picador universal sobre la base motriz y aguardar a que la miel haya fluido completamente hacia abajo, cubriendo la cuchilla.
- A continuación, mezclar todos los ingredientes a potencia M durante 5 segundos.

Pudin de frutas deshidratadas
- 3 huevos
- 135 g de azúcar
- 135 g de margarina
- 255 g de harina
- 10 g de levadura en polvo
- 150 g de pasas de Corinto
- 150 g de mezcla de frutas deshidratadas

Elaboración:
- Agregar todos los ingredientes, excepto las frutas deshidratadas y las pasas de Corinto.
- Procesar los ingredientes durante 60-90 segundos a potencia 1.
- Agregar las frutas deshidratadas y procesarlas durante aprox. 10 segundos a potencia 1.

Se puede procesar como máximo 1,5 veces la cantidad indicada al mismo tiempo. En caso necesario, prolongar el tiempo de procesamiento.

Solucionar pequeñas averías

El aparato no funciona.

El aparato no tiene corriente eléctrica.

- ▶ Compruebe si el aparato recibe corriente.

El aparato no inicia el procesamiento o se desconecta mientras procesa.

La cantidad de alimentos para la el procesamiento es excesiva o el tiempo de procesamiento muy largo.

- ▶ Colocar el mando giratorio en la posición 0/off.
- ▶ Reducir la cantidad de ingredientes.
- ▶ Dejar enfriar el aparato para que se desactive el seguro contra sobrecarga.

El aparato o un accesorio está bloqueado.

- ▶ Colocar el mando giratorio en la posición 0/off.
- ▶ Retirar el elemento de bloqueo.

El vaso, la tapa o el accesorio no están bien montados.

- ▶ Colocar correctamente el vaso, la tapa o el accesorio.

Eliminación del aparato usado

- ▶ Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de Asistencia Técnica

La información conforme a los reglamentos (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.bosch-home.com* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

⚠ Segurança pt

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

Utilize o aparelho apenas:
- com peças e acessórios originais.
- para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos;
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- sob supervisão.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, se peças em rotação se aproximarem e em caso de anomalia.
Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.
As crianças não podem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.
O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.
- ▶ Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Coloque e retire as ferramentas e os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.

- Não tocar no canal de enchimento.
- Utilize apenas o calcador para adicionar alimentos.
- Nunca ligue o aparelho a temporizadores ou a tomadas telecomandadas.
- Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.
- Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- Segurar a lâmina universal só pela parte de plástico.
- Quando não estiver a ser utilizada, guardar a lâmina universal sempre na respetiva proteção.
- Segurar os discos de triturar apenas pelo elemento de plástico no centro.
- Para pressionar os alimentos para baixo, utilize uma ferramenta adequada, p. ex., uma colher de cozinha.
- Nunca enfie a mão no copo misturador quando o copo estiver montado no aparelho base.
- Utilize o misturador sempre com a tampa colocada ou com a proteção montada, conforme descrito nas instruções.
- Ao limpar e esvaziar o copo misturador, tenha atenção às lâminas afiadas.
- Ter cuidado ao deitar líquidos quentes no robô de cozinha, pois pode sair vapor quente.
- Introduza no máximo 400 ml de alimentos quentes ou que formem espuma no copo misturador.
- Processar alimentos quentes com cuidado.
- Não se inclinar sobre o aparelho.
- Não processar alimentos quentes acima dos 70 °C no copo misturador.
- Ter em atenção as indicações de limpeza.
- Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- Nunca utilize o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- Nunca utilize o aparelho em vazio.
- Nunca utilize as peças e os acessórios originais para outros aparelhos.
- Não exceder as quantidades máximas de processamento.
- Antes de utilizar a tigela e os acessórios, verifique a eventual presença de corpos estranhos e remova-os.
- Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- Durante o funcionamento, não introduzir objetos no canal de enchimento ou no copo misturador, p. ex., colheres de cozinha.
- Não exercer muita pressão com o calcador.
- Nunca submeta o copo misturador a temperaturas superiores a 80 °C.
- Não processar alimentos ultracongelados sem líquido no misturador, exceto cubos de gelo.

Familiarização

Vista geral

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.
→ *Fig.* **1**

A	Aparelho base
B	Ferramentas [1]
C	Discos de triturar [1]
D	Misturador [1]
E	Picador universal [1]
1	Arrumação do cabo
2	Seletor rotativo
3	Acionamento
4	Proteção da lâmina
5	Lâmina universal
6	Ferramenta de amassar
7	Disco de bater
8	Calcador e copo medida

9	Tampa com canal de enchimento integrado
10	Disco reversível de cortar grosso/fino
11	Disco reversível de cortar/ralar
12	Disco reversível de ralar grosso/fino
13	Suporte de acessórios
14	Tigela

[1] Conforme o modelo

Nota: Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço Assistência Técnica.

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de enchimento.
▲	Marcação de posição no aparelho base
●—▼	Coloque o acessório ● e aperte ▼
max	quantidade máxima
🔒↔🔓	Bloquear e desbloquear as lâminas.

Seletor rotativo

Símbolo	Descrição
0/off	Desligue o aparelho.
M	Ligação momentânea: velocidade máxima enquanto o seletor rotativo permanecer nesta posição. **Nota:** Use a ligação instantânea, para misturar os ingredientes apenas brevemente ou em intervalos.
1	Processar os ingredientes com uma velocidade mais baixa.
2	Processar os ingredientes com a velocidade máxima.

Vista geral das ferramentas

Designação	Utilização
Lâmina universal	Para ralar, picar, bater e amassar alimentos.
Ferramenta de amassar	Para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes que não devam ser triturados (p. ex. passas de uvas, pedaços de chocolate em folha).
Disco de bater	Bater claras ou natas em castelo ou fazer maionese. Recomendação para um resultado ideal: ■ Utilizar natas com um mín. de 30% de gordura e a 4-8 °C.

Discos de triturar

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar grosso/fino	Corte os alimentos em rodelas finas ou grossas, p. ex. fruta e legumes. Marcação: ■ COARSE = rodelas grossas ■ FINE = rodelas finas **Nota:** Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate. **Dica:** Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.
Disco reversível de ralar grosso/fino	Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam. Marcação: ■ 2 = lado grosso ■ 4 = lado fino **Nota:** Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão. **Dica:** Rale queijos moles com o lado mais grosso.
Disco reversível de cortar/ralar	Rale batatas cruas ou corte em rodelas. **Nota:** Não adequado para o processamento de alimentos muito fibrosos, p. ex. alho-francês ou manga.

Sistemas de segurança

Proteção de ligação

A proteção de ligação impede que o seu aparelho se ligue acidentalmente.

Só é possível ligar e utilizar o aparelho se for cumprida uma das seguintes condições.

- A tigela está colocada corretamente e bem fechada com a tampa ou com o espremedor de citrinos.
- O misturador ou o picador universal está colocado corretamente e bem fechado com a tampa.

Proteção contra sobrecarga

A proteção contra sobrecarga impede que o motor e outros componentes fiquem danificados devido a uma carga demasiado elevada.

Utilização

Preparar o aparelho base

1. Coloque o aparelho sobre uma bancada estável, plana, limpa e lisa.

2. Puxe o cabo elétrico para fora até ao comprimento necessário.
→*Fig.* 2
Para encurtar o comprimento do cabo, insira o cabo no respetivo compartimento para o cabo.
3. Não ligue a ficha de rede à tomada.

Colocar a tigela

Dica: Segure a tigela sempre direita ao colocá-la no aparelho base.

1. Segure a tigela sempre direita ao colocá-la no aparelho base.
→*Fig.* 3
2. Coloque a tigela sobre o aparelho base ⧗.
→*Fig.* 4
3. Rode a tigela no sentido dos ponteiros do relógio até que encaixe de forma audível ⧗.
→*Fig.* 5
As marcas ▼ e ▲ têm de estar alinhadas uma com a outra.
4. Coloque o suporte de acessórios na tigela.
→*Fig.* 6

Processar ingredientes com as ferramentas

Notas
- Coloque a ferramenta sempre antes dos ingredientes.
- Coloque a ferramenta com o lado correto para cima e até ao batente inferior do suporte de acessórios.

Requisito: A tigela com o suporte de acessórios está colocada no aparelho base.

→*Fig.* 7 - 19

Processar ingredientes com os discos de triturar

Nota: Segure no disco de triturar pretendido e coloque no suporte de acessórios com o lado necessário para cima.

Requisito: A tigela com o suporte de acessórios está colocada no aparelho base.

→*Fig.* 20 - 31

Acessórios

Vista geral

→*Fig.* 32

1	Funil de enchimento
2	Tampa com abertura de enchimento
3	Copo misturador
4	Acessório de lâminas com vedante
5	Acessório de lâminas para misturador/triturar e vedante vermelho
6	Copo do picador universal

Misturador

O misturador é adequado para triturar, picar, misturar, reduzir a puré e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos, bem como para picar cubos de gelo.

Limitações ao processamento:
- Não triturar alimentos como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- O liquidificador não consegue produzir cremes para barrar como manteiga de amendoim, manteiga de coco ou puré de frutos de casca rija.
- O liquidificador não consegue produzir maionese.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de liquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de liquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeiteiro, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.
- Nunca misturar alimentos sem líquido.
- Encher os alimentos pela seguinte ordem: líquidos, produtos secos, fruta e legumes frescos, verduras, fruta e legumes congelados, gelo.
- Cortar os alimentos em cubos de aprox. 2 cm de tamanho antes de misturar.

Preparar o misturador

Nota: Prepare os alimentos. Corte os alimentos grandes em pedaços.

→*Fig.* 33 - 38

Processar alimentos com o misturador

→*Fig.* 39 - 44

Realizar a limpeza prévia do misturador

- Seguir as instruções de limpeza na tabela.
→*Fig.* 45

Picador universal

O picador universal é adequado para triturar quantidades menores de carne, queijo duro, cebolas, salsa, alho, fruta e legumes, assim como para moer quantidades menores de especiarias (p.°ex., pimenta, cominhos, zimbro, canela, anis estrelado seco, açafrão), cereais (p.°ex., trigo, painço, sementes de linho), café e açúcar.

Limitações ao processamento:
- Não deve moer alimentos demasiado secos ou sólidos que sejam maiores do que grãos de café. Alimentos inapropriados são, p. ex., noz-moscada e gengibre seco.
- Preparar exclusivamente grãos de café torrado ou grãos de café expresso.

Preparar e colocar o picador universal

→*Fig.* 46 - 51

Processar ingredientes com o picador universal

→*Fig.* 52 - 57

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

Dicas

- Podem formar-se manchas nas peças de plástico, p. ex. ao processar cenouras. Remova as manchas com um pano macio e algumas gotas de óleo alimentar.
- Não entalar as peças de plástico dentro da máquina de lavar loiça, pois podem verificar-se ligeiras deformações.

Nota: Não deixe as lâminas ou a lâmina universal dentro de água.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.
→*Fig.* **58**

Nota: Após a limpeza, deixe secar todas as peças ou seque-as com um pano macio.

Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados nas tabelas. Se processar a quantidade máxima, utilize o tempo de processamento máximo recomendado.
→*Fig.* **59**
→*Fig.* **60**
→*Fig.* **61**
→*Fig.* **62**

Exemplo de receita

Pasta de mel e avelã para barrar no pão (CNCM12C)

- 20 g de avelãs
- 50 g de mel de flores (temperatura ambiente)

Processamento:

- Triturar as avelãs na fase M durante 5 segundos.
- Adicione o mel.
- Coloque o picador universal no aparelho base e aguarde até o mel descer completamente através da lâmina.
- Depois misturar todos os ingredientes durante 5 segundos na fase M.

Bolo de fruta pesado

- 3 ovos
- 135 g de açúcar
- 135 g de margarina
- 255 g de farinha
- 10 g de fermento em pó
- 150 g de passas de Corinto
- 150 g de mistura de frutos secos

Processamento:

- Deite todos os ingredientes exceto os frutos secos e as passas de Corinto.
- Processe durante 60-90 segundos na fase 1.
- Junte os frutos secos e processe durante aprox. 10 segundos na fase 1.

Processe no máximo 1,5 quantidades em simultâneo. Se necessário, prolongue o tempo de preparação.

Eliminar falhas

O aparelho não funciona.

O aparelho não tem corrente.

- ▶ Verificar se o aparelho recebe energia elétrica.

O aparelho não inicia o processamento ou desliga-se durante o processamento.

A quantidade de processamento é demasiado elevada ou a duração do processamento é demasiado longa.

- ▶ Coloque o seletor rotativo em 0/off.
- ▶ Reduza a quantidade dos ingredientes.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer para desativar a proteção contra sobrecarga.

O aparelho/acessório está bloqueado.

- ▶ Coloque o seletor rotativo em 0/off.
- ▶ Remova o bloqueio.

O copo, a tampa ou o acessório não está bem colocado.

- ▶ Coloque o copo, a tampa ou o acessório corretamente.

Eliminar o aparelho usado

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica.

Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Assistência Técnica

Encontra informações de acordo com o Regulamento (EU) 2023/826online em *www.bosch-home.com*,

na página do produto e na página de serviço do seu aparelho no manual de instruções e documentos adicionais.

⚠ Ασφάλεια el

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:
- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για την ανάδευση, το ζύμωμα, το χτύπημα, την κοπή και το τρίψιμο τροφίμων.
- για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
- κάτω από επιτήρηση.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό, όταν πλησιάζετε σε περιστρεφόμενα μέρη και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.
Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.
Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.
Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ► Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ► Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ► Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από τοι δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φις του καλωδίου σύνδεσης.
- ► Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φις του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ► Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ► Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ► Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ► Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ► Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ► Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ με υγρά χέρια.
- ► Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ► Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.

- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία και τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε τα τρόφιμα.
- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες.
- Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.
- Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
- Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό μέρος.
- Όταν δεν το χρησιμοποιείτε, φυλάτε το μαχαίρι γενικής χρήσης πάντοτε στην προστασία μαχαιριού.
- Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.
- Για να πιέσετε το φαγητό προς τα κάτω, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο εργαλείο, π.χ. μια κουτάλα.
- Ποτέ μη βάζετε το χέρι σας μέσα στο δοχείο ανάμειξης, όταν αυτό είναι τοποθετημένο στη βασική συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε το μίξερ πάντα με το καπάκι ή με τοποθετημένη την προστασία, όπως περιγράφεται στις οδηγίες.
- Κατά τον καθαρισμό και το άδειασμα του δοχείου ανάμειξης, προσέξτε τις κοφτερές λεπίδες.
- Προσοχή κατά την πλήρωση καυτών υγρών στην κουζινομηχανή, επειδή μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός.
- Προσθέστε το πολύ 400 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
- Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή.
- Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 70 °C στο δοχείο ανάμειξης.
- Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ περισσότερο απ' ό,τι είναι απαραίτητο.
- Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα άλλων συσκευών.
- Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
- Πριν από τη χρήση, ελέγξτε το μπολ και τα εξαρτήματα για ξένα σώματα και ενδεχομένως αφαιρέστε τα.
- Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε κανένα αντικείμενο, μέσα στο στόμιο πλήρωσης ή στο δοχείο ανάμειξης, π.χ. κουτάλα.
- Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

- Μην εκθέτετε ποτέ το ποτήρι μίξερ σε θερμοκρασίες άνω των 80 °C.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα χωρίς υγρό στο δοχείο ανάμειξης, εκτός από παγοκύβους.

Γνωριμία

Επισκόπηση

Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.
→*Εικ.* **1**

A	Βασική συσκευή
B	Εργαλεία [1]
C	Δίσκοι κοπής [1]
D	Επίθεμα μίξερ [1]
E	Κόφτης γενικής χρήσης [1]
1	Φύλαξη καλωδίου
2	Περιστρεφόμενος διακόπτης
3	Μηχανισμός κίνησης
4	Προστασία μαχαιριού
5	Μαχαίρι γενικής χρήσης
6	Εργαλείο ζύμης
7	Δίσκος χτυπήματος
8	Εξάρτημα ώθησης και κύπελλο μέτρησης
9	Καπάκι με ενσωματωμένο στόμιο πλήρωσης
10	Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή
11	Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης
12	Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο
13	Στήριγμα εργαλείων
14	Μπολ

[1] Ανάλογα με το μοντέλο

Σημείωση: Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
▲	Μαρκάρισμα θέσης στη βασική συσκευή
●—▼	Τοποθέτηση ● και σφίξιμο ▼ του προσαρτήματος
max	μέγιστη ποσότητα πλήρωσης
🔒↔🔓	Ασφάλιση ή απασφάλιση του ένθετου μαχαιριού.

Περιστρεφόμενος διακόπτης

Σύμβολο	Περιγραφή
0/off	Απενεργοποιήστε τη συσκευή.
M	Στιγμιαία ενεργοποίηση: Μέγιστη ταχύτητα, όσο ο περιστρεφόμενος διακόπτης διατηρείται σε αυτή τη θέση. **Σημείωση:** Χρησιμοποιήστε τη στιγμιαία λειτουργία, για να αναμείξετε τα υλικά μόνο σύντομα ή διακοπτόμενα.
1	Επεξεργασία των υλικών με χαμηλή ταχύτητα.
2	Επεξεργασία των υλικών με την υψηλότερη ταχύτητα.

Επισκόπηση των εργαλείων

Ονομασία	Χρήση
Μαχαίρι γενικής χρήσης	Θρυμματισμός, τεμαχισμός, ανακάτεμα και ζύμωμα τροφίμων.
Εργαλείο ζύμης	Για ζύμωμα ζύμης και την ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).
Δίσκος χτυπήματος	Χτύπημα ασπράδια αυγών ή κρέμα γάλακτος και παρασκευή μαγιονέζας. Σύσταση για ένα ιδανικό αποτέλεσμα: ■ Χρησιμοποιήστε κρέμας γάλακτος με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C.

Δίσκοι κοπής

Ονομασία	Χρήση
Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή	Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά. Χαρακτηρισμός: ■ COARSE = χοντρές φέτες ■ FINE = λεπτές φέτες **Σημείωση:** Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας. **Συμβουλή:** Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.
Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο	Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.

Ονομασία	Χρήση
	Χαρακτηρισμός: ■ 2 = Χοντρή πλευρά ■ 4 = Λεπτή πλευρά **Σημείωση:** Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα. **Συμβουλή:** Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.
Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης	Τρίψτε τις ωμές πατάτες ή κόψτε τις σε φέτες. **Σημείωση:** Ακατάλληλα για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσο ή μάνγκο.

Συστήματα ασφαλείας

Ασφάλεια ενεργοποίησης

Η ασφάλεια ενεργοποίησης εμποδίζει την αθέλητη ενεργοποίηση της συσκευής σας.

Η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί και να χειρισθεί μόνο, όταν πληρούται μία από τις ακόλουθες προϋποθέσεις.

- Το μπολ είναι σωστά τοποθετημένο και σωστά κλεισμένο με το καπάκι ή τον λεμονοστίφτη.
- Το επίθεμα μίξερ ή ο κόφτης γενικής χρήσης είναι σωστά τοποθετημένος και σωστά κλεισμένος με το καπάκι.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

Η ασφάλεια υπερφόρτωσης εμποδίζει την πρόκληση ζημιών στον κινητήρα και στα άλλα εξαρτήματα λόγω ενός πολύ υψηλού φορτίου.

Χειρισμός

Προετοιμασία της βασικής συσκευής

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.
2. Τραβήξτε έξω το τροφοδοτικό καλώδιο μέχρι το απαιτούμενο μήκος.
   →*Εικ.* **2**
   Για να μικρύνετε το μήκος του καλωδίου, σπρώξτε το καλώδιο στη θήκη καλωδίου.
3. Μη βάλετε το φις στην πρίζα.

Τοποθέτηση του μπολ

Συμβουλή: Κρατάτε το μπολ κατά την τοποθέτηση στη βασική συσκευή πάντα σε όρθια θέση.

1. Κρατάτε το μπολ κατά την τοποθέτηση στη βασική συσκευή πάντα σε όρθια θέση.
   →*Εικ.* **3**
2. Τοποθετήστε το μπολ πάνω στη βασική συσκευή ⧗.
   →*Εικ.* **4**
3. Γυρίστε το μπολ δεξιόστροφα και ασφαλίστε το με τον χαρακτηριστικά ήχο ⧗.
   →*Εικ.* **5**
   Τα μαρκαρίσματα ▼ και ▲ πρέπει να είναι μεταξύ τους ευθυγραμμισμένα.
4. Τοποθετήστε το στήριγμα των εργαλείων στο μπολ.
   →*Εικ.* **6**

Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία

Σημειώσεις

- Τοποθετείτε πάντα το εργαλείο πριν από τα υλικά.
- Τοποθετήστε το εργαλείο με τη σωστή πλευρά προς τα πάνω και μέχρι τον κάτω αναστολέα του στηρίγματος του εργαλείου.

Προϋπόθεση: Το μπολ με το στήριγμα του εργαλείου είναι τοποθετημένο πάνω στη βασική συσκευή.

→*Εικ.* **7** - **19**

Επεξεργασία των υλικών με τους δίσκους κοπής

Σημείωση: Πιάστε τον επιθυμητό δίσκο κοπής από την άκρη και τοποθετήστε τον με την απαραίτητη πλευρά προς τα επάνω πάνω στο στήριγμα του εργαλείου.

Προϋπόθεση: Το μπολ με το στήριγμα του εργαλείου είναι τοποθετημένο πάνω στη βασική συσκευή.

→*Εικ.* **20** - **31**

Εξαρτήματα

Επισκόπηση

→*Εικ.* **32**

1	Χωνί πλήρωσης
2	Καπάκι με στόμιο πλήρωσης
3	Ποτήρι μίξερ
4	Ένθετο μαχαιριού με στεγανοποίηση
5	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης και μαχαίρι τεμαχισμού και κόκκινη στεγανοποίηση
6	Δοχείο πολυκόφτη

Επίθεμα μίξερ

Το επίθεμα μίξερ είναι κατάλληλο για τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων και για τον τεμαχισμό παγοκύβων.

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Μην τεμαχίζετε τρόφιμα, όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει αλείμματα όπως φυστικοβούτυρο, βούτυρο καρύδας ή βούτυρο καρυδιού.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.
- Αναμειγνύετε τα στερεά τρόφιμα με επαρκή ποσότητα υγρού.
- Αναμειγνύετε τα τρόφιμα υπό μορφή σκόνης πριν την ανάμειξη με επαρκή ποσότητα υγρού ή διαλύστε τα εντελώς σε υγρό. Τρόφιμα υπό μορφή σκόνης είναι π.χ. ζάχαρη άχνη, σκόνη κακάο, αλε-

σμένη καβουρδισμένη σόγια, αλεύρι, σκόνη πρωτεΐνης.
- Ποτέ μην ανακατεύετε τρόφιμα χωρίς υγρό.
- Προσθέστε τα τρόφιμα με την ακόλουθη σειρά: Υγρά, ξηρά προϊόντα, φρέσκα φρούτα και λαχανικά, φυλλώδη λαχανικά, κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά, πάγος.
- Πριν την ανάμειξη κόψτε τα τρόφιμα σε κύβους μεγέθους περίπου 2 cm.

Προετοιμασία του επιθέματος μίξερ

Σημείωση: Προετοιμάστε τα τρόφιμα. Κόψτε τα μεγάλα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια.

→*Εικ.* **33** - **38**

Επεξεργασία τροφίμων με το επίθεμα μίξερ

→*Εικ.* **39** - **44**

Προκαθαρισμός του επιθέματος μίξερ

- Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού στον πίνακα.
  →*Εικ.* **45**

Κόφτης γενικής χρήσης

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για την κοπή μικρών ποσοτήτων κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιού, μαϊντανού, σκόρδου, φρούτων και λαχανικών, καθώς και για την άλεση μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών (π.χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλο, κανέλλα, ξηρός αστεροειδής γλυκάνισος, κρόκος), δημητριακών (π.χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσποροι), καφέ και ζάχαρης.

Περιορισμοί για την επεξεργασία:
- Μην αλέθετε πολύ στεγνά ή στέρεα τρόφιμα, που είναι μεγαλύτερα από κόκκους καφέ. Ακατάλληλα τρόφιμα είναι π.χ. το μοσχοκάρυδο και το στεγνό τζίντζερ (πιπερόριζα).
- Επεξεργάζεστε αποκλειστικά καβουρδισμένους κόκκους καφέ ή εσπρέσο.

Προετοιμασία και τοποθέτηση του κόφτη γενικής χρήσης

→*Εικ.* **46** - **51**

Επεξεργασία των υλικών με τον κόφτη γενικής χρήσης

→*Εικ.* **52** - **57**

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή απορρυπαντικά.

Συμβουλές
- Μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, π.χ. κατά την επεξεργασία καρότων. Απομακρύνετε τις αλλοιώσεις του χρωματισμού με ένα μαλακό πανί και μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.
- Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος για μόνιμες παραμορφώσεις.

Σημείωση: Μην αφήνετε τα ένθετα μαχαιριού και το μαχαίρι γενικής χρήσης μέσα σε νερό.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
→*Εικ.* **58**

Σημείωση: Αφήστε όλα τα εξαρτήματα μετά τον καθαρισμό να στεγνώσουν ή στεγνώστε τα με ένα μαλακό πανί.

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες. Εάν επεξεργαστείτε τη μέγιστη ποσότητα, χρησιμοποιήστε τον μέγιστο συνιστώμενο χρόνο επεξεργασίας.
→*Εικ.* **59**
→*Εικ.* **60**
→*Εικ.* **61**
→*Εικ.* **62**

Παραδείγματα συνταγών

Άλειμμα ψωμιού με μέλι και φουντούκι (CNCM12C)
- 20 g φουντούκια
- 50 g ανθόμελο (θερμοκρασία δωματίου)

Επεξεργασία:
- Τεμαχίστε τα φουντούκια στη βαθμίδα M για 5 δευτερόλεπτα.
- Προσθέστε το μέλι.
- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης στη βασική μηχανή και περιμένετε, μέχρι να τρέξει όλο το μέλι προς τα κάτω πάνω από το μαχαίρι.
- Μετά αναμείξτε όλα τα υλικά στη βαθμίδα M για 5 δευτερόλεπτα.

Βαρύ γλυκό με φρούτα
- 3 αυγά
- 135 g ζάχαρη
- 135 g μαργαρίνη
- 255 g αλεύρι
- 10 g μπέικιν πάουντερ
- 150 g ξανθιές σταφίδες
- 150 g ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα

Επεξεργασία:
- Προσθέστε όλα τα υλικά, εκτός από τα αποξηραμένα φρούτα και τις ξανθιές σταφίδες.
- Επεξεργαστείτε τα για 60-90 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.
- Προσθέστε τα αποξηραμένα φρούτα και επεξεργαστείτε τα περίπου για 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.

Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ 1,5 φορές την ποσότητα. Ενδεχομένως παρατείνετε τον χρόνο επεξεργασίας.

Αποκατάσταση βλαβών

Η συσκευή δε λειτουργεί.

Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα.

▶ Ελέγξτε, εάν η συσκευή σας τροφοδοτείται με ρεύμα.

Η συσκευή δεν ξεκινά την επεξεργασία ή απενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

Η ποσότητα των επεξεργαζόμενων υλικών είναι πολύ μεγάλη ή η χρονική διάρκεια επεξεργασίας ήταν πολύ μεγάλη.

▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ⁰⁄off.

▶ Μειώστε την ποσότητα των υλικών.

▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης.

Η συσκευή ή το εξάρτημα είναι μπλοκαρισμένη.

▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο ⁰⁄off.

▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή.

Το δοχείο, το καπάκι ή τα εξαρτήματα δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.

▶ Τοποθετήστε το δοχείο, το καπάκι ή τα εξαρτήματα σωστά.

Απόσυρση παλιάς συσκευής

▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (EU) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από *www.bosch-home.com* στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

⚠ Güvenlik tr

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:
- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- yiyecekleri karıştırmak, yoğurmak, çırpmak, kesmek ve rendelemek için.
- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanın.
- evde işlenilen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, monte etmeden, parçalarına ayırmadan veya temizlemeden önce, dönen parçalara yaklaştığınızda ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.
Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.
Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- Cihaz nemli veya ıslak ellerle kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanın.
- Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.
- Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.
- Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- Aletleri ve aksesuarları sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- Besinleri eklemek için sadece tıkacı kullanınız.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayın.
- Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmayan parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- Çok amaçlı bıçağı sadece plastik kısmından tutunuz.
- Kullanılmadığı zamanlarda çok amaçlı bıçağı her zaman bıçak koruyucusunda muhafaza ediniz.
- Doğrama disklerini sadece ortadaki plastik parçadan tutun.
- Besinleri aşağı bastırmak için yemek kaşığı gibi uygun bir alet kullanınız.
- Karıştırma kabı ana cihaz ünitesine takılıyken asla kabın içine elinizi sokmayınız.
- Kullanım kılavuzunda belirtildiği gibi, mikseri daima kapağı kapalı veya koruyucusu takılı halde kullanınız.
- Karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken keskin bıçaklara dikkat edin.
- Mutfak robotuna sıcak sıvılar doldururken dikkatli olun, dışarı sıcak buhar çıkabilir.
- Karıştırma kabına en fazla 400 ml kadar sıcak veya köpüklü besin doldurunuz.
- Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.

- Cihazın üstüne doğru eğilmeyin.
- 70°C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.
- Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
- Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
- Azami işleme miktarları aşılmamalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce kapta ve aksesuarda yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz ve varsa bunları çıkarınız.
- Örneğin kemik, kıkırdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- Çalışma sırasında dolum hücresine veya karıştırma kabına kaşık gibi herhangi bir cisim sokmayınız.
- Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.
- Karıştırma kabını asla 80 °C üzeri sıcaklıklara maruz bırakmayınız.
- Küp buzlar dışındaki dondurulmuş gıdaları, mikser üst parçasında sıvı olmadan işlemeyiniz.

Cihazı tanıma

Genel bakış

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.
→ *Şek.* **1**

A	Ana cihaz
B	Aletler [1]
C	Doğrama diskleri [1]
D	Mikser üst parçası [1]
E	Genel doğrayıcı [1]
1	Kablo muhafaza bölümü
2	Döner şalter
3	Tahrik
4	Bıçak koruması
5	Üniversal bıçak
6	Hamur aleti
7	Çırpma diski
8	Tıkaç ve ölçme kabı
9	Entegre doldurma ağızlı kapak
10	Çevrilebilir kesme diski kalın/ince
11	Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk
12	Çevrilebilen rendeleme diski kaba/ince
13	Alet mesnedi
14	Kap

[1] Modele bağlı

Not: Bir aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
▲	Ana cihazdaki konumlandırma işareti
●—▼	Üst parçayı yerleştiriniz ● ve çevirerek sabitleyiniz ▼
max	maksimum dolum miktarı
🔒↔🔓	Bıçak üst parçasını kilitleyiniz veya kilidini açınız.

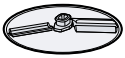
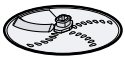
Döner şalter

Sembol	Açıklama
0/off	Cihazı kapatınız.
M	Anlık devreye alma: Döner şalter bu pozisyonda tutulduğu sürece en yüksek hız. **Not:** Anlık çalıştırma kademesini sadece malzemeleri kısa süre için veya aralıklı olarak karıştırmak için kullanınız.
1	Malzemeleri en düşük hızda işleme.
2	Malzemeleri en yüksek hızda işleme.

Aletlere genel bakış

Tanım	Kullanımı
Üniversal bıçak	Besinleri doğrama, kesme, karıştırma ve yoğurma.
Hamur aleti	Hamur yoğurma ve doğranmaması gereken malzemeleri (örneğin kuru üzüm, çikolata parçacıkları) karıştırma.
Çırpma diski	Yumurta akı veya kremayı çırpma ve mayonez hazırlama. En iyi sonuç için öneri: ■ Yağ oranı en az %30 ve sıcaklığı 4-8°C arasında olan krema kullanınız.

Doğrama diskleri

Tanım	Kullanımı
Çevrilebilir kesme diski kalın/ince 	Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesin. Tanımlama: ■ COARSE = kalın dilimler ■ FINE = ince dilimler **Not:** Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir. **İpucu:** Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesin.
Çevrilebilen rendeleme diski kaba/ ince	Besinleri kaba veya ince parçalar halinde rendeleyin, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri. Tanımlama: ■ 2 = kaba taraf ■ 4 = ince taraf **Not:** Fındık veya Parmesan gibi sert peynirleri işlemek için uygun değildir. **İpucu:** Yumuşak peyniri kaba taraf ile rendeleyin.
Kesmek ve raspalamak için çevrilir disk 	Çiğ patatesleri rendeleyin veya dilimler halinde kesin. **Not:** Pırasa veya mango gibi çok lifli besinleri işlemek için uygun değildir.

Güvenlik sistemleri

Çalışma emniyeti sistemi

Çalışma emniyet sistemi, cihazın istenmeyen şekilde çalışmaya başlamasını engeller.

Cihaz sadece aşağıdaki ön koşullardan biri yerine getirildiğinde çalıştırılabilir ve kullanılabilir.

- Kap doğru şekilde takıldı ve kapak veya narenciye sıkacağı ile doğru şekilde kapatıldı.
- Mikser üst parçası veya genel doğrayıcı doğru şekilde takıldı ve kapak ile doğru şekilde kapatıldı.

Aşırı yüklenme emniyeti

Aşırı yükleme emniyeti, motorun ve diğer parçaların çok yüksek yüklenme nedeniyle hasar görmelerini önler.

Kullanım

Ana cihazın hazırlanması

1. Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.
2. Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa gelinceye kadar dışarı doğru çekiniz.
   →*Şek.* **2**
   Kablo uzunluğunu kısaltmak için kabloyu kablo gözünün içine doğru itiniz.
3. Elektrik fişini takmayın.

Kabın yerleştirilmesi

İpucu: Kabı ana cihazın üzerine yerleştirirken daima düz tutunuz.

1. Kabı ana cihazın üzerine yerleştirirken daima düz tutunuz.
   →*Şek.* **3**
2. Kabı ana cihazın üzerine yerleştiriniz ⧗.
   →*Şek.* **4**
3. Kabı saat dönüş yönüne doğru çeviriniz ve duyulacak şekilde yerine oturtunuz ⧗.
   →*Şek.* **5**
   ▼ ve ▲ işaretleri aynı hizada olmalıdır.
4. Alet mesnedini kaba yerleştiriniz.
   →*Şek.* **6**

Malzemelerin aletler ile işlenmesi

Notlar

- Aleti her zaman malzemelerden önce yerleştiriniz.
- Aleti, doğru tarafı yukarı bakacak şekilde alet mesnedinin alt dayanağına kadar yerleştiriniz.

Gereklilik: Kap, alet mesnedi ile birlikte ana cihaza yerleştirilmiştir.

→*Şek.* **7** - **19**

Malzemelerin doğrama diskleri ile işlenmesi

Not: İstediğiniz doğrama diskini, kullanacağınız tarafı yukarı bakacak şekilde alet mesnedinin üzerine yerleştiriniz.

Gereklilik: Kap, alet mesnedi ile birlikte ana cihaza yerleştirilmiştir.

→*Şek.* **20** - **31**

Aksesuarlar

Genel bakış

→*Şek.* **32**

1	Doldurma hunisi
2	Dolum delikli kapak
3	Karıştırma kabı
4	Contalı bıçak ünitesi
5	Mikser ve ufalama bıçaklı ve kırmızı contalı bıçak ünitesi
6	Üniversal doğrama kabı

Mikser üst parçası

Mikser üst parçası sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek ve buz küplerini parçalamak için uygundur.

İşleme için kısıtlamalar:

- Badem, soğan, maydanoz ve et gibi besinleri parçalamayınız.
- Karıştırıcı yer fıstığı ezmesi, hindistancevizi yağı veya cevizi püresi gibi gıdalar yapamaz.
- Mikser, mayonez üretemiyor.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.
- Toz biçimindeki besinleri karıştırma işleminden önce yeterince sıvıyla karıştırınız veya sıvı içinde tamamen çözünüz. Toz besinler örneğin toz şeker,

kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tozu vb.'dir.
- Besinleri kesinlikle sıvı olmadan karıştırmayınız.
- Besinleri şu sırayla doldurunuz: Sıvılar, kuru ürünler, taze meyve ve sebzeler, yapraklı sebzeler, dondurulmuş meyve ve sebzeler, buz.
- Besinleri karıştırmadan önce yakl. 2 cm büyüklüğünde küpler halinde kesiniz.

Mikser üst parçasının hazırlanması

Not: Yiyecekleri hazırlayınız. Büyük besinleri parçalar halinde kesin.

→*Şek.* **33** - **38**

Yiyecekleri mikser üst parçası ile işleme

→*Şek.* **39** - **44**

Mikser üst parçasında ön temizlik yapılması

- Tablodaki temizleme talimatını takip ediniz. →*Şek.* **45**

Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı; az miktarda et, sert peynir, soğan, maydanoz, sarımsak, meyve ve sebze doğramak ve az miktarda baharat (örn. karabiber, kimyon, ardıç, tarçın, kuru yıldız anason, safran), tahıl (örn. buğday, darı, keten tohumu), kahve ve şeker öğütmek için uygundur.

İşleme için kısıtlamalar:
- Kahve çekirdeğinden büyük boyuttaki çok kuru veya çok katı besinleri öğütmeyiniz. Uygun olmayan besinler örn. muskat cevizi veya kuru zencefildir.
- Yalnızca kavrulmuş kahve veya espresso çekirdekleri kullanınız.

Genel doğrayıcının hazırlanması ve yerleştirilmesi

→*Şek.* **46** - **51**

Malzemelerin genel doğrayıcı ile işlenmesi

→*Şek.* **52** - **57**

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

İpuçları
- Plastik parçalarda, örneğin havuç işleme sonucu renk değişimleri olabilir. Renk değişimlerini yumuşak bir bez ve birkaç damla yemeklik yağ ile temizleyin.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken sıkışmamalarına dikkat ediniz, kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir.

Not: Bıçak üst parçalarını veya genel amaçlı bıçağı su içerisinde bırakmayınız.

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz. →*Şek.* **58**

Not: Tüm parçaları temizledikten sonra kurumaya bırakınız veya yumuşak bir bezle kurulayınız.

Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz. Azami miktarı işlediğinizde, önerilen azami işleme süresine uyunuz.
→*Şek.* **59**
→*Şek.* **60**
→*Şek.* **61**
→*Şek.* **62**

Örnek tarifler

Ballı fındık ezmesi (CNCM12C)
- 20 g fındık
- 50 g çiçek balı (oda sıcaklığında)

İşleme:
- Fındıkları Kademe M ayarında 5 saniye süreyle parçalayınız.
- Balı ekleyiniz.
- Genel doğrayıcıyı ana cihazın üzerine yerleştiriniz ve balın aşağı doğru bıçağın üzerinden tamamen akmasını bekleyiniz.
- Ardından tüm malzemeleri Kademe M ayarında 5 saniye karıştırınız.

Ağır meyveli kek
- 3 yumurta
- 135 g şeker
- 135 g margarin
- 255 g un
- 10 g kabartma tozu
- 150 g kuş üzümü
- 150 g karışık meyve kurusu

İşleme:
- Kurutulmuş meyveler ve kuş üzümü dışındaki tüm malzemeleri doldurunuz.
- Malzemeleri 60-90 saniye süreyle Kademe 1 ayarında işleyiniz.
- Kurutulmuş meyveleri ekleyiniz ve yakl. 10 saniye süreyle Kademe 1 ayarında işleyiniz.

Bir seferde en fazla 1,5 kat malzeme işleyiniz. Gerekiyorsa işleme süresini buna göre uzatınız.

Arızaları giderme

Cihaz çalışmıyor.

Cihaza güç gitmiyor.

- Cihazınıza akım gidip gitmediğini kontrol ediniz.

Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor.

İşleme miktarı çok yüksek veya işleme süresi çok uzun.

- Döner şalteri %off konumuna getirin.
- Malzeme miktarını azaltın.
- Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.

Cihaz ve aksesuar bloke olmuş.

- Döner şalteri %off konumuna getirin.
- Blokajı kaldırın.

Kap, kapak veya aksesuar doğru şekilde yerleştirilmemiş.

- Kabı, kapağı veya aksesuarı doğru şekilde yerleştiriniz.

Eski cihazları atığa verme

- Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.

Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez".
AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00
Fax : 0216 528 99 99
Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.
SGM-2024/5 yönetmeliğine uygun bilgileri, cihazınızın ürün sayfasında ve servis sayfasında *www.bosch-home.com* altında çevrimiçi olarak ilgili kullanım talimatlarında ve ek belgelerde bulabilirsiniz.

Garanti Şartları

Kullanim Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).
Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.
Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

CE

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

⚠ Bezpieczeństwo pl

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do mieszania, zagniatania, ubijania, krojenia i wiórkowania artykułów spożywczych.
- do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
- ciągle je nadzorując.

- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi zostać odłączone od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia, przy zbliżaniu się do obracających się części oraz w razie wystąpienia błędu.
Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.
Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- ▶ Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- ▶ Nigdy nie narażać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgoci.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.

- Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- Do popychania składników używać tylko popychacza.
- Nigdy nie podłączać urządzenia do sieci za pośrednictwem zegarów sterujących ani zdalnie sterowanych gniazd.
- Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo niepoprawnie zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.
- Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
- Nóż uniwersalny chwytać tylko za część wykonaną z tworzywa sztucznego.
- Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, należy go zawsze przechowywać w osłonie.
- Tarcze rozdrabniające chwytać tylko środkowy element z tworzywa sztucznego.
- Do dociskania artykułów spożywczych używać odpowiednich przyborów, np. chochli.
- Nigdy nie wkładać dłoni do miksera zamocowanego na korpusie urządzenia.
- Zawsze używać miksera z założoną pokrywą albo zamontowaną osłoną, w sposób opisany w instrukcji.
- Przy czyszczeniu i opróżnianiu pojemnika miksera uważać na ostre ostrza.
- Podczas napełniania robota kuchennego gorącymi płynami należy zachować ostrożność, ponieważ może z niego nagle ujść gorąca para.
- Wlewać do pojemnika miksera maksymalnie 400 ml pieniących się lub gorących artykułów spożywczych.
- Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- Nie pochylać się nad urządzeniem.
- Nie przetwarzać w dzbanku miksera gorących produktów spożywczych, których temperatura przekracza 70 °C.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- Nie włączać urządzenia na czas dłuższy, niż jest to konieczne.
- Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- Nigdy nie używać oryginalnych części i przystawek przeznaczonych dla innych urządzeń.
- Nie przekraczać maksymalnych przetwarzanych ilości.
- Przed użyciem sprawdzić, czy w misce i akcesoriach nie znajdują się obce przedmioty i usunąć te przedmioty.
- Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości, chrząstek czy pestek.
- Podczas pracy urządzenia nie wkładać do otworu do napełniania ani do pojemnika miksera żadnych przedmiotów, takich jak np. chochle.
- Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.
- Pojemnik miksera nie powinien być wystawiany na działanie temperatur powyżej 80 °C.
- Nie przetwarzać w mikserze zamrożonych artykułów spożywczych bez płynów, z wyjątkiem kostek lodu.

Poznawanie urządzenia

Przegląd

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.

→ *Rys.* **1**

A	Korpus urządzenia
B	Narzędzia [1]
C	Tarcze rozdrabniające [1]
D	Przystawka miksująca [1]
E	Rozdrabniacz uniwersalny [1]
1	Schowek dla kabla
2	Przełącznik obrotowy
3	Napęd
4	Osłona noża
5	Nóż uniwersalny
6	Narzędzie do ciast
7	Tarcza do ubijania
8	Popychacz i miarka

9	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
10	Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko
11	Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki
12	Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno
13	Uchwyt do narzędzi
14	Miska

[1] W zależności od modelu

Uwaga: Jeżeli element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

Symbole

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
▲	Oznaczenie pozycji na korpusie urządzenia
●—▼	Założyć nakładkę ● i dokręcić ▼
max	maksymalna pojemność
🔒↔🔓	Zablokować lub odblokować nakładkę tnącą.

Przełącznik obrotowy

Symbol	Opis
0/off	Wyłączyć urządzenie.
M	Działanie chwilowe: najwyższa prędkość tak długo, jak długo przełącznik obrotowy znajduje się w tej pozycji. **Uwaga:** Chwilowe włączanie służy tylko do krótkiego mieszania składników lub w odstępach czasu.
1	Mieszanie składników przy niskiej prędkości obrotowej.
2	Mieszanie składników przy najwyższej prędkości obrotowej.

Przegląd narzędzi

Oznaczenie	Zastosowanie
Nóż uniwersalny	Rozdrabnianie, siekanie, ucieranie i zagniatanie.
Narzędzie do ciast	Zagniatanie ciast i mieszanie składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (np. rodzynki, płatki czekoladowe).
Tarcza do ubijania	Ubijanie białek jaj lub śmietany i przygotowywanie majonezu. Jak uzyskać optymalny rezultat: ■ Używać śmietany o min. zawartości 30% tłuszczu i temperaturze 4-8 °C.

Tarcze rozdrabniające

Oznaczenie	Zastosowanie
Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw. Oznaczenie: ■ COARSE = grube plasterki ■ FINE = cienkie plasterki **Uwaga:** Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady. **Wskazówka:** Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.
Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno	Grube lub drobne wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer. Oznaczenie: ■ 2 = strona gruba ■ 4 = strona drobna **Uwaga:** Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu. **Wskazówka:** Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego krojenia.
Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki	Surowe ziemniaki zetrzeć lub pokroić w cienkie plasterki. **Uwaga:** Nie nadają się do przetwarzania włóknistych produktów, np. pora czy mango.

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Blokada włączenia uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia.

Urządzenie można włączyć i obsługiwać tylko, jeżeli jest spełniony jeden z opisanych niżej warunków.

- Miska jest poprawnie założona i poprawnie zamknięta pokrywą lub wyciskarką do owoców cytrusowych.
- Mikser lub rozdrabniacz uniwersalny jest poprawnie założony i poprawnie zamknięty pokrywą.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

Zabezpieczenie przed przeciążeniem zapobiega uszkodzeniu silnika i innych części przez nadmierne obciążenie.

Obsługa

Przygotowywanie korpusu urządzenia

1. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i równej powierzchni.
2. Wyciągnąć przewód sieciowy na potrzebną długość.
   →*Rys.* 2
   Aby skrócić kabel, wsunąć go częściowo do schowka na kabel.
3. Nie podłączać wtyczki do gniazda sieciowego.

Zakładanie miski

Wskazówka: Podczas zakładania miski na korpus urządzenia należy trzymać miskę prosto.

1. Miskę należy zawsze trzymać prosto przy zakładaniu na korpus urządzenia.
   →*Rys.* 3
2. Założyć miskę na korpus urządzenia ⧗.
   →*Rys.* 4
3. Obrócić miskę w kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana ⧗.
   →*Rys.* 5
   Oznaczenia ▼ oraz ▲ muszą znaleźć się naprzeciw siebie.
4. Włożyć do miski uchwyt narzędzi.
   →*Rys.* 6

Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi

Uwagi

- Zawsze wkładać narzędzie przed składnikami.
- Wkładać narzędzie prawidłową stroną do góry i dosuwać je do dolnego ogranicznika uchwytu narzędzi.

Wymaganie: Miska z uchwytem narzędzi jest założona na korpus urządzenia.

→*Rys.* 7 - 19

Przetwarzanie składników z użyciem tarcz rozdrabniających

Uwaga: Założyć żądaną tarczę rozdrabniającą na uchwyt narzędzi żądaną stroną do góry.

Wymaganie: Miska z uchwytem narzędzi jest założona na korpus urządzenia.

→*Rys.* 20 - 31

Akcesoria

Przegląd

→*Rys.* 32

1	Lej wsypowy
2	Pokrywa z otworem do napełniania
3	Pojemnik miksera
4	Wkładka tnąca z uszczelką
5	Wkładka nożowa z nożem do miksowania i rozdrabniania i czerwoną uszczelką
6	Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego

Przystawka miksująca

MIkser nadaje się do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych oraz do rozdrabniania kostek lodu.

Ograniczenia przetwarzania:

- Nie rozdrabniać takich artykułów spożywczych jak migdały, cebula, nać pietruszki lub mięso.
- Mikser nie może być używany do sporządzania past i musów, np. masła orzechowego lub kokosowego.
- Mikser nie nadaje się do produkcji majonezu.
- Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Przed miksowaniem wymieszać produkty spożywcze w proszku z wystarczającą ilością płynu lub całkowicie rozpuścić się w płynie. Produkty w proszku to np. cukier puder, kakao w proszku, prażona soja, mąka, białko w proszku.
- Nigdy nie mieszać artykułów spożywczych bez płynu.
- Dodawać artykuły spożywcze w następującej kolejności: płyny, produkty suche, świeże owoce i warzywa, warzywa liściaste, mrożone owoce i warzywa, lód.
- Przed zmiksowaniem należy pokroić produkty spożywcze w kostkę o wielkości ok. 2 cm.

Przygotowywanie miksera

Uwaga: Przygotować produkty spożywcze. Duże artykuły spożywcze pokroić na kawałki.

→*Rys.* 33 - 38

Przetwarzanie produktów przy użyciu miksera

→*Rys.* 39 - 44

Wstępne czyszczenie miksera

▸ Zastosować się do instrukcji czyszczenia podanej w tabeli.
  →*Rys.* 45

Rozdrabniacz uniwersalny

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania mniejszych ilości mięsa, twardego sera, cebuli, pietruszki, czosnku, owoców i warzyw oraz do mielenia mniejszych ilości przypraw (np. pieprzu, kminku, jałowca, cynamonu, suszonego anyżu, szafranu), zbóż (np. pszenicy, prosa, siemienia lnianego), kawy i cukru.

Ograniczenia przetwarzania:

- Nie mielić bardzo suchych lub stałych produktów spożywczych, które są większe niż ziarna kawy. Nieodpowiednie produkty to np. gałka muszkatołowa i suchy imbir.
- Przetwarzać wyłącznie kawę paloną lub kawę ziarnistą espresso.

Przygotowywanie i zakładanie rozdrabniacza uniwersalnego

→*Rys.* 46 - 51

Przetwarzanie składników przy użyciu rozdrabniacza uniwersalnego

→*Rys.* 52 - 57

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu czyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

- ▶ Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- ▶ Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- ▶ Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Wskazówki

- Na elementach plastikowych mogą powstawać przebarwienia, np. przy przetwarzaniu marchewek. Przebarwienia usuwać miękką ściereczką z kilkoma kroplami oleju spożywczego.
- Nie dopuścić do zakleszczenia elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą one wskutek tego ulec trwałej deformacji.

Uwaga: Nie pozostawiać nakładek tnących ani noża uniwersalnego w wodzie.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.
→*Rys.* 58

Uwaga: Po umyciu wszystkie elementy pozostawić do wyschnięcia albo wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Przykłady zastosowań

Stosować się ściśle do podanych w tabelach maksymalnych ilości i czasów przetwarzania. Przetwarzając ilości maksymalne należy wykorzystywać maksymalny zalecany czas przetwarzania.
→*Rys.* 59
→*Rys.* 60
→*Rys.* 61
→*Rys.* 62

Przykładowe przepisy

Miodowo-orzechowa pasta kanapkowa (CNCM12C)

- 20 g orzechów laskowych
- 50 g miodu wielokwiatowego (o temperaturze pokojowej)

Przygotowanie:

- Rozdrabniać orzechy laskowe na poziomie M przez 5 sekund.
- Dodać miód.
- Założyć rozdrabniacz uniwersalny na korpus urządzenia i zaczekać, aż miód całkowicie spłynie w dół i na nóż.
- Następnie mieszać wszystkie składniki na poziomie M przez 5 sekund.

Ciężkie ciasto owocowe

- 3 jajka
- 135 g cukru
- 135 g margaryny
- 255 g mąki
- 10 g proszku do pieczenia
- 150 g rodzynek korynckich
- 150 g mieszanych owoców suszonych

Przygotowanie:

- Dodać wszystkie składniki z wyjątkiem suszonych owoców i rodzynek korynckich.
- Przetwarzać przez 60-90 sekund na poziomie 1.
- Dodać suszone owoce i mieszać dalej przez ok. 10 sekund na poziomie 1.

Przetwarzać maksymalnie 1,5-krotną ilość jednocześnie. W razie potrzeby wydłużyć czas przetwarzania.

Usuwanie usterek

Urządzenie nie działa.

Prąd nie dochodzi do urządzenia.

- ▶ Sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane prądem.

Urządzenie nie zaczyna pracować i wyłącza się podczas pracy.

Za duża ilość składników lub za długi czas przetwarzania.

- ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na %off.
- ▶ Zmniejszyć ilość składników.
- ▶ Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.

Urządzenie lub przystawka są zablokowane.

- ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na %off.
- ▶ Usunąć blokadę.

Pojemnik, pokrywa lub akcesoria nie są poprawnie założone.

- ▶ Poprawnie założyć pojemnik, pokrywę lub akcesoria.

Utylizacja zużytego urządzenia

- ▶ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślo-

nego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem *www.bosch-home.com* na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

⚠ Безпека uk

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

Користуйтеся приладом тільки:
- з оригінальними частинами й приладдям.
- для перемішування, замішування, збивання, нарізання й шаткування продуктів харчування.
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- під наглядом.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов’язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; якщо ви залишаєте прилад без нагляду; перед складанням, розбиранням або очищенням; у разі наближення до частин, які обертаються; якщо виникла несправність.
Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.
Дітям заборонено гратися з приладом.
Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.
Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ► Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ► Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ► Не тягніть за мережний кабель, щоб від’єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ► Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ► Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ► Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ► Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

- Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- В жодному разі не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- Бережіть прилад від високої температури й вологи.
- Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.
- У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- Підштовхуйте продукти тільки штовхачем.
- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням.
- Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.
- Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- Беріть універсальний ніж тільки за пластмасу.
- Коли ви не користуєтесь універсальним ножем, завжди зберігайте його в захисному чохлі.
- Беріть подрібнювальні диски тільки за пластмасову частину посередині.
- Для проштовхування продуктів униз використовуйте відповідне знаряддя, наприклад черпак.
- Коли чаша блендера встановлена на основний блок приладу, бережіть від неї руки.
- Завжди використовуйте блендер з установленою кришкою або розміщеним захистом згідно з описом в інструкції.
- Чистячи і спорожнюючи чашу блендера, зважайте на гострі леза.
- Потрібна обережність під час заливання гарячих рідин до кухонного комбайна, зважаючи на можливість виділення гарячої пари.
- Кількість гарячих або пінистих продуктів у чаші блендера не має перевищувати 400 мл.
- Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- Не нахиляйтеся над приладом.
- Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 70 °C у чаші блендера.
- Виконуйте вказівки з чищення.

- Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- Не користуйтеся приладом довше, ніж потрібно.
- Заборонено вмикати порожній прилад.
- Заборонено використовувати оригінальні частини й приладдя, призначені для інших приладів.
- Не перевищуйте максимальну кількість перероблюваного продукту.
- Перед використанням перевірте, чи нема в чаші й приладді сторонніх предметів; якщо вони є, приберіть їх.
- Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки, хрящі або кісточки.
- Під час експлуатації не вставляйте в завантажувальну горловину жодних предметів, наприклад черпаків.
- Не тисніть штовхачем надто сильно.
- Ніколи не піддавайте чашу міксера температурі вище 80 °C.
- Не обробляйте в насадці-блендері заморожені продукти без рідини, за винятком кубиків льоду.

Знайомство

Огляд

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.

→ *Мал.* 1

A	Основний блок приладу
B	Насадки [1]
C	Подрібнювальні диски [1]
D	Насадка-блендер [1]
E	Універсальний подрібнювач [1]
1	Місце для зберігання кабелю
2	Поворотний перемикач
3	Привод
4	Захисний кожух ножа
5	Універсальний ніж
6	Насадка для тіста
7	Диск для збивання
8	Штовхач і мірний стаканчик
9	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
10	Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання
11	Двобічний різально-шаткувальний диск
12	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний
13	Тримач насадок
14	Чаша

[1] Залежно від моделі

Нотатка: Якщо приладдя відсутнє в комплекті, його можна замовити через сервісний центр.

Символи

Символ	Опис
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
▲	Позначка положення на основному блоці приладу
●—▼	Установіть насадку ● і закрутіть її до упору ▼
max	Максимальний об'єм заповнення
🔒↔🔓	Фіксація або відпускання ріжучої вставки.

Поворотний перемикач

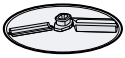
Символ	Опис
0/off	Вимкніть прилад.
M	Моментальне ввімкнення: найвища швидкість, поки поворотний перемикач утримується в цьому положенні. **Нотатка:** Використовуйте моментальне увімкнення, щоб інгредієнти змішувалися лише коротко і з інтервалами.
1	Обробка інгредієнтів на нижчій швидкості.
2	Обробка інгредієнтів на вищій швидкості.

Огляд знарядь

Найменування	Застосування
Універсальний ніж	Подрібнення, нарізання, перемішування й вимішування продуктів.
Насадка для тіста	Вимішування тіста й підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (наприклад, родзинок, шоколадних пластівців).
Диск для збивання	Збивання яєчних білків або вершків і приготування майонезу.

Найменування	Застосування
	Рекомендація для оптимального результату: ■ Використовуйте вершки жирністю не менше ніж 30 % і температурою 4–8 °C.

Подрібнювальні диски

Найменування	Застосування
Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання 	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками. Маркування: ■ COARSE = товсті скибки ■ FINE = тонкі скибки **Нотатка:** Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад. **Порада:** Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.
Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний 	Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки. Маркування: ■ 2 = грубий бік ■ 4 = дрібний бік **Нотатка:** Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан). **Порада:** М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.
Двобічний різально-шаткувальний диск 	Натирання або нарізання сирої картоплі. **Нотатка:** Не підходить обробляти дуже волокнисті продукти, як-от цибулю-порей чи манго.

Системи безпеки

Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному ввімкненню приладу.

Прилад можна запустити й застосовувати, тільки коли виконана одна з наведених нижче умов.

- Чаша правильно встановлена й належним чином закрита кришкою або цитрус-пресом.
- Насадка-блендер або універсальний подрібнювач правильно встановлений і належним чином закритий кришкою.

Захист від перевантаження

Захист від перевантаження запобігає пошкодженню двигуна й інших частин через зависоке навантаження.

Експлуатація

Підготовка основного блока

1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.
2. Витягніть кабель живлення на потрібну довжину.
   →*Мал.* **2**
   Щоб укоротити кабель, частково засуньте його у відсік для зберігання.
3. Не вставляйте штепсель у розетку.

Встановлення чаші

Порада: Встановлюючи чашу на основний блок приладу, завжди тримайте її рівно.

1. Коли ви встановлюєте чашу на основний блок приладу, завжди тримайте її рівно.
   →*Мал.* **3**
2. Установіть чашу на основний блок приладу ⧗.
   →*Мал.* **4**
3. Поверніть чашу за годинниковою стрілкою до чутної фіксації ⧗.
   →*Мал.* **5**
   Позначка ▼ має розташуватися навпроти позначки ▲.
4. Вставте в чашу тримач насадок.
   →*Мал.* **6**

Обробка інгредієнтів знаряддями.

Нотатки

- Завжди встановлюйте насадку до того, як додавати інгредієнти.
- Розмістіть насадку правильним боком угору й установіть до нижнього упору тримача насадок.

Вимога: Чаша з тримачем насадок встановлена на основний блок приладу.

→*Мал.* **7** - **19**

Обробка інгредієнтів подрібнювальними дисками

Нотатка: Установіть потрібний подрібнювальний диск на тримач насадок так, щоб бажаний бік був згори.

Вимога: Чаша з тримачем насадок встановлена на основний блок приладу.

→*Мал.* **20** - **31**

Приладдя

Огляд

→*Мал.* **32**

1	Заливна лійка
2	Кришка з завантажувальним отвором
3	Чаша блендера
4	Ріжуча вставка з ущільнювачем

5	Ріжуча вставка з ножем для блендера, ножем для подрібнення й червоним ущільнювачем
6	Стакан універсального подрібнювача

Насадка-блендер

Насадка-блендер призначена для подрібнення, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів, а також для подрібнення кубиків льоду.

Обмеження для виконання обробки:

- Не подрібнюйте такі продукти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- Блендер не може робити пасти для намазування, такі як арахісова паста, кокосове або горіхове масло.
- Блендер не може робити майонез.
- Змішайте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Перш ніж змішати порошкоподібні інгредієнти, змішайте їх з достатньою кількістю рідини або повністю розчиніть в рідині. До порошкоподібних продуктів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.
- Ніколи не додавайте продукти без рідини.
- Додавайте продукти у наступній послідовності: рідини, сухі продукти, свіжі фрукти та овочі, листові овочі, заморожені фрукти і овочі, лід.
- Перед змішуванням наріжте продукти кубиками завбільшки приблизно 2 см.

Підготовка насадки-блендера

Нотатка: Підготуйте продукти. Поріжте великі продукти на шматки.

→*Мал.* **33** - **38**

Обробка продуктів насадкою-блендером

→*Мал.* **39** - **44**

Попереднє чищення насадки-блендера

- Дотримуйтеся наведених у таблиці інструкцій із чищення.
  →*Мал.* **45**

Універсальний подрібнювач

Універсальний подрібнювач призначений для подрібнення невеликої кількості м'яса, твердого сиру, цибулі, петрушки, часнику, фруктів та овочів, а також для перемелювання невеликої кількості прянощів (наприклад, перцю, зіри, ялівцю, кориці, сухого анісу, шафрану), зернових (наприклад, пшениці, пшона, льону), кави та цукру.

Обмеження для виконання обробки:

- Не подрібнюйте сухі або тверді продукти розміром більше кавових зерен. Непридатними продуктами є, наприклад, мускатний горіх та імбир.
- Обробляти можна тільки обсмажені кавові зерна.

Підготовка й установлення універсального подрібнювача

→*Мал.* **46** - **51**

Обробка інгредієнтів універсальним подрібнювачем

→*Мал.* **52** - **57**

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

Поради

- На пластмасових деталях можуть утворюватися кольорові плями, наприклад, у разі обробки моркви. Кольорові плями можна прибирати м'якою ганчіркою за допомогою кількох крапель олії.
- Не затискайте пластмасові елементи в посудомийній машині, бо це може призвести до їх безповоротної деформації!

Нотатка: Не залишайте ріжучі вставки або універсальний ніж лежати у воді.

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.
→*Мал.* **58**

Нотатка: Після чищення дайте деталям висохнути або протріть м'якою серветкою.

Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблицях. У разі обробки максимальної кількості дайте приладу попрацювати максимальний рекомендований час.
→*Мал.* **59**
→*Мал.* **60**
→*Мал.* **61**
→*Мал.* **62**

Приклади рецептів

Медово-горіхова паста (CNCM12C)

- 20 г лісових горіхів
- 50 г квіткового меду (кімнатної температури)

Обробка:
- Подрібнюйте горіхи на швидкості M протягом 5 с.
- Додайте мед.
- Установіть універсальний подрібнювач на основний блок приладу й зачекайте, доки мед повністю стече ножем униз.
- Потім змішуйте всі інгредієнти 5 секунд на швидкості M.

Ситний фруктовий пиріг
- 3 яйця
- 135 г цукру
- 135 г маргарину
- 255 г борошна
- 10 г розпушувача
- 150 г дрібних родзинок
- 150 г суміші сухофруктів

Обробка:
- Додайте всі інгредієнти, окрім сухофруктів і родзинок.
- Обробляйте 60—90 с на швидкості 1.
- Додайте сухофрукти; приблизно 10 секунд обробляйте на швидкості 1.

Одночасно обробляти можна максимум 1,5-разову кількість. У разі потреби збільшуйте час обробки.

Усунення несправностей

Прилад не працює.

Прилад знеструмлено.

► Перевірте, чи отримує прилад електроживлення.

Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки.

Завелика кількість продуктів або надто довга тривалість обробки.

► Установіть поворотний перемикач у позицію 0/off.

► Зменшите кількість інгредієнтів.

► Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження.

Прилад або приладдя заблокувало.

► Установіть поворотний перемикач у позицію 0/off.

► Усуньте блокування.

Чашу, кришку або приладдя хибно встановлено.

► Правильно встановіть чашу, кришку або приладдя.

Утилізація старих приладів

► Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Сервісні центри

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна
Інформацію згідно з регламентом (EU) 2023/826 можна знайти в мережі Інтернет за адресою *www.bosch-home.com* на сторінці виробу й сервісній сторінці вашого приладу в інструкціях з експлуатації і в додаткових документах.

⚠ Безопасность ru

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Используйте прибор только:
- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов.
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- под присмотром;

- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, если вы касаетесь вращающихся деталей,, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.
Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.
Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Запрещается браться за прибор влажными руками.
- ▶ Используйте прибор только в закрытом помещении.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.
- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.

- Для подталкивания продуктов используйте только толкатель.
- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением.
- Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.
- Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- Берите нож-измельчитель только за пластмассовую часть.
- Если в данный момент вы не используете нож-измельчитель, храните его в чехле.
- Диски-измельчители можно брать только за пластмассовую часть в центре.
- Чтобы надавливать на продукты, используйте подходящий инструмент, например, кухонную ложку.
- Не вставляйте руку в чашу блендера, если она установлена на блоке двигателя.
- Всегда используйте блендер с установленной крышкой или защитой, как описано в инструкции.
- При чистке и опорожнении стакана блендера берегитесь острых лезвий.
- При заливании в кухонный комбайн горячих жидкостей следует соблюдать осторожность, так как наружу может вырваться пар.
- В стакан блендера следует заливать не более 400 мл горячих или пенящихся продуктов.
- При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- Не наклоняйтесь над прибором.
- Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 70 °C в чаше блендера.
- Соблюдайте указания по очистке.
- Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материального ущерба

- Не используйте прибор дольше, чем нужно.
- Никогда не включайте прибор вхолостую.
- Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.
- Не превышайте максимальный перерабатываемый объем.
- Перед использованием проверьте, нет ли в чаше и на принадлежностях посторонних предметов; если они есть, уберите их оттуда.
- Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- Во время режима работы не вводите какие-либо предметы в загрузочную камеру или чашу блендера, например, разливательную ложку.
- Не надавливайте на толкатель слишком сильно.
- Никогда не подвергайте стакан блендера воздействию температур более 80 °C.
- Не перерабатывайте насадкой-блендером глубокозамороженные продукты без жидкости, кроме кубиков льда.

Знакомство с прибором

Обзор

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.
→ *Рис.* **1**

A	Блок двигателя
B	Инструменты [1]
C	Диски-измельчители [1]
D	Насадка-блендер [1]
E	Универсальный измельчитель [1]
1	Отсек для хранения кабеля
2	Поворотный переключатель
3	Привод
4	Защитный кожух ножа
5	Универсальный нож
6	Насадка для теста
7	Диск для взбивания
8	Толкатель и мерный стаканчик

9	Крышка со встроенным загрузочным стволом
10	Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки
11	Двусторонний диск-резка/-шинковка
12	Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки
13	Держатель насадок
14	Смесительная чаша

[1] В зависимости от модели

Примечание: Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Условные обозначения

Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
▲	Метка положения на основном блоке
●—▼	Установите подставку ● и закрутите до упора ▼
max	максимальная вместимость
🔒↔🔓	Заблокируйте или разблокируйте ножевую вставку.

Поворотный переключатель

Символ	Описание
0/off	Выключите прибор.
M	Мгновенное включение: максимальная скорость, пока поворотный переключатель удерживается в этом положении. **Примечание:** Используйте моментальное включение только для кратковременного или интервального смешивания ингредиентов.
1	Переработка ингредиентов на низкой скорости.
2	Переработка ингредиентов на высокой скорости.

Обзор насадок

Обозначение	Применение
Универсальный нож	Измельчение, рубка, перемешивание и замешивание продуктов.
Насадка для теста	Замешивание теста и добавление ингредиентов, которые не должны измельчаться (напр.: изюма, шоколадных пластинок).
Диск для взбивания	Взбивание белка или сливок, а также приготовление майонеза. Совет для достижения оптимального результата: ■ используйте сливки с жирностью мин. 30 % и температурой 4–8 °C.

Диски-измельчители

Обозначение	Применение
Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки	Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками. Маркировка: ■ COARSE = толстые ломтики ■ FINE = тонкие ломтики **Примечание:** Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада. **Рекомендация:** Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.
Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки	Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками. Маркировка: ■ 2 = крупная сторона ■ 4 = мелкая сторона **Примечание:** Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан. **Рекомендация:** Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.
Двусторонний диск-резка/-шинковка	Натирание или нарезание ломтиками сырого картофеля. **Примечание:** Не подходит для переработки очень волокнистых продуктов, таких как лук-порей или манго.

Системы безопасности

Блокировка включения

Блокировка включения препятствует нежелательному включению вашего прибора.

Прибор можно включить и использовать, только если выполнено одно из следующих условий.

- Чаша установлена правильно и надлежащим образом закрыта крышкой или соковыжималкой для цитрусовых.
- Насадка-блендер или универсальный измельчитель установлены правильно и надлежащим образом закрыты крышкой.

Защита от перегрузки

Защита от перегрузки препятствует повреждению электромотора и других компонентов вследствие слишком высокой нагрузки.

Эксплуатация

Подготовка блока двигателя

1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.
2. Вытяните сетевой кабель до нужной длины.
   →*Рис.* **2**
   Чтобы уменьшить длину кабеля, продвиньте его в отсек для кабеля.
3. Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

Установка смесительной чаши

Рекомендация: При установке смесительной чаши на основной блок держите ее ровно.

1. При установке смесительной чаши на блок двигателя ее следует держать ровно.
   →*Рис.* **3**
2. Установите смесительную чашу на основной блок ⧗.
   →*Рис.* **4**
3. Поверните смесительную чашу по часовой стрелке так, чтобы она зафиксировалась со щелчком ⧗.
   →*Рис.* **5**
   Метки ▼ и ▲ должны быть совмещены.
4. Вставьте держатель насадок в смесительную чашу.
   →*Рис.* **6**

Переработка ингредиентов посредством насадок

Указания

- Насадку следует устанавливать до загрузки ингредиентов.
- Установите насадку правильной стороной вверх, продвинув до нижнего упора держателя насадок.

Требование: Смесительная чаша с держателем насадок устанавливается на основной блок.

→*Рис.* **7** - **19**

Переработка ингредиентов посредством дисков-измельчителей

Примечание: Установите нужный диск-измельчитель на держатель насадок требуемой стороной вверх.

Требование: Смесительная чаша с держателем насадок устанавливается на основной блок.

→*Рис.* **20** - **31**

Принадлежности

Обзор

→*Рис.* **32**

1	Загрузочная воронка
2	Крышка с загрузочным отверстием
3	Стакан блендера
4	Ножевая вставка с прокладкой
5	Нож-вставка для блендера и для измельчения и красная прокладка
6	Стакан универсального измельчителя

Насадка-блендер

Насадка-блендер подходит для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов и для измельчения кубиков льда.

Продукты, не подходящие для обработки:

- Не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Блендер не предназначен для переработки таких спредов, как арахисовое масло, кокосовое масло или мускатный орех.
- Блендер не предназначен для приготовления майонеза.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количеством жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам относится, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.
- Не смешивайте продукты без жидкости.
- Загружайте продукты в следующей последовательности: жидкости, сухие продукты, свежие фрукты и овощи, листовые овощи, замороженные фрукты и овощи, лед.
- Перед смешиванием нарежьте продукты кубиками размером ок. 2 см.

Подготовка насадки-блендера

Примечание: Подготовьте продукты. Порежьте большие продукты на кусочки.

→*Рис.* **33** - **38**

Переработка продуктов насадкой-блендером

→*Рис.* **39** - **44**

Предварительная очистка насадки-блендера

- Следуйте указаниям инструкции по очистке, приведенным в таблице.
  →*Рис.* **45**

Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель подходит для измельчения небольшого количества мяса, твердого сыра, лука, петрушки, чеснока, фруктов и овощей, а также для перемалывания небольшого количества пряностей (напр., перца, зиры, можжевельника, корицы, сушеного звездчатого аниса,

шафрана), зерновых (напр., пшеницы, пшена, семян льна), кофе или сахара.

Продукты, не подходящие для обработки:

- Не измельчайте засушенные или твердые продукты размером больше кофейных зерен. Для измельчения не подходят, например, мускатный орех и сушеный имбирь.
- Перерабатывайте только жареные кофейные зерна или зерна эспрессо.

Подготовка и установка универсального измельчителя

→*Рис.* **46** - **51**

Переработка ингредиентов посредством универсального измельчителя

→*Рис.* **52** - **57**

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали.

- ▶ Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- ▶ Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- ▶ Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.

Рекомендации

- На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.
- Не зажимать пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустранимая деформация!

Примечание: Не оставляйте ножевые вставки или универсальный нож лежать в воде.

Отдельные детали очищаются согласно таблице.
→*Рис.* **58**

Примечание: После очистки все части просушите или протрите их мягкой матерчатой салфеткой.

Примеры использования

Строго соблюдайте указанное в таблицах максимальное количество ингредиентов и время переработки. Если вы перерабатываете максимальный объем продуктов, используйте максимальное рекомендованное время переработки.
→*Рис.* **59**
→*Рис.* **60**
→*Рис.* **61**
→*Рис.* **62**

Примеры рецептов

Бутербродная масса с медом и лесными орехами (CNCM12C)

- 20 г лесных орехов
- 50 г цветочного меда (комнатной температуры)

Переработка:

- Лесные орехи измельчать 5 секунд в режиме M.
- Добавить мед.
- Установить универсальный измельчитель на основной блок и подождать, пока мед полностью стечет вниз под нож.
- После этого перемешивать все ингредиенты 5 секунд в режиме M.

Плотный фруктовый пирог

- 3 яйца
- 135 г сахара
- 135 г маргарина
- 255 г муки
- 10 г пекарского порошка
- 150 г коринки
- 150 г смеси сухофруктов

Переработка:

- Загрузить все ингредиенты, кроме сухофруктов и коринки.
- Перерабатывать 60-90 секунд в режиме 1.
- Добавить сухофрукты и перерабатывать в течение 10 секунд в режиме 1.

Одновременно можно перерабатывать максимум 1,5-кратное количество. Если нужно, продлить время переработки.

Устранение неисправностей

Прибор не работает.

Нет электропитания прибора.

- ▶ Проверьте, подается ли электропитание на ваш прибор.

Прибор не запускает переработку или выключается во время переработки.

Слишком большой объем перерабатываемых продуктов или слишком долгое время переработки.

- ▶ Установите поворотный переключатель на 0/off.
- ▶ Сократите объем ингредиентов.
- ▶ Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.

Прибор или принадлежность блокированы.

- Установите поворотный переключатель на %off.
- Снимите блокировку.

Стакан, крышка или принадлежности установлены неправильно.

- Установите стакан, крышку или принадлежности правильно.

Утилизация старого бытового прибора

- Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Сервисная служба

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Словении

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا توصل الجهاز بالكهرباء في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل.

لا تستخدم الجهاز إلا:
- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لتقليب وعجن وضرب وتقطيع وبشر المواد الغذائية.
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- تحت الإشراف.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو عندما تقترب من أجزاءٍ دوَّارة أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- ◄ لا تشغِّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◄ لا تشغِّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◄ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائيّ من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◄ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائيّ لكابل التيار أو افصل المصهر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◄ لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- ◄ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدرَّبون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◄ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◄ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◄ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◄ لا تستخدم الجهاز بأيد مبتلة مطلقًا.
- ◄ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◄ لا تعرِّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديدتين.
- ◄ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظّف الجهاز.
- ◄ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◄ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◄ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◄ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◄ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- ◄ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◄ يجب عدم تركيب أو فك الأدوات والملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◄ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.

- لا تستخدم إلا الكباس لدفع المواد الغذائية إلى الداخل.
- لا توصل الجهاز بالمفاتيح الكهربائية التلقائية أو بمقابس التحكم عن بُعد.
- الأجزاء التي يتضح بها وجود شقوق أو أضرار أخرى مميزة أو أنها غير مركبة بشكلٍ صحيح، استبدلها بقطع غيار أصلية.
- توخَّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- لا تمسك بالسكين متنوعة الاستخدامات إلا من الجزء البلاستيكي.
- احتفظ بالسكين متنوعة الاستخدامات دائمًا في واقي السكين في حالة عدم الاستخدام.
- لا تمسك بأقراص التقطيع إلا من الإطار البلاستيكيّ في المنتصف.
- لضغط المواد الغذائية إلى الأسفل، استخدم أداة عمل مناسبة، من قبيل ملعقة الطهي.
- لا تُدخل اليدَ أبدًا في وعاء الخلاط، إذا كان هذا الأخير مُركَّبًا على الجهاز الأساسيّ.
- استخدم الخلاط دائمًا بغطاء مُركَّب وواقٍ مُثبَّت، كما هو موصوفٌ في الدليل.
- انتبه إلى الشفرات الحادة أثناء تنظيف وعاء الخلاط وتفريغه.
- توَّخَ الحذرَ عند تعبئة سوائل ساخنة في خلاط المطبخ، إذ قد يتسرَّب بخارٌ ساخن.
- عبِّئ 400 مل بحدٍ أقصى من المواد الغذائية الساخنة أو الرغوية في وعاء الخلاط.
- توَّخ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- لا تنحنِ على الجهاز.
- لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تشغِّل الجهاز أبدًا أطول مما هو ضروريّ.
- لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم الأجزاء والملحقات الأصلية لأجهزةٍ أخرى.
- لا تتجاوز الحد الأقصى لكميات المعالجة.
- افحص الوعاء والملحق بحثًا عن أجسام غريبة وأزلها قبل الاستخدام.
- لا تستخدم أية مواد غذائية، تحتوي على مكوِّناتٍ صلبة، مثل العظام أو الغضاريف أو البذور.
- لا تُدخل أغراضًا في منفذ التعبئة أو وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي، في أثناء التشغيل.
- لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.
- يحظر نهائيًا تعريض وعاء الخلاط لدرجات حرارة أعلى من 80 °م.
- لا تعالج موادَ غذائية مجمَّدة للغاية دون سائل في تجهيزة الخلاط العلوية باستثناء مكعبات الثلج.

التعرّف

عرض عام

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

←*الشكل* 1

A	الجهاز الأساسيّ
B	أدوات العمل [1]
C	أقراص التقطيع [1]
D	تجهيزة الخلاط العلوية [1]
E	القطاعة متنوعة الاستخدامات [1]
1	موضع حفظ سلك التوصيل الكهربائي
2	مفتاح دوار
3	وحدة الإدارة
4	واقي السكين
5	السكين متنوعة الاستخدامات
6	أداة العجن
7	قرص الخفق
8	كباس وكوب قياس
9	غطاء بمنفذ تعبئة مدمج
10	قرص التقطيع الدوَّار سميك/رفيع
11	قرص التقطيع والبشر الدوَّار
12	قرص البشر الدوَّار 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
🔒↔🔓	إحكام قفل مجموعة السكن أو فك قفلها.

مفتاح دوار

الرمز	الشرح
0/off	أطفئ الجهاز.

الرمز	الشرح
M	التبديل اللحظي: السرعة القصوى، طالما ظل المفتاح الدوار في هذا الموضع. **ملاحظة:** استخدم التشغيلَ اللحظيّ، كي تخلط المُكوِّنات فقط لوهلةٍ قصيرة أو على فتراتٍ زمنية.
1	معالجة المكوِّنات عند سرعة منخفضة.
2	معالجة المكوِّنات عند أعلى سرعة.

نظرةٌ عامة على أدوات العمل

التسمية	الاستخدام
السكين متنوعة الاستخدامات	تفتيت الطعام وفرمه وتقليبه وعجنه.
أداة العجن	عجن العجين وخلط المُكوِّنات التي لا يُفترض تفتيتها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).
قرص الخفق	خفق بياض البيض والقشدة وتحضير المايونيز. توصيةٌ من أجل نتيجةٍ مثالية: ■ استخدم قشدةً ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م.

أقراص التقطيع

التسمية	الاستخدام
قرص التقطيع الدوَّار سميك/ رفيع	قطِّع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات. العلامة: ■ COARSE = أقراص سميكة ■ FINE = أقراص رفيعة **ملاحظة:** ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة. **نصيحة:** لا تقطِّع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.
قرص البشر الدوَّار خشن/ ناعم	بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك. العلامة: ■ 2 = جانب خشن ■ 4 = جانب ناعم **ملاحظة:** ليس مناسبًا لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان. **نصيحة:** بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.
قرص التقطيع والبشر الدوَّار	تقشير 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 نحوٍ غير مرغوب.

لا يمكن تشغيل الجهاز واستعماله، إلا إذا تحقَّق واحدٌ من الاشتراطات التالية.

- الوعاء مُركَّب بصورةٍ صحيحة ومحكم الغلق بصورةٍ صحيحة مع الغطاء أو عصارة الحمضيات.
- تجهيزة الخلاط العلوية أو القطاعة متنوعة الاستخدامات مُركَّبةٌ بصورةٍ صحيحة ومحكمة الغلق بصورةٍ صحيحة مع الغطاء.

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرِّك ومكوِّنات تركيبية أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

الاستعمال

تحضير الجهاز الأساسيّ

1. ضع الجهاز على سطح تشغيل ثابت ومستوٍ ونظيف وناعم.
2. اسحب كابل الشبكة الكهربائية بالطول المطلوب.
   ←*الشكل* 2
   لاختزال طول الكابل، ادفع الكابل إلى داخل درج تخزين الكابل.
3. لا تدخل قابس الجهاز في المقبس.

وضع الوعاء

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

1. حافظ على الوعاء مستقيمًا دائمًا عند وضعه على الجهاز الأساسيّ.
   ←*الشكل* 3
2. ضع الوعاء في الجهاز الأساسيّ ⬇.
   ←*الشكل* 4
3. أدر الوعاء في اتجاه حركة عقارب الساعة وعشِّقه بصوتٍ مسموع ⬆.
   ←*الشكل* 5
   يجب أن تتحاذى العلامتان ▼ و ▲ معًا.
4. أدخل حامل أداة العمل في الوعاء.
   ←*الشكل* 6

معالجة المكوِّنات باستخدام أدوات العمل

ملاحظات

- أدخل أداة العمل دائمًا قبل المُكوِّنات.
- أدخل أداة العمل بجانبها الصحيح إلى الأعلى حتى المصد السفليّ لحامل أداة العمل.

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

←*الشكل* 7 - 19

عالج المكونات باستخدام أقراص التقطيع.

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

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

←*الشكل* 20 - 31

الملحقات

عرض عام

←*الشكل* 32

1	قمع التعبئة
2	غطاء ذو فتحة تعبئة
3	وعاء الخلاط
4	مجموعة سكين ذات حلقة إحكام
5	مجموعة سكين مع سكين خلاط وتقطيع وحلقة إحكام حمراء
6	إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات

تجهيزة الخلاط العلوية

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

قيود المعالجة:

- لا تفتت المواد الغذائية مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني، زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.
- لا يستطيع الخلاط إعداد المايونيز.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.
- امزج المواد الغذائية البودرة مع كمية كافية من السائل قبل الخلط أو قم بإذابتها في سائل بالكامل. المواد الغذائية البودرة، مثل السكر المطحون، مسحوق الكاكاو، فول الصويا المحمص والدقيق ومسحوق البروتين.
- لا تخلط الموادَ الغذائية أبدًا دون سائل.
- عبِّئ الموادَ الغذائيةَ بالترتيب التالي: السوائل، ثم المنتجات الجافة، ثم الفاكهة والخضراوات الطازجة، ثم الخضراوات الورقية، ثم الفاكهة والخضراوات المُجمَّدة، ثم الثلج.
- قطِّع الموادَ الغذائية إلى مُكعَّباتٍ بحجم 2 سم تقريبًا قبل الخلط.

تحضير تجهيزة الخلاط العلوية

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

←*الشكل* 33 - 38

معالجة المواد الغذائية باستخدام تجهيزة الخلاط العلوية

←*الشكل* 39 - 44

التنظيف المسبق لتجهيزة الخلاط العلوية

◀ اتبع دليل التنظيف في الجدول.

←*الشكل* 45

وصفاتٌ مقترحة

معجون عسل وبندق لدهن الخبز (CNCM12C)

- 20 جم بندق
- 50 جم عسل زهر (درجة حرارة الغرفة)

القطاعة متنوعة الاستخدامات

تناسب القطاعة متنوعة الاستخدامات تفتيتَ كمياتٍ صغيرةٍ من اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والبقدونس، والثوم، والفواكه، والخضراوات، وكذلك لطحن كميات صغيرة من التوابل (مثل الفلفل والكمون والعرعر والقرفة واليانسون النجمي المجفف والزعفران) والحبوب (مثل القمح والدخن 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 إلا حبوب القهوة أو الإسبريسو المُحمَّصة.

تحضير القطاعة متنوعة الاستخدامات وتركيبها

←*الشكل* 46 - 51

معالجة المكونات باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

←*الشكل* 52 - 57

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجف البقايا.

◀ لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.

◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة.

◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

نصائح

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

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

نظِّف الأجزاء المفردة كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* 58

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

أمثلةٌ تطبيقية

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

←*الشكل* 59

←*الشكل* 60

←*الشكل* 61

←*الشكل* 62

المعالجة:
- فتّت البندق على المستوى M لمدة 5 ثوانٍ.
- أضف العسل.
- ضع القطاعة متنوعة الاستخدامات على الجهاز الأساسي وانتظر إلى أن يكون العسل قد انساب كليةً إلى الأسفل على السكين.
- اخلط بعد ذلك كل المكونات على المستوى M لمدة 5 ثوانٍ.

كعكة فواكه سميكة
- 3 بيضات
- 135 جم سكر
- 135 جم زبد اصطناعي (مارغرين)
- 255 جم طحين
- 10 جم خميرة بيكنج بودر
- 150 جم زبيب
- 150 جم ثمار فواكه مجففة مخلوطة

المعالجة:
- عبِّئ كلَ المكوِّنات 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. وأطلْ وقتَ المعالجة، إذا لزم الأمر.

التغلب على الاختلالات

الجهاز لا يعمل.

الجهاز غير متصل بالكهرباء.

◄ تحقَّق مما إذا كان جهازُك مُزوَّدًا بالكهرباء.

الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.

كمية المعالجة كبيرة للغاية أو مدة المعالجة كانت طويلة للغاية.

◄ ضع المفتاح الدوار على off.

◄ قلِّل كمية المكوِّنات.

◄ اترك الجهازَ يبرد، كي تلغي تفعيلَ مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.

الجهاز أو الملحق محجوز.

◄ ضع المفتاح الدوار على off.

◄ أزل العائق.

الإناء أو الغطاء أو الملحق ليسوا مُركَّبين بشكلٍ صحيح.

◄ ركِّب الإناء أو الغطاء أو الملحق بشكلٍ صحيح.

التخلص من الجهاز القديم

◄ تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

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

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

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your **https://eprel.ec.europa.eu/qr/** home appliances, help with problems or repairs by professionals from **https://eprel.ec.europa.eu/qr/**.

Discover all the different ways **https://eprel.ec.europa.eu/qr/** can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

8001381371 (060603)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar