

**BOSCH**

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

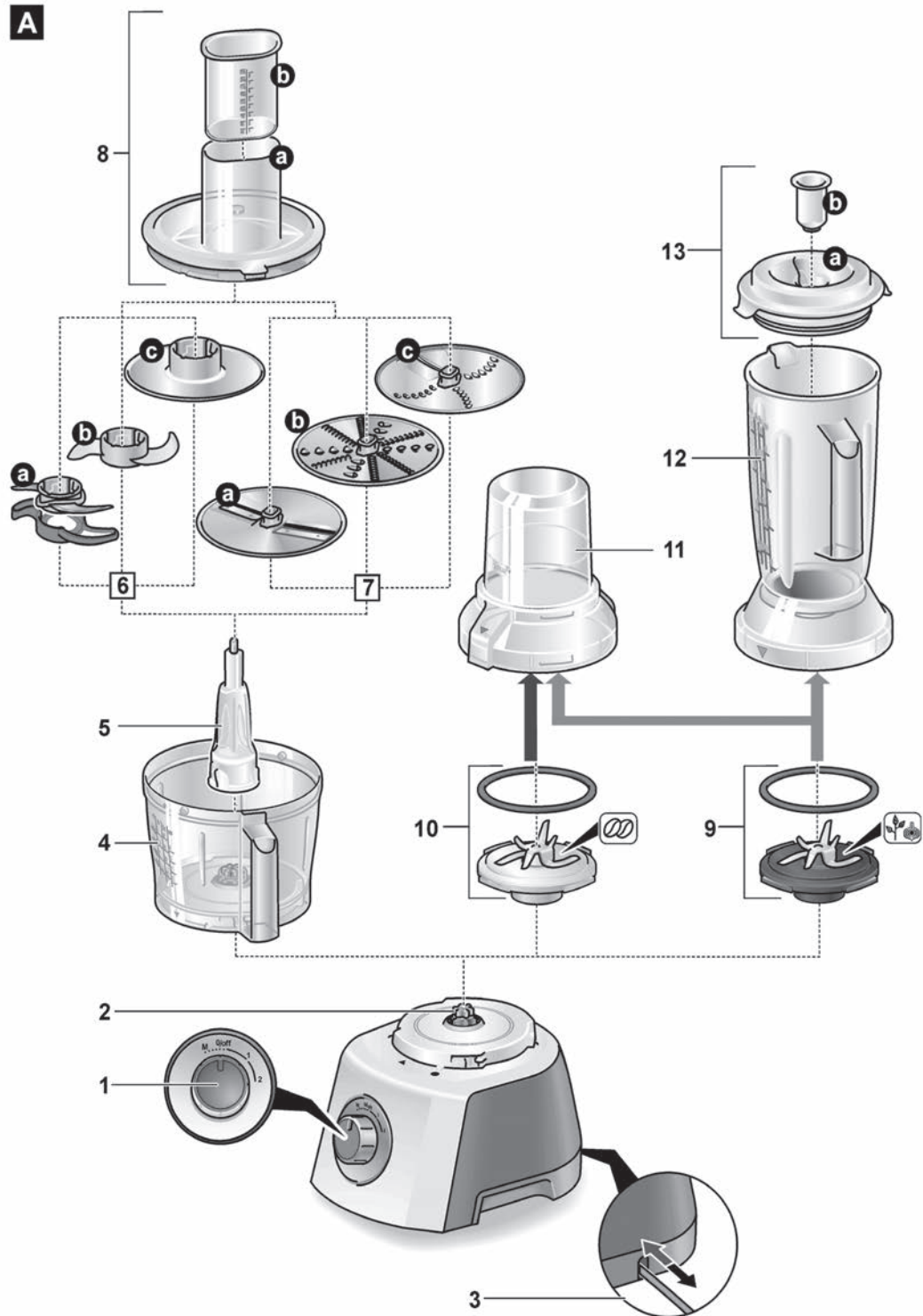


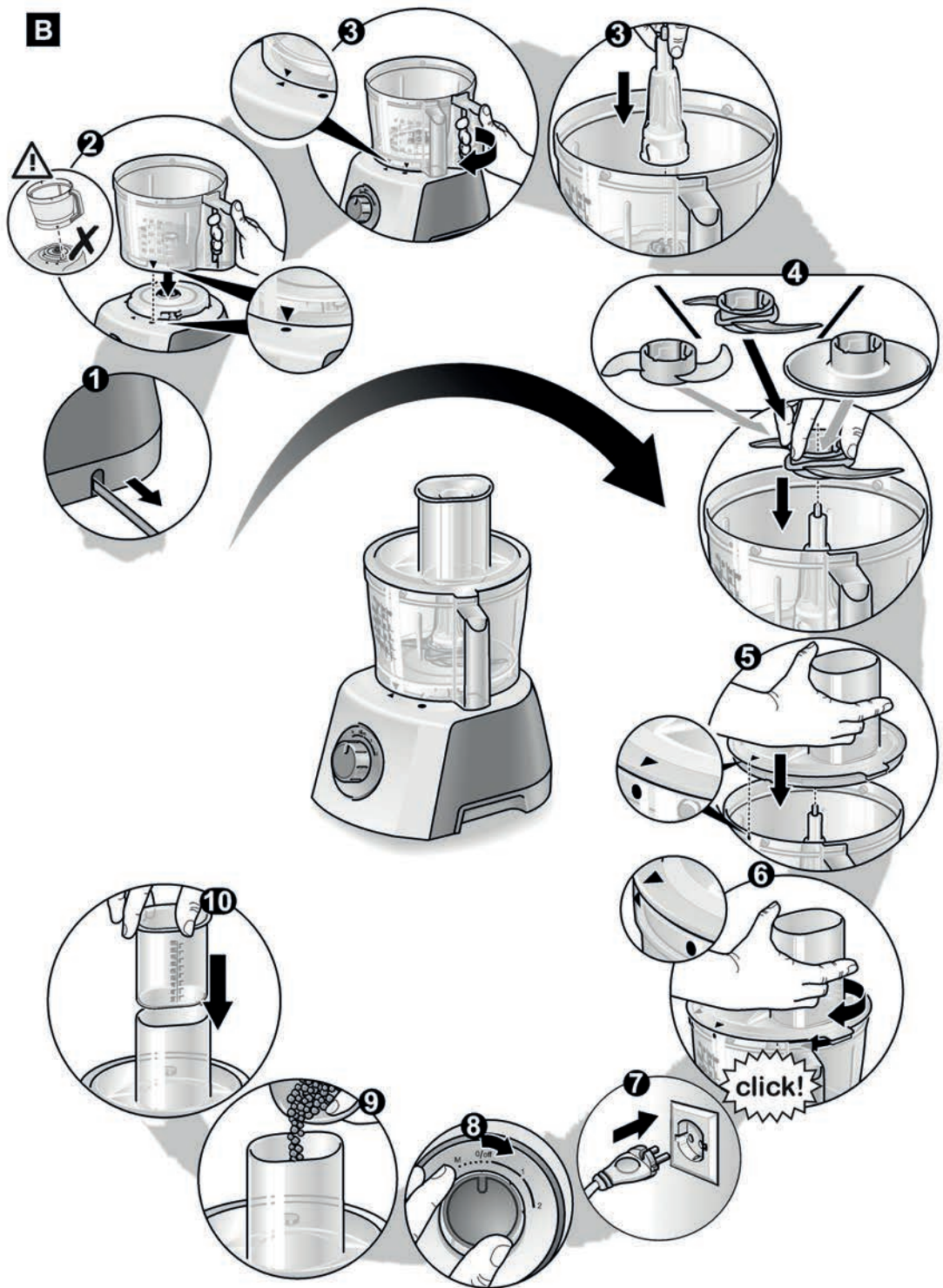
# MultiTalent 3 / 3Plus

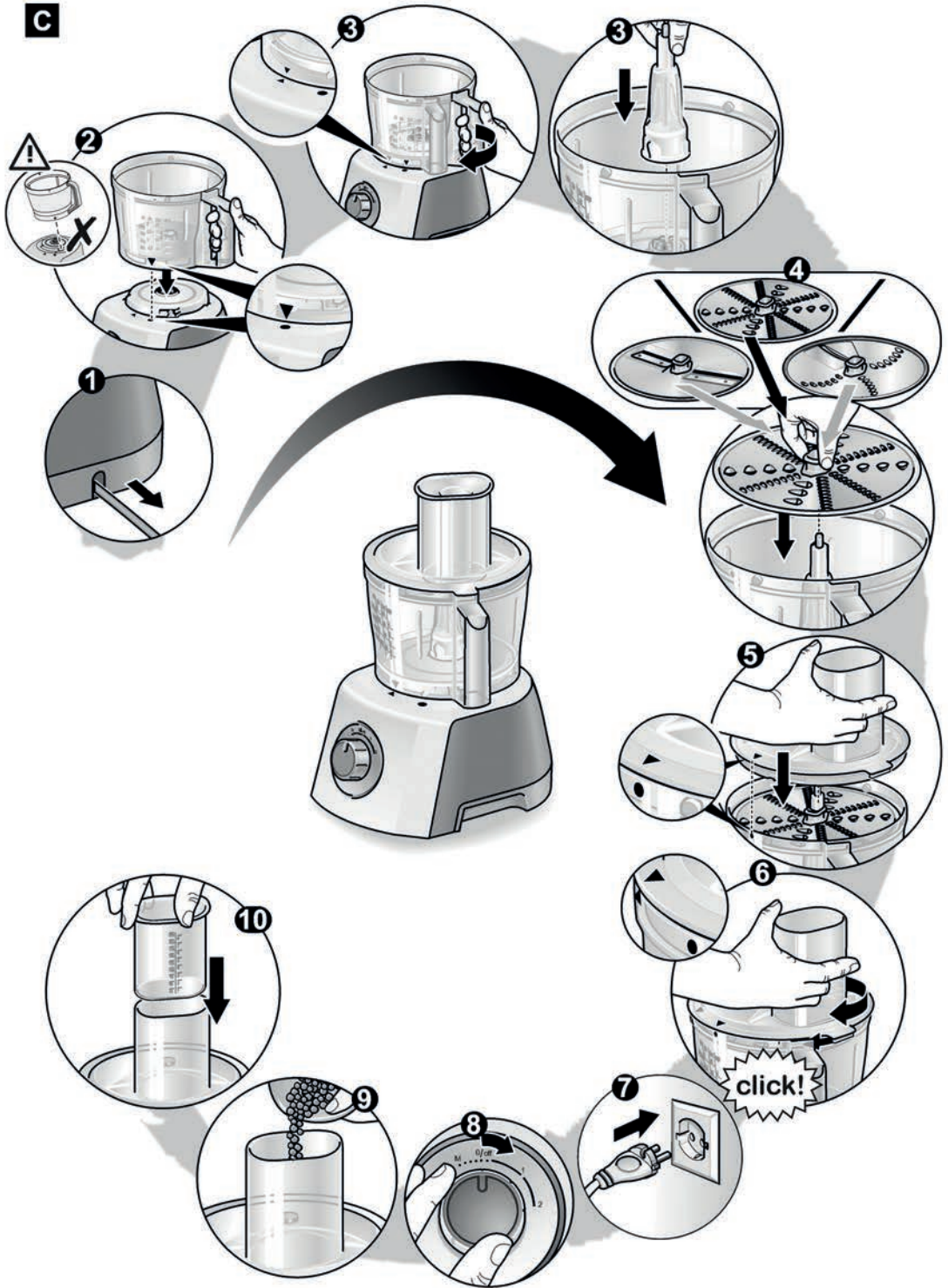
## Compact food processor

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

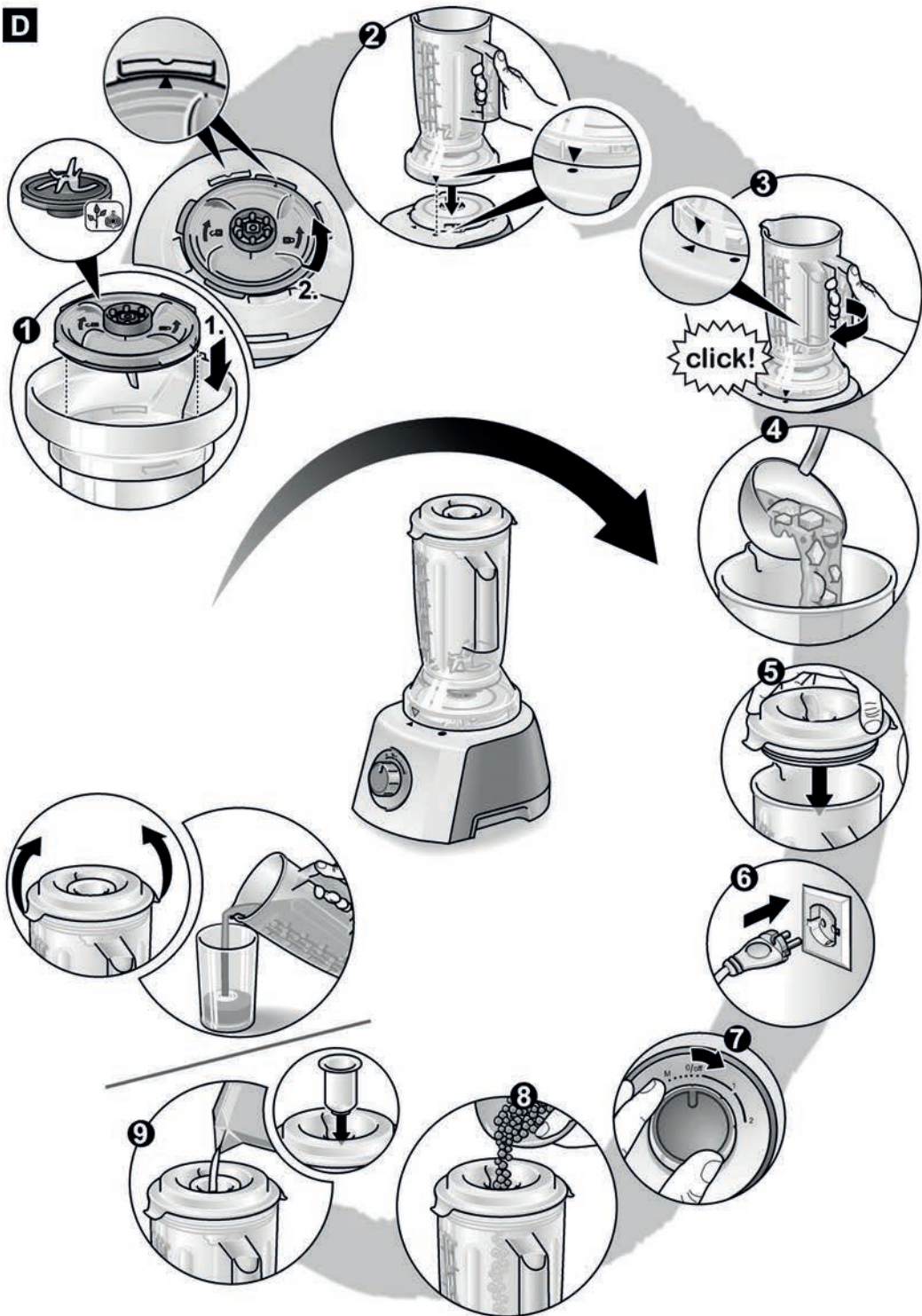
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	12
<b>[en]</b>	Instruction manual	Compact food processor	22
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Robot culinaire compact	31
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Macchina da cucina compatta	41
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Compact-keukenmachine	51
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Kompakt-køkkenmaskine	61
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Kompakt-kjøkkenmaskin	70
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Kompaktmatberedare	79
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Pieni monitokone	88
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Robot de cocina compacto	97
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Máquina de cozinha compacta	107
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Πολυμιξερ	117
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	127
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	137
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	148
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Компактный кухонный комбайн	158
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	178

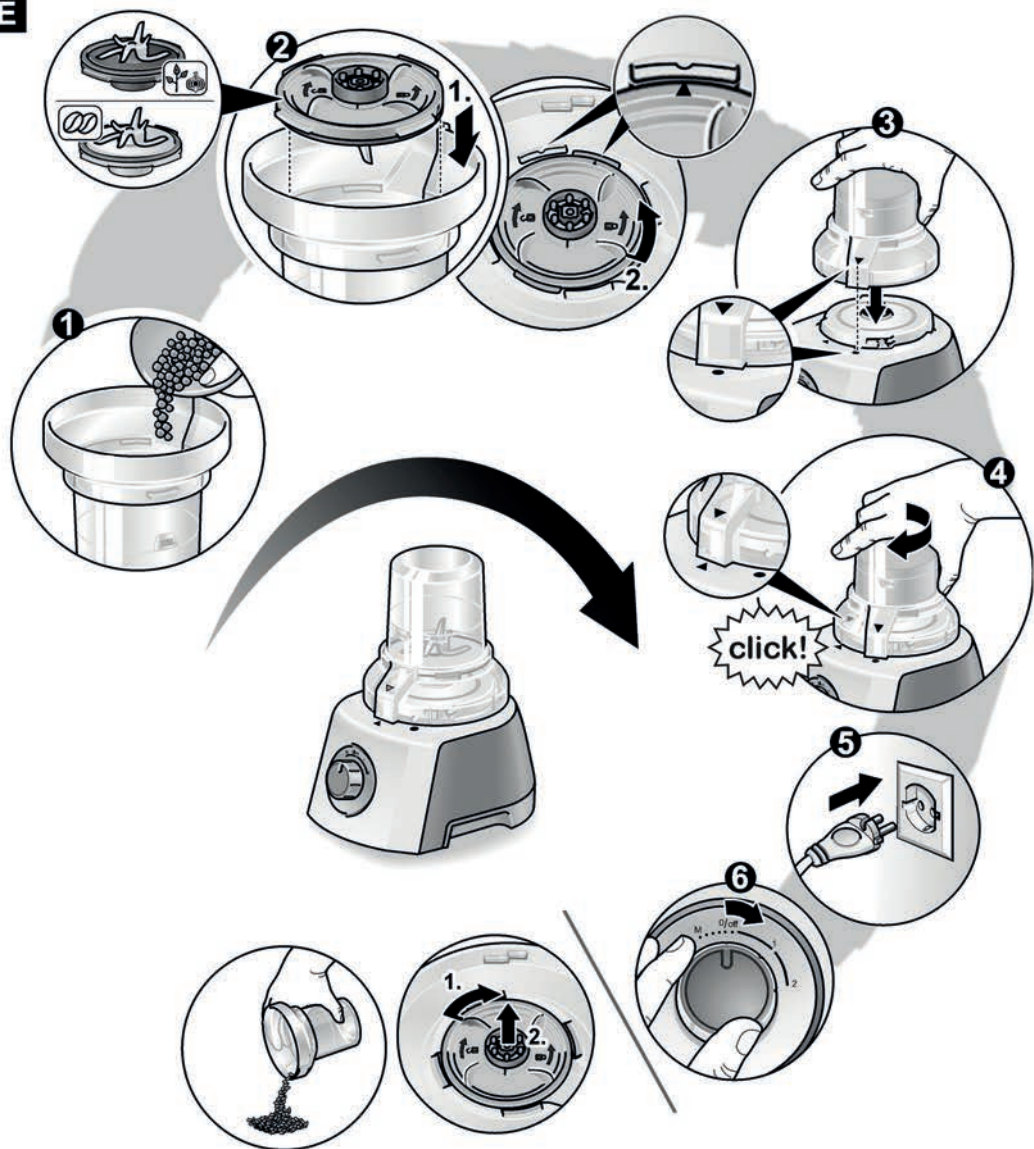
**A**

**B**



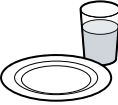

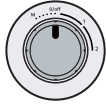


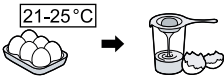






























**C**

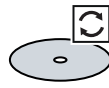
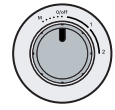


**D**

**E**

**F**

					
	 21-25°C		1 - 8 x 0	1	1 - 5 min
	 4-8°C		100 - 500 g	1	10 s - 5 min
			1 x 0	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
	 1 cm		10 - 200 g	2	20 - 60 s
	 1 cm		50 - 500 g	M	(3 - 20) x 1 s
			50 - 500 g	2	10 - 80 s
			200 g	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 10 - 15 s</li> <li>● <b>M</b> 30 - 35 s</li> <li>● <b>S</b> 60 - 80 s</li> </ul>
			$\Sigma$ 200 - 1000 g	1	30 - 120 s
			$\Sigma$ 200 - 800 g	1	60 - 90 s
			 100 - 500 g	1	60 - 120 s
			 100 - 500 g	1	60 - 90 s

**G****MAX**

800 g

1



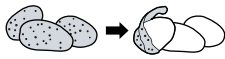
800 g

1



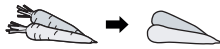
800 g

1



800 g

1



500 g

1

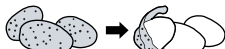


500 g

2

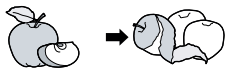


X



500 g

1



500 g

1



800 g

2



500 g



X

2



500 g

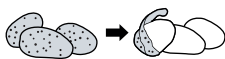


800 g

2



500 g



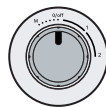
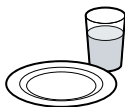
800 g

2

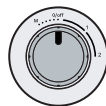
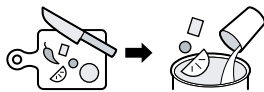


500 g



**H**

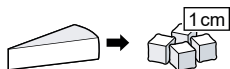
		300 - 800 g	2	30 - 90 s
		300 - 800 g	2	30 - 90 s
		300 - 1000 g	2	30 - 90 s
		300 - 1000 g	2	30 - 60 s
		400 g	2	30 s
		200 - 1000 g	2	30 - 60 s
		350 - 1000 g	2	30 - 60 s
		(1 - 7) x 10 g	M	(3 - 7) x 1 s
		500 ml	2	60 s

**I**

120 g

2

15 s



100 g

2

5 - 15 s



50 g

M

(1 - 3) x 1 s



15 g

M

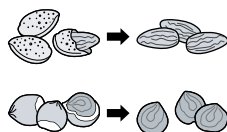
(2 - 5) x 1 s



10 g

M

(2 - 5) x 1 s



50 g

M

(4 - 10) x 1 s



60 g

2

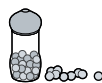
40 - 60 s



100 g

2

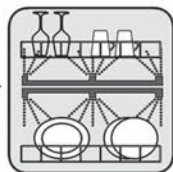
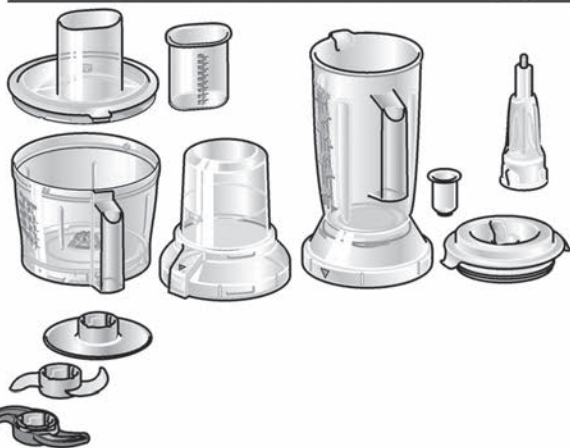
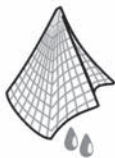
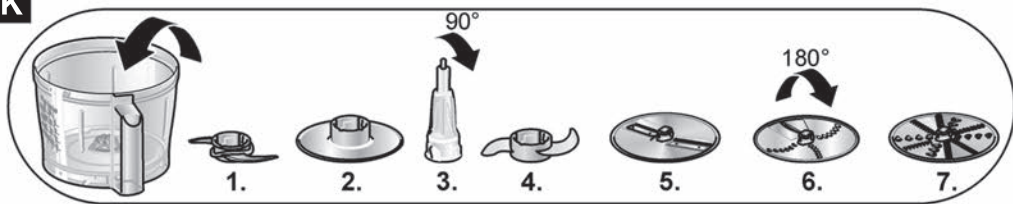
40 - 60 s



50 g

2

40 - 60 s

**J****K**

## **Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Gerät nur für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und -zeiten benutzen.

Das Gerät ist zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln geeignet. Das Gerät darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Bei Verwendung der vom Hersteller zugelassenen, weiteren Zubehörteile sind zusätzliche Anwendungen möglich.

Das Gerät nur mit zugelassenen Originalteilen und -zubehör benutzen. Niemals die Zubehörteile für andere Geräte verwenden. Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden.

---

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Geräts diese Anleitung beilegen. Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

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 Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr!**

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen!
- Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen.



- Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben. Keinen Dampfreiniger benutzen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.
- Bei Stromunterbrechung bleibt das Gerät eingeschaltet und läuft nach der Unterbrechung wieder an.

### **Verletzungsgefahr!**

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb kurze Zeit nach. Vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten!
- Während des Betriebes nie mit Händen in die Schüssel oder den Einfüllschacht greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden. Keine Gegenstände (z. B. Kochlöffel) in die Schüssel oder den Einfüllschacht einführen.
- Vorsicht beim Umgang mit den scharfen Messern, bei der Entleerung des Behälters und bei der Reinigung. Zum reinigen Bürste benutzen.
- Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren. Bei Nichtgebrauch Universalmesser immer im Messerschutz aufbewahren. Nicht in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungsscheiben greifen. Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoff in der Mitte anfassen.
- Nie in den aufgesetzten Mixer-Becher greifen! Mixer-Becher nur bei Stillstand des Antriebes abnehmen/aufsetzen. Mixermesser nicht mit bloßen Händen berühren.

### **Verbrühungsgefahr!**

Beim Verarbeiten von heißem Mixgut tritt Dampf durch den Trichter im Deckel aus. Maximal 0,4 Liter heiße oder schäumende Flüssigkeit einfüllen.

### **Erstickungsgefahr!**

Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.






### **Achtung!**

Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung der Lebensmittel notwendig. Nicht im Leerlauf betreiben. Setzen Sie den Mixbecher keinen Temperaturen über 80°C aus.

## **Wichtig!**

Das Gerät nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigen und Pflegen“ siehe Seite 18

## Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör

	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.
	Messereinsatz im Mixer- bzw. Universalzerkleinerer-Becher verriegeln.
	Messereinsatz aus dem Mixer- bzw. Universalzerkleinerer-Becher entnehmen.
	Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser
	Messereinsatz mit Mahlmesser

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes aus dem Hause Bosch. Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Internetseite.

## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	12
Wichtige Sicherheitshinweise .....	12
Auf einen Blick.....	14
Bedienen .....	15
Reinigen und Pflegen .....	18
Hilfe bei Störungen .....	18
Aufbewahrung .....	19
Altgerät entsorgen .....	19
Kundendienst.....	19
Rezepte / Zutaten / Verarbeitung.....	20

## Auf einen Blick

### Bild

### Grundgerät

#### 1 Drehschalter

0/off = Stopp

M = Momentschaltung mit höchster Drehzahl, Schalter für gewünschte Mixdauer festhalten.

Stufe 1-2, Arbeitsgeschwindigkeit:

1 = niedrige Drehzahl – langsam,

2 = hohe Drehzahl – schnell.

#### 2 Antrieb

#### 3 Kabelfach

#### 4 Schüssel

#### 5 Werkzeughalter

#### 6 Werkzeuge\*

a Universalmesser mit Messerschutz

b Knethaken

c Schlagscheibe

#### 7 Zerkleinerungsscheiben\*

a Schneid-Wendescheibe – dick/dünn

b Raspel-Wendescheibe – grob/fein

c Schneid-/Raspel-Wendescheibe

#### 8 Deckel

a Nachfüllöffnung

b Stopfer

**Zubehör\***

- 9 Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser und Dichtung**
- 10 Messereinsatz mit Mahlmesser und Dichtung**
- 11 Universalzerkleinerer-Becher**
- 12 Mixer-Becher**
- 13 Deckel für Mixer**
  - a Nachfüllöffnung
  - b Trichter

\* je nach Modell

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 12005833).

---

## Bedienen

Gerät und Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

### Smart tool detection (MCM3P...)

Jede Geschwindigkeitseinstellung ist mit einer anderen Farbe (grau und rot) gekennzeichnet. Dieses Farbkodierungssystem finden Sie auch auf dem Zubehör. Das Zubehör wird automatisch mit der richtigen Geschwindigkeitseinstellung verbunden.

#### Niedrige Geschwindigkeit, grau mit Antriebswelle

Für Werkzeuge und Zerkleinerungsscheiben.



#### Hohe Geschwindigkeit, rot ohne Antriebswelle

Für Mixer und Universalzerkleinerer.



## Vorbereiten

- Grundgerät auf glatten, stabilen und sauberen Untergrund stellen.
- Kabel bis zur benötigten Länge aus dem Grundgerät herausziehen.

### Wichtige Hinweise

- Gerät ausschließlich mit dem Dreh- schalter ein- und ausschalten.
- Das Gerät niemals durch Drehen der Schüssel, des Mixers oder eines Werkzeugs ausschalten.

- Gerät nur einschalten, wenn Werkzeuge bzw. Zubehör vollständig montiert sind.

## Schüssel mit Zubehör/Werkzeug

### Achtung!

Bei Arbeiten in der Schüssel kann das Gerät nur mit aufgesetzter Schüssel sowie aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

### Universalmesser

zum Zerkleinern, Hacken, Rühren und Kneten.



### Knethaken

zum Kneten von Teig und zum Untermischen von Zutaten, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).



### Schlagscheibe



für Sahne, Eischnee und Mayonnaise.



### Empfehlung für ein optimales Ergebnis:

- Sahne mit min. 30 % Fettgehalt und 4-8 °C verwenden.



### Bild

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät ) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen ().
- Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.
- Universalmesser, Schlagscheibe oder Knethaken auf den Werkzeugträger setzen und loslassen.

**Lage der Werkzeuge beim Einsetzen beachten! Werkzeuge bis zum Anschlag nach unten drücken.**

### Achtung!

Verarbeitungsgut immer erst nach dem Einsetzen der Werkzeuge hinzugeben.

- Zutaten einfüllen.
- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel ) und im Uhrzeigersinn drehen (). Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.

- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen. Stopfer kann als Messbecher benutzt werden.

## Zerkleinerungsscheiben

### Schneidwendescheibe dick/dünn



Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse.

Kennzeichnung:

- 1 = dicke Scheiben
- 3 = 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.



### Bild

- Schüssel aufsetzen (Pfeil auf Schüssel auf Punkt am Gerät ) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen ().)
- Werkzeugträger in die Schüssel einsetzen.

Je nach gewünschter Anwendung:

- Zerkleinerungsscheibe auf Werkzeugträger legen. Gewünschte Schneid-/Raspelseite nach oben wenden. Scheibe

so auf den Scheibenträger legen, dass die Mitnehmer am Werkzeugträger in die Öffnung der Scheiben greifen.

- Deckel mit Stopfer aufsetzen (Pfeil am Deckel auf Punkt an Schüssel ) und im Uhrzeigersinn drehen (). Deckelnase muss bis zum Anschlag im Schlitz des Schüsselgriffs sitzen.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Schneid- oder Raspelgut einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben. Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.

### Achtung!

Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut die Trägerscheibe erreicht.

### Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Werkzeug herausnehmen: Werkzeugträger gemeinsam mit Universalmesser, Schlagscheibe bzw. Knethaken aus der Schüssel herausnehmen. Werkzeug vom Werkzeugträger abnehmen.
- Zerkleinerungsscheiben am Kunststoffknopf in der Mitte herausnehmen. Werkzeugträger aus der Schüssel herausnehmen.
- Schüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

### Mixer

Messereinsatz mit Mixer-/ Zerkleinerungsmesser zum Mixen von flüssigen oder halb-festen Speisen, Mixen von leichten Teigen, Pürieren oder Zerkleinern von Eiswürfeln.

### Achtung!

Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Sachschäden führen.



- Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen.
- Keine tiefgefrorenen Zutaten (ausgenommen Eiswürfel) verarbeiten.
- Keine Gegenstände in den Mixbecher stecken, z. B. Kochlöffel.
- Vor der Verwendung den Mixbecher auf Fremdkörper überprüfen.
- Mixer nicht leer betreiben.

### Durch ungeeignete Lebensmittel kann das Gerät beschädigt werden.

- Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.

### Einschränkungen für die Verarbeitung:





- Keine Zutaten wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Der Mixer kann Aufstriche wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussmus 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.

### Bild

- Dichtung auf den Messereinsatz auflegen. Darauf achten, dass die Dichtung korrekt aufliegt.


### Wichtige Hinweise

Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig aufgelegt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.

- Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser  in den Mixer-Becher einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln (). Mindestens so weit drehen, dass der Pfeil mit der Markierung auf dem Mixerbecher ausgerichtet ist.
- Mixbecher umdrehen (Messereinsatz nach unten).
- Mixbecher aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät ) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (.



- Zutaten einfüllen.  
Maximalmenge, flüssig = 1,0 Liter (schäumende oder heiße Flüssigkeiten maximal 0,4 Liter).
- Deckel aufsetzen und festdrücken.  
Deckel während des Arbeitens festhalten.
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.
- Um Zutaten nachzufüllen, Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Deckel abnehmen und Zutaten einfüllen oder
- Trichter herausnehmen und feste Zutaten nach und nach in Nachfüllöffnung einfüllen  
oder
- flüssige Zutaten durch den Trichter einfüllen.

### Nach der Arbeit

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Mixer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Deckel abnehmen.
- Messereinsatz im Uhrzeigersinn lösen () und vom Mixer-Becher abnehmen.
- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

### Universalzerkleinerer

Verwendung (je nach Modell):

- Mit dem Messereinsatz mit Mixer-/Zerkleinerungsmesser  zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse.
- Mit dem Messereinsatz mit Mahlmesser  zum Mahlen und Zerkleinern kleinerer Mengen von Gewürzen (z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, trockener Sternanis, Safran), Getreide (z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen), Kaffee oder Zucker. Es ist nicht zum Mahlen von sehr trockenen, festen Lebensmitteln geeignet, die größer sind als Kaffeebohnen, wie Muskatnuss, getrockneter Ingwer ... .

### **Achtung!**






Ausschließlich geröstete Kaffee- oder Espressobohnen einfüllen.

### **Bild**

- Universalzerkleinerer-Becher mit der Öffnung nach oben abstellen.
- Zu zerkleinernde Lebensmittel in den Becher einfüllen. Markierung **MAX** am Becher beachten!
- Dichtung auf den Messereinsatz auflegen. Darauf achten, dass die Dichtung korrekt aufliegt.


### **Wichtige Hinweise**

Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig aufgelegt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.

- Messereinsatz (/ ) in den Universalzerkleinerer-Becher einsetzen und gegen den Uhrzeigersinn verriegeln (). Mindestens so weit drehen, dass der Pfeil mit der Markierung auf dem Universalzerkleinerer-Becher ausgerichtet ist.
- Universalzerkleinerer umdrehen (Messereinsatz nach unten).
- Universalzerkleinerer aufsetzen (Pfeil am Becher auf Punkt am Gerät ) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen ().
- Netzstecker einstecken.
- Drehschalter auf gewünschte Stufe stellen.

**Hinweis:** Je länger das Gerät eingeschaltet bleibt, desto feiner wird zerkleinert. Empfehlungen zur Verwendung des Zubehörs können dem Abschnitt „Rezepte/ Zutaten/Verarbeitung“ entnommen werden.

### **Nach der Arbeit**


- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ziehen.
- Universalzerkleinerer gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Universalzerkleinerer umdrehen (Messereinsatz nach oben).
- Messereinsatz im Uhrzeigersinn lösen () und vom Universalzerkleinerer-Becher abnehmen.
- Becher entleeren.

- Alle Teile reinigen, siehe „Reinigen und Pflegen“.

---

## **Reinigen und Pflegen**

Das Gerät ist wartungsfrei. Gründliche Reinigung bewahrt das Gerät vor Schäden und erhält die Funktionsfähigkeit.

Eine Übersicht zur Reinigung der Einzelteile können Sie **Bild ** entnehmen.

Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. So trocknen Rückstände nicht an.

### **Achtung!**

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.

Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich ist.

**Hinweis:** Bei der Verarbeitung von z. B. Möhren und Rotkohl entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

### **Grundgerät reinigen**

- Netzstecker ziehen.
- Grundgerät feucht abwischen. Bei Bedarf etwas Spülmittel benutzen.
- Gerät anschließend trockenreiben.

### **Mixer/Universalzerkleinerer reinigen**

Mixbecher (ohne Messereinsatz), Deckel und Trichter sind spülmaschinenfest. Messereinsatz nicht in der Spülmaschine, sondern unter fließendem Wasser reinigen (nicht im Wasser liegen lassen). Dichtung zur Reinigung abnehmen.

---

## **Hilfe bei Störungen**

### **Störung:**

Gerät arbeitet nicht mehr.

### **Mögliche Ursache:**

Das Gerät wurde überlastet, ein Werkzeug durch ein Lebensmittel blockiert oder die Verarbeitungsdauer war zu lange.

**Behebung:**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Netzstecker ausstecken.
- Ursache der Überlastung beseitigen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

**Störung:**

Gerät läuft nicht an oder Gerät schaltet während des Betriebes ab.

**Mögliche Ursache:**

Schüssel oder Deckel bzw. das Zubehör ist nicht richtig aufgesetzt oder hat sich gelöst.

**Behebung:**

- Drehschalter auf **0/off** stellen.
- Schüssel/Deckel bzw. Zubehör richtig aufsetzen und bis zum Anschlag festdrehen.
- Gerät wieder in Betrieb nehmen.

**Wichtiger Hinweis**

Sollte sich die Störung so nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

---

## Aufbewahrung

**Bild **

Zur Aufbewahrung können die Werkzeuge platzsparend in der Schüssel verstaut werden.

---

## 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




Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.




## Rezepte / Zutaten / Verarbeitung

### Richtwerte für die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten

- Schlagscheibe, Universalmesser, Knethaken → **Bild F**
- Zerkleinerungsscheiben → **Bild G**
- Mixer → **Bild H**
- Universalzerkleinerer → **Bild I**

Werk- zeug	Dreh- zahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
 oder 	niedrig	ca. 1-2 Min.	<b>Süßer Hefeteig</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– max. 500 g Mehl</li> <li>– 25 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe</li> <li>– 220 ml Milch (Raumtemperatur)</li> <li>– 1 Ei</li> <li>– 1 Prise Salz</li> <li>– 80 g Zucker</li> <li>– 60 g Butter</li> <li>– Schale einer ½ Zitrone</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle Zutaten (außer der Milch) in die Schüssel geben.</li> <li>■ Drehschalter für 10 Sekunden auf eine niedrige Drehzahl stellen.</li> <li>■ Milch hinzugeben und mit niedriger Drehzahl für ca. 1½ Minuten rühren.</li> </ul> Zutaten sollten gleiche Temperatur haben. Wenn der Teig glatt aussieht, an einem warmen Ort gehen lassen.
	niedrig	ca. 1-2 Min.	<b>Schwerer Fruchtkuchen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 Eier</li> <li>– 135 g Zucker</li> <li>– 135 g Margarine</li> <li>– 255 g Mehl</li> <li>– 10 g Backpulver</li> <li>– 150 g Korinthen</li> <li>– 150 g gemischte Trockenfrüchte</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Den Knethaken einsetzen.</li> <li>■ Mehl, Backpulver, Zucker, Margarine und Eier in die Schüssel geben.</li> <li>■ Deckel schließen und 60-90 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.</li> <li>■ Trockenfrüchte dazugeben und ca. 10 Sekunden auf Stufe 1 verarbeiten.</li> </ul> <b>Höchstmenge:</b> 1,5 x Grundrezept, gegebenenfalls die Mischzeit verlängern



Werk- zeug	Dreh- zahl	Zeit	Rezepte/Zutaten/Verarbeitung
	hoch	ca. 1,5-2 Min.	<p><b>Erdbeersorbet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g gefrorene Erdbeeren</li> <li>– 100 g Puderzucker</li> <li>– 180 ml Sahne (knapp 1 Becher)</li> </ul> <p>■ Alle Zutaten in die Schüssel geben. Sofort einschalten, da sich sonst Klumpen bilden. So lange rühren, bis sich cremiges Eis bildet.</p>
	hoch		<p><b>Schokoladen-Milch</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g bis 100 g gekühlte Schokolade</li> <li>– ca. 400 ml heiße Milch (&lt;70 °C)</li> </ul> <p>■ Schokolade im Mixer zerkleinern, heiße Milch dazugeben und kurz unterrühren.</p>
	<b>M</b>		<p><b>Honig-Haselnuss-Brottaufstrich (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g Haselnüsse</li> <li>– 50 g Blütenhonig (Raumtemperatur)</li> </ul> <p>■ Die Nüsse in den Universalzerkleinerer-Becher geben und mit dem Mixer-/Zerkleinerungsmesser in ca. 5 Sekunden auf Stufe <b>M</b> zerkleinern.</p> <p>■ Den Universalzerkleinerer-Becher abnehmen, umdrehen und den Messereinsatz herausnehmen.</p> <p>■ Den Honig dazugeben. Den Universalzerkleinerer-Becher wieder mit dem Messer verschließen und auf das Grundgerät aufsetzen.</p> <p>■ Abwarten, bis der Honig vollständig nach unten über das Messer gelaufen ist. Dann alles für 5 Sekunden auf Stufe <b>M</b> vermischen.</p>

## Intended use

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

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level.

---

## Important safety notices

Read and follow the instruction manual carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give the appliance to someone else. If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Do not let children play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

### **Risk of electric shock and fire!**

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

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

### **Risk of injury!**

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

### **Risk of scalding!**

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

### **Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.






### **Warning!**

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

### **Important!**

It is essential to clean the appliance thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and servicing” see page 27*

## Explanation of the symbols on the appliance or accessory

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

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

### Contents

Intended use .....	22
Important safety information .....	22
Overview .....	24
Operation .....	24
Cleaning and servicing.....	27
Troubleshooting .....	28
Storage.....	28
Disposing of old appliance .....	28
Customer Service .....	28
Recipes/Ingredients/Processing .....	29

### Overview

**Fig. A**

#### Base unit

##### 1 Rotary switch

**0/off** = Stop

**M** = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.

Setting 1–2, operating speed:

**1** = low speed – slow,

**2** = high speed – fast.

##### 2 Drive

##### 3 Cord store

##### 4 Bowl

##### 5 Tool holder

##### 6 Tools\*

**a** Universal blade with blade guard

**b** Kneading hook

**c** Beating disc

##### 7 Cutting discs\*

**a** Reversible slicing disc – thick/thin

**b** Reversible shredding disc – coarse/  
fine

**c** Reversible slicing/shredding disc

##### 8 Lid

**a** Filler opening

**b** Pusher

##### Accessories\*

##### 9 Blade insert with blender/cutting blade and seal

##### 10 Blade insert with grinding blade and seal

##### 11 Universal cutter jug

##### 12 Blender jug

##### 13 Lid for blender

**a** Filler opening

**b** Funnel

\* depending on model

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

## Operation

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

## Smart tool detection (MCM3P..)

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

### Low speed, grey with drive shaft

For tools and cutting discs.



### High speed, red without drive shaft

For blender and universal cutter.



## Preparation

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

## Important information

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

## Bowl with accessories/tools

### Warning!

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

### Universal blade

for cutting, mincing, mixing and kneading.



### Kneading hook

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



### Beating disc



for cream, egg white and mayonnaise.



## Recommendation for an optimum result:

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



## Fig. 8

- Attach the bowl (match arrow on bowl to dot on appliance ) and rotate as far as possible in a clockwise direction ().
- Insert the tool holder into the bowl.
- Put the universal blade, beating disc or kneading hook on the tool holder and release.

**Note the position of the tools when inserting them. Press tools all the way down.**

## Warning!

Do not add ingredients until the tools have been inserted.

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

## Cutting discs

### Reversible slicing disc, thick/thin

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



Marking:

- 1 = thick slices
- 3 = thin slices

**Note:** Not suitable for processing hard cheese, bread, rolls or chocolate.

**Tip:** Only cut up cooked potatoes once they have cooled down.

### Reversible shredding disc, coarse/fine

Shredding food coarsely or finely, e.g. fruit, vegetables or cheese such as Gouda or Edam.



Marking:

- 2 = coarse side
- 4 = fine side

**Note:** Not suitable for processing nuts or hard cheese, e.g. Parmesan.

**Tip:** Shred soft cheese with the coarse side only.

### Reversible slicing/shredding disc

Grating raw potatoes or cutting into slices.



**Note:** Not suitable for processing very fibrous foods, e.g. leek or mango.

#### Fig. C

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

Depending on the required use:

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

#### Warning!

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

#### After using the appliance

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

### Blender

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

#### Warning!

Improper use may cause material damage.

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

#### Using unsuitable food may damage the appliance.

- Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.

#### Restrictions on processing:

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

#### Fig. D

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

#### Important information

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

- Insert the blade insert with the blender/cutting blade in the blender jug and lock anticlockwise ()
- Rotate the blade insert at least until the arrow matches up with the marking on the blender jug.
- Turn the blender jug over (blade insert face down).
- Attach the blender jug (match arrow on jug to dot on appliance ) and rotate as far as possible in a clockwise direction ()





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

### After using the appliance

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

### Universal cutter

Use (depending on model):

- With the blade insert with blender/cutting blade , for cutting and chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables.
- With the blade insert with grinding blade , for grinding and chopping small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseed), coffee or sugar. It is not intended for grinding very dry, solid foods that are larger than coffee beans such as nutmeg, dry ginger ...

### Warning!




Only fill the appliance with roasted coffee or espresso beans.

### Fig. 13

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

### Important information

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

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

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

### After using the appliance

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

---

## Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance. Thorough cleaning protects the appliance from damage and keeps it functional. An overview of cleaning the individual parts can be found in **Fig. 11**.

Clean all parts immediately after use. Doing so prevents residue from drying on.

### Warning!

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

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

### Cleaning the base unit

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

### Cleaning the blender/universal cutter

The blender jug (without the blade insert), lid and funnel are dishwasher-proof.

Do not clean the blade insert in the dishwasher but under running water (do not soak in water).

Remove the seal for cleaning.

---

## Troubleshooting

### Fault:

Appliance is no longer working.

### Possible cause:

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

### Remedial action:

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

### Fault:

Appliance does not start or switches off during operation.

### Possible cause:

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

### Remedial action:

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

### Important information

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

---

## Storage

### Fig

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

---

## Disposing of old appliance

Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

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



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

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

---

## Customer Service

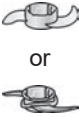



Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.


The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

## Recipes/Ingredients/Processing

### Guide values for maximum quantities and processing times

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

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	low	approx. 1-2 min	<b>Sweet yeast dough</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– max. 500 g flour</li> <li>– 25 g yeast or 1 packet of dried yeast</li> <li>– 220 ml milk (room temperature)</li> <li>– 1 egg</li> <li>– 1 pinch of salt</li> <li>– 80 g sugar</li> <li>– 60 g butter</li> <li>– Grated rind of half a lemon</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Add all ingredients (except the milk) to the bowl.</li> <li>■ Set the rotary switch to a low speed for 10 seconds.</li> <li>■ Add milk and stir at low speed for approx. 1½ minutes. Ingredients should all be at the same temperature. When the dough looks smooth, place in a warm location.</li> </ul>
	low	approx. 1-2 min	<b>Heavy fruit cake</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 eggs</li> <li>– 135 g sugar</li> <li>– 135 g margarine</li> <li>– 255 g flour</li> <li>– 10 g baking powder</li> <li>– 150 g currants</li> <li>– 150 g mixed dried fruit</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Insert the kneading hook.</li> <li>■ Add flour, baking powder, sugar, margarine and eggs to the bowl.</li> <li>■ Close the lid and process for 60-90 seconds at setting 1.</li> <li>■ Add the dried fruit and process for approx. 10 seconds at setting 1.</li> </ul> <p><b>Maximum quantity:</b> 1.5x basic recipe, possibly extend the mixing time</p>
	high	approx. 1.5-2 min	<b>Strawberry sorbet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g frozen strawberries</li> <li>– 100 g icing sugar</li> <li>– 180 ml cream</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Add all ingredients to the bowl. Switch on immediately or the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.</li> </ul>
	high		<b>Chocolate milk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g-100 g cooled chocolate</li> <li>– approx. 400 ml hot milk (&lt;70 °C)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Chop the chocolate in the blender, add the hot milk and mix in briefly.</li> </ul>

Tool	Speed	Time	Recipes/Ingredients/Processing
	<b>M</b>		<b>Honey and hazelnut spread (CNCM12C)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 20 g hazelnuts</li><li>– 50 g blossom honey (room temperature)</li><li>■ Add the nuts to the universal cutter jug and chop with the blender/cutting blade for approx. 5 seconds at setting <b>M</b>.</li><li>■ Remove the universal cutter jug, turn it over and take out the blade insert.</li><li>■ Add the honey. Close the universal cutter jug with the blade again and place on the base unit.</li><li>■ Wait until all the honey has run down over the blade. Then mix everything for 5 seconds at setting <b>M</b>.</li></ul>

---

## Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser cet appareil uniquement pour des quantités de préparations culinaires et pour des durées d'utilisation courantes.

L'appareil convient pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des produits alimentaires. L'appareil ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets. D'autres applications sont possibles, à condition d'utiliser d'autres accessoires homologués par le fabricant.

Utiliser l'appareil uniquement avec des pièces et accessoires d'origine homologués. Ne jamais utiliser les accessoires destinés à d'autres appareils.

N'utiliser l'appareil qu'en intérieur, à température ambiante, et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

---

## Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement cette notice d'utilisation. Respecter les instructions qu'elle contient et la conserver soigneusement ! Si l'appareil change de propriétaire, lui remettre cette notice. Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

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 sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage. Tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur, et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

### **⚠ Risque de chocs électriques et d'incendie !**

- Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique. N'utiliser l'appareil que si son cordon d'alimentation et l'appareil lui-même ne présentent aucun dommage. Afin d'écartier tout danger, seul notre service après-vente est habilité à réparer l'appareil ; par exemple, procéder au remplacement d'un cordon d'alimentation endommagé.
- Ne jamais raccorder l'appareil à des minuteurs ou à des prises pouvant être commandées à distance. Toujours surveiller l'appareil pendant son fonctionnement !

- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes, par ex. des tables de cuisson, ou à proximité de celles-ci. Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives.
- Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur. Ne pas utiliser l'appareil avec les mains humides.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur après utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.
- Si une coupure de courant se produit, l'appareil reste en position allumée et redémarrera dès le retour du courant.

### **Risques de blessures !**

- L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires. Après extinction de l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Attendre l'arrêt complet !
- Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les mains dans le bol ni dans l'ouverture d'ajout. Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir. Ne pas introduire d'objet (par ex. une cuillère en bois) dans le bol ni dans l'ouverture d'ajout.
- Procéder avec prudence lors de la manipulation des lames acérées pendant le vidage du récipient et son nettoyage. Utiliser une brosse pour le nettoyage.
- Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle à mains nues. Lorsque la lame universelle ne sert pas, la conserver toujours dans le fourreau. Ne pas approcher les doigts des lames et des arêtes tranchantes des disques à émincer. Ne saisir les disques à émincer que par l'élément de plastique central.
- Ne jamais introduire les doigts dans le bol mixeur lorsqu'il est en place ! Ne mettre en place/retirer le bol mixeur qu'une fois l'entraînement immobilisé. Ne pas toucher les lames du mixeur à mains nues.

### **Risque de brûlures !**

Lors du traitement d'aliments très chauds, de la vapeur traverse l'entonnoir du couvercle. Verser au maximum 0,4 litre de liquide très chaud ou moussant.

### **Risque d'asphyxie !**

Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

### **Attention !**

Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au traitement des produits alimentaires. Ne pas faire tourner








l'appareil à vide. N'exposez pas le bol mixeur à des températures supérieures à 80°C.

### Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 37

## Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires

	Prudence ! Ustensiles rotatifs. Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Verrouiller le porte-lame dans le bol du mixeur ou du mini-hachoir.
	Retirer le porte-lame du bol du mixeur ou du mini-hachoir.
	Porte-lame avec lame de mixeur/disque à émincer
	Porte-lame avec lame de broyage

Vous venez d'acheter ce nouvel appareil Bosch et nous vous en félicitons cordialement. Vous trouverez sur notre site web plus d'informations sur nos produits.

## Sommaire

Utilisation conforme.....	31
Consignes de sécurité importantes.....	31
Vue d'ensemble.....	33
Utilisation.....	34
Nettoyage et entretien.....	37
Dysfonctionnements et solutions.....	38
Rangement.....	38
Mettre au rebut un appareil usagé.....	38
Service après-vente.....	38
Recettes, ingrédients et préparation.....	39

## Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

## Vue d'ensemble

### Illustration

#### Appareil de base

#### 1 Interrupteur rotatif

**0/off** = Arrêt

**M** = Touche pulse à la vitesse la plus élevée ; maintenir pendant la durée de fonctionnement souhaitée.

Niveau 1-2, vitesse de fonctionnement

**1** = vitesse de rotation faible - lent,

**2** = vitesse de rotation élevée - rapide.

#### 2 Entraînement

#### 3 Compartiment de rangement du cordon d'alimentation

#### 4 Bol

#### 5 Porte-ustensile

#### 6 Ustensiles\*

**a** Lame universelle avec fourreau

**b** Crochet pétrisseur

**c** Disque-fouet

#### 7 Disques à émincer\*

**a** Disque à découper réversible  
– épais/fin

**b** Disque à râper réversible – grossier/fin

**c** Disque à émincer/râper réversible

**8 Couvercle**

- a Ouverture pour l'ajout d'ingrédients
- b Pilon pousoir

**Accessoires\*****9 Porte-lame avec lame de mixeur/  
disque à émincer et joint****10 Porte-lame avec lame de broyage et  
joint****11 Bol du mini-hachoir****12 Bol mixeur****13 Couvercle du mixeur**

- a Ouverture pour l'ajout d'ingrédients
- b Entonnoir

\* Selon le modèle

Si le mini-hachoir n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 12005833).

**Utilisation**

Avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires pour la première fois, les nettoyer soigneusement. Voir le chapitre « Nettoyage et entretien ».

**Smart tool detection (MCM3P...)**

Chaque réglage de vitesse est signalé par une couleur différente (gris et rouge). Vous trouverez également ce système de code couleur sur l'accessoire. L'accessoire est automatiquement affecté au bon réglage de vitesse.

**Vitesse faible, gris  
avec arbre d'entraînement**

Pour ustensiles et disques à émincer.

**Vitesse élevée, rouge  
sans arbre d'entraînement**

Pour mixeur et mini-hachoir.

**Préparation**

- Placer l'appareil de base sur une surface lisse, stable et propre.
- Sortir la longueur de cordon requise de l'appareil de base.

**Remarques importantes**

- Allumer et éteindre l'appareil uniquement avec le sélecteur rotatif.
- Ne jamais éteindre l'appareil en tournant le bol, le mixeur ou tout autre ustensile.
- N'allumer l'appareil qu'après avoir entièrement monté ses différents ustensiles et accessoires.

**Bol avec accessoires/ustensiles****Attention !**

En cas de préparation avec le bol, l'appareil ne s'allume qu'après avoir mis le bol en place et une fois le couvercle posé et tourné à fond.

**Lame universelle**

Pour broyer, hacher, mélanger et pétrir.

**Crochet pétrisseur**

Pour pétrir de la pâte et incorporer des ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par ex. des raisins secs ou des pépites de chocolat).



**Disque-fouet**

Pour la crème, les œufs en neige et la mayonnaise.

**Recommandation pour un résultat optimal :**



- Utiliser de la crème avec au moins 30 % de matières grasses et à une température comprise entre 4 et 8 °C.

**Illustration ☒**

- Mettre le bol en place (la flèche sur le bol doit se trouver au niveau du point sur l'appareil ) puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée ()
  - Insérer le porte-ustensile dans le bol.
  - Placer la lame universelle, le disque-fouet ou le crochet pétrisseur sur le porte-accessoires puis lâcher.
- Tenir compte de la position des ustensiles lors de la mise en place !  
Pousser les ustensiles vers le bas jusqu'en butée.**

**Attention !**

N'ajouter les ingrédients qu'après avoir inséré les ustensiles.

- Ajouter les ingrédients.
- Monter le pilon-poussoir sur le couvercle (la flèche du couvercle au niveau du point sur le bol ) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (). La saillie du couvercle doit s'emboîter jusqu'à la butée dans la fente de la poignée du bol.
- Brancher la fiche secteur.
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
- Pour ajouter des ingrédients, placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Retirer le pilon poussoir, puis ajouter des ingrédients par l'ouverture d'ajout. Le pilon poussoir peut aussi servir de gobelet doseur.

**Disques à émincer****Disque à émincer réversible épais/fin**

Pour couper les aliments en tranches fines ou épaisses, par ex. des fruits ou des légumes.

Marquage :

- 1 = tranches épaisses
- 3 = tranches fines

**Remarque** : ne convient pas pour le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains ou le chocolat.

**Conseil** : ne coupez les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

**Disque à râper réversible grossier/fin**

Pour râper les aliments en petits ou gros morceaux, par ex. les fruits, les légumes ou le fromage tel que le Gouda ou l'Édamer.

Marquage :

- 2 = côté grossier
- 4 = côté fin

**Remarque** : ne convient pas pour les noix ou les fromages à pâte dure, par ex. le parmesan.



**Conseil** : râpez le fromage à pâte molle avec le côté grossier.

**Disque à émincer/râper réversible**



Pour râper des pommes de terre crues ou les couper en rondelles.

**Remarque** : ne convient pas pour les aliments très fibreux, par ex. le poireau ou la mangue.

**Illustration**

- Mettre le bol en place (la flèche sur le bol doit se trouver au niveau du point sur l'appareil ) puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée ().
- Insérer le porte-ustensile dans le bol.

Suivant l'application souhaitée :

- Poser le disque à émincer sur le porte-ustensile. Tourner le côté du disque à émincer/râper voulu vers le haut. Poser le disque sur le porte-disque de sorte que les pivots d'entraînement du porte-ustensile s'engrènent dans l'orifice du disque.
- Monter le pilon-poussoir sur le couvercle (la flèche du couvercle au niveau du point sur le bol ) et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (). La saillie du couvercle doit s'emboîter jusqu'à la butée dans la fente de la poignée du bol.
- Brancher la fiche secteur.
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
- Ajouter les aliments à émincer ou à râper.
- N'ajouter les aliments à émincer ou râper qu'en poussant légèrement avec le pilon poussoir. Retirer le pilon poussoir, puis ajouter des ingrédients par l'ouverture d'ajout.

**Attention !**

Vider le bol avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le porte-disque.

**Après utilisation**

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débrancher la fiche secteur.
- Tourner le couvercle en sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.

- Retirer l'ustensile :  
Enlever le porte-ustensile, équipé de la lame universelle, du disque-fouet ou du crochet pétrisseur du bol mélangeur. Retirer l'ustensile du porte-ustensile.
- Enlever les disques à émincer en les saisissant par l'élément de plastique central. Enlever le porte-ustensile du bol.
- Tourner le bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Mixeur

Porte-lame avec lame de mixeur/disque à émincer pour mixer les plats liquides ou partiellement liquides ainsi que les pâtes légères, réduire les aliments en purée ou broyer les glaçons.

### Attention !

Une utilisation non conforme peut entraîner des dommages matériels.

- Ne jamais utiliser d'aliments contenant des parties dures, par ex. des os.
- Ne pas utiliser d'ingrédients congelés (sauf les glaçons).
- N'introduire aucun objet dans le bol mixeur, par ex. une cuillère en bois.
- Avant l'utilisation, vérifier que le bol mixeur ne contient pas de corps étrangers.
- Ne pas faire fonctionner le mixeur à vide.

### Des aliments non appropriés peuvent endommager l'appareil.

- Ne pas traiter d'aliments à plus de 70 °C dans le bol mixeur.

### Restrictions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'ingrédients tels que des amandes, des oignons, du persil ou de la viande.
- Le mixeur ne peut pas réaliser de pâtes à tartiner telles que du beurre de cacahuètes, du beurre de noix de coco ou de la compote de noix.
- 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. Exemples d'aliments en poudre : sucre glace, cacao en poudre, fèves de soja torréfiées, farine, blanc d'œuf en poudre.

### Illustration D

- Placer le joint sur le porte-lame. Veiller à ce que le joint soit installé correctement.

### Remarques importantes

Du liquide risque de s'écouler si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé.

- Installer le porte-lame avec lame de mixeur/disque à émincer  dans le bol mixeur et verrouiller en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (⌚). Le tourner jusqu'à ce que la flèche soit en face du repère figurant sur le bol mixeur.
  - Retourner le bol mixeur (porte-lame vers le bas).
  - Mettre le bol mixeur en place (flèche du bol au niveau du point sur l'appareil ) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée ()
  - Ajouter les ingrédients.  
Quantité maximale d'ingrédients liquides = 1,0 litre (0,4 litre max. pour les liquides moussants ou très chauds).
  - Mettre le couvercle en place, puis bien appuyer. Tenir le couvercle en place pendant le fonctionnement.
  - Brancher la fiche secteur.
  - Placer l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.
  - Pour ajouter des ingrédients, placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
  - Retirer le couvercle et ajouter les ingrédients
- ou
- Retirer l'entonnoir et ajouter progressivement les ingrédients solides par l'ouverture d'ajout
- ou
- Verser les ingrédients liquides par l'entonnoir.

### Après utilisation

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débrancher la fiche secteur.

- Tourner le mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Retirer le couvercle.
- Desserrer le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre (↻), puis le retirer du bol mixeur.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

## Mini-hachoir

Utilisation (selon le modèle) :

- Avec le porte-lame doté de la lame de mixeur/disque à émincer (🌀) pour hacher et broyer les produits suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, fines herbes, ail, fruits ou légumes.
- Avec le porte-lame doté de la lame de broyage (🌀) pour broyer et mouder de faibles quantités d'épices (par ex. poivre, cumin, genièvre, cannelle, anis étoilé, safran), de céréales (par ex. blé, millet, graines de lin), de café ou de sucre. Ne convient pas au broyage d'aliments solides très secs, plus gros que des grains de café, tels que la noix de muscade, le gingembre séché ...

### Attention !

Introduire uniquement des grains de café torréfiés pour café ou espresso.

### Illustration 3

- Poser le gobelet du mini-hachoir avec l'ouverture tournée vers le haut.
- Verser les aliments à broyer dans le gobelet. Le niveau ne doit pas dépasser le repère **MAX** !
- Placer le joint sur le porte-lame. Veiller à ce que le joint soit installé correctement.

### Remarques importantes

Du liquide risque de s'écouler si le joint est endommagé ou s'il n'a pas été correctement posé.

- Installer le porte-lame (🌀/🌀) dans le gobelet du mini-hachoir et verrouiller en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (↻). Tourner au moins jusqu'à ce que la flèche soit en face du repère figurant sur le bol du mini-hachoir.
- Retourner le mini-hachoir (porte-lame vers le bas).

- Mettre le mini-hachoir en place (flèche du bol au niveau du point sur l'appareil (↕)) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'en butée (↻).
- Brancher la fiche secteur.
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position souhaitée.

**Remarque** : plus l'appareil reste allumé longtemps, plus les aliments sont broyés fins.

Des recommandations sur l'utilisation des accessoires sont disponibles dans le paragraphe « Recettes, ingrédients et préparation ».

### Après utilisation

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débrancher la fiche secteur.
- Tourner le mini-hachoir dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Retourner le mini-hachoir (porte-lame vers le bas).
- Desserrer le porte-lame dans le sens des aiguilles d'une montre (↻), puis le retirer du gobelet du mini-hachoir.
- Vider le gobelet.
- Nettoyez toutes les pièces, voir « Nettoyage et entretien ».

---

## Nettoyage et entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Un nettoyage soigné protège l'appareil contre les dommages et le maintient fonctionnel. Vous trouverez un aperçu du nettoyage des pièces détachées dans l'**Illustration 4**. Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. Ceci évite que les résidus ne sèchent dessus.

### Attention !

Les surfaces risquent d'être endommagées. Ne pas utiliser de chiffons ou de produits nettoyants abrasifs.

Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

**Remarque :** lors de la préparation de carottes et de chou rouge par exemple, les pièces en plastique changent de couleur ; cette coloration peut être supprimée avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

### Nettoyer l'appareil de base

- Débrancher la fiche secteur.
- Essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, ajouter un peu de produit vaisselle.
- Ensuite, l'essuyer avec un chiffon sec.

### Nettoyer le mixeur/mini-hachoir

Le bol mixeur (sans porte-lame), le couvercle et l'entonnoir vont au lave-vaisselle.

Ne pas nettoyer le porte-lame au lave-vaisselle, mais sous l'eau courante (ne pas le laisser tremper dans l'eau). Pour le nettoyage, retirer le joint.

---

## Dysfonctionnements et solutions

### Dysfonctionnement :

L'appareil ne fonctionne plus.

#### Cause possible :

L'appareil a subi une surcharge : un ustensile a été brutalement stoppé par un produit alimentaire ou la durée d'utilisation était trop longue, par exemple.

#### Solution :

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.
- Débrancher la fiche secteur.
- Supprimer la cause de la surcharge.
- Laisser l'appareil refroidir pour que la protection anti-surcharge se désactive.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

### Dysfonctionnement :

L'appareil ne démarre pas ou il s'éteint pendant le fonctionnement.

#### Cause possible :

Le bol, le couvercle ou l'accessoire n'est pas installé correctement ou s'est détaché.

#### Solution :

- Placer l'interrupteur rotatif sur **0/off**.

- Mettre le bol, le couvercle ou l'accessoire en place correctement puis le tourner à fond jusqu'en butée.
- Remettre ensuite l'appareil en service.

### Remarque importante

Si le dysfonctionnement ne peut pas être résolu ainsi, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

---

## Rangement

### Illustration

Les ustensiles peuvent être rangés dans le bol pour gagner de la place.

---

## 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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.




Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.






## Recettes, ingrédients et préparation

### Valeurs indicatives pour les quantités maximales et les durées de préparation

- Disque-fouet, lame universelle, crochet pétrisseur → **Illustration F**
- Disque à émincer → **Illustration G**
- Mixeur → **Illustration H**
- Mini-hachoir → **Illustration I**

Ustensile	Vitesse	Durée	Recettes, ingrédients et préparation
 ou 	faible	env. 1–2 minutes	<p><b>Pâte levée sucrée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 500 g de farine max.</li> <li>– 25 g de levure ou 1 sachet de levure en poudre</li> <li>– 220 ml de lait (à température ambiante)</li> <li>– 1 œuf</li> <li>– 1 pincée de sel</li> <li>– 80 g de sucre</li> <li>– 60 g de beurre</li> <li>– Le zeste d'un demi-citron</li> </ul> <p>■ Verser tous les ingrédients (sauf le lait) dans le bol.            ■ Placer le sélecteur rotatif pendant 10 secondes sur faible vitesse.            ■ Ajouter le lait et mélanger à faible vitesse pendant env. 1½ minute.</p> <p>Les ingrédients doivent tous se trouver à la même température. Une fois que la pâte a un aspect lisse, la laisser lever au chaud.</p>
	faible	env. 1–2 minutes	<p><b>Gâteau aux fruits secs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 œufs</li> <li>– 135 g de sucre</li> <li>– 135 g de margarine</li> <li>– 255 g de farine</li> <li>– 10 g de levure chimique</li> <li>– 150 g de raisins de Corinthe</li> <li>– 150 g de mélange de fruits secs</li> </ul> <p>■ Installer le crochet pétrisseur.            ■ Mettre la farine, la levure, le sucre, la margarine et les œufs dans le bol.            ■ Fermer le couvercle et mélanger pendant 60 à 90 secondes sur 1.            ■ Ajouter les fruits secs et mélange pendant env. 10 secondes sur 1.</p> <p><b>Quantité maximale :</b>            1,5 x la recette de base en allongeant si nécessaire la durée de la préparation</p>

Ustensile	Vitesse	Durée	Recettes, ingrédients et préparation
	élevée	env. 1,5–2 minutes	<b>Sorbet aux fraises</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g de fraises congelées</li> <li>– 100 g de sucre glace</li> <li>– 180 ml de crème (env. 1 pot)</li> <li>■ Verser tous les ingrédients dans le bol. Enclencher immédiatement l'appareil pour éviter la formation de grumeaux. Mélanger jusqu'à obtention d'une glace crémeuse.</li> </ul>
	élevée		<b>Lait au chocolat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 à 100 g de chocolat froid</li> <li>– env. 400 ml de lait chaud (&lt;70 °C)</li> <li>■ Broyer le chocolat dans le mixeur, ajouter le lait chaud et mélanger brièvement.</li> </ul>
	<b>M</b>		<b>Pâte à tartiner au miel et aux noisettes (CNCM12C)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g de noisettes</li> <li>– 50 g de miel de fleurs (à température ambiante)</li> <li>■ Verser les noisettes dans le gobelet du mini-hachoir puis broyer pendant 5 secondes avec la lame du mixeur/mini-hachoir sur <b>M</b>.</li> <li>■ Retirer le gobelet du mini-hachoir, le retourner et retirer le porte-lame.</li> <li>■ Ajouter le miel. Refermer le gobelet du mini-hachoir avec le porte-lame puis le poser sur l'appareil de base.</li> <li>■ Attendre que le miel ait entièrement coulé jusqu'en bas sur la lame. Ensuite, mixer le tout pendant 5 secondes sur <b>M</b>.</li> </ul>

---

## Uso corretto

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio solo per quantità e tempi di preparazione usuali nell'attività domestica.

L'apparecchio è idoneo a miscelare, impastare, montare, tagliare e grattugiare alimenti. L'apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze. Altri impieghi sono possibili se si utilizzano ulteriori accessori autorizzati dal produttore.

Usare l'apparecchio solo con gli accessori e i ricambi originali approvati. Non utilizzare mai le parti degli accessori con altri apparecchi.

Usare l'apparecchio solo in ambienti chiusi a temperatura ambiente e ad un'altitudine massima di 2000 m s.l.m.

---

## Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, osservarle e conservarle! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude la responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

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 state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini.

### **⚠ Pericolo di scossa elettrica e pericolo d'incendio!**

- Collegare e usare l'apparecchio solo rispettando i dati della targhetta d'identificazione. Usare l'apparecchio solo se il cavo di alimentazione e l'apparecchio stesso non presentano danni. Al fine di evitare pericoli, le riparazioni dell'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, devono essere eseguite solo dal nostro servizio di assistenza clienti.
- Non collegare mai l'apparecchio a timer o a prese telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!
- Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Non mettere mai il cavo di alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi.

- Non immergere mai l'apparecchio base in acqua né lavarlo in lavastoviglie. Non pulire con il vapore. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'apparecchio va sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.
- In caso d'interruzione dell'alimentazione elettrica l'apparecchio resta inserito e dopo l'interruzione si rimette in funzione.

### **Pericolo di lesioni!**

- Prima di sostituire accessori o parti aggiuntive che durante il funzionamento si muovono, l'apparecchio deve essere spento e staccato dalla corrente. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua brevemente a girare. Attendere l'arresto completo dell'ingranaggio!
- Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola o nel pozzetto di riempimento. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Non introdurre oggetti (es. cucchiaini) nella ciotola o nel pozzetto di riempimento.
- Prestare cautela nel maneggiare lame affilate durante lo svuotamento del contenitore e durante la pulizia. Per la pulizia usare una spazzola.
- Non toccare la lama universale a mani nude. Quando la lama universale non è in uso, coprirla sempre con il coprilama. Non toccare le lame taglienti e i bordi dei dischi sminuzzatori. Afferrare i dischi sminuzzatori soltanto dalla parte di plastica al centro.
- Non introdurre mai le mani nel bicchiere frullatore collegato! Rimuovere/applicare il bicchiere frullatore solo quando l'ingranaggio è fermo. Non toccare a mani nude le lame del frullatore.

### **Pericolo di scottature!**

Durante la lavorazione di alimenti molto caldi, dall'imbuto nel coperchio esce vapore. Introdurre massimo 0,4 litri di liquido se è molto caldo o sviluppa schiuma.

### **Pericolo di soffocamento!**

Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio.






### **Attenzione!**

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione degli alimenti. Non fare girare a vuoto l'apparecchio. Non esporre il bicchiere frullatore a temperature superiori a 80 °C.

## **Importante!**

Lavare sempre a fondo l'apparecchio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura”* ved. *pagina 47*

## **Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori**

	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.
	Bloccare il gruppo lame nel bicchiere frullatore o mini tritattutto.
	Togliere il gruppo lame dal bicchiere frullatore o del mini tritattutto.
	Gruppo lame con lama di miscelazione/triturazione
	Gruppo lama con lama di macinazione

**Congratulazioni per l'acquisto di questo nuovo apparecchio di produzione Bosch. Trovate ulteriori informazioni sui nostri prodotti nel nostro sito Internet.**

## **Indice**

Uso corretto .....	41
Importanti avvertenze di sicurezza .....	41
Panoramica .....	43
Uso .....	44
Pulizia e cura .....	47
Rimedi in caso di guasti.....	48
Conservazione.....	48
Rottamazione di un apparecchio dismesso .....	48
Servizio di assistenza clienti.....	48
Ricette / ingredienti / lavorazione .....	49

## **Panoramica**

### **Figura**

#### **Apparecchio base**

##### **1 Manopola**

**0/off** = arresto

**M** = funzionamento “pulse” alla massima velocità; tenere la manopola in posizione per la durata desiderata.

Livello 1–2, velocità di lavoro:

**1** = velocità bassa – lento,

**2** = velocità alta – rapido.

##### **2 Ingranaggio**

##### **3 Vano portacavo**

##### **4 Ciotola**

##### **5 Portautensile**

##### **6 Utensili\***

**a** Lama universale con coprilama

**b** Gancio impastatore

**c** Disco sbattitore

##### **7 Dischi sminuzzatori\***

**a** Disco doppia funzione taglio  
– spesso/sottile

**b** Disco doppia funzione grattugia  
– grosso/fine

**c** Disco doppia funzione taglio/grattugia

##### **8 Coperchio**

**a** Apertura di aggiunta ingredienti

**b** Pestello

## Accessori\*

- 9 Gruppo lama con lama di miscelazione/triturazione e guarnizione
  - 10 Gruppo lama con lama di macinazione e guarnizione
  - 11 Bicchiere mini tritatutto
  - 12 Bicchiere frullatore
  - 13 Coperchio per frullatore
    - a Apertura di aggiunta ingredienti
    - b Imbuto
- \* a seconda del modello

Se il mini tritatutto non è compreso nella fornitura, può essere ordinato tramite il servizio di assistenza clienti (codice di ord. N. 12005833).

## Uso

Al primo uso pulire accuratamente apparecchio e accessori, vedi "Pulizia e cura".

### Smart tool detection (MCM3P...)

Ciascuna impostazione di velocità è indicata con un colore diverso (grigio e rosso). Questo sistema di codifica a colori è usato anche sull'accessorio. L'accessorio viene collegato automaticamente con l'impostazione di velocità corretta.

#### Velocità bassa, grigio con albero di comando

Per utensili e dischi sminuzzatori.



#### Velocità alta, rosso senza albero di comando

Per il frullatore e il mini tritatutto.



## Preparazione

- Disporre l'apparecchio base su una superficie liscia, stabile e pulita.
- Estrarre il cavo dall'apparecchio base fino alla lunghezza necessaria.

### Note importanti

- Accendere e spegnere l'apparecchio solo con la manopola.
- Non spegnere mai l'apparecchio ruotando la ciotola, il frullatore o un utensile.

- Accendere l'apparecchio solo se gli utensili/accessori sono completamente montati.

## Ciotola con accessori/utensili

### Attenzione!

Per l'utilizzo della ciotola, l'apparecchio può essere acceso solo con la ciotola montata e il coperchio applicato e fissato.

### Lama universale

per sminuzzare, tritare, miscelare e impastare.



### Gancio impastatore

Per impastare e per incorporare ingredienti che non devono essere sminuzzati (ad es. uvetta, cioccolato a pezzetti).



### Disco sbattitore



Per panna, albume montato a neve e maionese.



### Consiglio per un risultato ottimale:



- Utilizzare panna con min. 30% di grasso e a 4-8 °C.

### Figura B

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola in corrispondenza del punto sull'apparecchio ) e ruotarla in senso orario fino all'arresto ()
- Inserire il portautensile nella ciotola.
- Disporre la lama universale, il disco sbattitore o il gancio impastatore sul portautensile e rilasciare.

**Prestare attenzione alla posizione degli utensili durante l'inserimento! Premere gli utensili verso il basso fino in fondo.**

### Attenzione!

- Inserire gli alimenti da lavorare solo dopo aver applicato gli utensili.
- Introdurre gli ingredienti.
- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio in corrispondenza del punto sulla ciotola ) e ruotarlo in senso orario (). Il nasello del coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura della ciotola fino all'arresto.

- Inserire la spina di alimentazione.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Estrarre il pestello e introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti. Il pestello può essere utilizzato come misurino.

## Dischi sminuzzatori

### Disco doppia funzione taglio spesso/sottile



Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura.

Identificazione:

- 1 = fette spesse
- 3 = fette sottili

**Nota:** non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato.

**Consiglio:** tagliare le patate bollite solo a freddo.

### Disco doppia funzione grattugia – grosso/fine



Tagliare gli alimenti a julienne fine o spessa, 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.

### Figura **C**

- Applicare la ciotola (freccia sulla ciotola in corrispondenza del punto sull'apparecchio  $\nabla$ ) e ruotarla in senso orario fino all'arresto ( $\nabla$ ).
- Inserire il portautensile nella ciotola.

A seconda dell'impiego desiderato:

- Mettere il disco sminuzzatore sul portautensile. Ruotare verso l'alto il disco grattugia/taglio desiderato. Posizionare il disco sul portadisco in modo che i trascinatori del portautensile entrino nelle aperture dei dischi.
- Applicare il coperchio con il pestello (freccia sul coperchio in corrispondenza del punto sulla ciotola  $\nabla$ ) e ruotarlo in senso orario ( $\nabla$ ). Il nasello del coperchio deve entrare nella fessura dell'impugnatura della ciotola fino all'arresto.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Introdurre gli alimenti da tagliare o grattugiare.
- Spingere gli alimenti da tagliare o grattugiare con il pestello solo applicando una leggera pressione. Estrarre il pestello e introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.

### Attenzione!

Svuotare la ciotola prima che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante.

### Dopo il lavoro

- Portare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Ruotare il coperchio in senso antiorario e rimuoverlo.
- Estrazione dell'utensile: estrarre dalla ciotola il portautensile con la lama universale, il disco sbattitore o il gancio impastatore. Staccare l'utensile dal portautensile.
- Estrarre i dischi sminuzzatori soltanto dal pomello di plastica al centro. Estrarre il portautensile dalla ciotola.
- Ruotare la ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

### Frullatore

Gruppo lame con lama di miscelazione/triturazione per frullare alimenti liquidi o



semi-solidi, lavorare impasti leggeri, frullare o tritare cubetti di ghiaccio.

### Attenzione!

L'utilizzo non conforme può causare danni materiali.

- Non lavorare alimenti contenenti parti dure, ad es. ossi.
- Non lavorare ingredienti surgelati (tranne cubetti di ghiaccio).
- Non introdurre oggetti nel bicchiere frullatore, ad es. cucchiari.
- Prima dell'uso, verificare che il bicchiere frullatore non contenga corpi estranei.
- Non fare girare a vuoto il frullatore.

### Con alimenti non adatti l'apparecchio può danneggiarsi.

- Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 70 °C nel bicchiere frullatore.

### Limitazioni per la lavorazione:


- Non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Il frullatore non è idoneo per produrre creme spalmabili come burro di arachidi, burro di cocco o paté di noci.
- 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 nel liquido. Gli alimenti in polvere sono ad es. zucchero a velo, cacao in polvere, semi di soia tostati, farina, albume in polvere.


### Figura D



- Inserire la guarnizione sul gruppo lame. Prestare attenzione alla corretta posizione della guarnizione.

### Note importanti


È possibile la fuoriuscita di liquido se la guarnizione è danneggiata o non è stata applicata correttamente.

- Inserire il gruppo lame con la lama di miscelazione/triturazione  nel bicchiere frullatore e bloccarlo girandolo

in senso antiorario (). Ruotare finché la freccia con la marcatura non è rivolta verso il bicchiere frullatore.


- Capovolgere il bicchiere frullatore (gruppo lame rivolto verso il basso).
- Applicare il bicchiere frullatore (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio ) e ruotare in senso orario fino all'arresto ().
- Introdurre gli ingredienti.  
Quantità massima, liquido = 1,0 litri (liquidi che formano schiuma o molto caldi massimo 0,4 litri).
- Applicare il coperchio e premerlo forte. Tenere fermo il coperchio durante il lavoro.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.
- Per aggiungere ingredienti, ruotare la manopola su **0/off**.
- Rimuovere il coperchio e introdurre gli ingredienti  
oppure  
■ togliere l'imbuto e aggiungere un poco alla volta gli ingredienti solidi attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti  
oppure  
■ introdurre gli ingredienti liquidi attraverso l'imbuto.


### Dopo il lavoro

- Portare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Ruotare il frullatore in senso antiorario e rimuoverlo.
- Togliere il coperchio.
- Ruotare il gruppo lame in senso orario per sbloccarlo () e toglierlo dal bicchiere frullatore.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

### Mini tritatutto

Utilizzo (a seconda del modello):

- Con il gruppo lame con lama di miscelazione/triturazione  per sminuzzare e tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura.

- Con il gruppo lame con lama di macinazione  per macinare e sminuzzare piccole quantità di spezie (ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice secco, zafferano), cereali (ad es. frumento, miglio, semi di lino), caffè o zucchero. Non idoneo per la macinatura di alimenti solidi e molto secchi, più grossi di chicchi di caffè, come noce moscata, zenzero disidratato ecc. .

### Attenzione!






Riempire solo con chicchi di caffè tostato o per espresso.

### Figura

- Posare il bicchiere mini tritatutto con l'apertura rivolta in alto.
- Introdurre nel bicchiere gli alimenti da tritare. Rispettare la marcatura **MAX** sul bicchiere!
- Inserire la guarnizione sul gruppo lame. Prestare attenzione alla corretta posizione della guarnizione.

### Note importanti


È possibile la fuoriuscita di liquido se la guarnizione è danneggiata o non è stata applicata correttamente.

- Inserire il gruppo lame (/) nel bicchiere mini tritatutto e bloccarlo girandolo in senso antiorario (). Ruotare almeno finché la freccia con la marcatura non è rivolta verso il bicchiere mini tritatutto.
- Capovolgere il mini tritatutto (gruppo lame rivolto verso il basso).
- Applicare il mini tritatutto (freccia sul frullatore sopra il punto sull'apparecchio ) e ruotare in senso orario fino all'arresto ().
- Inserire la spina di alimentazione.
- Ruotare la manopola sulla velocità desiderata.

**Nota:** quanto più a lungo l'apparecchio resta acceso, tanto più fine diventa l'alimento tritato.


Leggere i consigli per l'impiego dell'accessorio nel capitolo "Ricette/ingredienti/lavorazione".

### Dopo il lavoro

- Portare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Ruotare il mini tritatutto in senso antiorario e rimuoverlo.
- Capovolgere il mini tritatutto (gruppo lame rivolto verso l'alto).
- Ruotare il gruppo lame in senso orario per sbloccarlo () e toglierlo dal bicchiere mini tritatutto.
- Svuotare il bicchiere.
- Pulire tutte le parti, vedi "Pulizia e cura".

## Pulizia e cura

L'apparecchio non ha bisogno di manutenzione. La pulizia scrupolosa protegge l'apparecchio dai danni e ne conserva l'efficienza.

Per una panoramica del lavaggio dei singoli pezzi si rimanda alla **Figura **.

Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. Così i residui non seccano.

### Attenzione!

Possibili danni alle superfici. Non usare panni o detersivi abrasivi.

Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.

**Nota:** durante la lavorazione ad es. di carote e cavolo rosso, sulle parti in plastica si formano macchie che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

### Pulizia dell'apparecchio base

- Staccare la spina di alimentazione.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido. Se necessario utilizzare un poco di detersivo per piatti.
- Infine asciugare l'apparecchio.

### Lavaggio del frullatore/mini tritatutto

Il bicchiere frullatore (senza gruppo lame), il coperchio e l'imbuto sono lavabili in lavastoviglie.

Non lavare il gruppo lame in lavastoviglie, ma sotto acqua corrente (non lasciarlo a lungo nell'acqua).

Per la pulizia rimuovere la guarnizione.

---

## Rimedi in caso di guasti

### Guasto:

L'apparecchio non funziona più.

### Possibile causa:

L'apparecchio è stato sovraccaricato, un utensile è bloccato da alimenti oppure sono stati lavorati alimenti troppo a lungo.

### Rimedio:

- Portare la manopola su **0/off**.
- Staccare la spina di alimentazione.
- Eliminare la causa del sovraccarico.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per disattivare la sicurezza di sovraccarico.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

### Guasto:

L'apparecchio non si avvia o si spegne durante il funzionamento.

### Possibile causa:

La ciotola, il coperchio o un accessorio non sono applicati correttamente o si sono staccati.

### Rimedio:

- Portare la manopola su **0/off**.
- Applicare correttamente la ciotola/il coperchio/l'accessorio e fissarli.
- Rimettere l'apparecchio in funzione.

### Nota importante

Se non fosse possibile eliminare un guasto, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

---

## Conservazione

### Figura

Per ridurre l'ingombro, gli utensili possono essere riposti nella ciotola.

---

## 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




Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.




I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

## Ricette / ingredienti / lavorazione

### Valori orientativi per quantità massime e tempi di lavorazione

- Disco sbattitore, lama universale, gancio impastatore → **Figura F**
- Dischi sminuzzatori → **Figura G**
- Frullatore → **Figura H**
- Mini tritatutto → **Figura I**

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
 oppure 	Bassa	ca. 1-2 min.	<b>Pasta lievitata dolce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– max. 500 g di farina</li> <li>– 25 g di lievito o 1 bustina di lievito secco</li> <li>– 220 ml di latte (a temperatura ambiente)</li> <li>– 1 uovo</li> <li>– 1 pizzico di sale</li> <li>– 80 g di zucchero</li> <li>– 60 g di burro</li> <li>– La buccia di ½ limone</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Introdurre nella ciotola tutti gli ingredienti (tranne il latte).</li> <li>■ Posizionare la manopola per 10 secondi su una velocità bassa.</li> <li>■ Aggiungere il latte e mescolare a bassa velocità per ca. 1 minuto e ½.</li> </ul> <p>Tutti gli ingredienti dovrebbero avere la stessa temperatura. Quando l'impasto assume un aspetto liscio, lasciarlo lievitare in un luogo caldo.</p>
	Bassa	ca. 1-2 min.	<b>Torta alla frutta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 uova</li> <li>– 135 g di zucchero</li> <li>– 135 g di margarina</li> <li>– 255 g di farina</li> <li>– 10 g di lievito in polvere</li> <li>– 150 g di uvetta di Corinto</li> <li>– 150 g di frutta secca mista</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire il gancio per impastare.</li> <li>■ Mettere nella ciotola la farina, il lievito in polvere, lo zucchero, la margarina e le uova.</li> <li>■ Chiudere il coperchio e lavorare per 60-90 secondi alla velocità 1.</li> <li>■ Aggiungere la frutta secca e lavorare per ca. 10 secondi alla velocità 1.</li> </ul> <p><b>Quantità massima:</b> 1,5 volte la ricetta base, eventualmente prolungare il tempo di lavorazione</p>

Utensile	Velocità	Tempo	Ricette/ingredienti/lavorazione
	Alta	ca. 1,5-2 min.	<b>Sorbetto di fragole</b> – 250 g di fragole surgelate – 100 g di zucchero a velo – 180 ml di panna (1 bicchiere scarso) ■ Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola. Accendere subito l'apparecchio, altrimenti si formano grumi. Mescolare fino a ottenere un composto cremoso.
	Alta		<b>Latte al cioccolato</b> – Da 80 g a 100 g di cioccolato raffreddato – ca. 400 ml di latte molto caldo (<70 °C) ■ Sminuzzare il cioccolato nel frullatore, aggiungere il latte molto caldo e mescolare brevemente.
	M		<b>Crema spalmabile di miele e nocciole (CNCM12C)</b> – 20 g di nocciole – 50 g di miele millefiori (a temperatura ambiente) ■ Introdurre le nocciole nel bicchiere mini tritatutto e sminuzzare con la lama di miscelazione/triturazione per ca. 5 secondi alla velocità <b>M</b> . ■ Rimuovere il bicchiere mini tritatutto, capovolgerlo ed estrarre il gruppo lame. ■ Aggiungere il miele. Richiudere il bicchiere mini tritatutto con la lama e applicarlo sull'apparecchio base. ■ Attendere che il miele sia colato completamente in basso sulla lama. Mescolare poi il tutto per 5 secondi alla velocità <b>M</b> .

---

## Bestemming van het apparaat

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden. Het apparaat is geschikt voor het roeren, kloppen, snijden en raspen van levensmiddelen. Het apparaat mag niet worden gebruikt om andere substanties of voorwerpen te verwerken. Bij gebruik van door de fabrikant goedgekeurde andere toebehoren zijn aanvullende toepassingen mogelijk.

Het apparaat uitsluitend met goedgekeurde originele onderdelen en accessoires gebruiken. De toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken.

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel.

---

## Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed! Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee. Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

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 moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

### **Gevaar voor elektrische schokken en brand!**

- Apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje. Alleen gebruiken wanneer het aansluitsnoer en het apparaat niet beschadigd zijn. Om gevaren te vermijden, mogen reparaties aan het apparaat, zoals het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer, uitsluitend worden uitgevoerd door onze Service.
- Apparaat nooit aansluiten op een tijdschakelaar of op een op afstand bedienbaar stopcontact. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat!
- Apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken.

- Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasser doen. Gebruik geen stoomreiniger. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.
- Bij een stroomstoring blijft het apparaat ingeschakeld; na de stroomstoring gaat het automatisch weer lopen.

### **Gevaar voor letsel!**

- Voordat u toebehoren of hulpstukken vervangt die bewegen tijdens het gebruik, moet het apparaat worden uitgeschakeld en worden losgemaakt van het stroomnet. Na het uitschakelen loopt de aandrijving nog even na. Wacht tot de aandrijving geheel stilstaat!
- Tijdens het gebruik nooit met de handen in de kom of in de vulopening grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken. Geen voorwerpen (bijv. kooklepel) in de kom of de vulopening steken.
- Voorzichtig bij de omgang met de scherpe messen, bij het legen van de beker en bij het reinigen. Voor het reinigen een borstel gebruiken.
- Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken. Universeel mes altijd in de mesbescherming bewaren wanneer het niet wordt gebruikt. Niet in de scherpe messen en randen van de fijnmaakschijven grijpen. De fijnmaakschijven alleen aan de kunststof in het midden vastnemen.
- Nooit in de aangebrachte mixkom grijpen! Mixkom alleen verwijderen of aanbrengen wanneer de aandrijving stilstaat. Raak het mixermes niet met blote handen aan.

### **Gevaar voor brandwonden!**

Bij verwerking van hete mixvloeistoffen komt er stoom uit de trechter in het deksel. Maximaal 0,4 liter hete of schuimende mixvloeistof toevoegen.

### **Verstikkingsgevaar!**

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

### **Attentie!**






Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het levensmiddel. Niet onbelast laten open. Stel de mixkom niet aan temperaturen van boven 80°C bloot.



## **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en onderhoud” zie pagina 57*

## **Toelichting bij de symbolen op het apparaat resp. toebehoren**

	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Grijp niet in de vulopening.
	Mesinzetstuk in de mixerkom resp. kom van de universele fijnsnijder vergrendelen.
	Mesinzetstuk uit de mixerkom resp. kom van de universele fijnsnijder verwijderen.
	Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes
	Mesinzetstuk met maalmes

**Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe Bosch-apparaat. Meer informatie over onze producten vindt u op onze internetsite.**

## **Inhoud**

Bestemming van het apparaat.....	51
Belangrijke veiligheidsinstructies.....	51
In één oogopslag .....	53
Bedienen .....	54
Reiniging en onderhoud .....	57
Hulp bij storingen.....	58
Opbergen.....	58
Afvoeren van uw oude apparaat .....	58
Servicedienst.....	58
Recepten/ingrediënten/bereiding.....	59

## **In één oogopslag**

### **Afb.**

#### **Basisapparaat**

#### **1 Draaiknoppen**

**0/off** = Stop

**M** = Momentschakeling met hoogste toerental, schakelaar gedurende de gewenste mixduur vasthouden.

Stand 1–2, draaisnelheid:

**1** = laag toerental – langzaam,

**2** = hoog toerental – snel.

#### **2 Aandrijving**

#### **3 Snoeropbergvak**

#### **4 Kom**

#### **5 Hulpstukhouder**

#### **6 Hulpstukken\***

**a** Universeel mes met mesbescherming

**b** Kneedhaak

**c** Slagschijf

#### **7 Fijnmaakschijven\***

**a** Snij-schijf – dik/dun

**b** Raspschijf – grof/fijn

**c** Snij-/raspschijf

#### **8 Deksel**

**a** Vulopening

**b** Stopper

**Toebehoren\***

- 9 Mesinestuk met mixer-/fijnmaakmes en afdichting**
- 10 Mesinestuk met maalmes en afdichting**
- 11 Universele fijnsnijderbeker**
- 12 Mixkom**
- 13 Deksel voor mixer**
  - a Vulopening
  - b Trechter

\* Afhankelijk van het model

Als de universele fijnsnijder niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 12005833).

---

## Bedienen

Het apparaat en het toebehoren grondig reinigen voordat u ze in gebruik neemt, zie "Reiniging en onderhoud".

### Smart tool detection (MCM3P...)

Elke snelheidsinstelling is met een andere kleur (grijs en rood) gemarkeerd. Dit kleurcoderingssysteem vindt u ook op het toebehoren. Het toebehoren wordt automatisch met de juiste snelheidsinstelling verbonden.

#### Lage snelheid, grijs met aandrijfas

Voor gereedschappen en fijnmaakschijven



#### Hoge snelheid, rood zonder aandrijfas

Voor mixers en universele fijnsnijders



## Vorbereiden

- Basisapparaat op een gladde, stevige en schone ondergrond zetten.
- Netsnoer tot de gewenste lengte uit het basisapparaat trekken.

### Belangrijke aanwijzingen:

- Schakel het apparaat uitsluitend in en uit met de draaiknop.
- Het apparaat nooit uitschakelen door de kom, de mixer of een hulpstuk te draaien.

- Het apparaat alleen inschakelen wanneer hulpstukken resp. toebehoren volledig zijn gemonteerd.

## Mengkom met toebehoren/hulpstukken

### Attentie!

Bij gebruik van de kom kan het apparaat alleen worden ingeschakeld wanneer de kom is aangebracht en het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

### Universeel mes

voor fijnmaken, hakken, roeren en kneden.



### Kneedhaak

voor het kneden van deeg en het mixen van ingrediënten die niet fijngeemaakt hoeven te worden (bijv. rozijnen, chocoladekoekjes).



### Slagschijf

voor slagroom, geklopt eiwit en mayonaise.



### Aanbeveling voor een optimaal resultaat:

- Room met een vetgehalte van 30% en een temperatuur van 4-8 °C gebruiken.

### Afb. 3

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat ) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien ( ).
- Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.
- Het universele mes, de gardschijf of de kneedhaak op de hulpstukhouder plaatsen en loslaten.

### Positie van de hulpstukken bij het aanbrengen in acht nemen! Hulpstukken tot aan de aanslag omlaag drukken.

### Attentie!

De ingrediënten pas toevoegen nadat de hulpstukken zijn aangebracht.

- Ingrediënten toevoegen.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom ) en met de klok mee

draaien (⏪). De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.

- Stekker in het stopcontact steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen, de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stopper verwijderen en ingrediënten toevoegen via de vulopening. Stopper kan als maatbeker worden gebruikt.

## Fijnmaakschijven

### Snijschijf dik/dun

Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit.



Aanduiding:

- 1 = dikke plakjes
- 3 = dunne plakjes

**Aanwijzing:** 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

**Aanwijzing:** niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijv. parmesan.

**Tip:** rasp zachte kaas met de grove zijde.

### Snij-/raspschijf

Ongekookte aardappelen raspen of in plakjes snijden.



**Aanwijzing:** niet geschikt voor de verwerking van zeer vezelige levensmiddelen, bijvoorbeeld prei of mango.

### Afb. ☐

- De kom aanbrengen (pijl op de kom tegen de stip op het apparaat ⏪) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien (⏪).
- Hulpstukhouder aanbrengen in de kom.

Afhankelijk van de gewenste toepassing:

- Fijnmaakschijf op de hulpstukhouder leggen. Gewenste snij-/raspzijde naar boven leggen. Schijf zodanig op de schijfhouder leggen dat de meenemers van de hulpstukhouder in de opening van de schijven steken.
- Het deksel met de stopper aanbrengen (pijl op het deksel tegen de stip op de kom ⏪) en met de klok mee draaien (⏪). De uitstulping van het deksel moet tot aan de aanslag in de gleuf van de komhandgreep zitten.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Snij- of raspgoed toevoegen.
- Snij- of raspgoed slechts met lichte druk aanduwen met de stopper. Stopper verwijderen en ingrediënten toevoegen via de vulopening.

### Attentie!

De kom leegmaken voordat deze zo vol is dat het snij- of raspgoed de draagschijf bereikt.

## Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Deksel tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Hulpstuk eruit nemen: Hulpstukhouder samen met het universele mes, gardeschijf resp. kneedhaak uit de kom nemen. Hulpstuk van de hulpstukhouder nemen.
- Fijnmaakschijven aan de kunststofknop in het midden eruit nemen. Hulpstukhouder uit de kom nemen.
- Kom tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

## Mixer

Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes voor het mixen van vloeibare en halfvastere gerechten, het mixen van licht deeg, het pureren of fijnhakken van ijsblokjes.

### Attentie!

Ondeskundig gebruik kan tot materiële schade leiden.

- Geen levensmiddelen verwijderen die harde bestanddelen bevatten, bijv. beenderen.
- Geen bevroren ingrediënten (uitgezonderd ijsblokjes) verwerken.
- Geen voorwerpen in de mixkom steken, bijv. kooklepel.
- Vóór het gebruik de mixkom controleren op vreemde voorwerpen.
- Mixer niet zonder vulling laten lopen.

### Door ongeschikte levensmiddelen kan het apparaat beschadigd raken.

- Geen hete levensmiddelen heter dan 70 °C in de mengbeker verwerken.

### Beperkingen voor de verwerking:



- Geen ingrediënten zoals amandelen, uien, peterselie of vlees verkleinen.
- De menger kan geen smeerbeleg zoals pindakaas, cocosnootboter of notenpasta 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, cacao poeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.



### Afb.

- Afdichting op het mesinzetstuk leggen. Ervoor zorgen dat de afdichting goed ligt.


### Belangrijke aanwijzingen:

Als de afdichting beschadigd is of niet goed wordt aangebracht, kan er vloeistof vrijkomen.

- Mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes  in de mixkom plaatsen en linksom vergrendelen (). Ten minste zo ver draaien dat de pijl met de markering op de mixkom uitgelijnd is.
- Mixkom omdraaien (mesinzetstuk omhoog).



- De mixkom aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat ) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien ().
- Ingrediënten toevoegen. Maximum hoeveelheid vloeistof = 1 liter (schuimende of hete vloeistoffen maximaal 0,4 liter).
- Deksel aanbrengen en aandrukken. Deksel tijdens het werken vasthouden.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.
- Om ingrediënten toe te voegen, de draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Deksel verwijderen en de ingrediënten toevoegen  
of
- Trechter verwijderen en vaste ingrediënten beetje bij beetje toevoegen via de vulopening  
of
- vloeibare ingrediënten toevoegen via de trechter.

### Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Mixer tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Deksel verwijderen.
- Mesinzetstuk met de klok mee losmaken () en van de mixkom verwijderen.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

### Universele fijnsnijder

Gebruik (afhankelijk van het model):

- Met het mesinzetstuk met mixer-/fijnmaakmes  voor het fijnsnijden en hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente.
- Met het mesinzetstuk met maalmes  voor het malen en fijnmaken van kleinere hoeveelheden kruiden (bijv. peper, komijn, jeneverbes, kaneel, droge steranijs, saffraan), graan (bijv. tarwe, gierst, lijnzaad), koffie of suiker. Het is niet geschikt voor het malen van zeer

droge, vaste levensmiddelen die groter zijn dan koffiebonen, zoals muskaatnoot, gedroogde gember ...

### Attentie!





Het apparaat alleen met gebrande koffie- of espressobonen vullen.

### Afb.

- De kom van de universele fijnsnijder met de opening naar boven neerzetten.
- De fijn te maken levensmiddelen in de kom doen. Markering **MAX** aan de kom in acht nemen!
- Afdichting op het mesinzetstuk leggen. Ervoor zorgen dat de afdichting goed ligt.

### Belangrijke aanwijzingen:

Als de afdichting beschadigd is of niet goed wordt aangebracht, kan er vloeistof vrijkomen.


- Mesinzetstuk (/∅) in de kom van de universele fijnsnijder plaatsen en linksom vergrendelen (). Ten minste zo ver draaien dat de pijl met de markering op de universele fijnsnijderom gelijkligt.
- Universele fijnsnijder omdraaien (mesinzetstuk omlaag).
- Universele fijnsnijder aanbrengen (de pijl op de kom tegen de punt op het apparaat ) en met de klok mee tot aan de aanslag draaien ().
- Stekker in het stopcontact steken.
- Draaischakelaar op de gewenste stand zetten.

**Aanwijzing:** hoe langer het apparaat ingeschakeld blijft, hoe fijner er wordt gesneden.

Adviezen over het gebruik van het toebehoren vindt u in de paragraaf „Recepten/Ingrediënten/Verwerking”.

### Na gebruik

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Universele fijnsnijder tegen de klok in draaien en verwijderen.
- Universele fijnsnijder omdraaien (mesinzetstuk omhoog).

- Mesinzetstuk met de klok mee losmaken () en van de universele fijnsnijderkom verwijderen.
- Kom leegmaken.
- Alle onderdelen reinigen, zie „Reiniging en onderhoud”.

---

## Reiniging en onderhoud

Het apparaat vereist geen onderhoud.

Grondige reiniging beschermt het apparaat tegen beschadiging en zorgt ervoor dat het goed blijft werken.

In **afbeelding ** vindt u een overzicht van de reiniging van de verschillende onderdelen.

Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. Zo kunnen er geen restanten blijven plakken.

### Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Gebruik geen schurende of schurende reinigingsmiddelen. Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasmachine, ze kunnen vervormd raken.

**Aanwijzing:** bij de verwerking van bijv. wortelen en rode kool ontstaan verkleuringen op de kunststofonderdelen. Deze kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

### Basisapparaat reinigen

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek. Indien nodig een beetje afwasmiddel gebruiken.
- Daarna het apparaat afdrogen.

### Mixer / universele fijnsnijder reinigen

Mixkom (zonder mesinzetstuk), deksel en trechter kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Mesinzetstuk niet in de afwasautomaat reinigen, maar onder stromend water (niet in water laten liggen).

Afdichting ter reiniging verwijderen.

---

## Hulp bij storingen

### Storing:

Apparaat werkt niet meer.

### Mogelijke oorzaak:

Het apparaat is overbelast geraakt, een hulpstuk is geblokkeerd door het levensmiddel of de verwerkingsduur was te lang.

### Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Stekker uit het stopcontact halen.
- Oorzaak van de overbelasting verhelpen.
- Laat het apparaat afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

### Storing:

Het apparaat gaat niet lopen of het apparaat schakelt uit tijdens het gebruik.

### Mogelijke oorzaak:

Kom of deksel of het hulpstuk is niet juist aangebracht of is losgekomen.

### Oplossing:

- Draaischakelaar op **0/off** zetten.
- Kom/deksel of hulpstuk goed aanbrengen en tot aan de aanslag vastdraaien.
- Apparaat weer in gebruik nemen.

### Belangrijke aanwijzing

Neem contact op met de servicedienst als de storing niet kan worden verholpen.

---

## Opbergen

### Afb.

Om te bewaren kunnen de hulpstukken plaatsbesparend in de kom worden opgeborgen.

---

## 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 terugname en verwerking van oude apparaten.

---





## Servicedienst




Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.




## Recepten/ingrediënten/bereiding

### Richtwaarden voor de maximumhoeveelheden en verwerkingstijden

- Slagschijf, universeel mes, kneedhaak → afb. 
- Fijnmaakschijven → afb. 
- Mixer → afb. 
- Universele fijnsnijder → afb. 

Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/bereiding
 of 	laag	ca. 1-2 min.	<b>Zoet gistdeeg</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– max. 500 g meel</li> <li>– 25 g gist of 1 pakje droge gist</li> <li>– 220 ml melk (op kamertemperatuur)</li> <li>– 1 ei</li> <li>– 1 snuifje zout</li> <li>– 80 g suiker</li> <li>– 60 g boter</li> <li>– ½ citroenschil</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle ingrediënten (behalve de melk) in de kom doen.</li> <li>■ Draaiknop 10 seconden inschakelen op een laag toerental.</li> <li>■ Melk toevoegen en met laag toerental gedurende ca. 1½ minuut roeren.</li> </ul> <p>De ingrediënten moeten dezelfde temperatuur hebben. Wanneer het deeg er glad uitziet, het laten rijzen op een warme plaats.</p>
	laag	ca. 1-2 min.	<b>Zware vruchtencake</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 eieren</li> <li>– 135 g suiker</li> <li>– 135 g margarine</li> <li>– 255 g bloem</li> <li>– 10 g bakpoeder</li> <li>– 150 g krenten</li> <li>– 150 g gemengde gedroogde vruchten</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De kneedhaak plaatsen.</li> <li>■ Bloem, bakpoeder, suiker, margarine en eieren in de kom doen.</li> <li>■ Deksel sluiten en 60-90 seconden op stand 1 verwerken.</li> <li>■ Gedroogde vruchten toevoegen en ca. 10 seconden op stand 1 verwerken.</li> </ul> <p><b>Maximale hoeveelheid:</b> 1,5 x basisrecept, eventueel de mengtijd verlengen</p>



Hulpstuk	Toerental	Tijd	Recepten/ingrediënten/bereiding
	hoog	ca. 1,5-2 min.	<b>Aardbeiorsobet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g bevroren aardbeien</li> <li>– 100 g poedersuiker</li> <li>– 180 ml slagroom (1 beker)</li> <li>■ Alle ingrediënten in de mengkom doen. Direct inschakelen, anders ontstaan er klonten. Roeren totdat er crème-achtig ijs ontstaat.</li> </ul>
	hoog		<b>Chocolademelk</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g tot 100 g gekoelde chocolade</li> <li>– ca. 400 ml hete melk (&lt;70°C)</li> <li>■ Chocolate klein maken in de mixer, hete melk toevoegen en kort roeren.</li> </ul>
	<b>M</b>		<b>Honing-hazelnoot-broodbeleg (CNM12C)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g hazelnoten</li> <li>– 50 g bloemenhoning (kamertemperatuur)</li> <li>■ De noten in de kom van de universele fijnsnijder doen en met de mixer / het fijnmaakmes in ca. 5 seconden op stand <b>M</b> fijnsnijden.</li> <li>■ De kom van de universele fijnsnijder nemen, omdraaien en het mesinzetstuk eruit nemen.</li> <li>■ De honing erbij doen. De kom van de universele fijnsnijder weer sluiten met het mes en op het basisapparaat plaatsen.</li> <li>■ Wachten tot de honing volledig over het mes omlaag is gelopen. Dan alles 5 seconden op stand <b>M</b> mengen.</li> </ul>

---

## Bestemmelsesmæssig brug

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Apparatet er egnet til at røre, ælte, piske, skære og rive fødevarer. Apparatet må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser. Bruges andre af producenten tilladte tilbehørsdele, er andre anvendelser også mulige.

Brug kun apparatet med tilladte originale dele og tilbehør. Brug aldrig tilbehørsdelene til andre apparater.

Apparatet må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade.

---

## Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges. Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet.

Dette apparat kan bruges af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Apparatet og tilslutningsledningen skal være utilgængelige for børn, og de må ikke betjene apparatet. Apparatet er ikke legetøj for børn. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.

### **Fare for elektrisk stød og brandfare!**

- Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, hvis netledningen og apparatet er uden skader. Reparationer på apparatet som f.eks. udskiftning af en beskadiget tilslutningsledning må kun foretages af vores kundeservice for at undgå fare.
- Tilslut aldrig apparatet til kontakture eller stikdåser, der kan fjernbetjenes. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes!
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Motorenheden må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Anvend ikke nogen damprensere. Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

- Apparatet skal altid afbrydes fra strømnettet efter hver brug, når det ikke er under opsyn, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.
- I tilfælde af strømsvigt forbliver apparatet tændt og går automatisk i gang igen, når strømmen vender tilbage.

**⚠ Fare for at komme til skade!**

- Før udskiftning af tilbehør eller ekstradele, der bevæges under driften, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet. Drevet kører stadig kort efter, at apparatet er slukket. Vent, til drevet står helt stille!
- Stik aldrig hænderne ned i skålen eller påfyldningsskakten under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Før ikke genstande (f.eks. grydeske) ned i skålen eller påfyldningsskakten.
- Vær forsigtig ved omgangen med de skarpe knive, når beholderen tømmes og ved rengøringen. Benyt en børste til rengøring.
- Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder. Opbevar altid universalkniven i knivbeskyttelsen, når den ikke bruges. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsskiverne. Tag kun fat i midten på finhakningsskivernes plast.
- Stik aldrig fingrene ned i det påsatte blenderbæger! Blenderbægeret må kun tages af/sættes på, når drevet står stille. Berør ikke blenderknivene med de bare hænder.

**⚠ Fare for skoldning!**

Ved forarbejdning af varme ingredienser kommer der damp ud gennem tragten i låget. Påfyld maksimalt 0,4 liter varm eller skummende væske.

**⚠ Fare for kvælning!**

Lad ikke børn lege med emballagemateriale.






**⚠ OBS!**

Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe fødevarerne forarbejdes. Brug ikke apparatet i tomgang. Blenderbægeret må ikke udsættes for temperaturer over 80 °C.

**⚠ Vigtigt!**

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 67*

## Forklaring af symbolerne på apparat eller tilbehør

	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.
	Låsning af knivindsatsen i blender- eller minihakkerbægeret.
	Udtagning af knivindsatsen fra blender- eller minihakkerbægeret.
	Knivindsats med blender-/finhakningskniv
	Knivindsats med malekniv

**Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Flere informationer om vores produkter findes på vores internetside.**

### Indhold

Bestemmelsesmæssig brug .....	61
Vigtige sikkerhedshenvisninger .....	61
Overblik .....	63
Betjening .....	63
Rengøring og pleje .....	67
Hjælp i tilfælde af fejl .....	67
Opbevaring .....	67
Bortskaffelse af udtjent apparat .....	68
Kundeservice .....	68
Opskrifter/ingredienser/forarbejdning .....	68

### Overblik

#### Billede

#### Motorenhed

##### 1 Drejekontakt

**0/off** = stop

**M** = momentfunktion med højeste omdrejningstal, hold kontakten fast for ønsket blendetid.

Trin 1-2, arbejdshastighed:

**1** = lavt omdrejningstal – langsom,

**2** = højt omdrejningstal – hurtig.

##### 2 Drev

##### 3 Kabelrum

##### 4 Skål

##### 5 Redskabsholder

##### 6 Redskaber\*

- a Universalkniv med knivbeskyttelse
- b Æltekrog
- c Piskeskive

##### 7 Finhakningssskiver\*

- a Skærevendeskiye - tyk/tynd
- b Rivevendeskiye – grov/fin
- c Skære-/rivevendeskiye

##### 8 Låg

- a Påfyldningsåbning
- b Stopper

##### Tilbehør\*

##### 9 Knivindsats med blender-/finhakningskniv og pakning

##### 10 Knivindsats med malekniv og pakning

##### 11 Minihakkerbæger

##### 12 Blenderbæger

##### 13 Låg til blender

- a Påfyldningsåbning
- b Trag

\* Afhængigt af modellen

Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 12005833).

### Betjening

Rengør apparat og tilbehør grundigt, før de tages i brug første gang, se "Rengøring og pleje".

## Smart tool detection (MCM3P...)

Hver hastighedsindstilling er markeret med en anden farve (grå og rød). Dette farvekodesystem findes også på tilbehøret. Tilbehøret forbindes automatisk med den korrekte hastighedsindstilling.

### Lav hastighed, grå med drivaksel

Til redskaber og finhakningskiver.



### Høj hastighed, rød uden drivaksel

Til blender og minihakker.



## Forberedelse

- Stil motorenheden på et glat, stabilt og rent underlag.
- Træk kablet ud af motorenheden i den ønskede længde.

## Vigtige henvisninger

- Apparatet må udelukkende tændes og slukkes med drejekontakten.
- Apparatet må aldrig slukkes ved at dreje på skålen, blenderen eller et redskab.
- Apparatet må kun tændes, hvis redskaber eller tilbehør er helt monteret.

## Skål med tilbehør/redskab

### OBS!

Når der arbejdes i skålen, kan apparatet kun tændes med påsat skål og med påsat og fastdrejet låg.

## Universalkniv

til finhakning, hakning, røring og æltning.



## Æltekrog

til æltning af dej og iblanding af ingredienser, der ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).



## Piskeskive



til fløde, piskede æggehvider og mayonnaise.



## Anbefaling til et optimalt resultat:



- Brug fløde med en fedtprocent på min. 30 % og en temperatur på 4-8 °C.

## Billede

- Sæt skålen på (pilen på skålen skal være ud for punktet på apparatet ) , og drej den i retning med uret indtil stop ().
  - Sæt redskabsholderen ind i skålen.
  - Anbring universalkniven, piskeskiven eller æltekrogen på redskabsholderen, og slip den.
- Vær opmærksom på redskabernes position, når de sættes!** Tryk redskaberne ned indtil stop.

## OBS!

Tilsæt altid først ingredienserne, som skal forarbejdes, når redskaberne er sat i.

- Fyld ingredienserne i.
- Sæt låget med stopper på (pilen på låget skal være ud for punktet på skålen ) , og drej det i retning med uret (). Lågnæsen skal sidde i slidesen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienser stil da drejekontakten på **0/off**.
- Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen. Stopperen kan anvendes som målebæger.

## Finhakningskiver

### Skæresvendeskive tynd/tyk

Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager.



Mærkning:

- 1 = tykke skiver
- 3 = tynde skiver

**Bemærk:** Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade.

**Tip:** Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.

### Rivevendeskive grov/fin

Rivning 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.

**Tip:** Riv blød ost med den grove side.



### Skære-/rivevendeskive

Rivning af rå kartofler eller skæring af dem i skiver.





**Bemærk:** Ikke egnet til at forarbejde meget fiberholdige fødevarer, f.eks. porre eller mango.

### Billede

- Sæt skålen på (pilen på skålen skal være ud for punktet på apparatet ) og drej den i retning med uret indtil stop ()
- Sæt redskabsholderen ind i skålen.

Afhængigt af den ønskede anvendelse:

- Anbring finhakningsskiven på redskabsholderen. Vend den ønskede skære-/riveside opad. Anbring skiven på skiveholderen, så medbringerne på redskabsholderen griber ind i åbningen på skiverne.
- Sæt låget med stopper på (pilen på låget skal være ud for punktet på skålen ) og drej det i retning med uret () . Lågnæsen skal sidde i slidsen på skålegrebet indtil stop.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- Fyld ingredienserne i, som skal skæres eller rives.
- Skub ingredienserne, som skal skæres eller rives, efter med kun et let tryk på stopperen. Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen.

### OBS!

Tøm skålen, før den bliver så fuld, at de skårede eller revne ingredienser når holdeskiven.

### Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej låget i retning mod uret, og tag det af.
- Tag redskabet ud: Tag redskabsholderen sammen med universalkniven, piskeskiven eller æltekrogen ud af skålen. Tag redskabet af redskabsholderen.

- Tag finhakningsskiverne ud i midten på plastknoppen. Tag redskabsholderen ud af skålen.
- Drej skålen i retning mod uret, og tag den af.
- Rengør alle dele, se "Rengøring og pleje".

### Blender

Knivindsats med blender-/finhakningskniv til blendning af væsker eller halvfast madvarer, blendning af lette deje, purering eller finhakning af isterninger.

### OBS!

Forkert brug kan medføre materielle skader.

- Forarbejd ikke fødevarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler.
- Forarbejd ikke dybfrosne ingredienser (undtagen isterninger).
- Stik ikke genstande ned i blenderbægeret, f.eks. grydeske.
- Kontrollér blenderbægeret for fremmedlegemer før anvendelse.
- Brug ikke blenderen, hvis den er tom.

### Uegnede fødevarer kan beskadige apparatet.

- Forarbejd ikke varme fødevarer på over 70 °C i blenderbægeret.

### Begrænsninger for forarbejdningen:




- Ingredienser såsom mandler, løg, persille eller kød må ikke finhakkedes.
- Blenderen kan ikke bruges til fremstilling af smørepålæg såsom jordnøddesmør, kokosmør eller nøddemos.
- Bland faste fødevarer med tilstrækkelig meget væske.
- Bland fødevarer i pulverform med tilstrækkelig meget væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske, før de blendes. Fødevarer i pulverform er f.eks. flormelis, kakaopulver, ristede sojabønner, mel, proteinpulver.

### Billede

- Læg pakningen på knivindsatsen. Sørg for, at pakningen er lagt korrekt på.

## Vigtige henvisninger

Hvis pakningen er beskadiget, eller den ikke er lagt korrekt på, kan der løbe væske ud.



- Sæt knivindsatsen med blender-/finhakningskniven  ind i blenderbægeret, og lås den i retning mod uret (↻). Drej som minimum, indtil pilen er indstillet ud for markeringen på blenderbægeret.
- Vend blenderbægeret (med knivindsatsen nedad).
- Sæt blenderbægeret på (pilen på bægeret skal være ud for punktet på apparatet ) , og drej det i retning med uret indtil stop ().
- Fyld ingredienserne i. Maksimal mængde, flydende konsistens = 1,0 liter (skummende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
- Sæt låget på, og tryk det fast. Hold fast i låget under arbejdet.
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.
- For at påfylde ingredienser stil da drejekontakten på **0/off**.
- Tag låget af, og fyld ingredienserne i eller
- tag tragten ud, og fyld faste ingredienser lidt ad gangen i påfyldningsåbningen eller
- fyld flydende ingredienser i gennem tragten.

## Efter arbejdet

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej blenderen i retning mod uret, og tag den af.
- Tag låget af.
- Løsn knivindsatsen i retning med uret (↻), og tag den af blenderbægeret.
- Rengør alle dele, se "Rengøring og pleje".

## Minihakker

Anvendelse (afhængigt af modellen):

- Bruges sammen med knivindsatsen med blender-/finhakningskniven  til at finhakke og hakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grøntsager.
- Bruges sammen med knivindsatsen med malekniven  til at male og finhakke mindre mængder krydderier (f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tørret stjerneanis, safran), korn (f.eks. hvede, hirse, hørfrø), kaffe eller sukker. Den er ikke egnet til at male meget tørre og faste fødevarer, der er større end kaffebønner, f.eks. muskatnød, tørret ingefær ... .

## OBS!





Fyld udelukkende ristede kaffe- eller espressobønner i.

## Billede

- Stil minihakkerbægeret med åbningen opad.
- Fyld fødevarerne i, der skal finhakkes. Overhold **MAX**-markeringen på bægeret!
- Læg pakningen på knivindsatsen. Sørg for, at pakningen er lagt korrekt på.

## Vigtige henvisninger

Hvis pakningen er beskadiget, eller den ikke er lagt korrekt på, kan der løbe væske ud.

- Sæt knivindsatsen (/) ind i minihakkerbægeret, og lås den i retning mod uret (↻). Drej som minimum, indtil pilen er indstillet ud for markeringen på minihakkerbægeret.
- Vend minihakkeren (med knivindsatsen nedad).
- Sæt minihakkeren på (pilen på bægeret skal være ud for punktet på apparatet ) , og drej den i retning med uret indtil stop ().
- Sæt netstikket i.
- Stil drejekontakten på det ønskede trin.

**Bemærk:** Jo længere apparatet forbliver tændt, desto finere hakkes der.

Anbefalinger til brug af tilbehøret fremgår af afsnittet "Opskrifter/ingredienser/forarbejdning".



**Efter arbejdet**

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Drej minihakkeren i retning mod uret, og tag den af.
- Vend minihakkeren (med knivindsatsen opad).
- Løsn knivindsatsen i retning med uret (↻), og tag den af minihakkerbægeret.
- Tøm bægeret.
- Rengør alle dele, se "Rengøring og pleje".

**Rengøring og pleje**

Apparatet er vedligeholdelsesfrit. Grundig rengøring beskytter apparatet mod skader og sikrer en god funktion.

En oversigt over rengøring af de enkelte dele fremgår af **billede 11**.

Rengør straks alle dele efter brug. Således tørrer madrester ikke ind.

**OBS!**

Overfladerne kan beskadiges. Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.

Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.

**Bemærk:** Ved forarbejdning af f.eks. gulerødder og rødkål opstår der misfarvninger på plastdelene, som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

**Rengøring af motorenheden**

- Træk netstikket ud.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud. Brug lidt opvaskemiddel efter behov.
- Tør derefter apparatet af med en tør klud.

**Rengøring af blenderen/ minihakkeren**

Blenderbægeret (uden knivindsats), låget og tragten kan tåle opvaskemaskine.

Rengør ikke knivindsatsen i opvaskemaskinen, men under rindende vand (må ikke blive liggende i vand).

Tag pakningen af, og rengør den.

**Hjælp i tilfælde af fejl****Fejl:**

Apparatet arbejder ikke mere.

**Mulig årsag:**

Apparatet blev overbelastet, et redskab blev blokeret af en fødevarer, eller forarbejdningstiden var for lang.

**Afhjælpning:**

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Træk netstikket ud.
- Afhjælp årsagen til overbelastningen.
- Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen.
- Tag apparatet i brug igen.

**Fejl:**

Apparatet starter ikke, eller apparatet slukker under brug.

**Mulig årsag:**

Skålen, låget eller tilbehøret er ikke sat korrekt på eller har løsnet sig.

**Afhjælpning:**

- Stil drejekontakten på **0/off**.
- Sæt skålen, låget eller tilbehøret korrekt på, og drej det fast indtil stop.
- Tag apparatet i brug igen.

**Vigtig henvisning**

Kan fejlen ikke afhjælpes på denne måde, så kontakt kundeservice.

**Opbevaring****Billede 12**

Til opbevaring kan redskaberne anbringes på pladsbesparende vis i skålen.

## 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

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

## Opskrifter/ingredienser/forarbejdning

Vejledende værdier for de maksimale mængder og forarbejdningstiderne





■ Piskeskive, universalkniv, æltekrog → [billede](#)

■ Finhakningskiver → [billede](#)

■ Blender → [billede](#)

■ Minihakker → [billede](#)

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	lavt	ca. 1-2 min	<b>Sød gærdej</b> – maks. 500 g mel – 25 g gær eller 1 brev tørgær – 220 ml mælk (stuetemperatur) – 1 æg – 1 knsp. salt – 80 g sukker – 60 g smør – skal af en ½ citron ■ Kom alle ingredienserne (undtagen mælk) i skålen. ■ Stil drejekontakten på et lavt omdrejningstal i 10 sekunder. ■ Kom mælken i, og rør det hele med et lavt omdrejningstal i ca. 1½ minut. Ingredienserne skal have samme temperatur. Når dejen ser glat ud, stilles den til hævnings på et varmt sted.
eller 			

Redskab	Omdrejningstal	Tid	Opskrifter/ingredienser/forarbejdning
	lavt	ca. 1-2 min	<p><b>Rig frugtkage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 æg</li> <li>– 135 g sukker</li> <li>– 135 g margarine</li> <li>– 255 g mel</li> <li>– 10 g bagepulver</li> <li>– 150 g korender</li> <li>– 150 g blandede tørrede frugter</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt æltekrogen i.</li> <li>■ Kom mel, bagepulver, sukker, margarine og æg i skålen.</li> <li>■ Luk låget, og forarbejd i 60-90 sekunder på trin 1.</li> <li>■ Tilsæt de tørrede frugter, og forarbejd det hele i ca. 10 sekunder på trin 1.</li> </ul> <p><b>Maks. mængde:</b> 1,5 x grundopskrift, forlæng eventuelt blandetiden</p>
	højt	ca. 1,5-2 min	<p><b>Jordbørsorbet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g frosne jordbær</li> <li>– 100 g flormelis</li> <li>– 180 ml fløde (ca. 1 bæger)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kom alle ingredienserne i skålen. Tænd straks for apparatet, da der ellers dannes klumper. Rør, indtil der dannes en cremet is.</li> </ul>
	højt		<p><b>Chokolademælk</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g til 100 g kold chokolade</li> <li>– ca. 400 ml varm mælk (&lt;70 °C)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Finhak chokoladen i blenderen, tilsæt den varme mælk og ibland den kort.</li> </ul>
	<b>M</b>		<p><b>Smørepålæg med honning og hasselnød (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g hasselnødder</li> <li>– 50 g blomsterhonning (stuetemperatur)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kom nødderne i minihakkerbægeret, og finhak dem med blender-/finhakningskniven i ca. 5 sekunder på trin <b>M</b>.</li> <li>■ Tag minihakkerbægeret af, vend det om, og tag knivindsatsen ud.</li> <li>■ Tilsæt honning. Luk igen minihakkerbægeret med kniven, og sæt det på motorenheden.</li> <li>■ Vent, til honningen er løbet helt ned ad kniven. Bland derefter det hele i 5 sekunder på trin <b>M</b>.</li> </ul>

---

## Korrekt bruk

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger. Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.

Apparatet er egnet til røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer. Apparatet må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser. Ved bruk av andre tilbehørsdeler som er godkjent av produsenten, er det også mulig med annen bruk i tillegg.

Apparatet skal kun brukes med godkjente originaldeler og -tilbehør.

Tilbehørsdelene må aldri brukes for andre apparater.

Apparatet skal kun brukes innendørs ved romtemperatur, og ikke høyere enn 2000 meter over havet.

---

## Viktige sikkerhetsanvisninger

Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Dersom apparatet blir levert videre, må denne veiledningen vedlegges. Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

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 holdes borte fra apparatet og tilkoblingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

### Fare for elektrisk støt og brannfare!

- Apparatet må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet. Må kun benyttes når ledningen og apparatet ikke viser tegn på skade. Reparasjoner på apparatet, f.eks. utskifting av skadet tilkoblingsledning, må kun foretas av vår kundeservice, for å unngå at det oppstår farer.
- Dette apparatet må aldri kobles til tidsur eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!
- Apparatet må ikke settes på eller i nærheten av varme overflater, f.eks. på plater på komfyren. La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter.
- Basisapparatet må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk damprensere. Apparatet må ikke brukes med fuktige hender.
- Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

- Ved strømbrydd forblir apparatet innkoblet og starter igjen når strømmen kommer tilbake.

### **Fare for personskader!**

- Apparatet må slås av og kobles fra nettet, før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Vent til drevet står helt stille!
- Under bruk må du aldri gripe ned i bollen eller påfyllingssjakten med hendene. Til påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes. Før ikke gjenstander (f.eks. sleiv) ned i bollen eller påfyllingssjakten.
- Vær forsiktig når du håndterer de skarpe knivene, når du tømmer beholderen og under rengjøring. Bruk børste til rengjøringen.
- Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene. Når den ikke brukes, må universalkniven alltid oppbevares i knivbeskyttelsen. Ikke grip tak i de skarpe knivene og kantene på kutteskivene. Grip kun tak i kutteskivene på plasten i midten.
- Grip aldri inn i det påsatte miksebegeret! Miksebegeret må kun settes på/tas av når drevet står stille. Mikserkniven må ikke berøres med bare hender.

### **Fare for skålding!**

Ved bearbeiding av varme mikseprodukter, kommer det damp ut gjennom trakten i lokket. Det må maksimalt fylles på 0,4 liter varm eller skummende væske.

### **Fare for kvelning!**

Barn må ikke få leke med emballasjen.

### **Obs!**






Det anbefales ikke å la apparatet være innkoblet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av matvarene. Må ikke brukes på tomgang. Du må ikke utsette miksebegeret for temperaturer over 80 °C.

### **Viktig!**

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ *"Rengjøring og pleie" se side 75*

## Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret

	Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingsåpningen.
	Lås knivnnsatsen i mikse- eller universalkutter-begeret.
	Ta knivnnsatsen ut av mikse- eller universalkutter-begeret.
	Knivnnsats med mikse-/kuttekniv
	Knivnnsats med malekniv

**Gratulerer med ditt nye Bosch-produkt.  
Mer informasjon om våre produkter finner du på vår internettside.**

### Innhold

Korrekt bruk.....	70
Viktige sikkerhetsanvisninger.....	70
En oversikt .....	72
Betjening .....	72
Rengjøring og pleie.....	76
Hjelp ved feil.....	76
Oppbevaring.....	76
Avfallsbehandling av gammelt apparat .....	76
Kundeservice .....	76
Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding ....	77

### En oversikt

#### Bilde

#### Basisapparat

##### 1 Dreiebryter

**0/off** = Stopp

**M** = Momentkobling med høyeste turtall, bryteren holdes fast for ønsket miksetid.

Trinn 1-2, arbeidshastighet:

**1** = lavt turtall – sakte,

**2** = høyt turtall – hurtig.

##### 2 Drev

##### 3 Kabelrom

##### 4 Bolle

##### 5 Verktøyholder

#### 6 Verktøy\*

- a Universalkniv med knivbeskyttelse
- b Eltekrok
- c Piskeskive

#### 7 Kutteskiver\*

- a Skjære-/vendeskive – tykk/tynn
- b Raspe-/vendeskive – grov/fin
- c Skjære-/raspe-vendeskive

#### 8 Løkk

- a Påfyllingsåpning
- b Støter

#### Tilbehør\*

#### 9 Knivnnsats med mikse-/kuttekniv og pakning

#### 10 Knivnnsats med malekniv og pakning

#### 11 Beger på universalkutter

#### 12 Miksebeger

#### 13 Løkk for mikser

- a Påfyllingsåpning
- b Trakt

\* avhengig av modell

Dersom universalkutteren ikke følger med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 12005833).

### Betjening

Apparatet og tilbehøret må rengjøres grundig før første gangs bruk, se "Rengjøring og pleie".

#### Smart tool detection (MCM3P...)

Hver hastighetsinnstilling er merket med en annen farge (grå og rød). Dette

fargekodesystemet finner du også på tilbehøret. Tilbehøret knyttes automatisk til korrekt hastighetsinnstilling.

### Lav hastighet, grå, med drivaksel

For verktøy og kutteskiver.



### Høy hastighet, rød, uten drivaksel

For mikser og universalkutter.



## Forberedelser

- Plasser basisapparatet på et glatt og rent underlag.
- Trekk kabelen ut av basisapparatet til nødvendig lengde.

## Viktige henvisninger

- Apparatet må utelukkende slås på og av med dreiebryteren.
- Apparatet må aldri slås av ved å dreie på bollen, på mikseren eller på et verktøy.
- Apparatet må kun slås på når verktøyene hhv. tilbehøret er fullstendig montert.

## Bolle med tilbehør/verktøy

### Obs!

Under arbeider i bollen kan apparatet kun slås på når bollen er satt på og lokket er satt på og skrudd fast.

## Universalkniv

for kutting, hakking, røring og elting.



## Eltekrok

til elting av deig og for innblanding av ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, små sjokoladeplater).



## Piskeskive

for fløte, stivpisket eggehvite og majones.



## Anbefaling for et optimalt resultat:

- Bruk kremfløte med min. 30 % fett og 4-8 °C.

## Bilde B

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet  $\nabla$ ) og dreies med urviseren til anslag ( $\nabla$ ).
- Sett verktøyholderen inn i bollen.

- Universalkniven, vispeskiven eller eltekroken settes på verktøyholderen og slippes.

**Vær oppmerksom på verktøyets stilling når det settes inn! Trykk verktøyet ned til det stopper.**

## Obs!

De ingrediensene som skal bearbeides, må alltid først fylles på etter at verktøyene er satt inn.

- Fyll på ingredienser.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved punktet på bollen  $\nabla$ ) og dreii med urviseren ( $\nabla$ ). Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett i støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser settes dreiebryteren på **0/off**.
- Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen. Støteren kan brukes som målebeger.

## Kutteskiver

### Skjærevendeskive, tykk/tynn

Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker.



Merking:

- 1 = tykke skiver
- 3 = 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. parmesan.

**Tips:** Rasp myk ost med den grove siden.



### Skjære-/raspe-vendeskive

Riv rå poteter, eller skjær dem i skiver.





**Merk:** Ikke egnet til bearbeiding av matvarer med spesielt mye fiber, f.eks. purreløk eller mango.

### Bilde

- Bollen settes på (pilen på bollen ved punktet på apparatet ) og dreies med urviseren til anslag ().
- Sett verktøyholderen inn i bollen.

Alt etter ønsket bruk:

- Legg kutteskiven på verktøyholderen. Snu skiven så den ønskede skjære-/raspesiden vender opp. Legg skiven på skiveholderen slik at medbringeren på verktøyholderen griper inn i åpningen i skivene.
- Sett på lokket med støteren (pilen på lokket ved punktet på bollen ) og drei med urviseren (). Nesen på lokket må sitte på anslaget i sprekken på håndtaket på bollen.
- Sett i støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- Ingrediensene som skal skjæres eller raspes, fylles på.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes, skyves ned med støteren, kun med lett trykk. Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.

### Obs!

Bollen må tømmes før den er så full at de skårne eller raspede ingrediensene når opp til holdeskiven.

### Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Drei lokket mot urviseren og ta det av.
- Uttak av verktøyet:  
Verktøyholderen tas ut av bollen sammen med universalkniven, vispeskiven eller eltekroken. Verktøyet tas av fra verktøyholderen.
- Hold fast i plastgrepet i midten når kutteskivene tas ut. Ta verktøyholderen ut av bollen.
- Bollen dreies mot urviseren og tas av.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

### Mikser

Knivnnsats med mikse-/kuttekniv til miksing av flytende eller halvfast matvarer, miksing av lette deiger, mosing eller kutting av isbiter.

### Obs!

Ikke forskriftsmessig bruk kan føre til materielle skader.

- Ikke bearbeid matvarer som inneholder harde komponenter, f.eks. knokler.
- Det må ikke bearbeides dypfrosne ingredienser (unntatt isbiter).
- Ikke stikk gjenstander ned i miksebegeret, f.eks. sleiv.
- Kontroller miksebegeret med tanke på uvedkommende gjenstander før bruk.
- Blenderen må ikke brukes når den er tom.

### Uegnete matvarer kan skade apparatet.

- Varme matvarer på over 70 °C må ikke tilberedes i miksebegeret.

### Begrensninger for tilberedning:





- Ingredienser som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Mikseren kan ikke brukes til å lage pålegg som peanøttsmør, kokosnøttsmør eller nøttemasse.
- 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.

### Bilde

- Legg pakningen på knivnnsatsen. Pass på at pakningen ligger korrekt på.

### Viktige henvisninger

Dersom pakningen er skadet eller ikke er lagt skikkelig på, kan det renne ut væske.

- Sett knivnnsatsen med mikse-/kuttekniven  inn i miksebegeret og lås den mot urviseren (). Drei minst til pilen er innrettet slik at den flukter med merket på miksebegeret.
- Snu miksebegeret opp ned (knivnnsatsen vender ned).
- Sett miksebegeret på (pilen på begeret på punktet på apparatet ) og drei med urviseren til det stopper ().



- Fyll på ingredienser.  
Maksimal mengde, flytende = 1,0 liter (skumende eller varme væsker maksimalt 0,4 liter).
- Sett lokket på og trykk det fast. Hold lokket fast under arbeidet.
- Sett i støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.
- For å fylle på mere ingredienser settes dreiebryteren på **0/off**.
- Ta av lokket og fyll på ingrediensene, eller
- ta ut trakten og fyll de faste ingrediensene på påfyllingsåpningen litt etter litt, eller
- fyll flytende ingredienser på gjennom trakten.

### Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Drei mikseren mot urviseren og ta den av.
- Ta av lokket.
- Løsne knivinnsetsen med urviseren (⌚) og ta den av miksebegeret.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

### Universalkutter

Bruk (avhengig av modell):

- Med knivinnsetsen med mikse-/kuttekniv  til kutting og hakking av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker.
- Med knivinnsetsen med malekniv  til maling og kutting av mindre mengder krydder (f.eks. pepper, spisskummen, einerbær, kanel, tørket stjerneanis, safran), korn (f.eks. hvet, hirse, linfrø), kaffe eller sukker. Den er ikke egnet til maling av svært tørre, faste matvarer som er større enn kaffebønner, f.eks. muskatnøtt, tørket ingefær ...

### Obs!

Det må kun fylles på ristede kaffe- eller espressobønner.





### Bilde

- Begeret for universalkutteren stilles opp med åpningen opp.

- De matvarene som skal kuttes, fylles på begeret. Ta hensyn til **MAX**-merket på begeret!
- Legg pakningen på knivinnsetsen. Pass på at pakningen ligger korrekt på.

### Viktige henvisninger

Dersom pakningen er skadet eller ikke er lagt skikkelig på, kan det renne ut væske.

- Sett knivinnsetsen (/ ) inn i universalkutter-begeret og lås den mot urviseren (⌚). Drei minst til pilen er innrettet slik at den flukter med merket på universalkutterens beger.
- Snu universalkutteren opp ned (knivinnsetsen vender ned).
- Sett universalkutteren på (pilen på begeret på punktet på apparatet ) og drei med urviseren til det stopper ()
- Sett i støpselet.
- Sett dreiebryteren på ønsket trinn.

**Merk:** Jo lenger apparatet forblir påslått, desto finere kuttes det.

Anbefalinger for bruk av tilbehøret finnes i avsnittet "Oppskrifter/Ingredienser/Bearbeiding".


### Etter arbeidet

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Drei universalkutteren mot urviseren og ta den av.
- Snu universalkutteren opp ned (knivinnsetsen vender opp).
- Løsne knivinnsetsen med urviseren (⌚) og ta den av universalkutter-begeret.
- Tøm begeret.
- Rengjør alle delene, se "Rengjøring og pleie".

---

## Rengjøring og pleie

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Grundig rengjøring beskytter apparatet mot skader og bevarer funksjonsdyktigheten.

På **bildet ** finner du en oversikt over rengjøring av de enkelte delene.

Rengjør alle delene straks etter bruk. På den måten tørker ikke restene inn.

### Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler. Ikke klem plastdelene fast i oppvaskmaskinen, for da kan de deformeres.

**Merk:** Når du arbeider med f.eks. gulerøtter og rødkål, oppstår det misfarginger av plastdelene. De kan fjernes med noen dråper matolje.

### Rengjøring av basisapparatet

- Trekk ut støpselet.
- Tørk av basisapparatet med en fuktig klut. Ved behov kan du bruke litt oppvaskmiddel.
- Gni deretter apparatet tørt.

### Rengjøring av mikseren/ universalkutteren

Miksebeger (uten knivnnsats), lokk og trakt kan rengjøres i oppvaskmaskin. Knivnnsatsen må ikke vaskes i oppvaskmaskinen, men rengjøres under rennende vann (ikke la den bli liggende i vannet).

Pakningen må tas av for rengjøring.

---

## Hjelp ved feil

### Feil:

Apparatet fungerer ikke lenger.

### Mulig årsak:

Apparatet er blitt overbelastet, et verktøy er blitt blokkert av matvarer, eller bearbeidingstiden var for lang.

### Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Trekk ut støpselet.
- Fjern årsaken til overbelastningen.
- La apparatet avkjøles for å deaktivere overlastvernet.
- Ta apparatet i bruk igjen.

### Feil:

Apparatet går ikke, eller apparatet slås av under bruk.

### Mulig årsak:

Bolle eller lokk, eller tilbehøret, er ikke satt korrekt på eller har løsnet.

### Utbedring:

- Sett dreiebryteren på **0/off**.
- Sett bollen/lokket eller tilbehøret korrekt på og skru fast til anslag.
- Ta apparatet i bruk igjen.

### Viktig merknad

Dersom feilen ikke lar seg utbedre på dette viset, må du henvende deg til kundeservice.

---

## Oppbevaring

### Bilde

Verktøyet kan oppbevares plassbesparende i bollen.

---

## 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 får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider. Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

## Oppskrifter / ingredienser / bearbeiding

### Veiledende verdier for maksimale mengder og bearbeidingstider

- Piskeskive, universalkniv, eltehake → **Bilde I**
- Kutteskiver → **Bilde G**
- Mikser → **Bilde H**
- Universalkutter → **Bilde I**

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
 eller 	lav	ca. 1-2 min	<b>Søt gjærdeig</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– maks. 500 g mel</li> <li>– 25 g gjær eller 1 pakke tørrgjær</li> <li>– 220 ml melk (romtemperatur)</li> <li>– 1 egg</li> <li>– 1 klype salt</li> <li>– 80 g sukker</li> <li>– 60 g smør</li> <li>– skall av ½ sitron</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle ingrediensene (unntatt melk) helles opp i bollen.</li> <li>■ Sett dreiebryteren på et lavt turtall i 10 sekunder.</li> <li>■ Tilsett melk og rør med lavt turtall i ca. 1½ minutter.</li> </ul> Ingrediensene bør ha samme temperatur. Når deigen ser glatt ut, må den få heve seg på et varmt sted.
	lav	ca. 1-2 min	<b>Tung fruktkake</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 egg</li> <li>– 135 g sukker</li> <li>– 135 g margarin</li> <li>– 255 g mel</li> <li>– 10 g bakepulver</li> <li>– 150 g korinter</li> <li>– 150 g blandet tørr frukt</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sett inn eltekroken.</li> <li>■ Ha hvetemel, bakepulver, sukker, margarin og egg i bollen.</li> <li>■ Lukk lokket og bearbeid i 60-90 sekunder på trinn 1.</li> <li>■ Tilsett tørket frukt og bearbeid i ca. 10 sekunder på trinn 1.</li> </ul> <b>Maksimal mengde:</b> 1,5 x basisoppskrift, forleng miksetiden ved behov
	høy	ca. 1,5-2 min	<b>Jordbørsorbet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g frosne jordbær</li> <li>– 100 g melis</li> <li>– 180 ml fløte (ca. 1 beger)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alle ingrediensene has i bollen. Apparatet må straks slås på, da det ellers danner seg klumper. Rør helt til det dannes en kremaktig is.</li> </ul>
	høy		<b>Varm sjokolade</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g til 100 g avkjølt sjokolade</li> <li>– ca. 400 ml varm melk (&lt; 70 °C)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sjokoladen kuttes i mikseren, den varme melken tilsettes og røres inn kort.</li> </ul>

Verktøy	Turtall	Tid	Oppskrifter/ingredienser/bearbeiding
	M		<b>Honning-/hasselnøttpålegg (CNCM12C)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– 20 g hasselnøtter</li><li>– 50 g blomsterhonning (romtemperatur)</li><li>■ Ha nøttene i universalkutter-begeret og kutt dem opp med mikse-/kuttekniven i ca. 5 sekunder på trinn <b>M</b>.</li><li>■ Ta av universalkutter-begeret, snu det opp ned og ta ut knivinnsetsen.</li><li>■ Tilsett honningen. Lukk universalkutter-begeret med kniven igjen og sett den på basisapparatet.</li><li>■ Vent til honningen har rent helt ned over kniven. Miks deretter alt i 5 sekunder på trinn <b>M</b>.</li></ul>

---

## Avsedd användning

Apparaten är bara avsedd för privata hushåll och normal hemanvändning. Använd apparaten bara för att bearbeta de mängder och under de tider som är normala i ett hushåll.

Apparaten lämpar sig för att blanda, knåda, vispa, skära och riva matvaror. Apparaten får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen. Om du använder andra tillbehör som tillverkaren har godkänt är fler användningsområden möjliga.

Apparaten får bara användas med godkända originaldelar och originaltillbehör. Använd aldrig tillbehören till andra apparater.

Apparaten får bara användas inomhus vid rumstemperatur och inte på högre höjd än 2000 m över havsytan.

---

## Viktiga säkerhetsanvisningar

Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och spara den! Bifoga bruksanvisningen om du överlåter apparaten till någon annan. Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Denna apparat får användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under uppsikt eller om de har undervisats om säker användning av apparaten och har förstått riskerna med användningen. Låt inte barn komma i närheten av apparaten och nätkabeln och låt dem inte manövrera apparaten. Låt inte barn leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

### Risk för elektrisk stöt och brand!

- Apparaten får bara anslutas och användas enligt uppgifterna på typskylten. Använd den bara om nätkabeln och apparaten är oskadade. Reparation av apparaten, t.ex. om nätkabeln har skadats och måste bytas, får bara utföras av vår kundtjänst för att undvika risker.
- Anslut aldrig apparaten till en timer eller till ett eluttag som styrs med fjärrkontroll. Ha alltid apparaten under uppsikt när den är igång!
- Ställ inte apparaten i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.
- Sänk aldrig ned motordelen i vatten och maskindiska den inte. Använd aldrig ångrengöring. Ta inte i apparaten med våta händer.

- Ta alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.
- Vid ett strömavbrott är apparaten fortfarande inkopplad och startar på nytt efter avbrottet.

### **Risk för personskador!**

- Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Efter avstängningen fortsätter drivenheten att rotera en kort stund. Vänta tills drivenheten står helt stilla!
- Stick aldrig in handen i skålen eller påfyllningsröret när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser. För inte in några föremål (t.ex. slevar) i skålen eller påfyllningsröret.
- Var försiktig när du hanterar de vassa knivarna, när du tömmer behållaren och vid rengöringen. Använd en borste vid rengöringen.
- Vidrör inte universalknivens eggar med bara händerna. Förvara alltid universalkniven i knivskyddet när den inte används. Rör aldrig riv- och skärskivornas vassa knivar och kanter. Fatta riv- och skärskivorna enbart i plasten i mitten.
- Stick aldrig in fingrarna i den påsatta mixerbägaren! Du får bara sätta på eller ta av mixerbägaren när drivningen står stilla. Rör inte i mixerknivarna med bara händerna.

### **Risk för skållning!**

När heta ingredienser bearbetas i mixern tränger ånga ut genom tratten i locket. Fyll på högst 0,4 liter het eller skummande vätska.

### **Risk för kvävning!**

Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.






### **Obs!**

Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara igång längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna. Låt inte apparaten gå på tomgång. Utsätt inte mixerbägaren för högre temperaturer än 80 °C.

### **Viktigt!**

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → *”Rengöring och skötsel” se sidan 84*

## Förklaring av symbolerna på apparaten resp. tillbehören

	Varning! Roterande verktyg. Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen.
	Spärra knivinsatsen i mixerbägaren resp. minihackarens bägare.
	Ta ut knivinsatsen ur mixerbägaren resp. minihackarens bägare.
	Knivinsats med mixer-/finfördelningskniv
	Knivinsats med malkniv

Vi gratulerar dig till ditt köp av en ny apparat från Bosch. Mer information om våra produkter finns på vår Internet-sida.

### Innehåll

Avsedd användning .....	79
Viktiga säkerhetsanvisningar .....	79
Översikt .....	81
Användning .....	81
Rengöring och skötsel .....	84
Råd vid fel .....	85
Förvaring .....	85
Omhändertagande av begagnade apparater .....	85
Kundtjänst .....	85
Recept / ingredienser / bearbetning.....	86

### Översikt

#### Bild

#### Motordel

##### 1 Strömvred

**0/off** = stopp

**M** = momentläge med högsta varvtal, håll fast vredet under den önskade mixtiden.

Steg 1–2, arbetshastighet:

**1** = lågt varvtal – långsam,

**2** = högt varvtal – snabb.

##### 2 Drivning

##### 3 Kabelfack

##### 4 Skål

##### 5 Verktygshållare

##### 6 Verktyg\*

**a** Universalkniv med knivskydd

**b** Degkrok

**c** Vispskiva

##### 7 Riv- och skärskivor\*

**a** Vändbar skärskiva – tjock/tunn

**b** Vändbar strimlingskiva – grov/fin

**c** Skär- och strimlingsvändskiva

##### 8 Lock

**a** Påfyllningsöppning

**b** Påmatare

##### Tillbehör\*

##### 9 Knivinsats med mixer-/finfördelningskniv och tätning

##### 10 Knivinsats med malkniv och tätning

##### 11 Bägare till minihackaren

##### 12 Mixerbägare

##### 13 Lock till mixer

**a** Påfyllningsöppning

**b** Tratt

\* beroende på modell

Om minihackaren inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (beställningsnummer 12005833).

### Användning

Rengör apparaten och tillbehören noggrant före första användningen, se "Rengöring och skötsel".

#### Smart tool detection (MCM3P...)

Alla hastighetsinställningar är märkta med annan färg (grå och röd). Samma

färgkodningssystem finns också på tillbehören. Tillbehören kopplas automatiskt ihop med rätt hastighetsinställning.

### Låg hastighet, grå med drivningsaxel

För verktyg och riv- och skärskivor.



### Hög hastighet, röd, utan drivningsaxel

För mixer och minihackare.



## Förberedelser

- Ställ motordelen på ett slätt, stabilt och rent underlag.
- Dra ut kabeln ur motordelen till önskad längd.

## Viktiga anvisningar

- Använd enbart strömvredet för att starta och stänga av apparaten.
- Stäng aldrig av apparaten genom att vrida skålen, mixern eller ett verktyg.
- Starta inte apparaten förrän verktygen resp. tillbehören är komplett monterade.

## Skål med tillbehör/verktyg

### Obs!

Vid arbeten i skålen kan apparaten bara startas med skålen påsatt samt med locket påsatt och fastskruvat.

## Universalkniv

för finfördelning, hackning, blandning och knådning.



## Degkrok

för knådning av deg och inblandning av ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladbitar).



## Vispskiva



för grädde, vispad äggvita och majonnäs.



## Rekommendation för ett optimalt resultat:

- Använd grädde med minst 30 % fetthalt och 4–8 °C temperatur.

## Bild



- Sätt på skålen (pilen på skålen mot punkten på apparaten ) och vrid den medurs till stopp ()
- Sätt in verktygshållaren i skålen.

- Sätt universalkniven, vispskivan eller degkroken på verktygshållaren och släpp den.

## Observera verktygens läge vid insättning! Tryck ner verktygen till stopp.

### Obs!

Tillsätt de matvaror som ska bearbetas först efter det att verktygen har satts in.

- Lägg i ingredienserna.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot punkten på skålen ) och vrid det medurs (). Kilen på locket måste föras in till stopp i springan på skålens handtag.
- Sätt i stickkontakten.
- Ställ strömvredet i önskat läge.
- Ställ strömvredet i läge **0/off** om du vill fylla på ingredienser.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen. Påmataren kan användas som måttbägare.

## Riv- och skärskivor

### Skärvändskiva tjock/tunn

Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker.



Märkning:

- 1 = tjocka skivor
- 3 = tunna skivor

**Obs.:** Inte lämplig för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad.

**Tips:** Skär kokt potatis först efter att 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 = grova sidan
- 4 = fina sidan

**Obs.:** Inte lämplig för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan.

**Tips:** Strimla mjukost med den grova sidan.

### Skär- och strimlingsvändskiva



Riv rå potatis eller skär i skivor.







**Obs:** Inte lämplig för bearbetning av mycket fiberrika matvaror, t.ex. purjolök eller mango.

### Bild

- Sätt på skålen (pilen på skålen mot punkten på apparaten ) och vrid den medurs till stopp ().
- Sätt in verktyghållaren i skålen.

Beroende på önskad användning:

- Lägg riv- och skärskivan på verktyghållaren. Vänd den önskade skär- eller strimlingssidan uppåt. Lägg skivan på skivhållaren så att medbringarna på verktyghållaren passar in i hålen i skivan.
- Sätt på locket med påmataren (pilen på locket mot punkten på skålen ) och vrid det medurs (). Kilen på locket måste föras in till stopp i springan på skålens handtag.
- Sätt i stickkontakten.
- Ställ strömvredet i önskat läge.
- Fyll på det som ska skäras eller rivs.
- Tryck bara lätt ned det som ska skäras eller strimlas med påmataren. Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.

### Obs!

Töm skålen innan den blir så full att det som ska skäras eller strimlas når upp till insatshållaren.

### Efter arbetet

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Vrid locket moturs och ta av det.
- Ta ut verktyget:  
Ta ut verktyghållaren tillsammans med universalkniven, vispskivan resp. degkroken ur skålen. Ta av verktygen från verktyghållaren.
- Ta ut riv- och skärskivorna i plastknoppen i mitten. Ta ut verktyghållaren ur skålen.
- Vrid skålen moturs och ta av den.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

### Mixer

Knivinsats med mixer-/finfördelningskniv för att blanda flytande eller halvfast mat, blanda lätta smetar, mosa eller krossa isbitar.

### Obs!

Felaktig användning kan medföra saksador.

- Bearbeta inte matvaror som har hårda beståndsdelar, t.ex. ben.
- Bearbeta inte djupfrysta ingredienser (med undantag för isbitar).
- Stick aldrig ned föremål, t.ex. slevar i mixerbägaren.
- Kontrollera att det inte finns några främmande föremål i mixerbägaren innan du använder den.
- Kör inte mixern när den är tom.

### Olämpliga matvaror kan skada apparaten.

- Bearbeta inga matvaror som är varmare än 70 °C i mixerbägaren.

### Begränsningar för bearbetningen:





- Finfördela inte ingredienser som mandel, lök, persilja och kött.
- Mixern kan inte framställa pålägg som jordnötssmör, kokossmör eller nötsmör.
- Blanda ut fasta matvaror med tillräcklig mängd vätska.
- Blanda ut pulverformiga matvaror före mixningen med tillräcklig mängd vätska eller lös upp helt i vätska. Pulverformiga matvaror är t.ex. florsocker, kakaopulver, rostade sojaböner, mjöl, äggvitepulver.

### Bild

- Sätt tätningen på knivinsatsen. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.

### Viktiga anvisningar

Om tätningen är skadad eller inte lagts på rätt, så kan vätska rinna ut.

- Sätt in knivinsatsen med mixer-/finfördelningskniven  i mixerbägaren och spärra moturs (). Skruva minst så långt att pilen med markeringen blir vänd mot mixerbägaren.
- Vänd mixerbägaren upp och ner (knivinsatsen nedåt).
- Sätt på mixerbägaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten ) och vrid medurs till stoppet ().
- Lägg i ingredienserna.  
Max mängd vätska = 1,0 liter (skummande eller heta vätskor max 0,4 liter).
- Sätt på locket och tryck fast det. Håll i locket medan du arbetar.



- Sätt i stickkontakten.
- Ställ strömvredet i önskat läge.
- Ställ strömvredet i läge **0/off** om du vill fylla på ingredienser.
- Ta av locket och fyll på ingredienserna eller
- ta ut tratten och fyll på de fasta ingredienserna litet i taget genom påfyllningsöppningen
- eller
- fyll på flytande ingredienser genom tratten.

### Efter arbetet

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Vrid mixern moturs och ta av den.
- Ta av locket.
- Lossa knivinsatsen medurs (↻) och ta av den från mixerbägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

### Minihackare

Användning (beroende på modell):

- Med knivinsatsen med mixer-/finfördelningskniven  för finfördelning och hackning av kött, hårdost, lök, örter, kryddor, vitlök, frukt, grönsaker.
- Med knivinsatsen med malkniv  för att mala och finfördela små mängder kryddor (t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torr anis, saffran), sädeslag (t.ex. vete, hirs, linfrö), kaffe eller socker. Lämpar sig inte för malning av mycket torra och fasta livsmedel som är större än kaffeböner, t.ex. muskotnöt, torkad ingefära etc. .

#### Obs!




Fyll bara på rostade kaffe- eller espressoböner.

#### Bild

- Ställ minihackarens bägare med öppningen uppåt.
- Fyll på det livsmedel som ska finfördelas i bägaren. Observera markeringen **MAX!**
- Sätt tätningen på knivinsatsen. Kontrollera att tätningen ligger på rätt sätt.

#### Viktiga anvisningar

Om tätningen är skadad eller inte lagts på rätt, så kan vätska rinna ut.

- Sätt in knivinsatsen (/↻) i minihackarens bägare och spärra moturs (↺). Vrid minst så långt att pilen linjerar med markeringen på minihackarens bägare.
- Vrid minihackaren (knivinsatsen nedåt).
- Sätt på minihackaren (pilen på bägaren mot punkten på apparaten ) och vrid medurs till stoppet ()
- Sätt i stickkontakten.
- Ställ strömvredet i önskat läge.

**OBS:** Ju längre apparaten är igång, desto finare blir matvarorna skurna.

Rekommendationer om användning av tillbehöret framgår av avsnittet "Recept/ ingredienser/bearbetning".


### Efter arbetet

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- Vrid minihackaren moturs och ta av den.
- Vrid minihackaren (knivinsatsen uppåt).
- Lossa knivinsatsen medurs (↻) och ta av den från minihackarens bägare.
- Töm bägaren.
- Rengör alla delar, se "Rengöring och skötsel".

---

## Rengöring och skötsel

Apparaten är underhållsfri. Genom grundlig rengöring skyddar du apparaten mot skador och bevarar funktionsdugligheten.

En översikt över hur de enskilda detaljerna ska rengöras framgår av **bild **.

Rengör alla delar omedelbart efter användningen. Då torkar inga rester fast.

#### Obs!

Du kan skada ytorna. Använd inga trasor eller rengöringsmedel som kan repa apparaten.

Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.

**Obs:** Vid bearbetning av t.ex. morötter och rödkål kan plastdelarna bli missfärgade. Rengör dem med några droppar matolja.

## Rengör motordelen.

- Ta ut stickkontakten.
- Torka av motordelen med en fuktig duk. Använd vid behov litet handdiskmedel.
- Torka sedan apparaten torr.

## Rengöring av mixern/ minihackaren

Mixerbägaren (utan knivinsats), locket och tratten går att maskindisKA.

Maskindiska inte knivinsatsen, utan rengör den under rinnande vatten (låt den inte ligga i blöt).

Ta bort tätningen och rengör den.

---

## Råd vid fel

### Fel:

Apparaten fungerar inte.

### Möjlig orsak:

Apparaten har blivit överbelastad, ett verktyg blockerades av något livsmedel och bearbetningstiden var för lång.

### Åtgärd:

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Ta ut stickkontakten.
- AvhjälP orsaken till överbelastningen.
- Låt apparaten svalna så att överlastskyddet avaktiveras.
- Starta om apparaten.

### Fel:

Maskinen startar inte eller så stänger den av sig under arbetet.

### Möjlig orsak:

Skålen eller locket resp. tillbehöret är inte rätt påsatt eller har lossnat.

### Åtgärd:

- Ställ strömvredet i läge **0/off**.
- Sätt på skålen/locket resp. tillbehöret rätt och vrid fast den till stopp.
- Starta om apparaten.

### Viktig anvisning

Om felet inte går att åtgärda på detta sätt måste du vända dig till kundtjänsten.

---

## Förvaring

### Bild

För förvaring kan verktygen stuvas undan i skålen för att spara utrymme.

---

## Omhändertagande av begagnade apparater

Omhändertata 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





Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.



Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

## Recept / ingredienser / bearbetning

Riktvärden för maximala bearbetningsmängder och bearbetningstider

- Vispskiva, universalkniv, degkrok → bild 
- Riv- och skärskivor → bild 
- Mixer → bild 
- Minihackare → bild 

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept/ingredienser/bearbetning
 eller 	låg	cirka 1–2 min	<p><b>Söt jäsdeg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– max. 500 g mjöl</li> <li>– 25 g jäst eller 1 paket torrjäst</li> <li>– 220 ml mjölk (rumstemperatur)</li> <li>– 1 ägg</li> <li>– 1 nypa salt</li> <li>– 80 g socker</li> <li>– 60 g smör</li> <li>– Skalet från en halv citron</li> </ul> <p>■ Häll alla ingredienser (utom mjölken) i skålen.          ■ Ställ in strömvredet på lågt varvtal under 10 sekunder.          ■ Tillsätt mjölken och blanda med låg varvtal i cirka 1½ minut.          Ingredienserna bör ha samma temperatur. Låt degen jäsa på ett varmt ställe när den har blivit slät.</p>
	låg	cirka 1–2 min	<p><b>Tjock fruktkaka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 ägg</li> <li>– 135 g socker</li> <li>– 135 g margarin</li> <li>– 255 g mjöl</li> <li>– 10 g bakpulver</li> <li>– 150 g korinter</li> <li>– 150 g blandad torkad frukt</li> </ul> <p>■ Sätt in degkroken.          ■ Tillsätt mjöl, bakpulver, socker, margarin och ägg i skålen.          ■ Stäng locket och bearbeta 60–90 sekunder på läge 1.          ■ Tillsätt de torkade frukterna och bearbeta i 10 sekunder i läge 1.</p> <p><b>Största mängd:</b>          1,5 x gånger grundreceptet, öka blandningstiden vid behov</p>
	hög	cirka 1,5–2 min	<p><b>Jordgubbssorbet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g frysta jordgubbar</li> <li>– 100 g florsocker</li> <li>– 180 ml grädde (knappt 1 dricksglas)</li> </ul> <p>■ Lägg alla ingredienserna i skålen. Starta apparaten genast så att inga klumpar hinner bildas. Blanda tills en krämig glass bildas.</p>

Verktyg	Varvtal	Tid	Recept/ingredienser/bearbetning
	hög		<b>Mjölkchoklad</b> – 80 g till 100 g kyld choklad – ca 400 ml het mjölk (<70 °C) ■ Finfördela chokladen i mixern, tillsätt den heta mjölken och blanda en kort stund.
	M		<b>Honungs- och hasselnötspålägg (CNCM12C)</b> – 20 g hasselnötter – 50 g blomsterhonung (rumstemperatur) ■ Lägg nötterna i minihackarbägaren och finfördela dem mixer-/finfördelningskniven i 5 sekunder i läge <b>M</b> . ■ Lossa minihackarens bägare, vänd den och ta ut knivinsatsen. ■ Tillsätt honungen. Stäng minihackarens bägare med kniven igen och sätt på motordelen. ■ Vänta tills honungen fullständigt runnit ner under kniven. Blanda sedan allt i 5 sekunder i läge <b>M</b> .

## Määräyksenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi yksityisessä kotitaloudessa ja kodinomaisessa ympäristössä. Käytä laitetta vain kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.

Laite soveltuu ruoka-aineiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen. Laitetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn. Muiden valmistajan hyväksymien lisävarusteiden kanssa voit käyttää sitä myös muihin käyttötarkoituksiin. Käytä laitteessa ainoastaan hyväksytyjä valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Älä koskaan käytä muille laitteille tarkoitettuja varusteita.

Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enintään 2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella.

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje. Jos laitteen oikeaa käyttöä koskevat ohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

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 on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

### Sähköisku- ja palovaara!

- Kytke laite ja käytä sitä ainoastaan tyyppikilvessä mainittujen tietojen mukaisessa sähköverkossa. Käytä laitetta vain, kun liitäntäjohto ja laite ovat moitteettomassa kunnossa. Laitteen saa turvallisuussyistä korjata, esim. vaihtaa vioittuneen liitäntäjohdon, vain valtuutettu huoltoliike.
- Älä kytke laitetta ajastimeen tai kauko-ohjattavaan pistorasiaan. Valvo laitetta aina käytön aikana!
- Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli.
- Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä höyrypuhdistinta. Älä käytä laitetta märin käsin.

- Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.
- Sähkökatkon sattuessa laite jää päälle ja käynnistyy uudelleen sähkökatkon jälkeen.

### **Loukkaantumisvaara!**

- Katkaise laitteesta virta ja irrota laite verkkovirrasta, ennen kuin vaihdat varusteita tai lisäosia, jotka liikkuvat laitteen ollessa toiminnassa. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Odota, että kone pysähtyy kokonaan!
- Älä koske kulhon tai täyttösuppilon sisälle koneen ollessa toiminnassa. Paina aineksia aina syöttöpainimella. Älä työnnä kulhoon tai täyttöaukkoon esineitä (esim. lastaa).
- Ole varovainen käsitellessäsi teräviä teriä, tyhjentäessäsi astiaa ja puhdistaussasi laitetta. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin. Kun et käytä yleisterää, säilytä se aina teränsuojuksen sisällä. Älä koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Tartu hienonnusteriin vain keskellä olevasta muoviosasta.
- Älä koske paikalleen kiinnitetyn sekoitusastian sisälle! Irrota/kiinnitä sekoitusastia vain, kun käyttöakseli on pysähtynyt. Älä koske tehosekoittimen terään paljain käsin.

### **Palovammavaara!**

Kannessa olevan suppilon kautta tulee ulos höyryä, kun sekoitetaan kuumia aineksia. Täytä laitteeseen enintään 0,4 litraa kuumaa tai kuohuvaa nestettä.

### **Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.






### **Huomio!**

Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset elintarvikkeiden käsittelyyn. Älä käytä laitetta tyhjäkäynnillä. Kulhoa ei saa altistaa yli 80 °C:een lämpötiloille.

### **Tärkeää!**

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 94

## Laitteeseen tai varusteeseen merkittyjen symbolien selitykset

	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttöaukkoon.
	Lukitse teräosa sekoittimen tai minileikkurin kulhoon.
	Ota pois teräosa sekoittimen tai minileikkurin kulhosta.
	Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä
	Teräosa, jossa jauhinterä

**Onneksi olkoon, valintasi on Bosch.**  
Lisätietoja tuotteistamme löydät internet-sivuiltamme.

### Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	88
Tärkeitä turvallisuusohjeita .....	88
Yhdellä silmäyksellä .....	90
Käyttö .....	91
Puhdistus ja hoito .....	94
Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle.....	94
Säilytys .....	95
Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen .	95
Huoltopalvelu.....	95
Reseptit/ainesosat/valmistus .....	95

### Yhdellä silmäyksellä

**Kuva** 

**Peruslaite**

#### 1 Kierrettävä valitsin

**0/off** = pysäytys

**M** = pitoasento, suurin käyttönopeus, pidä valitsinta kierrettynä niin kauan kuin haluat laitteen sekoittavan.

Teho 1–2, käyttönopeus:

**1** = alhainen nopeus – hidas,

**2** = suuri nopeus – nopea.

#### 2 Moottori

#### 3 Liitäntäjohdon säilytystila

#### 4 Kulho

#### 5 Pidin

#### 6 Välineet\*

**a** Yleisterä ja teränsuojus

**b** Taikinakoukku

**c** Vatkaikiekkok

#### 7 Hienonnusterät\*

**a** Käännettävä viipalointiterä – paksu / ohut

**b** Käännettävä raastinterä – karkea / hieno

**c** Käännettävä viipalointi- ja raastinterä

#### 8 Kansi

**a** Täyttöaukko

**b** Syöttöpainin

#### Varusteet\*

#### 9 Teräosa, jossa on sekoitus-/ hienonnusterä ja tiiviste

#### 10 Teräosa, jossa jauhinterä ja tiiviste

#### 11 Minileikkurin kulho

#### 12 Sekoitusastia

#### 13 Kansi sekoittimelle

**a** Täyttöaukko

**b** Suppilo

\* mallista riippuen

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausnro 12005833).



## Käyttö

Puhdista laite ja varusteet huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa, katso kohta "Puhdistus ja hoito".

### Älytyökalan tunnistus (MCM3P...)

Nopeussäädöt on merkitty eri väreillä (harmaa ja punainen). Samaa värikoodijärjestelmää käytetään myös varusteissa. Varusteet yhdistetään automaattisesti oikeaan nopeussäätöön.

#### Matala nopeus, harmaa, käyttöakselilla

Varusteille ja hienonnusterille.



#### Suuri nopeus, punainen, ilman käyttöakselia

Sekoittimille ja minileikkurille.



### Esivalmistelut

- Aseta laitteen runko tasaiselle ja puhtaalle alustalle.
- Vedä johtoa ulos peruslaitteesta, kunnes se on sopivan pituinen.

### Tärkeitä huomautuksia

- Käynnistä ja pysäytä laite ainoastaan kierrettävällä valitsimella.
- Älä pysäytä laitetta koskaan kääntämällä kulhoa, tehosekoitinta tai jotakin välinettä.
- Käynnistä laite vain, kun välineet tai varusteet on kiinnitetty kokonaan.

### Kulho ja varusteet/välineet

**Huomio!**Käytettäessä kulhoa koneen voi käynnistää vain, kun kulho on paikallaan ja kansi on kiinnitetty hyvin paikoilleen.

#### Yleisterä

Hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen ja taikinan vaivaamiseen.



#### Taikinakoukku

sekoittaa ja vaivaa taikinan ja sekoittaa taikinaan ainekset, joita ei tarvitse hienontaa (esim. rusinat, suklaanpalat).



#### Vatkainkiekko

kermavaahdon, valkuaisvaahdon vatkaamiseen ja majoneesin valmistamiseen.



### Suositus optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi:

- Käytä kermaa, jonka rasvapitoisuus on 30 % ja lämpötila 4-8 °C

#### Kuva

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteessa oleva piste vastatusten ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti ().
- Aseta välineen pidin avaimeen.
- Aseta yleisterä, vatkainterä tai taikinakoukku paikalleen varusteenpitimeen ja päästä irti.

#### Huomioi välineiden sijainti käytön aikana! Paina välineet alas vasteeseen asti.

**Huomio!**Lisää ainekset vasta sitten, kun välineet on kiinnitetty.

- Täytä ainekset.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten ja käännä myötäpäivään (). Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.
- Kun lisää aineksia, aseta kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta. Voit käyttää syöttöpainin lisäosaa mitta-astiana.

### Hienonnusterät

#### Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut



Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi.

Merkintä:

- 1 = paksut viipaleet
- 3 = ohuet viipaleet

**Huomautus:** Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin.

**Vinkki:** 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 rouhimiseen.

**Vinkki:** 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.

### Kuva

- Aseta kulho paikalleen (kulhon nuoli ja laitteessa oleva piste vastatusten ) ja käännä myötäpäivään vasteeseen asti ()
- Aseta välineen pidin avaimeen.

Käyttötarkoituksen mukaan:

- Aseta hienonnusterä paikoilleen teränpitimeen. Käännä haluamasi viipalointi-/raastinpuoli ylöspäin. Aseta terä teränpitimeen niin, että teränpitimen vääntiö tarttuu terässä oleviin reikiin.
- Aseta kansi ja syöttöpainin paikoilleen (kannen nuoli ja kulhossa oleva piste vastatusten ) ja käännä myötäpäivään (). Kannen nokan tulee kiinnittyä kulhon kahvassa olevaan kiinnityskohtaan vasteeseen asti.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.
- Täytä kulhoon viipaloitavat tai raastettavat ainekset.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen. Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta.

**Huomio!** Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat pidikelevyyen.

## Käytön jälkeen

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Käännä kantta vastapäivään ja ota pois.
- Välineen poistaminen:  
Poista välineenpidin kulhosta yhdessä yleisterän tai vispilälevyn kanssa. Irrota väline pitimestä.
- Tartu hienonnusteriin vain keskellä olevasta muovinupista. Poista teränpidin kulhosta yhdessä yleisterän kanssa.
- Poista kulho vastapäivään kääntäen.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus ja hoito”.

## Tehosekoitin

Teräosa sekoitus-/jauhatussterällä nestemäisten ja puolikiinteiden ruokien sekoittamiseen, kevyen taikinan sekoittamiseen, soseuttamiseen tai jääkuutioiden murskaamiseen.

### Huomio!

Epäsianmukainen käyttö voi aiheuttaa aineellisia vahinkoja.

- Älä käsittele elintarvikkeita, jotka sisältävät kovia aineksia, esim. luita.
- Älä käsittele pakasteita (paitsi jääpaloja).
- Älä työnnä sekoituskulhoon esineitä, esim. lastaa.
- Tarkista ennen käyttöä, ettei sekoituskulhossa ole ylimääräisiä esineitä.
- Älä käytä tehosekoitinta tyhjänä.

### Tarkoitukseen sopimattomat elintarvikkeet voivat vaurioittaa laitetta.

- Älä käsittele sekoituskulhossa kuumia elintarvikkeita, joiden lämpötila on yli 70 °C.

### Käytön rajoitukset:

- Älä hienonna aineksia kuten manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- Sekoittimella ei voi valmistaa levitteitä kuten maapähkinävoita, kookospähkinävoita tai pähkinäsosetta.




- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Sekoita jauhemaiset elintarvikkeet riittävään nestemäärään tai liuota ne kokonaan nesteeseen ennen kuin aloitat sekoittamisen. Jauhemaisia elintarvikkeita ovat esim. tomusokeri, kakaopöytäjauhe, paahdetut soijapavut, jauhot, valkuisjauhe.

### Kuva D

- Aseta tiiviste teräosaan. Varmista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.

### Tärkeitä huomautuksia



Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikallaan, nestettä voi vuotaa ulos.

- Aseta teräosa tehosekoittimen/hienonusterrän  kanssa tehosekoittimen dekantterilasiin ja lukitse vastapäivään (⌚). Kierrä sitä vähintään niin pitkälle, että nuoli on sekoituskannun merkinnän kohdalla.
  - Käännä sekoituskulho (teräosa alas).
  - Aseta tehosekoittimen kulho paikalleen (kulhon nuoli ja koneen nuoli vastatusten ) ja käännä myötäpäivään vastatseen asti ().
  - Täytä ainekset. Maksimimäärä nesteitä = 1,0 litraa; (maksimimäärä kuohuvia tai kuumia nesteitä 0,4 litraa)
  - Aseta kansi paikoilleen ja paina se lujasti kiinni. Pidä kannesta kiinni työn aikana.
  - Liitä pistoke pistorasiaan.
  - Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.
  - Kun lisää aineksia, aseta kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
  - Irrota kansi ja lisää ainekset tai
  - Poista suppilo ja lisää kiinteät ainekset vähitellen täyttöaukon kautta tai
  - Kaada nestemäiset ainekset kulhoon suppilon läpi.
- ### Käytön jälkeen
- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
  - Irrota pistoke pistorasiasta.

- Irrota tehosekoitin vastapäivään kääntäen.
- Ota kansi pois.
- Irrota teräosa sekoituskulhosta myötäpäivään kääntäen (⌚).
- Puhdista kaikki osat, katso kohta "Puhdistus ja hoito".

### Minileikkuri

Käyttö (mallista riippuen)

- Tehosekoittimella/hienonusterrällä  varustetulla teräosalla lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien ja vihannesten pilkkomiseen ja jauhamiseen.
- Jauhatuserrällä  varustetulla teräosalla pienten maustemäärien (esim. pippuri, kumina, kataja, kaneli, kuivattua tähtianis, sahrami), viljan (esim.vehnä, hirssi, pellavansiemen), kahvia tai sokerin jauhamiseen ja pilkkomiseen. Ei sovellu sellaisten erittäin kuivien ja kovien elintarvikkeiden käsittelyyn, jotka ovat kahvipapuja suurempia, esimerkiksi muskottipähkinä, kuivattu inkivääri ... .

### Huomio!




Jauha laitteella vain paahdettuja kahvi- tai espressopapuja.

### Kuva E

- Aseta minileikkurin kulho työtasolle aukopuoli ylöspäin.
- Laita hienonnettavat elintarvikkeet kulhoon. Huomioi **MAX**-merkki kulhossa!
- Aseta tiiviste teräosaan. Varmista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.

### Tärkeitä huomautuksia

Jos tiiviste vioittuu tai ei ole oikein paikallaan, nestettä voi vuotaa ulos.

- Aseta teräosa (/⌚) minileikkurin kulhoon ja lukitse vastapäivään (⌚). Kierrä vähintään niin pitkälle, että nuoli on minileikkurin kulhossa olevan merkin kohdalla.
- Käännä minileikkuria (teräosa alaspäin).
- Aseta minileikkuri paikalleen (kulhon nuoli ja laitteen nuoli vastatusten ) ja käännä myötäpäivään vastatseen asti ().

- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Valitse haluamasi teho kierrettävällä valitsimella.

**Huomautus:** Mitä kauemmin laite on käynnistettynä, sitä hienomman lopputuloksen saat.

Lisälaitteiden käyttösuositukset voit katsoa kohdasta ”Reseptit/ainesosat/valmistus”.

### Käytön jälkeen

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Käännä minileikkuria vastapäivään ja irrota.
- Käännä minileikkuria (teräosa ylöspäin).
- Irrota teräosa minileikkurin kulhosta myötöpäivään kääntäen (🔄).
- Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat, katso kohta ”Puhdistus ja hoito”.

---

## Puhdistus ja hoito

Laite ei tarvitse huoltoa. Kun muistat puhdistaa laitteen huolellisesti, se ei vahingoitu ja toimii hyvin.

Katso **kuvasta** , miten eri osat puhdistetaan.

Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

Näin jäänteet eivät kiinni.

### Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.

Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, koska ne voivat silloin vääntyä pesun aikana.

**Huomautus:** Esimerkiksi porkkanoista tai punakaalista jää muoviosiin väriä, joka on poistettavissa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

### Peruslaitteen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa hieman käsinpesuun tarkoitettua astianpesuainetta.
- Kuivaa laite loppuksi.

## Tehosekoittimen/minileikkurin puhdistus

Tehosekoittimen kulho (ilman teräosaa), kansi ja suppilo ovat astianpesukoneen kestäviä.

Älä pese tehosekoittimen terää astianpesukoneessa vaan puhdista se juoksevan veden alla (älä jätä likoamaan veteen). Irrota tiiviste puhdistamista varten.

---

## Toimenpiteitä käyttöhäiriöiden varalle

### Häiriö:

Laite lakkaa toimimasta.

#### Mahdollinen syy:

Laite on ylikuormittunut, väline on juuttunut kiinni elintarvikkeeseen tai käsittelyaika oli liian pitkä.

#### Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Korjaa ylikuormituksen aiheuttanut syy.
- Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitus-suoja palautuu normaalitilaan.
- Käynnistä laite uudelleen.

### Häiriö:

Laite ei käynnisty tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.

#### Mahdollinen syy:

Kulhoa tai kantta tai lisävarusteita ei ole kiinnitetty oikein tai se on irronnut.

#### Toimenpide:

- Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0/off**.
- Aseta kulho/kansi oikein paikoilleen ja käännä vasteeseen asti.
- Käynnistä laite uudelleen.

### Tärkeä huomautus

Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

## Säilytys

### Kuva

Säilytystä varten välineet voidaan säilyttää kulhossa tilan säästämiseksi.

## 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





Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivuiltamme. Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

## Reseptit/ainesosat/valmistus

### Maksimimäärien ja valmistusaikojen ohjeelliset arvot

- Vatkainkiekko, yleisterä, taikinakoukku → **Kuva **
- Hienonnusterät → **Kuva **
- Tehosekoitin → **Kuva **
- Minileikkuri → **Kuva **

Väline	Nopeus	Aika	Reseptit / ainesosat / valmistus
 tai 	alhainen	n. 1-2 min	<b>Makea hiivataikina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– enint. 500 g jauhoja</li> <li>– 25 g hiivaa tai 1 paketti kuivahiivaa</li> <li>– 220 ml maitoa (huoneenlämpöistä)</li> <li>– 1 kananmuna</li> <li>– 1 ripaus suolaa</li> <li>– 80 g sokeria</li> <li>– 60 g voita</li> <li>– ½ sitruunan kuori</li> <li>■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon (maitoa lukuun ottamatta).</li> <li>■ Sekoita alhaisella nopeudella 10 sekunnin ajan.</li> <li>■ Lisää maito ja sekoita alhaisella nopeudella noin 1½ minuuttia.</li> </ul> Kaikkien ainesten on oltava huoneenlämpöisiä. Kun taikina on sileää, anna sen kohota lämpimässä paikassa.

Väline	Nopeus	Aika	Reseptit / ainesosat / valmistus
	alhainen	n. 1-2 min	<p><b>Mehevä hedelmäkakku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 kananmunaa</li> <li>– 135 g sokeria</li> <li>– 135 g margariinia</li> <li>– 255 g jauhoja</li> <li>– 10 g leivinjauhetta</li> <li>– 150 g korinteja</li> <li>– 150 g kuivattuja sekahedelmiä</li> </ul> <p>■ Käytä taikinakoukkuja.</p> <p>■ Laita jauhot, leivinjauhe, sokeri, margariini ja munat kulhoon.</p> <p>■ Sulje kansi ja käsittele nopeudella <b>1</b> 60–90 sekunnin ajan.</p> <p>■ Lisää kuivatut hedelmät ja käsittele nopeudella <b>1</b> noin 10 sekuntia.</p> <p><b>Suurin määrä:</b> 1,5 x perusresepti, lisää sekoitusaikaa tarvittaessa</p>
	Korkea	n. 1,5–2 min	<p><b>Mansikkasorbetti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g pakastemansikoita</li> <li>– 100 g tomusokeria</li> <li>– 180 ml kermaa (vajaa 1 kulho)</li> </ul> <p>■ Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Käynnistä kone heti, koska muuten ainekset paakkuuntuvat. Sekoita niin kauan, kunnes seos on kermamaista.</p>
	Korkea		<p><b>Suklaamaito</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80–100 g jäädytettyä suklaata</li> <li>– noin 400 ml kuumaa maitoa (&lt;70 °C)</li> </ul> <p>■ Hienonna suklaa tehosekoittimessa, kaada sekaan kuuma maito ja sekoita hetken.</p>
	<b>M</b>		<p><b>Hunaja-hasselpähkinä-levite (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g hasselpähkinöitä</li> <li>– 50 g kukkaishunajaa (huoneenlämpöisenä)</li> </ul> <p>■ Mittaa pähkinät minileikkurin kulhoon ja hienonna niitä tehosekoittimella/hienonnmusterällä noin 5 sekuntia nopeudella <b>M</b>.</p> <p>■ Poista minileikkurin kulho, käännä ylösalaisin ja irrota teräosa.</p> <p>■ Lisää joukkoon hunaja. Sulje minileikkurin kulho taas terällä ja aseta kulho peruslaitteen päälle.</p> <p>■ Odota, kunnes hunaja on valunut kokonaan terän päälle.</p> <p>■ Sekoita sitten kaikki 5 sekunnin ajan nopeudella <b>M</b>.</p>

## Uso conforme a lo prescrito

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso privado en el ámbito doméstico. No sobrepasar las cantidades de elaboración ni los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

El presente aparato ha sido diseñado para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar alimentos. Se prohíbe su uso para procesar otros tipos de sustancias o productos. Siempre que se empleen los accesorios específicos homologados por el fabricante, el aparato podrá usarse para otras aplicaciones adicionales. Utilizar el aparato solo con piezas y accesorios originales autorizados. No utilizar nunca los accesorios para otros aparatos.

Utilizar el aparato solo en recintos interiores y a temperatura ambiente, así como no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

## Indicaciones de seguridad importantes

¡Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior! No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato puede ser manejado por 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. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación y, además, no deben manejar el aparato. No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

### ¡Peligro de electrocución y de incendio!

- Conectar y usar el aparato únicamente de acuerdo con las indicaciones especificadas en la placa de características del modelo. No utilizar el aparato en caso de que el cable de conexión o el propio aparato presenten daños visibles. Las reparaciones en el aparato, como por ejemplo, el cambio de un cable de alimentación dañado, deben ser realizadas solo por nuestro servicio de asistencia técnica para evitar peligros.
- No conectar nunca el aparato a temporizadores ni enchufes teledirigidos. ¡Vigilar siempre el aparato mientras esté funcionando!
- No colocar el aparato sobre o cerca de superficies calientes como, p. ej., placas eléctricas. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados.

- No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar limpiadoras de vapor. No usar el aparato con las manos húmedas.
- 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 y en caso de avería.
- En caso de interrupción del suministro de corriente, el aparato permanece conectado y vuelve a arrancar tras restablecerse la alimentación de corriente.

### **¡Peligro de lesiones!**

- Antes de cambiar accesorios o piezas que se muevan durante el funcionamiento, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- No introducir nunca las manos en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado mientras el aparato está en funcionamiento. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. No introducir ningún objeto (p. ej., una cuchara) en el recipiente de mezcla o en la boca de llenado.
- Tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas al vaciar el recipiente de mezcla y durante la limpieza. Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.
- No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas. Guardar la cuchilla universal siempre en su protector cuando no se use. No tocar ni manipular nunca con las manos las cuchillas ni los discos picadores. ¡Sujetar los discos picadores solo por el plástico en el medio!
- ¡No introducir nunca las manos en el vaso de la batidora montado! Retirar o montar el vaso de la batidora solo con el accionamiento parado. No tocar ni manipular nunca las cuchillas directamente con las manos.

### **¡Peligro de quemaduras!**

Al elaborar alimentos o líquidos calientes en la batidora, puede escapar vapor caliente a través del embudo en la tapa. Llenar como máximo 0,4 litros de líquido caliente o espumoso en la batidora.

### **¡Peligro de asfixia!**

No permita que los niños jueguen con el embalaje.

### **¡Atención!**

Se aconseja dejar el aparato conectado solo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. No usar el aparato en








seco sin alimentos. No exponga el vaso de la batidora a temperaturas superiores a 80°C.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Cuidados y limpieza» véase la página 103

## Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios

	¡Atención! Herramientas giratorias. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.
	Bloquear la cuchilla dentro del vaso de la batidora o del vaso del accesorio picador universal.
	Extraer la cuchilla del vaso de la batidora o del vaso del accesorio picador universal.
	Cuchilla para batir y triturar
	Cuchilla para moler

Enhorabuena por la compra de su nuevo aparato de Bosch. En nuestra página web encontrará más información sobre nuestros productos.

## Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	97
Indicaciones de seguridad importantes.....	97
Descripción del aparato.....	99
Usar el aparato.....	100
Cuidados y limpieza.....	103
Localización de averías.....	104
Guardar el aparato.....	104
Eliminación del aparato usado.....	104
Servicio de Asistencia Técnica.....	105
Recetas/Ingredientes/Elaboración.....	105

## Descripción del aparato

### Fig.

#### Base motriz

#### 1 Mando giratorio

**0/off** = Parada

**M** = Accionamiento momentáneo

(permite trabajar con el máximo número de revoluciones; hay que mantenerlo accionado con la mano).

Nivel 1-2, velocidad de trabajo:

**1** = velocidad baja – lento,

**2** = velocidad alta – rápido.

#### 2 Accionamiento

#### 3 Compartimento recogecables

#### 4 Recipiente de mezcla

#### 5 Soporte para accesorios

#### 6 Accesorios\*

**a** Cuchilla universal con protector de cuchillas

**b** Garfio amasador

**c** Disco para batir

## 7 Discos picadores\*

- a Disco reversible para cortar, grueso/ fino
- b Disco reversible para rallar, grueso/ fino
- c Disco reversible para cortar y rallar

## 8 Tapa

- a Abertura para incorporar ingredientes
- b Empujador

## Accesorios\*

### 9 Accesorio de cuchilla para batir y triturar y junta

### 10 Accesorio de cuchilla para moler y junta

### 11 Vaso del accesorio picador universal

### 12 Vaso para batir

### 13 Tapa para batidora

- a Abertura para incorporar ingredientes
- b Embudo

\* según modelo

En caso de que el accesorio picador universal no esté incluido en el equipo de serie de su aparato, lo puede adquirir como accesorio opcional en el servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 12005833).

## Usar el aparato

Limpiar a fondo el aparato y los accesorios antes de usarlos por primera vez. Véase al respecto también el capítulo «Cuidados y limpieza».

### Smart tool detection (MCM3P...)

Cada ajuste de velocidad está marcado con un color diferente (gris y rojo). Encontrará este sistema de codificación con colores también en los accesorios. El accesorio se asocia automáticamente con el ajuste de velocidad adecuado.

#### Velocidad baja, gris con eje de accionamiento

Para herramientas y discos picadores.

#### Velocidad alta, rojo sin eje de accionamiento

Para batidoras y picadores universales.



## Preparativos

- Colocar la base motriz sobre una superficie lisa, estable y limpia.
- Extraer el cable de conexión de la base motriz en la longitud deseada.

## Advertencias importantes

- Conectar o desconectar el aparato exclusivamente a través del mando giratorio.
- No desconectar nunca el aparato girando el recipiente, la batidora o un accesorio.
- Conectar el aparato solo con las cuchillas o accesorios completamente montados.

## Recipiente de mezcla con accesorios

### ¡Atención!

Para procesar alimentos en el recipiente de mezcla, el aparato solo se podrá conectar si el recipiente está montado y la tapa de este colocada y enroscada.

### Cuchilla universal

para triturar, picar, batir y amasar.



### Garfio amasador

para trabajar la masa, así como para agregar y mezclar ingredientes que no hay que picar o triturar (p. ej., pasas, láminas de chocolate).



### Disco para batir



para preparar nata, claras de huevo a punto de nieve y mayonesa.



### Recomendación para un resultado óptimo:

- Utilizar nata con mín. 30 % de contenido de grasa y 4-8 °C

### Figura B



- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato ) y girarlo en sentido horario hasta el tope ()
- Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
- Montar la cuchilla universal, el disco para batir o el garfio amasador en el soporte porta-accesorios y soltarlo.

¡Tener en cuenta la posición de los

**accesorios al introducirlos! Presionar hacia abajo los accesorios hasta que hagan tope.**

### ¡Atención!

Agregar los alimentos siempre después de colocar los accesorios.

- Introducir los ingredientes.
- Montar la tapa con empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la marca en forma de punto del recipiente de mezcla ) y girarla en sentido horario (). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el empujador e incorporar los ingredientes por la abertura. El empujador puede utilizarse como vaso medidor.

## Discos picadores

### Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)



Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras. Identificación:

- 1 = rodajas gruesas
- 3 = rodajas finas

**Nota:** No adecuado para procesar queso duro, pan, panecillos ni chocolate.

**Consejo:** Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.

### Disco rallador reversible fino/groeso



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 adecuado para procesar nueces o queso duro (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.

### Figura

- Colocar el recipiente de mezcla en la unidad motriz (la flecha del recipiente de mezcla deberá coincidir con la marca en forma de punto en el cuerpo del aparato ) y girarlo en sentido horario hasta el tope (.
  - Colocar el porta-accesorios en el recipiente de mezcla.
- Según la aplicación concreta que desee hacer:
- Montar la cuchilla picadora sobre el soporte portacuchillas. Colocar el disco reversible para cortar/rallar con la cara que se desea utilizar hacia arriba. Colocar el disco en el portadiscos de modo que los arrastradores del soporte porta-accesorios penetren en la abertura del disco.

- Montar la tapa con empujador (la flecha de la tapa debe coincidir con la marca en forma de punto del recipiente de mezcla ) y girarla en sentido horario (). El saliente de la tapa tiene que encajar hasta el tope en la ranura del asa del recipiente de mezcla.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
- Incorporar los ingredientes que se desean cortar o rallar.
- Agregar los alimentos empujándolos solo levemente con el empujador. Extraer el empujador e incorporar los ingredientes por la abertura.

### ¡Atención!

Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o picados entren en contacto con el disco porta-accesorios.

## Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la tapa en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar el accesorio:  
Retirar el porta-accesorios del recipiente conjuntamente con la cuchilla universal, el disco para batir o el garfio amasador. Retirar los accesorios del porta-accesorios.
- Sujetar los discos picadores solo por el plástico en el medio. Extraer el porta-accesorios del recipiente.
- Girar el recipiente de mezcla en sentido antihorario y retirarlo.
- Limpiar todas las piezas. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

## Batidora

Cuchilla para batir y triturar, para batir alimentos líquidos o semisólidos, batir masas ligeras, hacer puré o picar cubitos de hielo.

### ¡Atención!

Un uso inadecuado puede provocar daños materiales.

- No procesar alimentos que contengan elementos duros, p. ej. huesos.
- ¡No procesar ingredientes congelados (excepto cubitos de hielo)!
- No introducir objetos en el vaso de la batidora, p. ej., cucharas.
- Antes de utilizar, comprobar que no haya objetos extraños en el vaso de la batidora.
- No hacer funcionar la batidora en vacío.

### El aparato puede resultar dañado si se utiliza para alimentos no apropiados.

- No procesar alimentos calientes por encima de 70°C en el vaso de la batidora.

### Limitaciones a la hora de la elaboración:

- no picar ingredientes 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.
- 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.

### Figura D

- Colocar la junta sobre la cuchilla. Cerciorarse del asiento correcto de la junta

### Advertencias importantes

Si la junta estuviera defectuosa o no se hubiera colocado correctamente, pueden producirse fugas de líquido durante el trabajo.

- Introducir la cuchilla para batir y triturar  en el vaso de la batidora y bloquearla girándola en sentido antihorario (). Girar como mínimo hasta que la flecha esté alineada con la marca del vaso de la batidora.
- Dar la vuelta al vaso de la batidora (cuchilla hacia abajo).
- Montar el vaso de la batidora (la flecha del vaso debe coincidir con la marca en forma de punto en el aparato ) y girarlo hacia la derecha, hasta el tope ().
- Introducir los ingredientes.  
Cantidad máxima de líquido admisible = 1,0 litro (en caso de líquidos calientes o con propensión a formar espuma, la cantidad máxima admisible es de 0,4 litros).
- Montar la tapa y apretarla. Sujetar la tapa durante el trabajo.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.
- Para incorporar adicionalmente ingredientes, colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Retirar la tapa e incorporar los ingredientes  
o bien  
■ retirar el embudo y agregar los ingredientes sólidos a través de la abertura  
o bien  
■ agregar los ingredientes líquidos a través del embudo.



### Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar la batidora en sentido antihorario y retirarla.
- Retirar la tapa.
- Girar la cuchilla en sentido horario (↻) y retirarla del vaso de la batidora.
- Limpiar todas las piezas. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

## Accesorio picador universal

Uso (dependiendo del modelo):

- Con la cuchilla para batir y triturar , para picar y trocear carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura.
- Con la cuchilla para moler  para moler y picar pequeñas cantidades de especias (p. ej., pimienta, comino, enebro, canela, anís estrellado seco, azafrán), cereales (p. ej., trigo, mijo, semillas de lino), café o azúcar. No es adecuado para moler alimentos sólidos muy secos de mayor tamaño que granos de café, como puede ser la nuez moscada, el jengibre seco ...

### ¡Atención!



Introducir únicamente granos de café tostado o espresso.



### Figura

- Colocar el recipiente de la picadora universal con la abertura hacia arriba,
- Poner los ingredientes que se desean picar en el vaso. ¡Prestar atención a la marca de máximo llenado «MAX» del vaso!
- Colocar la junta sobre la cuchilla. Cerciorarse del asiento correcto de la junta.

### Advertencias importantes

Si la junta estuviera defectuosa o no se hubiera colocado correctamente, pueden producirse fugas de líquido durante el trabajo.

- Introducir la cuchilla (/) en el vaso del accesorio picador universal y bloquearla girándola en sentido antihorario (↺). Girar como mínimo hasta que la flecha esté alineada con la marca del vaso del picador universal.

- Dar la vuelta al accesorio picador universal (cuchilla hacia abajo).
- Montar el accesorio picador universal (la flecha del vaso debe coincidir con la marca en forma de punto en el aparato ) y girarlo en sentido horario, hasta el tope ()
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Colocar el mando giratorio en la posición de trabajo deseada.

**Nota:** Cuanto más tiempo funcione el aparato, más finamente se trituran o pican los alimentos.

Los consejos relativos al uso del accesorio figuran en el capítulo «Recetas/Ingredientes/Elaboración».


### Tras concluir el trabajo

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Girar el picador universal en sentido antihorario y retirarlo del aparato.
- Dar la vuelta al accesorio picador universal (cuchilla hacia arriba).
- Soltar el portacuchillas girándolo en sentido horario (↻) y retirarlo del vaso del accesorio picador universal.
- Vaciar el vaso.
- Limpiar todas las piezas. Véase al respecto el capítulo «Cuidados y limpieza».

---

## Cuidados y limpieza

El aparato no requiere mantenimiento. Una limpieza cuidadosa y a fondo del aparato lo protegerá de cualquier daño y conservará su capacidad de funcionamiento.

En la **figura ** se muestra un cuadro sinóptico relativo al modo de lavado adecuado de las distintas piezas y componentes del aparato.

Limpiar las piezas directamente después de su uso. De este modo se evita que se sequen los restos de las frutas.

### ¡Atención!

Las superficies podrían dañarse. No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.

Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.

**Nota:** Al procesar alimentos como, por ejemplo, zanahorias y col lombarda, las piezas de plástico pueden adquirir un color rojizo, que puede eliminarse aplicando varias gotas de aceite y frotando con un paño.

### Limpiar la base motriz

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo. En caso necesario, agregar un poco de lavavajillas.
- Secar la base motriz.

### Limpiar la batidora/el accesorio picador universal

La batidora (sin cuchilla), la tapa y el embudo son apropiados para el lavado en el lavavajillas.

¡No lavar la cuchilla en el lavavajillas!

Limpiarla siempre con agua corriente. ¡No

sumergirla nunca en el agua!

Retirar la junta para lavarla.

---

## Localización de averías

### Avería:

El aparato no funciona.

### Posible causa:

El aparato ha sufrido una sobrecarga, un alimento ha bloqueado el accesorio o se ha procesado durante demasiado tiempo.

### Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Eliminar la causa de la sobrecarga.
- Dejar enfriar el aparato, a fin de desactivar el seguro contra sobrecarga.
- Volver a poner en marcha el aparato.

### Avería:

El aparato no se conecta o se desconecta durante su funcionamiento.

### Posible causa:

El recipiente o la tapa no están correctamente colocados o se han soltado.

### Forma de subsanarla:

- Colocar el mando giratorio en la posición **0/off**.
- Colocar bien el recipiente/la tapa y girarlo/a hasta el tope.
- Volver a poner en marcha el aparato.

### Advertencia importante

En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al servicio de asistencia técnica.

---

## Guardar el aparato

### Figura

Al guardar el aparato, los accesorios pueden guardarse dentro del recipiente para ahorrar espacio.

---

## 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





Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

## Recetas/Ingredientes/Elaboración

### Valores orientativos para las cantidades máximas y los tiempos de procesamiento

- Disco para batir, cuchilla universal, garfio amasador → **Figura 14**
- Discos picadores → **Figura 15**
- Batidora → **Fig. 16**
- Accesorio picador universal → **Figura 17**

Accesorio	Velocidad de trabajo	Tiempo	Recetas/Ingredientes/Elaboración
 o bien 	baja	aprox. 1-2 min.	<b>Masa de levadura dulce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– máx. 500 g de harina</li> <li>– 25 g de levadura o 1 paquetito de levadura seca</li> <li>– 220 ml de leche (temperatura ambiente)</li> <li>– 1 huevo</li> <li>– 1 pizca de sal</li> <li>– 80 g de azúcar</li> <li>– 60 g de mantequilla</li> <li>– La cáscara de ½ limón</li> <li>■ Poner todos los ingredientes (excepto la leche) en el recipiente.</li> <li>■ Ajustar con el mando giratorio durante 10 segundos una velocidad de trabajo lenta.</li> <li>■ Agregar la leche y mezclar con una velocidad de trabajo bajo durante aprox. 1½ minutos.</li> </ul> Prestar atención a que todos los ingredientes tengan la misma temperatura. Tan pronto como la masa presente un aspecto liso, dejar reposar ('levar') la masa en un lugar templado.

Accesorio	Velocidad de trabajo	Tiempo	Recetas/Ingredientes/Elaboración
	baja	aprox. 1-2 min.	<p><b>Pudín de frutas deshidratadas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 huevos</li> <li>– 135 g de azúcar</li> <li>– 135 g de margarina</li> <li>– 255 g de harina</li> <li>– 10 g de impulsor</li> <li>– 150 g de pasas de Corinto</li> <li>– 150 g de mezcla de frutas deshidratadas</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montar el garfio amasador.</li> <li>■ Echar la harina, el impulsor, el azúcar, la margarina y los huevos en el recipiente.</li> <li>■ Cerrar la tapa y procesar 60-90 segundos en la posición <b>1</b>.</li> <li>■ Agregar las frutas deshidratadas y procesarlas durante aprox. 10 segundos en el nivel <b>1</b>.</li> </ul> <p><b>Cantidad máxima:</b> 1,5 x receta básica; en caso necesario, batir durante más tiempo</p>
	alta	aprox. 1,5-2 Min.	<p><b>Helado (sorbete) de fresa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g de fresas congeladas</li> <li>– 100 g de azúcar glas</li> <li>– 180 ml de nata (1 vaso aprox.)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Poner todos los ingredientes en el recipiente de mezcla. Conectar la máquina inmediatamente, a fin de evitar que se formen grumos. Batir hasta obtener un helado cremoso.</li> </ul>
	alta		<p><b>Batido de chocolate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Entre 80 g y 100 g de chocolate refrigerado</li> <li>– aprox. 400 ml de leche caliente (&lt;70 °C)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Triturar el chocolate en la batidora, agregar la leche caliente y mezclar brevemente.</li> </ul>
	<b>M</b>		<p><b>Crema de miel y avellana para untar en el pan (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g de avellanas</li> <li>– 50 g de miel de flores (a temperatura ambiente)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Colocar las avellanas en el vaso del accesorio picador universal y picar las avellanas con la cuchilla para batir y triturar durante 5 segundos en la posición <b>M</b>.</li> <li>■ Retirar el recipiente del accesorio picador universal, darle la vuelta y extraer la cuchilla de su alojamiento.</li> <li>■ Agregar la miel. Cerrar el vaso del accesorio picador universal con la cuchilla y colocarlo sobre la unidad motriz.</li> <li>■ Aguardar a que la miel haya fluido completamente hacia abajo, pasando por encima de la cuchilla. Batir los ingredientes durante 5 segundos en la posición <b>M</b>.</li> </ul>



---

## Utilização correta

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso privado e doméstico. Utilizar o aparelho somente para as quantidades e tempos de utilização normais no uso doméstico.

O aparelho é adequado para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos. O aparelho não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias. São possíveis aplicações adicionais mediante utilização de outros acessórios homologados pelo fabricante.

Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais autorizados. Nunca utilizar os acessórios para outros aparelhos. Utilizar o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar.

---

## Indicações de segurança importantes

Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Se o aparelho mudar de proprietário, estas instruções devem acompanhá-lo. A não-observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

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. O aparelho e o cabo elétrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

### Perigo de choque elétrico e de incêndio!

- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho somente se o cabo de alimentação e o próprio aparelho não apresentarem quaisquer danos. Reparações no aparelho como, p. ex., a substituição de um cabo elétrico danificado, só podem ser efetuadas pelos nossos Serviços de Assistência Técnica, para se evitarem situações de perigo.
- Nunca ligar o aparelho a relógios temporizadores ou a tomadas telecomandadas. Vigiar sempre o aparelho durante o funcionamento!
- Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como, por exemplo, placas de fogão. Não permitir que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem puxá-lo sobre arestas vivas.

- Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.
- No caso de uma falha de corrente, o aparelho continua ligado e volta a funcionar, logo que volte a corrente.

### **Perigo de ferimentos!**

- Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Depois de desligado, o acionamento ainda gira por breves instantes. Aguardar que o acionamento esteja completamente parado!
- Durante o funcionamento, nunca introduzir as mãos na tigela nem no canal de enchimento. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador. Não introduzir objetos (p. ex., concha) na tigela nem no canal de enchimento.
- Cuidado ao manusear as lâminas afiadas durante o esvaziamento do recipiente e durante a limpeza. Para a limpeza, utilizar uma escova.
- Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas. Quando a lâmina universal não estiver a ser utilizada, guardá-la sempre na respetiva proteção. Não tocar nas lâminas afiadas nem nas arestas dos discos de triturar. Segurar os discos de triturar apenas pelo elemento de plástico no centro.
- Nunca segurar no copo misturador depois de este estar montado! Desmontar/montar o copo misturador só com o acionamento completamente parado. Não tocar com as mãos na lâmina do misturador.

### **Perigo de queimaduras!**

Ao trabalhar com produtos quentes, verifica-se uma passagem de vapor através do funil para a tampa. Introduzir o máximo de 0,4 litros de líquidos quentes ou que desenvolvam espuma.

### **Perigo de asfixia!**

Não permitir que crianças brinquem com o material de embalagem.






### **Atenção!**

Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos. Não utilizar em vazio. Não exponha o copo misturador a temperaturas superiores a 80°C.

## **Importante!**

É imperterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 113

## **Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios**

	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar na abertura de enchimento.
	Bloquear as lâminas no copo misturador ou no copo do picador universal.
	Retirar as lâminas do copo misturador ou do copo do picador universal.
	Elemento com lâmina para misturador/triturar
	Elemento com lâmina de moer

Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho da marca Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.

## **Índice**

Utilização correta .....	107
Indicações de segurança importantes.....	107
Panorâmica do aparelho.....	109
Utilização do aparelho .....	110
Limpeza e manutenção .....	113
Ajuda em caso de anomalia .....	114
Arrumação.....	114
Eliminar o aparelho usado .....	114
Assistência Técnica .....	114
Receitas/Ingredientes/Confeção.....	115

## **Panorâmica do aparelho**

### **Fig.**

#### **Aparelho base**

##### **1 Seletor rotativo**

**0/off** = Parar

**M** = Ligação instantânea com velocidade máxima; não largar o seletor, se se pretender um funcionamento contínuo do misturador.

Fases 1-2, velocidade de funcionamento:

**1** = velocidade reduzida – lento,

**2** = velocidade elevada – rápido.

##### **2 Acionamento**

##### **3 Compartimento do cabo**

##### **4 Taça**

##### **5 Suporte de acessórios**

##### **6 Ferramentas\***

**a** Lâmina universal com proteção

**b** Vara para massas pesadas

**c** Disco de bater

##### **7 Discos de triturar\***

**a** Disco reversível de corte – grosso/fino

**b** Disco reversível de ralar – grosso/fino

**c** Disco reversível de cortar/ralar

##### **8 Tampa**

**a** Abertura de enchimento

**b** Calçador

## Acessórios\*

- 9 Elemento com lâmina para misturador/triturador e vedante
- 10 Elemento com lâmina de moer e vedante
- 11 Copo do picador universal
- 12 Copo misturador
- 13 Tampa para misturador
  - a Abertura de enchimento
  - b Funil

\* conforme o modelo

Se o picador universal não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (n.º de encomenda 12005833).

## Utilização do aparelho

Limpar bem o aparelho e os acessórios, antes da primeira utilização, ver «Limpeza e manutenção».

### Smart tool detection (MCM3P...)

Cada regulação de velocidade está identificada com uma outra cor (cinzento e vermelho). Este sistema de código de cores também se encontra no acessório. O acessório é conectado automaticamente com a regulação de velocidade correta.

#### Velocidade baixa, cinzento com eixo de acionamento

Para ferramentas e discos de triturar.



#### Velocidade alta, vermelho sem eixo de acionamento

Para misturador e picador universal.



## Preparação

- Colocar o aparelho base sobre uma superfície lisa, estável e limpa.
- Desenrolar o cabo de alimentação do aparelho base o comprimento necessário.

### Indicações importantes

- Ligar e desligar o aparelho exclusivamente com o seletor rotativo.
- Nunca desligar o aparelho através da rotação da tigela, do misturador ou de uma ferramenta.
- Ligar o aparelho apenas quando as ferramentas ou os acessórios estiverem completamente montados.

## Tigela com acessórios/ferramenta

### Atenção!

Ao trabalhar com a tigela, o aparelho só pode ser ligado com a tigela montada, bem como com a tampa montada e bem apertada.

### Lâmina universal

Para triturar, picar, bater e amassar.



### Vara para massas pesadas

Para amassar massa e para envolver ingredientes que não devem ser triturados (p. ex., passas de uva, pepitas de chocolate).



### Disco de bater



Para natas, claras em castelo e maionese.





### Recomendação para um resultado ideal:

- Utilizar natas com um mín. de 30% de gordura e a 4-8 °C.

### Figura B

- Colocar a tigela (a seta na tigela tem de coincidir com o ponto no aparelho ) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente ()
  - Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.
  - Montar e libertar a lâmina universal, o disco de batidos ou as varas para massas pesadas no suporte de ferramentas.
- Ter em atenção a posição da ferramenta ao colocar! Premir a ferramenta para baixo até prender.**

### Atenção!

- Atenção os ingredientes a processar só depois de aplicadas as ferramentas.
- Introduzir os ingredientes.
- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela ) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio (). O bico da tampa tem de assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.
- Para adicionar ingredientes, posicionar o seletor rotativo em **0/off**.

- Retirar o calcador e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento. O calcador pode ser utilizado como copo de medição.

## Discos de trituração

### Disco reversível de cortar grosso/ fino



Corte os alimentos em rodela finas ou grossas, p. ex. fruta e legumes.

Marcação:

- 1 = rodela grossa
- 3 = rodela fina

**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 duro, p. ex. parmesão.

**Dica:** Rale queijos moles com o lado mais grosso.

### Disco reversível de cortar/ralar



Rale batatas cruas ou corte em rodela.

**Nota:** não adequado para o processamento de alimentos muito fibrosos, p. ex. alho-francês ou manga.

### Fig. 10

- Colocar a tigela (a seta na tigela tem de coincidir com o ponto no aparelho  $\nabla$ ) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente ( $\nabla$ ).
- Aplicar o suporte de ferramentas na tigela.

Conforme a utilização pretendida:

- Colocar o disco de trituração sobre o suporte de ferramentas. Virar para cima a face de corte/ralar pretendida. Colocar o disco no suporte, de maneira que os arrastadores no suporte de ferramentas entrem na abertura dos discos.

- Montar a tampa com o calcador (a seta na tampa deve coincidir com o ponto da tigela  $\nabla$ ) e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio ( $\nabla$ ). O bico da tampa tem de assentar até ao batente na ranhura da pega da tigela.

- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.
- Adicionar o produto para cortar ou para ralar.
- Empurrar os alimentos a cortar e ralar apenas com uma ligeira pressão com o calcador. Retirar o calcador e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento.

### Atenção!

Esvaziar a tigela antes de esta estar tão cheia que os alimentos cortados ou ralados cheguem ao disco de suporte.

### Depois do trabalho

- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.
- Rodar a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la.
- Retirar a ferramenta: retirar da tigela o suporte de ferramentas juntamente com a lâmina universal, o disco de bater ou a vara para massas pesadas. Desmontar a ferramenta do suporte de ferramentas.
- Retirar os discos de trituração pelo punho de plástico no centro. Retirar, da tigela, o suporte de ferramentas.
- Rodar a tigela no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

### Misturador

Elemento com lâmina para misturador/trituração para misturar alimentos líquidos ou cremosos, misturar massas leves, reduzir a puré ou picar cubos de gelo.

### Atenção!

Uma utilização incorreta pode originar danos materiais.

- Não processar alimentos que contenham componentes rijos, p. ex. ossos.

- Não processar ingredientes ultracongelados (exceto cubos de gelo).
- Não introduza objetos no copo misturador, p. ex. colher de cozinha.
- Antes da utilização, verifique o copo misturador quanto a corpos estranhos.
- Não utilize o misturador vazio.

### **Alimentos inapropriados podem danificar o aparelho.**

- Não processe alimentos quentes acima dos 70 °C no copo misturador.

### **Limitações ao processamento:**




- Não triture ingredientes 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.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de líquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de líquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeitador, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.

### **Fig. D**

- Colocar o vedante nas lâminas. Assegurar que o vedante está corretamente colocado.


### **Indicações importantes**

Se o vedante estiver danificado ou não estiver bem colocado, pode ser derramado líquido.

- Colocar o elemento com lâmina para misturador/triturar  no copo misturador e bloquear no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (↺). Rodar pelo menos até que a seta esteja alinhada com a marcação no copo misturador.
- Virar o copo misturador (lâminas para baixo).
- Montar o copo misturador (a seta no ponto tem de coincidir com o ponto no aparelho ) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente ().



- Introduzir os ingredientes. Quantidade máxima, líquidos = 1,0 litros (no caso de líquidos que formem espuma, a quantidade máx. não deverá ultrapassar 0,4 litros).
- Colocar a tampa e pressionar bem. Segurar na tampa durante o trabalho.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.
- Para adicionar ingredientes, posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Desmontar a tampa e adicionar os ingredientes  
ou  
■ desmontar o funil e introduzir lentamente os ingredientes sólidos na abertura de enchimento  
ou  
■ introduzir os ingredientes líquidos através do funil.

### **Depois do trabalho**

- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.
- Rodar o misturador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-lo.
- Retirar a tampa.
- Rodar as lâminas no sentido dos ponteiros do relógio () e retirá-las do copo misturador.
- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

### **Picador universal**

Utilização (conforme o modelo):

- Com o elemento com lâmina para misturador/triturar  para triturar e picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes.
- Com o elemento com lâmina de moer  para moer e triturar pequenas quantidades de especiarias (p. ex., pimenta, cominhos, zimbros, canela, estrela de anis seca, açafraão), cereais (p. ex., trigo, milho-miúdo, linhaça), café ou açúcar. Não é adequado para triturar alimentos sólidos muito secos, maiores do que grãos de café, como noz-moscada, gengibre seco ...

**Atenção!**





Adicionar exclusivamente grãos de café torrado ou grãos de café expresso.

**Fig. 13**

- Pousar o copo do picador universal com a abertura virada para cima.
- Inserir os alimentos a triturar no copo. Dar atenção à marcação **MAX!**
- Colocar o vedante nas lâminas. Assegurar que o vedante está corretamente colocado.

**Indicações importantes**


Se o vedante estiver danificado ou não estiver bem colocado, pode ser derramado líquido.

- Colocar as lâminas () no copo misturador do picador universal e bloquear no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (). Rodar pelo menos até que a seta esteja alinhada com a marcação no copo do picador universal.
- Virar o picador universal (lâminas para baixo).
- Montar o picador universal (a seta no copo tem de coincidir com o ponto no aparelho ) e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ao batente ().
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar o seletor rotativo na velocidade pretendida.

**Nota:** Quanto mais tempo o aparelho estiver ligado, mais fino fica triturado.

É possível consultar recomendações para utilização do acessório na secção «Receitas/Ingredientes/Confeção».

**Depois do trabalho**

- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.
- Rodar o picador universal no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
- Virar o picador universal (lâminas para cima).
- Rodar as lâminas no sentido dos ponteiros do relógio () e retirá-las do copo do picador universal.
- Esvaziar o copo.

- Limpar todos os componentes, ver «Limpeza e manutenção».

**Limpeza e manutenção**

O aparelho não carece de manutenção. Uma limpeza cuidadosa evita danos no aparelho e preserva a sua funcionalidade. Consulte a **figura 14** para conhecer os detalhes relativos à limpeza de cada uma das peças.

Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. Evita-se, assim, que os resíduos possam secar.

**Atenção!**

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.

Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.

**Nota:** Na preparação de, p. ex., cenouras e couve roxa, podem surgir manchas nos componentes de plástico, que podem ser eliminadas com algumas gotas de óleo alimentar.

**Limpar o aparelho base**

- Retirar a ficha da tomada.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido. Se necessário, utilizar um pouco de detergente da loiça.
- De seguida, secar bem o aparelho com um pano.

**Limpar o misturador/picador universal**

O copo misturador (sem o adaptador da lâmina), a tampa e o funil podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Não lavar as lâminas na máquina de lavar loiça, mas sim com água corrente (não deixar este componente mergulhado na água).

Retirar o vedante para proceder à limpeza.

---

## Ajuda em caso de anomalia

### Avaria:

O aparelho não trabalha.

### Causa possível:

O aparelho sofreu uma sobrecarga, uma ferramenta está bloqueada por um alimento ou o tempo de processamento foi muito longo.

### Solução:

- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Retirar a ficha da tomada.
- Eliminar a causa da sobrecarga.
- Deixar o aparelho arrefecer para desativar a proteção contra sobrecarga.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

### Avaria:

O aparelho não começa a funcionar ou o aparelho desliga-se durante o seu funcionamento.

### Causa possível:

A tigela ou a tampa ou o acessório está montado incorretamente ou soltou-se.

### Solução:

- Posicionar o seletor rotativo em **0/off**.
- Montar a tigela/tampa ou o acessório corretamente e rodá-la até ao batente.
- Voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

### Indicação importante

Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

---

## Arrumação

### Fig.

Para arrumar, as ferramentas podem ser guardadas na tigela para poupar espaço.

---

## 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




Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web. Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.






## Receitas/Ingredientes/Confeção

### Valores de referência para as quantidades máximas e tempos de preparação

- Disco de bater, lâmina universal, vara para massas pesadas → Fig. 1
- Discos de triturar → Fig. 2
- Misturador → Fig. 3
- Picador universal → Fig. 4

Ferra- menta	Veloci- dade de rotação	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confeção
 ou 	baixa	aprox. 1–2 min	<p><b>Massa levedada doce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– máx. 500 g de farinha</li> <li>– 25 g de fermento ou 1 pacote de fermento seco</li> <li>– 220 ml de leite (à temperatura ambiente)</li> <li>– 1 ovo</li> <li>– 1 pitada de sal</li> <li>– 80 g de açúcar</li> <li>– 60 g de manteiga</li> <li>– Casca de ½ limão</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque todos os ingredientes (exceto leite) na tigela.</li> <li>■ Coloque o seletor rotativo numa velocidade de rotação baixa durante 10 segundos.</li> <li>■ Adicione o leite e misture com uma velocidade de rotação baixa durante aprox. 1½ minutos.</li> </ul> <p>Os ingredientes devem estar à mesma temperatura. Quando a massa tiver um aspeto liso, coloque-a num local quente, para levedar.</p>
	baixa	aprox. 1–2 min	<p><b>Bolo de fruta pesado</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 ovos</li> <li>– 135 g de açúcar</li> <li>– 135 g de margarina</li> <li>– 255 g de farinha</li> <li>– 10 g de fermento em pó</li> <li>– 150 g de corintos</li> <li>– 150 g de mistura de frutos secos</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coloque a vara para massas pesadas.</li> <li>■ Deite a farinha, o açúcar, a margarina e os ovos na tigela.</li> <li>■ Feche a tampa e processe durante 60-90 segundos no nível 1.</li> <li>■ Junte os frutos secos e processe durante aprox. 10 segundos no nível 1.</li> </ul> <p><b>Quantidade máxima:</b> 1,5 x a receita base, se necessário, prolongar o tempo de mistura</p>

Ferramenta	Velocidade de rotação	Tempo	Receitas/Ingredientes/Confeção
	alta	aprox. 1,5–2 min	<p><b>Sorvete de morango</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g de morangos congelados</li> <li>– 100 g de açúcar em pó</li> <li>– 180 ml de natas (cerca de 1 copo)</li> </ul> <p>■ Deite todos os ingredientes na tigela. Ligue imediatamente o aparelho, para que não se formem grumos. Bata até se obter um gelado cremoso.</p>
	alta		<p><b>Leite com chocolate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g a 100 g de chocolate frio</li> <li>– aprox. 400 ml de leite quente (&lt;70 °C)</li> </ul> <p>■ Parta o chocolate no misturador, junte o leite quente e mexa um pouco.</p>
	<b>M</b>		<p><b>Pasta de mel e avelã para barrar no pão (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g de avelãs</li> <li>– 50 g de mel de flores (temperatura ambiente)</li> </ul> <p>■ Deite as avelãs no copo do picador universal e triture-as a lâmina para misturador/triturar durante 5 segundos na posição <b>M</b>.</p> <p>■ Retire o copo do picador universal, vire-o e retire as lâminas.</p> <p>■ Adicione o mel. Volte a fechar o copo do picador universal com a lâmina e coloque-o no aparelho base.</p> <p>■ Aguarde até o mel descer completamente através da lâmina. Depois mexa tudo durante 5 segundos na posição <b>M</b>.</p>

## Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και για οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η συσκευή είναι κατάλληλη για το ανακάτεμα, ζύμωμα, χτύπημα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών ή αντικειμένων. Με τη χρήση των εγκεκριμένων από τον κατασκευαστή περαιτέρω εξαρτημάτων είναι δυνατές πρόσθετες εφαρμογές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με εγκεκριμένα γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2.000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους πρέπει να δώσετε μαζί και αυτές τις οδηγίες. Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν από αυτή.

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 πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά.

### **⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Συνδέετε και λειτουργείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά. Επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται οι κίνδυνοι.
- Μη συνδέσετε ποτέ τη συσκευή σε χρονοδιακόπτες ή τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας!

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Μη φέρετε το καλώδιο του δικτύου σε επαφή με ζεστά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.
- Σε περίπτωση διακοπής του ρεύματος, η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη και ξεκινά ξανά μετά τη διακοπή.

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Πριν την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο του ρεύματος. Μετά την απενεργοποίηση η κίνηση εξακολουθεί να λειτουργεί για λίγο χρόνο ακόμη. Περιμένετε την πλήρη ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης!
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης. Μη βάλετε κανένα αντικείμενο (π.χ. κουτάλα) μέσα στο μπολ ή στην υποδοχή πλήρωσης.
- Προσοχή κατά την εργασία με κοφτερά μαχαίρια, κατά το άδειασμα του δοχείου και κατά τον καθαρισμό. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.
- Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Σε περίπτωση μη χρήσης φυλάγετε πάντοτε το μαχαίρι γενικής χρήσης στην προστασία μαχαιριού. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των δίσκων κοπής. Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο στο πλαστικό μέρος στη μέση.
- Μην βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο τοποθετημένο δοχείο ανάμειξης! Αφαιρείτε/τοποθετείτε το δοχείο ανάμειξης μόνο, όταν ο μηχανισμός κίνησης είναι ακινητοποιημένος. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του μίξερ με γυμνά χέρια.

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά την επεξεργασία καυτών αναμειγνυόμενων υλικών, εξέρχεται ατμός από τη χοάνη στο καπάκι. Προσθέτετε μόνο το πολύ 0,4 λίτρα καυτό ή αφρίζον υγρό.

### **Κίνδυνος ασφυξίας!**

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.






**⚠ Προσοχή!**

Συνιστάται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που απαιτείται για την επεξεργασία των τροφίμων. Μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία). Μην εκθέσετε το δοχείο ανάμειξης σε θερμοκρασίες πάνω από 80 °C.

**⚠ Σημαντικό!**

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όποτε η συσκευή παραμείνει αχρησιμοποίητη για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 123

**Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή στα εξαρτήματα**

	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης.
	Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριού από το δοχείο ανάμειξης ή το δοχείο του πολυκόφτη.
	Αφαιρέστε το ένθετο μαχαιριού από το δοχείο ανάμειξης ή το δοχείο του πολυκόφτη.
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τεμαχισμού
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρια άλεσης

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch. Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

**Περιεχόμενα**

Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού .....	117
Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας .....	117
Με μια ματιά .....	119
Χειρισμός .....	120
Καθαρισμός και φροντίδα .....	123
Αντιμετώπιση βλαβών .....	124
Φύλαξη .....	124
Απόσυρση παλιάς συσκευής .....	124
Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών .....	125
Συνταγές / Υλικά / Επεξεργασία .....	125

**Με μια ματιά****Εικόνα ****Βασική συσκευή****1 Περιστρεφόμενος διακόπτης****0/off** = Στάση**M** = Στιγμιαία λειτουργία με τον μεγαλύτερο αριθμό στροφών, κρατήστε τον διακόπτη για την επιθυμητή διάρκεια ανάμειξης σταθερά.

Βαθμίδα 1-2, Ταχύτητα εργασίας:

**1** = Χαμηλός αριθμός στροφών – αργά,**2** = Υψηλός αριθμός στροφών – γρήγορα.**2 Μηχανισμός κίνησης****3 Θήκη καλωδίου****4 Μπολ****5 Στήριγμα εργαλείων**

## 6 Εργαλεία\*

- a Μαχαίρι γενικής χρήσης με προστασία μαχαιριού
- b Ζυμωτήρι
- c Δίσκος χτυπήματος

## 7 Δίσκοι κοπής\*

- a Δίσκος κοπής διπλής όψης – χοντρή/ ψιλή κοπή
- b Δίσκος τριψίματος διπλής όψης – χοντρό/ψιλό τρίψιμο
- c Δίσκος κοπής/τριψίματος διπλής όψης

## 8 Καπάκι

- a Άνοιγμα συμπλήρωσης
- b Εξάρτημα ώθησης

## Εξαρτήματα\*

- 9 Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/μαχαίρι τεμαχισμού και στεγανοποίηση
- 10 Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρια άλεσης και στεγανοποίηση
- 11 Δοχείο πολυκόφτη
- 12 Δοχείο ανάμειξης
- 13 Καπάκι μίξερ
  - a Άνοιγμα συμπλήρωσης
  - b Χοάνη

\* ανάλογα με το μοντέλο

Σε περίπτωση που ο πολυκόφτης δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 12005833).

## Χειρισμός

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίζετε καλά τη συσκευή και τα εξαρτήματα, βλέπε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».

### Smart tool detection (MCM3P...)

Κάθε ρύθμιση ταχύτητας είναι χαρακτηρισμένη με ένα άλλο χρώμα (γκρι και κόκκινο). Αυτό το σύστημα χρωματικής κωδικοποίησης θα το βρείτε επίσης και στα εξαρτήματα. Το εξάρτημα συνδέεται αυτόματα με τη σωστή ρύθμιση ταχύτητας.

### Χαμηλή ταχύτητα, γκρι με άξονα κίνησης

Για εργαλεία και δίσκους κοπής.



### Υψηλή ταχύτητα, κόκκινο χωρίς άξονα κίνησης

Για μίξερ και πολυκόφτη.



### Προετοιμασία

- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω σε μια λεία, σταθερή και καθαρή επιφάνεια.
- Τραβήξτε το καλώδιο μέχρι το απαραίτητο μήκος έξω από τη βασική συσκευή.

### Σημαντικές υποδείξεις

- Ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.
- Μην απενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή, γυρίζοντας το μπολ, το μίξερ ή ένα εργαλείο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή μόνο, όταν τα εργαλεία ή τα εξαρτήματα είναι πλήρως συναρμολογημένα.

### Μπολ με εξάρτημα/εργαλείο

#### Προσοχή!

Κατά την εργασία στο μπολ η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο μπολ καθώς και τοποθετημένο και σταθερά βιδωμένο καπάκι.

### Μαχαίρι γενικής χρήσης

Για τεμαχισμό, κοπή, ανακάτεμα και ζύμωμα.



### Ζυμωτήρι

Για το ζύμωμα ζύμης και να την προσεκτική ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π.χ. σταφίδες, κομμάτια σοκολάτας).



### Δίσκος χτυπήματος



για σαντιγί, μαρέγκα και μαγιονέζα.



### Σύσταση για ένα ιδανικό αποτέλεσμα:

- Χρησιμοποιήστε σαντιγί με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C.

### Εικόνα B



- Τοποθετήστε το μπολ (το βέλος στο μπολ πάνω στην κουκκίδα στη συσκευή ) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα ()
- Τοποθετήστε τον φορέα των εργαλείων στο μπολ.

- Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης, τον δίσκο χτυπήματος ή το ζυμωτήρι πάνω στον φορέα των εργαλείων και αφήστε τον ελεύθερο.

**Κατά την τοποθέτηση προσέξτε τη θέση των εργαλείων! Πιέστε τα εργαλεία προς τα κάτω μέχρι τέρμα.**

### Προσοχή!

Προσθέτετε το επεξεργαζόμενο υλικό πάντα μετά την τοποθέτηση των εργαλείων.

- Προσθέστε τα υλικά.
- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης (το βέλος στο καπάκι πάνω στην κουκκίδα στο μπολ ) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (). Η μύτη του καπακιού πρέπει να κάθεται μέχρι τέρμα στην σχισμή της λαβής του μπολ.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για τη συμπλήρωση υλικών, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης. Το εξάρτημα ώθησης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως κύπελλο μέτρησης.

## Δίσκοι κοπής

### Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή



Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά.

Χαρακτηρισμός:

- 1 = Χοντροί δίσκοι
- 3 = Λεπτοί δίσκοι

**Υπόδειξη:** Ακατάλληλος 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



Τρίψιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.

Χαρακτηρισμός:

- 2 = Χοντρή πλευρά
- 4 = Ψιλή πλευρά

**Υπόδειξη:** Ακατάλληλος για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα.

**Συμβουλή:** Τρίψτε το μαλακό τυρί με τη χοντρή πλευρά.



### Δίσκος κοπής/τριψίματος, διπλής όψης





Τρίψτε τις ωμές πατάτες ή κόψτε τις σε φέτες.

**Υπόδειξη:** Ακατάλληλος για την επεξεργασία πολύ ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσο ή μάνγκο.

### Εικόνα

- Τοποθετήστε το μπολ (το βέλος στο μπολ πάνω στην κουκκίδα στη συσκευή ) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα ().
- Τοποθετήστε τον φορέα των εργαλείων στο μπολ.

Ανάλογα με την επιθυμητή εφαρμογή:

- Τοποθετήστε τον δίσκο τεμαχισμού στον φορέα του εργαλείου. Γυρίστε την επιθυμητή πλευρά κοπής/τριψίματος προς τα πάνω. Βάλτε τον δίσκο πάνω στον φορέα του δίσκου έτσι, ώστε οι οδηγοί στον φορέα των εργαλείων να πιάνουν στα ανοίγματα των δίσκων.
- Τοποθετήστε το καπάκι μαζί με το εξάρτημα ώθησης (το βέλος στο καπάκι πάνω στην κουκκίδα στο μπολ ) και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (). Η μύτη του καπακιού πρέπει να κάθεται μέχρι τέρμα στην σχισμή της λαβής του μπολ.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Προσθέστε το υλικό για κοπή ή τρίψιμο.
- Σπρώξτε μέσα το υλικό για κοπή ή τρίψιμο, πιέζοντας μόνο ελαφρά το εξάρτημα ώθησης. Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης.

### Προσοχή!

Αδειάστε το μπολ προτού να γεμίσει τόσο, ώστε το κομμένο ή τριμμένο υλικό να φθάσει στον δίσκο στήριξης.

## Μετά την εργασία

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Γυρίστε το καπάκι αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαίρεση του εργαλείου:  
Αφαιρέστε τον φορέα των εργαλείων μαζί με το μαχαίρι γενικής χρήσης ή τον δίσκο χτυπήματος από το μπολ. Αφαιρέστε το εργαλείο από τον φορέα των εργαλείων.
- Αφαιρέστε τους δίσκους κοπής από την πλαστική λαβή κнауφστη μέση. Αφαιρέστε τον φορέα των εργαλείων από το μπολ.
- Γυρίστε το μπολ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, βλέπε «Καθαρισμός και φροντίδα».

## Μίξερ

Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης / μαχαίρι τεμαχισμού για την ανάμειξη υγρών ή ημιστερεών τροφίμων, την ανάμειξη ελαφριάς ζύμης, πολτοποιήση ή τεμαχισμό παγοκύβων.

### Προσοχή!

Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε υλικές ζημιές.

- Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα, που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα.
- Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα υλικά (εκτός από παγοκύβους).
- Μη βάζετε κανένα αντικείμενο, μέσα στο δοχείο ανάμειξης. Κουτάλα.
- Πριν τη χρήση ελέγξτε το δοχείο ανάμειξης για τυχόν ξένα σώματα.
- Μη λειτουργείτε το μίξερ άδειο.

### Λόγω ακατάλληλων τροφίμων, μπορεί η συσκευή να υποστεί ζημιά.

- Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από τους 70 °C στο δοχείο ανάμειξης.

### Περιορισμοί για την επεξεργασία:

- Μην τεμαχίζετε υλικά όπως αμύγδαλα, κρεμμύδια, μαϊντανό και κρέας.
- Το μίξερ δεν μπορεί να παρασκευάσει αλείμματα όπως φυστικοβούτυρο, βούτυρο καρύδας ή βούτυρο καρυδιού.
- 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 σε μορφή σκόνης είναι π.χ. ζάχαρη άχνη, σκόνη κακάο, καβουρδισμένη σόγια, αλεύρι, σκόνη πρωτεΐνης.

### Εικόνα D

- Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση πάνω στο ένθετο μαχαιριού. Προσέξτε, να κάθετα η στεγανοποίηση σωστά.

### Σημαντικές υποδείξεις

Εάν η στεγανοποίηση είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Εισαγάγετε το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τεμαχισμού  στο δοχείο ανάμειξης και ασφαλίστε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (⌚). Σφίξτε τόσο, ώστε το βέλος να ευθυγραμμιστεί με το μαρκάρισμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Αναποδογυρίστε το δοχείο ανάμειξης (ένθετο μαχαιριού προς τα κάτω).
- Τοποθετείτε το δοχείο ανάμειξης (το βέλος στο δοχείο πάνω στην κουκκίδα στη συσκευή ) και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι το τέρμα ().
- Προσθέστε τα υλικά.  
Μέγιστη ποσότητα, υγρά = 1,0 λίτρο (σε υγρά που αφρίζουν ή στην περίπτωση καυτών υγρών το πολύ 0,4 λίτρα).
- Τοποθετήστε το καπάκι και πιέστε το δυνατά. Κατά την εργασία κρατάτε το καπάκι σταθερά.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.
- Για τη συμπλήρωση υλικών, θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αφαιρέστε το καπάκι και προσθέστε τα υλικά  
ή  
■ αφαιρέστε τη χοάνη και προσθέστε λίγα-λίγα τα στερεά υλικά μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών  
ή  
■ προσθέστε τα υγρά υλικά μέσα από τη χοάνη.



## Μετά την εργασία

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Γυρίστε το μίξερ ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αφαιρέστε το καπάκι.
- Λύστε το ένθετο μαχαιριού προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (🕒) και αφαιρέστε το από το δοχείο ανάμειξης.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, βλέπε «Καθαρισμός και φροντίδα».

## Πολυκόφτης

Χρήση (ανάλογα με το μοντέλο):

- Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τεμαχισμού 🍴🔪 για τον τεμαχισμό και την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών βοτάνων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών.
- Με το ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι άλεσης 🌀 για άλεση και τεμαχισμό μικρών ποσοτήτων μπαχαρικών (π.χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλα, κανέλα, ξηρός αστεροειδής γλυκάνισος, κρόκος), δημητριακών (π.χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσπορο), καφέ ή ζάχαρης. Δεν ενδείκνυται για το άλεσμα πολύ ξηρών, στερεών τροφίμων, που είναι μεγαλύτερα από κόκκους καφέ, όπως μοσχοκάρυδο, αποξηραμένο τζίντζερ (πιπερόριζα) ...

## Προσοχή!

Συμπληρώνετε μόνο καβουρδισμένους κόκκους καφέ ή εσπρέσο.

## Εκόνα 📐

- Τοποθετείτε το δοχείο του πολυκόφτη με το άνοιγμα προς τα πάνω.
- Προσθέστε τα προς τεμαχισμό τρόφιμα στο δοχείο. Προσέξτε το σημάδι **MAX** στο δοχείο!
- Τοποθετήστε τη στεγανοποίηση πάνω στο ένθετο μαχαιριού. Προσέξτε, να κάθεται η στεγανοποίηση σωστά.

## Σημαντικές υποδείξεις

Εάν η στεγανοποίηση είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να τρέξει έξω υγρό.

- Τοποθετήστε το ένθετο μαχαιριού (🍴🔪/🌀) στο δοχείο του πολυκόφτη και ασφαλίστε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (🕒). Γυρίστε το λιγότερο τόσο, ώστε το βέλος να ευθυγραμμιστεί με το μαρκάρισμα στο δοχείο του πολυκόφτη.
- Αναποδογυρίστε τον πολυκόφτη (ένθετο μαχαιριού προς τα κάτω).
- Τοποθετήστε τον πολυκόφτη (το βέλος στο δοχείο πάνω στην κουκκίδα στη συσκευή 🔄) και γυρίστε τον προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα (🛑).
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον περιστροφικό διακόπτη στην επιθυμητή βαθμίδα.

**Υπόδειξη:** Όσο περισσότερο παραμένει ενεργοποιημένη η συσκευή, τόσο λεπτότερος ο τεμαχισμός.

Συστάσεις για τη χρήση των εξαρτημάτων θα βρείτε στην ενότητα «Συνταγές / Υλικά / Επεξεργασία».

## Μετά την εργασία

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Γυρίστε τον πολυκόφτη αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε τον.
- Αναποδογυρίστε τον πολυκόφτη (ένθετο μαχαιριού προς τα πάνω).
- Λύστε τον πολυκόφτη προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (🕒) και αφαιρέστε τον από το δοχείο του πολυκόφτη.
- Αδειάστε το δοχείο.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, βλέπε «Καθαρισμός και φροντίδα».

## Καθαρισμός και φροντίδα

Η συσκευή δε χρειάζεται συντήρηση. Ο καλός καθαρισμός προστατεύει τη συσκευή από ζημιές και διατηρεί την ικανότητα λειτουργίας.

Μια επισκόπηση για τον καθαρισμό των επιμέρους μερών μπορείτε να βρείτε στην

**Εικ. 📄.**

Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι δεν ξηραίνονται τα τυχόν υπολείμματα.

### Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιήσετε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.

Μη μαγκώσετε τα πλαστικά μέρη στο πλυντήριο των πιάτων, επειδή υπάρχει κίνδυνος παραμόρφωσης.

**Υπόδειξη:** Κατά την επεξεργασία π.χ. καρότων και κόκκινου λάχανου δημιουργούνται αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, οι οποίες μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

### Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Σκουπίστε τη βασική συσκευή με βρεγμένο πανί. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.
- Στη συνέχεια σκουπίστε στεγνά τη συσκευή.

### Καθαρισμός μίξερ/πολυκόφτη

Το δοχείο ανάμειξης (χωρίς το ένθετο μαχαιριού), το καπάκι και η χωάνη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Το ένθετο μαχαιριού μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων, αλλά κάτω από τρεχούμενο νερό (μην το αφήσετε να παραμείνει μέσα στο νερό).

Αφαιρέστε τη στεγανοποίηση για τον καθαρισμό.

## Αντιμετώπιση βλαβών

### Βλάβη:

Η συσκευή δεν εργάζεται πλέον.

#### Πιθανή αιτία:

Η συσκευή υπερφορτώθηκε, ένα εργαλείο είναι μπλοκαρισμένο από κάποιον τρόφιμα ή η διάρκεια επεξεργασίας ήταν πολύ μεγάλη.

#### Αντιμετώπιση:

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Αποσυνδέστε το φιν.
- Αντιμετωπίστε την αιτία της υπερφόρτωσης.

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης.
- Θέστε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

### Βλάβη:

Το μίξερ δεν ξεκινά ή η συσκευή απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία.

#### Πιθανή αιτία:

Το μπολ, το καπάκι ή το εξάρτημα δεν είναι σωστά τοποθετημένο ή έχει λυθεί.

#### Αντιμετώπιση:

- Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο **0/off**.
- Τοποθετήστε σωστά το μπολ/καπάκι ή το εξάρτημα και σφίξτε το μέχρι τέρμα.
- Θέστε τη συσκευή ξανά σε λειτουργία.

#### Σημαντική υπόδειξη

Σε περίπτωση που δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί έτσι η βλάβη, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

## Φύλαξη

### Εικόνα

Για τη φύλαξη τα εργαλεία μπορούν να αποθηκευτούν στο μπολ για εξοικονόμηση χώρου.

## 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



Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.





Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

## Συνταγές / Υλικά / Επεξεργασία

**Ενδεικτικές τιμές για τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας**

- Δίσκος χτυπήματος, μαχαίρι γενικής χρήσης, ζυμωτήρι → **Εικ. 1**
- Δίσκοι κοπής → **Εικ. 2**
- Μίξερ → **Εικ. 3**
- Πολυκόφτης → **Εικ. 4**

Εργα- λείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Επεξεργασία
 ή 	χαμηλή	περίπου 1-2 λεπτά	<b>Γλυκιά ζύμη μαγιάς</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– μέγ. 500 g αλεύρι</li> <li>– 25 g μαγιά ή 1 φακελάκι ζηρή μαγιά</li> <li>– 220 ml γάλα (θερμοκρασία περιβάλλοντος)</li> <li>– 1 αυγό</li> <li>– 1 πρέζα αλάτι</li> <li>– 80 g ζάχαρη</li> <li>– 60 g βούτυρο</li> <li>– Φλούδα ½ λεμονιού</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Βάλτε όλα τα υλικά (εκτός από το γάλα) στο μπολ.</li> <li>■ Ρυθμίστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη για 10 δευτερόλεπτα σε έναν χαμηλό αριθμό στροφών.</li> <li>■ Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε το με χαμηλό αριθμό στροφών για περίπου 1½ λεπτό.</li> </ul> <p>Τα υλικά πρέπει να έχουν την ίδια θερμοκρασία. Όταν η ζύμη φαίνεται λεία, αφήστε την να φουσκώσει σ' ένα ζεστό μέρος.</p>

Εργα- λείο	Αριθμός στροφών	Χρόνος	Συνταγές/Υλικά/Επεξεργασία
	χαμηλή	περίπου 1-2 λεπτά	<p><b>Βαρύ γλυκό με φρούτα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 αυγά</li> <li>- 135 g ζάχαρη</li> <li>- 135 g μαργαρίνη</li> <li>- 255 g αλεύρι</li> <li>- 10 g μπέικιν πάουντερ</li> <li>- 150 g ξανθιές σταφίδες</li> <li>- 150 g ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το ζυμωτήρι.</li> <li>■ Βάλτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη μαργαρίνη και τα αυγά στο μπολ.</li> <li>■ Κλείστε το καπάκι και επεξεργαστείτε τα για 60-90 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.</li> <li>■ Προσθέστε τα αποξηραμένα φρούτα και επεξεργαστείτε τα για 10 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα 1.</li> </ul> <p><b>Μέγιστη ποσότητα:</b> 1,5 φορές τη βασική συνταγή, ενδεχομένως αυξήστε τον χρόνο ανάμειξης</p>
	υψηλή	περίπου 1,5-2 λεπτά	<p><b>Γρανίτα φράουλα</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 g κατεψυγμένες φράουλες</li> <li>- 100 g ζάχαρη άχνη</li> <li>- 180 ml σαντιγί (σχεδόν 1 κύπελλο)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Βάλτε όλα τα υλικά στο μπολ. Ενεργοποιήστε τη συσκευή αμέσως, επειδή διαφορετικά σχηματίζονται σβόλοι. Ανακατέψτε τόσο, μέχρι να σχηματιστεί ένα κρεμώδες παγωτό.</li> </ul>
	υψηλή		<p><b>Μιλκ-σέικ σοκολάτας</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 80 έως 100 g παγωμένη σοκολάτα</li> <li>- περ. 400 ml καυτό γάλα (&lt;70 °C)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τρίψτε την σοκολάτα στο μίξερ, προσθέστε το καυτό γάλα και ανακατέψτε για λίγο.</li> </ul>
	<b>M</b>		<p><b>Άλειμμα ψωμιού με μέλι και φουντούκι (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 g φουντούκια</li> <li>- 50 g ανθόμελο (θερμοκρασία δωματίου)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Βάλτε τα φουντούκια στο δοχείο του πολυκόφτη και κόψτε τα περίπου για 5 δευτερόλεπτα με το μαχαίρι ανάμειξης/τεμαχισμού στη βαθμίδα <b>M</b>.</li> <li>■ Αφαιρέστε το δοχείο του πολυκόφτη, αναποδογυρίστε το και αφαιρέστε το ένθετο μαχαίρι.</li> <li>■ Προσθέστε το μέλι. Κλείστε το δοχείο του πολυκόφτη ξανά μαζί με το μαχαίρι και τοποθετήστε το επάνω στη βασική συσκευή.</li> <li>■ Περιμένετε, μέχρι να τρέξει το μέλι πλήρως προς τα κάτω πάνω από το μαχαίρι. Κατόπιν ανακατέψτε τα όλα για 5 δευτερόλεπτα στη βαθμίδα <b>M</b>.</li> </ul>

## Amaca uygun kullanım

Bu cihaz sadece evde ve ev benzeri ortamlarda kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece eviniz için hazırlayacağınız miktarda ürünler ve süreler için kullanınız.

Cihaz besinlerin karıştırılması, yoğrulması, çırpılması, kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur. Cihaz başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Üretici tarafından izin verilmiş başka aksesuarlar kullanarak çeşitli uygulamaların gerçekleştirilmesi de mümkündür.

Cihazı sadece izin verilen orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanınız. Başka cihazlara ait aksesuarları kesinlikle kullanmayınız. Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinden en fazla 2000 m yükseklikte kullanınız.

## Önemli güvenlik uyarıları

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başka birine verirken cihaz ile birlikte bu kılavuzu da teslim ediniz. Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz fiziksel, duyuşal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

### **⚠ Elektrik çarpma tehlikesi ve yangın tehlikesi!**

- Cihazı kesinlikle tip etiketi üzerindeki bilgilere uygun şekilde bağlayınız ve çalıştırınız. Cihazın kendisinde veya elektrik kablosunda hasar varsa cihazı kesinlikle kullanmayınız. Her türlü tehlikenin önlenmesi amacıyla, örn. hasarlı bir elektrik bağlantı kablosunun değiştirilmesi gibi cihaz üzerinde gerçekleştirilecek tüm onarımlar sadece yetkili servisimiz tarafından yürütülmelidir.
- Cihazı kesinlikle zaman ayarlı şalterlere veya uzaktan kumandalı prizlere bağlamayınız. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutunuz!
- Cihazı, sıcak yüzeylerin (örn. ocaklar) üzerine veya yakınına koymayınız. Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz.

- Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Buharlı temizleme aleti kullanmayınız. Cihazı, elleriniz nemli veya ıslak durumdayken kullanmayınız.
- Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.
- Elektrik kesilmesi halinde, cihaz açık kalır ve elektrik yeniden gelince, cihaz yeniden hareket etmeye başlar.

### **⚠ Yaralanma tehlikesi!**

- Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Tahrik sisteminin (motorun) tamamen durmasını bekleyiniz!
- Çalışma sırasında ellerinizi kesinlikle kabın veya dolum ağzının içine sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız. Kabin veya dolum ağzının içine herhangi bir cisim (örn. pişirme kaşığı) sokmayınız.
- Keskin bıçaklar ile çalışırken, kabı boşaltırken ve temizlik yaparken dikkatli olunuz. Temizlik için fırça kullanınız.
- Doğrama bıçağının ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Ünlversal bıçağı kullanmadığınız zaman bıçağı her zaman koruyucu parçasında muhafaza ediniz. Elinizle keskin bıçaklara ve doğrama diskinin kenarlarına dokunmayınız ve tutmayınız. Doğrama disklerini sadece ortadaki plastik parçadan tutunuz.
- Mikser kabı cihaza takılıyken kesinlikle mikserle elinizi sokmayınız! Mikser kabını sadece tahrik sistemi durma halindeyken çıkartınız/takınız. Mikserin bıçaklarına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

### **⚠ Haşlanma tehlikesi!**

Mikserde sıcak malzemeler ile çalışılırken kapaktaki huniden sıcak buhar çıkışı olur. En fazla 0,4 litre sıcak veya köpüren sıvı doldurunuz.

### **⚠ Boğulma tehlikesi!**

Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyiniz.






### **⚠ Dikkat!**

Cihazın, besinlerin hazırlanması için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez. Cihazı boş çalıştırmayınız. Karıştırma kabını 80°C'nin üzerinde sıcaklıklara maruz bırakmayınız.

### **⚠ Önemli!**

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 133*

## Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması

	İkaz! Dönen aletler. Elinizi malzeme ilave etme ağzının içine sokmayınız.
	Bıçak ünitesini mikser veya genel doğrayıcı kabının içine kilitleyiniz.
	Bıçak ünitesini mikser veya genel doğrayıcı kabının içinden çıkartınız.
	Mikser/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi
	Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi

**Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri internet sayfamızda bulabilirsiniz.**

### İçindekiler

Amaca uygun kullanım .....	127
Önemli güvenlik uyarıları .....	127
Genel Bakış .....	129
Kullanım .....	130
Temizlik ve bakım .....	133
Arıza durumunda yardım .....	133
Muhafaza .....	134
Eski cihazları atığa verme .....	134
Müşteri hizmetleri .....	134
Tarifler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi .....	135

## Genel Bakış

### Resim A

#### Ana cihaz

#### 1 Döner şalter

**0/off** = Durdurma

**M** = Azami devirli moment devresi, istenen karıştırma süresi boyunca şalter basılı tutulmalıdır.

Kademe 1-2, çalışma hızı:

**1** = düşük devir – yavaş,

**2** = yüksek devir – hızlı.

#### 2 Tahrik sistemi

#### 3 Kablo gözü

#### 4 Kap

#### 5 Alet mesnedi

#### 6 Aletler\*

**a** Bıçak koruyucu parçası ile birlikte üniversal bıçak

**b** Yoğurma kancası

**c** Çırpma diski

#### 7 Doğrama diskleri\*

**a** Çevrilebilen kesme diski – kalın / ince

**b** Çevrilebilen rendeleme diski – kalın / ince

**c** Çevrilebilen kesme ve rendeleme diski

#### 8 Kapak

**a** Malzeme ilave etme ağız

**b** Tıkaç

#### Aksesuar\*

#### 9 Mikser/ufalama bıçaklı ve contalı bıçak ünitesi

#### 10 Öğütme bıçaklı ve contalı bıçak ünitesi

#### 11 Genel doğrayıcı kabı

#### 12 Mikser kabı

#### 13 Mikser kapağı

**a** Malzeme ilave etme ağız

**b** Huni

\* modele bağlı

Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (sipariş no. 12005833).

## Kullanım

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce, cihazı ve aksesuarlarını iyice temizleyiniz, bkz. "Temizlik ve bakım".

### Akıllı alet algılama (MCM3P...)

Her hız ayarı ayrı bir renk (gri veya kırmızı) ile işaretlenmiştir. Bu renkli kodlama sistemi aksesuarın üzerinde de bulabilirsiniz. Aksesuar otomatik olarak doğru hız ayarı ile bağlanır.

#### Düşük hız, gri, tahrik mili ile

Aletler ve doğrama diskleri için.



#### Yüksek hız, kırmızı, tahrik mili yok

Mikserler ve genel doğrayıcılar için.



### Hazırlama

- Ana cihazı düz, sağlam ve temiz bir zemin üzerine yerleştiriniz.
- Elektrik kablosunu ihtiyaç duyduğunuz uzunluğa kadar ana cihazdan çekip dışarı çıkarınız.

### Önemli bilgiler

- Cihazı sadece döner şalter ile açınız ve kapatınız.
- Cihazı kesinlikle kapları, mikseri veya bir aleti çevirerek kapatmayınız.
- Cihazı sadece aletler ya da aksesuarlar tamamen monte edildikten sonra devreye sokunuz.

### Kap ve aksesuarlar/aletler

#### Dikkat!

Kabın içinde yapılan çalışmalarda, cihaz sadece kap takılı olduğunda ve ayrıca kapak takılı ve sıkıştırılmış olduğunda devreye sokulabilir.

#### Üniversal bıçak

Doğramak, kıymak, karıştırmak ve yoğurmak için kullanılır.



#### Yoğurma kancası

Hamurun yoğrulması ve doğranması gereken malzemelerin (örn. kuru üzüm, çikolata parçacıkları) hamura ilave edilerek karıştırılması içindir.



### Çırpma diski



Kremşanti, yumurta akı kreması, mayonez için kullanılır.



#### En iyi sonuçlar için öneri:



- Yağ oranı en az %30 ve 4-8 °C sıcaklığında olan krema kullanınız.

#### Resim B

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı ) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz ()
- Alet mesnedini kabın içine yerleştiriniz.
- Üniversal bıçağı, çırpma diskini veya yoğurma kancasını alet mesnedine takınız ve serbest bırakınız.

**Takma işlemi sırasında aletlerin konumuna dikkat ediniz! Aletleri dayanak noktasına kadar aşağıya doğru bastırınız.**

#### Dikkat!

- İşlenecek malzemeyi daima aletleri taktıktan sonra ilave ediniz.
- Malzemeleri ilave ediniz.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır ) ve saat dönüş yönünde çeviriniz () Kapağın dili, kabın tutamağındaki yuvaya sonuna kadar girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri 0/off konumuna ayarlayınız.
- Tıkacı çıkarınız ve ilave etme ağzı üzerinden malzemeleri doldurunuz. Tıkac ölçme kabı olarak kullanılabilir.

### Doğrama diskleri

#### Çevrilebilir kesme diski kalın/ince

Örneğin meyve ve sebze gibi besinleri kalın veya ince dilimler halinde kesiniz.



Tanımlama:

- 1 = kalın dilimler
- 3 = ince dilimler

**Bilgi:** Sert peynir, ekmek, sandviç ekmeği veya çikolata işlemek için uygun değildir.



**Yararlı bilgi:** Pişmiş patatesleri ancak soğuduktan sonra kesiniz.

### Çevrilebilen rendeleme diski kalın/ince



Besinleri kalın veya ince parçalar halinde rendeleyiniz, örn. meyve, sebze veya Gouda ya da Edamer gibi peynir çeşitleri.

Tanımlama:

- 2 = kalın taraf
- 4 = ince taraf

**Bilgi:** Fındık veya sert peynir işlemek için uygun değildir, örn. Parmesan.

**Yararlı bilgi:** Yumuşak peynirleri kalın taraf ile rendeleyiniz.



### Çevrilebilen kesme ve rendeleme diski



Çiğ patatesleri rendeleyiniz veya dilimler halinde kesiniz.



**Bilgi:** Pırasa veya mango gibi çok lifli besinleri işlemek için uygun değildir.

### Resim 6

- Kabı yerine takınız (kabın üzerindeki ok işareti cihazdaki noktaya bakmalı ) ve sonuna kadar saatin çalışma yönünde çeviriniz ().

- Alet mesnedini kabın içine yerleştiriniz.

İstenilen kullanıma göre:

- Doğrama diskini disk mesnedi üzerine yerleştiriniz. İsteddiğiniz kesme/rendeleme tarafını üst tarafa çeviriniz. Diski, disk mesnedindeki kavrama düzeni diskin ilgili deliğine girecek şekilde disk mesnedine takınız.
- Tıkaçlı kapağı takınız (kapaktaki ok işareti kabın üzerindeki noktaya bakmalıdır ) ve saat dönüş yönünde çeviriniz (). Kapağın dili, kabın tutamağındaki yuvaya sonuna kadar girip oturmalıdır.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Kesme veya rendeleme malzemesini doldurunuz.
- Kesilecek veya rendelenecek malzemeyi tıkaç ile hafifçe bastırarak cihazın içine itiniz. Tıkacı çıkarınız ve ilave etme ağızı üzerinden malzemeleri doldurunuz.

### Dikkat!

Kesilmiş veya rendelenmiş besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlalaşmadan önce kabı boşaltınız.

### Çalışma sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kapağı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkartınız.
- Aleti dışarı çıkarma: Alet mesnedini, üniversal bıçak, çırpma diski veya yoğurma kancası ile birlikte kaptan dışarı çıkarınız. Aleti, alet mesnedinden çıkarınız.
- Doğrama disklerini sadece ortadaki plastik parçadan tutarak çıkartınız. Alet mesnedini kaptan dışarı çıkarınız.
- Kabı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bkz. "Temizleme ve bakım".

### Mikser

Sıvı veya yarı katı gıdaları karıştırmak, hafif hamurları karıştırmak, püre yapmak veya buz küplerini kırmak için mikser/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi.

### Dikkat!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması maddi hasarlara yol açabilir.

- Cihazı örneğin kemik gibi sert parçalar içeren gıda maddelerini işlemek için kullanmayınız.
- Cihazı derin dondurulmuş malzemeler (küp buz hariç) için kullanmayınız.
- Karıştırma kabına herhangi bir cisim sokmayınız, örn. pişirme kaşığı.
- Kullanmadan önce karıştırma kabında yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz.
- Mikseri kesinlikle boş çalıştırmayınız.

### Uygun olmayan besinler cihaza hasar verebilir.

- 70 °C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.

### İşleme için kısıtlamalar:

- Badem, soğan, maydanoz ve et gibi malzemeleri parçalamayınız.

- Mikser ile yer fıstığı ezmesi, hindistan-cevizi yağı veya ceviz püresi gibi ürünler yapılamaz.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.
- Toz biçimindeki besinleri karıştırma işleminden önce yeterince sıvıyla karıştırınız veya sıvı içinde tamamen çözünüz. Toz şeklindeki besinlere örnek olarak toz şeker, kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tozu verilebilir.

### Resim D

- Contayı bıçak ünitesine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.

### Önemli bilgiler

Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Mikser/ufalama bıçaklı bıçak ünitesini (🌀) mikser kabına yerleştiriniz ve saat dönüş yönünün tersine doğru çevirerek kilitleyiniz (🔒). En azından ok karıştırma kabındaki işaret ile aynı hizaya gelene dek çeviriniz.
- Karıştırma kabını ters çeviriniz (bıçak ünitesi aşağıda).
- Karıştırma kabını yerleştiriniz (kabın üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir (▼) ve saat dönüş yönünde dayanak noktasına kadar çeviriniz (▼).
- Malzemeleri ilave ediniz.  
Azami sıvı malzeme miktarı = 1,0 litre (azami köpüren veya sıcak sıvı malzeme miktarı 0,4 litre).

- Kapağı yerleştiriniz ve bastırarak sabitleyiniz. Cihazın çalışması sırasında kapağı kenarından sabit şekilde tutunuz.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.
- Malzeme ilave etmek için, döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Kapağı çıkartınız ve malzemeleri doldurunuz

veya

- huniyi çıkarınız ve katı malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden birbiri ardına ilave ediniz

veya

- sıvı malzemeleri huni üzerinden ilave ediniz.

### Çalışma sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Mikseri saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
- Kapağı çıkartınız.
- Bıçak ünitesini saat dönüş yönüne çevirerek çözünüz (🔒) ve mikser kabından dışarı çıkartınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bkz. "Temizleme ve bakım".

### Genel doğrayıcı

Kullanım (modele bağlı):

- Mikser/ufalama bıçaklı (🌀) bıçak ünitesi ile et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve sebze gibi besinleri parçalayınız ve doğrayınız.
- Öğütme bıçaklı (🌀) bıçak ünitesi ile az miktarda baharatı (örn. biber, kimyon, arıç, tarçın, kuru yıldız anason, safran), tahılları (örn. buğday, darı, keten tohumu), kahve veya şekeri öğütünüz ve ufalayınız. Küçük hindistan cevizi, kurutulmuş zencefil gibi kahve çekirdeğinden büyük olan çok kuru ve katı besinleri öğütmek için uygun değildir.

### Dikkat!

Sadece kavrulmuş kahve kahve ve espresso çekirdekleri doldurunuz.

### Resim E

- Genel doğrayıcı kabını, deliği yukarıda olacak şekilde konumlandırınız.
- Doğranacak gıda maddelerini kaba doldurunuz. Kap üzerindeki **MAX** işaretine dikkat ediniz!
- Contayı bıçak ünitesine yerleştiriniz. Contanın doğru yerleşmesine dikkat ediniz.

### Önemli bilgiler

Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

- Bıçak ünitesini (🌀/🌀) genel doğrayıcı kabına yerleştiriniz ve saat dönüş yönünün tersine doğru çevirerek

kilitleyiniz (⏸). En azından ok, genel doğrayıcı kabındaki işaret ile aynı hizaya gelene dek çeviriniz.

- Genel doğrayıcıyı ters çeviriniz (bıçak ünitesi aşağıda).
- Genel doğrayıcıyı yerleştiriniz (kabın üzerindeki ok işareti, cihaz üzerindeki noktaya denk gelmelidir (↖) ve saat dönüş yönünde dayanak noktasına kadar çeviriniz (↗).
- Elektrik fişini prize takınız.
- Döner şalteri istediğiniz kademeye ayarlayınız.

**Bilgi:** Cihaz ne kadar uzun çalışırsa, malzeme o kadar ince kesilir. Aksesuarların kullanılması ile ilgili öneriler için “Tarifler/Malzemeler/Malzemelerin İşlenmesi” bölümüne bakabilirsiniz.

#### Çalışma sona erdikten sonra

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Genel doğrayıcıyı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve çıkarınız.
- Genel doğrayıcıyı ters çeviriniz (bıçak ünitesi yukarıda).
- Bıçak ünitesini saat dönüş yönüne çevirerek çözünüz (⏸) ve genel doğrayıcı kabından dışarı çıkartınız.
- Kabı boşaltınız.
- Tüm parçaları temizleyiniz, bkz. “Temizleme ve bakım”.

## Temizlik ve bakım

Cihazın bakıma ihtiyacı yoktur. Temizliğin özenli ve kapsamlı şekilde gerçekleştirilmesi, cihazın zarar görmesini önler ve işlevselliğini korur.

Münferit parçaların temizlenmesine genel bir bakış için bkz. **Resim 11**.

Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizlemeniz. Böylelikle artıklar kuruyup yapışmaz.

#### Dikkat!

Yüzeyler zarar görebilir. Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

Deformasyon söz konusu olabileceği için,

plastik parçalar bulaşık makinesinin içine sıkışık şekilde yerleştirilmemelidir.

**Bilgi:** Örneğin havuç ve kırmızı lahana işlendiği zaman, cihazın plastik parçalarının rengi değişebilir. Bu renklemeler birkaç damla sivi yemek yağı ile silinip temizlenebilir.

#### Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz. Gerekirse biraz bulaşık deterjanı kullanınız.
- Ardından cihazı silip kurulayınız.

#### Mikserin/genel doğrayıcının temizlenmesi

Karıştırma kabı (bıçak ünitesi olmadan), kapak ve huni bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Bıçak ünitesini bulaşık makinesinde yıkamayınız, musluktan akan su altında yıkayınız (su içinde bırakmayınız). Contayı temizlemek için çıkarınız.

## Arıza durumunda yardım

#### Arıza:

Cihaz artık çalışmıyor.

#### Olası neden:

Cihazda aşırı yüklenme söz konusu oldu, alet bir bezin tarafından bloke edildi veya cihaz çok uzun süre çalıştırıldı.

#### Çözüm:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Elektrik fişini çekiniz.
- Aşırı yüklenme sebebinin gideriniz.
- Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Cihazı tekrar çalıştırınız.

#### Arıza:

Cihaz harekete geçmiyor veya çalıştırma esnasında kapanıyor.

#### Olası neden:

Kap veya kapak ya da aksesuar doğru takılmamış veya gevşemiş.

### Çözüm:

- Döner şalteri **0/off** konumuna ayarlayınız.
- Hazneyi/kabı doğru takınız ve sonuna kadar çevirip sabitleyiniz.
- Cihazı tekrar çalıştırınız.

### Önemli bilgi

Arıza bu şekilde giderilemiyorsa lütfen müşteri hizmetlerine başvurunuz.

## Muhafaza

### Resim

Yerden tasarruf etmek için aletleri hazne içine istifleyerek muhafaza edebilirsiniz.

## 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 ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü 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

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

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](http://www.bosch-home.com)

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.

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](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.

## Tarifler / Malzemeler / Malzemelerin işlenmesi

### Azami miktarlar ve işleme süreleri için referans değerler

- Çırpma diski, üniversal bıçak, yoğurma kancası → Resim 15
- Doğrama diskleri → Resim 16
- Mikser → Resim 17
- Genel doğrayıcı → Resim 18

Alet	Devir sayısı	Süre	Tarifler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
 veya 	düşük	yakl. 1-2 dak.	<b>Tatlı mayalı hamur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– maks. 500 g un</li> <li>– 25 g maya veya 1 paket kuru maya</li> <li>– 220 ml süt (oda sıcaklığında)</li> <li>– 1 yumurta</li> <li>– 1 tutam tuz</li> <li>– 80 g şeker</li> <li>– 60 g tereyağ</li> <li>– ½ limonun kabuğu</li> <li>■ Tüm malzemeleri (süt hariç) kabın içine doldurunuz.</li> <li>■ Döner şalteri 10 saniye boyunca düşük bir devir sayısına ayarlayınız.</li> <li>■ Sütü ilave ediniz ve düşük devir sayısı ile yaklaşık 1½ dakika karıştırınız.</li> </ul> <p>İşlenecek malzemelerin sıcaklığı aynı olmalıdır. Hamur düzgün bir kıvama ulaştınca, hamuru ılık bir yerde kabarmaya bırakınız.</p>
	düşük	yakl. 1-2 dak.	<b>Ağır meyveli kek</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 yumurta</li> <li>– 135 g şeker</li> <li>– 135 g margarin</li> <li>– 255 g un</li> <li>– 10 g kabartma tozu</li> <li>– 150 g kuş üzümü</li> <li>– 150 g karışık kurutulmuş meyveler</li> <li>■ Yoğurma kancasını takınız.</li> <li>■ Unu, kabartma tozunu, şekerini, margarini ve yumurtaları kaba alınız.</li> <li>■ Kapağı kapatınız ve malzemeleri 60-90 saniye süreyle kademe 1 ayarında işleyiniz.</li> <li>■ Kuru meyveleri ekleyiniz ve malzemeleri yakl. 10 saniye süreyle kademe 1 ayarında işleyiniz.</li> </ul> <p><b>Azami miktar:</b> 1,5 x temel tarif, gerekirse karıştırma süresini uzatınız</p>

Alet	Devir sayısı	Süre	Tarifler/Malzemeler/Malzemelerin işlenmesi
	yüksek	yakl. 1,5-2 dak.	<b>Çilekli sorbe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g dondurulmuş çilek</li> <li>– 100 g pudra şekeri</li> <li>– 180 ml krema (hemen hemen 1 küçük kutu dolusu)</li> <li>■ Tüm malzemeleri cihazın kabına doldurunuz. Cihazı derhal çalıştırınız, aksi halde topaklanmalar oluşabilir. Malzemeleri kremamsı bir dondurma kıvamına ulaşıncaya kadar karıştırmaya devam ediniz.</li> </ul>
	yüksek		<b>Çikolatalı süt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g ila 100 g soğutulmuş çikolata</li> <li>– yakl. 400 ml sıcak süt (&lt;70 °C)</li> <li>■ Çikolatayı mikserde parçalayınız, sıcak sütü ilave ediniz ve kısa bir süre karıştırmaz.</li> </ul>
	<b>M</b>		<b>Ballı fındık ezmesi (CNCM12C)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g fındık</li> <li>– 50 g çiçek balı (oda sıcaklığında)</li> <li>■ Fındıkları genel doğrayıcı kabına doldurunuz ve mikser/ ufalama bıçağı ile yakl. 5 saniye süreyle kademe <b>M</b> ayarında parçalayınız.</li> <li>■ Genel doğrayıcı kabını çıkarınız, ters çeviriniz ve bıçak ünitesini dışarı çıkarınız.</li> <li>■ Balı ilave ediniz. Genel doğrayıcı kabını tekrar bıçak ile birlikte kilitleyiniz ve ana cihaza takıp oturtunuz.</li> <li>■ Balın bıçak üzerinden tamamen aşağıya akmasını bekleyiniz. Ardından tüm malzemeleri 5 saniye süreyle kademe <b>M</b> ayarında karıştırmaz.</li> </ul>

---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i środowiskach mieszkalnych. Używać urządzenia tylko do przetwarzania artykułów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

To urządzenie jest przeznaczone do mieszania, zagniatania, ubijania, cięcia na plasterki i tarcia na wiórki produktów spożywczych.

Urządzenia nie wolno używać do przetwarzania innych substancji i przedmiotów. Używanie dodatkowych akcesoriów zaaprobowanych przez producenta umożliwia dodatkowe funkcje urządzenia.

Urządzenia należy używać tylko zaaprobowanymi, oryginalnymi częściami i akcesoriami. Nigdy nie używać akcesoriów przeznaczonych dla innych urządzeń.

Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m nad poziomem morza.

---

## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, stosować się do niej i starannie ją przechowywać! Przekazując urządzenie innej osobie dołączyć do niego niniejszą instrukcję. Niestosowanie się do instrukcji prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe stąd szkody.

To urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych oraz osoby nieposiadające wystarczającego doświadczenia i/lub wiedzy pod warunkiem, że pozostają one pod nadzorem lub zostały pouczone o sposobie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiąły związane z tym zagrożenia. Nie dopuszczać dzieci do urządzenia i przewodu zasilającego i nie pozwalać im na obsługiwanie urządzenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieciom nie wolno czyścić urządzenia ani wykonywać przewidzianych dla użytkownika czynności konserwacyjnych.

### **⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

- Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenia można używać tylko wtedy, gdy elektryczny przewód zasilający i samo urządzenie nie są uszkodzone. Aby uniknąć zagrożeń, należy zlecać naprawy urządzenia, takiej jak np. wymiana uszkodzonego przewodu zasilającego, tylko naszemu autoryzowanemu serwisowi.

- Nigdy nie podłączać urządzenia do automatycznych wyłączników czasowych lub do zdalnie sterowanych gniazdek sieciowych. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!
- Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. płytach grzewczych kuchenek, ani w ich pobliżu. Wykluczyć kontakt przewodu zasilającego z gorącymi elementami i nie ciągnąć go przez ostre krawędzie.
- Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie ani nie myć w zmywarce do naczyń. Nie stosować myjek parowych. Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, gdy nie jest nadzorowane, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku usterki.
- W przypadku przerwy w dopływie prądu urządzenie pozostaje włączone, a po przerwie wznowia pracę.

### **⚠ Niebezpieczeństwo zranienia!**

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma!
- Podczas pracy nigdy nie wkładać palców do miski, ani do otworu wysypowego. Do popychania składników używać wyłącznie popychacza. Nie wkładać żadnych przedmiotów do miski ani do otworu wysypowego (np. łyżki).
- Zachowywać ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi nożami, podczas opróżniania pojemnika i podczas czyszczenia. Do czyszczenia używać szczotki.
- Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma. Jeżeli nóż uniwersalny nie jest używany, to należy go zawsze przechowywać w osłonie. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi tarcz rozdrabniających. Tarcze rozdrabniające chwytać tylko środkowy element z tworzywa sztucznego.
- Nigdy nie wkładać rąk do założonego pojemnika miksera! Pojemnik miksera zakładać i zdejmować tylko przy wyłączonym urządzeniu i zatrzymanym napędzie. Nie dotykać noży miksera gołymi rękoma.

### **⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!**

Podczas przetwarzania gorących produktów przez lejek w pokrywie wydostaje się para. Wlewać maksymalnie 0,4 litra gorących lub peniących się płynów.

### **⚠ Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem.








**⚠ Uwaga!**

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż jest to konieczne do obróbki artykułów spożywczych. Nie włączać pustego urządzenia. Nie narażać pojemnika miksera na działanie temperatur powyżej 80°C.

**⚠ Ważne!**

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i pielęgnacja” patrz strona 144

**Objaśnienie symboli na urządzeniu lub akcesoriach**

	Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać palców ani rąk do otworu do napełniania.
	Zablokować wkładkę nożową w pojemniku miksera lub pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego.
	Wyjąć wkładkę nożową z pojemnika miksera lub pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego.
	Wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania
	Wkładka nożowa z nożem do mielenia

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdą Państwo na naszej stronie internetowej.

**Spis treści**

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .	137
Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	137
Opis urządzenia .....	139
Obsługa .....	140
Czyszczenie i pielęgnacja.....	144
Usuwanie usterek .....	144
Przechowywanie .....	144
Utylizacja zużytego urządzenia .....	145
Serwis.....	145
Przepisy kulinarne, składniki, sposób przygotowywania .....	146

**Opis urządzenia****Rysunek ****Korpus urządzenia****1 Przełącznik obrotowy**

**0/off** = stop

**M** = włączenie chwilowe z najwyższą prędkością obrotową, przytrzymać przełącznik przez potrzebny okres miksowania.

Poziom 1-2, prędkość pracy:

**1** = niska prędkość obrotowa – wolna,

**2** = wysoka prędkość obrotowa – szybka.

**2 Napęd****3 Schowek na przewód elektryczny****4 Miska****5 Uchwyt narzędzi****6 Narzędzia\***

**a** Nóż uniwersalny z osłoną noża

**b** Hak do zagniatania

**c** Tarcza do ubijania

## 7 Tarcze rozdrabniające\*

- a Dwustronna tarcza do cięcia – grubo / cienko
- b Dwustronna tarcza do wiórkowania – grubo / drobno
- c Tarcza dwustronna, do cięcia na plasterki i wiórkowania

## 8 Pokrywa

- a Otwór do dodawania składników
- b Popychacz

## Akcesoria\*

### 9 Wkładka nożowa z nożem do miksowania i rozdrabniania oraz uszczelką

### 10 Wkładka nożowa z nożem do mielenia i uszczelką

### 11 Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego

### 12 Pojemnik do miksowania

### 13 Pokrywa miksera

- a Otwór do dodawania składników
- b Lejek

\* w zależności od modelu

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu (nr katalogowy 12005833).

## Obsługa

Urządzenie i akcesoria należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz „Czyszczenie i pielęgnacja”.

### Smart tool detection (MCM3P...)

Każde ustawienie jest oznaczone innym kolorem (szarym i czerwonym). Ten sam system kodowana barwnego stosowany jest w przypadku akcesoriów. Akcesoria łączone są automatycznie z właściwie ustawioną prędkością.

### Niska prędkość, kolor szary z wałkiem napędowym

Dla narzędzi i tarcz rozdrabniających.



### Wysoka prędkość, kolor czerwony bez wałka napędowego

Dla miksera z rozdrabniaczem uniwersalnym.



## Przygotowania

- Postawić korpus urządzenia na gładkiej, stabilnej i czystej powierzchni.
- Wyciągnąć elektryczny przewód zasilający ze schowka w korpusie urządzenia na odpowiednią długość.

## Ważne wskazówki

- Urządzenie włączać i wyłączać tylko przełącznikiem obrotowym.
- Nigdy nie wyłączać urządzenia przez obracanie miski, miksera lub narzędzia.
- Urządzenie włączać tylko z całkowicie zamontowanymi akcesoriami lub narzędziami.

## Miska z akcesoriami/narzędziami

### Uwaga!

Podczas pracy z użyciem miski urządzenie można włączyć tylko, gdy miska jest założona, a pokrywa miski jest założona i dokręcona.

## Nóż uniwersalny

do rozdrabniania, siekania, ucierania i zagniatania.



## Hak do zagniatania

do zagniatania ciast i mieszania składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (takich jak np. rodzynki, płytki czekoladowe).



## Tarcza do ubijania



do bitej śmietany, piany z białek i majonezu.



### Jak uzyskać optymalny rezultat:

- Użyć 50% śmietany o min. zawartości 30% tłuszczu i temperaturze 4-8°C.

### Rysunek 3



- Założyć miskę (strzałka na pojemniku wskazuje punkt na urządzeniu ) i obrócić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara ().
- Włożyć uchwyt narzędzi do miski.

- Założyć nóż uniwersalny, tarczę do ubijania lub hak do zagniatania na uchwyt narzędzi i puścić.

**Przy zakładaniu narzędzi zwracać uwagę na ich położenie! Dociskać narzędzia do oporu w dół.**

### Uwaga!

Artykuły przeznaczone do przetwarzania wkładać dopiero po założeniu narzędzi.

- Włożyć składniki.
- Założyć pokrywę z popychaczem (strzałka na pokrywie wskazuje punkt na misce ) i obrócić w kierunku ruchu wskazówek zegara (). Nosek pokrywy musi wejść do oporu w wycięcie w uchwycie miski.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- Ustawić przełącznik obrotowy na żądany poziom.
- Na czas dodawania składników ustawić przełącznik obrotowy w pozycji **0/off**.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór do napełniania. Popychacza można używać jako miarki.

## Tarcze rozdrabniające

### Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko



Krojenie artykułów spożywczych, np. owoców i warzyw, na cienkie lub grube plasterki.

Oznaczenie:

- 1 = grube plasterki
- 3 = cienkie plasterki

**Wskazówka:** Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek czy czekolady.

**Rada:** Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.

### Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno



Wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer, na grube lub drobne kawałeczki.

Oznaczenie:

- 2 = strona gruba
- 4 = strona drobna

**Wskazówka:** Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu.

**Rada:** Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego wiórkowania.





### Tarcza dwustronna do cięcia na plasterki i wiórkowania



Surowe ziemniaki zetrzeć lub pokroić w cienkie plasterki.

**Wskazówka:** Nie nadaje się do przetwarzania produktów o dużej zawartości włókien, np. pora czy mango.

### Rysunek

- Założyć miskę (strzałka na pojemniku wskazuje punkt na urządzeniu ) i obrócić do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara ()
  - Włożyć uchwyt narzędzi do miski.
- Zależnie od wybranego zastosowania:
- Umieścić tarczę rozdrabniającą na uchwycie narzędzi. Odwrócić tarczę stroną przeznaczoną do cięcia lub do wiórkowania do góry. Umieścić tarczę na uchwycie w taki sposób, aby zabieraki uchwytu narzędzi weszły w otwór tarczy.
  - Założyć pokrywę z popychaczem (strzałka na pokrywie wskazuje punkt na misce ) i obrócić w kierunku ruchu wskazówek zegara (). Nosek pokrywy musi wejść do oporu w wycięcie w uchwycie miski.
  - Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
  - Ustawić przełącznik obrotowy na żądany poziom.
  - Włożyć składniki przeznaczone do cięcia lub wiórkowania.
  - Produkty przeznaczone do cięcia lub wiórkowania popychać popychaczem, lekko je dociskając, bez używania siły. Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór do napełniania.

**Uwaga!**

Opróżniać miskę opróżniać przed całkowitym napełnieniem, aby rozdrobnione produkty nie sięgały poziomu nośnika wkładki.

**Po zakończeniu pracy**

- Ustawić przełącznik obrotowy w położenie **0/off**.
- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Wyjąć narzędzie:  
Wyjąć z miski uchwyt narzędzi razem z nożem uniwersalnym, tarczą do ubijania lub hakiem do zagniatania. Zdjąć narzędzie z uchwytu narzędzi.
- Tarcze rozdrabniające wyjmować za plastikową gałkę znajdującą się pośrodku tarczy. Wyjąć z miski uchwyt narzędzi.
- Obrócić miskę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Oczyszczyć wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

**Mikser**

Wkładka nożowa z nożem do miksowania i rozdrabniania do mieszania płynnych lub półstałych potraw, mieszania lekkich ciast, sporządzania puree lub kruszenia kostek lodu.

**Uwaga!**

Niezgodne z przeznaczeniem użytkowanie produktu może spowodować szkody materialne.

- Nie przetwarzać artykułów spożywczych zawierających twarde części, np. kości.
- Nie wolno przetwarzać zamrożonych produktów (z wyjątkiem kostek lodu).
- Nie wkładać do pojemnika miksera żadnych przedmiotów, np. chochli.
- Przed użyciem pojemnika miksera sprawdzić, czy nie ma w nim obcych przedmiotów.
- Nie włączać pustego miksera.

**Nieodpowiednie artykuły spożywcze mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.**

- Nie przetwarzać w dzbanku miksera gorących produktów spożywczych, których temperatura przekracza 70°C.

**Ograniczenia przetwarzania:**





- Nie rozdrabniać takich składników jak migdały, cebula, natka pietruszki lub mięso.
- Mikser nie może być używany do sporządzania past i musów, np. masła orzechowego lub kokosowego czy musu owocowego.
- Artykuły spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Przed miksowaniem wymieszać sproszkowane artykuły spożywcze z wystarczającą ilością płynu lub całkowicie rozpuścić się w płynie. Sproszkowane artykuły spożywcze to np. cukier puder, kakao w proszku, prażona soja, mąka, białko w proszku.

**Rysunek D**

- Założyć uszczelkę na wkładkę nożową. Zwrócić uwagę na prawidłowe przyleganie uszczelki.

**Ważne wskazówki**

Gdy uszczelka jest uszkodzona lub nieprawidłowo założona, z urządzenia może wypływać płyn.

- Włożyć wkładkę nożową z nożem do miksowania i rozdrabniania  do pojemnika miksera i zablokować ją przez obrócenie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (). Obrócić co najmniej na tyle, by łopatka ze znacznikiem wskazywała na pojemnik miksera.
- Obrócić pojemnik miksera (wkładka nożowa do dołu).
- Założyć pojemnik miksera (strzałka na pojemniku wskazuje punkt na urządzeniu ) i obrócić ją do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara ().



- Włożyć składniki.  
Maksymalna ilość, składniki płynne = 1,0 litr (cieczki pieniające się lub gorące maksymalnie 0,4 litra).
- Założyć pokrywę i mocno przycisnąć.  
Podczas pracy przytrzymać pokrywę.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- Ustawić przełącznik obrotowy na żądany poziom.
- Na czas dodawania składników ustawić przełącznik obrotowy w pozycji **0/off**.
- Zdjąć pokrywę i dodać składniki lub
- Wyjąć lejek z pokrywy i dodawać stałe składniki stopniowo przez otwór do napełniania lub
- Dodawać płynne składniki przez lejek.

### Po zakończeniu pracy

- Ustawić przełącznik obrotowy w położenie **0/off**.
- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Obrócić mikser w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Zdjąć pokrywę.
- Odblokować wkładkę nożową przez obrócenie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (↺) i zdjąć z pojemnika do miksowania.
- Oczyszczyć wszystkie części, patrz rozdział „Czyszczenie i pielęgnacja“.

### Rozdrabniacz uniwersalny

Sposób używania (w zależności od modelu):

- Z wkładką nożową z nożem do miksowania i rozdrabniania , do rozdrabniania i siekania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.
- Z wkładką nożową z nożem do mielenia , Mielenie: do mielenia i rozdrabniania małych ilości przypraw (np. pieprzu, kminku, jałowca, cynamonu, suszonego anyżu, szafranu), zbóż (np. pszenicy, kaszy, nasion lnu), kawy albo cukru.  
Nie nadaje się ona do mielenia bardzo suchych, twardych artykułów spożywczych

większych od ziaren kawy, takich jak gałka muszkatolowa, suszony imbir ... .

### Uwaga!





Do mielenia używać wyłącznie ziaren kawy palonej lub espresso.

### Rysunek

- Postawić pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego otworem w góry.
- Umieścić w pojemniku artykuły przeznaczone do rozdrobnienia. Zwracać uwagę na oznaczenie **MAX** na pojemniku!
- Założyć uszczelkę na wkładkę nożową.  
Zwrócić uwagę na prawidłowe przyleganie uszczelki.

### Ważne wskazówki

Gdy uszczelka jest uszkodzona lub nieprawidłowo założona, z urządzenia może wypływać płyn.

- Włożyć wkładkę nożową (/ ) do pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego i zablokować ją przez obrócenie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (↺). Obrócić co najmniej na tyle, by strzałka ze znacznikiem wskazywała na pojemnik miksera.
- Obrócić rozdrabniacz uniwersalny (wkładka nożowa do dołu).
- Założyć rozdrabniacz uniwersalny (strzałka na pojemniku wskazuje punkt na urządzeniu ) i obrócić ją do oporu w kierunku ruchu wskazówek zegara ().
- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- Ustawić przełącznik obrotowy na żądany poziom.

**Wskazówka:** Im dłużej włączone jest urządzenie, tym drobniej są rozdrabniane artykuły.

Zalecenia dotyczące stosowania akcesoriów są podane w rozdziale „Przepisy kulinarne, składniki, sposób przygotowywania“.

### Po zakończeniu pracy

- Ustawić przełącznik obrotowy w położenie **0/off**.
- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.

- Obrócić rozdrabniacz uniwersalny w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Obrócić rozdrabniacz uniwersalny (wkładka nożowa do góry).
- Odblokować wkładkę nożową przez obrócenie w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (↺) i zdjąć z pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego.
- Opróżnić pojemnik.
- Oczyszczyć wszystkie części, patrz rozdział „Czystczenie i pielęgnacja“.

---

## Czystczenie i pielęgnacja

Urządzenie nie wymaga konserwacji.

Dokładne czyszczenie chroni urządzenie przed uszkodzeniem oraz zachowuje jego sprawność.

Zasady czyszczenia poszczególnych części pokazano na **rysunku 1**.

Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. Zapobiegnie to przyschnięciu resztek.

### Uwaga!

Możliwość uszkodzenia powierzchni. Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.

Nie należy zaciskać elementów wykonanych z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.

**Wskazówka:** podczas rozdrabniania np. marchewki czy czerwonej kapusty na elementach z tworzywa sztucznego powstają przebarwienia, które można usunąć przy użyciu kilku kropel oleju jadalnego.

## Czystczenie korpusu urządzenia

- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Przetrzeć korpus urządzenia wilgotną ściereczką. W razie potrzeby użyć nieco płynu do mycia naczyń.
- Następnie wytrzeć urządzenie do sucha.

## Czystczenie miksera i rozdrabniacza uniwersalnego

Pojemnik miksera (bez wkładki nożowej), pokrywę i lejek można myć w zmywarce.

Wkładki nożowej nie myć w zmywarkach, należy ją myć pod bieżącą wodą (nie pozostawiać w wodzie). Wyjąć uszczelkę w celu umycia.

---

## Usuwanie usterek

### Usterka:

Urządzenie nie działa.

### Możliwa przyczyna:

Urządzenie zostało przeciążone, jedno z narzędzi zostało zablokowane przez artykuł spożywczy, albo przetwarzanie trwało za długo.

### Rozwiązywanie problemu:

- Ustawić przełącznik obrotowy w położenie **0/off**.
- Odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.
- Usunąć przyczynę przeciążenia.
- Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

### Usterka:

Urządzenie nie daje się włączyć albo wyłącza się podczas pracy.

### Możliwa przyczyna:

Miska, pokrywa lub przystawka nie jest prawidłowo założona albo została odłączona.

### Rozwiązywanie problemu:

- Ustawić przełącznik obrotowy w położenie **0/off**.
- Prawidłowo założyć miskę, pokrywę lub przystawkę i obrócić ją do oporu.
- Ponownie uruchomić urządzenie.

### Ważna wskazówka

Jeżeli usterki nie można usunąć w opisany tutaj sposób, należy się zwrócić do naszego serwisu.

---

## Przechowywanie

### Rysunek 1

Narzędzia można umieścić w misce, co umożliwia przechowywanie urządzenia na niewielkiej ilości miejsca.

---

## 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 przekreślonego 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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.




Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.






## Przepisy kulinarne, składniki, sposób przygotowywania

### Orientacyjne wartości orientacyjne maksymalnych ilości i czasów przetwarzania artykułów

- Tarcza do ubijania, nóż uniwersalny, hak do zagniatania → rysunek **F**
- Tarcze rozdrabniające → rysunek **G**
- Mikser → rysunek **H**
- Rozdrabniacz uniwersalny → rysunek **I**

Narzędzie	Prędkość obrotowa	Czas	Przepisy kulinarne, składniki, sposób przygotowywania
 lub 	niska	ok. 1-2 min.	<b>Słodkie ciasto drożdżowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– maks. 500 g mąki</li> <li>– 25 g drożdży lub 1 opakowanie drożdży suszonych</li> <li>– 220 ml mleka (o temperaturze pokojowej)</li> <li>– 1 jajo</li> <li>– 1 szczypta soli</li> <li>– 80 g cukru</li> <li>– 60 g masła</li> <li>– Skórka z ½ cytryny</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wszystkie składniki (oprócz mleka) umieścić do misce.</li> <li>■ Ustawić przełącznik obrotowy na 10 sekund na niską prędkość obrotową.</li> <li>■ Dodać mleko i mieszać z niską prędkością obrotową przez ok. 1½ minuty.</li> </ul> <p>Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.</p>
	niska	ok. 1-2 min.	<b>Świętne ciasto owocowe</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 jaja</li> <li>– 135 g cukru</li> <li>– 135 g margaryny</li> <li>– 255 g mąki</li> <li>– 10 g proszku do pieczenia</li> <li>– 150 g rodzynek korynckich</li> <li>– 150 g mieszanych owoców suszonych</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć hak do zagniatania.</li> <li>■ Do miski dodać mąkę, proszek do pieczenia, cukier, margarynę i jaja.</li> <li>■ Zamknąć pokrywę i miksować przez 60-90 sekund na poziomie 1.</li> <li>■ Dodać suszone owoce i mieszać dalej przez ok. 10 sekund na poziomie 1.</li> </ul> <p><b>Maksymalna ilość:</b> 1,5 x przepis podstawowy, w razie potrzeby wydłużyć czas mieszania</p>



Narzędzie	Prędkość obrotowa	Czas	Przepisy kulinarne, składniki, sposób przygotowywania
	wysoka	ok. 1,5-2 min.	<p><b>Sorbet truskawkowy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 g mrożonych truskawek</li> <li>– 100 g cukru pudru</li> <li>– 180 ml śmietany (prawie 1 kubek)</li> </ul> <p>■ Umieścić wszystkie składniki w misce. Natychmiast włączyć urządzenie, w przeciwnym razie utworzą się grudki. Mieszać do chwili uzyskania lodów o kremowej konsystencji.</p>
	wysoka		<p><b>Mleko czekoladowe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80 g do 100 g schłodzonej czekolady</li> <li>– ok. 400 ml gorącego mleka (&lt;70°C)</li> </ul> <p>■ Rozdrobnić czekoladę w mikserze, dodać gorące mleko i krótko wmieszać.</p>
	<b>M</b>		<p><b>Miodowo-orzechowe pasta kanapkowa (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 g orzechów laskowych</li> <li>– 50 g miodu wielokwiatowego (o temperaturze pokojowej)</li> </ul> <p>■ Wsypać orzechy do pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego i rozdrabniać je przez ok. 5 sekund na poziomie <b>M</b> przy użyciu noża do miksowania i rozdrabniania.</p> <p>■ Zdjąć pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego, obrócić i wyjąć wkładkę nożową.</p> <p>■ Dodać miód. Ponownie zamknąć pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego uchwytem noża i założyć na korpus urządzenia.</p> <p>■ Poczekać, aż miód całkowicie spłynie na dół na nóż. Następnie wszystko mieszać przez 5 sekund na poziomie <b>M</b>.</p>

---

## Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати, тільки щоб обробляти продукти у звичайних для домашнього господарства кількостях зі звичайною тривалістю.

Цей прилад придатний для перемішування, замішування, збивання, нарізання та шаткування продуктів. Не використовуйте прилад, щоб обробляти інші речовини чи предмети. За умови використання дозволеного виробником додаткового приладдя можливі також інші способи застосування.

Використовуйте прилад тільки з дозволеними оригінальними частинами та приладдям. Ніколи не використовуйте приладдя для інших приладів.

Використовуйте прилад лише всередині приміщень за кімнатної температури на висоті не вище 2000 м над рівнем моря.

---

## Правила техніки безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте її! Передаючи прилад у користування іншим людям, додайте до нього й цю інструкцію. У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Особи з фізичними, сенсорними чи ментальними вадами або особи, яким бракує знань і досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом і розуміють можливу небезпеку. Бережіть прилад і кабель живлення від дітей, їм заборонено користуватися приладом. Дітям заборонено гратися з приладом. Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

### **⚠ Небезпека ураження електричним струмом і пожежі!**

- Прилад дозволено підключати до розетки й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці. Користуватися приладом можна, лише коли він сам і кабель живлення не мають жодних пошкоджень. Щоб уникнути небезпеки, ремонтувати прилад — наприклад, замінити пошкоджений кабель живлення — дозволено лише спеціалістам нашої сервісної служби.
- Ніколи не підключайте прилад до вимикачів з годинниковим механізмом чи розеток з дистанційним керуванням. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду!
- Не ставте прилад на гарячі поверхні, наприклад плити, або поблизу від них. Не можна, щоб кабель живлення торкався гарячих частин або гострих країв.

- Ні в якому разі не занурюйте основний блок приладу у воду і не мийте в посудомийній машині. Не використовуйте пароочисник. Не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.
- У разі порушення електропостачання прилад залишається ввімкненим і знову запускається після відновлення електропостачання.

### **⚠ Небезпека травмування!**

- Перед заміною приладдя або додаткових елементів, які рухаються під час роботи, прилад слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Після вимкнення привод ще деякий час продовжує рухатися. Дочекайтеся повної зупинки привода!
- Під час роботи приладу категорично заборонено засовувати руки в чашу або завантажувальну горловину. Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем. Не вставляйте в чашу чи приймальний лоток жодних предметів (таких як черпак).
- Поводження з гострими ножами, спорожнення й очищення потребують обережності. Для чищення слід користуватися щіткою.
- Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Коли універсальний ніж не використовується, він завжди має бути в захисному чохлі. Не торкайтеся гострих ножів і крайок подрібнювальних дисків. Беріть подрібнювальні диски тільки за пластмасову частину посередині.
- Категорично заборонено засовувати руку у встановлену чашу блендера! Чашу блендера можна знімати/встановлювати тільки після зупинки привода. Не торкайтеся ножів блендера голими руками.

### **⚠ Небезпека отримання опіків!**

Під час обробки гарячих продуктів з лійки у кришці виходить пара. Заливайте максимум 0,4 літра гарячої або пінистої рідини.

### **⚠ Небезпека задусення!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.






### **⚠ Увага!**

Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад увімкненим довше, ніж це потрібно для обробки продуктів. Не вмикайте прилад ухолосту. Не піддавайте чашу блендера дії температури понад 80 °С.

**⚠ Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «Чищення й догляд» див. стор. 154

**Пояснення символів на приладі або приладді**

	Обережно! Знаряддя, що обертаються. Не засовуйте пальців у завантажувальний отвір.
	Фіксація ріжучої вставки в чаші блендера / універсального подрібнювача.
	Виймання ріжучої вставки з чаші блендера / універсального подрібнювача.
	Ріжуча вставка з блендерним/подрібнювальним ножем
	Ріжуча вставка з перемелювальним ножем

Щиро вітаємо вас із покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію ви знайдете на нашому сайті.

**Зміст**

Використання за призначенням.....	148
Правила техніки безпеки .....	148
Стислий огляд.....	150
Експлуатація .....	151
Чищення й догляд .....	154
Усування несправностей .....	155
Зберігання .....	155
Утилізація старих приладів .....	155
Сервісні центри.....	155
Рецепти / інгредієнти / обробка.....	156

**Стислий огляд****Мал. А****Основний блок приладу****1 Поворотний перемикач**

**0/off** = зупинка

**M** = моментальне ввімкнення з найвищим числом обертів; утримуйте перемикач протягом часу, потрібного для обробки.

Ступінь 1—2, робоча швидкість:

**1** = мале число обертів — низька швидкість,

**2** = велике число обертів — висока швидкість.

**2 Привод****3 Відсік для зберігання кабелю****4 Чаша****5 Тримач знаряддя****6 Знаряддя\***

**a** Універсальний ніж із захисним кожухом

**b** Гачок для замішування

**c** Диск для збивання

- 7 Подрібнювальні диски\***
- a** Двобічний диск для нарізання товстими/тонкими скибками
  - b** Двобічний диск-тертка для грубого/дрібного натирання
  - c** Двобічний різально-шаткувальний диск
- 8 Кришка**
- a** Завантажувальний отвір
  - b** Штовхач

**Приладдя\***

- 9 Ріжуча вставка з блендерним/подрібнювальним ножем й ущільнювачем**
- 10 Ріжуча вставка з перемелювальним ножем й ущільнювачем**
- 11 Чаша універсального подрібнювача**
- 12 Чаша блендера**
- 13 Кришка для блендера**
  - a** Завантажувальний отвір
  - b** Лійка

\* Залежно від моделі

Якщо універсальний подрібнювач відсутній у комплекті, його можна замовити в сервісній службі (№ для замовлення 12005833).

## Експлуатація

Перед першим користуванням слід ретельно почистити прилад і приладдя, див. «Чищення й догляд».

### Інтелектуальне розпізнавання знарядь (МСМЗР...)

Швидкості позначені різними кольорами (сірим і червоним). Цей колірний код застосовується також на приладді. Приладдя автоматично пов'язується з потрібною швидкістю.

#### Низька швидкість, сірий колір, з приводним валом

Для знарядь і подрібнювальних дисків.



#### Висока швидкість, червоний колір, без приводного вала

Для блендера й універсального подрібнювача.



#### Підготовка

- Установіть основний блок на рівній, стійкій і чистій поверхні.
- Витягніть кабель з основного блока приладу на бажану довжину.

#### Важливі вказівки

- Вмикайте й вимикайте прилад лише поворотним перемикачем.
- Заборонено вимикати прилад повертанням чаші, блендера або знаряддя.
- Вмикайте прилад, лише коли знаряддя/приладдя повністю встановлене.

#### Чаша з приладдям/знаряддям

##### Увага!

Прилад можна ввімкнути тільки з установленою чашею, а також з установленою і закритою кришкою.

#### Універсальний ніж

Щоб подрібнювати, сікти, перемішувати й замішувати.



#### Гачок для замішування

Щоб замішувати тісто й підмішувати інгредієнти, що не потребують подрібнення (як-от родзинки, шоколадні пластівці).



#### Диск для збивання



Для вершків, яєчних білків і майонезу.



#### Рекомендація для оптимального результату:

- Використовуйте вершки жирністю не менше ніж 30 % і температурою 4—8 °С.



#### Мал. В

- Установіть чашу (стрілка на чаші має вказати на крапку на приладі ) і до упору поверніть її за годинниковою стрілкою ().
- Вставте тримач знаряддя в чашу.
- Установіть на тримач знаряддя універсальний ніж, диск для збивання або гачок для замішування й відпустіть.

**Під час установаження зважайте на положення знаряддя! Притискайте знаряддя до упору вниз.**

### Увага!

Завантажуйте продукти лише після того, як установили знаряддя.

- Завантажте інгредієнти.
- Установіть кришку зі штовхачем (стрілка на кришці має вказати на крапку на чаші ) і поверніть за годинниковою стрілкою (). Носик кришки має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.
- Для додавання інгредієнтів установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір. Штовхач можна використовувати як мірну склянку.

## Подрібнювальні диски

### Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання



Нарізання продуктів, як-от фрукти й овочі, товстими або тонкими скибками.

Маркування:

- 1 = товсті скибки
- 3 = тонкі скибки

**Вказівка:** не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки або 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

**Вказівка:** 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 сирог картоплі.

**Вказівка:** не підходить обробляти дуже волокнисті продукти, як-от цибулю-порей чи манго.

### Мал. 6

- Установіть чашу (стрілка на чаші має вказати на крапку на приладі ) і до упору поверніть її за годинниковою стрілкою (.
- Вставте тримач знаряддя в чашу.

Залежно від способу застосування:

- Покладіть на тримач знаряддя подрібнювальний диск. Поверніть диск потрібним боком догори. Кладіть диск на дискотримач так, щоб виступи тримача ввійшли в отвори диска.
- Установіть кришку зі штовхачем (стрілка на кришці має вказати на крапку на чаші ) і поверніть за годинниковою стрілкою (). Носик кришки має до упору ввійти в проріз на ручці чаші.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.
- Завантажте продукти для нарізання чи шаткування.
- Підштовхуйте продукти для нарізання чи шаткування, злегка натискаючи на штовхач. Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір.

### Увага!

Спорожнюйте чашу, перш ніж нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до диска-тримача.

## Після роботи

- Поверніть перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки і зніміть її.
- Як вийняти знаряддя:  
Вийміть із чаші тримач знаряддя разом з універсальним ножем, диском для збивання або гачком для замішування. Зніміть знаряддя з тримача.

- Подрібнювальні диски беріть за пластмасовий виступ посередині. Вийміть тримач знявдя з чаші.
- Поверніть чашу проти годинникової стрілки і зніміть її.
- Очистьте всі деталі, див. «Чищення й догляд».

## Блендер

Ріжуча вставка з блендерним/подрібнювальним ножом для перемішування рідких або напівтвердих страв, змішування легкого тіста, приготування пюре або подрібнення кубиків льоду.

### Увага!

Неналежне користування може спричинити матеріальну шкоду.

- Не обробляйте продукти, що містять тверді складники, як-от кістки.
- Не обробляйте заморожені продукти (за винятком кубиків льоду).
- Не встромляйте в чашу блендера жодних предметів, як-от черпак.
- Перед користуванням перевірте, чи немає в чаші блендера сторонніх предметів.
- Не експлуатуйте блендер порожнім.

### Непридатні інгредієнти можуть пошкодити прилад.

- Не обробляйте в блендері продукти з температурою понад 70 °С.

### Обмеження обробки:





- Не подрібнюйте такі інгредієнти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- У цьому блендері не можна готувати пасту для намазування, як-от арахісову, кокосову або горіхову.
- Тверді інгредієнти потрібно змішувати з достатньою кількістю рідини.
- Порошкові інгредієнти потрібно змішувати з достатньою кількістю рідини або повністю розчиняти в рідині. Приклади порошкових інгредієнтів: цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.

### Мал. D


- Накладіть ущільнювач на ріжучу вставку. Подбайте, щоб ущільнювач прилягав як слід.

## Важливі вказівки

Якщо ущільнювач пошкоджений або розміщений хибно, може витікати рідина.



- Вставте ріжучу вставку з блендерним/подрібнювальним ножом  у чашу блендера й зафіксуйте, крутнувши проти годинникової стрілки . Крутіть принаймні доти, доки стрілка не суміститься з позначкою на чаші блендера.
- Переверніть чашу блендера (ріжучою вставкою донизу).
- Установіть чашу блендера (стрілка на чаші має вказати на крапку на приладі ) і до упору поверніть за годинниковою стрілкою ().
- Завантажте інгредієнти.  
Максимальна кількість рідини = 1,0 л (пінистої або гарячої — максимум 0,4 л).
- Установіть і притисніть кришку. Під час роботи притримуйте кришку.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.
- Для додавання інгредієнтів установіть поворотний перемикач у положення **0/off**.
- Зніміть кришку й завантажте інгредієнти або
- вийміть лійку й поступово завантажуйте тверді інгредієнти крізь завантажувальний отвір або
- залийте рідкі інгредієнти крізь лійку.

## Після роботи

- Поверніть перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Поверніть блендер проти годинникової стрілки і зніміть його.
- Зніміть кришку.
- Відпустіть ріжучу вставку, крутнувши за годинниковою стрілкою , і вийміть із чаші блендера.
- Очистьте всі деталі, див. «Чищення й догляд».

## Універсальний подрібнювач

Застосування (залежно від моделі):

- З ріжучою вставкою, що має блендерний/подрібнювальний ніж  — щоб подрібнювати/сікти м'ясо, твердий сир, цибулю, капусту, часник, овочі, фрукти.
- З ріжучою вставкою, що має перемелювальний ніж  — щоб молоти й подрібнювати невеликі кількості приправ (як-от перець, зіра, ялівець, кориця, сушений аніс, шафран), зерен (як-отпшениця, пшоно, льон), кави чи цукру. Не підходить, щоб подрібнювати дуже сухі, тверді продукти, розмір яких перевищує розмір кавових зерен, як-от мускатні горіхи, сушений імбир тощо. .

### Увага!






Завантажуйте лише смажені кавові зерна.

### Мал. 13

- Установіть чашу універсального подрібнювача отвором догори.
- Помістіть у чашу продукти, призначені для подрібнення. Не перевищуйте позначку **MAX** на чаші!
- Накладіть ущільнювач на ріжучу вставку. Подбайте, щоб ущільнювач прилягав як слід.

### Важливі вказівки


Якщо ущільнювач пошкоджений або розміщений хибно, може витікати рідина.

- Вставте ріжучу вставку (/) в чашу універсального подрібнювача й зафіксуйте, крутнувши проти годинникової стрілки (). Крутіть принаймні доти, доки стрілка не суміститься з позначкою на чаші універсального подрібнювача.
- Переверніть універсальний подрібнювач (ріжучою вставкою донизу).
- Установіть універсальний подрібнювач (стрілка на чаші має вказати на крапку на приладі ) і до упору поверніть за годинниковою стрілкою ().
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Поверніть перемикач у бажане положення.

**Вказівка:** що довше прилад залишається ввімкненим, то дрібніше подрібнюються продукти.

Рекомендації, як застосовувати приладдя, див. у розділі «Рецепти / інгредієнти / обробка».

### Після роботи

- Поверніть перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Поверніть універсальний подрібнювач проти годинникової стрілки і зніміть його.
- Переверніть універсальний подрібнювач (ріжучою вставкою догори).
- Відпустіть ріжучу вставку, крутнувши за годинниковою стрілкою () і вийміть із чаші універсального подрібнювача.
- Спорожніть чашу.
- Очистьте всі деталі, див. «Чищення й догляд».

---

## Чищення й догляд

Прилад не потребує технічного обслуговування. Ретельне чищення запобігає пошкодженню приладу й підтримує його в робочому стані.

Огляд чищення окремих деталей див. на мал. 14

Одразу після використання очистьте всі деталі. Завдяки цьому залишки продуктів не присихатимуть.

### Увага!

Можливе пошкодження поверхонь. Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.

Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, бо вони можуть деформуватися.

**Вказівка:** під час обробки, наприклад, моркви й червоної капусти, пластмасові елементи можуть забарвлюватися. Такі забарвлення можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

### Очищення основного блока

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою. За потреби скористайтеся невеликою кількістю мийного засобу.



- Після цього протріть прилад насухо.

## Чищення блендера / універсального подрібнювача

Чашу блендера (без ріжучої вставки), кришку й лійку можна мити в посудомийній машині.

Мийте ріжучу вставку не в посудомийній машині, а під проточною водою (але не залишайте її у воді надовго).

Перед чищенням зніміть ущільнювач.

## Усунення несправностей

### Несправність:

Прилад більше не працює.

### Можлива причина:

Прилад перевантажився, зняряддя заблоковане продуктами, або обробка тривала задовго.

### Усунення:

- Поверніть перемикач у положення **0/off**.
- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Усуньте причину перевантаження.
- Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження.
- Знову ввімкніть прилад.

### Несправність:

Прилад не вмикається або вимикається під час роботи.

### Можлива причина:

Чаша, кришка або приладдя не встановлені як слід або від'єдналися.

### Усунення:

- Поверніть перемикач у положення **0/off**.
- Правильно встановіть чашу/кришку або приладдя й закрутіть до упору.
- Знову ввімкніть прилад.

### Важлива вказівка

Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

## Зберігання

### Мал. 14

Щоб економити місце, зберігати зняряддя можна в чаші.

## 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

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Виробник: «БСХ Хаузгерете ГмБХ» вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина




Імпортер: ТОВ «БСХ Побутова Техніка» вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна




Контактні дані сервісного центру можна знайти в долученому довіднику або на нашому сайті.

## Рецепти / інгредієнти / обробка

### Орієнтири максимальної кількості й тривалості обробки

- Диск для збивання, універсальний ніж, гачок для замішування → Мал. 15
- Подрібнювальні диски → Мал. 16
- Блендер → Мал. 17
- Універсальний подрібнювач → Мал. 18

Зна-ряддя	Число обер-тів	Час	Рецепти / інгредієнти / обробка
 або 	низька	прибл. 1—2 хв.	<p><b>Солодке дріжджове тісто</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– макс. 500 г борошна</li> <li>– 25 г дріжджів чи 1 пакетик сухих дріжджів</li> <li>– 220 мл молока (кімнатної температури)</li> <li>– 1 яйце</li> <li>– 1 пучка солі</li> <li>– 80 г цукру</li> <li>– 60 г масла</li> <li>– Шкірка ½ лимона</li> </ul> <p>■ Завантажте всі інгредієнти (окрім молока) у чашу.            ■ На 10 секунд поверніть перемикач у положення, що відповідає низькому числу обертів.            ■ Додайте молоко й мішайте на низьких обертах приблизно 1½ хв.</p> <p>Температура інгредієнтів має бути однаковою. Коли тісто матиме гладкий вигляд, дайте йому піднятися в теплому місці.</p>
	низька	прибл. 1—2 хв.	<p><b>Ситний фруктовий пиріг</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 яйця</li> <li>– 135 г цукру</li> <li>– 135 г маргарину</li> <li>– 255 г борошна</li> <li>– 10 г розпушувача</li> <li>– 150 г дрібних родзинок</li> <li>– 150 г суміші сухофруктів</li> </ul> <p>■ Вставте замішувальний гачок.            ■ Додайте в чашу борошно, розпушувач, цукор, маргарин і яйця.            ■ Зачиніть кришку; 60—90 секунд обробляйте продукти на ступені 1.            ■ Додайте сухофрукти; приблизно 10 секунд обробляйте на ступені 1.</p> <p><b>Максимальна кількість:</b>            1,5 х базовий рецепт; якщо треба, обробляйте довше</p>

Знаряддя	Число обертів	Час	Рецепти / інгредієнти / обробка
	висока	прибл. 1,5—2 хв.	<p><b>Полуничний шербет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 г заморожених полуниць</li> <li>– 100 г цукрової пудри</li> <li>– 180 мл вершків (1 неповна склянка)</li> </ul> <p>■ Помістіть усі інгредієнти в чашу. Одразу ввімкніть прилад, інакше утворяться грудки. Перемішуйте, доки утвориться кремopodobна маса.</p>
	висока		<p><b>Шоколадне молоко</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80—100 г охолодженого шоколаду</li> <li>– прибл. 400 мл гарячого молока (&lt; 70 °С)</li> </ul> <p>■ Подрібніть шоколад у блендері, додайте гаряче молоко й короткочасно перемішайте.</p>
	<b>M</b>		<p><b>Медово-горіхова паста (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 г горіхів</li> <li>– 50 г квіткового меду (кімнатної температури)</li> </ul> <p>■ Висипте горіхи в чашу універсального подрібнювача й подрібніть за допомогою блендерного/подрібнювального ножа приблизно 5 секунд на ступені <b>M</b>.</p> <p>■ Зніміть чашу універсального подрібнювача, переверніть і вийміть ріжучу вставку.</p> <p>■ Додайте мед. Знову закрийте чашу універсального подрібнювача ножем і встановіть на основний блок приладу.</p> <p>■ Зачекайте, доки мед повністю стече вниз під ніж. Потім 5 секунд перемішуйте на ступені <b>M</b>.</p>

---

## Использование по назначению

Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства.

Прибор пригоден для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов. Прибор запрещается использовать для переработки других веществ или предметов. При использовании других разрешенных производителем принадлежностей возможны другие варианты применения.

Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями. Категорически запрещается использовать принадлежности для других приборов.

Использовать прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

---

## Важные правила техники безопасности

Внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствоваться указаниями данной инструкции и сохранять ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другим лицам, прилагать данную инструкцию. Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, не имеющие достаточного опыта или знаний могут использовать этот прибор, только если они находятся под присмотром или прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность он в себе несет. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям запрещено играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

### **⚠ Опасность поражения током и возгорания!**

- При подключении прибора и его эксплуатации соблюдать данные, приведенные на фирменной табличке. Пользоваться прибором разрешается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора. Во избежание возникновения опасной ситуации ремонт прибора, например, замену поврежденного сетевого шнура, разрешается производить только нашей сервисной службе.

- Категорически запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Во время эксплуатации прибор должен быть всегда под присмотром!
- Ни в коем случае не ставить прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани.
- Ни в коем случае не погружать основной прибор в воду и не мыть его в посудомоечной машине. Не использовать паровые очистители. Не использовать прибор влажными руками.
- После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоединить прибор от сети.
- При перебоях электроснабжения прибор остается включенным и после возобновления электроснабжения снова начинает работать.

### **Опасность травмирования!**

- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые во время работы приводятся в движение, прибор должен быть отключен и отсоединен от сети. После выключения привод еще движется некоторое время. Дождаться полной остановки привода!
- Во время работы прибора ни в коем случае не опускать руки и пальцы в смесительную чашу или в загрузочный ствол. Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. Не вводить какие-либо предметы (например, разливательную ложку) в смесительную чашу или в загрузочный ствол.
- Соблюдать осторожность при обращении с острыми ножами, при опорожнении резервуара и при очистке. Для очистки использовать щетку.
- Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа. Универсальный нож при неиспользовании всегда хранить в защитном кожухе ножа. Не касаться руками острых ножей и краев режущих дисков. Диски-измельчители можно брать только за пластмассовую часть в центре.
- Ни в коем случае не опускать руки в установленный стакан блендера! Стакан блендера можно снимать/устанавливать только после остановки привода. Не прикасаться к ножам блендера голыми руками.

### **Опасность ошпаривания!**

При переработке в блендере горячих продуктов через воронку в крышке выходит пар. Заливать не более 0,4 литра горячей или сильно пенящейся жидкости.

### **⚠ Опасность удушья!**

Не позволять детям играть с упаковочным материалом.






### **⚠ Внимание!**

Рекомендуется не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Не включать прибор вхолостую. Не подвергать стакан блендера воздействию температур выше 80 °С.

### **⚠ Важно!**

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистить прибор. → «Чистка и уход» см. стр. 165

## **Пояснение символов на приборе и принадлежностях**

	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не вводить пальцы в загрузочное отверстие.
	Нож-вставку зафиксировать в емкости блендера или универсального измельчителя.
	Нож-вставку извлечь из емкости блендера или универсального измельчителя.
	Нож-вставка с ножом блендера/измельчителя
	Нож-вставка с ножом для перемалывания

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

## **Оглавление**

Использование по назначению .....	158
Важные правила техники безопасности .....	158
Обзор .....	161
Эксплуатация .....	161
Чистка и уход .....	165
Помощь при устранении неисправностей .....	165
Хранение .....	166
Утилизация старого бытового прибора .....	166
Сервисная служба .....	166
Рецепты / ингредиенты / переработка .	167

## Обзор

### Рисунок

#### Основной блок

##### 1 Поворотный переключатель

0/off = стоп

**M** = мгновенное включение на максимальное число оборотов, удерживать переключатель в течение необходимого времени переработки.

Режим 1-2, рабочая скорость:

- 1 = низкое число оборотов – медленно,
- 2 = высокое число оборотов – быстро.

##### 2 Привод

##### 3 Отсек для кабеля

##### 4 Смесительная чаша

##### 5 Держатель насадок

##### 6 Насадки\*

- a Универсальный нож с защитным чехлом
- b Месильная насадка
- c Диск для взбивания

##### 7 Диски-измельчители\*

- a Двусторонний диск-резка — толстые/тонкие ломтики
- b Двусторонний диск-шинковка — крупная/мелкая
- c Двусторонний диск-резка/-шинковка

##### 8 Крышка

- a Загрузочное отверстие
- b Толкатель

#### Принадлежности\*

##### 9 Нож-вставка с ножом блендера/измельчителя и уплотнителем

##### 10 Нож-вставка с ножом для перемалывания и уплотнителем

##### 11 Стакан универсального измельчителя

##### 12 Стакан блендера

##### 13 Крышка для блендера

- a Загрузочное отверстие
- b Воронка

\* в зависимости от модели

Если универсальный измельчитель не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 12005833).

## Эксплуатация

Перед первым использованием тщательно очистить прибор и принадлежностей, см. раздел «Чистка и уход».

### Smart tool detection (MCM3P...)

Скорости обозначены разным цветом (серым и красным). Такой цветовой код используется и на принадлежностях. Принадлежности автоматически сопоставляются с подходящей скоростью.

#### Низкая скорость, серый цвет, с приводным валом

Для насадок и дисков-измельчителей.



#### Высокая скорость, красный цвет, без приводного вала

Для блендера и универсального измельчителя.



### Подготовка

- Поставить основной блок на гладкую, прочную и чистую поверхность.
- Кабель извлечь из основного блока на требуемую длину.

### Важные указания

- Включать и выключать прибор только с помощью поворотного переключателя.
- Ни в коем случае не выключать прибор вращением смесительной чаши, блендера или насадки.
- Прибор можно включать только после полной установки насадок или принадлежностей.

### Смесительная чаша с принадлежностями/насадками

#### Внимание!

При работах в смесительной чаше прибор может быть включен только с установленной смесительной чашей, а также с установленной и плотно прикрученной крышкой.

### Универсальный нож

для измельчения, рубки, перемешивания и замешивания.



## Месильная насадка

для замешивания теста, а также для подмешивания ингредиентов, которые не предназначены для измельчения (например, изюма, шоколадных пластинок).



## Диск для взбивания

для сливок, взбитых в пену яичных белков и майонеза.



### Совет для достижения оптимального результата:

- Использовать сливки с жирностью мин. 30 % и температурой 4–8 °С.

### Рисунок В

- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе  $\nabla$ ) и повернуть ее по часовой стрелке до упора ( $\nabla$ ).
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.
- Установить универсальный нож, диск для взбивания или месильную насадку на держатель для насадок и отпустить.

**Обратить внимание на расположение насадок при установке! Насадки нажимать вниз до упора.**

### Внимание!

Продукты для переработки загружать только после установки насадок.

- Загрузить ингредиенты.
- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше  $\nabla$ ) и повернуть по часовой стрелке ( $\nabla$ ). Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Вынуть толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие. Толкатель можно использовать в качестве мерной емкости.

## Диски-измельчители

### Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки



Нарезка продуктов, например, фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками.

Маркировка:

- 1 = толстые ломтики
- 3 = тонкие ломтики

**Указание:** не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада.

**Совет:** 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

**Указание:** не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан.

**Совет:** мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.

### Двусторонний диск-резка/-шинковка



Натирание или нарезание ломтиками сырого картофеля.

**Указание:** не подходит для переработки очень волокнистых продуктов, таких как лук-порей или манго.

### Рисунок G



- Установить смесительную чашу (стрелка на смесительной чаше напротив точки на приборе  $\nabla$ ) и повернуть ее по часовой стрелке до упора ( $\nabla$ ).
- Вставить держатель для насадок в смесительную чашу.

В зависимости от желаемого применения:

- Положить диск-измельчитель на держатель для насадок. Повернуть диск необходимой стороной (резка/шинковка)



вверх. Диск разместить на держателе дисков так, чтобы захват на держателе для насадок входил в отверстие дисков.

- Установить крышку с толкателем (стрелка на крышке напротив точки на смесительной чаше ) и повернуть по часовой стрелке (). Носик крышки должен до упора войти в прорезь ручки смесительной чаши.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки.
- Продукты для нарезки или шинковки лишь слегка подталкивать толкателем. Вынуть толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.

### Внимание!

Смесительную чашу следует опорожнять прежде, чем нарезанные или нашинкованные продукты достигнут диска для крепления вставок.

### По окончании работы

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Вынуть вилку из розетки.
- Повернуть крышку против часовой стрелки и снять.
- Извлечение держателя для насадок: Извлечь из смесительной чаши держатель для насадок вместе с универсальным ножом, диском для взбивания или месильной насадкой. Снять насадку с держателя для насадок.
- Диски-измельчители можно брать только за пластмассовую ручку в центре. Держатель насадок извлечь из смесительной чаши.
- Повернуть смесительную чашу против часовой стрелки и снять ее.
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

### Блендер

Нож-вставка для блендера/измельчителя для смешивания жидких или полутвердых блюд, замешивания легкого теста,

приготовления пюре или измельчения кубиков льда.

### Внимание!

Использование не по назначению может привести к материальному ущербу.

- Не перерабатывать продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости.
- Не перерабатывать замороженные ингредиенты (за исключением кубиков льда).
- Не вставлять в стакан блендера какие-либо предметы, например, разливательную ложку.
- Перед использованием проверить стакан блендера на наличие посторонних предметов.
- Не включать пустой блендер.

### Неподходящие продукты могут повредить прибор.

- Не перерабатывать в стакане блендера продукты, температура которых выше 70 °С.

### Продукты, не подходящие для переработки:





- Не измельчать такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Блендер не предназначен для приготовления таких спредов, как арахисовое масло, кокосовое масло или ореховая паста.
- К твердым продуктам нужно добавлять достаточное количество жидкости.
- Порошкообразные продукты смешивать с достаточным количеством жидкости или полностью растворять в жидкости. К порошкообразным продуктам относятся, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.

### Рисунок D


- Разместить уплотнитель на ноже-вставке. Проследить за правильным размещением уплотнителя.

### Важные указания

В случае повреждения или неправильного размещения уплотнителя может вытекать жидкость.



- Вставить нож-вставку с ножом блендера/измельчителя  в стакан блендера и повернуть против часовой стрелки до фиксации в пазе (). Поворачивать как минимум до тех пор, пока стрелка с меткой не будет выровнена по стакану блендера.
- Стакан блендера перевернуть (ножом-вставкой вниз).
- Установить стакан блендера (стрелка на стакане блендера напротив точки на приборе ) и повернуть по часовой стрелке до упора ().
- Загрузить ингредиенты. Максимальное количество жидкости = 1,0 литр (сильнопенящихся или горячих жидкостей максимум 0,4 литра).
- Закрыть крышкой и плотно прижать ее. Во время работы крышку придерживать.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить поворотный выключатель на нужный режим.
- Для добавления ингредиентов установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Снять крышку и загрузить ингредиенты или
- извлечь воронку и постепенно загружать твердые ингредиенты через загрузочное отверстие
- или
- залить жидкие ингредиенты через воронку.

## По окончании работы

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Вынуть вилку из розетки.
- Поверните блендер против часовой стрелки и снимите его.
- Снять крышку.
- Нож-вставку снять со стакана блендера, повернув против часовой стрелки ().
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

## Универсальный измельчитель

Применение (в зависимости от модели):

- С ножом-вставкой с ножом блендера/измельчителя  для измельчения и нарезания мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей.
- С ножом-вставкой с ножом для перемалывания  для перемалывания и измельчения малых количеств пряностей (например, перца, кмина, можжевельника, корицы, сухого аниса, шафрана), зерна (например, пшеницы, пшена, льняного семени), кофе или сахара. Не подходит для измельчения очень сухих, твердых продуктов, размер которых превышает размер кофейного зерна, например мускатных орехов, сухого имбиря и т. д. .

### Внимание!





Загружать в прибор только жареные кофейные зерна или зерна эспрессо.

### Рисунок

- Стакан универсального измельчителя разместить отверстием вверх.
- Загрузить предназначенные для измельчения продукты в стакан. Обратить внимание на обозначение **MAX** на стакане!
- Разместить уплотнитель на ноже-вставке. Проследить за правильным размещением уплотнителя.

### Важные указания

В случае повреждения или неправильного размещения уплотнителя может вытекать жидкость.

- Нож-вставку () вставить в стакан универсального измельчителя и зафиксировать в пазе, повернув против часовой стрелки (). Поворачивать как минимум до тех пор, пока стрелка не совместится с меткой на чаше универсального измельчителя.
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вниз).
- Установить универсальный измельчитель (стрелка на стакане напротив точки на приборе ) и повернуть по часовой стрелке до упора ().
- Вставить штепсельную вилку в розетку.

- Установить поворотный выключатель на нужный режим.

**Указание:** чем дольше прибор остается включенным, тем больше измельчаются продукты.

Рекомендации для использования принадлежностей приведены в разделе «Рецепты / ингредиенты / переработка».

#### По окончании работы

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Вынуть вилку из розетки.
- Повернуть универсальный измельчитель против часовой стрелки и снять его.
- Перевернуть универсальный измельчитель (ножом-вставкой вверх).
- Снять нож-вставку со стакана универсального измельчителя (6), повернув по часовой стрелке.
- Опорожнить стакан.
- Провести чистку всех деталей, см. раздел «Чистка и уход».

## Чистка и уход

Данный прибор не нуждается в техническом обслуживании. Тщательная очистка защищает прибор от повреждений и сохраняет его работоспособность.

Обзор для чистки отдельных деталей приведен на **рисунке 1**.

Очищайте все части прибора сразу после использования. Так остатки не присохнут.

#### Внимание!

Можно повредить поверхности электроприбора. Не применять грубую ткань или абразивные чистящие средства.

Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.

**Указание.** При переработке, например, моркови и краснокочанной капусты на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

## Очистка основного прибора

- Вынуть вилку из розетки.
- Протереть основной блок влажной тканью. При необходимости использовать немного средства для мытья посуды.
- В заключение вытереть прибор насухо.

## Чистка блендера/ универсального измельчителя

Стакан блендера (без ножа-вставки), крышку и воронку можно мыть в посудомоечной машине.

Нож-вставку следует мыть не в посудомоечной машине, а в проточной воде (не оставлять лежать в воде).

Для чистки снять уплотнитель.

## Помощь при устранении неисправностей

### Неисправность:

Прибор прекратил работу.

### Возможная причина:

Прибор был перегружен, насадка заблокирована продуктом или продолжительность обработки была слишком длительной.

### Устранение:

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.
- Вынуть штепсельную вилку из розетки.
- Устранить причину перегрузки.
- Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

### Неисправность:

Прибор не включается или выключается во время работы.

### Возможная причина:

Чаша или крышка, или принадлежность неправильно установлена или вышла из крепления.

### Устранение:

- Установить поворотный переключатель в положение **0/off**.

- Чашу/крышку или принадлежность установить правильно или зафиксировать, повернув до упора.
- Продолжить эксплуатацию прибора.

### Важное указание

Если таким образом не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисную службу.

---

## Хранение

### Рисунок

Для хранения насадки можно сложить компактно в чаше.

---

## 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.

---

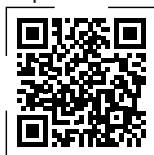
## Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код




<https://www.bosch-home.ru>






## Рецепты / ингредиенты / переработка

Ориентировочные значения максимального количества ингредиентов и времени переработки

- Диск для взбивания, универсальный нож, месильная насадка → Рисунок **Б**
- Диски-измельчители → Рисунок **В**
- Бленде → Рисунок **Г**
- Универсальный измельчитель → Рисунок **Д**

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
 или 	низкая	ок. 1–2 мин	<p><b>Сладкое дрожжевое тесто</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– макс. 500 г муки</li> <li>– 25 г дрожжей или 1 пакетик сухих дрожжей</li> <li>– 220 мл молока (комнатной температуры)</li> <li>– 1 яйцо</li> <li>– 1 щепотка соли</li> <li>– 80 г сахара</li> <li>– 60 г сливочного масла</li> <li>– цедра с ½ лимона</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Загрузить все ингредиенты (кроме молока) в смесительную чашу.</li> <li>■ Установить поворотный переключатель на 10 секунд на низкое число оборотов.</li> <li>■ Добавить молоко и перемешать все на низких оборотах в течении 1½ минут.</li> </ul> <p>Ингредиенты должны иметь одинаковую температуру. Когда тесто станет гладким, дать ему подойти в теплом месте.</p>
	низкая	ок. 1–2 мин	<p><b>Плотный фруктовый пирог</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 3 яйца</li> <li>– 135 г сахара</li> <li>– 135 г маргарина</li> <li>– 255 г муки</li> <li>– 10 г пекарского порошка</li> <li>– 150 г коринки</li> <li>– 150 г смеси сухофруктов</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставить месильную насадку.</li> <li>■ Загрузить муку, пекарский порошок, сахар, маргарин и яйца в смесительную чашу.</li> <li>■ Закрыть крышку и в течение 60–90 секунд перерабатывать на скорости 1.</li> <li>■ Добавить сухофрукты и перерабатывать в течение 10 секунд в режиме 1.</li> </ul> <p><b>Максимальное количество:</b> 1,5-кратное количество продуктов из основного рецепта, при необходимости увеличить время смешивания.</p>

Насадка	Число оборотов	Время	Рецепты / ингредиенты / переработка
	Высокая	ок. 1,5–2 мин	<p><b>Клубничный сорбет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 250 г замороженной клубники</li> <li>– 100 г сахарной пудры</li> <li>– 180 мл сливок (примерно 1 стаканчик)</li> </ul> <p>■ Все ингредиенты положить в смесительную чашу. Сразу же включить прибор, иначе образуются комки. Перемешивать до тех пор, пока не образуется кремообразное мороженое.</p>
	Высокая		<p><b>Шоколадное молоко</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 80–100 г охлажденного шоколада</li> <li>– ок. 400 мл горячего молока (&lt;70 °С)</li> </ul> <p>■ Шоколад измельчить в блендере, добавить горячее молоко и коротко вмешать.</p>
	<b>М</b>		<p><b>Бутербродная масса с медом и лесными орехами (CNCM12C)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– 20 г лесных орехов</li> <li>– 50 г цветочного меда (комнатной температуры)</li> </ul> <p>■ Орехи выложить в стакан универсального измельчителя и перемолоть ножом блендера/измельчителя в течение 5 секунд на скорости <b>М</b>.</p> <p>■ Снять стакан универсального измельчителя, перевернуть и извлечь нож-вставку.</p> <p>■ Добавить мед. Снова закрыть стакан универсального измельчителя с ножом и установить на основном блоке прибора.</p> <p>■ Подождать, пока мед полностью стечет вниз под нож. Затем все ингредиенты перемешивать в течение 5 секунд на ступени <b>М</b>.</p>

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	سرعة الدوران	أداة العمل
<p><b>كريمة بوظة الفراولة</b></p> <p>– 250 جم فراولة مجمدة</p> <p>– 100 جم سكر مطحون</p> <p>– 180 مل كريمة (حوالي 1 كوب)</p> <p>■ ضَعْ كُلَّ المكوّنات في الإناء. واخلط فورًا، وإلا تكوّنت بعضُ الكُتَل.</p> <p>استمر في خفق المكوّنات حتى تصبح مثلجات كريمية.</p>	حوالي 2-1.5 دقيقة	عالية	
<p><b>حليب بالشوكولاتة</b></p> <p>– 80 إلى 100 جم شوكولاتة مبردة</p> <p>– حوالي 400 مل حليب ساخن (&gt;70° م)</p> <p>■ فتت الشوكولاتة في الخلاط، ثم أضف الحليب الساخن، واخلطهما معًا في الخلاط لفترة قصيرة.</p>		عالية	
<p><b>معجون عسل وبنديق لدهن الخبز (CNCM12C)</b></p> <p>– 20 جم بنديق</p> <p>– 50 جم عسل زهر (درجة حرارة الغرفة)</p> <p>■ ضع البنديق في وعاء القطاعة متنوعة الاستخدامات وفتته بواسطة سكين الخلاط/التفتيت لمدة حوالي 5 ثوان على الدرجة <b>M</b>.</p> <p>■ انزع وعاء القطاعة متنوعة الاستخدامات، واقلبه وأخرج مجموعة السكين.</p> <p>■ أضف العسل. أعد إحكام وعاء القطاعة متنوعة الاستخدامات بواسطة السكين وضعه على الجهاز الأساسي.</p> <p>■ انتظر إلى أن ينساب العسل كلية إلى الأسفل من فوق السكين. ثم اخلط جميع المكونات لمدة 5 ثوان على الدرجة <b>M</b>.</p>		متوسطة	

## وصفات / مكونات / طريقة التحضير

القيم التوجيهية الخاصة بالكميات القصوى ومدد المعالجة

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

وصفات/مكونات/طريقة التحضير	الوقت	سرعة الدوران	أداة العمل
<p><b>عجينة الخميرة الحلوة</b></p> <p>– 500 جرام طحين بحد أقصى</p> <p>– 25 جم خميرة أو 1 كيس خميرة مجففة</p> <p>– 220 مل حليب (درجة حرارة الغرفة)</p> <p>– 1 بيضة</p> <p>– 1 رشة من الملح</p> <p>– 80 جم سكر</p> <p>– 60 جم زبد</p> <p>– قشر نصف ليمونة</p> <p>■ ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الإناء.</p> <p>■ اضبط المفتاح الدوّار على سرعة دوران منخفضة لمدة 10 ثوانٍ.</p> <p>■ أضف الحليب، وقليب على سرعة دوران منخفضة لمدة حوالي دقيقة ونصف.</p> <p>يجب أن تكون للمُكوّنات درجة الحرارة نفسها. عندما يبدو العجين أملسًا، اتركه في مكان دافئ.</p>	حوالي 2-1 دقيقة	منخفضة	 أو 
<p><b>كعكة فواكه سميكة</b></p> <p>– 3 بيضات</p> <p>– 135 جم سكر</p> <p>– 135 جم زبد اصطناعي (مارجرين)</p> <p>– 255 جم طحين</p> <p>– 10 جم خميرة بيكنج بودر</p> <p>– 150 جم زبيب</p> <p>– 150 جم ثمار فواكه جافة مخلوطة</p> <p>■ ركب كلاب العجين.</p> <p>■ صبّ الطحين وخميرة بيكنج بودر والسكر والزبد الاصطناعي والبيض في الإناء.</p> <p>■ أغلق الغطاء وعالج المُكوّنات لمدة 60-90 ثانية على الدرجة 1.</p> <p>■ أضف الثمار الجافة وعالج لمدة حوالي 10 ثوانٍ على الدرجة 1.</p> <p><b>الكمية القصوى:</b></p> <p>1.5 x الوصفة الأساسية، أطل وقت الخلط عند الضرورة</p>	حوالي 2-1 دقيقة	منخفضة	



## التخلص من الجهاز القديم

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

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

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

## خدمة العملاء

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

## تنظيف الخلاط/القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

### المساعدة عند حدوث خلل

#### العتل:

الجهاز متوقّف عن العمل.

#### السبب المحتمل:

تعرّض الجهاز لحمل زائد، أو حُجزت أداة عمل بسبب مادة غذائية أو كانت الفترة الزمنية للمعالجة طويلة للغاية.

#### إزالة الخلل:

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
- افصل القابض الكهربائي.
- عالج سبب التحميل الزائد.
- اترك الجهاز يبرد، كي تلغي تفعيل مصهر التأمين ضد التحميل الزائد.
- أعد تشغيل الجهاز مرة أخرى.

#### العتل:

الجهاز لا يدور أو يتوقف عن العمل في أثناء تشغيله.

#### السبب المحتمل:

الإناء أو الغطاء أو الملحق غير مركّبة بشكل صحيح أو انفكت من مكانه.

#### إزالة الخلل:

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
- ركب الإناء/الغطاء أو الملحق بشكل صحيح وأحكم ربطها حتى النهاية.
- أعد تشغيل الجهاز مرة أخرى.

#### ملحوظة مهمة

إذا تعذر التغلب على العطل بالطريقة المقترحة، فتوجّه من فضلك إلى خدمة العملاء.

### حفظ الجهاز

#### الصورة K

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

**ملحوظة:** كلما طال بقاء الجهاز مُشغلاً، أصبحت المادة الغذائية الجارية طحنها أكثر نعومة. يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

#### بعد العمل

- ضع المفتاح الدوار على الوضع **0/off**.
- انزع القابض الكهربائي.
- أدر القطاعة متنوعة الاستخدامات في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وأخرجها.
- اقلب القطاعة متنوعة الاستخدامات (مجموعة السكين نحو الأعلى).
- حل مجموعة السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة (⌚) واخضعها من القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- أفرغ الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء، وطالع فصل «التنظيف والعناية بالجهاز».

### التنظيف والعناية بالجهاز

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

#### تنبيه!

يمكن أن تعرّض الأسطح الخارجية للتلّف. لا تستخدم أيّ قماش جليخ أو منظفات سفرة. لا تحشر الأجزاء البلاستيكية في غسالة الأطباق، إذ يمكن أن تعرّض للتشوّه.

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

### تنظيف الجهاز الأساسي

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

## إرشادات مهمة

إذا كانت حلقة الإحكام متضررةً أو غير مركبةً بشكلٍ صحيح، فقد يتسرب سائل.

■ ركب مجموعة السكين ذات سكين الخلاط/سكين التفطيت (☞) في إناء الخلاط، وأحكم قفلها بلفها عكس اتجاه عقارب الساعة (⊖). استمر في الإدارة على الأقل حتى يتواجه السهم مع العلامة الموجودة على إناء الخلاط.

■ اقلب وعاء الخلاط (مجموعة السكين نحو الأسفل).

■ ركب وعاء الخلاط (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الوعاء مع النقطة الموجودة على الجهاز (☞)) ثم أدره حتى النهاية في اتجاه دوران عقارب الساعة (⊖).

■ عيّن المكونات. الكمية القصوى، سائل 1 لتر (السوائل الساخنة أو المُكوّنة للرغوة 0.4 لتر)

■ ركب الغطاء وأحكم الضغط عليه. أحكم تثبيت الغطاء في أثناء العمل.

■ وصل القابس الكهربائي بالمقبس.

■ اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

■ لإضافة المكونات، انقل المفتاح الدوار إلى الوضع 0/off.

■ ارفع الغطاء وعيّن المُكوّنات أو

■ أخرج القمع وأضف المُكوّنات شيئاً فشيئاً من خلال فتحة إضافة المُكوّنات أو

■ أضف المُكوّنات السائلة من خلال القمع.

## بعد العمل

■ ضع المفتاح الدوار على الوضع 0/off.

■ انزع القابس الكهربائي.

■ أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران

عقارب الساعة واخلعه عن الجهاز.

■ انزع الغطاء.

■ أدر مجموعة السكين في اتجاه دوران عقارب

الساعة لفتحها (⊕) وافصلها عن إناء الخلاط.

■ نظف سائر الأجزاء، وطالع فصل «التنظيف

والعناية بالجهاز».

## القطاعة متنوعة الاستخدامات

الاستخدام (على حسب الطراز):

– مع مجموعة السكين ذات سكين الخلاط/سكين التفطيت (☞) مناسبة لتفتيت وتقطيع اللحم، والجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفاكهة والخضراوات.

– مع مجموعة السكين ذات سكين الطحن (⊖) مناسبة لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل القمح، والدخن، وبنور الكتان)، والبن والسكر. وهي ليست مناسبة لطحن المواد الغذائية الجافة والصلبة للغاية، والتي يكون حجمها أكبر من حبوب القهوة، مثل جوزة الطيب والزنجبيل المجفف ...

## تنبيه!

لا تعيّن إلا حبوب قهوة أو إسبريسو محمصة.

## الصورة

■ أنزل إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات مع جعل الفتحة نحو الأعلى.

■ عيّن المواد الغذائية المراد تقطيعها في

الإناء. التزم بمراعاة علامة الحد الأقصى MAX

الموجودة على الإناء!

■ ركب حلقة الإحكام على مجموعة السكين.

وانتبه إلى استقرار حلقة الإحكام بشكلٍ صحيح.

## إرشادات مهمة

إذا كانت حلقة الإحكام متضررةً أو غير مركبةً بشكلٍ صحيح، فقد يتسرب سائل.

■ أدخل مجموعة السكين (⊖/☞) في إناء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأحكم قفلها بلفها

عكس اتجاه عقارب الساعة (⊕). أدر على الأقل حتى يتواجه السهم مع العلامة الموجودة على إناء

القطاعة متنوعة الاستخدامات.

■ اقلب القطاعة متنوعة الاستخدامات (مجموعة السكين نحو الأسفل).

■ ركب القطاعة متنوعة الاستخدامات (انتبه

إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع النقطة

الموجودة على الجهاز (☞)) وأدرها في اتجاه

دوران عقارب الساعة حتى النهاية (⊖).

■ وصل القابس الكهربائي بالمقبس.

■ اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.

## الصورة C

- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة، ثم افصله عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء، واطال فصل «التنظيف والعناية بالجهاز».

## الخلاط

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

## تنبيه!

الاستخدام غير المناسب يمكن أن يؤدي إلى أضرار مادية.

- لا تعالج أية مواد غذائية، تحتوي على مكونات صلبة، مثل العظام.
- لا تعالج مكونات مجمدة للغاية (باستثناء مكعبات الثلج).
- لا تدخل أجزاها في وعاء الخلاط، من قبيل ملعقة الطهي.
- افحص وعاء الخلاط للكشف عن الأجسام الغريبة قبل الاستخدام.
- يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

يمكن أن يتضرر الجهاز بفعل المواد الغذائية غير المناسبة.

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

## قيود على المعالجة:

- لا تفتت مكونات، مثل اللوز والبصل والبقدونس واللحم.
- لا يستطيع الخلاط تصنيع أشياء قابلة للدهن، مثل زبدة الفول السوداني أو زبدة جوز الهند أو جوزة الطيب.
- اخلط المواد الغذائية الصلبة مع كمية كافية من السائل.

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

## الصورة D

- ركب حلقة الإحكام على مجموعة السكين. وانتبه إلى استقرار حلقة الإحكام بشكل صحيح.

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز (▼)) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصد الإيقاف (▼).
- أدخل حامل أداة العمل في الوعاء.

حسب الاستخدام المطلوب:

- ضع قرص التفتيت على حامل أداة العمل. وجه جانب التقطيع/البشر المرغوب إلى الأعلى. ضع القرص على حامل الأقرص، بحيث يدخل اللاقط الموجود حامل أداة العمل في فتحة الأقرص.
- ركب الغطاء مع الكباس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء (▼)) ثم أحكم تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة (▼). يلزم أن يكون الجزء البارز من الغطاء مستقرًا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- وصل القابس الكهربائي بالمقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على الدرجة المرغوبة.
- عي المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو بشرها.

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

## تنبيه!

أفرغ الإناء قبل أن يمتلئ عن آخره، بحيث تبلغ المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها القرص الحامل.

## بعد العمل

- ضع المفتاح الدوار على الوضع 0/off.
- انزع القابس الكهربائي.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة، ثم افصله عن الجهاز.
- استخراج أداة العمل: أخرج حامل أداة العمل مع السكين متنوعة الاستخدامات أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.
- أخرج أقراص التفتيت بإمسакها من المقبض البلاستيكي بالمنتصف. أخرج حامل أداة العمل من الوعاء.

## إرشادات مهمة

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

## الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

## تنبيه!

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

## السكين متنوعة الاستخدامات



من أجل التفتيت والتقطيع والتقليب والعجن.

## كلاب العجين



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

## قرص الخفق



للكريمة وزلال البيض والمايونيز.

## توصية من أجل نتيجة مثالية:

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

## الصورة B


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

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

## تنبيه!

لا تضيف المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد تركيب أدوات العمل.  
■ عيّن المكونات.

## أقراص التفتيت


**قرص التقطيع ذو الوجهين - سميك/رفيع**   
تقطيع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رقيقة، مثل الفاكهة والخضراوات.  
العلامة:

■ 1 = أقراص سميكة

■ 3 = أقراص رقيقة

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

**نصيحة:** لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.

**قرص البشر ذو الوجهين - خشن/ناعم**   
بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضراوات أو الجبن، مثل الجودا أو الفلمنك.

العلامة:


■ 2 = جانب خشن

■ 4 = جانب ناعم

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

**نصيحة:** ابشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن.

## قرص ذو وجهين للتقطيع/البشر

  
تقشير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح.

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

- 8 غطاء**  
**a** فتحة إضافة المكونات  
**b** الكيباس  
 الملحقات\*
- 9** مجموعة سكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع  
 وحلقة إحكام
- 10** مجموعة سكين مع سكين طحن وحلقة إحكام
- 11** إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات
- 12** إناء الخلاط
- 13** غطاء للخلاط  
**a** فتحة إضافة المكونات  
**b** القمع  
 \* على حسب الطراز
- إذا لم تكن القطاعة متنوعة الاستخدامات موجودة داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبها من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 12005833).

## الإستخدام

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

## الكشف الذكي عن الأدوات (MCM3P...)

يُميِّز كل وضع لضبط السرعة بلون مغاير (رمادي وأحمر). تجد نظام تكويد الألوان هذا أيضاً على الملحق. يُربط الملحق أوتوماتيكياً بوضع الضبط الصحيح للسرعة.



سرعة منخفضة، رمادي

مع عمود دوران  
للأدوات وأقراص التنفيت.



سرعة عالية، أحمر

دون عمود دوران  
للخلاطات والقطاعات متنوعة الاستخدامات.

## إعداد الجهاز

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

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

## المحتويات

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

## نظرة عامة

### الصورة A

### الجهاز الأساسي

### 1 المفتاح الدوار

0/off = توقف

**M** = يشير إلى تشغيل لحظي بسرعة الدوران القصوى، يُبَيِّت المفتاح في وضع التشغيل هذا لمدة الخط المطلوبة.

الدرجات 1-2، سرعة التشغيل

الدرجة 1 = أدنى سرعة دوران – بطيء

الدرجة 2 = أقصى سرعة دوران – سريع.

### 2 وحدة إدارة

### 3 درج تخزين الكابل

### 4 وعاء

### 5 حامل أداة العمل

### 6 أدوات العمل\*

**a** سكين متنوعة الاستخدامات مع واقي سكين

**b** كلاب العجين

**c** قرص الخفق

### 7 أقراص التنفيت\*

**a** قرص تقطيع ذو وجهين – سميك/رفيع

**b** قرص بشر ذو وجهين – خشن/ناعم

**c** قرص ذو وجهين للتقطيع/البشر

■ توخَّ الحذرَ عند التعامل مع السكاكين الحادة وعند إفراغ الوعاء وكذلك عند التنظيف. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

■ لا تلمس أبداً حواف السكين متنوعة الاستخدامات بيديك مجردتين. يجب دائماً الحفاظ على السكين متنوعة الاستخدامات في وافي السكين عند عدم استخدامها. يجب عدم وضع اليد أو الإمسك بسكاكين وحواف أقراص التفتيت. لا تمسك بأقراص التفتيت إلا من الإطار البلاستيكي في المنتصف.

■ لا تدخل يدك أبداً في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب إناء الخلاط، إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم لمس سكين الخلاط بيدين مجردتين.

### ⚠️ خطر الإصابة باكتواء!

يخرج بخارٌ من القمع الموجود بالغطاء في أثناء تحضير خليط ساخن. يجب ملء الخلاط بكمية لا تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكوّنة للرغوة.

### ⚠️ خطر الاختناق!

لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التعبئة والتغليف للجهاز.






### ⚠️ تنبيه!

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما يلزم لمعالجة المواد الغذائية. لا تُشغَل دون وجود خليط. لا تعرّض وعاء الخلط لدرجات حرارة أعلى من 80° م.

### ⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد فترة عدم استخدام طويلة. «التنظيف والعناية بالجهاز» انظر صفحة 7

## إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

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

## الاستعمال المطابق للتعليمات

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

## إرشادات الأمان المهمة

يُرجى قراءة دليل الاستعمال هذا بعناية، والتصرف بناءً عليه، والاحتفاظ به! أرفق هذا الدليل مع الجهاز عند نقله إلى الغير. وعدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمُّل الجهة المُنتجة للجهاز لآية مسؤولية عن الأضرار الناتجة. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة، شريطة أن تتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. ولا يسمح بتنفيذ الأطفال لأعمال التنظيف والصيانة على جانب المستخدم.

### ⚠️ خطر الصعق الكهربائي وخطر الحريق!

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

### ⚠️ خطر حدوث إصابات!

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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001276184**

(030504)

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom