



BOSCH



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

MultiTalent 3 / 3Plus Compact food processor

MCM3...

MCM3P...

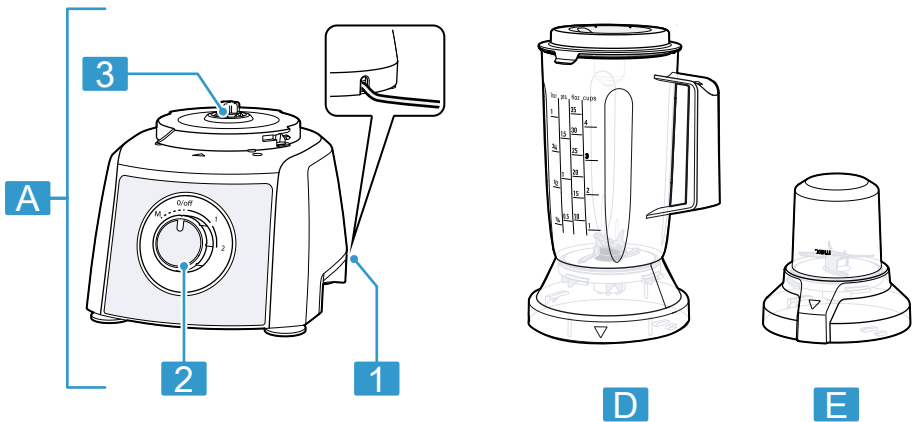
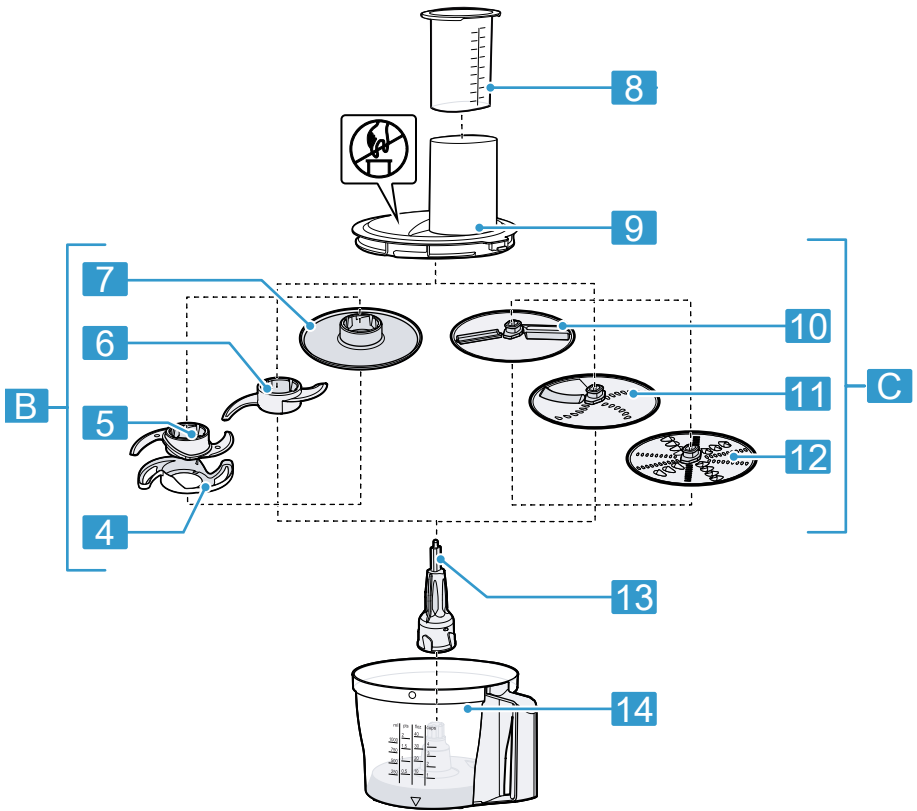
[de]	Gebrauchsanleitung	Kompakt-Küchenmaschine	17
[en]	Information for Use	Compact food processor	26
[fr]	Manuel d'utilisation	Robot multifonction compact	34
[it]	Manuale utente	Robot da cucina universale	43
[nl]	Gebruikershandleiding	Foodprocessor	52
[da]	Betjeningsvejledning	Foodprocessor	61
[no]	Bruksanvisning	Foodprosessor	69
[sv]	Bruksanvisning	Matberedare	77
[fi]	Käyttöohje	Monitoimikone	85
[es]	Manual de usuario	Robot de cocina compacto	94
[pt]	Manual do utilizador	Processador de alimentos compacto	103
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Πολυμίξερ	112
[tr]	Kullanım kılavuzu	Kompakt mutfak robotu	121
[pl]	Instrukcja obsługi	Kompaktowy robot kuchenny	130
[uk]	Керівництво з експлуатації	Компактний кухонний комбайн	140
[ru]	Руководство пользователя	Компактный кухонный комбайн	149
[ar]	دليل المستخدم	محضرة طعام	159

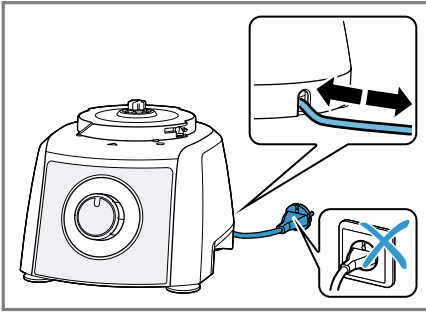


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001326943>

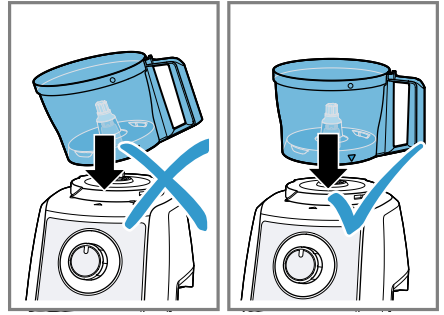


- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.
- [fr]** Scannez le code QR ou visitez le site Web pour ouvrir les informations d'utilisation complémentaires. Vous y trouverez des informations supplémentaires concernant votre appareil ou accessoire.
- [it]** Scansionare il codice QR oppure visitare il sito Web per indicazioni dettagliate sull'uso. Si trovano informazioni aggiuntive sull'apparecchio o gli accessori.
- [nl]** Scan de QR-code of bezoek de website om de uitgebreide gebruiksinstructies te openen. Hierin vindt u meer informatie over het apparaat of toebehoren.
- [da]** Scan QR-koden, eller besøg hjemmesiden, for at åbne de udvalgte anvisninger om anvendelse. Der kan der findes yderligere oplysninger om apparatet eller tilbehøret.
- [no]** Skann QR-koden eller besøk nettstedet for å åpne mer informasjon om bruken. Der finner du mer informasjon om apparatet eller tilbehøret.
- [sv]** Scanna QR-koden eller gå till webbplatsen och öppna de utökade användningsanvisningarna. Där finns mer information om din apparat eller dina tillbehör.
- [fi]** Skanna QR-koodi tai vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käytötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладніші вказівки з користування, зіскануйте QR-код або відвідайте сайт. Там ви знайдете додаткові відомості про прилад або приладдя.
- [ru]** Чтобы узнать больше о пользовании, отсканируйте QR-код или зайдите на сайт. Там вы найдете более подробные сведения о приборе и принадлежностях.
- [ar]** امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.

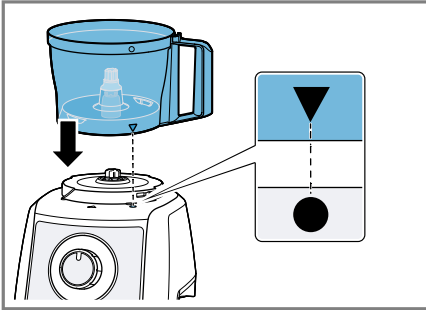




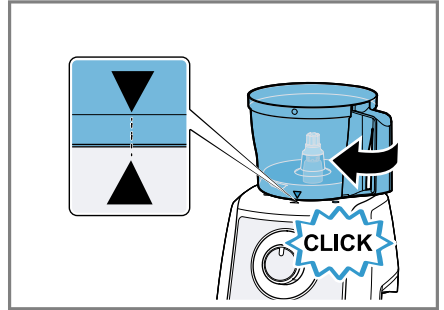
2



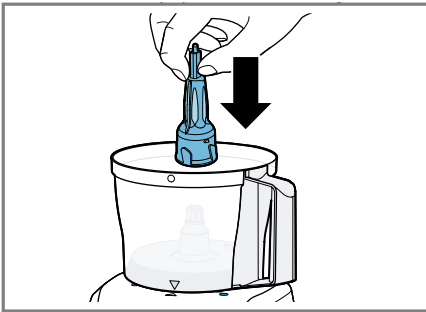
3



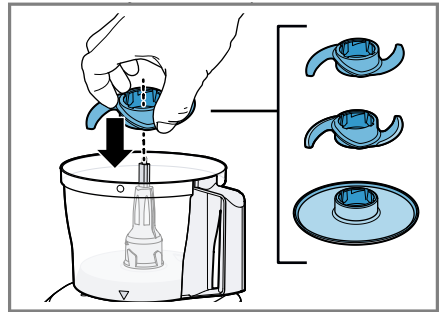
4



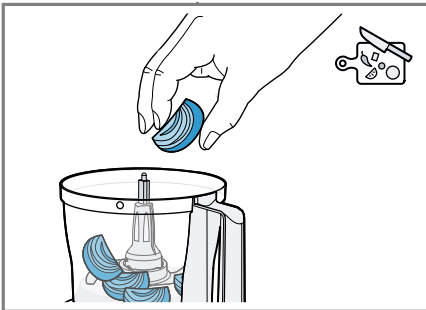
5



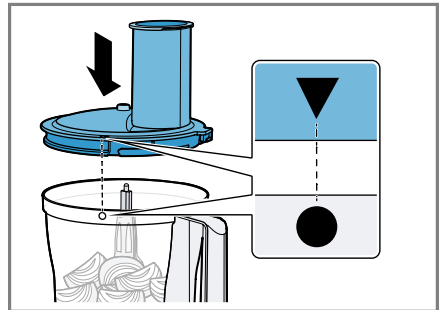
6



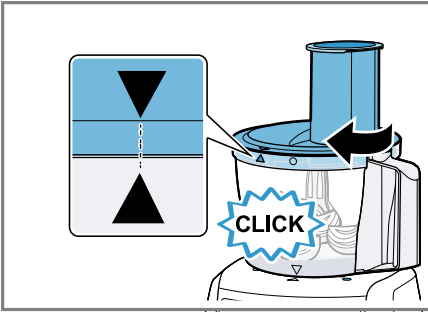
7



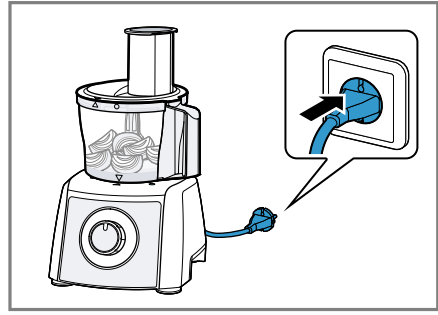
8



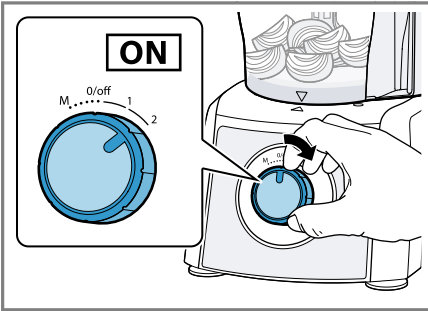
9



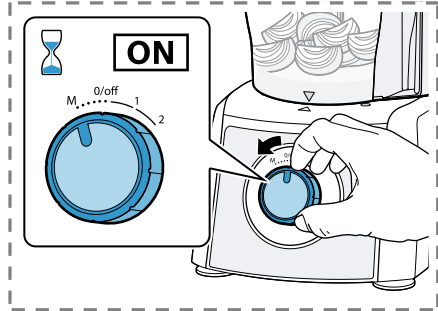
10



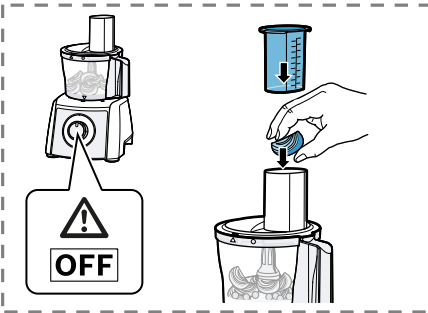
11



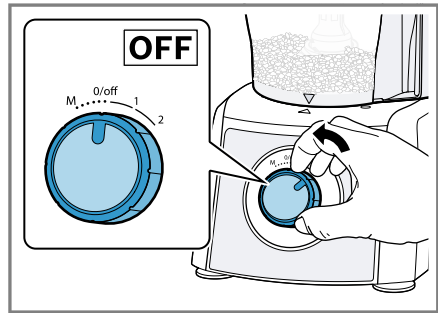
12



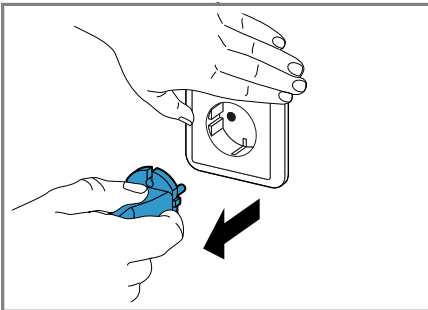
13



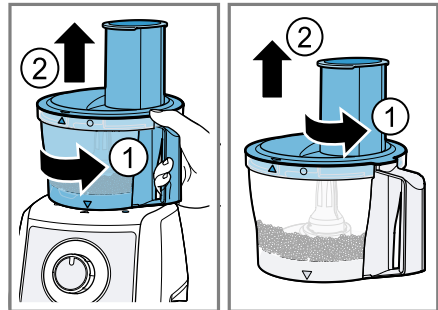
14



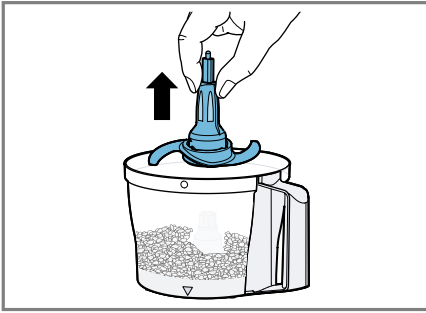
15



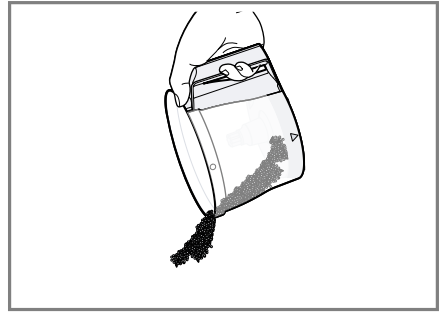
16



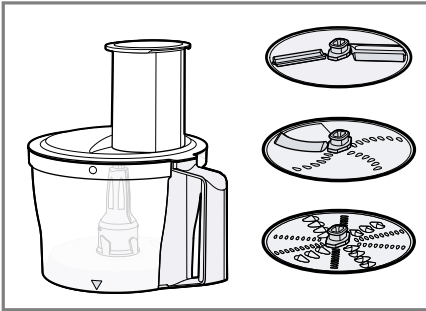
17



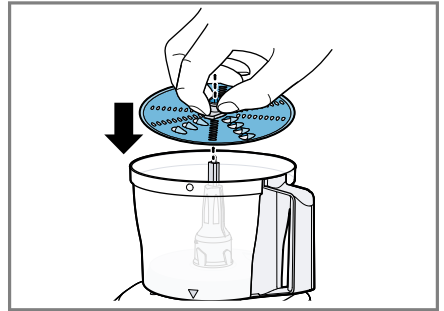
18



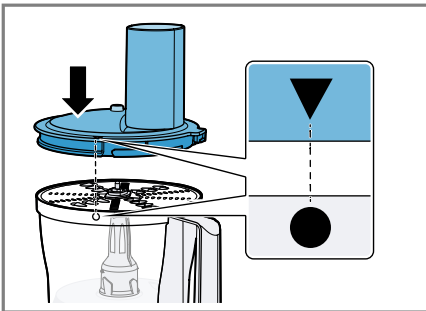
19



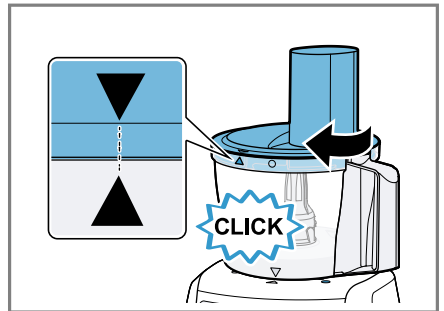
20



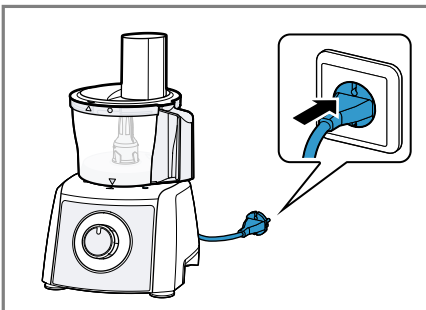
21



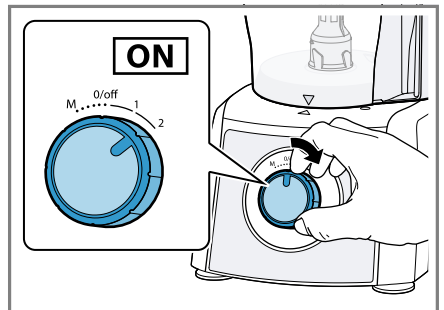
22



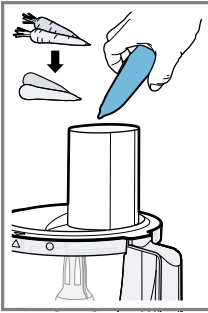
23



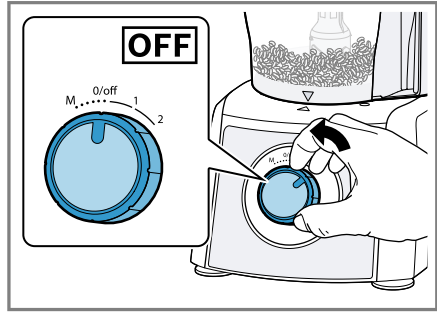
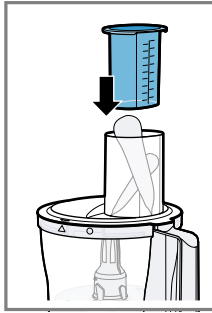
24



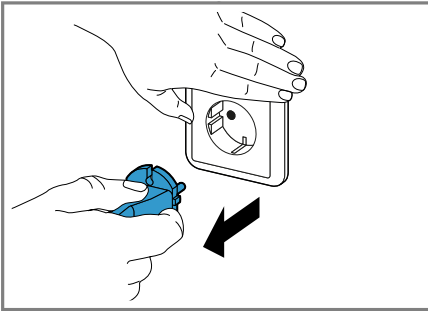
25



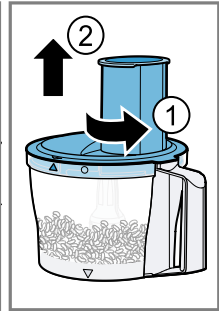
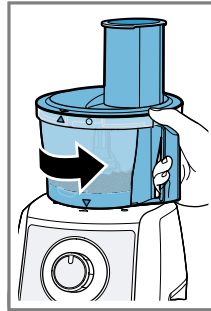
26



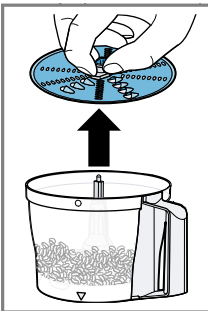
27



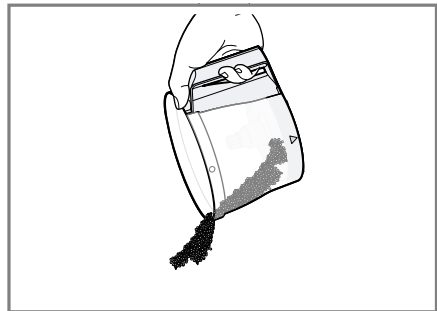
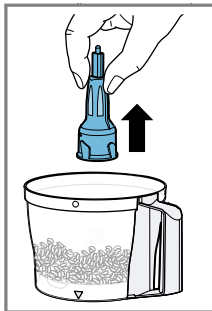
28



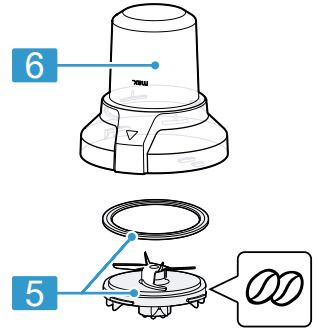
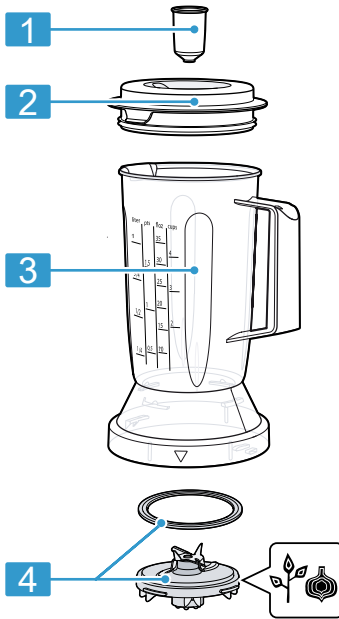
29



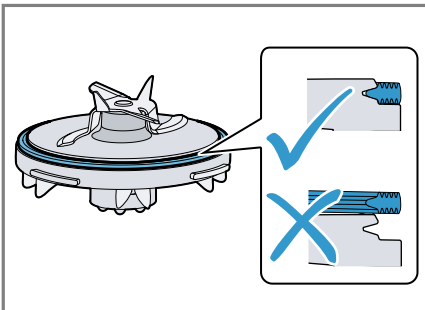
30



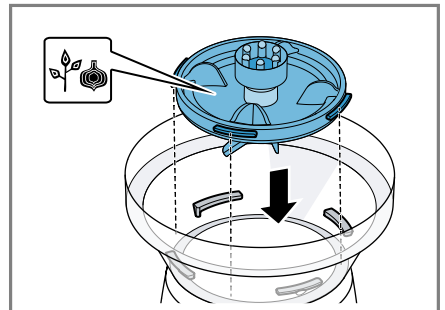
31



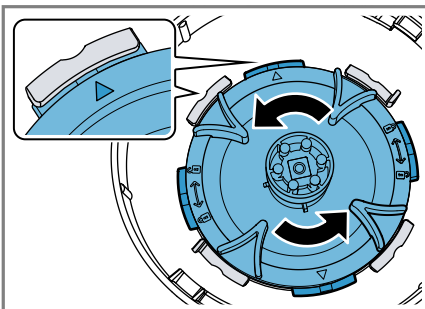
32



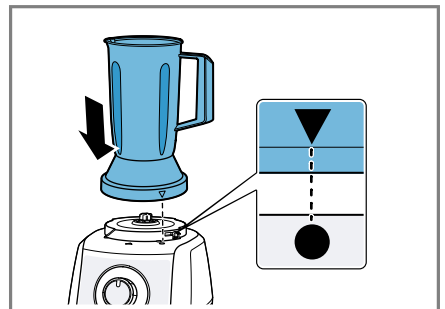
33



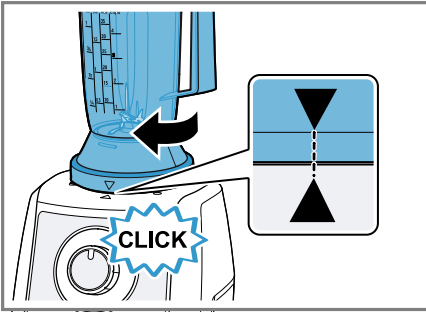
34



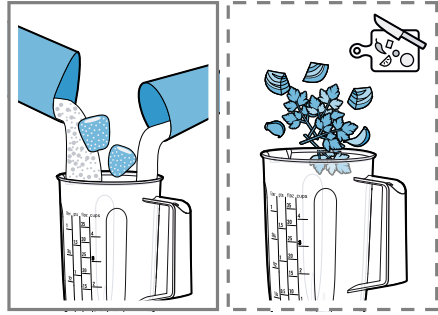
35



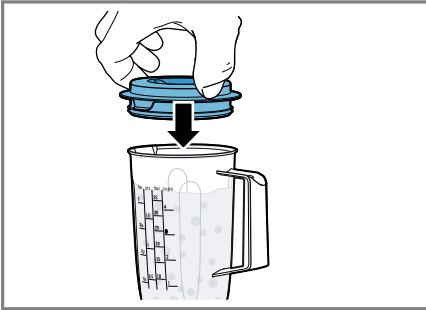
36



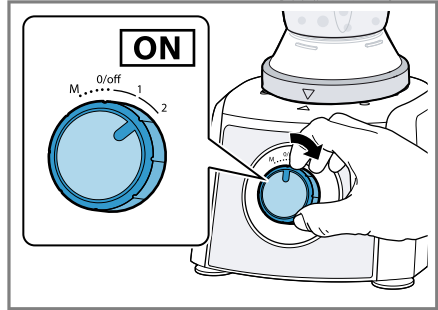
37



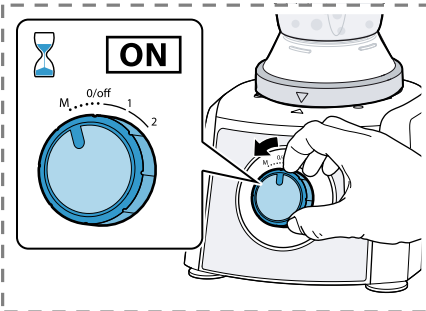
38



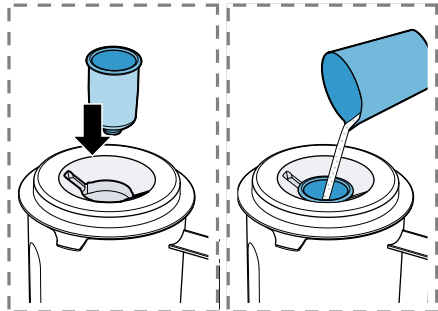
39



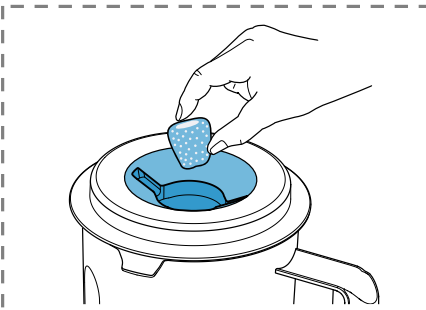
40



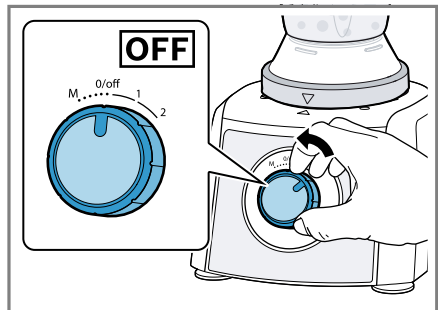
41



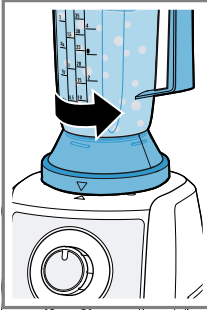
42



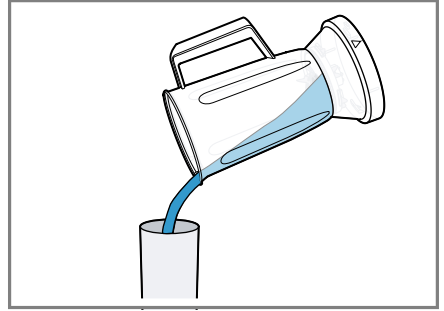
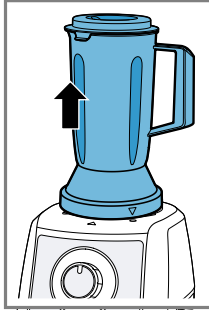
43



44



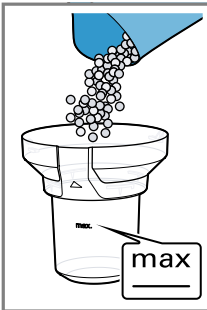
45



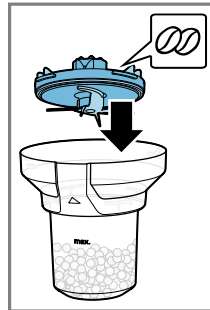
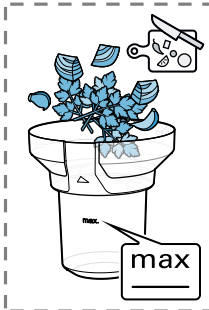
46

	<p>500 ml</p>	<p>2</p>	<p>60 s</p>

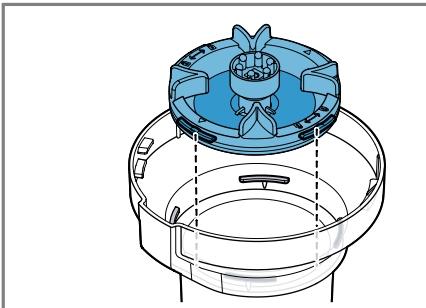
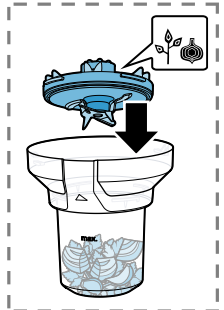
47



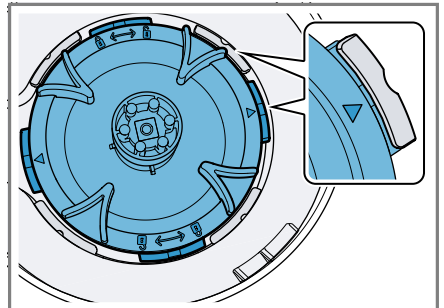
48



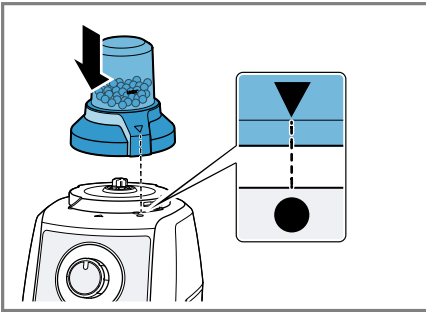
49



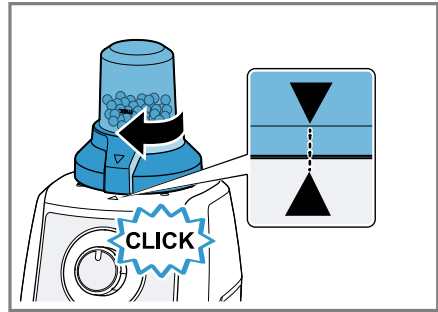
50



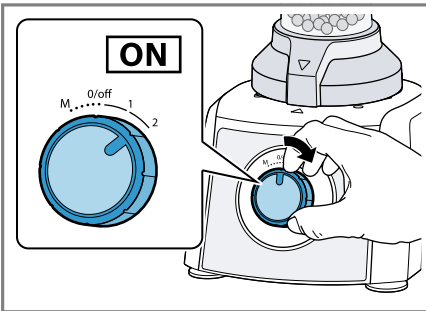
51



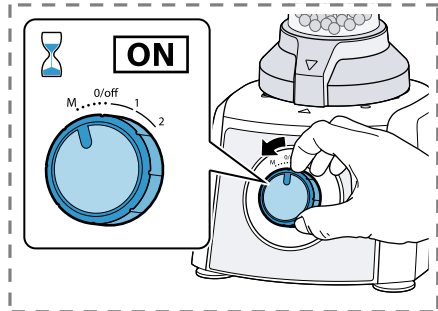
52



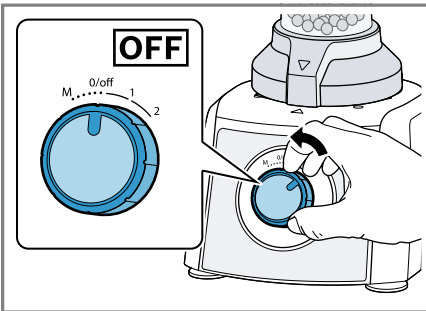
53



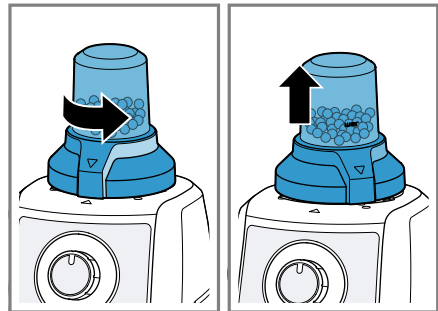
54



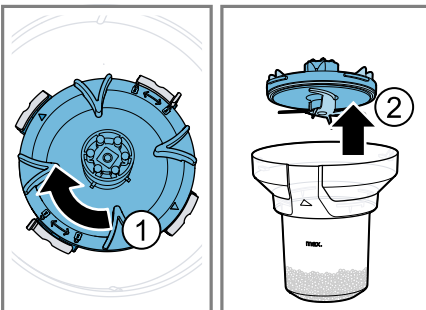
55



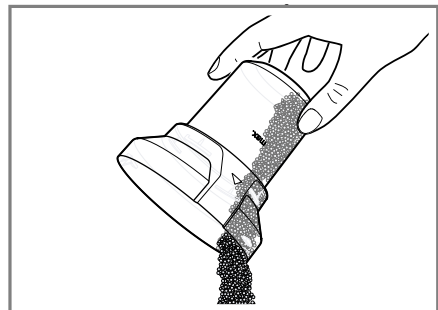
56







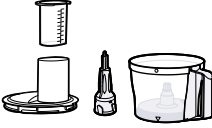
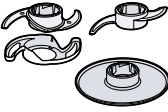
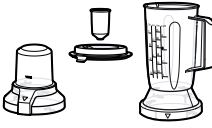

57








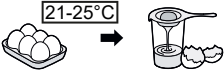














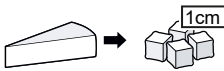










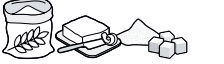















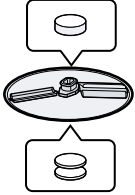












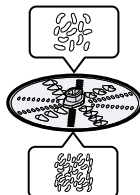






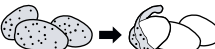





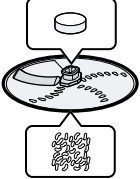












58

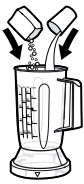


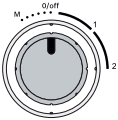

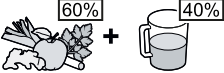



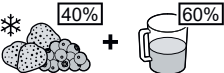





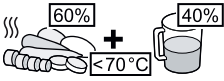




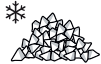





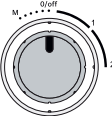



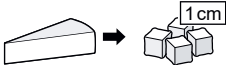
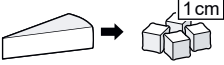


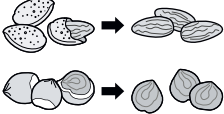




59

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

					
	 21-25°C		1 - 8 x 	1	1 - 5 min
	 4-8°C		100 - 500 g	1	10 s - 5 min
			1 x 	2	120 - 150 s
			10 - 50 g	2	3 - 20 s
			50 - 300 g	M	(2 - 6) x 1 s
			10 - 200 g	M	(2 - 6) x 1 s
	 1cm		10 - 200 g	2	20 - 60 s
	 1cm		50 - 500 g	M	(3 - 20) x 1 s
			50 - 500 g	2	10 - 80 s
			200 g	2	<ul style="list-style-type: none"> ● L 10 - 15 s ● M 30 - 35 s ● S 60 - 80 s
			 200 - 1000 g	1	30 - 120 s
			 200 - 800 g	1	60 - 90 s
			 100 - 500 g	1	60 - 120 s
			 100 - 500 g	1	60 - 90 s

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

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

				
		120 g	2	15 s
		100 g	2	5 - 15 s
		50 g	M	(1 - 3) x 1 s
		15 g	M	(2 - 5) x 1 s
		10 g	M	(2 - 5) x 1 s
		50 g	M	(4 - 10) x 1 s
			60 g	2
		100 g	2	40 - 60 s
		50 g	2	40 - 60 s



Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die zusätzlichen Anleitungen bei Verwendung des mitgelieferten oder optionalen Zubehörs.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Rühren, Kneten, Schlagen, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.
- für zusätzliche Anwendungen, die in den Anleitungen von mitgeliefertem oder optionalem Zubehör beschrieben sind.
- unter Aufsicht.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.

- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie:

- das Gerät nicht verwenden.
- das Gerät nicht beaufsichtigen.
- das Gerät zusammenbauen.
- das Gerät auseinandernehmen.
- das Gerät reinigen.
- sich rotierenden Teilen nähern.
- Werkzeuge wechseln.
- mit einem Fehler konfrontiert werden.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Netzanschlussleitung fernhalten.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 25*
- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- ▶ Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- ▶ Nie das Gerät mit feuchten Händen benutzen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.
- ▶ Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.

- ▶ Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine vorsichtig sein, da heißer Dampf austreten kann.
- ▶ Maximal 400 ml heiße oder schäumende Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- ▶ Nicht über das Gerät beugen.
- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 70 °C im Mixbecher verarbeiten.
- ▶ Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- ▶ Die Werkzeuge und das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Vor dem Werkzeugwechsel oder der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Netz trennen.
- ▶ Teile, die Risse oder sonstige Beschädigungen aufweisen oder nicht korrekt sitzen, gegen Originalersatzteile austauschen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Nie in den aufgesetzten Mixbecher greifen.
- ▶ Nie den Mixeraufsatz ohne aufgesetzten Deckel betreiben.
- ▶ Das Universalmesser nur am Kunststoff fassen.
- ▶ Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Die Zerkleinerungsscheiben nur am Kunststoffring in der Mitte fassen.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.
- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie länger als notwendig betreiben.
- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Nie Originalteile und -zubehör für andere Geräte verwenden.

de Kennenlernen

- ▶ Die maximalen Verarbeitungsmengen nicht überschreiten.
- ▶ Vor der Verwendung die Schüssel und das Zubehör auf Fremdkörper prüfen und diese entfernen.
- ▶ Nie den Mixbecher Temperaturen über 80 °C aussetzen.
- ▶ Keine Gegenstände in den Behälter oder den Einfüllschacht stecken, z. B. Kochlöffel, Messer.
- ▶ Keine Lebensmittel verarbeiten, die harte Bestandteile enthalten, z. B. Knochen, Knorpel oder Kerne.
- ▶ Keine tiefgefrorenen Lebensmittel im Mixeraufsatz verarbeiten, ausgenommen Eiswürfel.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.

Kennenlernen

Übersicht

Prüfen Sie nach dem Auspacken alle Teile auf Transportschäden und die Vollständigkeit der Lieferung.

→ Abb. **1**

A	Grundgerät
B	Werkzeuge ¹
C	Zerkleinerungsscheiben ¹
D	Mixeraufsatz ¹
E	Universalzerkleinerer ¹
1	Kabelaufbewahrung
2	Drehschalter
3	Antrieb
4	Messerschutz
5	Universalmesser
6	Teigwerkzeug
7	Schlagscheibe
8	Stopfer und Messbecher
9	Deckel mit integriertem Einfüllschacht
10	Schneidwendescheibe dick/dünn



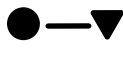



¹ Je nach Modell

11	Schneid-Raspel-Wendescheibe
12	Raspelwendescheibe grob/fein
13	Werkzeughalter
14	Schüssel

¹ Je nach Modell

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




Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Positionsmarkierung am Grundgerät
	Aufsatz aufsetzen ● und festdrehen ▼
max	maximale Füllmenge
	Messereinsatz mit Mahlmesser (schwarze Dichtung)
	Messereinsatz mit Mixer- und Zerkleinerungsmesser (rote Dichtung)
	Messereinsatz verriegeln oder entriegeln.

Drehschalter



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

Übersicht der Werkzeuge

Bezeichnung	Verwendung
Universal- messer	Lebensmittel zerkleinern, hacken, rühren und kneten.
	
Teigwerk- zeug	Teig kneten und Zutaten untermischen, die nicht zerkleinert werden sollen (z. B. Rosinen, Schokoladenplättchen).
	
Schlag- scheibe	Eiweiß oder Sahne schlagen und Mayonnaise zubereiten. Empfehlung für ein optimales Ergebnis: <ul style="list-style-type: none"> ■ Sahne mit min. 30 % Fettgehalt und 4-8 °C verwenden.
	

Zerkleinerungsscheiben

Bezeichnung	Verwendung
Schneid- wende- scheibe dick/dünn	Lebensmittel in dicke oder dünne Scheiben schneiden, z. B. Obst und Gemüse. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none"> ■ COARSE = dicke Scheiben ■ FINE = dünne Scheiben Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Hartkäse, Brot, Brötchen oder Schokolade. Tipp: Schneiden Sie gekochte Kartoffeln erst nach dem Auskühlen.
	

Bezeichnung	Verwendung
Raspelwende- scheibe grob/fein	Lebensmittel in grobe oder feine Stücke raspeln, z. B. Obst, Gemüse oder Käse, wie Gouda oder Edamer. Kennzeichnung: <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grobe Seite ■ 4 = feine Seite Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von Nüssen oder Hartkäse, z. B. Parmesan. Tipp: Raspeln Sie Weichkäse mit der groben Seite.
	
Schneid- Raspel- Wende- scheibe	Rohe Kartoffeln reiben oder in Scheiben schneiden. Hinweis: Nicht geeignet zur Verarbeitung von sehr faserigen Lebensmitteln, z. B. Lauch oder Mango.
	

Sicherheitssysteme

Einschaltsicherung

Die Einschaltsicherung verhindert, dass Ihr Gerät ungewollt eingeschaltet wird.

Wenn die Schüssel korrekt aufgesetzt und der Deckel verriegelt ist, lässt sich das Gerät einschalten und bedienen.

Hinweis: Wenn sich die Schüssel löst oder der Deckel geöffnet wird, schaltet das Gerät automatisch aus.

Überlastsicherung

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

Bedienung

Gerät aufstellen

1. Das Gerät auf eine stabile, ebene, saubere und glatte Arbeitsfläche stellen.
2. Das Netzkabel auf die benötigte Länge einstellen.
 - Um die Kabellänge zu verkürzen, das Kabel in das Kabelstufach schieben.

de Zubehöre

- Um die Kabellänge wieder zu verlängern, das Kabel aus dem Kabelstau-fach ziehen.

3. Nicht den Netzstecker einstecken.

Schüssel aufsetzen

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

→ Abb. **2** - **6**

Zutaten mit den Werkzeugen verarbeiten

Hinweise

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

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

→ Abb. **7** - **19**

Zutaten mit den Zerkleinerungsscheiben verarbeiten

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


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


→ Abb. **20** - **31**

Zubehöre

Übersicht

→ Abb. **32**

1	Einfülltrichter
2	Deckel mit Einfüllöffnung
3	Mixbecher
4	Messereinsatz mit Mixer-/ Zerkleinerungsmesser, rote Dichtung und Symbol 

5 Messereinsatz mit Mahlmesser, schwarze Dichtung und Symbol 

6 Universalzerkleinerer-Becher

Dichtung prüfen

- ▶ Prüfen, ob die Dichtung richtig eingesetzt ist.

→ Abb. **33**

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

Mixeraufsatz

Verwenden Sie den Messereinsatz mit roter Dichtung und Symbol , zum:

- Mixen von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln,
- Mixen von leichten Teigen,
- Pürieren von Lebensmitteln,
- Zerkleinern von Eiswürfeln.

Einschränkungen für die Verarbeitung:

- Keine Zutaten wie Mandeln, Zwiebeln, Petersilie und Fleisch zerkleinern.
- Feste Lebensmittel mit ausreichend Flüssigkeit mischen.
- Pulverförmige Lebensmittel vor dem Mixen mit ausreichend Flüssigkeit mischen oder vollständig in Flüssigkeit lösen. Pulverförmige Lebensmittel sind z. B. Puderzucker, Kakaopulver, geröstete Sojabohnen, Mehl, Eiweißpulver.
- Der Mixer kann Aufstriche wie Erdnussbutter, Kokosnussbutter oder Nussmus nicht herstellen.

Mixeraufsatz vorbereiten und aufsetzen

→ Abb. **34** - **37**

Verarbeitungsmengen

Flüssigkeiten	max. 1000 ml
Heiße oder schäumende Lebensmittel	max. 400 ml

Zutaten mit dem Mixeraufsatz verarbeiten

Hinweis: Den Deckel während der Verarbeitung festhalten.


→ Abb. **38** - **46**


Mixeraufsatz vorreinigen

- ▶ Der Reinigungsanleitung in der Tabelle folgen.

→ Abb. **47**

Universalzerkleinerer

Verwenden Sie den Messereinsatz mit roter Dichtung und Symbol , zum Zerkleinern und Hacken von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse.

Verwenden Sie den Messereinsatz mit schwarzer Dichtung und Symbol , zum Mahlen kleinerer Mengen von:

- Gewürzen, z. B. Pfeffer, Kreuzkümmel, Wacholder, Zimt, trockener Sternanis, Safran,
- Getreide, z. B. Weizen, Hirse, Leinsamen,
- Kaffee,
- Zucker.

Einschränkungen für die Verarbeitung:

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

Universalzerkleinerer vorbereiten und aufsetzen

→ Abb. **48** - **53**

Zutaten mit dem Universalzerkleinerer verarbeiten

→ Abb. **54** - **59**

Beispielrezepte



Honig-Haselnuss-Brotaufstrich (CNCM12C)

- 20 g Haselnüsse
- 50 g Blütenhonig (Raumtemperatur)

Reinigungsübersicht

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

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

Tipps

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

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

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **60**

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

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen. Wenn Sie die Maximalmenge verarbeiten, verwenden Sie die maximale empfohlene Verarbeitungszeit.

→ Abb. **61**

→ Abb. **62**

→ Abb. **63**

→ Abb. **64**

de Störungen beheben

Verarbeitung:

- Die Haselnüsse auf Stufe **M** für 5 Sekunden zerkleinern.
- Den Honig zugeben.
- Den Universalzerkleinerer auf das Grundgerät setzen und warten, bis der Honig vollständig nach unten über das Messer gelaufen ist.
- Danach alle Zutaten auf Stufe **M** für 5 Sekunden mischen.



Heiße Schokolade

- 80 g bis 100 g gekühlte Schokolade
ca. 400 ml heiße Milch (< 70 °C)

Verarbeitung:

- Die Schokolade im Mixeraufsatz auf Stufe **2** zerkleinern.
- Das Gerät ausschalten und die Milch zugeben.
- Die Zutaten kurz mixen.



Schwerer Fruchtkuchen

- 3 Eier
- 135 g Zucker
- 135 g Margarine
- 255 g Mehl
- 10 g Backpulver
- 150 g Korinthen
- 150 g gemischte Trockenfrüchte

Verarbeitung:

- Alle Zutaten außer Trockenfrüchten und Korinthen einfüllen.
- 60-90 Sekunden auf Stufe **1** verarbeiten.
- Die Trockenfrüchte zugeben und ca. 10 Sekunden auf Stufe **1** verarbeiten.

Maximal 1,5-fache Menge gleichzeitig verarbeiten. Die Verarbeitungszeit eventuell verlängern.

Störungen beheben

Gerät funktioniert nicht.

Gerät hat keinen Strom.

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

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

Verarbeitungsmenge ist zu hoch oder Verarbeitungsdauer war zu lang.

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

Gerät oder Zubehör ist blockiert.

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

Becher, Deckel oder das Zubehör sind nicht korrekt aufgesetzt.

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

Altgerät entsorgen

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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

Kundendienst

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

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



Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Please note the additional instructions when using supplied or optionally available accessories.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Only use this appliance:

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

Disconnect the appliance from the power supply when:

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

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cord.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 33*
- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Only use the appliance in enclosed spaces.
- ▶ Never expose the appliance to intense heat or humidity.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- ▶ Do not use the appliance with damp hands.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the container due to a sudden steaming.
- ▶ Add a maximum of 400 ml of hot or frothing food to the blender jug.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Do not lean over the appliance.
- ▶ Do not process food that is hotter than 70 °C in the blender jug.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.

en Avoiding material damage

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

Avoiding material damage

- ▶ Never operate the appliance longer than necessary.
- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Never use genuine parts and accessories for other appliances.
- ▶ Do not exceed maximum processing quantities.
- ▶ Before use, check the bowl and accessory for foreign objects and remove.
- ▶ Never expose the blender jug to temperatures above 80 °C.
- ▶ Do not insert objects into the container or filling shaft, e.g. wooden spoons, knives.

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

Familiarising yourself with your appliance

Overview

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







→ Fig. **1**



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

¹ Depending on the model

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

Symbols




Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	Position marking on main unit
	Fit the attachment  and screw on securely 
max	Maximum quantity
	Blade insert with grinding blade (black seal)

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

Rotary switch

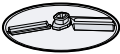


Sym- bol	Description
0/off	Switch off the appliance.
M	Instantaneous switching (pulse function): Highest speed as long as the rotary switch is held in this position. Note: Use instantaneous switching to blend ingredients only briefly or in intervals.
1	Process ingredients at low speed.
2	Process ingredients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

Overview of tools

Designation	Use
Universal blade	for cutting up, chopping, stirring and kneading food.
	
Dough tool	for kneading dough and mixing in ingredients that are not to be cut up (e.g. raisins, chocolate chips).
	
Whipping / beating disc	for beating egg whites or cream and making mayonnaise.
	

Designation	Use
	<p>Recommendation for a perfect result:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C.

Cutting discs

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

Safety systems

Start lock-out

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

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

Overload protection

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

Operation

Setting up appliance

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

Attaching the bowl

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

→ Fig. 2 - 6

Processing ingredients with tools

Notes

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

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

→ Fig. 7 - 19

Processing ingredients with the cutting discs

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



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

→ Fig. 20 - 31

Accessories

Overview

→ Fig. 32

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


Checking the seal

- ▶ Check whether the seal is inserted correctly.

→ Fig. 33

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

Blender attachment

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

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

Restrictions on processing:

- Do not use it to chop ingredients like almonds, onions, parsley and meat.
- Use sufficient liquid when mixing solid food.

- Mix powdered food with sufficient liquid before blending, or dissolve it entirely in liquid. Examples of powdered food include icing sugar, cocoa powder, roasted soybeans, flour, protein powder.
- The blender cannot produce spreads, such as peanut butter, coconut butter or nut spreads.

Preparing and fitting the blender attachment

→ Fig. 34 - 37

Processing quantities

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

Processing ingredients with the blender attachment

Note: Hold the lid in position during processing.


→ Fig. 38 - 46


Precleaning the blender attachment

- ▶ Follow the cleaning instructions in the table.

→ Fig. 47

Chopper

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

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

- spices, e.g. pepper, cumin, juniper, cinnamon, dried star anise, saffron,
- cereals, e.g. wheat, millet, linseed,
- coffee,
- sugar.

Restrictions on processing:

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

Preparing and fitting the chopper

→ Fig. 48 - 53

Processing ingredients with the chopper

→ Fig. 54 - 59

Overview of cleaning

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

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

Tips

- When processing food such as carrots, plastic parts may become discoloured. Remove discolouration with a soft cloth and a few drops of cooking oil.

- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become permanently deformed.

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

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 60

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

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the tables. When processing the maximum quantity, use the maximum recommended time.

→ Fig. 61

→ Fig. 62

→ Fig. 63

→ Fig. 64

Sample recipes



Honey and hazelnut spread (CNCM12C)

- 20 g hazelnuts
- 50 g blossom honey (room temperature)

Processing:

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



Hot chocolate

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

Processing:

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



Heavy fruit cake

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

Processing:

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

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

Troubleshooting

The appliance is not working.

Appliance has no power supply.

- ▶ Check whether your appliance is supplied with power.

Appliance does not start processing or switches off during processing.

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

- ▶ Set the rotary switch to **0/off**.
- ▶ Reduce the quantity of ingredients.
- ▶ Allow the appliance to cool down to deactivate the overload protection device.

Appliance or accessory is blocked.

- ▶ Set the rotary switch to **0/off**.
- ▶ Remove the blockage.

Jug, lid or accessory is not fitted properly.

- ▶ Fit the jug, lid or accessory properly.

Disposing of old appliance

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

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



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

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

Customer Service

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

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



Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Respectez les notices supplémentaires lors de l'utilisation des accessoires optionnels ou fournis.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour mélanger, pétrir, fouetter, couper et râper des aliments.
- pour les utilisations décrites dans les instructions des accessoires fournis ou disponibles en option.
- sous surveillance.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

Débranchez l'appareil du secteur lorsque :

- vous n'utilisez pas l'appareil.
- vous ne surveillez pas l'appareil.
- vous assemblez l'appareil.
- vous démontez l'appareil.
- vous nettoyez l'appareil.
- vous vous approchez des pièces en rotation.
- vous changez les ustensiles.
- vous détectez un défaut.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente. → *Page 42*
- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ▶ Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.
- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.

fr Sécurité

- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.
- ▶ Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- ▶ Prudence au moment de verser des liquides très chauds dans le robot culinaire car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
- ▶ Verser au maximum 400 ml de liquide très chaud ou moussant dans le bol mixeur.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- ▶ Ne pas se pencher au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 70 °C dans le bol blender.
- ▶ Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- ▶ Mettre en place et retirer les ustensiles et les accessoires uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Avant le changement d'ustensile ou le nettoyage, mettre l'appareil hors tension et le débrancher du secteur.
- ▶ Les pièces présentant des fissures ou autres défauts évidents ou qui sont mal positionnées doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- ▶ Ne jamais introduire les doigts dans le bol blender mis en place.
- ▶ Ne jamais utiliser le bol mixeur sans avoir mis le couvercle en place.
- ▶ Saisir le couteau universel uniquement par la partie en plastique.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des lames à mains nues.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Saisir les disques uniquement au niveau de la bague en plastique située au milieu.
- ▶ N'introduisez pas les doigts dans la cheminée de remplissage.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.
- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

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

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Description de l'appareil

Aperçu

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

→ Fig. 1

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







¹ Selon le modèle

13	Porte-ustensile
14	Bol mélangeur

¹ Selon le modèle

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




Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Repère de positionnement sur l'appareil de base
	Poser l'accessoire ● puis le visser à fond ▼
max	Contenance maximale
	Insert de lame avec lame de mouture (joint noir)
	Insert de lame avec couteau mixeur et couteau broyeur (joint rouge)
	Verrouiller ou déverrouiller le porte-lame.

Interrupteur rotatif

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

Aperçu des ustensiles

Désignation	Utilisation
Lame universelle	Pour réduire, hacher, mélanger et pétrir des aliments.
	Accessoire de préparation de pâte
	Disque-fouet
	Disque réversible à émincer


Pour pétrir la pâte et incorporer les ingrédients qu'il ne faut pas broyer (par exemple les raisons secs, les plaquettes de chocolat).



Battre des blancs d'œufs ou de la crème et préparer de la mayonnaise.

Recommandation pour un résultat optimal :

- Utiliser de la crème avec au moins 30 % de matières grasses et réfrigérée à 4-8 °C.

Disques à réduire

Désignation	Utilisation
Disque réversible à émincer épais / fin	Pour émincer les aliments en tranches fines et épaisses, p. ex. fruits et légumes.
	Marquage : ■ COARSE = tranches épaisses ■ FINE = tranches fines
	Remarque : Ne convient pas pour couper le fromage à pâte dure, le pain, les petits-pains et le chocolat.
	Conseil : Ne couper les pommes de terre cuites qu'une fois qu'elles ont refroidi.

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

Systèmes de sécurité

Sécurité anti-enclenchement

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

L'appareil peut être mis en marche et utilisé si le bol est placé correctement et si le couvercle est verrouillé.

Remarque : Si le bol se détache ou si le couvercle est ouvert, l'appareil s'éteint automatiquement.

Sécurité anti-surcharge

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

Utilisation

Installer l'appareil

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable, plan, propre et lisse.

2. Dérouler le cordon d'alimentation à la longueur nécessaire.
 - Pour réduire la longueur du cordon, repousser le cordon dans le compartiment range cordon.
 - Pour réduire la longueur du cordon, le repousser dans le compartiment de rangement du cordon.
3. Ne pas brancher la fiche dans la prise de courant.

Placer le bol mélangeur

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

→ Fig. **2** - **6**

Traiter les ingrédients avec les ustensiles

Remarques

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

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

→ Fig. **7** - **19**

Travailler les ingrédients avec les disques à émincer

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

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


→ Fig. **20** - **31**


Accessoires

Aperçu

→ Fig. **32**

- | | |
|----------|---|
| 1 | Entonnoir de remplissage |
| 2 | Couvercle avec ouverture de remplissage |
| 3 | Bol mixeur |

4 Insert de lame avec couteau mixeur/couteau broyeur, joint rouge et symbole 

5 Insert de lame avec lame de mouture, joint noir et symbole 

6 Gobelet du broyeur universel


Vérifier le joint

- ▶ Vérifier que le joint est inséré correctement.

→ Fig. **33**

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

Bol mixeur

Utilisez le porte-lame avec le joint rouge et le symbole  pour :

- Mixer des aliments liquides ou semi-solides,
- Mixer des pâtes légères,
- Réduire les aliments en purée,
- Broyer des glaçons.

Restrictions d'utilisation :

- Ne pas broyer d'ingrédients tels que amandes, oignons, persil et viande.
- Mélanger les aliments durs avec suffisamment de liquide.
- Avant de les mixer, mélanger les aliments en poudre avec suffisamment de liquide ou les dissoudre complètement dans du liquide. Des aliments en poudre sont p. ex. du sucre glace, du cacao en poudre, de la farine, de la poudre de protéine.
- Le blender ne peut pas fabriquer des pâtes à tartiner telles que beurre de cacahuètes, beurre de noix de coco ou compote de noix.

Préparer et mettre en place le bol mixeur

→ Fig. **34** - **37**

Quantités à traiter

Liquides	max. 1000 ml
----------	--------------

Aliments brûlants ou moussants	max. 400 ml
-----------------------------------	-------------

Traiter les ingrédients avec le bol mixeur

Remarque : Tenir le couvercle fermement pendant l'utilisation.


→ Fig. **38** - **46**


Nettoyer au préalable le bol mixeur

- ▶ Suivre les instructions de nettoyage figurant dans le tableau.

→ Fig. **47**

Broyeur universel

Utilisez le porte-lame avec joint rouge et le symbole  pour découper et hacher la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les herbes, l'ail, les fruits, les légumes.

Utilisez le porte-lame avec joint noir et le symbole  pour moule de petites quantités de :

- Épices, p. ex. poivre, cumin, genièvre, cannelle, anis étoilé, safran,
- Céréales, p. ex. blé, millet, graines de lin,
- Café,
- Sucre.

Restrictions d'utilisation :

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

Préparer le mini-hachoir et le placer

→ Fig. **48** - **53**

Traiter les ingrédients avec le mini-hachoir

→ Fig. **54** - **59**

Guide de nettoyage

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

- ▶ Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- ▶ Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- ▶ Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.

Conseils

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

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

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **60**

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

Exemples d'utilisation

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans les tableaux. Si vous traitez la quantité maximale, utilisez le temps de traitement maximal recommandé.

→ Fig. **61**

→ Fig. **62**

→ Fig. **63**

→ Fig. **64**

Exemples de recette



Pâte à tartiner au miel et aux noisettes (CNCM12C)

- 20 g de noisettes
- 50 g de miel de fleurs (à la température ambiante)

Préparation :

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



Chocolat chaud

- 80 à 100 g de chocolat froid
- env. 400 ml de lait chaud (<70 °C)

Préparation :

- Broyer le chocolat dans le bol mixeur à vitesse **2**.
- Éteindre l'appareil et ajouter le lait.
- Mixer les ingrédients brièvement.



Gâteau aux fruits secs

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

Préparation :

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

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

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas.

L'appareil n'est pas sous tension.

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

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

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

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

L'appareil ou l'accessoire est bloqué.

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

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

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

Mettre au rebut un appareil usagé

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

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électro-

niques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

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

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



Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni aggiuntive durante l'utilizzo degli accessori forniti in dotazione oppure opzionali.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se:

- Non usare l'apparecchio.
- l'apparecchio non viene sorvegliato.
- l'apparecchio viene rimontato.
- l'apparecchio viene smontato.
- l'apparecchio viene pulito.
- parti rotanti sono vicine.
- gli utensili vengono sostituiti.
- si verifica un errore.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▶ Non mettere mai in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ Non utilizzare mai un apparecchio con la superficie danneggiata.
- ▶ Non tirare mai il cavo di collegamento alla rete elettrica per staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Staccare sempre la spina del cavo di alimentazione.
- ▶ Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, staccare subito la spina di alimentazione del cavo di alimentazione e spegnere il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti. → *Pagina 51*
- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- ▶ Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.
- ▶ Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.
- ▶ Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con fonti di calore o parti dell'apparecchio calde.
- ▶ Non mettere mai il cavo di allacciamento alla rete a contatto con spigoli vivi.
- ▶ Non piegare, schiacciare o modificare mai il cavo di allacciamento alla rete.
- ▶ Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- ▶ Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel robot da cucina, in quanto può fuoriuscire vapore bollente.

- ▶ Versare max 400 ml di alimenti bollenti o che formano schiuma nel bicchiere frullatore.
- ▶ Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- ▶ Non chinarsi sull'apparecchio.
- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 70 °C nel bicchiere frullatore.
- ▶ Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- ▶ Applicare e rimuovere gli utensili e gli accessori solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Spegner e l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di sostituire gli utensili o della pulizia.
- ▶ Sostituire i componenti che presentano incrinature o altri danni o che non possono essere alloggiati correttamente nella propria sede con ricambi originali.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Non introdurre mai le mani nel bicchiere frullatore applicato!
- ▶ Non azionare mai il kit mixer senza il coperchio inserito.
- ▶ Afferrare la lama universale solo dalla parte in plastica.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Afferrare i dischi sminuzzatori soltanto dall'anello di plastica al centro.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- ▶ Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.
- ▶ Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.
- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

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

Conoscere l'apparecchio

Panoramica

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

→ Fig. 1

A	Apparecchio base
B	Utensili ¹
C	Dischi sminuzzatori ¹
D	Kit mixer ¹
E	Mini tritatutto ¹
1	Portacavo
2	Manopola
3	Ingranaggio
4	Coprilama
5	Lama universale
6	Utensile per la pasta

¹ A seconda del modello

7	Disco sbattitore
8	Pestello e misurino
9	Coperchio con bocca di carico integrata
10	Disco taglierina spesso/fine
11	Disco doppia funzione taglio/grattugia
12	Disco grattugia fine/grossa
13	Portautensile
14	Ciotola

¹ A seconda del modello

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

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Tacca di posizionamento sull'apparecchio base
	Applicare l'accessorio  e ruotare per bloccarlo 
max	Capacità massima
	Gruppo lama con lama di macinazione (guarnizione nera)
	Gruppo lama con lama di miscelazione e triturazione (guarnizione rossa)
	Bloccare o sbloccare il gruppo lame.

Manopola

Simbolo	Descrizione
0/off	Spegnere l'apparecchio.

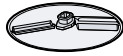
Simbolo	Descrizione
M	Funzionamento "pulse": massima velocità finché la manopola è tenuta in questa posizione. Nota: Utilizzare il funzionamento "pulse" per frullare gli ingredienti solo brevemente o a intervalli.
1	Lavorare gli ingredienti a velocità minima.
2	Lavorare gli ingredienti a massima velocità.


Panoramica degli utensili

Denominazione	Utilizzo
Lama universale	Sminuzzare, tritare, miscelare e impastare alimenti.
	
Utensile per la pasta	Lavorare impasti e incorporare ingredienti che non devono essere sminuzzati (ad es. uva passa, scaglie di cioccolato).
	
Disco sbattitore	Montare albumi o panna e preparare la maionese. Consiglio per un risultato ottimale: <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizzare panna con min. 30% di grasso e a 4-8 °C.
	


Dischi sminuzzatori

Denominazione	Utilizzo
Disco tagliarina spesso/fine	Tagliare gli alimenti a fette spesse o sottili, ad es. frutta e verdura. Identificazione: <ul style="list-style-type: none"> ■ COARSE = fette spesse ■ FINE = fette sottili

Denominazione	Utilizzo
	Nota: Non idoneo per la lavorazione di formaggio duro, pane, panini o cioccolato. Consiglio: Tagliare le patate bollite solo a freddo.

Disco grattugia fine/grossa	Tagliare a julienne gli alimenti in fette spesse o sottili, ad es. frutta, verdura o formaggio, come Gouda o Edamer. Identificazione: <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = lato grosso ■ 4 = lato fine
	

	Nota: Non idoneo per la lavorazione di noci o formaggio duro, ad es. Parmigiano. Consiglio: Grattugiare il formaggio tenero con il lato grosso.
--	--

Disco doppia funzione taglio/grattugia	Grattugiare le patate crude o tagliarle a fette. Nota: Non idoneo per la lavorazione di alimenti molto fibrosi, ad es. porri o mango.
	

Sistemi di sicurezza

Sicurezza d'accensione

Il blocco di accensione previene che l'apparecchio venga acceso inavvertitamente. Se la ciotola è posizionata correttamente e il coperchio è chiuso, si può accendere e utilizzare l'apparecchio.

Nota: Se la ciotola si stacca o si apre il coperchio, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Sicurezza di sovraccarico

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

Funzionamento

Installazione dell'apparecchio

1. Collocare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, piano, pulito e liscio.
2. Regolare il cavo di alimentazione alla lunghezza necessaria.
 - Per accorciare la lunghezza del cavo, inserirlo nell'apposito vano.
 - Per aumentare nuovamente la lunghezza del cavo, estrarre il cavo dal vano portacavo.
3. Non inserire la spina di alimentazione.

Inserimento della ciotola

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

→ Fig. **2** - **6**

Lavorazione degli ingredienti con gli utensili

Note

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

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

→ Fig. **7** - **19**

Lavorazione degli ingredienti con i dischi sminuzzatori

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

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

→ Fig. **20** - **31**

Accessori


Panoramica


→ Fig. **32**

1 Bicchierino dosatore

2 Coperchio con apertura di riempimento

3 Bicchiere frullatore

4 Gruppo lama con lama di miscelazione/triturazione, guarnizione rossa e simbolo 

5 Gruppo lama con lama di macinazione, guarnizione nera e simbolo 

6 Bicchiere mini tritatutto

Controllo della guarnizione

- ▶ Controllare che la guarnizione sia inserita correttamente.

→ Fig. **33**

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

Kit mixer

Utilizzare il gruppo lame con la guarnizione rossa e il simbolo  per:

- Frullare alimenti liquidi o semisolidi,
- Lavorare impasti leggeri,
- Passare alimenti,
- Frantumare cubetti di ghiaccio.

Limitazioni per la lavorazione:

- non sminuzzare alimenti quali mandorle, cipolle, prezzemolo e carne.
- Mescolare gli alimenti solidi utilizzando una quantità sufficiente di liquido.
- Prima di frullare, mescolare i cibi in polvere con una quantità di liquido sufficiente oppure farli sciogliere completamente. I cibi in polvere sono ad es. lo zucchero a velo, il cacao in polvere, germogli di soia saltati, farina, integratori proteici.
- Il frullatore non è idoneo per produrre mousse spalmabili come il burro di arachidi, burro di cocco o salsa di noci.

Preparazione e applicazione del kit mixer

→ Fig. **34** - **37**

Quantità di lavorazione

Liquidi	max. 1000 ml
---------	--------------

Alimenti bollenti o max. 400 ml
che formano schiuma

Lavorazione degli ingredienti con il kit mixer

Nota: Tenere il coperchio durante la lavorazione.


→ Fig. **38** - **46**


Lavaggio preliminare del kit mixer

▶ Seguire le indicazioni per la pulizia della tabella.

→ Fig. **47**

Mini tritatutto

Utilizzare il gruppo lame con la guarnizione rossa e il simbolo  per sminuzzare e tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura.

Usare il gruppo lame con la guarnizione nera e il simbolo  per macinare piccole quantità di:

- Spezie, ad es. pepe, cumino, ginepro, cannella, anice stellato secco, zafferano,
- Cereali, ad es. frumento, miglio, semi di lino,
- Caffè,
- Zucchero.

Limitazioni per la lavorazione:

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

Preparazione e applicazione del mini tritatutto

→ Fig. **48** - **53**

Lavorazione degli ingredienti con il mini tritatutto

→ Fig. **54** - **59**

Panoramica per la pulizia

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

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

Consigli

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

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

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **60**

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

Esempi d'impiego

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

→ Fig. **61**

→ Fig. **62**

→ Fig. **63**

→ Fig. **64**

Esempi di ricette



Crema spalmabile di miele e nocciole (CNCM12C)

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

Lavorazione:

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



Cioccolata calda

- Da 80 g a 100 g di cioccolato raffreddato
ca. 400 ml di latte caldo (< 70 °C)

Lavorazione:

- Sminuzzare il cioccolato nel kit mixer alla velocità **2**.
- Spegner l'apparecchio e aggiungere il latte.
- Frullare brevemente gli ingredienti.



Torta alla frutta secca

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

Lavorazione:

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

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

Sistemazione guasti

L'apparecchio non funziona.

All'apparecchio non arriva elettricità.

- ▶ Controllare che l'apparecchio riceva corrente elettrica.

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

Quantità di lavorazione eccessiva o durata di lavorazione eccessiva.

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

L'apparecchio o l'accessorio è bloccato.

- ▶ Portare la manopola su 0%off.

- ▶ Rimuovere il blocco.

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

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

Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.



Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de extra gebruiksaanwijzingen van meegeleverd of optioneel toebehoren in acht als u dit gebruikt.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het roeren, kneden, kloppen, snijden en raspn van levensmiddelen.
- voor extra toepassingen die in de gebruiksaanwijzingen van meegeleverde of optionele accessoires zijn beschreven.
- onder toezicht.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Koppel het apparaat van de stroomvoorziening los als u:

- het apparaat niet gebruiken.
- geen toezicht op het apparaat houdt.
- het apparaat in elkaar zet.
- het apparaat uit elkaar neemt.
- het apparaat reinigt.
- draaiende onderdelen nadert.
- hulpstukken wisselt.
- met een storing wordt geconfronteerd.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst. → *Pagina 60*
- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.
- ▶ Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.
- ▶ Het apparaat nooit met vochtige handen gebruiken.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.
- ▶ Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- ▶ Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de keukenmachine giet, omdat er hete stoom uit kan komen.

nl Veiligheid

- ▶ Maximaal 400 ml hete of schuimende levensmiddelen in de mengbeker doen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- ▶ Niet over het apparaat heen buigen.
- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 70 °C in de mengbeker verwerken.
- ▶ De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- ▶ De hulpstukken en toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Voor het verwisselen van hulpstukken of het reinigen het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- ▶ Onderdelen die herkenbare barsten of andere beschadigingen vertonen of niet goed zitten, door originele reserveonderdelen vervangen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Nooit in de aangebrachte mengbeker grijpen.
- ▶ Nooit het mixeropzetstuk zonder aangebracht deksel gebruiken.
- ▶ Het universele mes alleen bij het kunststof beetpakken.
- ▶ Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ De fijnmaakschijven alleen aan de kunststof ring in het midden beetpakken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiker om ingrediënten toe te voegen.
- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.
- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

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

Uw apparaat leren kennen

Overzicht

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.

→ Fig. **1**

A	Basisapparaat
B	Gereedschappen ¹
C	Fijnmaakschijven ¹
D	Mixeropzetstuk ¹
E	Universele fijnsnijder ¹
1	Kabelvak
2	Draaischakelaar
3	Aandrijving
4	Mesbescherming
5	Universeel mes

¹ Afhankelijk van het model

6	Deeghulpstuk
7	Gardeschijf
8	Stopper en maatbeker
9	Deksel met geïntegreerde vulschacht
10	Snijschijf dik/dun
11	Snij-/raspschijf
12	Raspschijf grof/fijn
13	Hulpstukhouder
14	Kom

¹ Afhankelijk van het model

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

Symbolen

Symbool	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Positiemarkering op het basisapparaat
	Opzetstuk aanbrengen ● en vastdraaien ▼
max	maximale vulhoeveelheid
	Maal-opzetstuk met maalmes (zwarte afdichting)
	Maal-opzetstuk met mixer en fijnmaakmes (rode afdichting)
	Mesinzetstuk vergrendelen of ontgrendelen.

Draaischakelaar

Symbool	Beschrijving
0/off	Apparaat uitschakelen.

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

Overzicht van de hulpstukken

Aanduiding	Gebruik
Universeel mes 	Fijnmaken, hakken, roeren en kneden van levensmiddelen.
Deeghulpstuk 	Kneden van deeg en mengen van ingrediënten die niet fijn gemaakt moeten worden (bijv. rozijnen, chocolaatjes).
Gardeschijf 	Kloppen van eiwit of room, en bereiden van mayonaise. Aanbeveling voor een optimaal resultaat: <ul style="list-style-type: none"> Room met een vetgehalte van min. 30% en een temperatuur van 4-8 °C gebruiken.

Fijnmaakschijven

Aanduiding	Gebruik
Snijschijf dik/dun	Levensmiddelen in dikke of dunne plakken snijden, bijvoorbeeld groente en fruit.

Aanduiding	Gebruik
	Aanduiding: <ul style="list-style-type: none"> COARSE = dikke plakjes FINE = dunne plakjes Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van harde kaas, brood, broodjes of chocolade. Tip: Snij gekookte aardappelen pas nadat ze zijn afgekoeld.
Raspschijf grof/fijn 	Levensmiddelen in grove of fijne stukjes raspen, bijv. groente, fruit of kaas, zoals Goudse of Edammer kaas. Aanduiding: <ul style="list-style-type: none"> 2 = grove zijde 4 = fijne zijde Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van noten of harde kaas, bijvoorbeeld Parmezaanse kaas. Tip: Rasp zachte kaas met de grove zijde.
Snij-/raspschijf 	Ongekookte aardappelen raspen of in plakjes snijden. Opmerking: Niet geschikt voor de verwerking van zeer vezelige levensmiddelen, bijvoorbeeld prei of mango.

Veiligheidssystemen

Inschakelbeveiliging

De inschakelbeveiliging voorkomt dat uw apparaat ongewild wordt ingeschakeld. Wanneer de kom correct is geplaatst en het deksel is vergrendeld, kan het apparaat worden ingeschakeld en bediend.

Opmerking: Als de kom loskomt of het deksel wordt geopend, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Overbelastingsbeveiliging

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

Bediening

Apparaat installeren

1. Het apparaat op een stabiel, horizontaal, schoon en glad werkvlak neerzetten.
2. Het netsnoer op de benodigde lengte instellen.
 - Het snoer in het snoeropbergvak schuiven om de snoerlengte te verkorten.
 - Om het snoer weer te verlengen, het snoer uit het snoeropbergvak trekken.
3. De stekker niet in het stopcontact steken.

Kom aanbrengen

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

→ Fig. **2** - **6**

Ingrediënten met de hulpstukken verwerken

Opmerkingen

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

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

→ Fig. **7** - **19**

Ingrediënten met de fijnmaakschijven verwerken

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



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

→ Fig. **20** - **31**

Toebehoren

Overzicht

→ Fig. **32**

1	Vultrechter
2	Deksel met vulopening
3	Mixkom
4	Maal-opzetstuk met mixer-/fijnmaakmes, rode afdichting en symbool 
5	Maal-opzetstuk met maalmes, zwarte afdichting en symbool 
6	Universele fijnsnijderbeker


Afdichting controleren

- ▶ Controleer of de afdichting correct is geplaatst.

→ Fig. **33**

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

Mixeropzetstuk

Gebruik het mesinzetstuk met de rode afdichting en het symbool  voor het:

- mixen van vloeibare of halfvastе levensmiddelen,
- mixen van licht deeg,
- pureren van levensmiddelen,
- fijnmaken van ijsblokjes.

Beperkingen voor de verwerking:

- Geen ingrediënten zoals amandelen, uien, peterselie of vlees verkleinen.
- Vaste levensmiddelen met voldoende vloeistof mengen.
- Poedervormige levensmiddelen vóór het mixen met voldoende vloeistof mengen of volledig in vloeistof oplossen. Poedervormige levensmiddelen zijn bijv. poedersuiker, cacao poeder, geroosterde sojabonen, meel, eiwitpoeder.
- De menger kan geen smeerbeleg zoals pinda kaas, cocosnootboter of notenpasta maken.

Mixeropzetstuk voorbereiden en aanbrengen

→ Fig. 34 - 37

Verwerkingshoeveelheden

Vloeistoffen	max. 1000 ml
Hete of schuimende levensmiddelen	max. 400 ml

Ingrediënten met het mixeropzetstuk verwerken

Opmerking: Het deksel tijdens de verwerking vasthouden.

→ Fig. 38 - 46

Mixeropzetstuk voorreinigen

- ▶ De reinigingsinstructie in de tabel opvolgen.

→ Fig. 47

Universele fijnsnijder

Gebruik het mesinzetstuk met de rode afdichting en het symbool  voor het fijnmaken en hakken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit en groente. Gebruik het mesinzetstuk met de zwarte afdichting en het symbool  voor het malen van kleinere hoeveelheden:

- kruiden, bijv. peper, komijn, jeneverbes, kaneel, droge steranijs, saffraan,
- graan, bijv. tarwe, gierst, lijnzaad,
- koffie,
- suiker.

Bependingen voor de verwerking:

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

Universele fijnsnijder voorbereiden en aanbrengen

→ Fig. 48 - 53

Ingrediënten met de universele fijnsnijder verwerken

→ Fig. 54 - 59

Reinigingsoverzicht

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

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

Tips

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

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

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 60

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

Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximale hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabellen beslist in acht. Wanneer u de maximale hoeveelheid verwerkt, gebruik dan de aanbevolen maximale verwerkingstijd.

→ Fig. 61

→ Fig. 62

→ Fig. 63

→ Fig. 64

Voorbeeldrecepten



Honing-hazelnoot-broodbeleg (CNCM12C)

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

Verwerking:

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



Hete chocolade

- 80 g tot 100 g gekoelde chocolade
- ca. 400 ml hete melk (< 70 °C)

Verwerking:

- De chocolade in het mixeropzetstuk op stand **2** fijnmaken.
- Het apparaat uitschakelen en de melk erbij doen.
- De ingrediënten kort mengen.



Zware vruchtencake

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

Verwerking:

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

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

Storingen verhelpen

Apparaat werkt niet.

Het apparaat heeft geen stroom.

- ▶ Controleer of het apparaat van stroom wordt voorzien.

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

Verwerkingshoeveelheid is te groot of verwerkingsduur was te lang.

- ▶ Zet de draaischakelaar op %off.
- ▶ Verminder de hoeveelheid ingrediënten.

- ▶ Laat het toestel afkoelen om de overbelastingbeveiliging te deactiveren.

Apparaat of toebehoren is geblokkeerd.

- ▶ Zet de draaischakelaar op %off.
- ▶ Verwijder de blokkering.

Beker, deksel of toebehoren is niet correct aangebracht.

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

Afvoeren van uw oude apparaat

- Voer het apparaat milieuvriendelijk af. Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Service dienst

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

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

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Overhold de andre vejledninger, når der anvendes medfølgende eller valgfrit tilbehør.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.
- Tilslut ikke apparatet i tilfælde af en transportskade.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- Til røring, æltning, piskning, skæring og raspning af madvarer.
- til andre anvendelser, der er beskrevet i vejledningerne til medfølgende eller valgfrit tilbehør.
- under opsyn
- til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Afbryd apparatet fra strømforsyningen, når:

- apparatet ikke anvendes.
- apparatet ikke er under opsyn.
- apparatet samles.
- apparatet skilles ad.
- apparatet rengøres.
- der skal arbejdes i nærheden af roterende dele.
- der skal skiftes redskaber.
- der opstår en fejl.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▶ Brug aldrig et beskadiget apparat.

- ▶ Brug aldrig et apparat med revnet eller ødelagt overflade.
- ▶ Træk aldrig i nettilslutningsledningen for at afbryde apparatets forbindelse til strømnettet. Tag altid fat i nettilslutningsledningens netstik, og træk det ud.
- ▶ Hvis apparatet eller nettilslutningsledningen er beskadiget, så træk straks nettilslutningsledningens netstik ud, eller slå sikringen fra i sikringskabet.
- ▶ Kontakt kundeservice. → *Side 68*
- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Kun fagpersonale, der er uddannet til det, må udføre reparationer på apparatet.
- ▶ Der må kun anvendes originale reservedele til reparation af apparatet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Anvend kun apparatet i lukkede rum.
- ▶ Udsæt aldrig apparatet for ekstrem varme og fugt.
- ▶ Brug ikke damprensere eller højtryksrensere til at rengøre apparatet.
- ▶ Brug ikke apparatet med fugtige hænder.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varmekilder eller varme apparatdele.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med skarpe spidser eller kanter.
- ▶ Nettilslutningsledningen må aldrig knækkes, klemmes eller ændres.
- ▶ Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- ▶ Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i køkkenmaskinen, da der kan komme varm damp ud.
- ▶ Fyld maksimalt 400 ml varme eller skummende fødevarer i blenderbægeret.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- ▶ Personer må ikke læne sig ind over apparatet.

- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 70 °C, i blenderglasset.
- ▶ Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- ▶ Redskaberne og tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Sluk for apparatet, og afbryd det fra strømnettet, før redskabs-skift eller rengøring.
- ▶ Alle dele, der har sprækker eller andre skader, eller som ikke sidder rigtigt mere, skal udskiftes med originale reservedele.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Stik aldrig fingrene ned i blenderglasset, når det er sat på motorheden.
- ▶ Brug aldrig blenderpåsatsen uden påsat låg.
- ▶ Rør kun ved kunststofdelene på universalkniven.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Tag kun fat i midten på finhakningsskivernes plastikring.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Opbevar emballagematerialet utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med emballagemateriale.
- ▶ Opbevar smådele utilgængeligt for børn.
- ▶ Lad ikke børn lege med smådele.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.
- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i længere tid end nødvendigt.
- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Anvend aldrig originale dele eller originalt tilbehør til andre apparater.
- ▶ Overskrid ikke de maksimale forarbejdsmængder.
- ▶ Kontrollér skålen og tilbehøret for fremmedlegemer, og fjern dem, inden brug.
- ▶ Udsæt ikke blenderbægeret for temperaturer over 80 °C.
- ▶ Stik ikke genstande i beholderen eller i påfyldningsskakten, f.eks. grydeskeer eller knive.
- ▶ Forarbejd ingen madvarer, som indeholder hårde bestanddele, f.eks. knogler eller kerner.

da Lær apparatet at kende

- ▶ Forarbejd ikke dybfrosne fødevarer i blenderpåsatsen bortset fra isterninger.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.

Lær apparatet at kende

Oversigt

Kontrollér alle dele for transportskader efter udpakningen, og om leveringen indeholder alle dele.

→ Fig. **1**






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

¹ Afhængigt af model

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

Symboler



Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.


Symbol	Beskrivelse
	Positionsmarkering på motorenheden
	Påsætning ● og fastdrejning ▼ af påsats
max	Maksimal fyldningsmængde
	Knivindsats med malekniv (sort pakning)
	Knivindsats med blender- og hakkekniv (rød pakning)
	Låsning eller oplåsning af knivindsats.

Drejekontakt

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

Oversigt over redskaberne

Beteg-nelse	Anvendelse
Universalkniv	Finhakning, hakning, røring og æltning af fødevarer.
	
Dejredskab	Æltning af dej og iblanding af ingredienser, der ikke skal finhakkes (f.eks. rosiner, tynde chokoladeblade).
	

Betegnelse	Anvendelse
Piskeskive 	Piskning af æggevider eller fløde og tilberedning af mayonnaise. Anbefaling til et optimalt resultat: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Brug fløde med en fedtprocent på min. 30 % og en temperatur på 4-8 °C.

Finhakningsskiver

Betegnelse	Anvendelse
Vendbar skæreskive tynd/tyk 	Skæring af fødevarer i tykke eller tynde skiver, f.eks. frugt og grøntsager. Mærkning: <ul style="list-style-type: none"> ▪ COARSE = tykke skiver ▪ FINE = tynde skiver Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde hård ost, brød, rundstykker eller chokolade. Tip Skær først kogte kartofler, når de er kølet af.

Vendbar raspeskive grov/fin 	Raspning af fødevarer i grove eller fine stykker, f.eks. frugt, grøntsager eller ost såsom gouda eller edamer. Mærkning: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 = grov side ▪ 4 = fin side Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde nødder eller hård ost, f.eks. parmesan. Tip Rasp blød ost med den grove side.
--	---

Vendbar skære-/raspeskive 	Rivning af rå kartofler eller skæring af dem i skiver. Bemærk: Ikke egnet til at forarbejde meget fiberholdige fødevarer, f.eks. porre eller mango.
---	---

Sikkerhedssystemer

Indkoblingssikring

Indkoblingssikringen forhindrer, at apparatet tændes utilsigtet.

Når skålen er sat korrekt på, og låget er låst, kan apparatet startes og betjenes.

Bemærk: Hvis skålen løsner sig eller låget åbnes, slukker apparatet automatisk.

Overbelastningssikring

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

Betjening

Opstilling af apparatet

1. Stil apparatet på en stabil, lige, ren og glat arbejdsflade.
2. Indstil netkablet til den nødvendige længde.
 - Skub kablet ind i kabelrummet for at forkorte kabellængden.
 - Træk kablet ud af kabelrummet for at forlænge kabellængden igen.
3. Sæt ikke netstikket i stikkontakten.

Påsatning af skål

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

→ Fig. **2** - **6**

Forarbejdning af ingredienser med redskaberne

Bemærkninger

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

Krav: Skålen med redskabsholderen er sat på motorenheden.

→ Fig. **7** - **19**

Forarbejdning af ingredienser med finhakningsskiverne

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



Krav: Skålen med redskabsholderen er sat på motorenheden.

→ Fig. 20 - 31

Tilbehør

Oversigt

→ Fig. 32


1	Påfyldningstragt
2	Låg med påfyldningsåbning
3	Blenderbæger
4	Knivindsats med blender-/hakkekniv, rød pakning og symbol 
5	Knivindsats med malekniv, sort pakning og symbol 
6	Bæger til minihakker

Kontrol af pakning

▶ Kontrollér, om tætningen er sat korrekt i.
→ Fig. 33

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

Blenderpåsats

Brug knivindsatsen med rød pakning og symbol  til:

- blanding af flydende eller halvfastede fødevarer
- blanding af lette dej
- purering af fødevarer
- knusning af isterninger.

Begrænsninger for forarbejdningen:

- Ingredienser som mandler, løg, persille eller kød må ikke hakkes.
- Blend faste madvarer med tilstrækkelig meget væske.
- Bland madvarer i pulverform med tilstrækkelig meget væske, eller opløs dem fuldstændigt i væske. Madvarer i

pulverform er f.eks. flormelis, kakaopulver, ristede sojabønner, mel, proteinpulver.

- Blenderen kan ikke bruges til fremstilling af smørpålæg som jordnøddesmør, kokosmør eller nøddemos.

Forberedelse og påsætning af blenderpåsats

→ Fig. 34 - 37

Forarbejdningsmængder

Væsker	maks. 1000 ml
Varme eller skum-mende fødevarer	maks. 400 ml

Forarbejdning af ingredienser med blenderpåsatsen


Bemærk: Hold fast på låget under forarbejdningen.


→ Fig. 38 - 46

Forrengøring af blenderpåsats

- ▶ Følg rengøringsvejledningen i tabellen.
→ Fig. 47

Minihakker

Brug knivindsatsen med rød pakning og symbol  til finhakning og hakning af kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt og grønt.

Brug knivindsatsen med sort pakning og symbol  til maling af mindre mængder:

- krydderier, f.eks. peber, spidskommen, enebær, kanel, tørret stjerneanis, safran
- korn, f.eks. hvede, hirse, hørfrø
- kaffe
- sukker.

Begrænsninger for forarbejdningen:

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

Forberedelse og påsætning af minihakker

→ Fig. 48 - 53

Forarbejdning af ingredienser med minihakkeren

→ Fig. 54 - 59

Rengøringsoversigt

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

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

Tips

- Der kan opstå misfarvninger på plastikdelene, f.eks. når der forarbejdes gulerødder. Fjern misfarvningerne med en blød klud og nogle dråber madolie.

- Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive varigt deformet.

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

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 60

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

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne. Anvend den maksimale anbefalede forarbejdningstid, når den maksimale mængde forarbejdes.

→ Fig. 61

→ Fig. 62

→ Fig. 63

→ Fig. 64

Opskriftseksempler



Smørepålæg med honning og hasselnød (CNM12C)

- 20 g hasselnødder
- 50 g blomsterhonning (stuetemperatur)

Forarbejdning:

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



Varm chokolade

- 80 g til 100 g kold chokolade
- ca. 400 ml varm mælk (<70 °C)

Forarbejdning:

- Finhak chokoladen i blenderpåsatsen på trin **2**.
- Sluk for apparatet, og tilsæt mælken.
- Blend ingredienserne kortvarigt.



Rig frugtkeg

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

da Afhjælpning af fejl

- 150 g blandede tørrede frugter

Forarbejdning:

- Fyld alle ingredienserne i bortset fra tørrede frugter og korender.
 - Forarbejd i 60-90 sekunder på trin 1.
 - Tilsæt de tørrede frugter, og forarbejd i ca. 10 sekunder på trin 1.
- Forarbejd maksimalt en 1,5 gang så stor mængde på en gang. Forlæng eventuelt forarbejdningstiden.

Afhjælpning af fejl

Apparatet virker ikke.

Apparatet får ikke strøm.

- ▶ Kontrollér, om der er strømforsyning til apparatet.

Apparatet starter ikke forarbejdningen eller slukker under forarbejdningen.

Forarbejdningmængden er for høj, eller forarbejdningens varighed er for lang.

- ▶ Stil drejekontakten på 0%off.
- ▶ Reducér mængden af ingredienser.
- ▶ Lad apparatet afkøle for at deaktivere overbelastningssikringen.

Apparatet eller tilbehøret er blokeret.

- ▶ Stil drejekontakten på 0%off.
- ▶ Fjern blokeringen.

Bægeret, låget eller tilbehøret er ikke sat korrekt på.

- ▶ Sæt bægeret, låget eller tilbehøret korrekt på.

Bortskaffelse af udtjent apparat

- ▶ Bortskaf apparatet miljørigtigt.

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



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

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

Kundeservice

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



Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg de andre veiledningene når du bruker tilbehør som fulgte med eller ekstrautstyr.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.
- Ikke koble til apparatet dersom det har transportskader.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til røring, elting, pisking, skjæring og rasping av matvarer
- til andre anvendelser som er beskrevet i veiledningene for inkludert tilbehør eller ekstrautstyr.
- under tilsyn.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Koble apparatet fra strømforsyningen når du:

- ikke bruk apparatet.
- ikke har tilsyn med apparatet.
- monterer apparatet.
- tar apparatet fra hverandre.
- rengjør apparatet.
- kommer i nærheten av roterende deler.
- skifter verktøy.
- står overfor en feil.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▶ Bruk aldri apparatet hvis det har skader.

- ▶ Bruk aldri apparatet med sprukket eller knust overflate.
- ▶ Dra aldri i strømledningen når du skal koble vaskemaskinen fra strømmettet. Dra alltid i pluggen på strømledningen.
- ▶ Hvis vaskemaskinen eller strømledningen er skadet, må du dra ut støpselet eller slå av sikringen i sikringsskapet umiddelbart.
- ▶ Ta kontakt med kundeservice. → Side 76
- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Kun opplært fagpersonell skal utføre reparasjoner på maskinen.
- ▶ Det må kun brukes originale reservedeler til reparasjon av maskinen.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Apparatet skal kun brukes i lukkede rom.
- ▶ Utsett aldri apparatet for kraftig varme eller fuktighet.
- ▶ Ikke bruk dampstråle eller høytrykksspyler for å rengjøre apparatet.
- ▶ Du må aldri bruke maskinen med våte hender.
- ▶ La aldri strømkabelen være i kontakt med varme maskindeler eller varmekilder.
- ▶ La aldri strømkabelen komme i kontakt med skarpe spisser eller kanter.
- ▶ Du må aldri få knekk på, klemme sammen eller endre strømkabelen.
- ▶ Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- ▶ Vær forsiktig når du fyller varme væsker på kjøkkenmaskinen, da det kan slippes ut damp.
- ▶ Fyll maks. 400 ml varme eller skummende matvarer på miksebeget.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- ▶ Bøy deg ikke over apparatet.
- ▶ Varme matvarer på over 70 °C må ikke tilberedes i miksebeget.

- ▶ Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- ▶ Verktøy og tilbehør må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Slå apparatet av og koble det fra nettet før du bytter verktøy eller rengjør.
- ▶ Skift ut deler som har riss eller andre skader, eller som ikke sitter korrekt, med original-reservedeler.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Grip aldri ned i det påsatte miksebegeret.
- ▶ Mikserpåsatsen må aldri brukes uten påsatt lokk.
- ▶ Grip kun i plasten på universalkniven.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Grip kun tak i kutteskivene på plastringen i midten.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Hold emballasjen borte fra barn.
- ▶ Barn må ikke få leke med emballasjen.
- ▶ Hold smådeler borte fra barn.
- ▶ Ikke la barn leke med smådeler.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.
- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

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

no Bli kjent med

Bli kjent med

Oversikt

Etter fjerning av emballasjen må du kontrollere alle delene med henblikk på transportskader og forvise deg om at ingen deler mangler.

→ Fig. 1

A	Grunnapparat
B	Verktøy ¹
C	Kutteskiver ¹
D	Mikserpåsats ¹
E	Universalkutter ¹
1	Kabeloppbevaring
2	Dreiebryter
3	Drev
4	Knivbeskyttelse
5	Universalkniv
6	Deigverktøy
7	Piskeskive
8	Støter og målebeger
9	Lokk med integrert påfyllingssjakt
10	Skjærevendeskive, tykk/tynn
11	Skjære-/raspe-vendeskive
12	Raspevendeskive, grov/fin
13	Verktøyholder
14	Bolle

¹ Avhengig av modell

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

Symboler


Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
	Posisjonsmarkeringer på grunnapparatet

Symbol	Beskrivelse
	Sett på påsatsen ●, og skru den fast ▼
max	Maksimal fyllmengde
	Knivinnsettspakning med malekniv (svart pakning)
	Knivinnsettspakning med mikse- og kuttekniv (rød pakning)
	Lås eller lås opp knivinnsettsen.

Dreiebryter

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

Oversikt over verktøyet

Betegnelse	Bruk
Universalkniv	Skjære opp, hakke, røre og elte.
	
Deig- verktøy	Elting av deig og å blande inn ingredienser som ikke skal kuttes opp (f.eks. rosiner, sjokoladebiter).

Betegnelse

Bruk

Piskeskive Stivpisking av eggehvite eller krem og tilberedning av majones.

Anbefaling for et optimalt resultat:

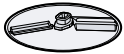
- Bruk kremfløte med min. 30 % fett og 4-8 °C.



Kutteskiver
Betegnelse

Bruk

Skjæreven deskive, tykk/tynn Skjær matvarene i tykke eller tynne skiver, f.eks. frukt og grønnsaker.



Merking:

- COARSE = tykke skiver
- FINE = tynne skiver

Merk: Ikke egnet til bearbeidning av hard ost, brød, rundstykker eller sjokolade.

Tips: Vent med å skjære kokte poteter til de er blitt kalde.

Raspevende-skive, grov/fin Rasp matvarene i grove eller fine stykker, f.eks. frukt, grønnsaker eller ost, som gouda eller edamer.



Merking:

- 2 = grov side
- 4 = fin side

Merk: Ikke egnet til bearbeidning av nøtter eller hard ost, f.eks. parmesan-ost.

Tips: Rasp myk ost med den grove siden.

Skjære-/raspevendeskive Riv rå poteter, eller skjær dem i skiver.



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

Sikkerhetssystemer
Innkoblingssikring

Innkoblingssikringen hindrer at apparatet slås på utilsiktet.

Når bollen er satt korrekt på og lokket er låst, kan apparatet slås på og betjenes.

Merk: Dersom bollen løsner eller lokket åpnes, kobles apparatet automatisk ut.

Overbelastningssikring

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

Betjening
Oppstilling av apparatet

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

Sette på bollen

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

→ Fig. **2** - **6**

Bearbeide ingredienser med verktøyene
Merknader

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

Forutsetning: Bollen med verktøyholdern er satt på grunnapparatet.

→ Fig. **7** - **19**

no Tilbehør

Bearbeide ingredienser med kutteskivene

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

Forutsetning: Bollen med verktøyholderen er satt på grunnapparatet.

→ Fig. 20 - 31

Tilbehør

Oversikt

→ Fig. 32

1	Påfyllingstrakt
2	Lokk med påfyllingsåpning
3	Miksebeger
4	Knivnnsats med mikse-/kuttekniv, rød pakning og symbolet
5	Knivnnsats med malekniv, svart pakning og symbolet
6	Beger på universalkutter

Kontrollere pakningen

- ▶ Kontroller om pakningen er satt korrekt inn.

→ Fig. 33

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

Mikserpåsats

Bruk knivnnsatsen med rød pakning og symbolet

- miksing av flytende eller halvaste matvarer
- miksing av lett deig
- mosing av matvarer
- knusing av isbiter

Begrensninger for tilberedning:

- Ingredienser som mandler, løk, persille og kjøtt må ikke moses.
- Faste matvarer må mikses med tilstrekkelig væske.

- Matvarer i pulverform må blandes med tilstrekkelig væske før miksing eller løses helt opp i væske. Matvarer i pulverform er f.eks. melis, kakaopulver, ristede soyabønner, mel og proteinpulver.
- Blenderen kan ikke brukes til å lage pålegg som peanøttsmør, kokosnøttsmør eller nøttemasse.

Klagjøre og sette på mikserpåsats

→ Fig. 34 - 37

Arbeidsmengder

Væsker	maks. 1000 ml
Varme eller skum- mende ingredienser	maks. 400 ml

Bearbeide ingredienser med mikserpåsatsen

Merk: Lokket må alltid holdes fast under bearbeidingen.

→ Fig. 38 - 46

Forrengjøring av mikserpåsatsen

- ▶ Følg veiledningen om rengjøring i tabellen.

→ Fig. 47

Universalkutter

Bruk knivnnsatsen med rød pakning og symbolet til kutting og hakking av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt og grønnsaker.

Bruk knivnnsatsen med den svarte pakningen og symbolet til maling av mindre mengder av:

- krydder, f.eks. pepper, spisskummen, eierbær, kanel, tørket stjerneanis, safran
- korn, f.eks. hvete, hirse og linfrø
- kaffe
- sukker

Begrensninger for tilberedning:

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

Klargjøre og montere universalkutteren

→ Fig. **48** - **53**

Bearbeide ingredienser med universalkutteren

→ Fig. **54** - **59**

Oversikt over rengjøring

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

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

Tips

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

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

Merk: La ikke knivinnsettene eller universalkniven ligge i vannet.

Rengjør enkeltdele som angitt i tabellen.

→ Fig. **60**

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

Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidingstidene i tabellene. Når du bearbeider maksimal mengde, må du bruke maksimal anbefalt bearbeidingstid.

→ Fig. **61**

→ Fig. **62**

→ Fig. **63**

→ Fig. **64**

Eksempel på oppskrifter



Honning-/hasselnøttpålegg (CNCM12C)

- 20 g hasselnøtter
- 50 g blomsterhonning (romtemperatur)

Bearbeiding:

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



Varm sjokolade

- 80 g til 100 g avkjølt sjokolade
- ca. 400 ml varm melk (< 70 °C)

Bearbeiding:

- Kutt opp sjokoladen på trinn **2** i mikserpåsatsen.
- Slå apparatet av, og tilsett melken.
- Miks ingrediensene kort.



Tung fruktkake

- 3 egg
- 135 g sukker
- 135 g margarin
- 255 g mel
- 10 g bakepulver
- 150 g korinter

no Utbedring av feil

- 150 g blandet tørr frukt

Bearbeiding:

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

Bearbeid maks. 1,5 ganger mengde samtidig. Forleng bearbeidings-tiden ved behov.

Utbedring av feil

Apparatet virker ikke.

Apparatet tilføres ikke strøm.

- ▶ Kontroller om apparatet forsynes med strøm.

Apparatet starter ikke bearbeidningen, eller slås av under bearbeidningen.

Bearbeidningsmengden er for stor, eller arbeidstiden var for lang.

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

Apparatet eller tilbehøret er blokkert.

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

Beger, lokk eller tilbehør er ikke satt korrekt på.

- ▶ Sett begeret, lokket eller tilbehøret korrekt på.

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- ▶ Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.



Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.

Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.



Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ de extra anvisningarna när du använder tillbehör som medföljer eller som är tillval.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.
- Anslut inte enheten om den har transportskador.

Använd bara enheten för:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för omrörning, knådning, vispning, skärning och strimling av livsmedel.
- för ytterligare tillämpningar som beskrivs i bruksanvisningarna för medföljande eller tillvalda tillbehör.
- under tillsyn.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- upp till max. 2000°möh.

Koppla bort apparaten från elnätet när du:

- bör apparaten inte användas.
- inte har tillsyn över den.
- sätter ihop den.
- tar isär den.
- rengör den.
- kommer i närheten av roterande delar.
- byter verktyg.
- råkar ut för ett fel.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▶ Använd aldrig skadad enhet.
- ▶ Använd aldrig en apparat med sprucken trasig yta.
- ▶ Dra aldrig i sladden för att göra maskinen strömlös. Dra alltid i kontakten, inte sladden.
- ▶ Dra direkt ur sladdens kontakt eller slå av säkringen i proppskåpet om maskin eller sladd är skadade.
- ▶ Ring service. → *Sid. 84*
- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Det är bara specialutbildad personal som får reparera maskinen.
- ▶ Maskinen får bara repareras med originalreservdelar.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Använd bara maskinen i slutna utrymmen.
- ▶ Exponera aldrig maskinen för kraftig värme och fukt.
- ▶ Använd inte ångrengöring eller högtryckstvätt för att rengöra apparaten.
- ▶ Använd inte maskinen med fuktiga händer.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med heta maskindelar eller värmekällor.
- ▶ Låt aldrig sladden komma i kontakt med vassa spetsar eller kanter.
- ▶ Vecka, kläm och ändra aldrig sladden.
- ▶ Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- ▶ Var försiktig när du fyller på varma vätskor i köksmaskinen eftersom het ånga kan strömma ut.
- ▶ Fyll på max. 400 ml heta eller skummande ingredienser i mixerbägaren.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- ▶ Luta dig inte över enheten.
- ▶ Bearbeta inga heta livsmedel över 70°C i mixerbägaren.
- ▶ Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.

- ▶ Sätt in och ta bort verktyg och tillbehör bara när apparaten står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Stäng av apparaten och ta ut nätstickkontakten före verktygsbyte eller rengöring.
- ▶ Byt delar som är spruckna eller skadade på annat sätt, eller som inte sitter fast korrekt, mot originalreservdelar.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Stick aldrig ned handen i mixerbägaren när den sitter på motordelen.
- ▶ Använd aldrig mixertillsatsen utan lock.
- ▶ Ta bara i plasten på universalkniven.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Fatta finfördelningsskivorna bara i plastringen i mitten.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av förpackningsmaterial.
- ▶ Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet.
- ▶ Låt inte barn komma i närheten av smådelar.
- ▶ Låt inte barn leka med smådelar.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.
- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Kör aldrig apparaten längre tid än nödvändigt.
- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd aldrig originaldelar och originaltillbehör som är avsedda för andra apparater.
- ▶ Överskrid inte de maximala bearbetningsmängderna.
- ▶ Kontrollera före användningen om det finns främmande föremål i skålen/tillbehören och ta bort dessa.
- ▶ Utsätt aldrig mixerbägaren för temperaturer över 80 °C.
- ▶ Stick inte in något i behållare eller påfyllningsrör som t.ex. slevar, knivar.

- ▶ Bearbeta inte matvaror med hårda beståndsdelar, t.ex. ben, brosk eller kärnor.
- ▶ Bearbeta inga djupfrysta ingredienser i mixertillsatsen, undantaget isbitar.
- ▶ Tryck inte hårt på påmataren.

Lär känna

Översikt

Kontrollera efter upppackningen att inga delar är transportskadade och att leveransen är komplett.

→ Fig. **1**

A Motordel

¹ Beroende på modell








sv Lär känna

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

¹ Beroende på modell

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



Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Positionsmarkering på motordelen
	Sätt på tillsatsen  och skruva fast den 
max	max. påfyllningsmängd
	Knivinsats med malkniv (svart tätning)
	Knivinsats med mixer- och finfördelningskniv (röd tätning)
	Lås eller lås upp knivinsatsen.

Strömvred

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

Översikt över verktygen

Beteckning	Användning
Universalkniv	Används för att finfördela, hacka, blanda och knåda.
	
Degkrok	Används för att knåda deg och blanda ner ingredienser som inte ska finfördelas (t.ex. russin, chokladknappar).
	
Vispskiva	Används för att vispa äggvita eller grädde och tillaga majonnäs. Rekommendation för optimalt resultat: <ul style="list-style-type: none">■ Använd grädde med minst 30 % fetthalt och med en temperatur på 4–8 °C.

Finfördelningskivor

Beteckning	Användning
------------	------------

Beteckning	Användning
Skärvändskiva tjock/tunn	Skärning av matvaror i tjocka eller tunna skivor, t.ex. frukt och grönsaker. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> ■ COARSE = tjocka skivor ■ FINE = tunna skivor Notera: Lämpar sig inte för bearbetning av hårdost, bröd, småfranska eller choklad. Tips! Skär inte kokt potatis förrän den har svalnat.
Strimlingsvändskiva grov/fin	Strimling av matvaror i grova eller fina bitar, t.ex. frukt, grönsaker eller ost som Gouda eller Edamer. Märkning: <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = grov sida ■ 4 = fin sida Notera: Lämpar sig inte för bearbetning av nötter eller hårdost, t.ex. parmesan. Tips! Strimla mjukost med den grova sidan.
Vändbar skär- och strimlings-skiva	Riv rå potatis eller riv den i skivor. Notera: Inte lämplig för bearbetning av mycket fiberrika matvaror, t.ex. purjolök eller mango.

Säkerhetssystem

Startspärr

Startspärren förhindrar att apparaten startas oavsiktligt.

När skålen sitter korrekt och locket har spärrats kan apparaten slås på och användas.

Notera: Apparaten stängs av automatiskt om skålen lossnar eller om locket öppnas.

Överlastskydd

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

Användning

Uppställning av apparaten

1. Ställ apparaten på en stabil, vågrät, ren och slät arbetsyta.
2. Ställ in nätkabeln till den längd som behövs.
 - Om du vill förkorta kabellängden skjuter du in kabeln i kabelfacket.
 - Om du vill förlänga kabellängden igen drar du ut kabeln ur kabelfacket.
3. Sätt inte in nätstickkontakten.

Sätta på skålen

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

→ Fig. **2** - **6**

Bearbetning av ingredienser med verktyget

Anmärkningar

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

Krav: Skålen och verktygshållaren har placerats på motordelen.

→ Fig. **7** - **19**

Bearbeta ingredienser med riv- och skärskivor

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

Krav: Skålen och verktygshållaren har placerats på motordelen.

→ Fig. **20** - **31**

Tillbehör

Översikt

→ Fig. **32**

sv Mixertillsats

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


Kontrollera tätningen

- ▶ Kontrollera att tätningen är rätt insatt.

→ Fig. **33**

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

Mixertillsats

Använd knivinsatsen med röd tätning och symbol  för att:

- blanda flytande eller halvfasta livsmedel
- blanda lätta degar
- göra puré
- krossa isbitar.

Begränsad bearbetning:

- Finfördela inte ingredienser som mandlar, lök, persilja och kött.
- Blanda fasta livsmedel med rätt mängd vätska.
- Blanda pulverlivsmedel med rätt mängd vätska före mixning eller lös upp helt i vätska. Pulverlivsmedel är t.ex. strösocker, kakaopulver, rostade sojaböner, mjöl, proteinpulver.
- Mixern kan inte göra pålägg som jordnötssmör, kokossmör eller nötsmör.

Förbereda och sätta på mixertillsatsen

→ Fig. **34** - **37**

Bearbetningsmängder:

Vätskor	max. 1000 ml
Varma eller skummande matvaror	max. 400 ml

Bearbeta ingredienser med mixertillsatsen

Notera: Håll fast locket under bearbetningen.



→ Fig. **38** - **46**

Förberedande rengöring av mixertillsatsen

- ▶ Följ rengöringsinstruktionen i tabellen.

→ Fig. **47**

Minihackare

Använd knivinsatsen med röd tätning och symbol  för att finfördela och hacka kött, hård ost, lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker. Använd knivinsatsen med svart tätning och symbol  för att mala små mängder av:

- kryddor, t.ex. peppar, spiskummin, enbär, kanel, torkad stjärnanis, saffran,
- säd, t.ex. vete, hirs, linfrön
- kaffe
- socker.

Begränsad bearbetning:

- Mal inte väldigt torra eller hårda livsmedel som är större än kaffeböner. Olämpliga livsmedel är t.ex. muskotnöt och torkad ingefära.
- Bearbeta endast rostade kaffe- och espressoböner.

Förbereda och sätta på minihackaren

→ Fig. **48** - **53**

Bearbeta ingredienser med minihackaren

→ Fig. **54** - **59**

Rengöringsöversikt

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

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

Tips!

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

Notera: Låt inte knivinsatserna och universalkniven ligga i blöt.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **60**

Notera: Låt alla delar torka efter rengöring-
en eller torka dem med en mjuk duk.

Användningsexempel

De största mängderna och längsta bearbetningstiderna som anges i tabellerna måste följas. När du bearbetar maximal mängd ska du använda rekommenderad max. bearbetningstid.

→ Fig. **61**

→ Fig. **62**

→ Fig. **63**

→ Fig. **64**

Receptexempel**Honungs-/hasselnötspålägg (CNCM12C)**

- 20 g hasselnötter
- 50 g blomsterhonung (rumstemperatur)

Bearbetning:

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

**Varm choklad**

- 80 g till 100 g kall choklad
- ca 400 ml varm mjölk (< 70 °C)

Bearbetning:

- Finfördela chokladen i mixertillsatsen på läge **2**.
- Stäng av apparaten och tillsätt mjölken.
- Blanda ingredienserna kortvarigt.

**Tjock fruktkaka**

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

Bearbetning:

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

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

Avhjälpning av fel

Apparaten fungerar inte.

Apparaten får ingen ström.

- ▶ Kontrollera om din enhet får ström.

Apparaten startar inte bearbetningen eller stängs av under bearbetningen.

För stor bearbetningsmängd eller för lång bearbetningstid.

- ▶ Ställ vridreglaget i läge 0/off.
- ▶ Minska mängden ingredienser.
- ▶ Låt apparaten svalna så att överlastsäkeringen avaktiveras.

Apparaten eller tillbehören är blockerade.

- ▶ Ställ vridreglaget i läge 0/off.
- ▶ Ta bort blockeringen.

Bägare, lock eller tillbehör sitter inte korrekt.

- ▶ Sätt på bägaren, locket eller tillbehöret korrekt.

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

Omhändertagande av begagnade apparater

- ▶ Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.



Denna enhet är märkt i enlighet med det europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

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



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Jos käytät toimitukseen sisältyviä tai valinnaisia lisävarusteita, noudata lisäksi niiden ohjeita.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.
- Jos laitteessa on kuljetusvaurioita, älä kytke laitetta käyttöön.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- elintarvikkeiden sekoittamiseen, vatkaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen sekä taikinan vaivaamiseen.
- muihin käyttötarkoituksiin, jotka on kuvattu toimitukseen sisältyvässä käyttöohjeessa tai lisävarusteiden ohjeissa.
- valvonnan alaisena.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Katkaise laitteen virransyöttö, kun:

- Älä käytä laitetta.
- et valvo laitetta.
- kokoat laitetta.
- irrotat laitteen osia.
- puhdistat laitetta.
- lähestyt pyöriviä osia.
- vaihdat työkaluja.
- havaitset virheen.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettäviltä.

- ▶ Älä käytä viallista laitetta.
- ▶ Jos laitteen pinta on haljennut tai murtunut, sitä ei saa missään tapauksessa käyttää.
- ▶ Älä vedä verkkojohdosta, kun irrotat laitteen sähköverkosta. Vedä aina verkkojohdon pistokkeesta.
- ▶ Jos laite tai verkkojohto on rikki, irrota heti verkkojohdon pistoke tai kytke sulake sulakerasiassa pois päältä.
- ▶ Soita huoltopalveluun. → *Sivu 93*
- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Laitteen korjauksia saavat tehdä vain alan ammattilaiset.
- ▶ Laitteen korjaukseen saa käyttää vain alkuperäisiä varaosia.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Käytä laitetta vain suljetuissa tiloissa.
- ▶ Älä altista laitetta voimakkaalle kuumuudelle tai kosteudelle.
- ▶ Älä käytä laitteen puhdistukseen höyry- tai painepesuria.
- ▶ Älä käytä laitetta kostein käsin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin tai lämmönlähteisiin.
- ▶ Varmista, että verkkojohto ei koske teräviin ulokkeisiin tai reunoihin.
- ▶ Verkkojohtoa ei saa taittaa, jättää puristuksiin eikä muuttaa.
- ▶ Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- ▶ Ole varovainen, kun lisää kuumia nesteitä yleiskoneeseen, sillä laitteesta saattaa tulla kuumaa höyryä.
- ▶ Täytä sekoituskannuun enintään 400 ml kuumaa tai vaahtoavaa elintarviketta.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- ▶ Älä kumarru laitteen yläpuolelle.
- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, yli 70 °C, sekoituskannussa.

- ▶ Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- ▶ Irrota ja kiinnitä välineitä ja varusteita vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Ennen välineiden vaihtoa ja puhdistusta kytke laite pois toiminnasta ja vedä pistoke pistorasiasta.
- ▶ Osat, joissa on halkeamia tai muita vaurioita tai jotka eivät ole kunnolla kohdallaan, on vaihdettava valmistajan alkuperäisiin varaosiin.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Älä laita sormia paikalleen kiinnitettyyn sekoituskannuun.
- ▶ Älä käytä tehosekoitinta koskaan ilman kantta.
- ▶ Tartu yleisterään vain muoviosasta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Tartu hienonnusteriin vain keskellä olevasta muovirenkaasta.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.
- ▶ Pidä pienet osat poissa lasten ulottuvilta.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä pienillä osilla.
- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

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

Tutustuminen

Yleiskatsaus

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


→ Kuva **1**


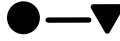



A	Peruslaite
B	Työkalut ¹
C	Hienonnusterät ¹
D	Tehosekoitin ¹
E	Minileikkuri ¹
1	Johdon säilytystila
2	Kierrettävä valitsin
3	Moottori
4	Teränsuojus
5	Yleisterä
6	Taikinaterä
7	Vatkainkiekko
8	Syöttöpainin ja mitta-astia
9	Kansi, jossa on integroitu syöttösuppilo
10	Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut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

¹ Mallista riippuen

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

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.

Symboli	Kuvaus
	Kohdistusmerkki peruslaiteessa
	Välineen asettaminen paikalleen ● ja kiinnittäminen ▼
max	maksimi täyttömäärä
	Teräosa, jossa jauhinterä (musta tiiviste)
	Teräosa, jossa on sekoitus- ja hienonnusterä (punainen tiiviste)
	Teräosan lukitseminen tai lukituksen avaaminen.

Kierrettävä valitsin

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

Yhteenveto välineistä

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

Nimi	Käyttö
Vatkainkierokko	Valkuaisvaahdon tai kerman vatkaminen ja majoneesin valmistaminen. Suositus optimaalisen tuloksen saavuttamiseksi: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Käytä kermaa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 30 % ja lämpötila 4-8 °C.

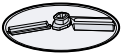


Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointi- ja raastinterä	Raakojen perunoiden raastaminen tai viipaloiminen. Huomautus: Ei sovellu hyvin säikeisten elintarvikkeiden, esim. purjon tai mangon käsittelyyn.



Hienonnuusterät

Nimi	Käyttö
Käännettävä viipalointiterä paksu/ohut	Leikkaa elintarvikkeet, esim. hedelmät ja vihannekset ohuiksi tai paksuiksi viipaleiksi. Merkintä: <ul style="list-style-type: none"> ▪ COARSE = paksut viipaleet ▪ FINE = ohuet viipaleet Huomautus: Ei sovellu kovan juuston, leivän, sämpylöiden tai suklaan viipalointiin. Ohje: Viipaloi keitetyt perunat vasta, kun ne ovat jäähtyneet.



Käännettävä raastinterä karkea/hieno	Elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten tai juuston kuten goudan tai edam-juuston karkea tai hieno raastaminen. Merkintä: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 = karkea puoli ▪ 4 = hieno puoli Huomautus: Ei sovellu pähkinöiden tai kovan juuston, esim. parmesaanin viipalointiin. Ohje: Raasta pehmeää juustoa terän karkealla puolella.
--------------------------------------	---



Turvajärjestelmät

Turvalukko

Turvalukko estää laitteen tahattoman päällekytkemisen. Kun kulho on asetettu oikein paikalleen ja kansi on lukittu, laite voidaan kytkeä päälle ja sitä voidaan käyttää.

Huomautus: Jos kulho irtoaa tai kansi avataan, laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.

Ylikuormitussuoja

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

Käyttö

Laitteen asennus

1. Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
2. Säädä verkkojohto tarvittavaan pituuteen.
 - Voit lyhentää johtoa työntämällä sitä säilytyslokeroon.
 - Jos haluat jatkaa johdon pituutta uudelleen, vedä johtoa ulos säilytyslokerosta.
3. Älä liitä pistoketta pistorasiaan.

Kulhon asettaminen paikalleen

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

→ Kuva 2 - 6

Ainesten käsittely välineillä

Huomautukset

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

Vaatus: Kulho ja pidin on kiinnitetty peruslaitteeseen.

→ Kuva 7 - 19

Ainesten käsittely hienonnusterillä

Huomautus: Aseta haluamasi hienonnusterä pitimen päälle tarvittava puoli ylöspäin.



Vaatus: Kulho ja pidin on kiinnitetty peruslaitteeseen.

→ Kuva 20 - 31

Varusteet

Yleiskatsaus

→ Kuva 32

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

Tiivisteiden tarkistus

- ▶ Tarkista, onko tiiviste oikein paikallaan.
→ Kuva 33

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

Tehosekoitin

Teräosaa, jossa on punainen tiiviste ja symboli , käytetään:

- nestemäisten ja puolikiinteiden elintarvikkeiden sekoittamiseen

- kevyiden taikinoiden sekoittamiseen
- elintarvikkeiden soseuttamiseen
- jääpalojen murskaamiseen.

Käytön rajoitukset:

- Älä hienonna aineksia kuten manteleita, sipuleita, persiljaa tai lihaa.
- Sekoita kiinteät elintarvikkeet riittävään nestemäärään.
- Sekoita jauhemuotoiset elintarvikkeet ennen tehosekoittimeen laittamista riittävään nestemäärään tai liuota ne kokonaan nesteeseen. Jauhemaisia elintarvikkeita ovat esim. tomusokeri, kaakaojauhe, paahdetut soijapavut, jauhot, valkuaisjauhe.
- Sekoittimella ei voi valmistaa levitteitä kuten maapähkinävoita, kookospähkinävoita tai pähkinäsosetta.

Tehosekoittimen valmistelu ja asettaminen paikalleen

→ Kuva 34 - 37

Käsittelymäärät

Nesteet	maks. 1000 ml
Kuumat tai kuohuvat elintarvikkeet	maks. 400 ml

Ainesten käsittely tehosekoittimessa

Huomautus: Pidä kannesta kiinni käytön aikana.


→ Kuva 38 - 46


Tehosekoittimen esipuhdistus

- ▶ Noudata taulukossa olevia puhdistusohjeita.

→ Kuva 47

Minileikkuri

Teräosaa, jossa on punainen tiiviste ja symboli , käytetään lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien ja marjojen sekä kasvien hienontamiseen ja silppuamiseen.

Teräosaa, jossa on musta tiiviste ja symboli , käytetään seuraavien pienten määrien jauhamiseen:

- mausteet, esim. pippuri, kumina, kataja, kaneli, kuivattu tähtianis, sahrami
- vilja, esim. vehnä, hirssi, pellava
- kahvi
- sokeri.

Käytön rajoitukset:

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

Minileikkurin valmistelu ja asettaminen paikalleen

→ Kuva **48** - **53**

Ainesten käsittely minileikkurilla

→ Kuva **54** - **59**

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kiinnity.

- ▶ Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.

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

Ohjeet

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

Huomautus: Älä jätä teräosia tai yleisterää likoamaan veteen.

Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva **60**

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

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. Kun käsittelet maksimimäärää, käytä pisintä suositeltua käsittelyaikaa.

→ Kuva **61**

→ Kuva **62**

→ Kuva **63**

→ Kuva **64**

Reseptiesimerkkejä



Hunaja-hasselpähkinä-levite (CNCM12C)

- 20 g hasselpähkinöitä
- 50 g kukkaishunajaa (huoneenlämpöisenä)

Käsittely:

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



Kuuma suklaajuoma

- 80–100 g jäädytettyä suklaata
noin 400 ml kuumaa maitoa (< 70 °C)

Käsittely:

- Hienonna suklaa tehosekoittimessa teholla **2**.
- Kytke laite pois päältä ja lisää maito.
- Sekoita ainekset nopeasti.



Mehevä hedelmäkakku

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

Käsittely:

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

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

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Laite ei toimi.

Laite ei saa virtaa.

- ▶ Tarkista, onko laite kytketty virtalähteeseen.

Laite ei aloita käsittelyä tai kytkeytyy pois toiminnasta käytön aikana.

Käsiteltävä määrä on liian suuri tai käsittelyaika liian pitkä.

- ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0**off.
- ▶ Pienennä aineiden määrää.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä, jotta ylikuormitusuoja palautuu normaalitilaan.

Laite tai varuste on jumiutunut.

- ▶ Käännä kierrettävä valitsin asentoon **0**off.
- ▶ Avaa jumiutunut kohta.

Kulho, kansi tai väline ei ole oikein paikoillaan.

- ▶ Aseta kulho, kansi tai väline oikein paikalleen.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- ▶ Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.



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

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

Huoltopalvelu

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



Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso adicionales al utilizar los accesorios suministrados u opcionales.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para mezclar, amasar, batir, cortar y rallar alimentos.
- para usos adicionales que se encuentran descritos en las instrucciones de uso de los accesorios opcionales suministrados.
- bajo la supervisión de una persona.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

Desconectar el aparato de la fuente de alimentación cuando:

- No utilizar el aparato.
- no se esté vigilando el aparato.
- se esté montando el aparato.
- se esté desmontando el aparato.
- se esté limpiando el aparato.
- se aproximen elementos rotativos.
- se estén cambiando los accesorios.
- se encuentre un error.

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▶ No ponga nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▶ No hacer funcionar nunca un aparato con una superficie agrietada o rota.
- ▶ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▶ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico.
- ▶ Llame al Servicio de Asistencia Técnica. → *Página 102*
- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▶ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ Utilizar el aparato solo en espacios interiores.
- ▶ No exponer el aparato a altas temperaturas y humedad.
- ▶ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.
- ▶ No usar nunca el aparato con las manos húmedas.
- ▶ Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes del aparato o fuentes de calor.
- ▶ Evite siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con esquinas o bordes afilados.
- ▶ No doble, aplaste ni modifique nunca el cable de conexión de red.

- ▶ No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- ▶ Tener cuidado al introducir líquidos calientes en el robot de cocina, ya que podría salir vapor caliente.
- ▶ Llenar como máximo 400 ml de alimentos calientes o espumosos en el vaso de la batidora.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- ▶ No inclinarse sobre el aparato.
- ▶ No procesar alimentos calientes por encima de 70 ° C en el vaso de la batidora.
- ▶ Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- ▶ Montar y desmontar las herramientas y los accesorios solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Antes de cambiar las herramientas o de limpiar el aparato, apagar el aparato y desconectarlo de la red.
- ▶ Piezas que presenten grietas u otros daños, o bien que no asienten correctamente, deben cambiarse por piezas de repuesto originales.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- ▶ No introducir nunca las manos en la jarra batidora estando esta en el aparato.
- ▶ No utilizar la batidora sin colocar la tapa.
- ▶ Agarrar la cuchilla universal solo por el plástico.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ Sujetar los discos picadores solo por el anillo plástico en el medio.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
- ▶ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con el embalaje.
- ▶ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▶ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

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

Familiarizándose con el aparato

Vista general

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

→ Fig. 1

A	Base motriz
B	Accesorios ¹
C	Discos picadores ¹
D	Batidora ¹
E	Accesorio picador universal ¹





¹ En función del modelo

1	Recogida del cable
2	Mando giratorio
3	Accionamiento
4	Protector de la cuchilla
5	Cuchilla universal
6	Accesorio para amasar
7	Disco para batir
8	Empujador y vaso medidor
9	Tapa con boca de llenado integrada
10	Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso)
11	Disco reversible para cortar y rallar
12	Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso)
13	Soporte de herramienta
14	Recipiente de mezcla



¹ En función del modelo

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


Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	Marca de posición en la base motriz
	Colocar el accesorio ● y girarlo hasta que quede fijo ▼
max	Capacidad máxima
	Accesorio de cuchilla para moler (junta negra)




es Familiarizándose con el aparato

Símbolo	Descripción
	Accesorio de cuchilla para batir y triturar (junta roja)
	Bloquear o desbloquear la cuchilla.

Mando giratorio


Símbolo	Descripción
	Desconectar el aparato.
M	Modo rápido: funcionamiento a máxima velocidad mientras el mando giratorio se mantiene en esta posición. Nota: Utilice la conmutación de par para mezclar los ingredientes solo brevemente o en intervalos.
1	Procesar los ingredientes con una velocidad baja.
2	Procesar los ingredientes con la velocidad máxima.

Vista general de las herramientas

Denominación	Utilización
Cuchilla universal 	Triturar, picar, batir y amasar alimentos.
Accesorio para amasar 	Amasar masas y mezclar ingredientes que no deben picarse (por ejemplo, uvas pasas, láminas de chocolate).
Disco para batir 	Batir claras de huevo o nata y preparar mayonesa.

Denominación	Utilización
	Recomendación para un resultado óptimo: <ul style="list-style-type: none">■ Utilizar nata con mín. un 30 % de contenido de grasa y a una temperatura de 4-8 °C.

Discos picadores

Denominación	Utilización
Disco cortador reversible con dos grosores (fino y grueso) 	Cortar los alimentos en rodajas gruesas o finas, p. ej., frutas y verduras. Identificación: <ul style="list-style-type: none">■ COARSE = rodajas gruesas■ FINE = rodajas finas Nota: No es adecuado para procesar queso curado, pan, panecillos ni chocolate. Consejo: Cortar las patatas cocidas solo una vez que se hayan enfriado.
Disco rallador reversible con dos grosores (fino y grueso) 	Rallar alimentos en trozos gruesos o finos, p. ej., frutas, verduras o quesos, como gouda o edam. Identificación: <ul style="list-style-type: none">■ 2 = parte gruesa■ 4 = parte fina Nota: No es adecuado para procesar nueces o queso curado, p. ej., queso parmesano. Consejo: Rallar el queso blando solo con la cara gruesa del disco.
Disco reversible para cortar y rallar 	Rallar las patatas crudas o cortarlas en rodajas. Nota: No es adecuado para procesar alimentos muy fibrosos, como mango o puerro.

Sistemas de seguridad

Dispositivo de seguridad de conexión

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

Si el recipiente de mezcla está bien colocado y la tapa está bloqueada, el aparato puede conectarse y manejarse.

Nota: Si se suelta el recipiente de mezcla o se abre la tapa, el aparato se apaga automáticamente.

Seguro contra sobrecarga

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

Manejo

Colocar el aparato

- Colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable, plana, limpia y lisa.
- Ajustar el cable de alimentación a la longitud necesaria.
 - Para reducir la longitud del cable de conexión, introducir el cable en el compartimento para el cable.
 - Para volver a alargar la longitud del cable, extraer el cable del compartimento para el cable.
- No introducir el enchufe en la toma de corriente.

Colocar el recipiente de mezcla sobre el aparato

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

→ Fig. 2 - 6

Procesar los ingredientes con las herramientas

Notas

- Montar siempre la herramienta antes de introducir los ingredientes.
- Colocar la herramienta con el lado correcto hacia arriba y hasta el fondo del soporte de herramienta.

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

→ Fig. 7 - 19

Procesar los ingredientes con los discos picadores

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



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

→ Fig. 20 - 31

Accesorios

Vista general

→ Fig. 32

1	Embudo de llenado
2	Tapa con boca de llenado
3	Vaso de la batidora
4	Accesorio de cuchilla para batir y triturar, junta roja y símbolo 
5	Accesorio de cuchilla para moler, junta negra y símbolo 
6	Vaso del accesorio picador universal


Verificar el estado de la junta

- Comprobar si la junta está bien colocada.

→ Fig. 33

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

Batidora

Usar el accesorio de cuchilla con junta roja y el símbolo  para:

- mezclar líquidos o alimentos semiblandos,
- mezclar masas ligeras,
- hacer puré con alimentos,

es Accesorio picador universal

- picar cubitos de hielo.

Limitaciones de cara a la elaboración:

- no picar ingredientes como almendras, cebollas, perejil y carne.
- Mezclar los alimentos sólidos con suficiente líquido.
- Mezclar los alimentos en polvo con suficiente líquido antes de mezclarlos o disolverlos del todo en líquido. Por alimentos en polvo se entienden azúcar glas, cacao en polvo, habas de soja tostadas, harina o proteína en polvo, entre otros.
- La batidora no es capaz de elaborar productos para untar, como mantequilla de cacahuete, de coco o de nueces.

Preparar y colocar la batidora

→ Fig. 34 - 37

Cantidades para procesado:

Alimentos líquidos	máx. 1000 ml
--------------------	--------------

Alimentos calientes o con propensión a formar espuma	máx. 400 ml
--	-------------

Procesar los ingredientes con la batidora


Nota: Sujetar la tapa durante la preparación.


→ Fig. 38 - 46

Limpiar la batidora antes de su uso

- ▶ Seguir las instrucciones de limpieza de la tabla.
→ Fig. 47

Accesorio picador universal

Usar el accesorio de cuchilla con junta roja y el símbolo  para cortar y picar carne, queso, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta y verdura.

Usar la cuchilla con junta negra y el símbolo , para moler pequeñas cantidades de:

- especias como pimienta, comino, enebro, canela, anís estrellado seco, azafrán,
- cereales como trigo, mijo, lino,

- café,
- azúcar.

Limitaciones de cara a la elaboración:

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

Preparar y colocar el accesorio picador universal

→ Fig. 48 - 53

Procesar los ingredientes con el accesorio picador universal

→ Fig. 54 - 59

Vista general de la limpieza

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

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

Consejos

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

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

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 60

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

Ejemplos prácticos

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

→ Fig. **61**

→ Fig. **62**

→ Fig. **63**

→ Fig. **64**

Recetas de ejemplo



Crema de miel y avellana para untar en el pan (CNCM12C)

- 20 g de avellanas
- 50 g de miel de flores (a temperatura ambiente)

Elaboración:

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



Chocolate caliente

- de 80 g a 100 g de chocolate refrigerado
- aprox. 400 ml de leche caliente (<70 °C)

Elaboración:

- Picar el chocolate en la batidora a potencia **2**.
- Apagar el aparato y agregar la leche.
- Batir los ingredientes brevemente.



Pudin de frutas deshidratadas

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

Elaboración:

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

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

es Solucionar pequeñas averías

Solucionar pequeñas averías

El aparato no funciona.

El aparato no tiene corriente eléctrica.

- ▶ Compruebe si el aparato recibe corriente.

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

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

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

El aparato o un accesorio está bloqueado.

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

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

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

Eliminación del aparato usado

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

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



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la

reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de Asistencia Técnica

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

Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.



Segurança

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

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para mexer, amassar, bater, cortar e raspar alimentos;
- para utilizações adicionais descritas nos manuais dos acessórios fornecidos ou opcionais.
- sob supervisão.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligue o aparelho da corrente quando:

- não utilizar o aparelho.
- não vigiar o aparelho.
- montar o aparelho.
- desmontar o aparelho.
- limpar o aparelho.
- se aproximar de peças em rotação.
- substituir a ferramenta.
- for confrontado com um erro.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

pt Segurança

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 111*
- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.
- ▶ Nunca exponha o aparelho a calor intenso e humidade.
- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- ▶ Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.
- ▶ Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- ▶ Ter cuidado ao deitar líquidos quentes no robô de cozinha, pois pode sair vapor quente.

- ▶ Introduza no máximo 400 ml de alimentos quentes ou que formem espuma no copo misturador.
- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.
- ▶ Não se inclinar sobre o aparelho.
- ▶ Não processar alimentos quentes acima dos 70 °C no copo misturador.
- ▶ Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- ▶ Coloque e retire as ferramentas e os acessórios apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Antes de trocar a ferramenta ou de proceder à limpeza, desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica.
- ▶ Peças que apresentem fissuras ou outros danos, ou que não estejam colocadas corretamente, têm de ser substituídas por peças sobressalentes originais.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Nunca inserir a mão no copo misturador montado.
- ▶ Nunca utilize o misturador sem a tampa colocada.
- ▶ Segurar a lâmina universal só pela parte de plástico.
- ▶ Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Segure os discos de trituração apenas pelo anel de plástico no centro.
- ▶ Não toque no canal de enchimento.
- ▶ Utilize apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.
- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.
- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Nunca utilize as peças e os acessórios originais para outros aparelhos.

pt Familiarização

- ▶ Não exceder as quantidades máximas de processamento.
- ▶ Antes de utilizar a tigela e os acessórios, verifique a eventual presença de corpos estranhos e remova-os.
- ▶ Nunca submeta o copo misturador a temperaturas superiores a 80 °C.
- ▶ Não introduzir objetos no recipiente nem no canal de enchimento, p. ex., colher de cozinha, faca.
- ▶ Não processar alimentos que contêm componentes rijos, p. ex. ossos, cartilagens ou caroços.
- ▶ Não processe alimentos ultracongelados no misturador, exceto cubos de gelo.
- ▶ Não exercer muita pressão com o calçador.

Familiarização

Vista geral

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

→ Fig. 1

A	Aparelho base
B	Ferramentas ¹
C	Discos de trituração ¹
D	Misturador ¹
E	Picador universal ¹
1	Arrumação do cabo
2	Seletor rotativo
3	Acionamento
4	Proteção da lâmina
5	Lâmina universal
6	Ferramenta de amassar
7	Disco de bater
8	Calçador e copo medida
9	Tampa com canal de enchimento integrado







¹ Conforme o modelo

10	Disco reversível de cortar grosso/fino
11	Disco reversível de cortar/ralar
12	Disco reversível de ralar grosso/fino
13	Suporte de acessórios
14	Tigela

¹ Conforme o modelo

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

Símbolos




Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de enchimento.
	Marcação de posição no aparelho base
	Coloque o acessório ● e aperte ▼
max	quantidade máxima
	Elemento com lâmina de moer (vedante preto)
	Elemento com lâmina para misturador e trituração (vedante vermelho)
	Bloquear e desbloquear as lâminas.

Seletor rotativo

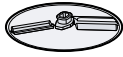
Símbolo	Descrição
0/off	Desligue o aparelho.
M	Ligação momentânea: velocidade máxima enquanto o seletor rotativo permanecer nesta posição. Nota: Use a ligação instantânea, para misturar os ingredientes apenas brevemente ou em intervalos.

Sím-bolo	Descrição
1	Processar os ingredientes com uma velocidade mais baixa.
2	Processar os ingredientes com a velocidade máxima.

Vista geral das ferramentas

Designação	Utilização
Lâmina universal	Para ralar, picar, bater e amassar alimentos.
	
Ferramenta de amassar	Para amassar massas pesadas e para misturar ingredientes que não devam ser triturados (p. ex. passas de uvas, pedaços de chocolate em folha).
	
Disco de bater	Bater claras ou natas em castelo ou fazer maionese. Recomendação para um resultado ideal: <ul style="list-style-type: none"> ■ Utilizar natas com um mín. de 30% de gordura e a 4-8 °C.
	

Discos de tritar

Designação	Utilização
Disco reversível de cortar grosso/fino	Corte os alimentos em rodela finas ou grossas, p. ex. fruta e legumes. <p>Marcação:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ COARSE = rodela grossas ■ FINE = rodela finas <p>Nota: Não adequado para processar queijo rijo, pão, pãezinhos ou chocolate.</p>
	

Designação	Utilização
	Dica: Corte batatas cozidas apenas depois de arrefecerem.

Disco reversível de ralar grosso/fino

Triture alimentos em pedaços grossos ou finos, p. ex. fruta, legumes ou queijo, como Gouda ou Edam.



Marcação:

- 2 = lado grosso
- 4 = lado fino

Nota: Não adequado para processar nozes ou queijo rijo, p. ex. parmesão.

Dica: Rale queijos moles com o lado mais grosso.

Disco reversível de cortar/ralar

Rale batatas cruas ou corte em rodela.



Nota: Não adequado para o processamento de alimentos muito fibrosos, p. ex. alho-francês ou manga.

Sistemas de segurança

Proteção de ligação

A proteção de ligação impede que o seu aparelho se ligue acidentalmente. Quando a tigela estiver corretamente colocada e a tampa bloqueada, é possível ligar e operar o aparelho.

Nota: Se a tigela se desenroscar ou a tampa for aberta, o aparelho desliga-se automaticamente.

Proteção contra sobrecarga

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

Operação

Instalar o aparelho

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

pt Acessórios

- Ajustar o cabo elétrico para o comprimento pretendido.
 - Para encurtar o comprimento do cabo, insira o cabo no respetivo compartimento para o cabo.
 - Para prolongar novamente o comprimento do cabo, puxe o cabo para fora do respetivo compartimento.
- Não ligue a ficha de rede à tomada.

Colocar a tigela

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

→ Fig. 2 - 6

Processar ingredientes com as ferramentas

Notas

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

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

→ Fig. 7 - 19

Processar ingredientes com os discos de trituração

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

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


→ Fig. 20 - 31


Acessórios

Vista geral

→ Fig. 32

-
- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 | Funil de enchimento |
| 2 | Tampa com abertura de enchimento |
| 3 | Copo misturador |
-

4	Elemento com lâmina para misturador/triturar, vedante vermelho e símbolo 
---	--

5	Elemento com lâmina de moer, vedante preto e símbolo 
---	--

6	Copo do picador universal
---	---------------------------


Verificar vedante

- Verificar se o vedante está bem colocado.

→ Fig. 33

Nota: Se o vedante estiver danificado ou não estiver bem colocado, pode ser deramado líquido.

Misturador

Use as lâminas com vedante vermelho e símbolo , para:

- misturar alimentos líquidos ou semissólidos,
- misturar massas leves,
- reduzir a puré alimentos,
- triturar cubos de gelo.

Limitações ao processamento:

- Não trituração ingredientes como amêndoas, cebolas, salsa e carne.
- Misturar alimentos sólidos com uma quantidade suficiente de líquido.
- Misturar alimentos em pó com uma quantidade suficiente de líquido ou dissolvê-los completamente em líquido antes de os liquidificar. Alimentos em pó são, p. ex., açúcar de confeitaria, cacau em pó, grãos de soja torrados, farinha, proteínas em pó.
- O liquidificador não consegue produzir cremes para barrar como manteiga de amendoim, manteiga de coco ou puré de frutos de casca rija.

Preparar e montar o misturador

→ Fig. 34 - 37

Quantidades

Líquidos	máx. 1000 ml
----------	--------------

Alimentos quentes máx. 400 ml
ou que formem espuma

Processar ingredientes com o misturador

Nota: Segurar a tampa durante o processamento.


→ Fig. 38 - 46


Realizar a limpeza prévia do misturador

- ▶ Seguir as instruções de limpeza na tabela.

→ Fig. 47

Picador universal

Use as lâminas com vedante vermelho e símbolo , para triturar e picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes.

Use as lâminas com vedante preto e símbolo , para moer pequenas quantidades de:

- especiarias, p. ex. pimenta, cominhos, zimbros, canela, estrela de anis seca, açafreão,
- cereais, p. ex., trigo, milho-miúdo, linhaça,
- café,
- açúcar.

Limitações ao processamento:

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

Preparar e colocar o picador universal

→ Fig. 48 - 53

Exemplo de receita



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

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

Processar ingredientes com o picador universal

→ Fig. 54 - 59

Vista geral da limpeza

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

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

Dicas

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

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

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 60

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

Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados nas tabelas. Se processar a quantidade máxima, utilize o tempo de processamento máximo recomendado.

→ Fig. 61

→ Fig. 62

→ Fig. 63

→ Fig. 64

pt Eliminar falhas

Processamento:

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



Chocolate quente

- 80 g a 100 g de chocolate frio
- aprox. 400 ml de leite quente (<70 °C)

Processamento:

- Ralar o chocolate no misturador na fase **2**.
- Desligue o aparelho e adicione o leite.
- Misturar brevemente os ingredientes.



Bolo de fruta pesado

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

Processamento:

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

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

Eliminar falhas

O aparelho não funciona.

O aparelho não tem corrente.

- ▶ Verificar se o aparelho recebe energia elétrica.

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

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

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

O aparelho/acessório está bloqueado.

- ▶ Coloque o seletor rotativo em %off.
- ▶ Remova o bloqueio.

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

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

Eliminar o aparelho usado

- ▶ Elimine o aparelho de forma ecológica. Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



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

Assistência Técnica

Podem obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Ασφάλεια

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- για την ανάδευση, το ζύμωμα, το χτύπημα, την κοπή και το τρίψιμο τροφίμων.
- Για επιπλέον εφαρμογές, που περιγράφονται στις οδηγίες συμπαραδιδόμενων ή προαιρετικών εξαρτημάτων.
- κάτω από επιτήρηση.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος όταν:

- μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Δεν επιτηρείτε τη συσκευή.
- Συναρμολογείτε τη συσκευή.
- Αποσυναρμολογείτε τη συσκευή.
- Καθαρίζετε τη συσκευή.
- Πλησιάζετε σε περιστρεφόμενα μέρη.
- Αντικαθιστάτε εργαλεία.
- Ερχόσαστε αντιμέτωποι με ένα σφάλμα.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή με ραγισμένη ή σπασμένη επιφάνεια.
- ▶ Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης, για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από το δίκτυο του ρεύματος. Τραβάτε πάντοτε το φισ του καλωδίου σύνδεσης.
- ▶ Όταν η συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης έχει ζημιά, τραβήξτε αμέσως το φισ του καλωδίου σύνδεσης ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. → *Σελίδα 120*
- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.
- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.
- ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ με υγρά χέρια.
- ▶ Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- ▶ Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.

el Ασφάλεια

- ▶ Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Προσοχή κατά την πλήρωση καυτών υγρών στην κουζινομηχανή, επειδή μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός.
- ▶ Προσθέστε το πολύ 400 ml καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- ▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
- ▶ Μην σκύβετε πάνω από τη συσκευή.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 70 °C στο δοχείο ανάμειξης.
- ▶ Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εργαλεία και τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- ▶ Πριν την αλλαγή των εργαλείων ή πριν τον καθαρισμό απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Αντικαταστήστε εξαρτήματα, τα οποία εμφανίζουν ρωγμές ή άλλες ζημιές ή δεν προσαρμόζονται σωστά, με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- ▶ Μην πιάνετε ποτέ μέσα στο τοποθετημένο δοχείο μίξερ.
- ▶ Μην λειτουργείτε ποτέ το επίθεμα μίξερ χωρίς τοποθετημένο καπάκι.
- ▶ Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο από το πλαστικό μέρος.
- ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- ▶ Πιάνετε τους δίσκους κοπής μόνο από τον πλαστικό δακτύλιο στη μέση.
- ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.
- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ περισσότερο απ' ό,τι είναι απαραίτητο.
- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ γνήσια εξαρτήματα και προσαρτήματα άλλων συσκευών.
- ▶ Μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες επεξεργασίας.
- ▶ Πριν από τη χρήση, ελέγξτε το μπολ και τα εξαρτήματα για ξένα σώματα και ενδεχομένως αφαιρέστε τα.
- ▶ Μην εκθέτετε ποτέ το ποτήρι μίξερ σε θερμοκρασίες άνω των 80 °C.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο στο δοχείο ή μέσα στο στόμιο πλήρωσης, π.χ. κουτάλα, μαχαίρι.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε τρόφιμα που περιέχουν σκληρά συστατικά, π.χ. κόκκαλα, χόνδρους ή κουκούτσια.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε κατεψυγμένα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης, εκτός από παγόκubους.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.

Γνωριμία

Επισκόπηση

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

→ *Εικ. 1*

A Βασική συσκευή

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

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

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

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

Σύμβολα

Σύμβολο Περιγραφή




Σύμβολο	Περιγραφή
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	Μαρκάρισμα θέσης στη βασική συσκευή
	Τοποθέτηση ● και σφίξιμο ▼ του προσαρτήματος
max	μέγιστη ποσότητα πλήρωσης
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρια άλεσης (μαύρη στεγανοποίηση)
	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης και μαχαίρι τεμαχισμού (κόκκινη στεγανοποίηση)
	Ασφάλιση ή απασφάλιση του ένθετου μαχαιριού.

Περιστρεφόμενος διακόπτης


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

Επισκόπηση των εργαλείων

Όνομασία	Χρήση
Μαχαίρι γενικής χρήσης	Θρυμματισμός, τεμαχισμός, ανακάτεμα και ζύμωμα τροφίμων.

Όνομασία	Χρήση
	
Εργαλείο ζύμης	Για ζύμωμα ζύμης και την ανάμειξη υλικών, τα οποία δεν πρέπει να κοπούν (π. χ. σταφίδες, κομματάκια σοκολάτας).
	
Δίσκος χτυπήματος	Χτύπημα ασπράδια αυγών ή κρέμα γάλακτος και παρασκευή μαγιονέζας. Σύσταση για ένα ιδανικό αποτέλεσμα: <ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε κρέμας γάλακτος με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C.
	

Δίσκοι κοπής

Όνομασία	Χρήση
Δίσκος κοπής διπλής όψης, χοντρή/λεπτή κοπή	Κοπή τροφίμων σε χοντρές ή λεπτές φέτες, π.χ. φρούτα και λαχανικά. Χαρακτηρισμός: <ul style="list-style-type: none"> COARSE = χοντρές φέτες FINE = λεπτές φέτες Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία σκληρού τυριού, ψωμιού, μικρών ψωμιών ή σοκολάτας. Συμβουλή: Κόβετε τις βρασμένες πατάτες μόνο αφού κρυώσουν.
	

Ονομασία Χρήση

Δίσκος τριψίματος διπλής όψης, χοντρό/λεπτό τρίψιμο



Ξύσιμο τροφίμων σε χοντρά ή λεπτά κομμάτια, π.χ. φρούτα, λαχανικά ή τυρί, όπως γκούντα ή ένταμ.

Χαρακτηρισμός:

- 2 = Χοντρή πλευρά
- 4 = Λεπτή πλευρά

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία καρυδιών ή σκληρών τυριών, π.χ. παρμεζάνα.

Συμβουλή: Ξύστε το μαλακό τυρί μόνο με την πλευρά για χοντρό ξύσιμο.

Δίσκος κοπής-τριψίματος, διπλής όψης



Τρίψτε τις ωμές πατάτες ή κόψτε τις σε φέτες.

Σημείωση: Ακατάλληλα για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσο ή μάνγκο.

Συστήματα ασφαλείας**Ασφάλεια ενεργοποίησης**

Η ασφάλεια ενεργοποίησης εμποδίζει την αθέλητη ενεργοποίηση της συσκευής σας. Όταν το μπολ ανάμειξης είναι σωστά τοποθετημένο και το καπάκι είναι κλειδωμένο, η συσκευή μπορεί να ενεργοποιηθεί και να χειρισθεί.

Σημείωση: Όταν χαλαρώσει το μπολ ή ανοίξει το καπάκι, απενεργοποιείται η συσκευή αυτόματα.

Ασφάλεια υπερφόρτωσης

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

Χειρισμός**Τοποθέτηση της συσκευής**

1. Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, επίπεδη, καθαρή και λεία επιφάνεια εργασίας.

2. Ρυθμίστε το ηλεκτρικό καλώδιο στο απαραίτητο μήκος.
 - Για να μικρύνετε το μήκος του καλωδίου, σπρώξτε το καλώδιο στη θήκη καλωδίου.
 - Για να μεγαλώστε ξανά το μήκος του καλωδίου, τραβήξτε το καλώδιο από τη θήκη καλωδίου.

3. Μη βάλετε το φινιρίσμα στην πρίζα.

Τοποθέτηση του μπολ

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

→ **Εικ. 2 - 6**

Επεξεργασία των υλικών με τα εργαλεία**Υποδείξεις**

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

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

→ **Εικ. 7 - 19**

Επεξεργασία των υλικών με τους δίσκους κοπής

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

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

→ **Εικ. 20 - 31**

Εξαρτήματα**Επισκόπηση**

→ **Εικ. 32**

1 Χωνί πλήρωσης

el Επίθεμα μίξερ

2	Καπάκι με στόμιο πλήρωσης
3	Ποτήρι μίξερ
4	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρι ανάμειξης/τεμαχισμού, κόκκινη στεγανοποίηση και σύμβολο ☞
5	Ένθετο μαχαιριού με μαχαίρια άλεσης, μαύρη στεγανοποίηση και σύμβολο ☞
6	Δοχείο πολυκόφτη

Έλεγχος της στεγανοποίησης

- ▶ Ελέγξτε, εάν η στεγανοποίηση είναι σωστά τοποθετημένη.

→ Εικ. 33

Σημείωση: Εάν η στεγανοποίηση είναι κατεστραμμένη ή δεν τοποθετήθηκε σωστά, μπορεί να χυθεί υγρό.

Επίθεμα μίξερ

Χρησιμοποιήστε το ένθετο μαχαιριού με την κόκκινη στεγανοποίηση και το σύμβολο ☞, για:

- Ανάμειξη υγρών ή ημιστερεών τροφίμων,
- Ανάμειξη ελαφρών ζυμών,
- Πολτοποίηση τροφίμων,
- Θρυμματισμό παγοκύβων.

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

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

Προετοιμασία και τοποθέτηση του επιθέματος μίξερ

→ Εικ. 34 - 37

Ποσότητες επεξεργασίας

Υγρά	μέγ. 1000 ml
Καυτά ή αφρίζοντα τρόφιμα	μέγ. 400 ml

Επεξεργασία υλικών με το επίθεμα μίξερ

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας κρατάτε το καπάκι σταθερά.

→ Εικ. 38 - 46

Προκαθαρισμός του επιθέματος μίξερ

- ▶ Ακολουθήστε τις οδηγίες καθαρισμού στον πίνακα.

→ Εικ. 47

Κόφτης γενικής χρήσης

Χρησιμοποιήστε το ένθετο μαχαιριού με την κόκκινη στεγανοποίηση και το σύμβολο ☞, για τεμαχισμό και κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών φυτών, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών.

Χρησιμοποιήστε το ένθετο μαχαιριού με τη μαύρη στεγανοποίηση και το σύμβολο ☞, για άλεση μικρών ποσοτήτων όπως:

- Μπαχαρικά, π.χ. πιπέρι, κύμινο, κεδρόμηλα, κανέλα, ξηρός αστεροειδής γλυκάνισος, κρόκος,
- Δημητριακά, π.χ. σιτάρι, κεχρί, λιναρόσποροι,
- Καφές,
- Ζάχαρη.

Περιορισμοί για την επεξεργασία:

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

Προετοιμασία και τοποθέτηση του κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. 48 - 53

Επεξεργασία των υλικών με τον κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. 54 - 59

Επισκόπηση καθαρισμού

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

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

Συμβουλές

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

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

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **60**

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

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες. Εάν επεξεργαστείτε τη μέγιστη ποσότητα, χρησιμοποιήστε τον μέγιστο συνιστώμενο χρόνο επεξεργασίας.

→ *Εικ.* **61**

→ *Εικ.* **62**

→ *Εικ.* **63**

→ *Εικ.* **64**

Παραδείγματα συνταγών



Άλειμμα ψωμιού με μέλι και φουντούκι (CNCM12C)

- 20 g φουντούκια
- 50 g ανθόμελο (θερμοκρασία δωματίου)

Επεξεργασία:

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



Καυτό ρόφημα σοκολάτας

- 80 έως 100 g παγωμένη σοκολάτα περ. 400 ml καυτό γάλα (<70 °C)

Επεξεργασία:

- Τεμαχίστε τη σοκολάτα στο επίθεμα μίξερ στη βαθμίδα **2**.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και προσθέστε το γάλα.
- Αναμείξτε σύντομα τα υλικά.



Βαρύ γλυκό με φρούτα

- 3 αυγά
- 135 g ζάχαρη
- 135 g μαργαρίνη
- 255 g αλεύρι
- 10 g μπέικιν πάουντερ
- 150 g ξανθιές σταφίδες

el Αποκατάσταση βλαβών

- 150 g ανάμεικτα αποξηραμένα φρούτα

Επεξεργασία:

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

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

Αποκατάσταση βλαβών

Η συσκευή δε λειτουργεί.

Η συσκευή δεν έχει καθόλου ρεύμα.

- ▶ Ελέγξτε, εάν η συσκευή σας τροφοδοτείται με ρεύμα.

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

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

- ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0off.
- ▶ Μειώστε την ποσότητα των υλικών.
- ▶ Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, για την απενεργοποίηση της ασφάλειας υπερφόρτωσης.

Η συσκευή ή το εξάρτημα είναι μπλοκαρισμένη.

- ▶ Θέστε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 0off.
- ▶ Απομακρύνετε την εμπλοκή.

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

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

Απόσυρση παλιάς συσκευής

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος. Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορο σας ή την ιστοσελίδα μας. Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.



Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ürün ile birlikte teslim edilen veya opsiyonel olarak sunulan aksesuarları kullanırken ilave talimatları da dikkate alın.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- yiyecekleri karıştırmak, yoğurmak, çırpma, kesmek ve rendelemek için.
- teslim edilen veya opsiyonel olarak tedarik edilen aksesuarların kullanım kılavuzlarında açıklanan ilave uygulamalar için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanın.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Aşağıdaki durumlarda cihazın elektrik bağlantısını ayırın:

- cihazı kullanmayın.
- cihazı gözlem altında tutmadığınızda.
- cihazı birleştirirken.
- cihazın parçalarını ayırırken.
- cihazı temizlerken.
- döner parçalara yaklaştığınızda.
- aletleri değiştirirken.
- bir hatayla karşılaştığınızda.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

AEED Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamış olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → *Sayfa 129*
- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Cihazı yalnızca kapalı alanlarda kullanın.
- ▶ Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayın.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.
- ▶ Cihaz nemli veya ıslak ellerle kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
- ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- ▶ Mutfak robotuna sıcak sıvılar doldururken dikkatli olun, dışarı sıcak buhar çıkabilir.
- ▶ Karıştırma kabına en fazla 400 ml kadar sıcak veya köpüklü besin doldurunuz.

- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- ▶ Cihazın üstüne doğru eğilmeyiniz.
- ▶ 70°C üzerindeki sıcak besinleri karıştırma kabında işlemeyiniz.
- ▶ Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- ▶ Aletleri ve aksesuarları sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Alet değişiminden veya temizlikten önce cihazı kapatıp şebekeden ayırın.
- ▶ Gözle görülür renk değişimleri, çatlaklar veya başka hasarlar olan veya yerine doğru oturmeyen parçaları orijinal yedek parçalarla değiştirin.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- ▶ Kesinlikle cihaz üzerine takılmış mikser kabının içine elinizi sokmayınız.
- ▶ Mikser üst parçasını asla kapağını takmadan çalıştırmayınız.
- ▶ Çok amaçlı bıçağı sadece plastik kısımdan tutunuz.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Kabi boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Doğrama disklerini sadece ortadaki plastik bilezikten tutun.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağızına sokmayın.
- ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkacı kullanın.
- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle gerekenden uzun süre çalıştırmayın.
- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Orijinal malzemeleri ve aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayın.
- ▶ Azami işleme miktarları aşılmamalıdır.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce kapta ve aksesuarda yabancı cisim olup olmadığını kontrol ediniz ve varsa bunları çıkarınız.
- ▶ Karıştırma kabını asla 80 °C üzeri sıcaklıklara maruz bırakmayınız.
- ▶ Kaba veya dolum ağızına kaşık, bıçak gibi herhangi bir cisim sokmayınız.

tr Cihazı tanıma

- ▶ Örneğin kemik, kırıkdak veya çekirdek gibi sert parçalar içeren gıdaları işlemeyiniz.
- ▶ Küp buzlar dışındaki dondurulmuş gıdaları mikser üst parçasında işlemeyiniz.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.

Cihazı tanıma

Genel bakış

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

→ Şek. 1

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

¹ Modele bağlı

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

Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağızına sokmayın.
	Ana cihazdaki konumlandırma işareti
	Üst parçayı yerleştiriniz ● ve çevirerek sabitleyiniz ▼
max	maksimum dolum miktarı
	Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi (siyah conta)
	Mikser ve ufalama bıçaklı bıçak ünitesi (kırmızı conta)
	Bıçak üst parçasını kilitleyiniz veya kilidini açınız.



Döner şalter

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



Aletlere genel bakış


Tanım	Kullanımı
Üniversal bıçak	Besinleri doğrama, kesme, karıştırma ve yoğurma.



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

Doğrama diskleri

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

Tanım	Kullanımı
Kesme ve raspalama için çevrilir disk 	Çiğ patatesleri rendeleyin veya dilimler halinde kesin. Not: Pırasa veya mango gibi çok lifli besinleri işlemek için uygun değildir.

Emniyet sistemleri

Çalışma emniyeti sistemi

Çalışma emniyet sistemi, cihazın istenmeyen şekilde çalışmaya başlamasını engeller.

Kap doğru şekilde yerleştirilip kapak kilitlendikten sonra cihaz açılabilir ve çalıştırılabilir.

Not: Kabin yerinden çıkması veya kapağın açılması durumunda cihaz otomatik olarak kapanır.

Aşırı yüklenme emniyeti

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

Kullanım

Cihazın kurulması

- Cihazı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştirin.
- Elektrik kablosunu gereken uzunluğa ayarlayınız.
 - Kablo uzunluğunu kısaltmak için kabloyu kablo gözünün içine doğru itiniz.
 - Kablo uzunluğunu tekrar uzatmak için kabloyu kablo gözünden çekiniz.
- Elektrik fişini takmayın.

Kabın yerleştirilmesi

İpucu: Kabi ana cihazın üzerine yerleştirirken daima düz tutunuz.

→ Şek. 2 - 6

Malzemelerin aletler ile işlenmesi

Notlar

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

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

→ Şek. 7 - 19

Malzemelerin doğrama diskleri ile işlenmesi

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



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

→ Şek. 20 - 31

Aksesuarlar

Genel bakış

→ Şek. 32

1	Doldurma hunisi
2	Dolum delikli kapak
3	Karıştırma kabı
4	Mikser/ufalama bıçaklı bıçak ünitesi, kırmızı conta ve sembol 
5	Öğütme bıçaklı bıçak ünitesi, siyah conta ve sembol 
6	Üniversal doğrama kabı

Mührün kontrol edilmesi

- ▶ Contanın doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol ediniz.
→ Şek. 33

Not: Eğer conta hasarlıysa veya doğru yerleştirilmemişse, dışarıya sıvı sızabilir.

Mikser üst parçası

Kırmızı mühürlü ve  sembolü bıçak üst parçasını aşağıdakiler için kullanınız:

- Sıvı veya yarı katı besinlerin karıştırılması,
- Cıvık hamurların karıştırılması,
- Besinlerin püre edilmesi,
- Küp buzların parçalanması.

İşleme için kısıtlamalar:

- Badem, soğan, maydonoz ve et gibi malzemeleri parçalamayınız.
- Sert besinleri yeterince sıvıyla karıştırınız.
- Toz biçimindeki besinleri karıştırma işleminden önce yeterince sıvıyla karıştırınız veya sıvı içinde tamamen çözünüz. Toz besinler örneğin toz şeker, kakao tozu, kavrulmuş soya fasulyesi, un, protein tozu vb.'dir.
- Karıştırıcı yer fıstığı ezmesi, hindistancevizi yağı veya cevizi püresi gibi gıdalar yapamaz.

Mikser üst parçasının hazırlanması ve yerleştirilmesi

→ Şek. 34 - 37

İşlenecek miktarlar

Sıvılar	maks. 1000 ml
Sıcak veya köpüren besinler	maks. 400 ml

Malzemelerin mikser üst parçası ile işlenmesi


Not: Çalışma esnasında kapağı sabit tutunuz.


→ Şek. 38 - 46

Mikser üst parçasında ön temizlik yapılması

- ▶ Tablodaki temizleme talimatını takip ediniz.
→ Şek. 47

Genel doğrayıcı

Kırmızı mühürlü ve  sembolü bıçak üst parçasını et, sert peynir, soğan, otlar, sarımsak, meyve ve sebzelerin doğranması ve kıyılması için kullanınız.

Siyah mühürlü ve  sembolü bıçak üst parçasını aşağıdaki besinlerin küçük miktarlarda öğütülmesi için kullanınız:

- Biber, kimyon, arıç, tarçın, kuru yıldız anason, safran gibi baharatlar,
- Buğday, darı, keten tohumu gibi tahıllar,
- Kahve,
- Şeker.

İşleme için kısıtlamalar:

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

Genel doğrayıcının hazırlanması ve yerleştirilmesi

→ Şek. 48 - 53

Malzemelerin genel doğrayıcı ile işlenmesi

→ Şek. 54 - 59

Temizliğe genel bakış

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

- ▶ Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- ▶ Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.

Örnek tarifler



Ballı fındık ezmesi (CNM12C)

- 20 g fındık
- 50 g çiçek balı (oda sıcaklığında)

İşleme:

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

- ▶ Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme maddeleri kullanılmamalıdır.

İpuçları

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

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

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 60

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

Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz. Azami miktarı işlediğinizde, önerilen azami işleme süresine uyunuz.

→ Şek. 61

→ Şek. 62

→ Şek. 63

→ Şek. 64



Sıcak çikolata

- 80 g ila 100 g soğutulmuş çikolata
yakl. 400 ml sıcak süt (< 70 °C)

İşleme:

- Çikolatayı mikser üst parçasında Kademe 2 ayarı ile parçalayınız.
- Cihazı kapatıp sütü ekleyiniz.
- Malzemeleri kısa süre karıştırınız.



Ağır meyveli kek

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

İşleme:

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

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

Arızaları giderme

Cihaz çalışmıyor.

Cihaza güç gitmiyor.

- ▶ Cihazınıza akım gidip gitmediğini kontrol ediniz.

Cihaz işlemeyi başlatmıyor veya işleme sırasında kapanıyor.

İşleme miktarı çok yüksek veya işleme süresi çok uzun.

- ▶ Döner şalteri 0/off konumuna getirin.
- ▶ Malzeme miktarını azaltın.
- ▶ Aşırı yüklenme emniyetinin devre dışı kalması için cihazın soğumasını bekleyiniz.

Cihaz ve aksesuar bloke olmuş.

- ▶ Döner şalteri 0/off konumuna getirin.
- ▶ Blokajı kaldırın.

Kap, kapak veya aksesuar doğru şekilde yerleştirilmemiş.

- ▶ Kabi, kapağı veya aksesuarı doğru şekilde yerleştiriniz.

Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

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



Bu ürün T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı tarafından yayımlanan "Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Kısıtlanmasına İlişkin Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez".

AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 7 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.bosch-home.com

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Przy korzystaniu z dostarczonych z urządzeniem albo opcjonalnych akcesoriów należy się stosować do dodatkowych instrukcji.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do mieszania, zagniatania, ubijania, krojenia i wiórkowania artykułów spożywczych.
- do dodatkowych zastosowań opisanych w instrukcjach obsługi dostarczonych albo opcjonalnych akcesoriów.
- ciągle je nadzorując.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie należy odłączać od źródła zasilania prądem, gdy:

- nie używać urządzenia.
- nie jest nadzorowane.
- jest składane.
- jest rozkładane.
- jest czyszczone.
- użytkownik zbliża się do obracających się części.
- użytkownik wymienia narzędzia.
- użytkownik napotkał błąd.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia. Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 138*
- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Używać urządzenia wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- ▶ Nigdy nie narażać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgoci.
- ▶ Nie używać do czyszczenia urządzenia myjek parowych ani ciśnieniowych.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.

- ▶ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▶ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.
- ▶ Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- ▶ Podczas napełniania robota kuchennego gorącymi płynami należy zachować ostrożność, ponieważ może z niego nagle ujść gorąca para.
- ▶ Wlewać do pojemnika miksera maksymalnie 400 ml pieniających się lub gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- ▶ Nie pochylać się nad urządzeniem.
- ▶ Nie przetwarzać w dzbanku miksera gorących produktów spożywczych, których temperatura przekracza 70°C.
- ▶ Do obracających się części nie zbliżać rąk, włosów, części odzieży oraz innych przyborów.
- ▶ Zakładać i zdejmować narzędzia oraz przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- ▶ Przed zmianą narzędzi lub rozpoczęciem czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci elektrycznej.
- ▶ Części posiadające pęknięcia lub inne uszkodzenia albo niepoprawnie zamocowane muszą zostać wymienione na oryginalne części zamienne.
- ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- ▶ Nigdy nie wkładać rąk do nałożonego dzbanka miksera.
- ▶ Nigdy nie używać miksera bez założonej pokrywy.
- ▶ Nóż uniwersalny chwytać tylko za część wykonaną z tworzywa sztucznego.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- ▶ Tarcze rozdrabniające chwytać tylko środkowy pierścień z tworzywa sztucznego.

- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.
- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

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

Poznanie urządzenia

Przegląd

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



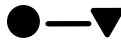



→ Rys. **1**

A	Korpus urządzenia
B	Narzędzia ¹
C	Tarcze rozdrabniające ¹
D	Przystawka miksująca ¹
E	Rozdrabniacz uniwersalny ¹
1	Schowek dla kabla
2	Przełącznik obrotowy
3	Napęd
4	Ostona noża
5	Nóż uniwersalny
6	Narzędzie do ciast
7	Tarcza do ubijania
8	Popychacz i miarka
9	Pokrywa ze zintegrowanym otworem do napełniania
10	Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko
11	Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki
12	Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/drobno
13	Uchwyt do narzędzi
14	Miska

¹ W zależności od modelu

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

Symbole

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Oznaczenie pozycji na korpusie urządzenia
	Założyć nakładkę ● i dokręcić ▼
max	maksymalna pojemność
	Wkładka nożowa z nożem do mielenia (czarna uszczelka)
	Wkładka nożowa z nożem do miksowania i rozdrabniania (czerwona uszczelka)
	Zablokować lub odblokować nakładkę tnącą.



Przełącznik obrotowy

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

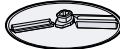
Przegląd narzędzi

Oznacze- nie	Zastosowanie
Nóż uniwersalny	Rozdrabnianie, siekanie, ucieranie i zagniatanie.

Oznaczenie Zastosowanie

	Narzędzie do ciast	Zagniatanie ciast i mieszanie składników, które nie powinny ulec rozdrobnieniu (np. rodzyнки, płatki czekoladowe).
	Tarcza do ubijania	Ubijanie białek jaj lub śmietany i przygotowywanie majonezu. Jak uzyskać optymalny rezultat: <ul style="list-style-type: none"> Używać śmietany o min. zawartości 30% tłuszczu i temperaturze 4-8°C.

Tarcze rozdrabniające

Oznacze- nie	Zastosowanie
Tarcza dwustronna do krojenia grubo/cienko	Krojenie artykułów spożywczych na cienkie lub grube plasterki, np. owoców i warzyw. Oznaczenie: <ul style="list-style-type: none"> COARSE = grube plasterki FINE = cienkie plasterki Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania twardych serów, chleba, bułek i czekolady. Wskazówka: Gotowane ziemniaki kroić dopiero po wystygnięciu.
	

Oznaczenie	Zastosowanie
<p>Tarcza dwustronna do wiórkowania grubo/ drobno</p> 	<p>Grube lub drobne wiórkowanie artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw albo serów takich jak gouda czy edamer.</p> <p>Oznaczenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 2 = strona gruba ■ 4 = strona drobna <p>Uwaga: Nie nadaje się do przetwarzania orzechów i twardych serów, np. parmezanu.</p> <p>Wskazówka: Miękkie sery trzeć przy użyciu strony do grubego krojenia.</p>
<p>Tarcza dwustronna, tnąca na plasterki / wiórki</p> 	<p>Surowe ziemniaki zetrzeć lub pokroić w cienkie plasterki.</p> <p>Uwaga: Nie nadają się do przetwarzania włóknistych produktów, np. pora czy mango.</p>

Systemy zabezpieczające

Blokada włączenia

Blokada włączenia uniemożliwia przypadkowe włączenie urządzenia. Po prawidłowym ustawieniu miski i zablokowaniu pokrywy urządzenie można włączyć i obsługiwać.

Uwaga: W razie odłączenia się miski albo otwarcia pokrywy urządzenie wyłącza się automatycznie.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

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

Obsługa

Ustawianie urządzenia

1. Postawić urządzenie na stabilnej, poziomej, czystej i równej powierzchni.

2. Ustawić kabel zasilający na odpowiednią długość.
 - Aby skrócić kabel, wsunąć go częściowo do schowka na kabel.
 - Aby ponownie przedłużyć kabel, wysunąć go ze schowka na kabel.
3. Nie podłączać wtyczki do gniazda sieciowego.

Zakładanie miski

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

→ Rys. **2** - **6**

Przetwarzanie składników przy użyciu narzędzi

Uwagi

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

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

→ Rys. **7** - **19**

Przetwarzanie składników z użyciem tarcz rozdrabniających

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

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

→ Rys. **20** - **31**

Akcesoria

Przegląd

→ Rys. **32**

- | | |
|----------|----------------------------------|
| 1 | Lej wysypowy |
| 2 | Pokrywa z otworem do napełniania |
| 3 | Pojemnik miksera |

4	Wkładka nożowa z nożem do miksowania/rozdrabniania, czerwona uszczelka i symbol ☞☛
5	Wkładka nożowa z nożem do mielenia, czarna uszczelka i symbol ☞☛
6	Pojemnik rozdrabniacza uniwersalnego

Kontrola szczelności

- ▶ Sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo włożona.

→ Rys. **33**

Uwaga: Gdy uszczelka jest uszkodzona lub nieprawidłowo nałożona, wtedy może wypłynąć płyn.

Przystawka miksująca

Używać nakładki tnącej z czerwoną uszczelką i symbolem ☞☛ do:

- miksowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych,
- mieszania lekkich ciast,
- miksowania artykułów spożywczych na puree,
- rozdrabniania kostek lodu.

Ograniczenia przetwarzania:

- Nie rozdrabniać takich składników jak migdały, cebuła, natka pietruszki lub mięso.
- Produkty spożywcze o konsystencji stałej mieszać zawsze z odpowiednią ilością płynu.
- Przed miksowaniem wymieszać produkty spożywcze w proszku z wystarczającą ilością płynu lub całkowicie rozpuścić się w płynie. Produkty w proszku to np. cukier puder, kakao w proszku, prażona soja, mąka, białko w proszku.
- Mikser nie może być używany do sporządzania past i musów, np. masła orzechowego lub kokosowego.

Przygotowywanie i zakładanie miksera

→ Rys. **34** - **37**

Przetwarzane ilości

Płyny maks. 1000 ml

Gorące lub pianące się artykuły maks. 400 ml

Przetwarzanie składników przy użyciu miksera

Uwaga: Podczas przetwarzania artykułów zawsze przytrzymywać pokrywę.

→ Rys. **38** - **46**

Wstępne czyszczenie miksera

- ▶ Zastosować się do instrukcji czyszczenia podanej w tabeli.

→ Rys. **47**

Rozdrabniacz uniwersalny

Używać nakładki tnącej z czerwoną uszczelką i symbolem ☞☛ do rozdrabniania i siekania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw.

Używać nakładki tnącej z czarną uszczelką i symbolem ☞☛ do mielenia i rozdrabniania mniejszych ilości:

- przypraw, np. pieprzu, kminku, jałowca, cynamonu, suszonego anyżu, szafranu,
- zboża, np. pszenicy, prosa, siemienia lnianego,
- kawy,
- cukru.

Ograniczenia przetwarzania:

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

Przygotowywanie i zakładanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. **48** - **53**

Przetwarzanie składników przy użyciu rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. **54** - **59**

Przegląd procesu czyszczenia

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

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

Wskazówki

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

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

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **60**

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

Przykłady zastosowań

Stosować się ściśle do podanych w tabelach maksymalnych ilości i czasów przetwarzania. Przetwarzając ilości maksymalne należy wykorzystywać maksymalny zalecany czas przetwarzania.

→ Rys. **61**

→ Rys. **62**

→ Rys. **63**

→ Rys. **64**

Przykładowe przepisy



Miodowo-orzechowa pasta kanapkowa (CNCM12C)

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

Przygotowanie:

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



Gorąca czekolada

- 80 g do 100 g schłodzonej czekolady
- ok. 400 ml gorącego mleka (<70°C)

Przygotowanie:

- Czekoladę rozdrobnić w mikserze na poziomie **2**.
- Wyłączyć urządzenie i wlać mleko.
- Krótко zmiksować składniki.



Ciężkie ciasto owocowe

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

Przygotowanie:

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

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

Usuwanie usterek

Urządzenie nie działa.

Prąd nie dochodzi do urządzenia.

- ▶ Sprawdzić, czy urządzenie jest zasilane prądem.

Urządzenie nie zaczyna pracować i wyłącza się podczas pracy.

Za duża ilość składników lub za długi czas przetwarzania.

- ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na 0%off.
- ▶ Zmniejszyć ilość składników.
- ▶ Zaczekać, aż urządzenie ostygnie, co spowoduje dezaktywację systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.

Urządzenie lub przystawka są zablokowane.

- ▶ Ustawić przełącznik obrotowy na 0%off.
- ▶ Usunąć blokadę.

Pojemnik, pokrywa lub akcesoria nie są poprawnie założone.

- ▶ Poprawnie założyć pojemnik, pokrywę lub akcesoria.

Utylizacja zużytego urządzenia

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

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



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lip-

ca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.



Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Користуючись приладдям, що входило до комплекту або було придбане окремо, керуйтеся відповідними додатковими інструкціями.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для перемішування, замішування, збивання, нарізання й шаткування продуктів харчування.
- для інших цілей, які описані в інструкціях приладдя з основного комплекту або приладдя-опцій.
- під наглядом.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Від'єднуйте прилад від електромережі, коли ви:

- не використовуєте прилад.
- залишаєте прилад без нагляду.
- збираєте прилад.
- розбираєте прилад.
- чистите прилад.
- наближаєтеся до деталей, що обертаються.
- замінюєте знаряддя.
- зіткнулися з несправністю.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливість небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру. → *Стор. 148*
- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській таблиці.
- ▶ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Використовуйте прилад лише в закритих приміщеннях.
- ▶ Бережіть прилад від високої температури й вологи.
- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- ▶ В жодному разі не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.

- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.
- ▶ У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- ▶ Потрібна обережність під час заливання гарячих рідин до кухонного комбайна, зважаючи на можливість виділення гарячої пари.
- ▶ Кількість гарячих або пінистих продуктів у чаші блендера не має перевищувати 400 мл.
- ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- ▶ Не нахиляйтеся над приладом.
- ▶ Не оброблюйте гарячі продукти з температурою понад 70 °C у чаші блендера.
- ▶ Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- ▶ Знаряддя й приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й встановленого приладу.
- ▶ Перш ніж замінювати знаряддя або починати чищення, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- ▶ Частини, що мають помітні тріщини чи інші пошкодження або ж не тримаються як слід, необхідно замінити оригінальними запчастинами.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Ніколи не опускайте руки у встановлену чашу блендера.
- ▶ Ніколи не запускайте насадку-блендер без встановленої кришки.
- ▶ Беріть універсальний ніж тільки за пластмасу.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожняєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Беріть подрібнювальні диски тільки за пластмасове кільце посередині.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.
- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.

- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

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

Знайомство

Огляд

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

→ Мал. **1**

A	Основний блок приладу
B	Насадки ¹
C	Подрібнювальні диски ¹
D	Насадка-блендер ¹
E	Універсальний подрібнювач ¹



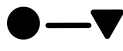
¹ Залежно від моделі




1	Місце для зберігання кабелю
2	Поворотний перемикач
3	Привод
4	Захисний кожух ножа
5	Універсальний ніж
6	Насадка для тіста
7	Диск для збивання
8	Штовхач і мірний стаканчик
9	Кришка з убудованою завантажувальною горловиною
10	Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання
11	Двобічний різально-шаткувальний диск
12	Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний
13	Тримач насадок
14	Чаша

¹ Залежно від моделі


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

Символи



Символ	Опис
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Позначка положення на основному блоці приладу
	Установіть насадку ● і закрутіть її до упору ▼
max	Максимальний об'єм заповнення


Символ	Опис
	Ніж-вставка з ножем для перемелювання (чорний ущільнювач)
	Ніж-вставка з ножем блендера і ножем для подрібнення (червоний ущільнювач)
	Фіксація або відпускання ріжучої вставки.

Поворотний перемикач



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

Огляд знарядь

Найменування	Застосування
Уні-версальний ніж	Подрібнення, нарізання, перемішування й вимішування продуктів.
	
Насадка для тіста	Вимішування тіста й підмішування інгредієнтів, які не повинні подрібнюватися (наприклад, родзинок, шоколадних пластивців).
	

Найменування	Застосування
Диск для збивання	Збивання яєчних білків або вершків і приготування майонезу. Рекомендація для оптимального результату: <ul style="list-style-type: none"> Використовуйте вершки жирністю не менше ніж 30 % і температурою 4–8 °С.
	

Подрібнювальні диски

Найменування	Застосування
Двобічний диск для товстого/тонкого нарізання	Нарізання продуктів, як-от овочі і фрукти, товстими або тонкими скибками. Маркування: <ul style="list-style-type: none"> COARSE = товсті скибки FINE = тонкі скибки Зауваження: Не підходить, щоб обробляти твердий сир, хліб, булочки й шоколад. Порада: Варену картоплю можна нарізати, тільки коли вона охолоне.
	
Двобічний шаткувальний диск, грубий/дрібний	Шаткування продуктів, як-от овочі, фрукти або сир (наприклад, гауда або едам) на грубі або дрібні шматки. Маркування: <ul style="list-style-type: none"> 2 = грубий бік 4 = дрібний бік Зауваження: Не підходить, щоб обробляти горіхи або твердий сир (наприклад, пармезан). Порада: М'який сир шаткуйте боком з великими отворами.
	

Найменування	Застосування
Двобічний різальний-шаткувальний диск	Натирання або нарізання сирої картоплі. Зауваження: Не підходить обробляти дуже волокнисті продукти, як-от цибулю-порей чи манго.



Системи безпеки

Захист від увімкнення

Захист від увімкнення запобігає небажаному ввімкненню приладу.

Якщо чаша встановлена правильно, а кришка заблокована, прилад можна ввімкнути й використовувати.

Зауваження: Якщо зняти чашу або відчинити кришку, прилад автоматично вимкнеться.

Захист від перевантаження

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

Експлуатація

Установлення приладу

1. Поставте прилад на стійку, рівну, чисту й гладку робочу поверхню.
2. Відрегулюйте кабель живлення на потрібну довжину.
 - Щоб укоротити кабель, частково засуньте його у відсік для зберігання.
 - Щоб знову збільшити довжину кабелю, витягніть кабель з відсіку.
3. Не вставляйте штепсель у розетку.

Встановлення чаші

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

→ Мал. **2** - **6**

Обробка інгредієнтів знаряддями.

Вказівки

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

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

→ Мал. **7** - **19**

Обробка інгредієнтів подрібнювальними дисками

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

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

→ Мал. **20** - **31**

Приладдя

Огляд

→ Мал. **32**

1	Заливна лійка
2	Кришка з завантажувальним отвором
3	Чаша блендера
4	Ніж-вставка з ножем блендера / ножом для подрібнення, червоний ущільнювач і символ 
5	Ніж-вставка з ножом для перемелювання, чорний ущільнювач і символ 
6	Стакан універсального подрібнювача


Перевірка ущільнювача

- ▶ Перевірте, чи правильно встановлений ущільнювач.

→ Мал. **33**

Зауваження: У разі пошкодження або неправильного розміщення ущільнення може витікати рідина.

Насадка-блендер

Ріжуча вставка з червоним ущільнювачем і символом  має таке призначення:

- змішування рідких або напівтвердих продуктів;
- змішування легкого тіста;
- приготування пюре;
- подрібнювання кубиків льоду.

Обмеження для виконання обробки:

- Не подрібнюйте такі інгредієнти, як мигдаль, цибуля, петрушка та м'ясо.
- Змішайте тверді інгредієнти з достатньою кількістю рідини.
- Перш ніж змішати порошкоподібні інгредієнти, змішайте їх з достатньою кількістю рідини або повністю розчиніть в рідині. До порошкоподібних продуктів належать, наприклад, цукрова пудра, какао-порошок, смажена соя, борошно, білковий порошок.
- Блендер не може робити пасти для намазування, такі як арахісова паста, кокосове або горіхове масло.

Підготовка й установаження насадки-блендера

→ Мал. **34** - **37**

Оброблювана кількість

Рідини	макс. 1000 мл
Гарячі або пінисті продукти	макс. 400 мл

Обробка інгредієнтів насадкою-блендером

Зауваження: Під час обробки притримуйте кришку.


→ Мал. **38** - **46**


Попереднє чищення насадки-блендера

- ▶ Дотримуйтеся наведених у таблиці інструкцій із чищення.

→ Мал. **47**

Універсальний подрібнювач

Ріжуча вставка з червоним ущільнювачем і символом  призначена, щоб подрібнювати й нарізати м'ясо, твердий сир, цибулю, зелень, часник, фрукти й овочі.

Ріжуча вставка з чорним ущільнювачем і символом  призначена, щоб молоти невеликі кількості таких продуктів:

- прянощі, як-от перець, зіра, ялівець, кориця, сушений аніс, шафран;
- зерно, як-от пшениця, просо, лляне насіння;
- кава;
- цукор.

Обмеження для виконання обробки:

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

Підготовка й установаження універсального подрібнювача

→ Мал. **48** - **53**

Обробка інгредієнтів універсальним подрібнювачем

→ Мал. **54** - **59**

Огляд чищення

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

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

Поради

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

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

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **60**

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

Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблицях. У разі обробки максимальної кількості дайте приладу попрацювати максимальний рекомендований час.

→ Мал. **61**

→ Мал. **62**

→ Мал. **63**

→ Мал. **64**

Приклади рецептів**Медово-горіхова паста (CNCM12C)**

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

Обробка:

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

**Гарячий шоколад**

- 80–100 г охолодженого шоколаду
- прибл. 400 мл гарячого молока (< 70 °C)

Обробка:

- Подрібніть шоколад у насадці-блендері на швидкості **2**.
- Вимкніть прилад і залийте молоко.
- Недовго позмішуйте інгредієнти.

**Ситний фруктовий пиріг**

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

Обробка:

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

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

Усунення несправностей

Прилад не працює.

Прилад знеструмлено.

- ▶ Перевірте, чи отримує прилад електроживлення.

Прилад не запускає обробку або вимикається під час обробки.

Завелика кількість продуктів або надто довга тривалість обробки.

- ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію %off.
- ▶ Зменште кількість інгредієнтів.
- ▶ Дайте приладу охолонути, щоб деактивувати захист від перевантаження.

Прилад або приладдя заблокувало.

- ▶ Установіть поворотний перемикач у позицію %off.
- ▶ Усуньте блокування.

Чашу, кришку або приладдя хибно встановлено.

- ▶ Правильно встановіть чашу, кришку або приладдя.

Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.

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



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які

є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка", 03124, м.Київ, вул.Волноваська, 10/14 корп.Б, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в долученому довіднику або на нашому сайті.



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- При использовании прилагающихся или опциональных аксессуаров соблюдайте дополнительные инструкции.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для перемешивания, замешивания, взбивания, нарезки и шинковки продуктов.
- для дополнительных случаев применения, описанных в инструкциях к прилагающимся или опциональным принадлежностям;
- под присмотром;
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Отсоедините прибор от подачи электроэнергии, если вы:

- не используете прибор.
- оставляете прибор без присмотра;
- собираете прибор;
- разбираете прибор;
- очищаете прибор;
- приближаетесь к вращающимся деталям;
- меняете насадки;
- разбираетесь с неполадкой.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу. → *Страница 158*
- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Используйте прибор только в закрытом помещении.
- ▶ Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.
- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.
- ▶ Запрещается брать за прибор влажными руками.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

- ▶ Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- ▶ При заливании в кухонный комбайн горячих жидкостей следует соблюдать осторожность, так как наружу может вырваться пар.
- ▶ В стакан блендера следует заливать не более 400 мл горячих или пенящихся продуктов.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- ▶ Не наклоняйтесь над прибором.
- ▶ Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 70 °С в чаше блендера.
- ▶ Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- ▶ Насадки и принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова привода и отсоединении прибора от сети.
- ▶ Перед заменой насадок или перед очисткой выключите прибор отсоедините его от электросети.
- ▶ Части прибора с трещинами или другими повреждениями, а также с неплотной посадкой должны быть заменены оригинальными частями.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Ни в коем случае не опускайте руки в установленную чашу блендера.
- ▶ Ни в коем случае не запускайте насадку-блендер без установленной крышки.
- ▶ Берите нож-измельчитель только за пластмассовую часть.
- ▶ Не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Берите диски-измельчители только за пластмассовое кольцо по середине.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.
- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.

ru Предотвращение материального ущерба

- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Не используйте прибор дольше, чем нужно.
- ▶ Никогда не включайте прибор в холодную стую.
- ▶ Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.
- ▶ Не превышайте максимальный перерабатываемый объем.
- ▶ Перед использованием проверьте, нет ли в чаше и на принадлежностях посторонних предметов; если они есть, убедите их оттуда.
- ▶ Никогда не подвергайте стакан блендера воздействию температур более 80 °C.
- ▶ Запрещено вставлять посторонние предметы, например, половник или нож, в ёмкость или в загрузочный ствол.
- ▶ Не перерабатывайте продукты, содержащие твердые компоненты, например, кости, хрящи или семена.
- ▶ Не перерабатывайте насадкой-блендером глубокомороженные продукты, кроме кубиков льда.
- ▶ Не надавливайте на толкатель слишком сильно.

Знакомство с прибором

Обзор

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.

→ Рис. **1**

A Блок двигателя



¹ В зависимости от модели

B	Инструменты ¹
C	Диски-измельчители ¹
D	Насадка-блендер ¹
E	Универсальный измельчитель ¹
1	Отсек для хранения кабеля
2	Поворотный переключатель
3	Привод
4	Защитный кожух ножа
5	Универсальный нож
6	Насадка для теста
7	Диск для взбивания
8	Толкатель и мерный стаканчик
9	Крышка со встроенным загрузочным стволом
10	Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки
11	Двусторонний диск-резка/-шинковка
12	Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки
13	Держатель насадок
14	Смесительная чаша

¹ В зависимости от модели


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

Условные обозначения

Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Метка положения на основном блоке

Символ	Описание
	Установите подставку ● и закрутите до упора ▼
max	максимальная вместимость
	Нож-вставка для перемалывания (черный уплотнитель)
	Нож-вставка для блендера и для измельчения (красный уплотнитель)
	Заблокируйте или разблокируйте ножевую вставку.

Поворотный переключатель

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

Обзор насадок

Обозначение	Применение
Универсальный нож	Измельчение, рубка, перемешивание и замешивание продуктов.



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

Диски-измельчители

Обозначение	Применение
Двусторонний диск для толстой/тонкой нарезки	Нарезка продуктов, например фруктов и овощей, толстыми или тонкими ломтиками. Маркировка: ■ COARSE = толстые ломтики ■ FINE = тонкие ломтики Заметка: Не подходит для переработки твердого сыра, хлеба, булочек или шоколада. Рекомендация: Вареный картофель можно нарезать ломтиками только после охлаждения.
	

Обозначение **Применение**

Двусторонний диск для грубой/мелкой шинковки



Шинковка продуктов, например фруктов, овощей или сыра (такого как гауда, эдам) крупными или мелкими кусочками.

Маркировка:

- 2 = крупная сторона
- 4 = мелкая сторона

Заметка: Не подходит для переработки орехов или твердого сыра, такого как пармезан.

Рекомендация: Мягкий сыр шинкуйте на стороне с крупными отверстиями.

Двусторонний диск-резка/шинковка



Натирание или нарезание ломтиками сырого картофеля.

Заметка: Не подходит для переработки очень волокнистых продуктов, таких как лук-порей или манго.

Системы безопасности**Блокировка включения**

Блокировка включения препятствует нежелательному включению вашего прибора.

Прибор можно включать и обслуживать при правильно установленной смесительной чаше и зафиксированной крышке.

Заметка: При отсоединении смесительной чаши или открывании крышки прибор автоматически выключается.

Защита от перегрузки

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

Эксплуатация**Установка прибора**

1. Устанавливайте прибор на прочную, ровную, чистую и гладкую рабочую поверхность.
2. Установите сетевой кабель на нужную длину.
 - Чтобы уменьшить длину кабеля, продвиньте его в отсек для кабеля.
 - Чтобы снова увеличить длину кабеля, вытяните его из отсека для кабеля.
3. Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку.

Установка смесительной чаши

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

→ Рис. **2** - **6**

Переработка ингредиентов посредством насадок**Примечания**

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

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

→ Рис. **7** - **19**

Переработка ингредиентов посредством дисков-измельчителей

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

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

→ Рис. **20** - **31**

Принадлежности

Обзор

→ Рис. 32

1	Загрузочная воронка
2	Крышка с загрузочным отверстием
3	Стакан блендера
6	Стакан универсального измельчителя


Проверка прокладки

- ▶ Проверьте, правильно ли вставлен уплотнитель.

→ Рис. 33

Заметка: В случае повреждения или неправильного размещения уплотнителя может вытекать жидкость.

Насадка-блендер

Используйте ножевую вставку с красным уплотнителем и символом  для:

- перемешивания жидких или полутвердых продуктов,
- перемешивания легких видов теста,
- пюрирования продуктов,
- измельчения кубиков льда.

Продукты, не подходящие для обработки:

- не измельчайте такие продукты, как миндаль, лук, петрушка и мясо.
- Добавьте к твердым продуктам достаточное количество жидкости.
- Смешайте порошкообразные продукты с достаточным количеством жидкости или полностью растворите в жидкости. К порошкообразным продуктам относятся, например, сахарная пудра, какао-порошок, жареные соевые бобы, мука, протеиновый порошок.
- Блендер не предназначен для переработки таких спредов, как арахисовое масло, кокосовое масло или мускатный орех.

Подготовка и установка насадки-блендера

→ Рис. 34 - 37

Количество для переработки

Жидкости	макс. 1000 мл
Горячие или пенистые продукты	макс. 400 мл

Переработка ингредиентов посредством насадки-блендера

Заметка: Во время переработки всегда придерживайте крышку.


→ Рис. 38 - 46


Предварительная очистка насадки-блендера

- ▶ Следуйте указаниям инструкции по очистке, приведенным в таблице.

→ Рис. 47

Универсальный измельчитель

Используйте ножевую вставку с красным уплотнителем и символом  для измельчения и рубки мяса, твердого сыра, лука, трав, чеснока, фруктов, овощей.

Используйте ножевую вставку с черным уплотнителем и символом  для перемалывания малых количеств:

- пряностей, например, перца, кмина, можжевельника, корицы, сухого аниса, шафрана,
- зерна, например, пшеницы, пшена, семян льна,
- кофе,
- сахара.

Продукты, не подходящие для обработки:

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

Подготовка и установка универсального измельчителя

→ Рис. 48 - 53

Переработка ингредиентов посредством универсального измельчителя

→ Рис. 54 - 59

Обзор очистки

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

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

Рекомендации

- На пластмассовых деталях может возникать цветной налет, например, при переработке моркови. Налет удаляется мягкой тряпкой с помощью капли растительного масла.

- Не зажимать пластмассовые детали в посудомоечной машине, так как возможна их неустраняемая деформация!

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

Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 60

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

Примеры использования

Строго соблюдайте указанное в таблицах максимальное количество ингредиентов и время переработки. Если вы перерабатываете максимальный объем продуктов, используйте максимальное рекомендованное время переработки.

→ Рис. 61

→ Рис. 62

→ Рис. 63

→ Рис. 64

Примеры рецептов



Бутербродная масса с медом и лесными орехами (CNCM12C)

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

Переработка:

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



Горячий шоколад

- 80–100 г охлажденного шоколада
- ок. 400 мл горячего молока (<70 °С)

Переработка:

- Измельчить шоколад насадкой-блендером в режиме 2.
- Выключить прибор и добавить молоко.
- Быстро смешать ингредиенты.



Плотный фруктовый пирог

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

Переработка:

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

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

Устранение неисправностей

Прибор не работает.

Нет электропитания прибора.

- ▶ Проверьте, подается ли электропитание на ваш прибор.

Прибор не запускает переработку или выключается во время переработки.

Слишком большой объем перерабатываемых продуктов или слишком долгое время переработки.

- ▶ Установите поворотный переключатель на %off.
- ▶ Сократите объем ингредиентов.
- ▶ Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, необходимо дать прибору остыть.

Прибор или принадлежность заблокированы.

- ▶ Установите поворотный переключатель на %off.
- ▶ Снимите блокировку.

Стакан, крышка или принадлежности установлены неправильно.

- ▶ Установите стакан, крышку или принадлежности правильно.

Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

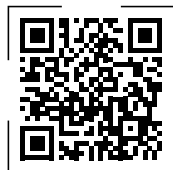
Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Словении

الأمان

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

- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تشغّل جهازًا ذا سطح مشقوق أو مكسور.
- ◀ لا تشد كابل الكهرباء المتصل بالشبكة كي تفصل الجهاز عن شبكة الكهرباء أبدًا. انزع القابس الكهربائي من كابل الكهرباء دائمًا.
- ◀ إذا كان الجهاز متضررًا أو كابل التوصيل بالشبكة تالفًا، فاسحب على الفور القابس الكهربائي لكابل التيار أو افصل المصدر الموجود في صندوق المصاهر.
- ◀ اتصل بخدمة العملاء. ←صفحة 166
- ◀ لا توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ وحدهم أفراد الطاقم الفنيّ المدربون من أجل ذلك يُسمح لهم بإجراء إصلاحات على الجهاز.
- ◀ لا يُسمح إلا باستخدام قطع الغيار الأصلية لإصلاح الجهاز.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تستخدم الجهاز إلا في أماكن مغلقة.
- ◀ لا تعرّض الجهاز أبدًا للحرارة والرطوبة الشديديتين.
- ◀ لا تستخدم أجهزة تنظيف بالضغط العالي أو أجهزة تنظيف بالبخار، كي تنظف الجهاز.
- ◀ لا تستخدم الجهاز بأيدي مبتلة مطلقًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء ساخنة من الجهاز أو مصادر حرارية.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أسنان مدببة أو حواف حادة.
- ◀ لا تثني أو تسحق أو تغيّر وصلة الشبكة الكهربائية.
- ◀ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.
- ◀ توخّ الحذر عند تعبئة سوائل ساخنة في خلاط المطبخ، إذ قد يتسرّب بخار ساخن.
- ◀ عبئ 400 مل بحدٍ أقصى من المواد الغذائية الساخنة أو الرغوية في وعاء الخلاط.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ لا تتحن على الجهاز.
- ◀ لا تقم بتحضير مواد غذائية ساخنة تزيد درجة حرارتها على 70 °م في وعاء الخلاط.
- ◀ اجرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.

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

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

التعرّف

عرض عام

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

← الشكل 1

A	الجهاز الأساسي
B	أدوات العمل ¹
C	أقراص التقطيع ¹

¹ على حسب الطراز

تجبُّب الأضرار المادية

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

مفتاح دوار

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

نظرة عامة على أدوات العمل

التسمية	الاستخدام
السكين متنوعة الاستخدام	تفتيت الطعام وفرمه وتقليبه وعجنه.



الرمز	الشرح
أداة العجن	عجن العجين وخلط المكونات التي لا يُفترض تفتيتها (مثل الزبيب ومكعبات الشوكولاتة الصغيرة).



الرمز	الشرح
قرص الخفق	خفق بياض البيض والقشدة وتضفير المايونيز. توصية من أجل نتيجة مثالية: استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م.



أقراص التقطيع

التسمية	الاستخدام
---------	-----------

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

الاستعمال

نصب الجهاز

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

وضع الوعاء

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

← الشكل 2 - 6

معالجة المكوّنات باستخدام أدوات العمل

ملاحظات

- أدخل أداة العمل دائمًا قبل المكوّنات.
- أدخل أداة العمل بجانبها الصحيح إلى الأعلى حتى المصد السفليّ لحامل أداة العمل.

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

← الشكل 7 - 19

عالج المكونات باستخدام أقراص التقطيع.

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

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

← الشكل 20 - 31

الملحقات

عرض عام

← الشكل 32

1 قمع التعبئة

2 غطاء ذو فتحة تعبئة

التسمية

الاستخدام

قرص التقطيع الدوّار سميّك/رفيع

قطع المواد الغذائية إلى شرائح سميكة أو رفيعة، مثل الفاكهة والخضروات.

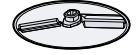
العلامة:

■ COARSE = أقراص سميكة

■ FINE = أقراص رفيعة

ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجبن الصلب أو الخبز أو الشوكولاتة.

نصيحة: لا تقطع البطاطس المسلوقة إلا بعدما تبرد.



قرص البشر الدوّار خشن/ناعم

بشر المواد الغذائية إلى قطع خشنة أو ناعمة، مثل الفاكهة أو الخضروات أو الجبن، مثل الجودا والفلمنك.

العلامة:

■ 2 = جانب خشن

■ 4 = جانب ناعم

ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة الجوز أو الجبن الصلب، مثل البارميزان.

نصيحة: بشر الجبن الخفيف بالجانب الخشن.



قرص التقطيع والبشر الدوّار

تقسير البطاطس النيئة أو تقطيعها إلى شرائح.

ملاحظة: ليس مناسبًا لمعالجة المواد الغذائية كثيرة الألياف، مثل الكراث أو المانجو.

العلامة:



أنظمة الأمان والسلامة

التأمين ضد التشغيل الخاطئ

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

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

التأمين ضد التحميل الزائد

يحول التأمين ضد التحميل الزائد دون تضرر المحرك ومكوّنات تركيبيّة أخرى من جراء تحميل مرتفع للغاية.

معالجة المكونات باستخدام تجهيزة الخلاط العلوية

ملاحظة: تُبَتَّ الغطاء في أثناء المعالجة.

← الشكل 38 - 46

التنظيف المسبق لتجهيزة الخلاط العلوية

← اتبع دليل التنظيف في الجدول.

← الشكل 47

القطاعة متنوعة الاستخدامات

استخدم مجموعة السكين ذات عنصر الإحكام أحمر ورمز ❸، من أجل تفتيت وفرم اللحوم والجبن الصلب والبصل والأعشاب والثوم والفواكه والخضراوات.

استخدم مجموعة السكين ذات عنصر الإحكام الأسود ورمز ❹، من أجل طحن الكميات الصغيرة من:

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

تحضير القطاعة متنوعة الاستخدامات وتركيبها

← الشكل 48 - 53

معالجة المكونات باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

← الشكل 54 - 59

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تجمد البقايا.

← لا تستخدم مواد تنظيف محتوية على الكحول أو الإيثانول.

3 وعاء الخلاط

4 مجموعة سكين مع سكين خلاط/تقطيع، عنصر إحكام أحمر ورمز ❸

5 مجموعة سكين مع سكين طحن، عنصر إحكام أسود ورمز ❹

6 إناء القطاعة متنوعة الاستخدامات

فحص الإحكام

← افحص ما إذا كانت حلقة الإحكام مرُكَبَةً بصورة صحيحة.

← الشكل 33

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

تجهيزة الخلاط العلوية

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

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

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

تحضير تجهيزة الخلاط العلوية وتركيبها

← الشكل 34 - 37

كميات المعالجة

سوائل 1000 مل القصوى

مواد غذائية ساخنة 400 مل القصوى
أو مكوَّنة للزرغوة

ar أمثلة تطبيقية

- ◀ لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مديبة.
- ◀ لا تستخدم أية فوط أو مواد تنظيف خادشة.

نصائح

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

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

نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 60

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

أمثلة تطبيقية

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

← الشكل 61

← الشكل 62

← الشكل 63

← الشكل 64

وصفات مقترحة

معجون عسل وبنديق لدهن الخبز (CNCM12C)



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

مشروب الكاكاو الساخن



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

كعكة فواكه سميكة



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

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

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

خدمة العملاء

يمكن الحصول على قطع غيار أصلية ذات صلة بالوظيفة وفقًا لتوجيهات التصميم الإيكولوجي ذات الصلة من خدمة العملاء لمدة 7 سنوات على الأقل من تاريخ استلام العميل للسلعة أو تاريخ تفعيل الضمان للسلع التي تحتاج إلى تركيب أو تشغيل¹ سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.

التغلب على الاختلالات

الجهاز لا يعمل.

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

الجهاز لا يبدأ عملية المعالجة أو ينطفئ أثناء عملية المعالجة.

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

الإناء أو الغطاء أو الملحق ليسوا مُرَكَّبين بشكل صحيح.

- رُكِّب الإناء أو الغطاء أو الملحق بشكل صحيح.

التخلص من الجهاز القديم

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

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





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001326939 (040830)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom