BOSCH



MultiTalent 3
Compact food processor

MCM3..GB

[en]	Instruction manual	Compact food processor	3
[ms]	Arahan pengendalian	Pemproses makanan kompak	12
[zf]	使用說明書	多功能食物處理器	23
[zh]	使用说明书	小型食物處理器	31
[ar]	إرشادات الاستخدام	ماكينة مطبخ مدمجة	49

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.
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.
Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.
To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person.
Only our customer service may repair the appliance.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury

⚠ Risk of electric shock

If the power is interrupted, the appliance remains switched on and restarts when the power is restored.
Never immerse the base unit in liquids or place under running water and do not clean in the dishwasher.
Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

⚠ Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients.
After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the attached blender jug!
Do not remove/attach the blender jug until the drive has stopped. Do not remove/attach the universal cutter jug until the drive has stopped.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean them with a brush.
Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!
Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

⚠ Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,4 litres of hot or frothing liquid.

⚠ Risk of injury!

Never assemble accessories on the base unit.

⚠ 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 8*

Explanation of the symbols on the appliance or accessory

	Caution! Rotating tools. Do not place fingers in the feed tube.
	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 13
Important safety notices..... 13
Overview 15
Operation 15
Cleaning and servicing..... 18
Troubleshooting 19
Storage..... 19
Disposal..... 19
Guarantee 19
Recipes / Ingredients / Processing 20

Overview

Fig. A
Base unit

1 Rotary switch
0/off = Stop
M = Instantaneous switching at maximum speed, hold switch for required blending duration.
Settings 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** Slicing reversible disc – thick/thin
- **b** Shredding reversible 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-shaped stopper

* for some models

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”.

Preparation

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

Important information

– Use only 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

⚠ Risk of injury from the rotating tools!
While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

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.

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Grip the universal blade by the edge of the plastic handle only.

Kneading hook



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

Beating disc



for cream, egg white and mayonnaise.

Fig. B

- Attach the bowl (arrow on bowl on dot on the appliance) and rotate as far as possible in a clockwise direction ( ).
- Insert tool holder into the bowl.
- Insert universal blade, whisking disc or kneading hook into the tool holder and release.
  Note 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 ingredients.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid on dot on bowl) and rotate in a clockwise direction ( ). Lid lug must be located fully 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 feed tube. Pusher can be used as a measuring cup.

Cutting discs

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only! Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

Slicing reversible disc – thick/thin



for slicing fruit and vegetables.
Process at setting 1.

Identification on the reversible slicing disc:
“grob” for the thick cutting side,
“fein” for the thin cutting side

Warning!
The reversible slicing disc is not suitable for slicing hard cheese, bread, rolls or chocolate. Slice boiled, waxy potatoes only when they are cold.

Shredding reversible disc – coarse/fine



for shredding vegetables, fruit and cheese, except for hard cheese (e.g. Parmesan).
Process at setting 1.

Designation on the reversible shredding disc:
“2” for the coarse shredding side
“4” for the fine shredding side

Warning!
The reversible shredding disc is not suitable for shredding nuts. Shred soft cheese with the coarse side only at setting 2.

Reversible slicing/shredding disc

for slicing and shredding fruit, vegetables and cheese.
Process at setting 2.

Note: Do not process any hard foods using the slicing/grating reversible disc as this may blunt the blade. Use the slicing reversible disc (thick/thin) for this purpose.

Fig. C

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

Depending on the required use:

- Place cutting disc on tool holder. Turn required slicing/shredding side face up. Place disc on the disc holder so that the drivers on the tool holder grip the opening in the discs.
- Attach lid with pusher (match arrow on lid on dot on bowl ▼●) and rotate in a clockwise direction (▼▲). Lid lug must be located fully in the slot in the bowl handle.
- Insert the mains plug.
- Set the rotary switch to the desired setting.
- Fill with contents which are to be sliced or shredded.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply only light pressure to the pusher. Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.

Warning!
Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the carrier disc.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the lid in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove tool:
  Take tool holder together with universal blade, whisking disc or kneading hook out of the bowl. Remove the tools from the tool holder.
- Take out the cutting discs by the plastic stud in the centre. Take tool holder out of the bowl.
- Rotate bowl anti-clockwise and remove.
- Clean all parts, see “Cleaning and servicing”.

Blender

Blade insert with blender/cutting blade for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables, for puréeing food.

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!
Never place fingers in the attached blender! Do not remove/attach the blender until the drive is at a standstill. Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

⚠ Risk of scalding!
If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add a max. 0,4 litres of hot or frothing liquid.

Warning!
Blender may be damaged. Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes). Do not operate blender when empty.

Fig. D

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

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

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

- Add ingredients.
  Maximum capacity, liquid = 1.0 litres (frothing or hot liquids max. 0.4 litres).
  Optimal processing capacity – solids = 80 g.
- Attach lid and press firmly. Hold 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 refill opening

or

- pour liquid ingredients through the funnel.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Remove mains plug.
- Rotate the blender in an anti-clockwise direction and remove.
- Remove lid.
- Loosen 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 cutting fairly small quantities of spices (e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried anise, saffron), grain (e.g. wheat, millet, linseeds), coffee and sugar.

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

Do not remove/attach the universal cutter until the drive has stopped.
Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

Fig. F shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter.

Fig. E

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

Important information

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

- Insert blade insert (/) into the universal cutter jug and lock anti-clockwise (🔓).
- Turn universal cutter over (blade insert face down).
- Attach the universal cutter (arrow on jug on dot on the appliance) and rotate all the way clockwise ( ).
- 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**.
- Remove mains plug.
- Rotate universal cutter anti-clockwise and remove.
- Turn universal cutter over (blade insert face up).
- Loosen blade insert clockwise (🔓) and remove from the universal cutter jug.
- Empty 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. G**.

⚠ Risk of electric shock

Never immerse the base unit in water or place under running water.

Warning!
Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning agents.

Note: If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Cleaning the base unit

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

Cleaning the bowl and accessories

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not touch blades of the universal blade with bare hands. When not in use, always store the universal blade in the blade guard. Clean them with a brush. Do not grip the sharp blades or edges of the cutting discs. Grip the discs by the plastic part in the centre only!

All parts are dishwasher-proof. Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.

Cleaning the blender / universal cutter

⚠ Risk of injury from sharp blades!
Do not touch blades of the blade insert with bare hands. Clean them with a brush.

The blender jug (without 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 seal for cleaning.

Troubleshooting

⚠ Risk of injury!
Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault:
Appliance does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:
Bowl or lid or the accessory has not been attached correctly or has become detached.

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
- Correctly attach bowl/lid or accessory and screw on all the way.
- Switch the appliance on again.

Important information
If the fault cannot be eliminated, please contact customer service (see customer service addresses at the end of this booklet).

Storage

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

Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. 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. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

Guarantee

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold. Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Changes reserved.

Recipes / Ingredients / Processing

Tool	Speed	Time	Recipes / Ingredients / Processing
 or 	low	approx. 1-2 min	**Yeast dough** – Max. 500 g flour – 25 g yeast or 1 packet of dried yeast – 220 ml milk (room temperature) – 1 egg – 1 pinch of salt – 80 g sugar – 60 g butter – Graded rind of half a lemon ■ Add all ingredients (except the milk) to the bowl. ■ Set rotary switch to a low speed for 10 seconds. ■ Add milk and stir at low speed for about 1½ minutes. Ingredients should be at the same temperature. When the dough has a smooth appearance, place in a warm location.
	**M**		**Onions, garlic** – from 1 onion, quartered, up to 300 g – from 1 clove of garlic up to 300 g ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high		**Hard cheese (e.g. parmesan)** – 10 g to 200 g ■ Cut the cheese into cubes. ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high		**Chocolate** – 50 g to 200 g ■ Cut or break the chocolate into pieces. ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high		**Parsley** – 10 g to 50 g ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high		**Meat, liver** (for mince, steak tartare, etc.) – 50 g to 500 g ■ Remove bones, gristle and sinews. Dice the meat. Making sausage meat, stuffing and pâté: ■ Put meat (beef, pork, veal, poultry, or even fish, etc.) together with other ingredients and spices into the bowl and mix into a dough.
	high	approx. 1.5-2 min	**Strawberry sorbet** – 250 g frozen strawberries – 100 g icing sugar – 180 ml cream ■ Put all ingredients in the bowl. Switch on immediately, otherwise the mixture will go lumpy. Mix until a creamy sorbet forms.
	low		**Beaten egg white** – 2 to 6 egg whites ■ Beat at a low speed.

Tool	Speed	Time	Recipes / Ingredients / Processing
	high		**Whipped cream** – 200 g to 400 g ■ Whisk at high speed.
	low/ high		**Mayonnaise** – 1 egg – 1 tsp. mustard – 150-200 ml oil – 1 tbs. lemon juice or vinegar – 1 pinch of salt – 1 pinch of sugar Ingredients should be at the same temperature. ■ Mix all ingredients (except oil) for several seconds at setting 1. ■ Switch appliance to setting 2, slowly pour oil through the feed tube and mix until the mixture emulsifies. **Eat the mayonnaise immediately, do not store.**
	high/**M**		**Nuts, almonds** – 50 g to 200 g ■ Remove shells completely, otherwise the blender blade will be blunted. ■ Process until it has been chopped to the required size.
	high/**M**		**Puréeing fruit or vegetables** – Apple sauce, spinach, carrot and tomato purée; raw or cooked ■ Put ingredients and spices into the blender and purée.
	high		**Chocolate-milk** – 80 g–100 g cooled chocolate – approx. 400 ml hot milk ■ Chop up the chocolate in the blender, add the hot milk and mix briefly.
	**M**		**Honey and hazel nut spread (CNCM12C)** – 20 g hazelnuts – 80 g blossom honey (room temperature) ■ Put the nuts in the universal cutter jug and cut with the blender/ cutting blade for 5 seconds on setting **M**. ■ Remove the universal cutter jug, turn it over and take out the blade insert. ■ Add the honey. Close the universal cutter jug again with the blade and put on the base unit. ■ Wait until all the honey has run down over the blade. Then mix everything for 5 seconds on setting **M**.
			**Fig. F** shows guide values for the maximum quantities and processing times when working with the universal cutter jug and the blade inserts.

Pengendalian mengikut peraturan

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

Arahan keselamatan penting

Baca arahan pengendalian dengan teliti, patuhinya dan simpan! Jika perkakas diberikan kepada pihak yang lain, sertakan bersama manual ini. Ketidakpatuhan terhadap arahan bagi penggunaan perkakas dengan betul akan mengecualikan pengeluar dari liabiliti kerosakan yang berlaku.
Perkakas ini boleh digunakan oleh orang dengan kekurangan keupayaan fizikal, deria atau metal, atau kekurangan pengalaman dan / atau pengetahuan dibawah selian atau telah dilatih mengikut keselamatan pengendalian peralatan ini dan memahami kesan bahayanya. Kanak-kanak hendaklah dijauhkan daripada perkakas dan kabel penyambungan serta tidak dibenarkan mengendalikan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan perkakas ini. Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk mencuci atau menyelenggara perkakas ini.
Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan/atau perkakas telah rosak. Sebelum menggantikan aksesori atau alat ganti tambahan, yang bergerak semasa operasi, matikan perkakas dan putuskan sambungan bekalan kuasa. Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya. Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas.
Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya. Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh membaiki perkakas.

Arahan keselamatan untuk perkakas ini

⚠ Risiko kecederaan

⚠ Risiko kejutan elektrik

Jika bekalan kuasa terganggu, perkakas masih hidup dan dimulakan semula apabila bekalan pulih. Jangan merendamkan unit tapak dalam cecair atau meletakkannya di bawah air yang mengalir dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk. Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Sentiasa gunakan penolak untuk menambah bahan. Selepas dimatikan, pemacu akan terus berputar untuk masa yang singkat. Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali mencapai tangan ke dalam jag pengadun yang terpasang! Jangan menanggalkan/memasang jag pengadun sehingga pemacu telah berhenti.
Jangan menanggalkan/memasang jag pemotong universal sehingga pemacu telah berhenti.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh mata bilah pemotong universal dengan tangan terdedah. Apabila tidak digunakan, sentiasa simpan bilah universal dalam adang bilah. Bersihkannya dengan berus.
Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Genggam cakera pada bahagian plastik di tengah-tengah sahaja! Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak bahan. Jangan menyentuh mata sisipan bilah dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

⚠ Risiko melecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0,4 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

⚠ Risiko kecederaan!

Jangan sekali-kali memasang aksesori pada unit asas.

⚠ Penting!

Perkakas mestilah dibasuh dengan teliti selepas setiap penggunaan atau selepas tidak menggunakannya untuk jangka waktu yang panjang. ➞ *“Pembersihan dan servis” lihat halaman 18*

Penjelasan tentang simbol pada perkakas atau aksesori

	Peringatan! Alat berputar. Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan.
	Kunci sisipan bilah dalam pengadun atau jag pemotong universal.
	Tanggalkan sisipan bilah dari pengadun atau jag pemotong universal.
	Pemegang bilah dengan bilah pengadun/pemotong
	Pemegang bilah dengan bilah pengisar

Tahniah kerana membeli peralatan Bosch baru anda. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Untuk keselamatan anda.....12
Gambaran Keseluruhan 14
Pengendalian.....15
Pembersihan dan servis 18
Penyelesaian masalah 19
Penyimpanan.....19
Arahan tentang pelupusan 19
Syarat-syarat waranti.....19
Resipi / Bahan / Pemprosesan.....20

Gambaran Keseluruhan

Rajah A

Unit asas

1 Suis putar
0/off = Henti
M = Penukaran seketika pada kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh adunan yang dikehendaki.
Pengesetan 1–2,
Kelajuan pengendalian:
1 = kelajuan rendah – perlahan,
2 = kelajuan tinggi – laju.

2 Pemacu

3 Storan kord

4 Mangkuk

5 Pemegang alat

6 Alat*
- **a** Bilah universal dalam adang bilah
- **b** Cangkuk uli
- **c** Cakera pukul putar (pukul)

7 Cakera pemotong*
- **a** Cakera hiris boleh terbalik – tebal/nipis
- **b** Cakera mayang boleh terbalik – kasar/halus
- **c** Cakera hiris/mayang boleh terbalik

8 Tudung
- **a** Bukaan pengisi
- **b** Penolak

Aksesori*

9 Sisipan bilah dengan bilah pengadun/pemotong dan pengedap

10 Sisipan bilah dengan bilah pengisar dan pengedap

11 Jag pemotong universal

12 Jag pengadun

13 Tudung untuk pengadun
- **a** Bukaan pengisi
- **b** Penahan berbentuk corong

* sesetengah model:

Jika pemotong universal tidak disertakan dengan pengadun tangan, ia boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 12005833).

Pengendalian

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

Persediaan

- Letakkan unit asas pada permukaan yang rata dan bersih.
- Tarik kabel keluar dari unit asas pada panjang yang diperlukan.

Maklumat penting

– Hanya gunakan suis putar untuk menghidupkan atau mematikan perkakas.
– Jangan sekali-kali matikan perkakas dengan memutarkan mangkuk, pengadun atau alat.
– Jangan hidupkan perkakas melainkan alat atau aksesori telah dipasang dengan lengkap.

Mangkuk dengan aksesori/alat

⚠ Risiko kecederaan daripada alat yang berputar!

Semasa perkakas sedang dikendalikan, jauhi jari dari mangkuk adun. Sentiasa gunakan penolak untuk menambah bahan. Selepas dimatikan, pemacu akan terus berputar untuk masa yang singkat. Tukar alat hanya apabila pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Amaran!

Apabila mengendalikan mangkuk, perkakas tidak boleh dihidupkan sehingga mangkuk telah dipasang dan tudungnya telah dipasang dan diskrukan dengan ketat.

Bilah universal



untuk memotong, mencincang, mencampur.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh mata bilah pemotong universal dengan tangan terdedah. Apabila tidak digunakan, sentiasa simpan bilah universal dalam adang bilah. Pegang bilah universal pada pinggir pemegang plastik sahaja.

Cangkuk uli



untuk menguli doh dan mengadun bahan yang tidak perlu dipotong (contohnya kismis dan cip coklat).

Cakera pukul putar (pukul)



untuk krim, putih telur, mayonis.

Rajah B

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas ▼●) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam (▼▲).
- Masukkan pemegang alat ke dalam mangkuk.
- Masukkan bilah universal, cakera pemukul atau cangkuk uli ke dalam pemegang perkakas dan lepaskan. **Perhatikan kedudukan alat semasa memasukkannya! Tekan alat ke bawah sepenuhnya.**

Amaran!

Jangan menambah bahan sehingga alat telah dimasukkan.

- Tambah bahan.
- Pasang tudung dengan penolak (padankan anak panah pada tudung dengan bintik pada mangkuk ▼●) dan putar mengikut arah pusingan jam (▼▲). Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Masukkan palam sesalur.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Untuk menambah lebih banyak bahan, setkan suis putar kepada **0/off**.
- Keluarkan penolak dan tambah bahan melalui tiub suapan. Penolak boleh digunakan sebagai cawan penyukat.

Cakera pemotong

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pencincang pada pinggir atau menggunakan plastik sahaja! Jangan meletakkan jari dalam tiub suapan. Hanya gunakan penolak apabila menambah lebih banyak bahan.

Cakera hiris boleh terbalik – tebal/nipis



Untuk menghiris buah-buahan dan sayur-sayuran. Proses pada pengesetan 1.

Pengenalpastian pada cakera hiris boleh terbalik:
“grob” untuk sisi pemotongan tebal,
“fein” untuk sisi pemotongan nipis

Amaran!
Cakera hiris boleh terbalik tidak sesuai untuk menghiris keju keras, roti, rol atau coklat. Hiris kentang rebus yang berlilin hanya apabila ia telah sejuk.

Cakera mayang boleh terbalik – kasar/halus



untuk memayang sayur-sayuran, buah-buahan, keju, kecuali keju keras (misalnya Parmesan).
Proses pada pengesetan 1.

Penentuan pada cakera mayaang boleh terbalik:
“2” untuk sisi mayang kasar
“4” untuk sisi mayang halus

Amaran!
Cakera mayang boleh terbalik tidak sesuai untuk memayang kekacang. Mayang keju lembut dengan sisi kasar hanya pada pengesetan 2.

Cakera hiris/mayang boleh terbalik



untuk menghiris dan memayang buah-buahan, sayur-sayuran dan keju.
Proses pada pengesetan 2.

Nota: Jangan memproses item-item makanan keras dengan cakera pemotong/ pengisar, kerana ia akan menyebabkan pisau tumpul. Untuk itu, gunakan cakera pemotong (tebal/nipis).

Rajah C

- Pasang mangkuk (anak panah pada mangkuk berada pada titik pada perkakas ▼●) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam (▼▲).
- Masukkan pemegang alat ke dalam mangkuk.

Bergantung pada penggunaan yang diperlukan:

- Tempatkan cakera pemotong pada pemegang alat. Pusingkan sisi cakera hiris/cakera mayang yang dikehendaki menghadap ke atas. Tempatkan cakera pada pemegang cakera supaya pemacu pada pemegang alat mencengkam bukaan dalam cakera.
- Pasang tudung dengan penolak (padankan anak panah pada tudung dengan bintik pada mangkuk ▼●) dan putar mengikut arah pusingan jam (▼▲). Cuping tudung mesti terletak sepenuhnya dalam lubang alur dalam pemegang mangkuk.
- Masukkan palam sesalur.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
- Isi kandungan yang hendak dihiris atau dimayang.
- Apabila menambah kandungan yang hendak dihiris atau dimayang, hanya kenakan tekanan ringan kepada penolak. Keluarkan penolak dan tambah bahan melalui tiub suapan.

Amaran!
Kosongkan mangkuk sebelum ia menjadi terlampau penuh sehinggakan kandungan yang dipotong atau diparut sampai ke cakera pembawa.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Cabut palam sesalur.
- Putar tudung dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Tanggalkan alat:
  Keluarkan pemegang alat bersama-sama dengan bilah universal, cakera pemukul atau cangkuk uli dari mangkuk. Tanggalkan perkakas dari pemegang perkakas.
- Keluarkan cakera pemotong pada stad plastik di tengah-tengah. Keluarkan pemegang alat dari mangkuk.
- Putar mangkuk mengikut arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pengadun

Sisipan bilah dengan bilah pengadun/pemotong untuk mencampur makanan cecair atau separa pepejal, untuk memotong/mencincang buah-buahan dan sayur-sayuran mentah, untuk memurikan makanan.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang! Jangan menanggalkan/memasang pengadun sehingga pemacu telah berhenti sepenuhnya. Jangan menyentuh mata sisipan bilah dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

⚠ Risiko melecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan 0,4 liter maksimum cecair panas atau menggelegak.

Amaran!

Pengadun boleh rosak. Jangan memproses bahan sejuk beku lampau (kecuali kiub ais). Jangan mengendalikan pengadun yang kosong.

Rajah D

■ Letakkan pengedap pada sisipan bilah. Pastikan pengedap berada pada kedudukan yang betul.

Maklumat penting

Jika pengedap rosak atau tidak diletakkan dengan betul, cecair boleh mengalir keluar.

■ Masukkan sisipan bilah dengan bilah pengadun/pemotong ke dalam jag pengandun dan kunci mengikut arah lawan jam (🔓). Pusing sekurang-kurangnya sayap selari dengan tanda pada bekas pengadun.
■ Terbalikkan jag pengadun (sisipan bilah menghadap ke bawah).
■ Pasang jag pengadun (padankan anak panah pada jag dengan anak panah pada perkakas ▼●) dan putar setakat mana yang boleh mengikut arah pusingan jam(▼▲).
■ Tambah bahan.
Kapasiti maksimum, cecair = 1.0 liter (cecair menggelegak atau panas maks. 0.4 liter).
Kapasiti pemprosesan optimum – pepejal = 80 g.
■ Pasang tudung dan tekan dengan kuat. Pegang tudung semasa bekerja.
■ Masukkan palam sesalur.
■ Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.
■ Untuk menambah lebih banyak bahan, setkan suis putar kepada **0/off**.
■ Buka tudung dan tambah bahan.

atau

■ tanggalkan corong dan secara beransur-ansur tambah bahan pepejal melalui bukaan isi semula

atau

■ tuangkan bahan cecair melalui corong.

Selepas menggunakan perkakas

■ Setkan suis putar kepada **0/off**.
■ Cabut palam sesalur.
■ Putar pengadun dalam arah lawan jam dan tanggalkannya.
■ Tanggalkan tudung.
■ Longgarkan sisipan bilah mengikut arah pusingan jam (🔓) dan tanggalkannya dari jag pengadun.
■ Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pemotong universal

Penggunaan (bergantung pada model):

– Dengan sisipan bilah dengan bilah pengadun/pemotong untuk memotong dan mencincang daging, keju keras, bawang, herba, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran.
– Dengan sisipan bilah dengan bilah pengisar untuk mengisar dan memotong kuantiti rempah ratus yang agak keci (misalnya lada, jintan putih, juniper, kayu manis, jintan manis kering, safron), bijirin (seperti gandum, sekoi, linseeds), kopi dan gula.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan menanggalkan/memasang pemotong universal sehingga pemacu telah berhenti. Jangan menyentuh mata sisipan bilah dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Rajah F menunjukkan nilai panduan untuk kuantiti maksimum dan masa pemprosesan semasa bekerja dengan pemotong universal.

Rajah E

- Letakkan jag pemotong universal ke bawah dengan bukaan menghadap ke atas.
- Tambah makanan, yang hendak dipotong, ke dalam jag. Perhatikan tanda **MAX** pada jag!
- Letakkan pengedap pada sisipan bilah. Pastikan pengedap berada pada kedudukan yang betul.

Maklumat penting

Jika pengedap rosak atau tidak diletakkan dengan betul, cecair boleh mengalir keluar.

- Masukkan sisipan bilah (/) ke dalam jag pemotong universal dan kunci mengikut arah lawan jam ().
- Terbalikkan pemotong universal (sisipan bilah menghadap ke bawah).
- Pasang pemotong universal (anak panah pada jag dengan bintik pada perkakas) dan putar sepenuhnya mengikut arah pusingan jam ().
- Masukkan palam sesalur.
- Setkan suis putar pada pengesetan yang dikehendaki.

Perhatian: Lebih lama perkakas dihidupkan, lebih halus bahan dipotong. Cadangan untuk menggunakan aksesori boleh didapati di bahagian “Resipi/Bahan/Pemprosesan”.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Cabut palam sesalur.
- Putar pemotong universal mengikut arah lawan jam dan tanggalkannya.
- Terbalikkan pemotong universal (sisipan bilah menghadap ke atas).
- Longgarkan sisipan bilah mengikut arah jam () dan tanggalkannya dari jag pemotong universal.
- Kosongkan jag.
- Bersihkan semua bahagian, lihat “Pembersihan dan servis”.

Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan. Pembasuhan rapi melindungi perkakas daripada kerosakan dan memastikan fungsinya.

Gambaran keseluruhan membersihkan bahagian-bahagian berasingan boleh didapati dalam **rajah G**.

⚠ Risiko kejutan elektrik!

Jangan sekali-kali merendam unit asas dalam air atau meletakkannya di bawah air yang mengalir.

Amaran!

Permukaan mungkin rosak. Jangan gunakan agen pembersih yang melelas.

Perhatian: Jika memproses lobak merah dan kubis merah misalnya, bahagian plastik berubah warna dengan saput merah, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Membersihkan unit asas

- Cabut palam sesalur.
- Lapkan unit asas dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian keringkan unit asas.

Membersihkan mangkuk dan aksesori

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh mata bilah pemotong universal dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus. Apabila tidak digunakan, sentiasa simpan bilah universal dalam adang bilah. Jangan menggenggam bilah tajam atau pinggir cakera pemotong. Pegang cakera pada pinggirnya sahaja! Pegang cakera pencincang pada pinggir atau menggunakan plastik sahaja!

Semua bahagian adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk. Jangan menyendal bahagian plastik dalam pembasuh pinggan mangkuk kerana ia boleh meleding.

Membersihkan pengadun/ pemotong universal

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh mata sisipan bilah dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Jag pengadun (tanpa sisipan bilah), tudung dan corong adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.
Jangan membasuh sisipan bilah dalam pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir (jangan rendam dalam air). Tanggalkan pengedap untuk pembersihan.

Penyelesaian masalah

⚠ Risiko kecederaan!
Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Kerosakan:
Perkakas tidak boleh dihidupkan atau perkakas dimatikan semasa kendalian.

Sebab yang mungkin:
Mangkuk atau tudung atau aksesori tidak dipasang dengan betul atau telah tertanggal.

Tindakan pemulihan:
- Setkan suis putar kepada **0/off**.
- Pasang mangkuk/tudung atau aksesori dengan betul dan putarkannya dengan sepenuhnya.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.

Maklumat penting
Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan (lihat alamat khidmat pelanggan di hujung buku kecil ini).

Penyimpanan

Rajah
Alat boleh disimpan di dalam mangkuk untuk menjimatkan ruang.

Arahan tentang pelupusan



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

Syarat-syarat waranti

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.
Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.
Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

Tertakluk pada pindaan.

Resipi / Bahan / Pemprosesan

Alat	Kelajuan	Masa	Resipi / Bahan / Pemprosesan
 atau 	rendah	lebih kurang 1-2 minit	**Doh yis** – Maks. 500 g tepung gandum – 25 g yis atau 1 paket yis kering – 220 ml susu (suhu bilik) – 1 biji telur – Secubit garam – 80 g gula – 60 g mentega Kulit parut daripada setengah biji lemon ■ Masukkan semua bahan (kecuali susu) ke dalam mangkuk. ■ Setkan suis putar kepada kelajuan rendah selama 10 saat. ■ Tambah susu dan kacau pada kelajuan rendah selama kira-kira 1½ minit. Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya. Apabila doh kelihatan licin, tempatkannya di lokasi yang panas.
	**M**		**Bawang besar, bawang putih** – daripada 1 bawang besar, dibelah empat, sehingga 300 g – daripada 1 ulas bawang putih sehingga 300 g ■ Sehingga ia diproses menjadi nisbah pengecilan yang diingini.
	tinggi		**Keju Keras (sebagai contoh: Keju Parmesan)** – 10 g hingga 200 g ■ Potong keju menjadi kiub. ■ Sehingga ia diproses menjadi nisbah pengecilan yang diingini.
	tinggi		**Coklat** – 50 g hingga 200 g ■ Potong atau patahkan coklat menjadi kepingan kecil. ■ Sehingga ia diproses menjadi nisbah pengecilan yang diingini.
	tinggi		**Parsli** – 10 g hingga 50 g ■ Sehingga ia diproses menjadi nisbah pengecilan yang diingini.
	tinggi		**Daging, hati** (untuk daging kisar, tartar stik, dsb.) – 50 g hingga 500 g ■ Buang tulang, rawan dan urat. Potong dadu daging. Membuat daging sosej, inti dan pâté: ■ Masukkan daging (daging lembu, daging babi, daging anak lembu, ayam, atau pun ikan, dsb.) bersama-sama dengan bahan lain dan rempah ratus ke dalam mangkuk dan campurkan sehingga menjadi doh.

Alat	Kelajuan	Masa	Resipi / Bahan / Pemprosesan
	tinggi	lebih kurang 1.5 minit-2 minit	**Serbat strawberi** – 250 g strawberi beku – 100 g gula aising – 180 ml krim ■ Letakkan semua bahan dalam mangkuk. Hidupkan serta-merta, jika tidak campuran akan menjadi berketul-ketul. Campurkan sehingga terbentuk serbat berkrim.
	rendah		**Pukul putih telur** – 2 hingga 6 putih telur ■ Tekan kelajuan rendah.
	tinggi		**Krim putar** – 200 g hingga 400 g ■ Pukul pada kelajuan tinggi.
	rendah/ tinggi		**Mayonis** – 1 biji telur – 1 sudu kecil biji sawi – 150-200 ml minyak – 1 s. besar jus limau atau cuka – Secubit garam – Secubit gula Bahan-bahan sepatutnya sama suhunya. ■ Campurkan semua bahan (kecuali minyak) selama beberapa saat pada pengesetan 1. ■ Tukar perkakas kepada pengesetan 2, perlahan-lahan tuangkan minyak melalui tiub suapan dan campurkan sehingga campuran mengemulsi. **Makan mayonis dengan segera, jangan simpan.**
	tinggi/**M**		**Kekacang, badam** – 50 g hingga 200 g ■ Buang kulit sepenuhnya, jika tidak bilah pengadun akan tumpul. ■ Sehingga ia diproses menjadi nisbah pengecilan yang diingini.
	tinggi/**M**		**Memurikan buah-buahan atau sayur-sayuran.** – Sos epal, bayam, lobak merah dan puri tomato; mentah atau telah dimasak ■ Masukkan bahan dan rempah ratus ke dalam pengadun dan purikannya.
	tinggi		**Susu coklat** – 80 g–100 g coklat yang disejukkan lebih kurang – 400 ml susu panas ■ Cincang coklat dalam pengadun, tambah susu panas dan gaul seketika.

Alat	Kelajuan	Masa	Resipi / Bahan / Pemprosesan
	**M**		**Lepa madu dan kacang hazel** – 20 g kacang hazel – 80 g madu bunga (blossom honey) (suhu bilik) ■ Masukkan kacang dalam jag pemotong universal dan potong dengan bilah pengadun/pemotong selama 20 saat pada pengesetan **M**. ■ Tanggalkan jag pemotong universal, terbalikkannya dan keluarkan sisipan bilah. ■ Tambah madu. Tutup jag pemotong universal semula dengan bilah dan letakkannya di unit asas. ■ Tunggu sehingga semua madu telah mengalir turun melepasi bilah. Kemudian campurkan semuanya selama 5 saat pada pengesetan **M**.
	**Rajah F** menunjukkan nilai panduan untuk kuantiti maksimum dan masa pemprosesan semasa bekerja dengan jag pemotong universal dan sisipan bilah.		

使用須知

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

重要安全須知

仔細閱讀並妥善保管本說明書，以備日後使用！將本機轉交給他人使用時，請將本說明書一併轉交。若不遵守本機的正確使用規程，由此造成的任何損失，製造商不負任何責任。
凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用機器人員的監督或指導下，瞭解使用機器可能帶來的危險後，方能使用本機。請勿讓孩童靠近本機和電源線，且不得讓孩童操作本機。請勿讓孩童將本機當成玩具。孩童不得對本機進行清潔和保養。
只可根據標誌牌上的說明連接和使用本機器。只是當饋電線和機器完好無損時方可使用。在更換配件或者在機器運行過程中運動的部件之前、要將機器關機且切斷機器的電源。在無人看管、組裝、拆分以及清洗本機器前、都必須使本機器與電網分離。不能讓導線在尖銳的角上或者高溫表面穿過。如果本機器的連接線損壞、必須請生產商、客服或者一個有類似資格的人來將它換掉、以免造成危害。只允許我們的客服進行機器維修。

使用本機器的安全須知

⚠ 受傷風險

⚠ 觸電危險

在停電時、機器仍處於開機狀態、來電後會繼續運轉。主機本身不得浸入到液體中、不要將其放到流水下面、也不要用洗碗機清洗主機。解除故障前應拔出電源線。

⚠ 因旋轉中的工具而導致的受傷風險！

機器運轉時、不能將手伸到碗中。加料時、請務必使用外部推杆。在關機之後、刀片會繼續轉動一段時間。僅只在馬達靜止的狀態下、才能取下或裝上器具。

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

千萬不要將手伸入到已裝在攪拌機上的攪拌杯內！只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時、才能取下或安放攪拌杯。僅只在馬達靜止的狀態下、才能取下或裝上萬用切碎機的杯子。

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!
不能用赤手接觸萬用刀的刀刃。不使用時、應總是將萬能刀具在刀具保護套妥善保存。用刷子清潔。
千萬不要將手伸入到切碎刀盤的銳利刀刃及棱邊。僅只在刀盤中間的塑膠部分處拿取刀盤!請勿將手伸入加料管中。只要用推杆用來加料。
不能用赤手接觸刀件的刀刃。用刷子清潔。

⚠ 燙傷危險!
在加工熱的攪拌物時、蓋子的漏斗處會冒蒸氣出來。請最多倒入0.4公升的熱液體或起泡沫的液體。

⚠ 受傷風險!
千萬不要在主機上組裝配件。

⚠ 重要!
請將本機於每次使用後或長時間未使用重新使用前,務必徹底清潔。
➡ “清潔及維護” 參見第 27 頁

機器或配件上的符號說明

	注意! 工具轉動中。 請勿將手伸入加料管中		帶有攪拌刀或切碎刀的刀件
	要對攪拌杯或萬用切碎機杯子裡的刀件進行鎖定。		帶有碾刀的刀件
	從攪拌杯或萬用切碎機杯子裡取下刀件。		

感謝您購買新的 Bosch 電器。
您可以在我們的網頁上找到與我們的產品有關的進一步資訊。

內容

安全須知 23
產品概覽 24
操作方法 25
清潔及維護.....27
故障處理 27
存放 27
棄置 27
保證 27
配方 / 成份 / 加工.....28

產品概覽

圖A
主機
1 旋轉開關
0/off = 關機
M = 最高轉速的暫動功能、請將開關一直按下不放、依所需混合時間再放開。
1–2 檔,工作轉速:
1 = 低轉速 – 慢,
2 = 高轉速 – 快。
2 驅動器
3 電線盒
4 攪拌杯
5 器具架
6 工具*
a 帶刀片保護套的萬能刀具
b 攪麵鉤
c 打蛋盤

7 切碎刀盤*
- **a** 可翻轉的切刀盤 - 厚 / 薄
- **b** 可翻轉的磙刀盤 - 粗 / 細
- **c** 切削、切碎轉向盤

8 蓋子
- **a** 裝填口中
- **b** 推料棒

配件*

9 帶有攪拌刀或切碎刀以及密封圈的刀件
10 帶有碾刀及密封圈的刀件
11 萬用切碎機的杯子
12 攪拌杯
13 攪拌機的蓋子
- **a** 裝填口中
- **b** 漏斗

* 視機型而定

如果萬用攪拌機杯不在供貨範圍內,可以透過客服訂購它(訂購號 12005833)

操作方法

在第一次使用前請徹底清洗機器和配件、參看“清潔和護理”。

準備工作

- 主機應擺放在平滑、平穩且乾淨的工作面。
- 從主機拉出電線至所需長度。

重要提示

– 只能用旋轉開關開機或者關機。
– 絕對不要透過轉動加工杯或轉動工具來關機。
– 請務必在工具或配件安裝好後再起動本機器。

裝有配件或工具的加工杯

⚠ 因旋轉中的工具而導致的受傷風險!
機器運轉時、不能將手伸到碗中。加料時、請務必使用外部推杆。在關機之後、刀片會繼續轉動一段時間。僅只在馬達靜止的狀態下、才能取下或裝上器具。

注意!
在加工杯裡工作時、請注意、本機器只能在放好加工杯且放好旋緊的蓋子的情況下起動。

萬能刀具



用於切碎、剁細、攪拌和揉面。

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!
不能用赤手接觸萬用刀的刀刃。不使用時,應總是將萬能刀具在刀具保護套妥善保存。只要在塑膠邊上拿著萬用刀具。

攪麵鉤



用於揉捏麵團或拌和一些不應攪碎的配料 (例如:葡萄乾、巧克力片等)。

打蛋盤



用於奶油、蛋霜、蛋黃醬

圖B
- 置放加工杯 (加工杯上的箭頭對準機器上的點)、再順時針轉動到底 ( )。
- 將工具架裝入加工杯中。
- 將萬用刀具、打蛋盤或攪麵鉤裝在工具架上且放開。
  安裝時要注意器具的位置! 將器具向下按壓直到止動位置。

注意!
請務必在工具安裝好以後再加料。
- 加入配料。
- 置放帶著外部推杆的杯蓋 (杯蓋上的箭頭對準加工杯上的點)、再順時針轉動 ( )。杯蓋凸出部分必須鎖入加工杯手柄的凹槽中。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調整到想要的檔位。
- 加料時、將旋轉開關調到 **0/off**。
- 拿出外部推杆、透過加料管加料。推料棒可作為量杯使用。

切碎刀盤

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!
千萬不要將手伸入到切碎刀盤的銳利刀刃及棱邊。僅可握住刀盤中間的塑膠部分。只可以觸摸刀盤的邊緣! 請勿將手伸入加料管中。只要用推杆用來加料。

可翻轉的切刀盤 - 厚 / 薄



用於切削水果及蔬菜。用 1 檔進 行加工。

可翻轉的切刀盤上的標誌:
“grob” 用于厚切削 侧、
“fein” 用于薄切削侧

注意!
可翻轉的切刀盤不適用於切硬起司、麵包、小圓麵包及巧克力。已煮熟的、用於沙拉的馬鈴薯要等其冷卻後才切成片。

可翻轉的磙刀盤 - 粗 / 細



用於切削或切碎水果、蔬菜和起司,除了硬起司以外(例如帕米加啫起司)。
用 1 檔進行加工。

可翻轉的磙刀盤上的標誌:
“2” 代表粗的磨削面
“4” 代表细的磨削面。

注意!
可翻轉的礤刀盤不適用於礤堅果。軟起司只要以 2 檔用粗面擦成屑。

切削、切碎轉向盤

用於切削或切碎水果、蔬菜和起司。
用 2 檔進行加工。

注意:請勿使用切割/礤床兒轉向盤加工硬的食品,否則會導致刀片鈍化。請使用切割轉向盤(厚/薄)。

圖C
- 置放加工杯 (加工杯上的箭頭對準機器上的點)、再順時針轉動到底 ( )。
- 將工具架裝入加工杯中。

視需要的用途而定:
- 將切碎刀盤置於器具架上。將所需要的切削、切碎面朝上翻轉。放置刀盤時、注意要使器具上的帶動件伸入到刀盤開口中。
- 置放帶著外部推杆的杯蓋 (杯蓋上的箭頭對準加工杯上的點)、再順時針轉動 ( )。杯蓋凸出部分必須鎖入加工杯手柄的凹槽中。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調整到想要的檔位。
- 加入需要切片或切碎的料。
- 輕輕地用外部推杆將物料壓入。拿出外部推杆、透過加料管加料。

注意!
在要切片或切碎物料達到插入件架的高度以前,請務必先倒空加工杯。

加工完後
- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 將蓋子按逆時針方向旋轉且取下來。
- 取出工具:
  將工具架連同萬能刀具、打蛋盤或攪麵鉤從加工杯拿出。將工具從工具架取下。
- 在中部的塑膠把手處取出切碎刀盤。從碗中取出器具架。
- 將加工杯逆時針轉動且取下。
- 清洗每一個部件、參看 “清潔及維護”。

攪拌器
用帶有攪拌刀或切碎刀的刀件攪拌液體或半流質食品、切碎生果蔬以及將食物搗成糊。

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!
切勿將手部伸到裝上的攪拌器中! 只能在驅動器已經停止運轉時、才可取下 / 裝上。
不能用赤手接觸刀件的刀刃。用刷子清潔。

⚠ 燙傷危險!
在加工熱的攪拌物時、蓋子的漏斗處會冒蒸氣出來。請最多倒入 0.4 公升的熱液體或起泡沫的液體。

注意!
否則攪拌器可能會被損壞。不要加工冷凍配料(冰塊除外)。在沒有加攪拌物情況下、請勿使用攪拌器。

圖D
- 將密封圈置於刀件上。注意正確擺放密封件。

重要提示
如果密封件受損或擺放不正確,液體可能溢出。
- 將帶有攪拌刀或切碎刀的刀件 安裝在攪拌杯裡,且以逆時針方向鎖定刀件( )。至少應轉動到使箭頭與攪拌杯上的標記相對齊。
- 轉動攪拌杯 (刀件向下)。
- 置放攪拌杯 (攪拌杯上的箭頭對準機器上 的點)、再順時針轉動直到止動位置 ( )。
- 加入配料。
  液體最大加工量 = 1.0 公升 (起泡沫或熱液體最大加工量為 0.4 公升)。
  最佳加工量、固態 = 80 克
- 裝上蓋子並壓緊。工作期間要握緊蓋子。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調整到想要的檔位。
- 加料時、將旋轉開關調到 **0/off**。
- 取下蓋子且加入配料

或者
- 取出料斗且慢慢地將配料倒入加料管中

或者
- 透過漏斗倒入液體狀配料。

加工完後
- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 將攪拌器逆時針轉動且拿下。
- 取下蓋子。
- 順時針方向松開刀件 ( ) 且取下攪拌杯。
- 清洗每一個部件、參看 “清潔及維護”。

萬能切削器

使用 (根據機型):

– 用帶有攪拌刀或切碎刀的刀件切碎及剁碎肉、硬起司、洋蔥、香草、大蒜、水果、蔬菜。
– 用帶有碾刀的刀件碾磨及切碎小量的佐料 (例如胡椒、孜然、杜松子、桂皮、幹八角、藏紅花)、穀物 (例如小麥、小米、亞麻子)、咖啡或糖。

⚠ 因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險!

只有在機器已關閉及驅動器處於停止狀態時,才能取下或安放萬用粉碎機。不能用赤手接觸刀件的刀刃。用刷子清潔。

在**圖F** 中、對採用萬用切碎機工作時的最大加工量及加工時間標準值進行了展示。

圖E

- 開口朝上放置萬用粉碎機杯。
- 將待搗碎的食品裝填到萬用粉碎機中。注意杯子上的 “最大”(**MAX**) 標記!
- 將密封圈置於刀件上。注意正確擺放密封件。

重要提示

如果密封件受損或擺放不正確,液體可能溢出。

- 將刀件 (/) 裝入到切碎機的杯子裡,且以逆時針方向鎖定刀件 ()。
- 轉動萬用切碎機 (刀件向下)。
- 置放萬能切削器 (攪拌杯上的箭頭對準機器上的點)、再順時針轉動直到止動位置 ()。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關調整到想要的檔位。

說明: 開機時間越長,研磨的材料也更細。配件使用建議請參閱配方/成份/加工

加工完後

- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 拔下電源插頭。
- 將萬用攪碎器逆時針轉動且取下。
- 轉動萬用切碎機 (刀件向上)。
- 順時針方向松開刀件 () 且取下萬用切碎機的杯子。
- 清空杯子。
- 清洗每一個部件、參看 “清潔及維護”。

清潔及維護

本機器無需保養。仔細清潔可保護機器不受損且可維持其長期良好功能。

在**圖G** 中,對零部件的清潔進行了展示。

⚠ 觸電危險!

不能將主機浸入水中或者在流水下清洗。

注意!

以防表面受損。不要使用磨擦性洗滌劑、

說明: 加工某些蔬果時、例如紅蘿卜或紅捲心菜、塑膠部件會變色、此時只要塗抹幾滴食用油即可清除。

清潔主機

- 拔下電源插頭。
- 用濕布擦拭機器、必要時使用適量洗碗精。
- 接著將機器擦乾。

清潔帶配件的加工杯

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!

不能用赤手接觸萬用刀的刀刃。用刷子清潔。不使用時, 應總是將萬能刀具在刀具保護套妥善保存。千萬不要將手伸入到切碎刀盤的銳利刀刃及棱邊。只可以觸摸刀盤的邊緣!
僅可握住刀盤中間的塑膠部分。

所有零件都能用洗碗機清洗。不要將塑膠部件夾在洗碗機中、以免造成變形。

清潔攪拌機或萬用切碎機

⚠ 利刀可能會造成人體損傷!

不能用赤手接觸刀件的刀刃。用刷子清潔。

攪拌杯 (不含刀具插入件)、杯蓋和漏斗可在洗碗機中洗滌。刀具插入件不要在洗碗機中洗滌、只要在流水下沖洗 (沖洗後不要留在水中)。取下要清潔的密封件。

故障處理

⚠ 受傷風險!

解除故障前應拔出電源線。

故障:

機器不啟動、或者在運行過程中關機。

可能的原因:

碗或蓋子或配件安裝有誤或已自行鬆開。

解決辦法:

- 將旋轉開關調到 **0/off**。
- 正確安裝碗盆或蓋子或配件、且將其轉緊至止動位置。
- 重新啟動機器。

重要提示
如果無法按上述步驟解除故障,請與售後服務部門聯絡 (參閱本使用說明書最後一頁的售後服務部門的地址)。

存放

圖H
可節省位置地將器具放置在碗盆中進行保管。

棄置

本設備說明是根據歐洲電子及電氣舊設備準則2012/19/EU (廢棄電子及電氣設備WEEE)。
此準則提供於歐盟成員對舊設備之報廢或使用標準。

保證

本電器的保修條款由銷售所在國家的代理商來制訂。有關這些條款的詳細資訊,請向購買電器的零售商洽詢。當根據保修條款進行任何索賠時,必須出具銷售憑證或收據。

本公司保留隨時修改這些條款的權利。

配方 / 成份 / 加工

工具	轉速	時間	配方 / 成份 / 加工
 或者 	高	約 1–2 分種。	**酵母麵團** – 最多 500 公克麵粉 – 25 公克活酵母或 1 包酵母粉 – 220 公克牛奶 (室溫) – 1 顆雞蛋 – 1 撮鹽 – 80 公克糖 – 60 公克牛油 – 半粒檸檬的皮 (檸檬香料) ■ 將所有成分 (除了牛奶以外) 放入加工杯中。 ■ 旋轉開關要 10 秒鐘調到低轉速。 ■ 加入牛奶且以低轉速攪拌約 1.5 分鐘。 所有成分的溫度應儘量均勻。等麵團打成滑潤狀時,放在溫暖的 地方讓它發起來。
	**M**		**洋蔥、蒜頭** – 至少一個切成四塊的洋蔥,最多 300 公克 – 至少一粒蒜頭,最多 300 公克 ■ 可加工到所需粉碎的程度。
	高		**硬質乳酪(例如帕馬森乾酪)** – 10 公克至 200 公克 ■ 請將乳酪切成小塊。 ■ 可加工到所需粉碎的程度。
	高		**巧克力漬** – 50 公克至 200 公克 ■ 請將巧克力漬切成或折成塊狀。 ■ 可加工到所需粉碎的程度。
	高		**洋香菜** – 10 公克至 50 公克 ■ 可加工到所需粉碎的程度。

工具	轉速	時間	配方 / 成份 / 加工
	高		**肉類、肝** (用於碎肉、韃靼肉醬等) – 50 公克至 500 公克 ■ 去除骨頭、軟骨頭、皮和腱。將肉切成丁。 製作肉團、餡及酥皮餡餅: ■ 將肉 (牛肉、豬肉、小牛肉、家禽肉類、魚肉等亦可) 和其它物料和調味料一起放入加工杯中且攪拌成肉團。
	高	約 1.5–2 分種。	**草莓果汁冰** – 250 公克冷凍草莓 – 100 公克糖粉 – 180 毫升奶油 (將近 1 杯) ■ 將所有成份放入加工杯中 立即啟動、否則會結成一團。一直攪拌直到形成糊狀的霜淇淋。
	低		**蛋霜** – 2 到 6 個蛋清 ■ 慢速攪拌至其起泡。
	高		**攪打奶油** – 200 公克至 400 公克 ■ 用高轉速打
	低/ 高		**美乃滋** – 1 顆雞蛋 – 1 小匙芥末醬 – 150 至 200 毫升食用油 – 1 食匙檸檬汁或醋 – 1 撮鹽 – 1 撮糖 所有成分的溫度應儘量均勻。 ■ 將配料 (油除外) 在檔位 1 攪拌幾秒鐘。 ■ 機器切換到 2 檔、經由添加口慢慢地注入油且進行混合、直到糊狀物乳化為止。 **美乃滋應儘快用完、請勿保存。**
	高/**M**		**堅果、杏仁** – 50 公克至 200 公克 ■ 要徹底清除果殼、否則會使攪拌刀變鈍。 ■ 可加工到所需粉碎的程度。
	高/**M**		**將水果或者蔬菜製成糊 犬** – 生的或煮熟的蘋果泥、菠菜製糊、紅蘿卜製糊或番茄製糊 ■ 將成份和調料一道放入到攪拌器中製糊。
	高		**巧克力牛奶** – 80 公克至 100 公克冷巧克力 – 約 400 毫升熱牛奶 ■ 用攪拌器將巧克力打碎、加入熱牛奶且短時攪拌。

工具	轉速	時間	配方 / 成份 / 加工
	**M**		**蜂蜜榛子麵包塗醬 (CNCM12C)** – 20 公克榛果 – 80 公克花蜜 (室溫) ■ 將榛果放入到萬用切碎機的杯子裡、以 **M** 檔用攪拌刀或切碎刀切碎約 20 秒鐘。 ■ 取下萬用切碎機的杯子、轉動且取出刀件。 ■ 放入蜂蜜。又用刀關閉萬用切碎機的杯子、且將其安裝在主機上。 ■ 等待,直到蜂蜜完全向下流到刀具上。然後轉換至 **M** 檔、將所有這些配料一起混合 5 秒鐘。
	在圖**F** 中、對採用萬用切碎機杯子及刀件進行工作時的最大加工量及加工時間標 準值進行了展示。		

按照规程的使用

本机器适于私人家庭及非商业环境中使用。本机器仅限于家庭所需的加工量和加工时间。
本机器适用于搅拌、揉捏、打发、切片和切丝食材。不得将机器用于加工其他物质或物体。在生产厂家所允许的使用范围内，可将其他附件部件用于附加用途上。本机器仅限与所允許的原厂部件和附件一同使用。切勿将附件部件用于其他机器。
仅限在室温及海拔 2000 米以下的室内使用机器。

重要安全须知

仔细阅读使用说明书，并保存本说明书以备以后使用！机器转让给他人使用时，请将本说明书一并转让。若不遵守本机器正确使用的规程，生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。
凡身体、感官或智力有缺陷的人士以及缺乏相关经验和知识的人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。请勿让儿童靠近本机器和电源线，且不得让儿童操作本机器。严禁儿童将本机用于嬉戏。儿童不得对本机器进行清洁和保养。
只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。只是当馈电线和机器完好无损时方可使用。在更换配件或者在机器运行过程中运动的部件之前、要将机器关机并切断机器的电源。在无人看管、组装、拆分以及清洗设备前、都必须使设备与电网分离。不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏、必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉、以免造成危害。只允许我们的客服进行设备维修。使用本设备的安全须知

⚠ 受伤风险

⚠ 触电危险

触电危险在停电时、设备仍处于开机状态、来电后会继续运转。机体本身不得浸入到液体中、不要将其放到流水下面、也不要用洗碗机清洗机体。解除故障前应拔出电源线。

⚠ 因旋转中的工具而导致的受伤风险！

设备运转时、不能将手伸到碗中。加料时、请务必使用外部推杆。因断电后驱动器还会短时转动，只能在驱动器停止状态下更换工具。

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

千万不要将手伸入到已装在搅拌机上的搅拌杯内！仅只在驱动装置静止的状态下、才能取下或装上搅拌杯。仅只在驱动装置静止的状态下、才能取下或装上万用切碎机的杯子。

⚠ 利刀可能会造成人体损伤！

不能用赤手接触万用刀的刀刃。不使用时、应总是将万能刀具在刀具保护套妥善保存。清洁时要使用刷子。不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。

仅只在刀盘中间的塑料部分处拿取刀盘!请勿把手伸入加料管中。只要用推杆用来加料。不能用赤手接触刀件的刀刃。清洁时要使用刷子。

⚠ 烫伤危险!
在加工热的搅拌物时、盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入 0.4 升的热液体或起泡沫的液体。

⚠ 受伤风险!
千万不要在主机上安装配件。

⚠ 重要!
请于每次使用后或长时间未使用重新使用之前,务必彻底清洁本机器。
➞ “清洗和护理” 参见第 35 页

机器或配件上的符号说明

	注意! 工具转动中。 请勿把手伸入加料管中。		带有搅拌刀或切碎刀的刀件
	要对搅拌杯或万用切碎机杯子里的刀件进行锁定。		带有碾刀的刀件
	从搅拌杯或万用切碎机杯子里取下刀件。		

感谢您购买新的 Bosch 电器。关于我们设备的详细信息请你登陆我们的网 站查询。

内容

安全须知 30
产品概览 31
操作方法 32
清洗和护理.....34
故障处理 34
存放 34
处置 34
保修 34
配方 / 成份 / 加工.....35

产品概览

图 A
机体

1 旋转开关
0/off = 关机
M = 最高转速的暂动功能、请把开关一直按下不放、依所需混合时间再放开。
档位 1–2 工作速度 :
1 = 低转速 慢、
2 = 高转速 快。

2 驱动器
3 电线盒
4 搅拌杯
5 器具架
6 工具 *
a 带刀片保护套的万能刀具
b 搅面钩
c 打蛋盘
7 切削圆盘 *
a 可翻转的切刀盘 – 厚 / 薄
b 可翻转的磉刀盘 – 粗 / 细
c 切削、切碎转向盘
8 盖子
a 加料孔
b 推料棒

配件 *
9 带有搅拌刀或切碎刀以及密封圈的刀件
10 带有碾刀及密封圈的刀件
11 万能切碎器杯
12 搅拌杯
13 搅拌机的盖子
a 加料孔
b 漏斗
* 根据型号不同

如果在供货范围中不包括万能切碎器、可以通过客服部门另行订购 (订购号 12005833)。

操作方法

在第一次使用前请彻底清洗设备和配件、参看 “清洁和护理”。

准备工作

- 主机应摆放在平滑、平稳并干净的工作面。
- 从主机拉出电线至所需长度。

重要提示
– 只能用旋转开关开机或者关机。
– 绝对不要通过转动加工杯或转动工具来 关机。
– 请务必在工具或配件安装好后再起动本 机器。

有配件或工具的加工杯

⚠ 因旋转中的工具而导致的受伤风 险!
设备运转时、不能将手伸到碗中。加料时、请务必使用外部推杆。因断电后驱动器还会短时转动 , 只能在驱 动器停止状态下更换工具。

注意!
在加工杯里工作时、请注意、本机器只能在 放好加工杯并放好旋紧的盖子的情况下起 动。

万能刀具



用于切碎、剁细、搅拌和揉面。

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!
不能用赤手接触万用刀的刀刃。不使用时、应总是将万能刀具在刀具保护套妥善保存。只要在塑料边上拿着万用刀具。

搅面钩



用于揉捏面团或拌和一些不应搅碎的配料(例如:葡萄干、巧克力片等)。

打蛋盘



用于奶油、蛋霜、蛋黄酱

图 B
- 置放加工杯 (加工杯上的箭头对准机器上的点)、再顺时针转动到底 ( )。
- 把工具架装入加工杯中。
- 把万用刀具、打蛋盘或搅面钩装在工具架上并放开。
  安装时要注意器具的位置! 将器具向下按压直到止动位置。

注意!
请务必在工具安装好以后再加料。
- 加入配料。
- 置放带着外部推杆的杯盖 (杯盖上的箭头对准加工杯上的点)、再顺时针转动 ( )。杯盖凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽中。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加料时、将旋转开关调到 0/ 关。
- 拿出外部推杆、通过加料管加料。推料棒可作为量杯使用。

切削圆盘

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!
不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角中。仅可握住刀盘中间的塑料部分。只可以触摸刀盘的边缘!
请勿把手伸入加料管中。只要用推杆用来加料。

可翻转的切刀盘 – 厚 / 薄



用于切水果和蔬菜。用档位 1 加 工。

可翻转的切刀盘上的标志:
“grob” 适用于厚切 面、
“fein” 适用于薄切面

注意!
可翻转的切刀盘不适用于切硬奶酪、面包、小圆面包和巧克力。整个煮过的土豆只能等 冷却后才能切削。

可翻转的磙刀盘 – 粗 / 细



用于磨碎蔬菜、水果和奶酪、硬质奶酪除外 (比如帕马森干 酪)、
用档位 1 加工。

可翻转的磙刀盘上的标志:
“2” 代表粗的磨削 面、
“4” 代表细的磨削面。

注意!
可翻转的磙刀盘不适用于磙坚果。磨碎软奶酪时只能用档位 2 粗面。

切削、切碎转向盘



用于切削或切碎水果、蔬菜和奶 酪。用档位 2 加工。

提示: 请勿使用切割/磙床儿转向盘加工硬食品,否则刀片会钝化。请使用切割转向盘(厚/薄)。

图 C

- 置放加工杯 (加工杯上的箭头对准机器上的点)、再顺时针转动到底。
- 把工具架装入加工杯中 ( )。

视需要的用途而定:

- 将切碎刀盘置于器具架上。将所需要的切削、切碎面朝上翻转。放置刀盘时、注意要使器具上的带动件伸入到刀盘开口中。
- 置放带着外部推杆的杯盖 (杯盖上的箭头对准加工杯上的点)、再顺时针转动 ( )。杯盖凸出部分必须锁入加工杯手柄的凹槽 中。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加入需要切片或切碎的料。
- 轻轻地用外部推杆将物料压入。
- 拿出外部推杆、通过加料管加料。

注意!

在要切片或切碎物料达到插入件架的高度以前、请务必先倒空加工杯。

加工完成后

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 拔下电插头。
- 将盖子按逆时针方向旋转并取下来。
- 取出工具:
  将工具架连同万能刀具、打蛋盘或搅 面钩从加工杯拿出。把工具从工具架 取下。
- 在中部的塑料把手处取出切碎刀盘。从盆中取出器具架。
- 把加工杯逆时针转动并取下。
- 清洗每一个部件、参看 “清洁和护理”。

搅拌器

用带有搅拌刀或切碎刀的刀件搅拌液体或半流质食品、切碎生果蔬以及将食物捣成糊。

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能 造成受伤的风险!

切勿把手部伸到装上的搅拌器中! 只能在驱动器已经停止运转时、才可取下 / 装上。不能用赤手接触刀件的刀刃。清洁时要使 用刷子。

⚠ 烫伤危险!

在加工热的搅拌物时、盖子的漏斗处会冒蒸气出来。请最多倒入 0.4 升的热液体或起泡沫的液体。

注意!

否则搅拌器可能会被损坏。不要加工冷冻配料 (冰块出外)。在没有加搅拌物情况下、请勿使用搅拌器。

图 D

- 将密封圈置于刀件上。注意正确摆放密封件。

重要提示

如果密封件受损或摆放不正确、液体可能溢出。

- 将带有搅拌刀或切碎刀的刀件安装在搅拌杯里、并以逆时针方向锁定刀件( )。至少应转动到使箭头与搅拌杯上的标记相对齐。
- 转动搅拌杯 (刀件向下)。
- 置放搅拌杯 (搅拌杯上的箭头对准机器上的点)、再顺时针转动直到止动位置 ( )。
- 加入配料。
  液体最大加工量 = 1.0 公升 (起泡沫或热液体最大加工量为 0.4 公升)
  最佳加工量、固态 = 80 克
- 装上盖子并压紧。工作期间要握紧盖子。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到想要的档位。
- 加料时、将旋转开关调到 **0/off**。
- 取下盖子并加入配料

或者

- 取出料斗并慢慢地将配料倒入加料管中

或者

- 通过漏斗倒入液体状配料。

加工完成后

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 拔下电插头。
- 把搅拌器逆时针转动并拿下。
- 取下盖子。
- 顺时针方向松开刀件 ( ) 并取下搅拌杯。
- 清洗每一个部件、参看 “清洁和护理”。

万能切削器

使用 (根据机型):

– 用带有搅拌刀或切碎刀的刀件切碎和剁碎肉、硬奶酪、洋葱、香草、大蒜、水果、蔬菜。
– 用带有碾刀的刀件碾磨和切碎小量的佐料 (例如胡椒、孜然、杜松子、桂皮、干八角、藏红花)、谷物 (例如小麦、小米、亚麻子)、咖啡或糖。

⚠ 因尖锐的刀片或转动的驱动器可能 造成受伤的风险!

仅只在驱动装置静止的状态下、才能取下 或装上万用切碎机。不能用赤手接触刀件的刀刃。清洁时要使 用刷子。

在**图 F** 中、对采用万用切碎机工作时的最大加工量和加工时间标准值进行了展示。

图 E

- 开口朝上放置万用粉碎机杯。
- 将待切削的食品加入到加工杯中。注意杯子上的 “最大” (MAX) 标记!
- 将密封圈置于刀件上。注意正确摆放密封件。

重要提示

如果密封件受损或摆放不正确、液体可能溢出。

- 将刀件 (/) 装入到切碎机的杯子里、并以逆时针方向锁定刀件 ( )。
- 转动万用切碎机 (刀件向下)。
- 装上万用切碎机 (杯上的箭头与机器上 的点相对应)并顺时针方向转动机器到止动位置 ( )。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关调整到想要的档位。

说明: 机器保持运行的时间越长、切出的就越细。配件使用建议请参阅 “配方 / 成份 / 加工” 章节的内容。

加工完成后

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 拔下电插头。
- 把万用搅碎器逆时针转动并取下。
- 转动万用切碎机 (刀件向上)。
- 顺时针方向松开刀件 ( ) 并取下万用切碎机的杯子。
- 清空杯子。
- 清洗每一个部件、参看 “清洁和护理”。

清洗和护理

本机器无需保养。彻底清洁可保护机器受损并保障机器功能正常。关于清洁零件的概述、请参见**图 G**。

⚠ 触电危险 !

不能将主机浸入水中或者在流水中清洗。

注意!

以防设备表面受损。不要使用磨擦型洗涤剂

说明: 加工某些蔬果时、例如胡萝卜或红甘蓝、塑料部件会变色、此时只要涂抹几滴食用油即可清除。

清洁主机。

- 拔下电插头。
- 用湿布擦拭设备。有需要的情况下使用适量洗碗精。
- 随后将设备擦干。

清洁带配件的加工杯

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不能用赤手接触万用刀的刀刃。清洁时要使用刷子。不使用时、应总是将万能刀具在刀具保护套妥善保存。不要将手伸入切削盘尖锐的刀片或菱角 中。只可以触摸刀盘的边缘! 仅可握住刀盘中间的塑料部分。

所有零件都能用洗碗机清洗。不要将塑料部件夹在洗碗机中、以免造成变 形。

清洁搅拌机或万用切碎机

⚠ 利刀可能会造成人体损伤!

不能用赤手接触刀件的刀刃。清洁时要使用刷子。

搅拌杯 (无道具插入件)、杯盖和漏斗可在洗碗机中洗涤。刀具插入件不要在洗碗机中清洗、只要在流 水下冲洗 (冲洗后不要留在水中)。取下要清 洁的密封件。

故障处理

⚠ 受伤风险!

解除故障前应拔出电源线。

故障 :

机器不启动、或者在运行过程中关机。

可能的原因 :

盆或盖子或配件安装有误或已自行松开。

解决办法:

- 把旋转开关调到 **0/off**。
- 正确安装盆或盖子或配件、并将其转紧至止动位置。

■ 重新起动机器。

重要提示
如果无法按上述步骤解除故障、请与售后服务部门联系（参阅本使用说明书最后一页的售后服务部门的地址）。

存放

图 H
可节省位置地将器具放置在盆中进行保管。

处置



请以环保方式处置包装。
对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment — WEEE) 进行标记。该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。
请咨询专业零售商，了解可用的处置方式。

保修

该设备的保修条款将由售出国的销售代表来确定。您可向售出此设备的经销商详细了解这些条款。
当根据保修条款进行任何索赔时、必须出具销售凭证或收据。

如有更改、恕不另行通知。

配方 / 成份 / 加工

工具	转数	时间	配方 / 成份 / 加工
 或者 	低	约 1–2 分种。	**酵母面团** – 最多 500 克面粉 – 25 克活酵母或 1 包酵母粉 – 220 克牛奶(室温) – 1 个鸡蛋 – 1 撮盐 – 80 克糖 – 60 克黄油 半粒柠檬的皮（柠檬香料） ■ 把所有成分（除了牛奶以外）放入加工杯中。 ■ 旋转开关要 10 秒钟调到低转速。 ■ 加入牛奶并以低转速搅拌约 1.5 分钟。 所有成分的温度应尽量均匀。等面团打成滑润状时、放在温暖的 地方让它发起来。
	**M**		**洋葱、蒜头** – 量:至少一个切成四块的洋葱、最多 300 克 – 至少一个蒜头、最多 300 克 ■ 可加工到所需粉碎的程度。
	高		**硬奶酪(例如,帕马森干酪)** – 10–200 克 ■ 把奶酪切成小块。 ■ 可加工到所需粉碎的程度。

工具	转数	时间	配方 / 成份 / 加工
	高		**巧克力渍** – 50–200 克 ■ 请将巧克力渍切成或折成块状。 ■ 可加工到所需粉碎的程度。
	高		**香芹** – 10–50 克 ■ 可加工到所需粉碎的程度。
	高		**肉类、肝** (用于肉末、鞑靼肉酱等) – 50-500 克 ■ 去除骨头、软骨头、皮和腱。把肉切成丁。 制作肉团、馅和酥皮馅饼: ■ 把肉 (牛肉、猪肉、小牛肉、家禽肉类、鱼肉等亦可) 和其他物料和调味料一起放入加工杯中并搅拌成肉团。
	高	约 1.5–2 分种。	**草莓果汁冰** – 250 克冷冻草莓 – 100 克糖粉 – 180 毫升奶油 (将近 1 杯) ■ 把所有成分放入加工杯中。立即起动、否则会结成一团。— 直搅拌直到形成糊状的冰淇淋。
	低		**蛋霜** – 2 到 6 个蛋清 ■ 以较低转速打至其起泡。
	高		**搅打奶油** – 200–400 克 ■ 用高转速打。
	低/高		**蛋黄酱** – 1 个鸡蛋 – 1 小匙芥末酱 – 150 至 200 毫升食用油 – 1 食匙柠檬汁或醋 – 1 撮盐 – 1 撮糖 所有成分的温度应尽量均匀。 ■ 将配料 (油除外) 在档位 1 搅拌几秒钟。 ■ 机器切换到 2 级、经由添加口慢慢地注入油并进行混合、直到糊状物乳化为止。 **蛋黄酱应尽快用完、请勿保存。**
	高/**M**		**果仁、杏仁** – 50–200 克 ■ 要彻底清除果壳、否则会使搅拌刀变钝。 ■ 可加工到所需粉碎的程度。
	高/**M**		**将水果或者蔬菜制成糊状** – 生的或煮熟的苹果泥、菠菜制糊、胡萝卜制糊或番茄制糊 ■ 将成份和调料一道放入到搅拌器中制糊。

工具	转数	时间	配方 / 成份 / 加工
	高		**巧克力牛奶** – 80 克至 100 克冷巧克力 – 约 400 毫升热牛奶 ■ 用搅拌器将巧克力打碎、加入热牛奶和短时搅拌。
	**M**		**蜂蜜榛子面包涂酱 (CNCM12C)** – 20 克榛果 – 80 克花蜜 (室温) ■ 将榛果放入到万用切碎机的杯子里、以 M 级用搅拌刀或切碎刀切碎约 20 秒钟。 ■ 取下万用切碎机的杯子、转动并取出刀件。 ■ 放入蜂蜜。又用刀关闭万用切碎机的杯子、并将其安装在主机上。 ■ 等待、直到蜂蜜完全向下流到刀具上。然后转换至 M 级、将所有这些配料一起混合 5 秒钟。
	在**图 F** 中、对采用万用切碎机杯子和刀件进行工作时的最大加工量和加工时间标 准值进行了展示。		

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	عالية / **M**		**لعمل مهروس الخضروات والفواكه** – مهروس التفاح، السبانخ، الجزر، الطماطم، نيئة أو مطهية ■ توضع مكونات الوجبة مع التوابل بالخلاط ويستمر هرسها للدرجة المطلوبة.
	عالية		**حليب بالشكولاته** – 80 إلى 100 جرام شكولاته مبردة – حوالي 400 مليلتر حليب ساخن ■ تقطع الشكولاته بالخلاط ثم يضاف إليها الحيب الساخن ويضربا معا في الخلاط فترة قصيرة.
	**M**		**معجون البندق بالعسل لدهن الخبز (CNCM12C)** – 20 جرام بندق – 80 جرام عسل (درجة حرارة الغرفة) ■ ضع البندق في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام وقم بفرمه بواسطة سكين الخلاط/التقطيع لمدة حوالي 5 ثانية على الدرجة **M**. ■ انزع وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأدره، وأخرج مثبت السكين. ■ أضف العسل. أعد إحكام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام بواسطة السكين وثبته على الجهاز الرئيسي. ■ انتظر حتى يصل العسل كاملاً إلى الأسفل عبر السكين. ثم قم بخلط جميع المكونات لمدة 5 ثوانٍ على الدرجة **M**.
	في الصورة **F** تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام ومثبات السكاكين.		

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
	عالية		**اللحم، الكبد** (للحم المفروم ، لتحضير وجبة اللحم المفروم النيئ (التتار)) – حوالي من 50 إلى 500 جرام ■ ينزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والجلد والأوتار، ثم يقطع اللحم إلى قطع صغيرة. عند إعداد اللحم لحشو الفطائر أو المكرونات أو للحشو بصفة عامة: ■ يقطع اللحم (لحم البقر أو الخنزير أو لحم العجل أو الطيور بل وكذلك السمك) مع خلطه بالتوابل والمقادير الأخرى في الوعاء وتعجن معا
	عالية	حوالي 1.5 دقيقة إلى 2 دقيقة	**كريمة بوظة الفراولة** – 250 جرام فراولة مجمدة – 100 جرام سكر بودرة – 180 مليلتر قشدة (حوالي كوب واحد) ■ توضع كافة المكونات في الوعاء، وتخلط فورا، حتى لا تتجمد بعض القطع، ويستمر خفق المكونات حتى تصبح كريمة بوظة.
	منخفضة		**خفق بياض البيض النيئ** – من 2 إلى 6 بياض بيض نيئ ■ يتم الخفق على سرعة منخفضة.
	عالية		**القشدة:** – من 200 إلى 400 جرام ■ يتم الخفق على سرعة عالية.
	منخفضة / عالية		**المايونيز** – عدد 1 بيضة – 1 ملعقة صغيرة مستردة – حولي 150 إلى 200 مليلتر زيت – 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون – قليل من الملح – قليل من السكر يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. ■ يتم خلط جميع المكونات (ماعدا الزيت) لبضع ثوانٍ على الدرجة 1. ■ يتم تشغيل الجهاز على الدرجة 2، مع وضع الزيتً ببطء خلال فتحة الإضافة اللاحقة، واستمرار الخلط حتى يستحلب الخليط. **يجب تناول المايونيز في أقرب وقت. ممنوع حفظ المايونيز.**
	عالية / **M**		**المكسرات أو الجوز** – من 50 إلى 200 جرام ■ انزع القشرة بدون ترك أي بقايا وإلا سيصبح سكين الخلاط مثلمًا. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.

وصفات / مكونات / طريقة التحضير

أداة العمل	السرعة	الوقت	وصفات/مكونات/طريقة التحضير
 أو 	منخفضة	حوالي 1-2 دقيقة	**العجين المخمر** – بحد أقصى 500 جرام طحين – 25 جرام خميرة أو 1 كيس صغير خميرة جافة – 220 مل حليب (درجة حرارة الغرفة) – 1 بيضة – قليل من الملح – 80 جرام سكر – 60 جرام زبد – قشرة نصف ليمونة (نكهة ليمون) ■ ضع جميع المكونات (ماعدا الحليب) في الوعاء. ■ اضبط المفتاح الدوّار على سرعة منخفضة لمة 10 ثوان. ■ أضف الحليب وأكمل التشغيل على السرعة المنخفضة لمدة حوالي دقيقة ونصف. يجب أن تكون درجة حرارة المكونات متشابهة. عندما يبدو العجين أملسًا ضعه في مكان دافئ.
	**M**		**الثوم، البصل** – ابتداء من بصلة واحدة، يقطع البصل إلى أربع أجزاء، أقصى كمية 300 جرام; – ابتداء من فص ثوم واحد، أقصى كمية 300 جرام. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		**الجبن الصلب (مثل جبن البارميزان)** – من 10 إلى 200 جرام ■ يقطع الجبن إلى قطع صغيرة. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		**شوكولاتة** – من 50 إلى 200 جرام ■ تُقطع أو تُفتت الشوكولاتة إلى قطع صغيرة. ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.
	عالية		**البقدونس** – من 10 جرام إلى 50 جرام ■ يستمر تشغيل الجهاز حتى تحصل على حجم التقطيع المطلوب.

تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال

⚠ خطر حدوث إصابات!
قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

الخلل:
الجهاز لا يدور أو يتوقف أثناء تشغيله.

السبب المحتمل:
الوعاء أو الغطاء أو الملحق غير مركب بشكل صحيح أو انفك من مكانه.

إزالة الخلل:
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- يتم تركيب الوعاء أو الغطاء أو الملحق بشكل صحيح وربطه حتى النهاية.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

تنبيه هام
في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل، عندئذ يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

الحفاظ على الجهاز

الصورة H
لحفظ الجهاز يمكن تخزين أداة العمل في الوعاء لتوفير المساحة.

التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment – WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعكم المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

شروط الضمان

يتم تحديد شروط الضمان لهذا الجهاز من قبل ممثلنا في الدولة التي يتم فيها بيع الجهاز.
يمكنك الحصول على تفاصيل هذه الشروط من قبل الموزع الذي اشتريت منه الجهاز. يرجى إحضار فاتورة أو إيصال الشراء في حال أصاب جهازك أي طارئ يغطيه الضمان.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- ركب مثبت السكين (/) في وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة ( ).
- قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكين نحو الأسفل).
- ركب القطاعة المتنوعة الاستخدام في المكان المحدد لها (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع النقطة المتواجدة على الجهاز) ثم قم بإحكام تثبيتها بإدارته في اتجاها دوران عقارب الساعة حتى النهاية ( ).
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.

تنبيه: كلما تم تشغيل الجهاز لفترة أطول أصبحت المواد المقطعة أكثر نعومة.

يمكن الحصول على توصيات بشأن استخدام الملحقات من الفصل «وصفات/مكونات/طريقة التحضير».

بعد الانتهاء من العمل

- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- أدر القطاعة المتنوعة الاستخدام في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها.
- قم بلف القطاعة المتنوعة الاستخدام (مثبت السكين نحو الأعلى).
- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه ( ) ثم افصله عن وعاء القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- قم بتفريغ الوعاء.
- نظف سائر الأجزاء. ألقِ نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

تنظيف الجهاز والعناية به

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل أطول ويحمي الجهاز من الأضرار.

يمكن الحصول على نظرة عامة بشأن تنظيف الأجزاء من الصورة G.

⚠ خطر التعرض للصعق بالتيار الكهربائي!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في الماء، ولا بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور.

انتبه!

الأسطح الخارجية تكون معرضة للتلف، يجب عدم استخدام أي مواد تنظيف حاكة أو خشنة.

ملاحظة: ينجم عن إعداد أطعمة من مواد غذائية كالجزر أو الكرنب الأحمر حدوث تلون يطرأ على الأجزاء البلاستيكية يمكن إزالته باستخدام بضع قطرات من أحد زيوت الطعام.

تنظيف الجهاز الأساسي

- يتم إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.
- امسح الجهاز الأساسي بفوطة مبللة. وإذا اقتضت الضرورة فيمكن استخدام شيئاً قليلاً من أحد المنظفات.
- قم بعد ذلك بتجفيف الجهاز مستخدماً في ذلك فوطة جافة. تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

تنظيف الوعاء المجهز بملحقات إضافية

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.

لا تمسك الأقراص إلا من الحافة!

إن كافة الأجزاء مهيأة للغسيل في غسالة الأواني. تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك حيث أنه قد يطرأ من جراء ذلك تغيير على هيئتها.

تنظيف الخلاط / القطاعة المتنوعة الاستخدام

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

وعاء الخلاط (بدون مثبت السكين) والغطاء والقمع يمكن غسلهم في غسالة الأواني.

لا تغسل مثبت السكين في غسالة الأواني، ولكن تحت الماء المنساب (لا تغمره في الماء).

انزع عنصر الإحكام لتنظيفه.

تنبيه!
من الممكن أن يصاب الخلاط بالتلف. يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج). يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ.

الصورة D
- ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

تنبيهات هامة
إذا كان عنصر الإحكام متضررا أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

- ركب مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع في وعاء الخلاط، وقم بربطه بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة (🔓). على الأقل استمر في الإدارة حتى يتواجه السهم مع العلامة الموجودة على إناء الخلاط.
- قم بلف وعاء الخلاط (مثبت السكين نحو الأسفل).
- ركب إناء الخلاط في المكان المحدد له (انتبه إلى تلاقي السهم المتواجد على الإناء مع السهم المتواجد على الجهاز ▼) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة لحين سماع الطقطقة (▼▲).
- قم بتعبئة المكونات.
  الكمية القصوى، سائل = 1 لتر
  (السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة 0.4 لتر)
  الكمية المثالية التي يمكن إعدادها، صلب = 80 جرام
- يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال ضغطه على الوعاء. أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ **0/off**.
- ارفع الغطاء ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات،

أو

- أخرج القمع ثم أضف شيئاً فشيئاً من خلال فتحة الإضافة اللاحقة المزيد من المكونات المتسمة بالصلابة من خلال فتحة الإضافة اللاحقة.

أو

- أضف المكونات السائلة من خلال القمع.

بعد الانتهاء من العمل
- يتم ضبط المفتاح الدوّار على الوضع **0/off**.
- يتم فصل التيار الكهربائي.
- أدر الخلاط في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج الغطاء.
- أدر مثبت السكين في اتجاه دوران عقارب الساعة لفكه (🔓) ثم افصله عن وعاء الخلاط.
- نظف سائر الأجزاء. ألقِ نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

القطاعة المتنوعة الاستخدام

الاستخدام (على حسب الطراز):
– مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع مناسب لتفتيت وتقطيع اللحم، والجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفاكهة والخضروات.
– مثبت السكين مع سكين الطحن مناسب لطحن وتفتيت الكميات الصغيرة من التوابل (مثل الفلفل، والكمون، والعرعر، والقرفة، واليانسون الصيني، والزعفران)، والحبوب (مثل القمح، والدخن، وبذور الكتان)، والبن والسكر.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!
يجب عدم خلع/تركيب القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.
لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين.
يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

في الصورة **F** تجد القيم المرجعية للكميات القصوى وفترات التشغيل عند العمل باستخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام.

الصورة E
- ركب إناء القطاعة المتنوعة الاستخدام مع جعل الفتحة نحو الأعلى.
- قم بتعبئة المواد المراد تقطيعها في الإناء. يجب مراعاة علامة **الحد الأقصى MAX** الموجودة على الإناء!
- ركب عنصر الإحكام على مثبت السكين. يُراعى تركيب عنصر الإحكام بشكل صحيح.

تنبيه هام
إذا كان عنصر الإحكام متضررا أو غير مركب بشكل صحيح فقد يتسرب السائل.

«2» لوجه البشر الخشن
«4» لوجه البشر الناعم

انتبه!
قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لبشر المكسرات. يمكن بشر الجبن الخفيف بواسطة الجانب الخشن فقط على الدرجة 2.



قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر
لتقطيع وبشر الفاكهة والخضروات والجبن.
العمل على الدرجة 2.

ملحوظة: يجب عدم معالجة المواد الغذائية الصلبة بواسطة القرص ذي الوجهين الوظيفيين للتقطيع/البَشر، وإلا فإن السكين ستصبح باردة. استعمل في ذلك قرصَ التقطيع ذا الوجهين الوظيفيين (سميك/رفيع).

الصورة C
- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز ▼●) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف (▼▲).
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.

حسب الاستخدام المطلوب:
- ضع قرص التفتيت على حامل أداة العمل. قم بتوجيه جانب التقطيع/البشر المرغوب للأعلى. ضع القرص على حامل الأقراص بحيث يدخل اللاقط الموجود بحامل أداة العمل في فتحة الأقراص.
- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز ▼●) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف (▼▲). الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- قم بتعبئة المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها.
- ادفع لاحقاً المواد الغذائية المطلوب تقطيعها أو تخريطها إلى الداخل مستعيناً في ذلك فقط باسطوانة الدفع. أخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

تنبيه!
قم بتفريغ الوعاء قبل امتلائه ووصول المواد الغذائية المراد تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.

بعد الفراغ من الاستخدام
- اضبط المفتاح الدوار على وضع الإيقاف عن التشغيل المشار إليه بـ **0/off.**
- افصل قابس التوصيل بالشبكة الكهربائية عن المقبس.
- أدر الغطاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- إخراج أدوات الاستخدام من الجهاز:
  – أخرج حامل أداة العمل مع السكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين من الوعاء. انزع أداة العمل من حامل أداة العمل.
  – أخرج أقراص التفتيت بإمساكها من المقبض البلاستيكي بالمنتصف. أخرج حامل أداة العمل من الوعاء.
- أدر الوعاء في الاتجاه المعاكس لدوران عقارب الساعة ثم افصله عن الجهاز.
- نظف سائر الأجزاء. ألقِ نظرة على فصل «تنظيف الجهاز والعناية به».

الخلاط

مثبت السكين مع سكين الخلاط/سكين التقطيع مناسب لخلط المكونات السائلة أو شبه الصلبة ولتفتيت/قطع الفاكهة والخضروات النيئة، ولتحضير الطعام المهروس.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال الأطراف الحادة/المحرك الدائر!
لا تدخل يدك أبدًا في الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.
لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

⚠ خطر الاحتراق بالسوائل أو البخار الساخن!
أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

انتبه!

عند إعداد مواد غذائية في الوعاء فإن الجهاز لا يكون من الممكن تشغيله إلا عندما يكون الوعاء مركبا ويكون الغطاء مركبا في موضعه وتم إدارته وتثبيته بإحكام.

السكين المتنوعة الاستخدام



من أجل التفتيت التقطيع والتقليب والعجن.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين.

يجب عدم الإمساك بالسكين المتنوعة الاستخدام إلا من إطار المقبض البلاستيكي.

كلاب عجين



لعجن العجين وخلط المكونات التي لا يتم تقطيعها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).

قرص الخفق



للكريمة وزلال البيض والمايونيز.

الصورة B

- ركب الوعاء (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الوعاء والنقطة الموجودة على الجهاز ▼) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة (▼▲). الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ركب حامل أدوات الاستخدام في الوعاء.
- ركب سكين المتنوع الاستخدام أو قرص التقطيع أو كلاب العجين على حامل أداة العمل واتركه.

ينبغي مراعاة وضع أداة العمل عند التركيب!

اضغط أداة العمل إلى أسفل حتى النهاية.

انتبه!

يجب دائما عدم إضافة المواد الغذائية المطلوب معالجتها إلا بعد أن تكون أدوات الاستخدام قد تم تركيبها.

- يتم تعبئة المكونات.
- ركب الغطاء مع أداة الكبس (انتبه إلى تلاقي السهم الموجود على الغطاء والنقطة الموجودة على الوعاء ▼) ثم قم بإحكام تثبيته بإدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة (▼▲). الجزء البارز من الغطاء يلزم أن يكون مستقرا حتى مصد الإيقاف في الفتحة الموجودة في مقبض الوعاء.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.
- اضبط المفتاح الدوار على درجة التشغيل المطلوبة.
- وإذا كنت تود إضافة المزيد من المكونات فيجب أولاً ضبط المفتاح الدوار على وضع إيقاف التشغيل المشار إليه بـ **0/off**.
- اخرج اسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة. يمكن استخدام اسطوانة الدفع مثل وعاء القياس.

أقراص التقطيع

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.



قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين – سميك/رفيع

لتقطيع الفاكهة والخضروات. العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص التقطيع ذي الوجهين الوظيفيين:

«grob» لوجه التقطيع السميك

«fein» لوجه التقطيع الرفيع

انتبه!

قرص التقطيع ذو الوجهين الوظيفيين غير صالح لتقطيع الجبن الجاف والخبز وأرغفة الخبز الصغيرة والشيكولاتة. البطاطا (البطاطس) المسلوقة والبطاطا (البطاطس) التي تبقى صلبة نسبيا بعد سلقها يجب عدم تقطيعها إلا عندما تكون باردة.



قرص البشر ذو الوجهين الوظيفيين – خشن/ناعم

لبشر الخضروات والفواكه والجبن باستثناء أنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال جبن البارميزان). العمل على الدرجة 1.

يجب مراعاة رمز التمييز الموجود على قرص البشر ذي الوجهين الوظيفيين:

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

المحتويات

الاستعمال المطابق للتعليمات ar-1
إرشادات الأمان المهمة ar-1
نظرة عامة ar-3
استخدام الجهاز ar-4
تنظيف الجهاز والعناية به ar-7
تعليمات مساعدة لإزالة الأعطال ar-8
الحفاظ على الجهاز ar-8
التخلص من الجهاز ar-8
شروط الضمان ar-8
وصفات / مكونات / طريقة التحضير ar-9

نظرة عامة

الصورة A

الجهاز الرئيسي

1 المفتاح الدوار
0/off = توقف
M = يشير إلى تشغيل لحظي بعدد الدورات الأقصى، المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل هذا لمدة الخلط المطلوبة.
الدرجات من **1-2**، سرعة التشغيل
الدرجة **1** = أدنى عدد من اللفات
الدرجة **2** = أقصى عدد من اللفات

2 وحدة إدارة

3 تجويف حفظ سلك التوصيل الكهربائي

4 الوعاء

5 حامل أداة العمل

6 أدوات عمل *
a سكين متنوعة الاستخدام مع واقي سكين
b كلاب عجين
c قرص الخفق

7 أقراص التقطيع *
a قرص تقطيع ذو وجهين وظيفيين – سميك/رفيع
b قرص بشر بوجهين وظيفيين – خشن/ناعم
c قرص ذو وجهين وظيفيين للتقطيع/البشر

8 غطاء
a فتحة إضافة المواد
b أداة الكبس

الملحقات *

9 مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع وعنصر الإحكام

10 مثبت سكين مع سكين طحن وعنصر الإحكام

11 إناء التقطيع متعدد الاستخدام

12 إناء الخلاط

13 غطاء للخلاط
a فتحة إضافة المواد
b القمع

* على حسب الطراز

إذا لم يكن جهاز التقطيع متعدد الاستخدام موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 12005833).

استخدام الجهاز

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

إعداد الجهاز

- ضع هيكل المحرك على أرضية مستوية وصلبة ونظيفة.
- اسحب سلك التوصيل الكهربائي واخرجه بالطول المطلوب.

تنبيهات هامة

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

الوعاء مع الملحقات/أداة العمل

⚠ خطر التعرض للإصابات من خلال أدوات العمل الدائرة!

في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس.

⚠ خطر الإصابة بجروح من خلال أدوات الجهاز ذات الحركة الدورانية!
في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد/دوران المحرك!
لا تدخل يدك أبدًا في إناء الخلاط المركب! يجب عدم خلع/تركيب إناء الخلاط إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. يجب عدم خلع/تركيب إناء التقطيع متعدد الاستخدام إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!
لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين. عند عدم استخدام السكين المتنوعة الاستخدام فإنه يجب دائما الحفاظ عليها في واقي السكين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تدخل يدك في نطاق السكاكين والحواف الحادة لأقراص التقطيع. ولا تمسك الأقراص إلا من منتصفها عند الجزء البلاستيكي! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها. لا تلمس أبدًا حواف مثبت السكين بيديك مجردتين. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

⚠ خطر الاحتراق بالسائل أو البخار الساخن!
أثناء تحضير خليط ساخن تخرج أبخرة من القمع الموجود بالغطاء. لا يجب ملء الخلاط بكمية تزيد عن 0.4 لتر من السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة.

⚠ خطر حدوث إصابات!
لا تركب الملحق أبدًا على الجهاز الرئيسي.

⚠ هام!
يجب تنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام. ← «تنظيف الجهاز والعناية به» انظر صفحة ar-7

إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية! يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.
	يتم قفل مثبت السكين في إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.
	يتم إخراج مثبت السكين من إناء الخلاط أو إناء التقطيع متعدد الاستخدام.
	مثبت سكين مع سكين الخلاط / سكين التقطيع
	مثبت سكين مع سكين طحن

الاستعمال المطابق للتعليمات

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

إرشادات الأمان المهمة

يُرجَى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! عند نقل الجهاز للغير يجب إرفاق هذا الدليل معه. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسئولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك.
يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمَح لهم بتشغيل الجهاز. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. أعمال التنظيف والصيانة من قبل المستخدم لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.
يجري توصيل وتشغيل الجهاز بالتيار الكهربائي فقط طبقاً للبيانات الموضحة على لوحة المواصفات الفنية.
كما يجري استخدام الجهاز فقط إذا لم تكن هناك أضراراً قد لحقت به أو بسلك التوصيل الكهربائي الخاص به. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب دائما إخرج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي قبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز وعند وجود الجهاز بدون إشراف.
لا تمرر السلك على حواف حادة أو أسطح ساخنة. وفي حالة وجود ضرر بوصلات هذا الجهاز يجب تغييرها بمعرفة الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو فني على نفس المستوى تقريباً من الكفاءة والتأهيل، وذلك لتجنب الأخطار. ويجب دائما إجراء أعمال الإصلاح الضرورية على الجهاز لدى مركز خدمة عملائنا.

تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠ خطر حدوث إصابات

⚠ خطر حدوث صدمات كهربائية

في حالة انقطاع التيار الكهربائي فإن الجهاز يبقى في وضع التشغيل ويبدأ في العمل مرة أخرى عند عودة التيار الكهربائي. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر الجهاز الأساسي في سوائل، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعه تحت ماء منساب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany
BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-Konfigurator und viele weitere Infos unter: www.bosch-home.com

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com

AE United Arab Emirates, الإمارات العربيّة المتّحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13, Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone - Dubai
Tel.: 04 881 44 01*
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae
* Sun-Thu: 8.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

AL Republika e Shqiperise, Albania
ELEKTRO-SERVIS sh.p.k
Rr. Shkelqim Fusha, Selite,
Pallati "Matrix Konstruksion",
Kati 0 dhe +1
1023 Tirane
Tel.: 4 2278 130, -131
Fax: 4 2278 130
mailto:info@elektro-servis.com

EXPERT SERVIS
Rruga e Kavajes,
Kulla B Nr 223/1 Kati I
1023 Tirane
Tel.: 4 480 6061
Tel.: 4 227 4941
Fax: 4 227 0448
Cel: +355 069 60 45555
mailto:info@expert-servis.al

AT Österreich, Austria
BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH
Werkskundendienst für Hausgeräte
Quellenstrasse 2a
1100 Wien

Online Reparaturannahme, Ersatzteile und Zubehör und viele weitere Infos unter:
www.bosch-home.at
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0810 550 511
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr für Sie erreichbar.

AU Australia
BSH Home Appliances Pty. Ltd.
Gate 1, 1555 Centre Road
Clayton, Victoria 3168
Tel.: 1300 369 744*
mailto:customersupport.au@bshg.com
www.bosch-home.com.au
* Mo-Fr: 24 hours

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina
"HIGH" d.o.o.
Gradačačka 29b
71000 Sarajevo
Tel./Fax: 033 21 35 13
mailto:centralniservis@yahoo.com

BE Belgique, België, Belgium
BSH Home Appliances S.A. – N.V.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 02 475 70 01
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria
BSH Domakinski Uredi Bulgaria EOOD
Business center FPI, floor 5,
Cherni vrah Blvd. 51B
1407 Sofia
Tel.: 0700 208 17
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch-home.bg

BH Bahrain, مملكة البحرين
Khalaifat Est.
BLD 898, R 533, TASHAN 405
Manama
Tel.: 01 740 05 53*
mailto:service@khalaifat.com
* Sat-Thu: 7.00 am to 5.00 pm (exclude public holidays)

BY Belarus, Беларусь
ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland
BSH Hausgeräte AG
Bosch Hausgeräte Service
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil

Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör, Produktinformationen
Tel.: 0848 888 200
mailto:ch-service@bshg.com
mailto:ch-spareparts@bshg.com
www.bosch-home.ch

CY Cyprus, Κύπρος
BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 777 78 007
Fax: 022 65 8128
mailto:EGO-CYCustomerService@bshg.com

CZ Česká Republika, Czech Republic
Více informací (např. záruční podmínky, prodloužená záruka aj.) naleznete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz/ nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Radlická 350/107c
158 00 Praha 5
Příjem oprav
Tel.: +420 251 095 043
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark
BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 80 18
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia
SIMSON OÜ
Türi tn.5
11313 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:servicenet@servicenet.ee
www.simson.ee

Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)
12918 Tallinn
Tel.: 0651 2222
Fax: 0516 7171
mailto:klienditeenindus@renerk.ee
www.renerk.ee

Eliser OÜ
Mustamäe tee 24
10621 Tallinn
Tel.: 0665 0090
mailto:hooldus@eliser.ee
www.kodumasinate-remont.ee

ES España, Spain
BSH Electrodomésticos España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 976 305 713
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland
BSH Kodinkoneet Oy
Itälahdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 705
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Soittajahinta on kiinteästä verkosta ja matkapuhelimesta 8,35 snt/puh + 16,69 snt/min.

FR France
BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – CS 50037
93406 SAINT-OUEN cedex

Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 Service 0,40 € / min + prix appel
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et Accessoires:
0 892 698 009 Service 0,40 € / min + prix appel
www.bosch-home.fr

GB Great Britain
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call Tel.: 0344 892 8979*
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

GR Greece, Ελλάς
BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20
14564 Kifisia
Τηλέφωνο: 210 4277 500
Τηλέφωνο: 210 4277 701
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港
BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor, North Block,
Skyway House, 3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2626 9655 (HK)
Toll free 0800 863 (Macao)
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.com.hk

HR Hrvatska, Croatia
BSH kućanski uređaji d.o.o.
Ulica grada Vukovara 269F
10000 Zagreb
Tel.: 01 5520 888
Fax: 01 6403 603
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary
BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.
Árpád fejedelem útja 26-28
1023 Budapest
Call Center: +06 80 200 201
mailto:BSH-szerviz@bshg.com
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland
BSH Home Appliances Ltd.
M50 Business Park
Ballymount Road Upper
Walkinstown
Dublin 12
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call
Tel.: 01450 2655*
www.bosch-home.ie
* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

IL Israel
C/S/B/ Home Appliance Ltd.
1, Hamasger St.
North Industrial Park
Lod, 7129801
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@csb-ltd.co.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत
BSH Household Appliances Mfg. Pvt. Ltd.
Arena House, Main Bldg, 2nd Floor,
Plot No. 103, Road No. 12,
MIDC, Andheri East
Mumbai 400 093
Toll Free 1800 266 1880*
www.bosch-home.com/in
* Mo-Sa: 8.00am to 8.00pm (exclude public holidays)

IS Iceland
Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy
BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Tel.: 02 412 678 100
mailto:info.it@bosch-home.com
www.bosch-home.com/it

KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국
Dong Suh Foods Corporation
Dongsuh Bldg., 324,
Dongmak-ro, Mapo-gu
Seoul 121-730
Tel.: 080 025 9114

KZ Kazakhstan, Қазақстан
BSH Home Appliances LLP
Dostyk 117/6,
Business Center “Khan Tengri”
Almaty
Hotline: 5454*
mailto:ALA-Service@bshg.com
* Toll free from mobile only

LB Lebanon, لبنان
Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh, 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania
Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 037 212 146
Fax: 037 212 165
www.senukai.lt

UAB “AG Service”
R. Kalantos g. 32
52494 Kaunas
Tel.: 0700 556 55
Fax: 037 331 363
mailto:servisas@agservice.lt
www.agservice.lt

Baltic Continent Ltd.
Lukšio g. 23
09132 Vilnius
Tel.: 870 055 595
Fax: 052 741 722
mailto:info@balticcontinent.lt
www.balticcontinent.lt

UAB Emtoservis
Savanorių pr. 1 (Centrinė būstinė)
03116 Vilnius
Tel.: 870 044 724
Fax: 052 737 368
mailto:svc@emtoservis.lt
www.emtoservis.lt

LU Luxembourg
BSH électroménagers S.A.
13-15, ZI Breedeweues
1259 Senningerberg
Tel.: 26 349 811
Fax: 26 349 315
Reparaturen: lux-repair@bshg.com
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia
SIA “General Serviss”
Bu|lu iela 70c
1067 Riga
Tel.: 067 42 52 32
mailto:info@serviscentrs.lv
www.serviscentrs.lv

BALTIJAS SERVISS
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 07 05 20; -36
Fax: 067 07 05 24
mailto:info@baltijasserviss.lv
www.baltijasserviss.lv

Sia Elektronika-Serviss
Tadaiķu iela 4
1004 Riga
Tel.: 067 71 70 60
Fax: 067 60 12 35
mailto:serviss@elektronika.lv
www.elektronika.lv

MD Moldova
S.R.L. “Rialto-Studio”
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./ факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro
Elektronika komerc
Oktobarske revolucije 129
81000 Podgorica
Tel./Fax: 020 674 631
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@t-com.me

MK Macedonia, Македония
GORENEC
Jane Sandanski 69 lok. 3
1000 Skopje
Tel.: 02 2454 600
Mobil: 070 233 689
mailto:gorenec@yahoo.com

MT Malta
Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maledives
Lintel Investments and
Management Services Pvt. Ltd.
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 03 010 200
mailto:mohamed.zuhuree@lintel.com.mv
www.lintel.com.mv

NL Nederlande, Netherlands
BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
mailto:bosch-contactcenter@bshg.com
Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway
BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 05 54
Tel.: 22 66 06 00
mailto:Bosch-Service-NO@bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand
BSH Home Appliances Ltd.
Level 3, Air NZ Building, Smales Farm
74 Taharoto Road, Takapuna
Auckland 0622
Tel.: 0800 245 700*
mailto:aftersales.nz@bshg.com
www.bosch-home.co.nz
* Mo-Fr: 8.30 am to 5.00 pm
(exclude public holidays)

PL Polska, Poland
BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal
BSHP Electrodomésticos,
Sociedade Unipessoal, Lda.
Rua Alto do Montijo, nº 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 214 250 730
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

RO România, Romania
BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect.1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия
ООО «БСХ Бытовые Приборы»
Сервис от производителя
Малая Калужская, 15
119071 Москва
Тел.: 8 (800) 200 29 61
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia,
المملكة العربية السعودية
Abdul Latif Jameel Electronics
and Airconditioning Co. Ltd.
BOSCH Service centre,
Kilo 5 Old Makkah Road
(Next to Toyota), Jamiah Dist.,
P.O. Box 7997
Jeddah 21472
Tel.: 800 127 9999*
mailto:Khadeermj@ALJ.COM
www.aljelectronics.com.sa
* Sat-Thu: 8.00 am to 11.00 pm
(exclude public holidays)

SE Sverige, Sweden
BSH Home Appliances AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 19 70 00 local rate
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡
BSH Home Appliances Pte. Ltd.
Block 4012, Ang Mo Kio Avenue 10
#01-01 Techplace 1
Singapore 569628
Tel.: 6751 5000*
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg
* Mo-Fr: 8.30am to 7.00pm, Sa: 8.30am to 5.30pm
(exclude public holidays)

SI Slovenija, Slovenia
BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 5830 700
Fax: 01 5830 889
mailto:informacije.servis-slo@bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia
Viac informácií (napr. záručné
podmienky, predĺžená záruka a i.)
nájdete na webových
ránkach www.bosch-home.com/sk/ alebo
nás kontaktujte na +420 251 095 511

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
organizačná zložka Bratislava
Trnavská cesta 50
821 02 Bratislava
Príjem opráv
Tel.: +421 238 106 115
mailto:opravy@bshg.com

TH Thailand, ราชอาณาจักรไทย
BSH Home Appliances Limited
Ital Thai Tower, 2034/31-39, 1st floor,
New Petchburi Road
Bangkapi, Huay Kwang
Bangkok, 10310
Tel.: 02 975 5353*
www.bosch-home.com/th
* Mo-Sa: 8.00am to 6.00pm
(exclude public holidays)

TR Türkiye, Turkey
BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.S.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, Istanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188*
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
* Çağrı merkezini sabit hatlardan
aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme,
Cep telefonlarından ise kullanılan
tarifeye gore değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台湾
我們期盼您不斷的鼓勵與指導,
任何咨詢或服務需求,
歡迎洽詢客服專線
BSH Home Appliances Private Limited
台北市內湖區洲子街80號11樓
11F., No.80, Zhouzi St., Neihu Dist.
Taipei City 11493
Tel.: 0800 368 888
Fax: 02 2627 9788
mailto:bshtzn-service@bshg.com
www.bosch-home.com.tw

UA Ukraine, Україна
ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo
Service-General SH.P.K.
rr.Magjistralja Ferizaj Prishtine
70000 Ferizaj
Tel.: 00381 (0) 290 330 723
Tel.: 00377 44 172 309
mailto:servicegeneral527@gmail.com

XS Srbija, Serbia
BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića br. 9ž
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 353 70 08
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa
BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@bshg.com
www.bosch-home.com/za

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

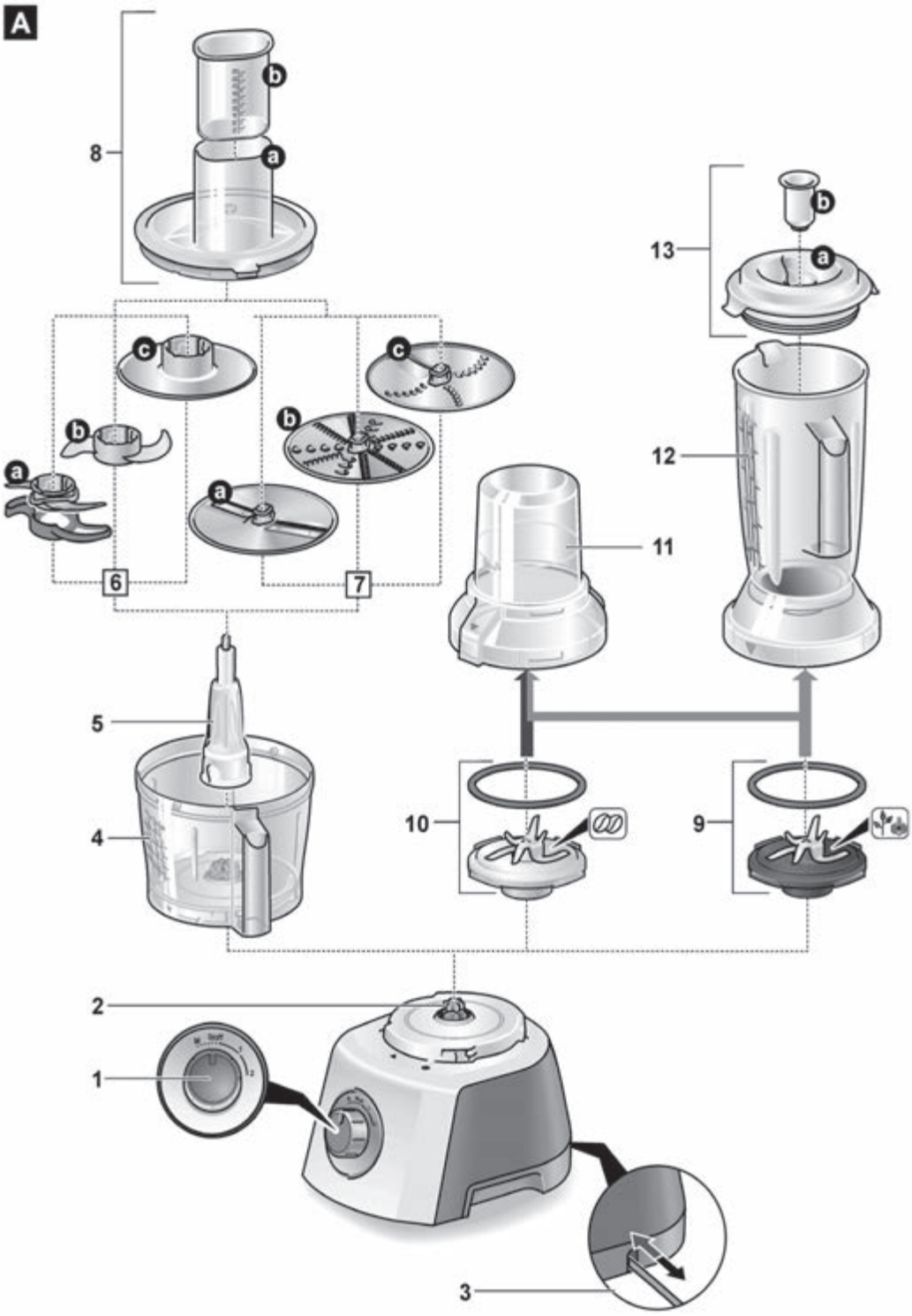
Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

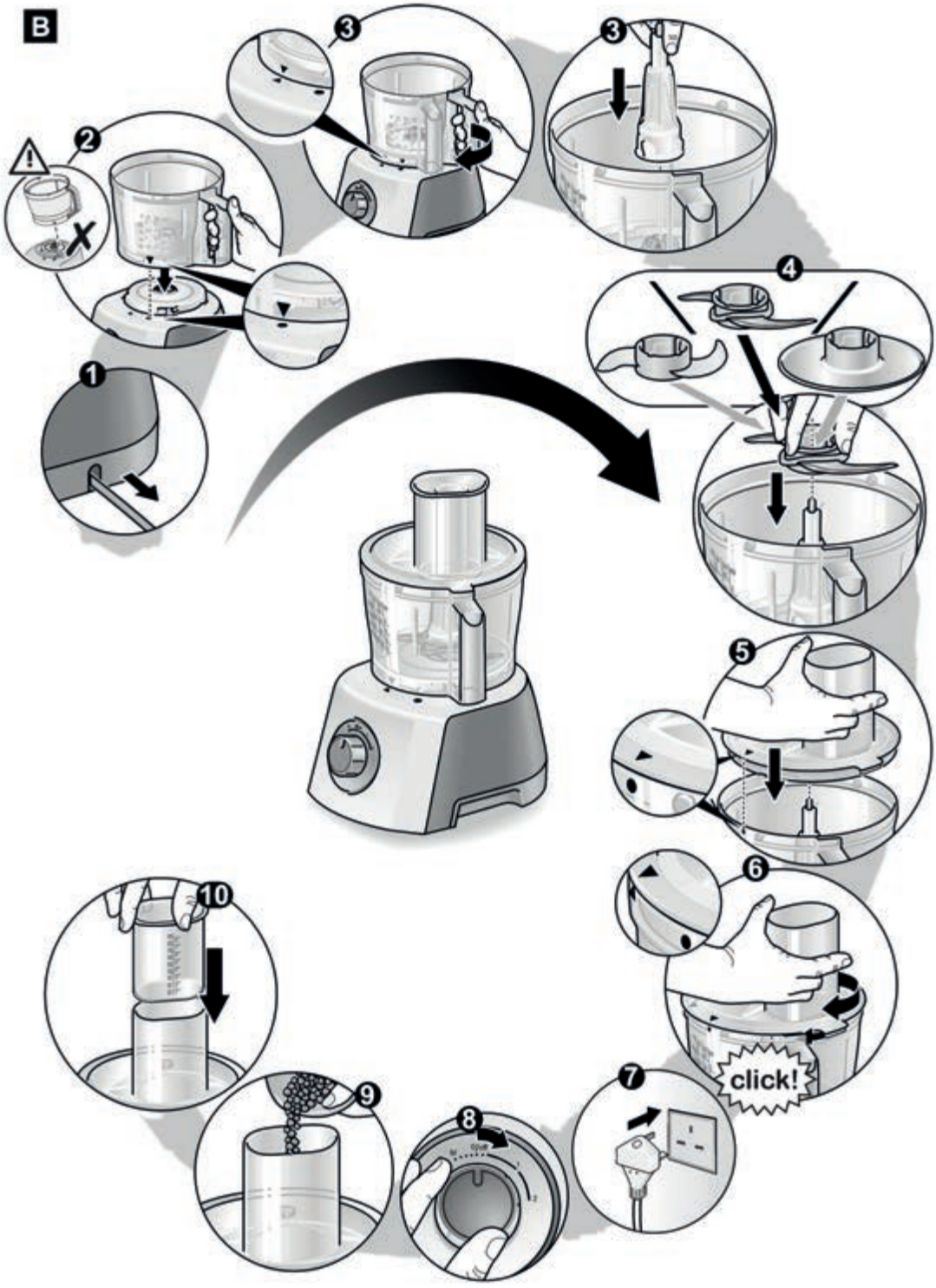
Looking for help? You´ll find it here.

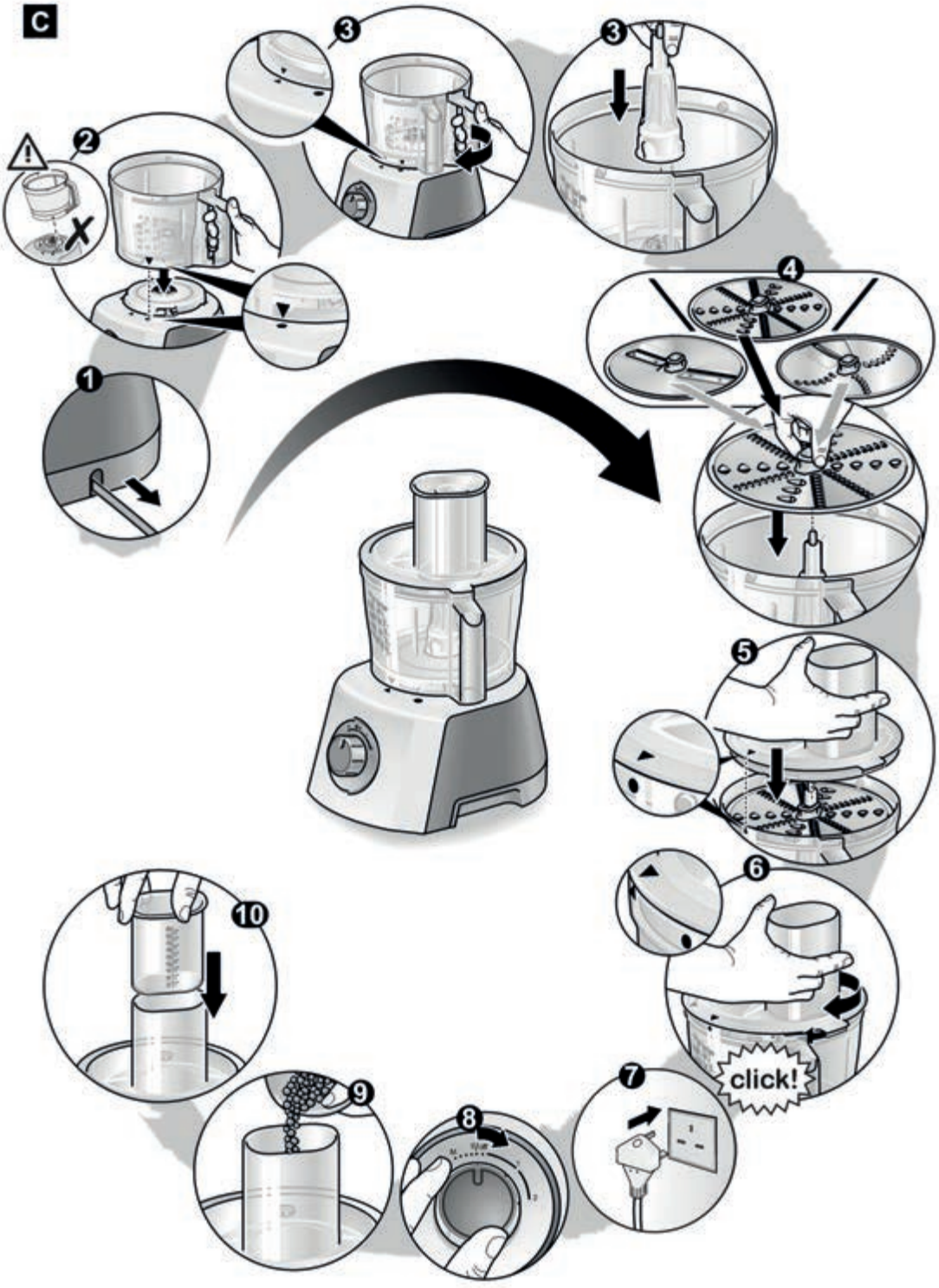
Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

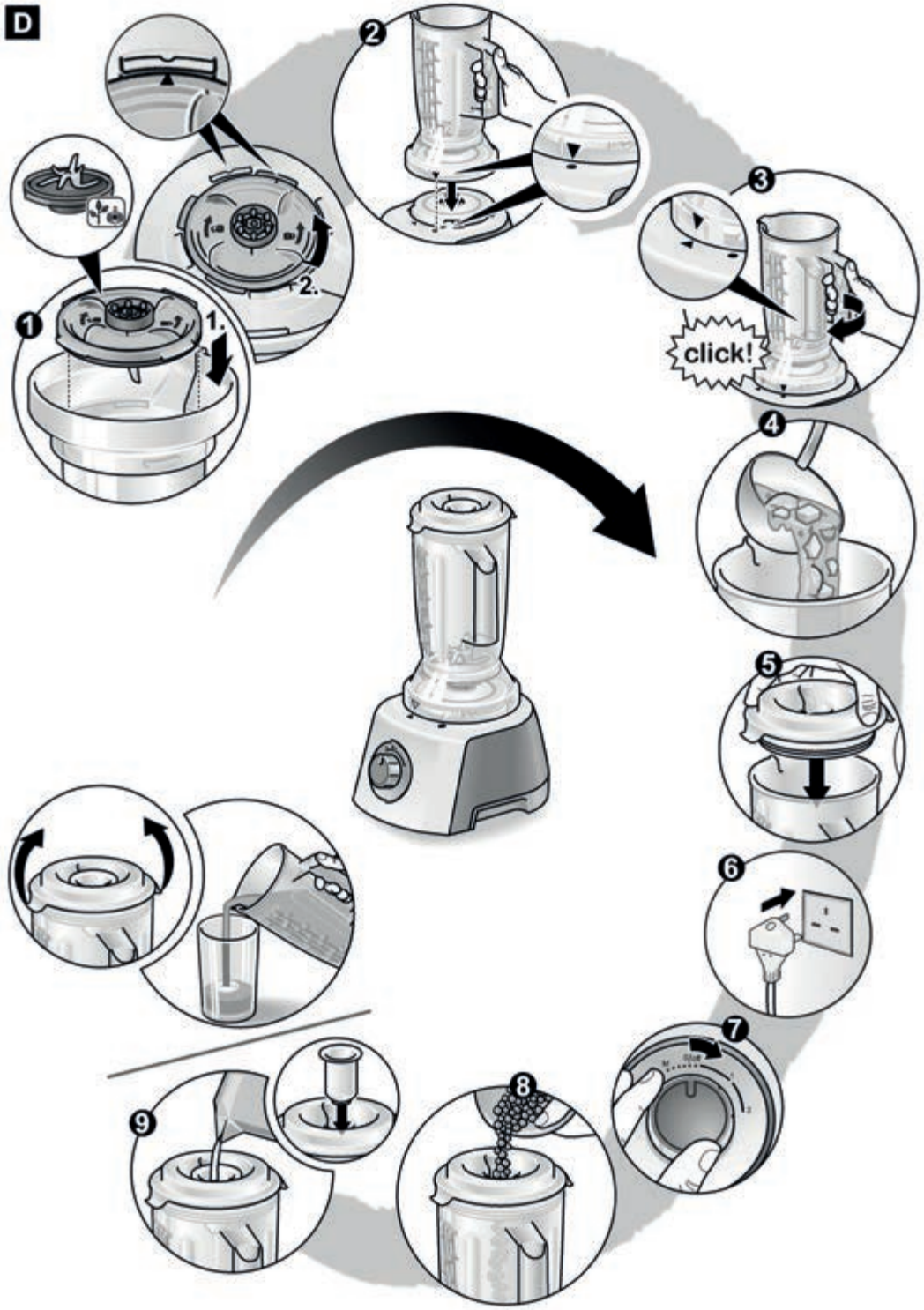
Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.bosch-home.com

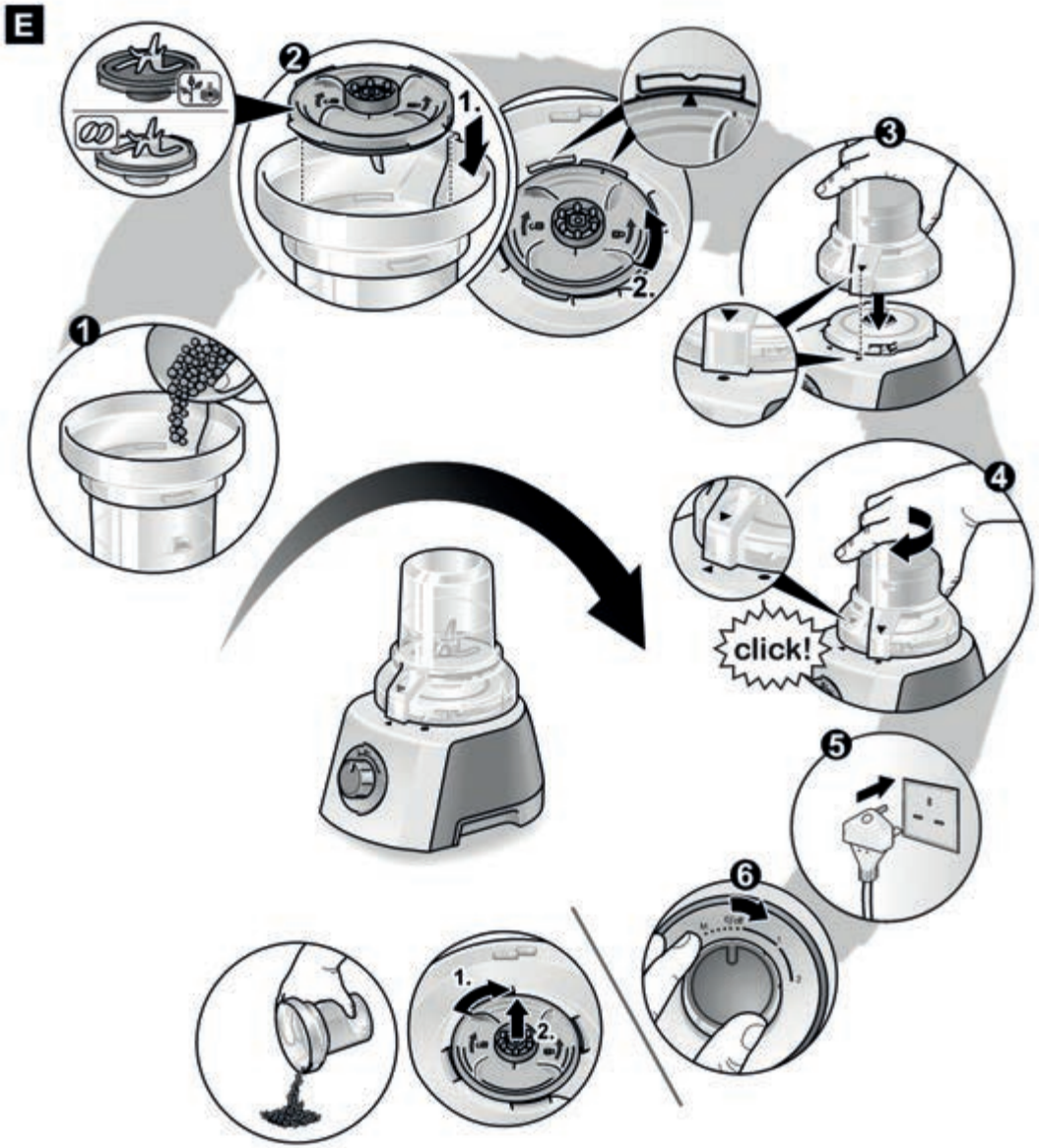
8001160410 (990923)


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


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


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

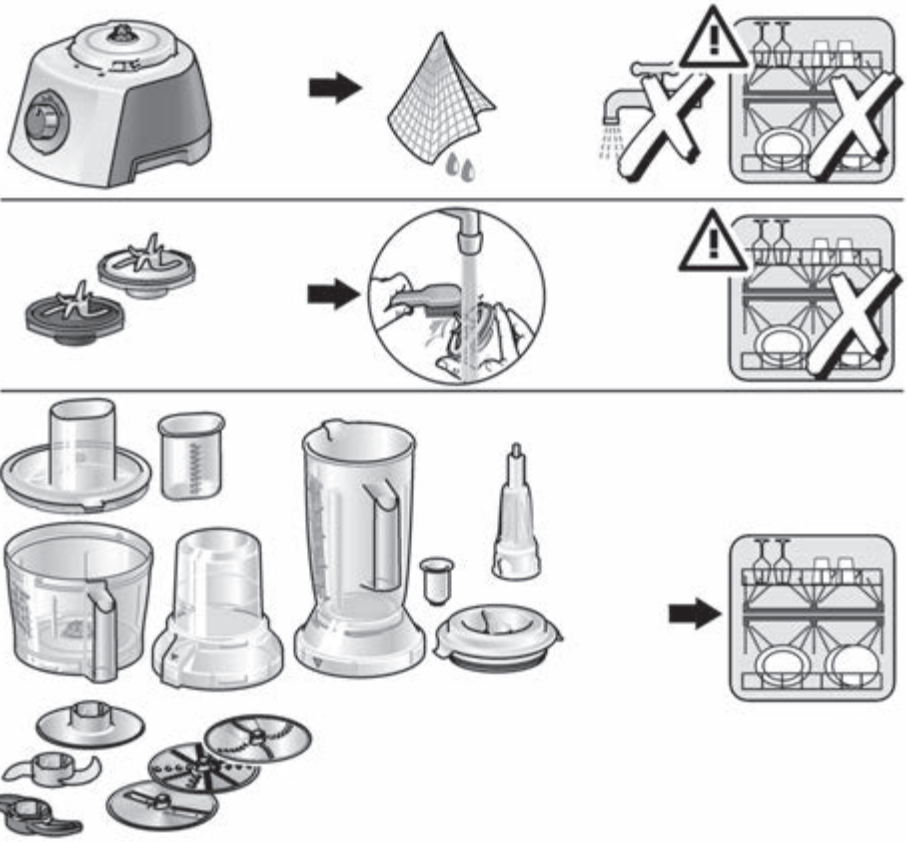

D
1
1.
2.
2
3
click!
4
5
6
7
8
9


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

F

			MAX		M=1 sec
	(1 cm) 		X	120 g	15 s	2
	(1 cm) 		X	100 g	5–15 s	2
			X	50 g		(1–3)xM
			X	15x		(2–5)xM
			X	10 g		(2–5)xM
		X		60 g	40–60 s	2
		X		50 g		(5–10)xM
		X		100 g	40–60 s	2
		X		50 g	40–60 s	2

G



H

