

**BOSCH**

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



# ErgoMixx

**MSM62..  
MSM63..****MSM64..  
MSM65..****MSM66..  
MSM67..**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Hand blender	8
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Mixer plongeant	13
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Frullatore assiale	19
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Staafmixer	25
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Blenderstav	30
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Stavmikser	35
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Stavmixer	40
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Sauvasekoitin	45
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Batidora de varilla	50
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Varinha mágica	56
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Αναδευτήρας	62
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	El blenderi	69
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	77
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Ручний блендер	83
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Погружной блендер	89
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	المضرب العصا	103



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Die Gebrauchsanleitung sorgfältig durchlesen, danach handeln und aufbewahren! Bei Weitergabe des Gerätes diese Anleitung beilegen.**

Das Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung des Gerätes schließt eine Haftung des Herstellers für daraus resultierende Schäden aus.

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

Das Gerät ist nur geeignet zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln. Es darf nicht zur Verarbeitung von anderen Substanzen bzw. Gegenständen benutzt werden. Das Gerät nur mit Originalteilen und -zubehör benutzen. Gerät nicht auf oder in die Nähe heißer Oberflächen, wie z. B. Herdplatten, stellen. Der Mixbecher ist nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten und dürfen das Gerät nicht bedienen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden.

---

## Sicherheitshinweise

### **Warnung**

#### **Stromschlaggefahr und Brandgefahr**

Das Gerät nur in Innenräumen bei Raumtemperatur und bis zu 2000 m über Meereshöhe verwenden. Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben. Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Reparaturen am Gerät, wie z. B. eine beschädigte Netzanschlussleitung auswechseln, dürfen nur durch unseren Kundendienst ausgeführt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Gerät niemals an Zeitschaltuhren oder fernbedienbaren Steckdosen anschließen. Das Gerät während des Betriebs stets beaufsichtigen! Es wird empfohlen, das Gerät niemals länger eingeschaltet zu lassen, wie für die Verarbeitung des Mixgutes notwendig. Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen oder über scharfe Kanten ziehen. Das Grundgerät niemals in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.

Das Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen und nicht im Leerlauf betreiben. Das Gerät nicht über die Verbindungsstelle von Mixfuß und Grundgerät in das Mixgut eintauchen. Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

**⚠ Warnung**

**Verletzungsgefahr**

Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern sowie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen. Nach dem unmittelbaren Einsatz des Gerätes den Stillstand des Mixfußmessers abwarten. Vor dem Auswechseln von Zubehör- oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden. Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Niemals in das Mixfußmesser greifen. Das Mixfußmesser niemals mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen. Niemals in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer des Universalzerkleinerers nicht mit bloßen Händen berühren.

**⚠ Warnung**

**Verbrühungsgefahr**

Vorsicht bei der Verarbeitung von heißem Mixgut. Heißes Mixgut kann bei der Verarbeitung spritzen. Mixfuß niemals auf heiße Oberflächen stellen oder in sehr heißem Mixgut benutzen. Kochendes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80°C oder weniger abkühlen lassen. Bei Verwendung des Stabmixers im Kochtopf den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.

**⚠ Warnung**

**Erstickengefahr**

Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen lassen.

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

---

**Inhalt**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	3
Sicherheitshinweise.....	3
Auf einen Blick.....	5
Bedienen .....	5
Nach der Arbeit / Reinigen.....	7
Entsorgung .....	7
Garantiebedingungen .....	7

---

## Auf einen Blick

- 1 Mixfuß / Getriebevorsatz**  
Mixfuß / Getriebevorsatz aufsetzen und einrasten lassen.
  - 2 Einschalttaste**  
Stabmixer ist eingeschaltet, solange eine Einschalttaste (**a** oder **b**) gedrückt ist.
    - a Regelbare Geschwindigkeit**  
(mit Drehzahlregelung **3**)
    - b Turbo-Geschwindigkeit**
  - 3 Drehzahlregelung +/-**  
Drehzahl stufenlos einstellbar (nur in Verbindung mit Taste **2a**).
    - Drehen nach - verringert die Drehzahl.
    - Drehen nach + steigert die Drehzahl.
  - 4 Entriegelungstasten**  
Zum Abnehmen des Mixfußes/Getriebevorsatzes, beide Entriegelungstasten gleichzeitig drücken.
  - 5 Mixfuß** (je nach Modell)
    - a Kunststoff**
    - b Metall**
  - 6 Schneebesens mit Getriebevorsatz**  
Schneebesens (**a**) muss in Getriebevorsatz (**b**) einrasten
  - 7 Mixbecher mit Deckel**
    - a Mixbecher**  
Das Arbeiten im Mixbecher verhindert das Spritzen von Mixgut.
    - b Deckel**  
Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Mixbecher setzen.
- Je nach Modell:
- 8 Universalzerkleinerer**  
Aufsatz zum Zerkleinern auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
    - a Universalzerkleinerer**
    - b Aufsatz**
    - c Deckel**
    - d Ice-Crush-Messer**

## 9 Wandhalter

Zur Aufbewahrung des Stabmixers. Wandhalter mit 2 Schrauben (beigelegt) an einer geeigneten senkrechten Fläche befestigen.

Wenn der Universalzerkleinerer nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 00651139; enthält kein Ice-Crush-Messer).

---

## Bedienen

### Vorsicht!

Mixfuß, Getriebevorsatz und Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

### Wichtiger Hinweis

Schaltet das Gerät während der Benutzung ab, ist die Überlastsicherung aktiviert.

- Gerät abschalten und Netzstecker ziehen.
- Gerät 5 Minuten abkühlen lassen.
- Netzkabel vollständig abwickeln.

### Mixfuß

Das Gerät ist geeignet zum Mixen von Mayonnaisen, Saucen, Mixgetränken, Baby-nahrung, gekochtem Obst und Gemüse.

Der Stabmixer ist nicht geeignet für die Zubereitung von Kartoffelpüree.

### → Bild 5

- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Gewünschte Drehzahl einstellen. Stabmixer und Becher fest halten. Um das Spritzen von Mixgut zu vermeiden, Einschalttaste erst drücken, wenn der Mixfuß in das Mixgut eingetaucht ist.
- Stabmixer immer abschalten, bevor er aus dem Mixgut herausgenommen wird.

### Schneebesens

- Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum (kalte Milch, max. 8°C).

### **Achtung!**

- Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

#### → **Bild 6**

- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Gewünschte Drehzahl einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl)
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und Einschalttaste drücken.

### **Universalzerkleinerer**

Zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln, Obst, Gemüse, Eis, Hartkäse und Fleisch. Die Maximalmengen in der Tabelle unbedingt beachten. → **Bild 10**

Mit dem Ice-Crush-Messer (bei einigen Modellen) können Sie Eis zerkleinern. Optimale Verarbeitungsmenge: 4-6 Eiswürfel.

### **Achtung!**

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen. Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Kaffeebohnen und Rettich. Den Universalzerkleinerer nur mit maximaler Drehzahl betreiben.

#### → **Bild 8**

- Universalzerkleinerer auf glatte saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.
- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz stecken und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Einschalttaste drücken.

### **Beispielrezept:**

## **Honigkuchen mit Äpfeln**

### **Honig-Apfel-Mischung (CNHR8):**

- 110 g Waldhonig (5 °C)
- 30 g Apfel in Würfeln (11 mm)
- In den Universalzerkleinerer geben und 2 Sekunden bei Turbo-Geschwindigkeit mixen.

### **Honig-Apfel-Mischung (CNHR9EV):**

- 130 g Waldhonig (5 °C)
- 30 g Apfel in Würfeln (11 mm)
- In den Universalzerkleinerer geben und 2 Sekunden bei Turbo-Geschwindigkeit mixen.

### **Kuchen:**

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung hineingeben.
- Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

## Nach der Arbeit / Reinigen

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

### **Stromschlaggefahr**

Das Grundgerät und den Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen. Vor Beginn der Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen! Keinen Dampfreiniger benutzen!

### **Achtung!**

Oberflächen können beschädigt werden. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

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

### **Grundgerät reinigen**

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß / Getriebevorsatz vom Grundgerät nehmen.
- Grundgerät feucht abwischen und anschließend trockenreiben.
- Der Mixbecher kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

### **Mixfuß reinigen**

- Mixfuß in der Spülmaschine oder mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

### **Schneebesen reinigen**

- Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Der Schneebesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden, den Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

### **Universalzerkleinerer reinigen**

- Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.

- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen.

### **Achtung!**

Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Wasser tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- Aufsatz nur feucht abwischen.
- Die weiteren Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben. Zur Reinigung der Messer eine Bürste benutzen.

## Entsorgung



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. 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. Über aktuelle Entsorgungswege bitte beim Fachhändler informieren.

## Garantiebedingungen

Für dieses Gerät gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde. Sie können die Garantiebedingungen jederzeit über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern. Die Garantiebedingungen für Deutschland und die Adressen finden Sie auf den letzten vier Seiten dieses Heftes. Darüber hinaus sind die Garantiebedingungen auch im Internet unter der benannten Webadresse hinterlegt. Für die Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich.

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

**Read and follow the operating instructions carefully and keep for later reference! Enclose these instructions when you give this appliance to someone else.**

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded.

This appliance is intended for domestic use only. Use the appliance only for processing normal amounts of food and for normal amounts of time for domestic use.

The appliance is only suitable for cutting or mixing food. The appliance is not suitable for preparing mashed potatoes (or purées of foods with a similar consistency). It must not be used for processing other substances/objects. Use the appliance only with original parts and accessories. Do not place the appliance on or near hot surfaces, e.g. hobs. The blender jug is not suitable for use in the microwave.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and 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. Keep children away from the appliance and connecting cable and do not allow them to use the appliance. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

---

## Safety instructions

### **Warning!**

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

Only use the appliance indoors at room temperature and up to 2000 m above sea level. The appliance may only be connected to a power supply with alternating current via a correctly installed socket with earthing. Ensure that the protective conductor system of the domestic supply has been correctly installed.

Connect and operate the appliance only according to the type plate specifications. Use only if power cord and appliance show no signs of damage. To avoid potential hazards, repairs such as replacing a damaged cable must only be carried out by our customer service personnel. Do not connect the appliance to or operate it by means of a time switch or remote control socket.

Never leave the appliance unattended while it is switched on! We recommend that the appliance is never switched on for longer than is necessary to process the ingredients.



The mains cable must not come into contact with hot parts or be pulled across sharp edges. Never immerse the base unit in water or place it in the dishwasher. Do not use the appliance with damp hands and do not operate at no load. Do not immerse the appliance in the ingredients above the blender foot-base unit connection point. After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, prior to disassembly, prior to cleaning and in the event of an error, the appliance must always be disconnected from the mains.

**⚠ Warning!**  
**Risk of injury!**

Care should be taken when handling sharp cutting blades and emptying the bowl as well as during cleaning. Immediately after using the appliance, wait for the blade in the blender foot to come to a standstill. Prior to replacing accessories or replacement parts that are moved during operation, the appliance must be switched off and disconnected from the mains. Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill. Never grip the blade in the blender foot. Never clean the blade in the blender foot with bare hands. Use a brush. Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch the blade of the universal cutter with bare hands.

**⚠ Warning!**  
**Risk of scalding!**

Take care when processing hot food. Hot food may splash during processing. Never place blender foot on hot surfaces or use in very hot food. Leave boiling food to cool down to at least 80°C before processing. Before using the hand blender in a cooking pot, take the pot off the hotplate.

**⚠ Warning!**  
**Risk of suffocation!**

Do not allow children to play with packaging material.

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

---

## Contents

Intended use.....	8
Safety instructions .....	8
Overview.....	10
Operation.....	10
After using the appliance / cleaning.....	11
Disposal.....	12
Guarantee.....	12

## Overview

### 1 Blender foot / gear attachment

Attach the blender foot / gear attachment and lock into position.

### 2 On button

The hand blender remains switched on as long as an On button (**a** or **b**) is pressed.

#### a Controllable speed

(with speed control **3**)

#### b Turbo speed

### 3 Speed control +/-

The speed can be adjusted steplessly (only in conjunction with button **2a**).

– Rotate towards - reduces the speed.

– Rotate towards + increases the speed.

### 4 Release buttons

Simultaneously press the release buttons to remove the blender foot / gear attachment.

### 5 Blender foot (depending on model)

a Plastic

b Metal

### 6 Whisk with gear attachment

The whisk (**a**) must in lock into position in the gear attachment (**b**)

### 7 Blender jug with lid

#### a Blender jug

Using the blender jug will prevent the ingredients from splashing.

#### b Lid

Place the lid on the blender jug to keep processed ingredients in it.

Depending on the model:

### 8 Universal cutter

Place the cutting attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it clicks into position.

#### a Universal cutter

#### b Attachment

#### c Lid

#### d Ice crusher blade

### 9 Wall holder

For storing the hand blender. Attach the wall holder to a suitable vertical surface with 2 screws (enclosed).

If the universal cutter is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 00651139; ice crusher blade not included).

## Operation

### Caution!

Do not attach or remove the blender foot, gear attachment or universal cutter attachment until the appliance is at a standstill.

### Important information

If the appliance switches off during use, the overload protection device has been activated.

- Switch off the appliance and pull out the mains plug.
- Leave the appliance to cool down for 5 minutes.
- Completely unwind the mains cable.

### Blender foot

The appliance is suitable for blending mayonnaise, sauces, mixed drinks, baby food, cooked fruit and vegetables.

The hand blender is not suitable for making mashed potatoes.

### → Fig. 5

- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Plug appliance into the mains.
- Put the food in the blender jug.
- Set the required speed. Firmly hold the hand blender and jug. To prevent the ingredients from splashing, do not press the On button until the blender foot has been immersed in the ingredients.
- Always switch off the hand blender before taking it out of the ingredients.

### Whisk

- For whipping cream, beating egg whites and frothing milk (cold milk, max. 8 °C).

### Caution!

- Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.

**→ Fig. 6**

- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.
- Plug appliance into the mains.
- Put the food in the blender jug.
- Set the required speed (high speed recommended).
- Hold the base unit and blender jug firmly and press the On button.

**Universal cutter**

For cutting herbs, onions, fruit, vegetables, hard cheese and meat and crushing ice. Always observe the maximum quantities in the table. **→ Fig. 10**

You can crush ice with the ice crusher blade (some models). Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes.

**Caution!**

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews. The universal cutter is not suitable for grinding coffee beans or cutting radishes. Operate the universal cutter at maximum speed only.

**→ Fig. 8**

- Place universal cutter on a smooth, clean work surface and press into position.
- Insert blade.
- Add food.
- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it clicks into position.
- Fit the base unit onto the attachment and lock into position.
- Plug appliance into the mains.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and press the On button.

**Sample recipe:****Honey cake with apples****Honey-apple mixture (CNHR8):**

- 110 g forest honey (5 °C)
- 30 g apple in cubes (11 mm)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 2 seconds.

**Honey-apple mixture (CNHR9EV):**

- 130 g forest honey (5 °C)
- 30 g apple in cubes (11 mm)
- Put in universal cutter and mix for 2 seconds.

**Cake:**

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple
- Separate the egg yolks from the whites.
- Beat the egg whites until stiff.
- Beat the yolks and sugar, then add the softened butter and the **honey-apple mixture**.
- Mix the flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder in a separate bowl. Add to the moist ingredients and mix in. Using a spatula carefully fold in the beaten egg whites.
- Line a bread baking pan (dimensions 35 cm x 11 cm) with baking paper and pour in the prepared mixture.
- Peel the apple and slice. Arrange the slices on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

---

**After using the appliance / cleaning**

The appliance must be thoroughly cleaned after each use.

**⚠ Risk of electric shock**

Never immerse the base unit or the gear attachment in liquids and do not clean in the dishwasher. Before cleaning the appliance, pull out the mains plug! Do not steam-clean the appliance!

**Caution!**

Surfaces may be damaged. Do not use abrasive cleaning products.

**Note:** The plastic parts may become discoloured when processing certain ingredients such as red cabbage or carrots, however this can be removed with a few drops of cooking oil.

### Cleaning the base unit

- Pull out the mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot / gear attachment from the base unit.
- Wipe the base unit with a damp cloth and then wipe dry.
- The blender jug can be cleaned in the dishwasher.

### Cleaning the blender foot

- Clean the blender foot in the dishwasher or with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

### Cleaning the whisk

- Remove the whisk from the gear attachment.
- The whisk can be cleaned in the dishwasher, but wipe the gear attachment with a damp cloth only.

### Cleaning the universal cutter

- Remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment anticlockwise and take off from the universal cutter.
- Hold the blade by the plastic handle and take out.
- Clean all parts immediately after use.

### Warning!

Never immerse the attachment of the universal cutter in water and do not clean under running water or in the dishwasher.

- Wipe the attachment with a damp cloth only.
- Clean the other accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge or place them in the dishwasher. Clean the blades with a brush.

---

## Disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU. Please ask your specialist retailer about current disposal facilities.

---

## Guarantee

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

Changes reserved.

---

## Utilisation conforme

**Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Respectez les instructions qu'elle contient et rangez-la soigneusement! Veuillez joindre ce mode d'emploi si vous passez l'appareil à quelqu'un d'autre.**

Le non-respect des instructions permettant d'utiliser correctement l'appareil dégage le fabricant de toute responsabilité envers les dommages qui pourraient en résulter.

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

L'appareil ne convient que pour broyer et / ou mélanger des produits alimentaires. L'appareil n'est pas adapté pour la préparation de purée de pommes de terre (ou de purées d'aliments de consistance similaire). Il ne doit pas servir à transformer d'autres substances / objets. Utiliser l'appareil avec les pièces et accessoires d'origine uniquement. Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes (tables de cuisson par ex.) ou à proximité de celles-ci. Le bol mixeur ne va pas au four micro-ondes.

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. Il faut tenir les enfants à l'écart de l'appareil et du cordon de branchement et ne pas leur permettre d'utiliser l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

---

## Consignes de sécurité

### **Avertissement!**

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

N'utilisez l'appareil que dans des pièces intérieures à température ambiante et jusqu'à 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit être branché uniquement sur un réseau à courant alternatif par l'intermédiaire d'une prise secteur installée de manière conforme et disposant d'une connexion à la terre. Assurez-vous que le système à conducteur de protection de l'installation électrique de votre maison soit conforme.

Ne brancher et n'utiliser l'appareil que conformément aux données indiquées sur la plaque signalétique.

N'utiliser la machine que lorsque le cordon électrique et l'appareil ne présentent aucun dommage.

Les réparations sur l'appareil telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être effectuées que par notre SAV afin d'éliminer tout danger. Ne jamais brancher l'appareil à des minuteriers ou des prises à télécommande ou le faire fonctionner à partir de celles-ci. Surveiller toujours l'appareil pendant son fonctionnement ! Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire au mixage des produits alimentaires à traiter.

Ne pas mettre le cordon d'alimentation en contact avec des éléments brûlants et ne pas le faire glisser sur des arêtes vives. Ne jamais plonger l'appareil de base dans l'eau ou le mettre dans un lave-vaisselle. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides, ne pas le faire tourner à vide. Lorsque vous plongez le mixeur dans les aliments à mixer, veillez à ce que le niveau de liquide ne monte pas au-dessus de la jonction entre le pied mixeur et l'appareil de base. L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

**⚠ Avertissement !**

**Risque de blessure !**

Prudence pendant le maniement de lames tranchantes, au moment de vider le bol ainsi que lors du nettoyage. Une fois l'appareil utilisé, attendre l'arrêt de la lame du mixeur plongeant. L'appareil doit être éteint et débranché du secteur avant de procéder au changement d'accessoires ou de pièces complémentaires mobiles en fonctionnement. Ne monter et démonter l'accessoire qu'une fois l'appareil immobile. Ne jamais toucher la lame du mixeur plongeant. Ne jamais nettoyer à mains nues la lame du pied mixeur.

Utiliser une brosse. Ne jamais approcher les doigts de la lame présente dans le broyeur universel. Ne saisir la lame du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne jamais toucher à main nue la lame du broyeur universel.

**⚠ Avertissement !**

**Risque de brûlures !**

Attention lors du mixage d'aliments chauds. Les aliments chauds peuvent gicler pendant le mixage. Ne jamais poser le pied mixeur sur des surfaces très chaudes, ne jamais l'utiliser dans des aliments à mélanger très chauds. Laisser refroidir à 80°C ou moins les aliments bouillants avant de les mixer. Avant d'utiliser le mixeur plongeant dans une casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer de cuisson.

**⚠ Avertissement !**

**Risque d'étouffement !**

Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages.

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

## Sommaire

Utilisation conforme.....	13
Consignes de sécurité.....	13
Vue d'ensemble.....	15
Utilisation.....	15
Après le travail / nettoyage.....	17
Mise au rebut.....	18
Garantie.....	18

## Vue d'ensemble

- 1 Pied mixeur / embout démultiplicateur**  
Mettre le pied mixeur / l'embout démultiplicateur en place, puis l'enclencher.
- 2 Touche d'allumage**  
Le mixeur plongeant fonctionne tant que la touche d'allumage (**a** ou **b**) est actionnée.
  - a Vitesse réglable**  
(par le régulateur **3**)
  - b Vitesse turbo**
- 3 Régulateur de vitesse +/-**  
Vitesse de rotation réglable en continu (seulement en association avec la touche **2a**).
  - Tourner la molette vers - pour réduire la vitesse.
  - Tourner la molette vers + pour l'augmenter.
- 4 Touches de déverrouillage**  
Pour retirer le pied mixeur / l'embout démultiplicateur, appuyer simultanément sur les deux touches de déverrouillage.
- 5 Pied mixeur** (selon le modèle)
  - a** Plastique
  - b** Métal
- 6 Fouet avec embout démultiplicateur**  
Le fouet (**a**) doit être inséré dans l'embout démultiplicateur (**b**)

## 7 Bol mixeur avec couvercle

### a Bol mixeur

Le bol mixeur est utilisé pour éviter la projection d'aliments.

### b Couvercle

Couvercle pour conserver les aliments traités dans le bol mixeur.

Selon le modèle :

## 8 Broyeur universel

Pour broyer des glaçons, placer le couvercle démultiplicateur sur le broyeur universel et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

### a Broyeur universel

### b Couvercle démultiplicateur

### c Couvercle

### d Lame à broyer les glaçons

## 9 Support mural

Pour la conservation du mixeur plongeant. Fixer le support mural à l'aide des 2 vis (jointes) sur une surface verticale appropriée.

Si le broyeur universel n'a pas été livré d'origine, il peut être commandé auprès du service après-vente (n° de réf. 00651139; ne contient pas de lame à broyer les glaçons).

## Utilisation

### Attention !

Ne pas mettre en place ni retirer le pied mixeur, l'embout démultiplicateur et le couvercle démultiplicateur du broyeur universel qu'une fois que l'appareil s'est immobilisé.

### Remarque importante

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, c'est que la protection anti-surchage s'est déclenchée.

- Éteindre l'appareil et débrancher la fiche mâle de la prise de courant.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 5 minutes.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation électrique.

### **Pied mixeur**

L'appareil convient pour monter la mayonnaise, mélanger des sauces, des cocktails, les aliments pour bébé, les fruits et des légumes cuits.

Le mixeur plongeant ne convient pas pour préparer de la purée de pommes de terre.

#### → **Figure 5**

- Poser le pied mixeur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Régler l'appareil sur la vitesse de rotation voulue. Tenir fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur. Pour éviter les projections d'aliments ainsi traités, n'appuyer sur la touche d'allumage qu'une fois le pied mixeur plongé dans le bol.
- Toujours éteindre le mixeur plongeant avant de le sortir des aliments mixés.

### **Fouet**

- Pour battre de la crème chantilly, des œufs en neige et faire mousser du lait (8 C max.).

#### **Attention !**

- Ne jamais introduire le fouet dans l'appareil de base sans utiliser l'embout démultiplicateur.

#### → **Figure 6**

- Poser l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
- Insérer le fouet dans l'embout démultiplicateur, puis l'enclencher.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Verser les aliments dans le bol mixeur.
- Régler l'appareil sur la vitesse de rotation voulue (recommandation : vitesse élevée).
- Tenir fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyer sur la touche d'allumage.

### **Broyeur universel**

Il sert à broyer des herbes culinaires, des oignons, des fruits et légumes, de la glace, du fromage dur et de la viande. Respecter impérativement les quantités maximales énoncées dans le tableau. → **Figure 10**

La lame à broyer les glaçons (selon le modèle) permet de piler la glace. Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons.

#### **Attention !**

Avant de broyer de la viande, en retirer les cartilages, os et tendons. Le broyeur universel ne convient pas pour moulin à café et broyer des radis / du raifort. Ne faire tourner le broyeur universel qu'à la vitesse de rotation maximale.

#### → **Figure 8**

- Poser et appuyer le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre.
- Mettre la lame en place.
- Verser les produits à broyer dans le récipient.
- Poser le couvercle démultiplicateur sur le broyeur universel, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Insérer l'appareil de base dans le couvercle multiplicateur, puis l'enclencher.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Maintenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel, puis appuyer sur la touche d'allumage.

### **Exemple de recette :**

#### **Gâteau au miel et aux pommes**

##### **Mélange miel-pomme (CNHR8) :**

- 110 g de miel de forêt (5°C)
- 30 g de pommes coupées en dés (11 mm)
- Verser le tout dans le broyeur universel et mélanger pendant 2 secondes à vitesse turbo.



**Mélange miel-pomme (CNHR9EV) :**

- 130 g de miel de forêt (5 °C)
- 30 g de pommes coupées en dés (11 mm)
- Verser le tout dans le broyeur universel et mélanger pendant 2 secondes à vitesse turbo.

**Gâteau :**

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Battre les blancs d'œuf en neige.
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme**.
- Mélanger la farine, les noix en poudre, la cannelle et la levure chimique dans un bol séparé. Ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.
- Éplucher la pomme et la couper en morceaux. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

---

**Après le travail / nettoyage**

L'appareil doit être soigneusement nettoyé après chaque utilisation.

**⚠ Risque d'électrocution**

Ne jamais plonger l'appareil de base ni l'embout démultiplicateur dans l'eau. Ne jamais les laver au lave-vaisselle. Avant les travaux de nettoyage, débrancher la fiche de la prise de courant ! Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur.

**Attention !**

Les surfaces risquent d'être endommagées. Ne pas utiliser de détergent abrasif.

**Remarque :** le traitement par exemple de choux rouges et de carottes teintées en pièces en matière plastique ; quelques gouttes d'huile alimentaire permettent de supprimer cette coloration.

**Nettoyer l'appareil de base**

- Retirer la fiche de la prise de courant.
- Appuyer sur les touches de déverrouillage, puis déclencher le pied mixeur / l'embout démultiplicateur de l'appareil de base.
- Essuyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis avec un chiffon sec pour le sécher.
- Le bol mixeur va au lave-vaisselle.

**Nettoyer le pied mixeur**

- Nettoyer le pied mixeur au lave-vaisselle ou sous l'eau courante à l'aide d'une brosse.
- Laisser le pied mixeur sécher à la verticale (lame orientée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

**Nettoyer le fouet**

- Détacher le fouet de l'embout démultiplicateur.
- Le fouet peut être lavé au lave-vaisselle. N'essuyer l'embout démultiplicateur qu'avec un chiffon humide.

**Nettoyer le broyeur universel**

- Détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'élément superposé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis détachez-le du broyeur universel.
- Saisissez la lame par sa poignée en plastique, puis retirez-la.
- Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation.

**Attention !**

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans l'eau, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

- Nettoyer le couvercle démultiplicateur uniquement avec un chiffon humide.
- Nettoyer les autres accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle. Utiliser une brosse pour nettoyer la lame.

---

## Mise au rebut



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement. Cet appareil est marqué selon la directive européenne



2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE. S'informer auprès du revendeur sur la procédure actuelle de recyclage.

---

## Garantie

Les conditions de garantie applicables sont celles publiées par notre distributeur dans le pays où a été effectué l'achat. Le revendeur chez qui vous vous êtes procuré l'appareil fournira les modalités de garantie sur simple demande de votre part. En cas de recours en garantie, veuillez toujours vous munir de la preuve d'achat.

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

**Leggere con attenzione interamente, osservare e conservare le istruzioni per l'uso! Se l'apparecchio viene ceduto, allegare anche le presenti istruzioni.**

L'inosservanza delle istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio esclude una responsabilità del costruttore per i danni da essa derivanti.

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

L'apparecchio è idoneo solo per sminuzzare o miscelare alimenti. L'apparecchio non è adatto per la preparazione di purè di patate (o purè di alimenti con simile consistenza). Il suo uso è vietato per la lavorazione di altri oggetti / sostanze. Usare l'apparecchio solo con gli accessori e le parti originali. Non disporre l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici molto calde, come per es. fornelli. Il bicchiere frullatore non è idoneo per l'uso nel forno a microonde. 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 devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento e non devono utilizzare l'apparecchio. Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.

---

## Avvertenze di sicurezza

** Pericolo!**

**Rischio di scossa elettrica e di incendio!**

Usare l'apparecchio solo in ambienti interni a temperatura ambientale e ad un'altitudine massima di 2000 m. L'apparecchio può essere collegato a una rete a corrente alternata soltanto con una presa con messa a terra installata a norma. Accertarsi che il sistema del conduttore di protezione dell'impianto elettrico domestico sia installato a norma.

Collegare e far funzionare l'apparecchio solo conformemente alle indicazioni fornite sulla targhetta. Utilizzare solo se il cavo e l'apparecchio non presentano danni. Al fine di evitare rischi, le riparazioni sull'apparecchio, come ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, sono consentite solo al nostro servizio clienti.

Non connettere mai l'apparecchio a temporizzatori o prese elettriche telecomandate. Sorvegliare sempre l'apparecchio durante il funzionamento!

Si consiglia di non lasciare mai l'apparecchio acceso più a lungo di quanto è necessario per la lavorazione del frullato.

Non mettere mai il cavo d'alimentazione a contatto con parti calde o tirarlo sopra spigoli vivi. Non immergere mai l'apparecchio in acqua né lavarlo in lavastoviglie.

Non usare l'apparecchio con le mani bagnate e non farlo funzionare a vuoto.

Non immergere l'apparecchio nell'alimento da frullare oltre il punto di unione fra piede frullatore ed apparecchio base.

L'apparecchio va sempre scollegato dalla rete elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incostudito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasto.

### **Pericolo!**

#### **Pericolo di lesioni!**

Prestare attenzione quando si maneggiano lame di taglio affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.

Non appena viene spento l'apparecchio, attendere che le lame del piede frullatore si siano fermate.

Prima di cambiare gli accessori o le parti aggiuntive in movimento durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio fermo. Non inserire mai le mani nel bicchiere frullatore.

Non pulire mai a mani nude la lama del piede frullatore.

Usare una spazzola. Non toccare mai la lama nel mini tritatutto.

Afferrare la lama del mini tritatutto solo dall'impugnatura di plastica.

Non toccare la lama del mini tritatutto con le mani nude.

### **Pericolo!**

#### **Pericolo di ustioni!**

Fare attenzione durante la lavorazione di alimenti da frullare bollenti. Gli alimenti da frullare bollenti possono schizzare durante la lavorazione. Non deporre mai il piede frullatore su superfici molto calde, né utilizzarlo in alimenti da frullare bollenti. Prima di lavorare alimenti da frullare bollenti, farli raffreddare ad almeno 80°C. Se si usa il frullatore ad immersione in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.

### **Pericolo!**

#### **Pericolo di soffocamento!**

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

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

---

## Indice

Uso corretto.....	19
Avvertenze di sicurezza.....	19
Panoramica.....	21
Uso.....	21
Dopo il lavoro / pulizia.....	23
Smaltimento.....	24
Garanzia.....	24

---

## Panoramica

- 1 Piede frullatore / adattatore ingranaggio**  
Inserire il piede frullatore / adattatore ingranaggio e incastrarlo.
- 2 Pulsante d'accensione**  
Il frullatore ad immersione è acceso finché si mantiene premuto uno dei pulsanti d'accensione (**a** oppure **b**).
  - a Velocità regolabile**  
(con il regolatore di velocità **3**)
  - b Velocità Turbo**
- 3 Regolatore di velocità +/-**  
Regolazione continua della velocità (solo usando il pulsante **2a**).
  - Ruotando verso - si riduce la velocità.
  - Ruotando verso + si aumenta la velocità.
- 4 Pulsanti di sblocco**  
Per staccare il piede frullatore / l'adattatore ingranaggio, premere contemporaneamente i pulsanti di sblocco.
- 5 Piede frullatore** (a seconda del modello)
  - a** Plastica
  - b** Metallo
- 6 Frusta per montare con adattatore ingranaggio**  
La frusta per montare (**a**) deve incastrarsi nell'adattatore ingranaggio (**b**)

- 7 Bicchiere frullatore con coperchio**
  - a Bicchiere frullatore**  
Lavorando nel bicchiere frullatore si evitano spruzzi di alimenti frullati.
  - b Coperchio**  
Applicare il coperchio sul bicchiere frullatore per conservare gli alimenti lavorati.

A seconda del modello:

- 8 Mini tritattutto**  
Applicare l'adattatore tritaggiaccio sul mini tritattutto e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
  - a Mini tritattutto**
  - b Adattatore**
  - c Coperchio**
  - d Lama tritaggiaccio**
- 9 Supporto a muro**  
Per riporre il frullatore ad immersione. Fissare il supporto a muro su un'ideale superficie verticale con le 2 viti (comprese nella dotazione).  
  
Se il mini tritattutto non è compreso nella fornitura, è possibile ordinarlo tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. 00651139; non comprende la lama tritaggiaccio).

---

## Uso

### Cautela!

Applicare e togliere il piede frullatore, l'adattatore ingranaggio e l'adattatore del mini tritattutto solo quando l'apparecchio è fermo.

### Nota importante

Se durante l'uso l'apparecchio si spegne, si è attivata la sicurezza di sovraccarico.

- Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina d'alimentazione.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per 5 minuti.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione.

### Piede frullatore

L'apparecchio è idoneo per preparare maionese, salse, cocktail e alimenti per neonati e per frullare frutta cotta e verdura. Il frullatore ad immersione non è idoneo per preparare il purè di patate.

#### → Figura 5

- Inserire il piede del frullatore nell'apparecchio base ed incastrarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Regolare la velocità desiderata. Tenere ben fermi frullatore ad immersione e contenitore. Per evitare spruzzi di prodotto frullato, premere il pulsante d'accensione solo dopo avere immerso il piede frullatore nell'alimento da frullare.
- Spegnerne sempre il frullatore ad immersione prima di estrarlo dall'alimento frullato.

### Frusta per montare

- Per montare panna, albume d'uovo e schiuma di latte (latte freddo, max. 8 °C).

#### Attenzione!

- Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio.

#### → Figura 6

- Inserire l'adattatore nell'apparecchio base ed incastrarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ingranaggio ed incastrarla.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Regolare la velocità desiderata (consiglio: alta velocità).
- Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.

### Mini tritatutto

Per tritare erbe aromatiche, cipolle, frutta, verdura, ghiaccio, formaggio duro e carne. Rispettare assolutamente le quantità massime indicate nella tabella.

#### → Figura 10

Con la lama tritaggiaccio (in alcuni modelli) si può tritare il ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 4-6 cubetti di ghiaccio.

#### Attenzione!

Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini. Il mini tritatutto non è idoneo per tritare caffè in grani e rafano. Usare il mini tritatutto solo alla massima velocità.

#### → Figura 8

- Disporre il mini tritatutto su un piano di lavoro liscio e pulito e tenerlo fermo.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.
- Disporre l'adattatore sul mini tritatutto e ruotarlo in senso orario finché non si incastra con uno scatto percettibile.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed incastrarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Tenendo ben fermi l'apparecchio base e il mini tritatutto, premere il pulsante d'accensione.

### Ricetta di esempio: torta al miele con le mele

#### Miscela di miele e mele (CNHR8):

- 110 g di miele di bosco (5 °C)
- 30 g di mele a dadini (11 mm)
- Inserire nel mini tritatutto e frullare per 2 secondi alla velocità turbo.

#### Miscela di miele e mele (CNHR9EV):

- 130 g di miele di bosco (5 °C)
- 30 g di mele a dadini (11 mm)
- Inserire nel mini tritatutto e frullare per 2 secondi alla velocità turbo.

**Torta:**

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina tipo 00
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 bustine di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela
- Separare gli albumi dai tuorli.
- Montare a neve ferma gli albumi.
- Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere il burro ammorbidito e la **miscela di mele e mele**.
- Mescolare la farina, le noci tritate, la cannella e il lievito in polvere in una ciotola separata. Aggiungere agli altri ingredienti e incorporare. Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.
- Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata.
- Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Distribuire le mele a fette sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

---

**Dopo il lavoro / pulizia**

L'apparecchio va pulito accuratamente dopo ogni utilizzo.

**⚠ Pericolo di scossa elettrica**

Non immergere mai l'apparecchio base e l'adattatore ingranaggio in liquidi e non lavarli in lavastoviglie. Prima di iniziare la pulizia staccare la spina di alimentazione! Non pulire con il vapore!

**Attenzione!**

Possibili danni alle superfici. Non utilizzare detergenti abrasivi.

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

**Pulizia dell'apparecchio base**

- Staccare la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare dall'apparecchio base il piede frullatore / l'adattatore ingranaggio.
- Pulire l'apparecchio base con un panno umido e asciugarlo.
- Il bicchiere frullatore può essere lavato in lavastoviglie.

**Lavaggio del piede frullatore**

- Lavare il piede frullatore in lavastoviglie o con una spugna sotto acqua corrente.
- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama del piede frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

**Lavaggio della frusta per montare**

- Staccare la frusta per montare dall'adattatore ingranaggio.
- La frusta per montare può essere lavata in lavastoviglie; pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

**Lavaggio del mini tritatutto**

- Staccare l'apparecchio base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e rimuoverlo dal mini tritatutto.
- Afferrare la lama dall'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.

**Attenzione!**

Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in acqua e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.
- Pulire gli altri componenti con detersivo e un panno o una spugna o metterli in lavastoviglie. Per pulire le lame utilizzare una spugna.

## Smaltimento



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente. 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. Informarsi presso il rivenditore specializzato sulle attuali disposizioni per la rottamazione.

---

## Garanzia

Per questo apparecchio sono valide le condizioni di garanzia pubblicate dal nostro rappresentante nel paese di vendita.

Il rivenditore, presso il quale è stato acquistato l'apparecchio, è sempre ben disposto a fornire a richiesta informazioni a proposito. Per l'esercizio del diritto di garanzia è comunque necessario presentare il documento di acquisto.

Con riserva di modifica.



---

## Reglementaire toepassing

**Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, houd u eraan en bewaar hem goed. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, lever dan ook deze gebruiksaanwijzing mee.**

Bij niet-naleving van de aanwijzingen voor het juiste gebruik van het apparaat is de fabrikant niet aansprakelijk voor daaruit resulterende schade.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.

Het apparaat is alleen geschikt voor het fijnmaken en mengen van levensmiddelen. Het apparaat is niet geschikt voor de bereiding van aardappelpuree (of gepureerde levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie). Het mag niet worden gebruikt om andere substanties/voorwerpen te verwerken. Het apparaat uitsluitend met originele onderdelen en accessoires gebruiken. Het apparaat niet neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken, zoals fornuisplaten. De mixkom is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen moeten van het apparaat en aansluitsnoer worden weggehouden en mogen het apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Waarschuwing!**

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

Gebruik het apparaat alleen binnenshuis bij kamertemperatuur en tot 2000 m boven de zeespiegel. Het apparaat mag uitsluitend via een conform de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde op een stroomnet met wisselstroom worden aangesloten. Overtuig u ervan dat het randaardesysteem van de elektrische huisinstallatie conform de elektrotechnische voorschriften is geïnstalleerd.

Sluit het apparaat aan, en gebruik het conform de informatie op het typeplaatje. Gebruik het apparaat uitsluitend indien het aansluitsnoer en het apparaat geen beschadigingen vertonen. Om gevaarlijke situaties te vermijden mogen reparaties aan het apparaat, zoals vervanging van een beschadigd aansluitsnoer, alleen door onze

servicedienst worden uitgevoerd. Gebruik het apparaat nooit op een schakelklok of op een stopcontact met afstandsbediening. Tijdens het gebruik altijd toezicht houden op het apparaat! Wij adviseren u het apparaat niet langer ingeschakeld te laten dan nodig is voor het verwerken van het mixgoed. Het netsnoer niet met hete delen in aanraking brengen of over scherpe randen trekken. Het basisapparaat niet in water dompelen en niet in de vaatwasmachine doen. Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken en niet onbelast gebruiken. Het apparaat niet met het contactvlak van de mixervoet en het basisapparaat in het mixgoed dompelen. Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

**⚠ Waarschuwing!**  
**Gevaar voor letsel!**

Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen, bij het leegmaken van de kom en bij het reinigen. Direct na gebruik van het apparaat wachten totdat het mixervoetmes stilstaat. Voor het vervangen van toebehoren of extra onderdelen die tijdens de werking worden bewogen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het net worden gescheiden. Accessoires alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. Nooit in het mixervoetmes grijpen. Het mixervoetmes nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken. Nooit in het mes van de universele fijnsnijder grijpen. Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep. Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken.

**⚠ Waarschuwing!**  
**Gevaar voor brandwonden!**

Voorzichtig te werk gaan bij verwerking van heet mixgoed. Heet mixgoed kan opspatten tijdens de verwerking. De mixervoet niet op hete oppervlakken plaatsen en niet in zeer heet mixgoed gebruiken. Kokend mixgoed vóór verwerking met de mixer tot minimaal 80°C laten afkoelen. Bij gebruik van de staafmixer in een pan, de pan eerst van het fornuis nemen.

**⚠ Waarschuwing!**  
**Verstikkingsgevaar!**

Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

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

---

## Inhoud

Reglementaire toepassing .....	25
Veiligheidsaanwijzingen .....	25
In één oogopslag .....	27
Bedienen .....	27
Na het werk / reinigen .....	29
Afval .....	30
Garantie.....	30

---

## In één oogopslag

- 1 Mixvoet / aandrijfhelpstuk**  
Mixvoet / aandrijfhelpstuk aanbrengen en vastklikken.
- 2 Inschakeltoets**  
De staafmixer is ingeschakeld zolang een inschakelknop (**a** of **b**) is ingedrukt.
  - a Regelbare snelheid**  
(met toerentalregeling **3**)
  - b Turbosnelheid**
- 3 Toerentalregeling +/-**  
Toerental traploos instelbaar (alleen in combinatie met toets **2a**).  
– Naar - draaien verlaagt het toerental.  
– Naar + draaien verhoogt het toerental.
- 4 Ontgrendelingstoetsen**  
Om mixervoet / aandrijfhelpstuk te verwijderen, beide ontgrendeltoetsen gelijktijdig indrukken.
- 5 Mixervoet (afhankelijk van het model)**
  - a Kunststof**
  - b Metaal**
- 6 Garde met aandrijfhelpstuk**  
De garde (**a**) moet in het aandrijfhelpstuk (**b**) vastklikken
- 7 Mixkom met deksel**
  - a Mixkom**  
Gebruik van de mixkom voorkomt spatten.
  - b Deksel**  
Deksel voor het bewaren van verwerkte levensmiddelen op de mixkom zetten.

Afhankelijk van het model:

- 8 Universele fijnsnijder**  
Het fijnsnijderopzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
  - a Universele fijnsnijder**
  - b Opzetstuk**
  - c Deksel**
  - d En Ijscrushermes**
- 9 Muurhouder**  
Voor het bewaren van de staafmixer. De muurhouder met 2 schroeven (meegeleverd) bevestigen op een geschikt verticaal vlak.

Als de universele fijnsnijder niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 00651139; bevat geen ijscrushermes).

---

## Bedienen

### Voorzichtig!

Mixervoet, aandrijfhelpstuk en opzetstuk van de universele fijnsnijder uitsluitend aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

### Belangrijke aanwijzing

Als het apparaat zichzelf uitschakelt tijdens het gebruik, is de overbelastingsbeveiliging geactiveerd.

- Apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Laat het apparaat 5 minuten afkoelen.
- Aansluitsnoer volledig afwikkelen.

### Mixervoet

Het apparaat is geschikt voor het mixen van mayonaises, sauzen, mixdranken, babyvoeding, gekookt fruit en groente.

De staafmixer is niet geschikt voor het bereiden van aardappelpuree.

### → Afb. 5

- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.

- Gewenst toerental instellen. Staafmixer en kom vasthouden. Om spatten te voorkomen, de inschakeltoets pas indrukken wanneer de mixervoet in de kom is gestoken.
- De staafmixer altijd uitschakelen voordat u hem uit de kom haalt.

### **Garde**

- Voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim (koude melk, max. 8 °C).

### **Attentie!**

- De garde nooit zonder aandrijfhelpstuk in het basisapparaat aanbrengen.

### **→ Afbeelding 6**

- Aandrijfhelpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- De garde in het aandrijfhelpstuk steken en vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Gewenst toerental instellen (een hoog toerental wordt aanbevolen).
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.

### **Universele fijnsnijder**

Voor het fijnsnijden van kruiden, uien, fruit, groente, ijs, harde kaas en vlees. De in de tabel vermelde maximumhoeveelheden beslist in acht nemen. → **Afb. 10**

Met het ijscrushermes (bij sommige modellen) kunt u ijs klein maken. Optimale hoeveelheid: 4-6 ijsblokjes.

### **Attentie!**

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt. De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het malen van koffiebonen en het fijnsnijden van rammenas. Gebruik de universele fijnsnijder altijd op het maximum toerental.

### **→ Afbeelding 8**

- De universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
- Het mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

- Het opzetstuk op de universele fijnsnijder aanbrengen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Basisapparaat op het opzetstuk steken en laten vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Basisapparaat en universele fijnsnijder vasthouden en de inschakeltoets indrukken.

## **Voorbeeldrecept: honingkoek met appels**

### **Honing-appelmengeling (CNHR8):**

- 110 g woudhoning (5 °C)
- 30 g appels in blokjes (11 mm)
- In de universele fijnsnijder doen en 2 seconden met turbosnelheid mixen.

### **Honing-appelmengeling (CNHR9EV):**

- 130 g woudhoning (5 °C)
- 30 g appels in blokjes (11 mm)
- In de universele fijnsnijder doen en 2 seconden met turbosnelheid mixen.

### **Gebak:**

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 theelepel kaneel
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 appel
- De eiwitten scheiden van de eierdooiers.
- Het eiwit stijf kloppen.
- Eierdooiers met de suiker opkloppen, dan de zachte boter en de **honing-appelmengeling** toevoegen.
- Bloem, gemalen walnoten, kaneel en bakpoeder in een afzonderlijke kom mengen. Aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren. De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide mengeling erin doen.
- De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.

- De oven op 180°C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

---

## Na het werk / reinigen

Het apparaat moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

**⚠ Gevaar voor een elektrische schok**  
Het basisapparaat niet in water dompelen en niet reinigen in de afwasautomaat. De stekker uit het stopcontact nemen voordat u begint met de reiniging! Gebruik geen stoomreiniger!

### Attentie!

De oppervlakken kunnen beschadigd raken. Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

**N.B.:** Bij het verwerken van bijv. rode kool en wortels komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

### Basisapparaat reinigen

- Stekker uit het stopcontact halen.
- Ontgrendeltoetsen indrukken en mixervoet / aandrijfhelpstuk van het basisapparaat nemen.
- Basisapparaat schoonvegen met een vochtige doek en afdrogen.
- De mixkom kan in de vaatwasmachine worden gereinigd.

### Mixervoet reinigen

- Mixervoet reinigen in de vaatwasmachine of met een borstel onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (mixervoet naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

### Garde reinigen

- Garde van het aandrijfhelpstuk nemen.
- De garde kan worden gereinigd in de vaatwasmachine; het aandrijfhelpstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

### Universele fijnsnijder reinigen

- Het basisapparaat van het opzetstuk verwijderen.
- Het opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.

- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen.

### Attentie!

Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in water dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

- Het opzetstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.
- Reinig de overige accessoires met zeepsop en een zachte doek of spons of doe deze in de vaatwasmachine. Gebruik een borstel om de messen te reinigen.

---

## Afval



Gooi verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier weg. 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 terugnemning en verwerking van oude apparaten. Raadpleeg uw gespecialiseerde handelaar voor de geldende voorschriften inzake afvalverwijdering.

---

## Garantie

Voor dit apparaat gelden de garantievoorwaarden die worden uitgegeven door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land van aankoop. De leverancier, bij wie u het apparaat heeft gekocht, geeft u hierover graag meer informatie. Om aanspraak te maken op de garantie heeft u altijd uw aankoopbewijs nodig.

Wijzigingen voorbehouden.

## Tiltænkt anvendelse

**Læs brugsanvisningen grundigt, følg den, og opbevar den på et sikkert sted! Ved overdragelse af apparatet skal denne vejledning vedlægges.**

Producenten fraskriver sig ansvaret for skader, der skyldes en manglende overholdelse af instrukserne vedr. korrekt brug af apparatet. Brug kun apparatet til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.

Dette apparat er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og i hjemmet.

Apparatet er kun egnet til at småhakke og blande fødevarer.

Apparatet er ikke egnet til tilberedelse af kartoffelmos (eller mos af fødevarer med lignende konsistens). Det må ikke bruges til at forarbejde andre substanser eller genstande. Brug kun apparatet med originale dele og tilbehør. Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af varme overflader, f.eks. komfur. Blenderbægeret er ikke egnet til brug i mikrobølgeovnen.

Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn eller er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og har forstået de farer og risici, der kan være forbundet med brugen af apparatet. Børn må ikke komme i kontakt med apparatet og den elektriske ledning og må ikke betjene apparatet. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

---

## Sikkerhedsanvisninger

### **Advarsel!**

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

Maskinen må kun anvendes indendørs ved stuetemperatur og maks. 2000 m over havets overflade. Apparatet må kun tilsluttes en strømforsyning med vekselstrøm via en stikdåse med jord, der er installeret forskriftsmæssigt. Kontrollér, at jordledningsystemet for den elektriske husinstallation er installeret forskriftsmæssigt.

Tilslut og anvend kun apparatet iht. angivelserne på typeskiltet. Brug kun apparatet, når netledningen og apparatet er ubeskadigede.

Reparationer på apparatet, f.eks. udskiftning af en beskadiget netledning, må kun foretages af vores kundeservice for at undgå tilskadekomst. Apparatet må aldrig tilsluttes eller anvendes med timere eller fjernbetjente stikdåser. Apparatet skal altid være under opsyn, når det anvendes! Det anbefales, at apparatet kun er tændt, så længe blenderen er i brug.

Netkablet må ikke komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter. Apparatet må aldrig dyppes ned i vand eller kommes i opvaskemaskine. Hænderne må ikke være fugtige, når der arbejdes med apparatet. Benyt ikke apparatet i tomgang. Dyp ikke apparatet så langt ned i væsken, at forbindelsesstedet mellem blenderfod og motorenhed er dækket af væske.

Apparatet skal efter hver brug, når det ikke er under opsyn, altid afbrydes fra strømnettet, før det samles, adskilles eller rengøres og i tilfælde af fejl.

### **⚠ Advarsel!**

#### **Fare for tilskadekomst!**

Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, skålen tømmes og under rengøringen. Vent, indtil blenderfodkniven står helt stille efter brug af apparatet. Inden tilbehørsdele eller ekstra dele udskiftes, skal apparatet slukkes og afbrydes fra strømnettet.

Tilbehør må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille. Grib aldrig ind i blenderfodkniven. Rengør aldrig blenderfodkniven med de bare fingre. Brug en børste. Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Berør ikke kniven på minihakkeren med de bare hænder.

### **⚠ Advarsel!**

#### **Fare for skoldning!**

Forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer. Varme fødevarer kan sprøjte ved forarbejdningen. Stil aldrig blenderfoden på varme overflader eller ned i meget varme fødevarer. Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 80°C før forarbejdning. Skal blanderen bruges i en varm gryde, skal gryden fjernes fra kogepladen, før blanderen tages i brug.

### **⚠ Advarsel!**

#### **Kvælningsfare!**

Lad ikke børn lege med emballagen.

Tillykke med købet af dit nye apparat fra firmaet Bosch. Yderligere informationer om vores produkter finder du på vores internetside.

---

## **Indhold**

Tiltænkt anvendelse .....	30
Sikkerhedsanvisninger .....	30
Overblik .....	32
Betjening.....	32
Efter arbejdet / rengøring.....	33
Bortskaffelse.....	34
Reklamationsret.....	34

## Overblik

### 1 Blenderfod / drev

Stik blenderfoden / drevet i den tilbehørsdel, der skal benyttes og sørg for, at de klikker rigtigt i på plads.

### 2 Tænd-tast

Stavblenderen er tændt, så længe tænd-tasten (**a** eller **b**) holdes inde.

#### a Regulerbar hastighed

(med hastighedsreguleringen **3**)

#### b Turbo-hastighed

### 3 Hastighedsregulering +/-

Hastighed kan indstilles trinløst (kun i forbindelse med tasten **2a**).  
 – Drejes mod - reduceres hastigheden.  
 – Drejes mod + øges hastigheden.

### 4 Sikkerhedstaster

Blenderfoden / drevet tages af ved at trykke samtidigt på de to sikkerhedstaster.

### 5 Blenderfod (afhængigt af model)

a Plast

b Metal

### 6 Piskeris med drev

Piskeriset (**a**) skal gå i hak med drevet (**b**)

### 7 Blenderbæger med låg

#### a Blenderbæger

Arbejdet i blenderbægeret forhindrer stænk og sprøjt af fødevarerne.

#### b Låg

Sæt låget på blenderbægeret for opbevaring af forarbejdede fødevarer.

Afhænger af modellen:

### 8 Minihakker

Anbring påsatsen på minihakkeren, og drej den mod højre, indtil den klikker hørbart på plads.

#### a Minihakker

#### b Påsats

#### c Låg

#### d Ice-Crush-kniv

### 9 Vægholder

Til opbevaring af stavblender. Vægholderen fastgøres på en egnet lodret flade med 2 skruer (vedlagt).

Hvis minihakkeren ikke medfølger, kan den bestilles hos kundeservice (best.-nr. 00651139; indeholder ikke nogen Ice-Crush-kniv).

## Betjening

### Vær forsigtig!

Blenderfod, motorenhed og påsats til minihakkeren må kun sættes på og tages af, når apparatet er slukket.

### Vigtig henvisning

Slukker apparatet under brug, er overbelastningssikringen aktiveret.

- Sluk for apparatet, og træk netstikket ud.
- Lad apparatet køle af i 5 minutter.
- Træk hele netkablet ud.

### Blenderfod

Apparatet er egnet til at mikse mayonnaise, sovse, blandede drikkevarer, babymad, kogt frugt og grønt.

Stavblenderen er ikke egnet til at lave kartoffelmos.

### → Billede 5

- Sæt blenderfoden på motorenheden og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Indstil den ønskede hastighed. Hold fast i stavblender og bæger. For at undgå stænk og sprøjt af fødevarerne, tryk først på tændetasten, når blenderfoden er dykket ned i fødevarerne.
- Stavblenderen skal altid slukkes, før den tages ud af de blandede fødevarer.

### Piskeris

- Til at piske flødeskum, æggehvider og mælkeskum (kold mælk, maks. 8 °C).

### OBS!

- Sæt aldrig piskeriset i drevet uden motorenheden.

### → Billede 6

- Sæt drevet på motorenheden, og få den til at falde i hak.
- Stik piskeriset ind i drevet, og tryk det fast.
- Sæt netstikket i.
- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.



- Indstil den ønskede hastighed (anbefaling: høj hastighed)
- Hold fast i motorenhed og bæger, og tryk på start-tasten.

### Minihakker

Til at småhakke krydderurter, løg, frugt, grønt, is, hård ost og kød. De maksimale mængder i tabellen skal ubetinget overholdes. → **Billede 10**

Ice-Crush-kniven (ikke alle modeller) bruges til at småhakke is. Optimal bearbejdningmængde: 4-6 isterninger.

### OBS!

Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener. Minihakkeren må ikke benyttes til at hakke kaffebønner og peberrod. Minihakkeren skal altid hakke med maks. hastighed.

### → Billede 8

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade, og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld ingredienserne i.
- Sæt påsatsen på minihakkeren, og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen. og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og bæger. Tryk på start-tasten.

## Opskriftseksempel:

### Honningkage med æbler

#### Honning-æble-blanding: (CNHR8):

- 110 g skovhonning (5 °C)
- 30 g æbler i tern (11 mm)
- Fyld det i minihakkeren, og blend det i 2 sekunder med turbohastighed.

#### Honning-æble-blanding (CNHR9EV):

- 130 g skovhonning (5 °C)
- 30 g æbler i tern (11 mm)
- Fyld det i minihakkeren, og blend det i 2 sekunder med turbohastighed.

### Kage:

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g malede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 breve vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble
- Skil æggene.
- Pisk æggeghviderne stive.
- Pisk æggeblommerne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honning-æble-blandingen**.
- Bland mel, malede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det til de fugtige ingredienser, og rør rundt. Rør forsigtigt de piskede æggeghvider i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og tilsæt den forberedte blanding.
- Skræl æblet, og skær det i skiver. Fordel æbleskiverne på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

---

## Efter arbejdet / rengøring

Apparatet skal rengøres grundigt efter hver brug.

### ⚠ Fare for elektrisk stød

Dyp aldrig motorenhed og drev i væske, og sæt dem aldrig i opvaskemaskinen. Træk netstikket ud, før rengøringsarbejdet påbegyndes! Anvend ikke nogen damprensere!

### OBS!

Overfladerne kan beskadiges. Brug ikke skurende rengøringsmidler.

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

## Rengøring af motorenhed

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne, og tag motorenheden af tilbehørsdelen.
- Tør motorenheden af med en fugtig klud og herefter med en tør klud.
- Bægeret kan tåle opvaskemaskine.

## Rengøring af blenderfod

- Sæt blenderfoden i opvaskemaskinen, eller rengør den under rindende vand.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

## Rengøring af piskeriset

- Tag piskeriset af drevet.
- Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen. Drevet må kun tørres af med en fugtig klud.

## Rengøring af minihakkeren

- Fjern motorenheden fra påsatsen.
- Drej påsatsen i retning mod uret, og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren, og tag den ud.
- Rengør straks alle dele efter brug.

### OBS!

Dyp aldrig påsatsen til minihakkeren i vand, rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

- Tør kun påsatsen af med en fugtig klud.
- De andre tilbehørsdele rengøres med sæbevand og en blød klud eller svamp eller rengøres i opvaskemaskinen. Brug en børste til rengøring af knivene.

---

## Bortskaffelse



Emballagen skal bortskaffes på miljøvenlig vis. 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. Du kan få nærmere informationer om aktuelle muligheder for bortskaffelse i faghandlen.

---

## Reklamationsret

På dette apparat yder Bosch 2 års reklamationsret. Købsnota skal altid vedlægges ved indsendelse til reparation, hvis denne ønskes udført indenfor retten til reklamation. Medfølger købsnota ikke, vil reparationen altid blive udført mod beregning.

### Indsendelse til reparation

Skulle Deres Bosch apparat gå i stykker, kan det indsendes til vort serviceværksted: BSH Hvidevarer A/S, Telegrafvej 4, 2750 Ballerup, tlf. 44 89 88 10.

Ret til ændringer forbeholdes.

---

## Korrekt bruk

**Les nøye igjennom bruksanvisningen og rett deg etter den. Den må oppbevares omhyggelig! Legg ved disse anvisningene når du gir dette apparatet til andre.**

Dersom det ikke blir tatt hensyn til henvisningene for riktig bruk av apparatet, er produsenten ikke ansvarlig for skader som oppstår på grunn av dette.

Dette apparatet er bare ment for bruk i private husholdninger.

Apparatet må kun brukes til å bearbeide vanlige

husholdningsmengder og også innen vanlige bearbeidelsestider.

Apparatet er kun egnet for kutting hhv. blanding av matvarer.

Apparatet er ikke egnet til tilberedning av potetmos (eller mosing av andre matvarer med liknende konsistens). Det må ikke brukes til bearbeidelse av andre substanser / gjenstander. Apparatet skal kun brukes med originaldeler og -tilbehør. Apparatet må ikke settes på eller i nærheter av varme overflater, f.eks. komfyren. Miksebegeret er ikke egnet for bruk i mikrobølgeovn.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet. Barn må holdes borte fra apparatet og tilkopplingsledningen. De må ikke få lov å betjene apparatet. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold må ikke utføres av barn.

---

## Sikkerhetsanvisninger

### Advarsel!

#### **Fare for elektrisk støt og brann!**

Apparatet skal bare brukes ved romtemperatur innendørs og opp til 2000 m høyde over havet. Apparatet skal bare kobles til via en forskriftsmessig montert stikkontakt med jording til et strømnnett med vekselstrøm. Vær sikker på at systemet for husets beskyttelsesleder er forskriftsmessig installert.

Apparatet skal bare tilkobles strømnettet og brukes i samsvar med opplysningene på typeskiltet. Den må ikke benyttes dersom nettkabelen eller maskinen er skadet på noen som helst måte. For å unngå farlige situasjoner må apparatet ikke repareres av andre enn produsentens kundeservice.

Dette gjelder f.eks. ved utskifting av en skadet strømkabel.

Apparatet må aldri kobles til og brukes med tidsbrytere eller stikkontakter med fjernkontroll. Hold alltid tilsyn med apparatet når det er i bruk!

Det anbefales ikke å la apparatet være innkoplet lenger enn det som er nødvendig for bearbeidingen av de ingrediensene som skal mikses.

La aldri strømkabelen komme i berøring med varme deler, og trekk den aldri over skarpe kanter. Basismaskinen må aldri dyppes ned i vann eller vaskes i oppvaskmaskin. Ikke bruk apparatet med fuktige hender, og ikke la det gå på tomgang. Apparatet må ikke senkes ned i ingrediensene som skal mikses til ut over forbindelsen mellom miksefoten og basismaskinen. Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

**⚠ Advarsel!**

**Fare for skade!**

Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer bollen og ved rengjøring. Vent til kniven på miksefoten har stanset rett etter at apparatet har vært i bruk. Apparatet må slås av og kobles fra nettet før det skiftes tilbehørsdeler eller ekstrautstyr som beveges under bruk. Tilbehøret må kun settes på og tas av når apparatet er stanset. Grip aldri inn i kniven på miksefoten. Rengjør aldri kniven på miksefoten med bare hender. Bruk børste. Grip aldri inn i kniven i universalkutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Ikke berør universalkutterens kniv med bare hender.

**⚠ Advarsel!**

**Fare for skolding!**

Vær forsiktig når du arbeider med varme ingredienser som skal mikses. Varme ingredienser kan sprute ut under miksing. Miksefoten må aldri settes på varme overflater eller brukes for miksing av svært varme ingredienser. Kokende ingredienser må kjøles ned til 80°C eller mindre før de bearbeides. Når stavmikseren skal brukes i en gryte, må gryten alltid tas bort fra kokeplaten på forhånd.

**⚠ Advarsel!**

**Kvelningsfare!**

La aldri små barn leke med innpakningsmaterialet.

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

---

## Innhold

Korrekt bruk.....	35
Sikkerhetsanvisninger .....	35
En oversikt.....	37
Betjening.....	37
Etter arbeidet / rengjøring.....	39
Avfallshåndtering .....	39
Garanti.....	39

---

## En oversikt

- 1 Mikserfot / drevforsats**  
Sett mikserfoten / drevforsatsen på og la den gå i inngrep.
- 2 Innkoblingstast**  
Stavmikseren er slått på så lenge innkoblingstasten (**a** eller **b**) er trykket.
  - a Regulerbar hastighet**  
(med turtallsregulering **3**)
  - b Turbohastighet**
- 3 Turtallsregulering +/-**  
Turtallet kan innstilles trinnløst (kun i forbindelse med taste **2a**).
  - Når det dreies mot - reduseres turtallet.
  - Når det dreies mot + økes turtallet.
- 4 Frigjøringsknapper**  
For å ta av mikserfoten / drevforsatsen må begge frigjøringsstastene trykkes samtidig.
- 5 Mikserfot (alt etter modell)**
  - a Kunststoff**
  - b Metall**
- 6 Visp med drevforsats**  
Vispen (**a**) må gå i inngrep i drevforsatsen (**b**)

## 7 Miksebeger med lokk

### a Miksebeger

Arbeid med miksebegeret forhindrer at det spruter.

### b Lokk

For oppbevaring av bearbejdet matvarer settes lokket på miksebegeret.

Alt etter modell:

## 8 Universalkutter

Påsatsen for kutteren settes på universalkutteren og dreies med urviseren til den går hørbart i inngrep.

### a Universalkutter

### b Påsats

### c Lokk

### d "Ice Crush"-kniv

## 9 Veggholder

Til oppbevaring av stavmikseren. Veggholderen festes på en egnet, loddrett flate med 2 skruer (er vedlagt).

Dersom universalkutteren ikke er inkludert i leveringen, kan den bestilles via kundeservice (bestillingsnr. 00651139; inneholder ikke "Ice Crush"-kniv).

---

## Betjening

### Forsiktig!

Mikserfoten, girforsatsen og påsatsen for universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet er stanset.

### Viktig henvisning

Dersom apparatet slås av under bruken, er overlastvernet aktivert.

- Slå av apparatet og trekk ut støpselet.
- La apparatet avkjøles i 5 minutter.
- Strømkabelen vikles helt ut.

### Mikserfot

Apparatet er egnet for miksing av majones, sauser, miksete drikker, barnemat, kokt frukt og kokte grønnsaker.

Stavmikseren er ikke egnet for tilberedning av potetmos.

### → Bilde 5

- Sett mikserfoten på basisapparatet og la den gå i inngrep.

- Sett i støpselet.
- Fyll matvarer på miksebegeret.
- Still inn ønsket turtall. Hold fast stavmikseren og begeret. For å forhindre at det spruter, trykkes innkoblingstasten først når mikserfoten er dyppet ned i materialet som skal mikses.
- Stavmikseren må alltid slås av før den blir tatt ut av materialet.

### Visp

- For pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum (kald melk, maks. 8 °C).

### Obs!

- Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten drevforsatsen.

### → Bilde 6

- Sett drevforsatsen på basisapparatet og la den gå i inngrep.
- Sett vispen inn i drevforsatsen og la den gå i inngrep.
- Sett i støpselet.
- Fyll matvarer på miksebegeret.
- Still inn ønsket turtall (anbefaling: høyt turtall).
- Hold basisapparatet og miksebegeret fast og trykk inn innkoblingstasten.

### Universalkutter

For kutting av urter, løk, frukt, grønnsaker, is, hard ost og kjøtt. Det er tvingende nødvendig å overholde den maksimale mengden som er angitt tabellen. → **Bilde 10**

Med "Ice Crush"-kniven (ved noen modeller) kan du knuse is. Optimal arbeidsmengde: 4-6 isbiter.

### Obs!

Før kutting må brus, ben og sener fjernes fra kjøttet. Universalkutteren er ikke egnet for kutting av kaffebønner eller nepe. Universalkutteren må kun drives med maksimalt turtall.

### → Bilde 8

- Sett universalkutteren på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på matvarene.

- Sett påsatsen på universalkutteren og drei den med urviseren til den går hørbart i inngrep.
- Sett basisapparatet på påsatsen og la det gå i inngrep.
- Sett i støpselet.
- Hold basisapparatet og universalkutteren fast og trykk på innkoblingstasten.

## Eksempel på oppskrift:

### Honningkake med epler

#### Blanding av honning/epler (CNHR8):

- 110 g skogshonning (5 °C)
- 30 g epler skåret i terninger (11 mm)
- Ha ingrediensene i universalkutteren og miks i 2 sekunder med turbo-hastighet.

#### Blanding av honning/epler (CNHR9EV):

- 130 g skogshonning (5 °C)
- 30 g epler skåret i terninger (11 mm)
- Ha ingrediensene i universalkutteren og miks i 2 sekunder med turbo-hastighet.

#### Kake:

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 pk vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple
- Skill eggene.
- Stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplomme og sukker, tilsett deretter det myke smøret og **honning/eple-blanding**.
- Bland mel, malte valnøtter, kanel og bakepulver i en separat bolle. Tilsett de fuktige ingrediensene og rør dem inn. Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll på den forberedte blandingen.
- Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

---

## Etter arbeidet / rengjøring

Apparatet må rengjøres grundig etter hver bruk.

### Fare for elektrisk støt

Basisapparatet og drevforsatsen må aldri dyppes ned i væske og må ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Trekk ut støpselet før du starter rengjøringsarbeidene! Ikke bruk damprenser!

### Obs!

Overflatene kan bli skadet. Ikke bruk skurende rengjøringsmidler.

**Henvisning:** Ved bearbeiding av f.eks. rødkål og gulrøt kan det oppstå misfarging på delene av kunststoff. Dette kan fjernes med et par dråper matolje.

## Rengjøring av basisapparatet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk inn frigjøringsknappene og ta mikserfoten / drevforsatsen av basisapparatet.
- Basisapparatet tørkes av med en fuktig klut og gnis deretter grundig tørr.
- Miksebegeret kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

## Rengjøring av mikserfoten

- Mikserfoten kan rengjøres i oppvaskmaskinen eller med en børste under rennende vann.
- Mikserfoten må tørke i loddrett posisjon (kniven på mikserfoten vendt opp), slik at inntrengt vann kan renne ut.

## Rengjøring av vispen

- Ta vispen av drevforsatsen.
- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskin, drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

## Rengjøring av universalkutteren

- Ta basisapparatet av påsatsen.
- Drei påsatsen mot urviseren og ta den av universalkutteren.
- Ta tak i plasthåndtaket på kniven og ta den ut.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.

### OBS!

Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i vann og må ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskinen.

- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.
- Rengjør de øvrige tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen. Bruk en børste til rengjøring av knivene.

---

## Avfallshåndtering



Vennligst kast innpakkingsmaterialet på en miljø- og forskriftsmessig måte. 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. Faghandelen kan gi opplysninger om aktuelle avfallsmottak.

---

## Garanti

For dette apparatet gjelder de garantibetingelser som er oppgitt av vår representant i de respektive land. Detaljer om disse garantibetingelsene får du ved å henvende deg til elektrohandelen der du har kjøpt apparatet. Ved krav i forbindelse med garantiytelser, er det i alle fall nødvendig å legge fram kvittering for kjøpet av apparatet.

Det tas forbehold om endringer.

## Ändamålsenlig användning

**Läs igenom bruksanvisningen noggrant, följ den och förvara den noga! Bifoga de här instruktionerna om du ger maskinen till någon annan.**

Om du inte följer instruktionerna för rätt användning av apparaten påtar sig sig tillverkaren inte något ansvar för eventuella skador som detta kan orsaka.

Enheten är bara avsedd för normalt hemmabruk. Använd apparaten endast för att bearbeta sådana mängder som är normala i ett hushåll. Detsamma gäller bearbetningstiderna.

Apparaten är enbart avsedd för finfördelning resp. blandning av matvaror. Apparaten är inte avsedd för tillredning av potatismos (eller moser av matvaror med liknande konsistens). Den får inte användas för att bearbeta andra substanser eller föremål.

Apparaten får bara användas med originaldelar och originaltillbehör. Ställ inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, t.ex. kokplattor. Mixerbägaren är inte avsedd att användas i mikrovågsugn.

Denna apparat kan användas av personer med reducerade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor och brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under överinseende eller om de instruerats i användningen av maskinen och informerats om riskerna. Barn får inte komma i närheten av apparaten och anslutningsledningen och får inte manövrera apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn.

---

## Säkerhetsanvisningar

### **Varning!**

#### **Risk för strömstöt och brand!**

Apparaten får endast användas inomhus vid rumstemperatur och ej över 2000 m över havsytan. Maskinen får endast anslutas till ett elnät med växelström via ett föreskriftsenligt installerat, jordat eluttag. Förvissa dig om att skyddsledarsystemet i husets elektriska installation är installerat enligt föreskrifterna.

Anslut och använd endast maskinen enligt uppgifterna på typskylten. Använd endast om nätkabel och maskin är helt felfri. Reparationer på maskinen, som t. ex. att byta ut en skadad kabel, får endast utföras av vår kundservice för att undvika faror. Apparaten får aldrig anslutas till och användas via tidur eller fjärrstyrda uttag. Håll alltid apparaten under uppsikt under driften.

Vi rekommenderar dig att inte låta apparaten vara påslagen under längre tid än vad som behövs för att bearbeta matvarorna.

Låt aldrig nätkabeln komma i kontakt med varma delar eller skarpa kanter.



Motordelen får aldrig sänkas ned i vatten eller maskindiskas. Använd inte apparaten med våta händer och låt den inte gå på tomgång. Sänk inte ned apparaten i matvarorna längre än till skarven mellan mixerfot och basapparat. Dra alltid ut nätkabeln ur uttaget efter varje användning, när du inte har apparaten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och om ett fel skulle uppkomma.

### **⚠ Varning!**

#### **Risk för personskador!**

Var försiktig när du handskas med vassa knivblad, både när du tömmer skålen och vid rengöring. Omedelbart efter att du har använt apparaten måste du vänta tills mixerkniven står stilla. Innan du byter tillbehör eller tillsatser som rör sig under användningen måste du först stänga av apparaten och dra ut nätkabeln ur uttaget. Tillbehör får bara sättas på och tas bort när apparaten står stilla. Rör aldrig mixerfotskniven. Rengör aldrig mixerfotskniven med bara händer. Använd en borste. Stick aldrig in fingrarna i minihackarens kniv. Fatta minihackarens kniv enbart i plasthandtaget. Rör aldrig minihackarens kniv med bara händer.

### **⚠ Varning!**

#### **Risk för brännskador!**

Var försiktig när du bearbetar varma matvaror! Varma matvaror kan stänka omkring vid bearbetningen. Ställ aldrig mixerfoten på varma ytor och använd den inte till mycket varma matvaror. Låt kokande matvaror svalna till 80°C eller lägre före bearbetningen. Om du ska använda stavmixern i en kastrull måste du först ta bort kastrullen från spisplattan.

### **⚠ Varning!**

#### **Kvävningsrisk!**

Barn får inte leka med förpackningsmaterial.

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

---

## **Innehåll**

Ändamålsenlig användning .....	40
Säkerhetsanvisningar .....	40
Översikt .....	42
Användning.....	42
Efter arbetet / Rengöring .....	43
Avfallshantering .....	44
Konsumentbestämmelser.....	44

## Översikt

### 1 Mixerfot / Drivaxel

Sätt på mixerfoten / drivaxeln och snäpp fast den.

### 2 Startknapp

Stavmixern är igång så länge en startknapp (**a** eller **b**) hålls intryckt.

#### a Reglerbar hastighet

(med varvtalsreglering **3**)

#### b Turbohastighet

### 3 Varvtalsreglering +/-

Varvtalet kan ställas in steglöst (bara i kombination med knapp **2a**).  
– Om du vrider mot - sänks varvtalet.  
– Om du vrider mot + höjs varvtalet.

### 4 Frigöringsknappar

Ta av mixerfoten genom att trycka in båda frigöringsknapparna samtidigt Ta av mixerfoten / drivaxeln genom att trycka in båda frigöringsknapparna samtidigt.

### 5 Mixerfot (beroende på modell)

a Plast

b Metall

### 6 Visp med drivaxel

Vispen (**a**) måste snäppa fast i drivaxeln (**b**)

### 7 Mixerbägare med lock

#### a Mixerbägare

Om du använder mixerbägaren hindrar du blandningen från att stänka.

#### b Lock

Sätt på locket på mixerbägaren om du ska förvara de bearbetade matvarorna.

Beroende på modell:

### 8 Minihackare

Sätt finfördelningstillsatsen på minihackaren och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.

#### a Minihackare

#### b Överdel

#### c Lock

#### d Ice Crush-kniv

### 9 Vägghållare

För förvaring av stavmixern Skruva fast vägghållaren på en lämplig lodrät yta med de 2 skruvarna (medföljer).

Om minihackaren inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (best.-nr 00651139; Ice crush-kniv medföljer inte).

## Användning

### Försiktigt!

Sätt inte på eller ta av mixerfoten, drivaxeln eller minihackartillsatsen om inte apparaten står stilla.

### Viktigt påpekande

Om maskinen stängs av under användningen har överlastskyddet aktiverats.

- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten.
- Låt maskinen svalna 5 minuter.
- Rulla ut nätkabeln helt.

### Mixerfot

Apparaten lämpar sig för blandning av majonnäs, såser, drinkar, barnmat och kokt frukt och grönsaker.

Stavmixern lämpar sig inte för tillagning av potatismos.

### → Bild 5

- Sätt mixerfoten på motordelen och snäpp fast den.
- Sätt in stickkontakten.
- Fyll på matvaror i mixerbägaren.
- Ställ in önskat varvtal. Håll stadigt i stavmixern och mixerbägaren. Undvik stänk från blandningen genom att inte trycka på startknappen förrän mixefoten är nedsänkt i blandningen.
- Stäng alltid av stavmixern innan du tar upp den ur blandningen.

### Visp

- För att vispa grädde, äggvita och mjölk till skum (kall mjölk, max 8 °C).

### Varning!

- Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln.

### → Bild 6

- Sätt drivaxeln på motordelen och snäpp fast den.
- Stick in vispen i drivaxeln så att den snäpper fast.

- Sätt in stickkontakten.
- Fyll på matvaror i mixerbägaren.
- Ställ in önskat varvtal (vi rekommenderar ett högt varvtal).
- Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på startknappen.

### Minihackare

För att finfördela kryddväxter, lök, frukt, grönsaker, is, hårdost och kött. Överskrid aldrig de största mängderna enligt tabellen.

#### → Bild 10

Med ice crush-kniven (finns på vissa modeller) kan du finfördela is. Optimal bearbetningsmängd: 4-6 isbitar.

### Varning!

Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött. Använd inte minihackaren för att finfördela kaffebönor och rättika. Ställ alltid in maximalt varvtal när minihackaren används.

#### → Bild 8

- Ställ upp minihackaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt in kniven.
- Fyll på matvaror.
- Sätt på tillsatsen på minihackaren och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt motordelen på överdelen och snäpp fast den.
- Sätt in stickkontakten.
- Håll fast motordelen och minihackaren och tryck på startknappen.

### Receptexempel:

#### Honungskaka med äpplen

##### Honungs-/äppelblandning (CNHR8):

- 110 g skogshonung (5°C)
- 30 g äpplen i tärningar (11 mm)
- Lägg ingredienserna i minihackaren och mixa i 2 sekunder med turbohastighet.

##### Honungs-/äppelblandning (CNHR9EV):

- 130 g skogshonung (5°C)
- 30 g äpplen i tärningar (11 mm)
- Lägg ingredienserna i minihackaren och mixa i 2 sekunder med turbohastighet.

### Kaka:

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g malda valnötter
- 1 tsk kanel
- 2 paket vanillinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 äpple
- Separera äggen.
- Vispa äggvitorna till hårt skum.
- Vispa äggulorna tillsammans med vanillinsockret och tillsätt sedan det mjuka smöret och **honungs-/äppelblandningen**.
- Blanda mjöl, malda valnötter, kanel och bakpulver i en separat skål. Tillsätt det till de fuktiga ingredienserna och rör ned det. Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en brödform (35 x 11 cm) och håll i den förberedda blandningen.
- Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äppelskivorna över kakan.
- Förvärm ugnen till 180°C och grädda kakan i 30 minuter.

---

## Efter arbetet / Rengöring

Rengör apparaten noggrant efter varje användning.

### ⚠ Risk för elektrisk stöt

Sänk aldrig ned motordelen och drivaxeln i vätska och maskindiska dem inte. Ta ut stickkontakten innan du påbörjar rengöringen! Använd inte ångrengöring!

### Varning!

Du kan skada ytorna. Använd inga repande rengöringsmedel.

**Anm.:** Vid bearbetning av t.ex. morötter eller rödkål kan plastdetaljer bli missfärgade, men missfärgningen kan tas bort med några droppar matolja.

## Rengöring av motordelen

- Dra ut kontakten.
- Tryck på frigöringsknapparna och ta av mixerfoten och drivaxeln från motordelen.
- Torka av motordelen med en fuktig trasa och torka den därefter torr.
- Mixerbägaren kan maskindiskas.

## Rengöring av mixerfoten

- Maskindiska mixerfoten eller rengör den med borste under rinnande vatten.
- Låt mixerfoten torka i upprätt läge (mixerfotkniven uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

## Rengöring av vispen

- Ta bort vispen från drivaxeln.
- Vispen kan maskindiskas. Drivaxeln får bara torkas av med en fuktig trasa.

## Rengöring av minihackaren

- Ta av motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och ta av den från minihackaren.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- Rengör alla delar omedelbart efter användningen.

## Varning!

Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vatten och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Överdelen får bara torkas av med en fuktig trasa.
- Rengör övriga tillbehör med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp eller maskindiska dem. Använd en borste för att rengöra knivarna.

---

## Avfallshantering



Kassera förpackningen på ett miljövänligt sätt. Denna enhet är märkt i enlighet med den 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. Kontakta din fackhandel om du vill ha ytterligare information.

---

## Konsumentbestämmelser

I Sverige gäller av EHL antagna konsumentbestämmelser. Den fullständiga texten finns hos din handlare. Spar kvittot.

Rätt till ändringar förbehålls.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**Lue käyttöohje tarkkaan, noudata siinä olevia ohjeita ja säilytä se huolellisesti! Kun annat laitteen toiselle henkilölle, anna mukana myös tämä käyttöohje.**

Jos laitteen käyttöohjeet laiminlyödään, valmistaja ei ole vastuussa ohjeidenvastaisesta käytöstä aiheutuvista vahingoista.

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

Laite soveltuu vain elintarvikkeiden hienontamiseen ja sekoittamiseen. Laite ei sovellu perunasoseen valmistukseen (tai koostumukseltaan samankaltaisten elintarvikkeiden soseuttamiseen). Sitä ei saa käyttää muiden tarvikkeiden / aineiden käsittelyyn. Käytä laitteessa ainoastaan valmistajan alkuperäisiä osia ja varusteita. Käytä laitetta vain sisätiloissa huoneenlämmössä ja enint. Älä aseta laitetta kuumien pintojen, esim. keittolevyjen, päälle tai läheisyyteen. Kulho ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön. Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta ja virtajohdosta eivätkä he saa käyttää laitetta. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja itse tehtävää huoltoa.

---

## Turvallisuusohjeet

### Varoitus!

#### **Sähköisku ja palovaara!**

2000 metrin korkeudessa merenpinnan yläpuolella. Laitteen saa liittää vain määräysten mukaisesti asennetun, maadoitetun pistorasian kautta vaihtovirtaverkkoon. Varmista, että talon sähkömaadoitusjärjestelmä on asennettu määräysten mukaisesti. Laitetta saa käyttää ja sen saa kytkeä sähköverkkoon vain tyyppikilven merkintöjen mukaisesti. Käytä laitetta vain, kun johdossa ja laitteessa ei ole mitään vikaa. Laitteen saa korjata (esim. viallisen johdon vaihtaminen) vain valtuuttamamme asiakaspalvelu, jotta vältytään mahdollisilta vaaratilanteilta. Älä koskaan liitä laitetta ajastimiin tai kaukosäädettäviin pistorasioihin ja käytä sitä niiden kautta.

Valvo laitetta aina käytön aikana! Älä jätä laitetta käyntiin pidemmäksi aikaa kuin mitä tarvitset ainesten sekoittamiseen. Verkkojohto ei saa joutua kosketuksiin kuumien osien kanssa eikä sitä saa vetää terävien reunojen yli. Älä koskaan upota peruslaitetta veteen tai pese sitä astianpesukoneessa. Älä käytä laitetta märin käsin tai tyhjäkäynnillä. Varo käytön aikana, ettei sekoitusjalan ja peruslaitteen liitoskohta uppoa sekoitettaviin aineksiin. Laitte on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

**⚠ Varoitus!**

**Loukkaantumiswaara!**

Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta. Käytön jälkeen odota, kunnes sauvasekoittimen terä pysähtyy. Ennen kuin vaihdat liikkuvia varuste- tai lisätarvikkeita, laite on kytkettävä pois toiminnasta ja erotettava verkkovirrasta. Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä missään tapauksessa koske sauvasekoittimen terään. Älä koskaan puhdistat terää paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa. Älä koskaan tartu minileikkurin terään. Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske minileikkurin terään paljain käsin.

**⚠ Varoitus!**

**Polttamisvaara!**

Varo sekoittaessasi kuumia aineksia. Kuumat ainekset voivat roiskua sekoittamisen aikana. Älä koskaan aseta sekoitusjalkaa kuumille pinnoille tai käytä sitä hyvin kuumien ainesten sekoittamiseen. Anna kiehuvien ainesten jäähtyä ennen sekoittamista 80°C:seen tai sen alapuolelle. Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät sauvasekoitinta kattilassa.

**⚠ Varoitus!**

**Tukehtumisvaara!**

Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaalilla.

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

---

## Sisältö

Määräyksenmukainen käyttö.....	45
Turvallisuusohjeet .....	45
Yhdellä silmäyksellä .....	47
Käyttö .....	47
Käytön jälkeen / puhdistus.....	49
Jätehuolto .....	49
Takuu .....	49

---

## Yhdellä silmäyksellä

- 1 Sekoitusvarsi / adapteri**  
Aseta sekoitusvarsi / adapteri paikoilleen ja lukitse.
- 2 Käynnistyskytkin**  
Sauvasekoitin on toiminnassa niin kauan kuin käynnistyskytkin (**a** tai **b**) on painettuna.  
**a Nopeus säädettävissä**  
(kierrosnopeuden valitsimella **3**)  
**b Turbonopeus**
- 3 Kierrosnopeuden valitsin +/-**  
Kierrosnopeus voidaan säätää portaattomasti (vain yhdessä painikkeen **2a** kanssa).  
 – Kun käännät valitsinta suuntaan -, nopeus pienenee.  
 – Kun käännät valitsinta suuntaan +, nopeus suurenee.
- 4 Avaamispainikkeet**  
Irrota sekoitusvarsi / adapteri painamalla yhtä aikaa molempia avaamispainikkeita.
- 5 Sekoitusvarsi** (riippuu mallista)  
**a Muovi**  
**b Metalli**
- 6 Pallovispilä ja adapteri**  
Pallovispilän (**a**) täytyy lukittua adapteriin (**b**)

## 7 Kannellinen kulho

### a Kulho

Käyttämällä kulhoa vältyt roiskumiselta.

### b Kanssi

Aseta kanssi kulhon päälle, kun käytät kulhoa valmiiksi käsiteltyjen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Mallista riippuen:

## 8 Minileikkuri

Aseta yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

### a Minileikkuri

### b Yläosa

### c Kanssi

### d Jäänmurskainterä

## 9 Seinäteline

Sauvasekoittimen säilytykseen. Kiinnitä seinäteline sopivaan pystysuoraan pintaan 2 ruuvilla (oheisena).

Jos minileikkuri ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausno 00651139; ei sisällä jäänmurskainterää).

---

## Käyttö

### Varo!

Irrota ja kiinnitä sekoitusvarsi, adapteri ja minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

### Tärkeä ohje

Jos laite kytkeytyy käytön aikana pois päältä, on ylikuormitusuoja aktivoitunut.

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä 5 minuuttia.
- Kelaä liitäntäjohto kokonaan auki.

### Sekoitusvarsi

Laite soveltuu majoneesin, kastikkeiden, juomien, vauvanruoan, keitettyjen hedelmien ja marjojen sekä vihannesten sekoittamiseen.

Sauvasekoitin ei sovellu perunamuusin valmistamiseen.

### → Kuva 5

- Aseta sekoitusvarsi peruslaitteeseen ja lukitse.

- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Valitse haluamasi nopeus. Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta. Jotta vältyt roiskeilta, paina sekoitusvarsi ensin sekoitettavaan aineksiin ja käynnistä vasta sitten laite käynnistyskytkimellä.
- Kytke sauvasekoitin aina pois päältä, ennen kuin nostat sen pois sekoitettavista aineksista.

### **Pallovispilä**

- Kerma- ja valkuaisvaahdon vatkaamiseen ja maidon vaahdottamiseen (kylmä maito, maks. 8 °C).

### **Huomio!**

- Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

### **→ Kuva 6**

- Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Valitse haluamasi nopeus (suositus: suuri nopeus)
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.

### **Minileikkuri**

Yrttien, sipulin, hedelmien, vihannesten, jään, kovan juuston ja lihan hienontamiseen. Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä. → **Kuva 10**

Jäänmurskainterällä (vain joissakin malleissa) voit murskata jääpaloja. Optimaalinen käsittelymäärä 4-6 jääpalaa.

### **Huomio!**

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet. Minileikkuri ei sovellu kahvinpapujen ja retikan hienontamiseen. Käytä minileikkuria vain maksiminopeudella.

### **→ Kuva 8**

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet leikkuriin.

- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja minileikkurista ja paina käynnistyskytkintä.

## **Esimerkkiresepti:**

### **Omena-hunajakakku**

#### **Omena-hunajaseos (CNHR8):**

- 110 g metsähunajaa (5 °C)
- 30 g omenaa kuutioina (11 mm)
- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 2 sekuntia turbo-nopeudella.

#### **Omena-hunajaseos (CNHR9EV):**

- 130 g metsähunajaa (5 °C)
- 30 g omenaa kuutioina (11 mm)
- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 2 sekuntia turbo-nopeudella.

#### **Kakku:**

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 pussia (=4 tl) vaniljasokeria
- 1 tl leivin jauhetta
- 1 omena
- Erottele keltuaiset ja valkuaiset.
- Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen sokerin kanssa ja lisää sitten pehmyt voi ja **hunaja-omenaseos**.
- Sekoita jauhot, rouhitut saksanpähkinät, kaneli ja leivinjauhe erillisessä kulhossa. Lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita. Kääntelevä valkuainen varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan.
- Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.



## Käytön jälkeen / puhdistus

Laitte on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

### ⚠ Sähköiskun vaara

Älä upota peruslaitetta tai adapteria veteen tai muihin nesteisiin tai pese niitä astianpesukoneessa. Irrota pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista! Älä käytä höyrypuhdistinta!

### Huomio!

Laitteen pinnat voivat vaurioitua. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.

**Huomautus:** Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista jää väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi muutamalla tipalla ruokaöljyä.

## Peruslaitteen puhdistus

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota sekoitusvarsi / adapteri peruslaitteesta.
- Pyyhi peruslaite puhtaaksi kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi.
- Kulhon voit pestä astianpesukoneessa.

## Sekoitusvarren puhdistus

- Pese sekoitusvarsi astianpesukoneessa tai harjalla juoksevan veden alla.
- Anna sekoitusvarren kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

## Pallovispilän puhdistus

- Irrota pallovispilä adapterista.
- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa; puhdista adapteri vain kostealla liinalla pyyhkien.

## Minileikkurin puhdistus

- Irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista .
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.

### Huomio!

Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

- Puhdista muut lisävarusteet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa. Käytä terien puhdistukseen harjaa.

## Jätehuolto



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti. 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. Tietoja oikeasta jätehuollosta saa myyjältä tai kunnalliselta jäteneuvojalta.

## Takuu

Tälle laitteelle ovat voimassa maahantuojaan myöntämät takuuehdot. Täydelliset takuuehdot saat myyntiliikkeeltä, josta olet ostanut laitteen. Takuutapauksessa on näytettävä ostokuitti.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

## **Uso conforme a lo prescrito**

**Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior. No olvide adjuntar estas instrucciones si entrega el aparato a otra persona.**

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños resultantes del incumplimiento de las instrucciones relativas al uso correcto del aparato.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No sobrepasar las cantidades a elaborar y los tiempos de funcionamiento habituales para uso doméstico.

Este aparato solo es adecuado para triturar o mezclar alimentos.

No es adecuado para preparar puré de patatas (o purés de alimentos de consistencia similar). No deberá usarse para procesar otro tipo de alimentos / productos. Utilizar el aparato sólo con piezas y accesorios originales. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes, como p. ej. placas eléctricas. El vaso de la batidora no es adecuado para usarlo en el horno microondas.

Este aparato puede ser manejado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello. Los niños deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación, y además no deben manejar el aparato. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.

---

## **Indicaciones de seguridad**

** ¡Advertencia!**

**¡Peligro de electrocución y de incendio!**

Utilice la máquina sólo dentro de casa y a temperatura ambiente y no utilizarlo por encima de los 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con corriente alterna través de un enchufe reglamentario con puesta a tierra. Asegúrese de que el terminal de tierra protector de la instalación doméstica está instalado de acuerdo con las normas vigentes.

Conecte y opere el aparato solamente conforme a los datos de la placa de características. Utilizar exclusivamente cuando el cable de alimentación y el aparato no presenten daños.

Las reparaciones en el aparato, como por ejemplo, el cambio de un cable de alimentación dañado, deben ser realizadas sólo por nuestro servicio al cliente para evitar peligros. Nunca conectar y utilizar el aparato en tomas de corriente con mando a distancia o en relojes programadores. Vigilar siempre el aparato durante la operación.

Se aconseja dejar el aparato conectado sólo el tiempo absolutamente indispensable para elaborar los alimentos. Evitar que el cable de conexión del aparato entre en contacto con piezas calientes y cantos afilados. No sumergir nunca la base motriz en agua ni lavarla en el lavavajillas. No utilizar nunca el aparato con las manos húmedas ni hacerlo funcionar en vacío. No sumergir el aparato en los alimentos más allá del punto de unión entre el pie de la batidora y la unidad motriz.

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

### ¡Advertencia!

#### ¡Peligro de lesiones!

Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente de mezcla. Después de utilizar el aparato, esperar a que la cuchilla se detenga. Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el servicio, apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica. Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado. No tocar nunca la cuchilla. No limpiar nunca la cuchilla con las manos sin protección. Utilizar siempre un cepillo. No introducir nunca las manos en el picador universal. Sujetar la cuchilla del picador universal solo por su asa de plástico. No tocar nunca la cuchilla del picador universal directamente con las manos.

### ¡Advertencia!

#### ¡Peligro de quemaduras!

Tenga cuidado al trabajar con alimentos calientes. Los alimentos calientes podrían salpicar. No colocar nunca el pie de la batidora sobre superficies calientes ni procesar con él tampoco alimentos muy calientes. Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 80°C antes de procesarlos. En caso de usar la batidora en el interior de una cacerola, retirar ésta primero de la zona de cocción.

### ¡Advertencia!

#### ¡Peligro de asfixia!

No deje que los niños jueguen con el embalaje.

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

---

## Contenido

Uso conforme a lo prescrito.....	50
Indicaciones de seguridad.....	50
Descripción del aparato.....	52
Usar el aparato.....	52
Tras concluir el trabajo / limpieza del aparato.....	54
Eliminación.....	55
Garantía.....	55

---

## Descripción del aparato

- 1 Pie de la batidora / pieza acopladora**  
Montar y encajar el pie de la batidora / la pieza acopladora.
- 2 Tecla de conexión**  
La batidora está conectada mientras esté pulsada una tecla de conexión (**a** o **b**).
  - a Velocidad regulable**  
(con número de revoluciones **3**)
  - b Velocidad turbo**
- 3 Regulación del número de revoluciones +/-**  
El número de revoluciones se puede ajustar de forma continua (solo en combinación con la tecla **2a**).
  - Girando el mando de dirección a - se reduce el número de revoluciones.
  - Girando el mando de dirección a + aumenta el número de revoluciones.
- 4 Teclas de desbloqueo**  
Pulsar simultáneamente ambas teclas de desbloqueo para extraer el pie de la batidora / la pieza acopladora.
- 5 Pie de la batidora** (según el modelo)
  - a Plástico**
  - b Metal**
- 6 Varilla montaclaras con pieza acopladora**  
La varilla montaclaras (**a**) debe encajarse en la pieza acopladora (**b**)

## 7 Vaso de la batidora con tapa

### a Vaso de la batidora

Elaborando los alimentos en el vaso se evitan las salpicaduras.

### b Tapa

Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el vaso de la batidora.

Según modelo:

## 8 Picador universal

Para poder picar, montar el adaptador en el picador universal y girarlo en sentido horario hasta que encaje de modo audible.

### a Picador universal

### b Adaptador

### c Tapa

### d Cuchilla para picar hielo

## 9 Soporte de pared

Para colocar la batidora. Fijar el soporte de pared con 2 tornillos (suministrados con el aparato) en una superficie vertical adecuada.

En caso de que el picador universal no esté incluido en el volumen suministrado, este puede pedirse en el servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 00651139; no se incluye la cuchilla para picar hielo).

---

## Usar el aparato

### ¡Atención!

Antes de montar o desmontar el pie de la batidora, la pieza acopladora y el adaptador del picador universal, compruebe siempre que el aparato está parado.

### Advertencia importante

Si el aparato se desconectara durante su funcionamiento, se ha activado el seguro contra sobrecarga.

- Desconectar el aparato y extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Dejar que el aparato se enfríe durante 5 minutos.
- Desenrollar completamente el cable de conexión del aparato.

**Pie de la batidora**

Este aparato es adecuado para preparar mayonesas, salsas, batidos y alimentos para bebés, así como fruta y verdura cocidas.

La batidora no es adecuada para preparar puré de patatas.

**→ Figura 5**

- Montar y encajar el pie de la batidora en la base motriz.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
- Ajustar el número de revoluciones deseado. Sujetar bien la batidora y el vaso. Para evitar las salpicaduras durante la elaboración de los alimentos, pulsar la tecla de conexión solo una vez que se ha sumergido el pie de la batidora en los alimentos.
- Desconectar siempre la batidora antes de extraerla del alimento elaborado.

**Varilla montaclaras**

- Para preparar nata, montar la clara de huevo a punto de nieve o espuma de leche (leche fría, temperatura máxima 8 °C).

**¡Atención!**

- No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora.

**→ Figura 6**

- Montar y encajar la pieza acopladora en la base motriz.
- Montar y encajar la varilla montaclaras en la pieza acopladora.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
- Ajustar el número de revoluciones deseado (recomendación: número de revoluciones alto)
- Sujetar la base motriz y el vaso de la batidora. Pulsar la tecla de conexión.

**Picador universal**

Para picar hierbas finas, cebollas, fruta, verdura, hielo, queso curado y carne. Ténganse en cuenta las cantidades máximas indicadas en la tabla.

**→ Figura 10**

Con la cuchilla para picar hielo (solo en algunos modelos) se pueden picar los cubitos de hielo. La cantidad de elaboración óptima: 4-6 cubitos de hielo.

**¡Atención!**

Antes de picar la carne, limpiarla de cartílagos, tendones y huesos. El picador universal no es apropiado para picar granos de café o nabos. Trabajar con el picador universal siempre con el máximo número de revoluciones.

**→ Figura 8**

- Colocar el picador universal sobre una base lisa y limpia y encajarlo.
- Montar la cuchilla.
- Introducir los alimentos.
- Montar el adaptador sobre el picador universal; girarlo en sentido horario hasta oír cómo encaja.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar la base motriz y el picador universal, pulsar la tecla de conexión.

**Receta de ejemplo:****Biscocho de miel con manzanas****Mezcla de miel y manzana (CNHR8):**

- 110 g de miel silvestre (5 °C)
- 30 g de manzanas cortadas en dados (11 mm)
- Introducirlos en el picador universal y mezclarlos 2 segundos a velocidad «turbo».

**Mezcla de miel y manzana (CNHR9EV):**

- 130 g de miel silvestre (5 °C)
- 30 g de manzanas cortadas en dados (11 mm)
- Introducirlos en el picador universal y mezclarlos 2 segundos a velocidad «turbo».

### **Bizcocho:**

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nuez molida
- 1 cucharadita de canela
- 2 sobrecitos de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana
- Separar las yemas de las claras.
- Batir la clara de huevo a punto de nieve.
- Batir las yemas junto con el azúcar y añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana**.
- Mezclar la harina, la nuez molida, la canela y la levadura en polvo en un recipiente separado. Mezclarlos con los ingredientes húmedos. Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.
- Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno e introducir la mezcla recién preparada.
- Pelar la manzana, cortarla en rodajas y distribuirlas sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

---

## **Tras concluir el trabajo / limpieza del aparato**

Limpiar bien el aparato después de cada uso.

### **⚠ Peligro de descarga eléctrica**

No sumergir nunca en líquido la base motriz ni la pieza acopladora y tampoco lavarlas en el lavavajillas. ¡Retirar el enchufe de la toma de corriente antes de iniciar los trabajos de limpieza! ¡No utilizar limpiadoras de vapor!

### **¡Atención!**

Las superficies podrían dañarse. No emplear productos de limpieza abrasivos.

**Nota:** Al procesar, p. ej., lombardas o zanahorias, puede formarse una capa de color rojizo en las piezas de plástico. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

## **Limpiar la base motriz**

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar el pie de la batidora / la pieza acopladora de la base motriz.
- Limpiar la base motriz con un paño húmedo y secarla.
- El vaso de la batidora se puede lavar en el lavavajillas.

## **Limpiar el pie de la batidora**

- Lavar el pie de la batidora en el lavavajillas o con un cepillo bajo el grifo de agua.
- Dejar secar el pie de la batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que pudiera haber penetrado, pueda salir con facilidad.

## **Limpiar la varilla montaclaras**

- Retirar la varilla montaclaras de la pieza acopladora.
- La varilla montaclaras puede lavarse en el lavavajillas, pero la pieza acopladora solo debe limpiarse con un paño húmedo.

## **Limpiar el picador universal**

- Retirar la base motriz del adaptador.
- Girar el adaptador en sentido antihorario y retirarlo del picador universal.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- Limpiar todas las piezas directamente después de su uso.

### **¡Atención!**

No sumergir nunca el adaptador del picador universal en el agua, no lavarlo bajo el grifo de agua ni en el lavavajillas.

- Limpiar el adaptador solo con un paño húmedo.
- Limpiar el resto de los accesorios con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o bien introducirlos en el lavavajillas. Utilizar un cepillo para limpiar la cuchilla.

## Eliminación



Elimine el embalaje respetando el medio ambiente. 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. Infórmese sobre las vías de eliminación actuales en su distribuidor.

## Garantía

Bosch se compromete a reparar o reponer de forma gratuita durante un período de 24 meses, a partir de la fecha de compra por el usuario final, las piezas cuyo defecto o falta de funcionamiento obedezca a causas de fabricación, así como la mano de obra necesaria para su reparación, siempre y cuando el aparato sea llevado por el usuario al taller del Servicio Técnico Autorizado por Bosch.

En el caso de que el usuario solicitara la visita del Técnico Autorizado a su domicilio para la reparación del aparato, estará obligado el usuario a pagar los gastos del desplazamiento.

Esta garantía no incluye: lámparas, cristales, plásticos, ni piezas estéticas, reclamadas después del primer uso, ni averías producidas por causas ajenas a la fabricación o por uso no doméstico. Igualmente no están amparadas por esta garantía las averías o falta de funcionamiento producidas por causas no imputables al aparato (manejo inadecuado del mismo, limpiezas, voltajes e instalación incorrecta) o falta de seguimiento de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento que para cada aparato se incluyen en el folleto de instrucciones.

Para la efectividad de esta garantía es imprescindible acreditar por parte del usuario y ante el Servicio Autorizado de Bosch, la fecha de adquisición mediante la correspondiente FACTURA DE COMPRA que el usuario acompañará con el aparato cuando ante la eventualidad de una avería lo tenga que llevar al Taller Autorizado.

La intervención en el aparato por personal ajeno al Servicio Técnico Autorizado por Bosch, significa la pérdida de garantía. **GUARDE POR TANTO LA FACTURA DE COMPRA.**

Todos nuestros técnicos van provistos del correspondiente carnet avalado por ANFEL (Asociación Nacional de Fabricantes de Electrodomésticos) que le acredita como Servicio Autorizado de Bosch.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

## Utilização correcta

**Leia atentamente o manual de instruções, proceda em conformidade e guarde-o! Entregar estas instruções de serviço sempre que o aparelho for cedido a terceiros.**

A não observância das indicações sobre a utilização correta do aparelho exclui uma responsabilidade do fabricante por danos daí resultantes.

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

O aparelho é apenas adequado para triturar ou misturar alimentos. Os pés trituradores não podem ser utilizados para processar puré de batata, nem purés de outros alimentos com consistência semelhante. Não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos/substâncias. Este aparelho só pode ser utilizado com peças e acessórios originais. Não colocar o aparelho sobre ou na proximidade de superfícies quentes, como por exemplo placas de fogão. O copo misturador não é adequado para utilização no microondas.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes. O aparelho e o cabo eléctrico devem ser mantidos fora do alcance de crianças. As crianças não podem brincar com o aparelho. As crianças não podem efetuar a limpeza e manutenção do aparelho.

---

## Avisos de segurança

** Aviso!**

**Perigo de choque eléctrico e de incêndio!**

Utilize o aparelho apenas em espaços interiores à temperatura ambiente e até 2000 m acima do nível do mar. O aparelho deve ser ligado a uma rede eléctrica com corrente alternada apenas através de uma tomada corretamente instalada. Certifique-se de que o sistema fio terra da alimentação eléctrica doméstica foi instalado corretamente. Ligar e utilizar o aparelho apenas em conformidade com as indicações da chapa de características. Utilizar o aparelho apenas se o cabo eléctrico e o aparelho não apresentarem danos. Para evitar situações de perigo, as reparações no aparelho, por ex., substituição de um cabo eléctrico danificado, apenas podem ser realizadas pelo nosso serviço de assistência técnica.



Nunca utilizar e ligar o aparelho a temporizadores ou tomadas com comando à distância. Manter o aparelho sob observação durante o seu funcionamento! Recomenda-se que o aparelho nunca fique ligado mais tempo do que o necessário para a preparação dos alimentos.

Não permita que o cabo de alimentação toque em peças quentes nem o puxe sobre arestas vivas. Nunca mergulhar o aparelho base em água ou lavar na máquina de loiça. Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas e não pôr o aparelho a trabalhar em vazio.

Não mergulhar o aparelho nos alimentos, acima da zona de união do pé com o aparelho base. Desligue o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

**⚠ Aviso!**

**Perigo de ferimentos!**

Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar as tigelas e ao limpar. Imediatamente após utilizar o aparelho, aguardar até que a lâmina do pé triturador esteja completamente imobilizada. Antes de se trocar peças acessórias ou opcionais que se movimentam durante o funcionamento, tem de se desligar o aparelho e retirar a ficha da corrente. Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho imobilizado. Nunca tocar na lâmina do pé triturador. Nunca limpar a lâmina do pé triturador com as mãos sem qualquer protecção. Utilizar uma escova. Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Nunca tocar na lâmina do picador universal com as mãos sem qualquer protecção.

**⚠ Aviso!**

**Perigo de queimaduras!**

Cuidado ao processar alimentos quentes. Os alimentos quentes podem salpicar durante o processamento. Nunca colocar o pé triturador sobre superfícies quentes nem utilizá-lo em alimentos muito quentes. Antes de processar, deixar arrefecer os alimentos a ferver para pelo menos 80°C. Para utilizar a varinha dentro da panela, retirar primeiro a panela do bico do fogão.

**⚠ Aviso!**

**Risco de sufoco!**

Não permitir a crianças brincar com o material de embalagem.

**Muitos parabéns por ter comprado um novo aparelho Bosch. Na nossa página da Internet poderá encontrar mais informações sobre os nossos produtos.**

---

## Índice

Utilização correcta .....	56
Avisos de segurança .....	56
Panorâmica do aparelho .....	58
Utilização do aparelho .....	58
Depois da utilização / Limpeza .....	60
Eliminação do aparelho .....	61
Garantia .....	61

---

## Panorâmica do aparelho

- 1 Pé triturador / engrenagem adaptável**  
Montar e encaixar o pé triturador / a engrenagem adaptável no aparelho base.
- 2 Tecla de ligação**  
A varinha está ligada enquanto estiver premida uma tecla de ligação (a ou b).
  - a Velocidade regulável**  
(com regulador de rotações 3)
  - b Velocidade turbo**
- 3 Regulador de rotações +/-**  
Rotações reguláveis sem escalonamento  
(apenas em conjugação com a tecla 2a).  
– Rodar para - para reduzir as rotações.  
– Rodar para + para aumentar as rotações.
- 4 Teclas de destravamento**  
Para retirar o pé triturador / a engrenagem adaptável, premir simultaneamente as duas teclas de destravamento.
- 5 Pé triturador (conforme o modelo)**
  - a Plástico**
  - b Metal**
- 6 Batedor com engrenagem adaptável**  
O batedor (a) tem de encaixar na engrenagem adaptável (b)

## 7 Copo misturador com tampa

### a Copo misturador

Ao trabalhar-se com o copo misturador, evitam-se os salpicos durante a mistura dos alimentos.

### b Tampa

Colocar a tampa para conservação de alimentos processados no copo misturador.

Conforme o modelo:

## 8 Picador universal

Colocar a tampa de acionamento para picar no picador universal e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.

### a Picador universal

### b Tampa de acionamento

### c Tampa

### d Picador de gelo

## 9 Suporte de parede

Para armazenar a varinha. Com os 2 parafusos (incluídos), montar o suporte de parede numa superfície vertical adequada.

Se o picador universal não fizer parte do material fornecido, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (ref.<sup>a</sup> 00651139; não inclui picador de gelo).

---

## Utilização do aparelho

### Cuidado!

Apenas colocar e retirar o pé triturador, a engrenagem adaptável e a tampa de acionamento do picador universal com o aparelho imobilizado.

### Indicação importante

Se o aparelho deixar de trabalhar quando em utilização, isso significa que foi ativada a proteção contra sobrecarga.

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada.
- Deixar o aparelho arrefecer durante 5 minutos.
- Desenrolar completamente o cabo elétrico.

**Pé triturador**

O aparelho é adequado para misturar maionese, molhos, batidos, comida para bebé, fruta e legumes cozidos.

A varinha não é adequada para fazer a preparação de puré de batata.

**→ Fig. 5**

- Montar e encaixar o pé triturador no aparelho base.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Regular as rotações desejadas. Segurar bem na varinha e no copo. Para evitar salpicos dos alimentos a preparar, ativar a tecla de ligação somente depois de o pé triturador estar mergulhado nos alimentos.
- Desligar sempre a varinha antes de a retirar de dentro dos alimentos.

**Batedor**

- Para bater natas, claras em castelo e espuma de leite (leite frio, máx. 8 °C).

**Atenção!**

- Nunca aplicar o batedor no aparelho base sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.

**→ Fig. 6**

- Montar e encaixar a engrenagem adaptável no aparelho base.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Regular as rotações pretendidas (recomendação: rotações elevadas)
- Segurar com firmeza no aparelho base e no copo misturador e premir a tecla de ligação.

**Picador universal**

Para picar ervas aromáticas, cebolas, fruta, legumes, gelo, queijo de pasta dura e carne. É indispensável dar atenção às quantidades máximas constantes da tabela.

**→ Fig. 10**

Com o picador de gelo (em alguns modelos) é possível picar gelo. Quantidade ideal: 4-6 cubos de gelo.

**Atenção!**

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos. O picador universal não é adequado para moer café em grão nem picar rabanetes. O picador universal deve ser utilizado sempre com as rotações reguladas no máximo.

**→ Fig. 8**

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e fazer pressão.
- Colocar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.
- Colocar a tampa de acionamento no picador universal e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
- Colocar e encaixar o aparelho base na tampa de acionamento.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar com firmeza no aparelho base e no picador universal e premir a tecla de ligação.

**Exemplo de receita:****Bolo de mel com maçãs****Mistura de mel e maçã (CNHR8):**

- 110 g de mel de floresta (5 °C)
- 30 g de maçãs em cubos (11 mm)
- Colocar no picador universal e misturar durante 2 segundos com velocidade turbo.

**Mistura de mel e maçã (CNHR9EV):**

- 130 g de mel de floresta (5 °C)
- 30 g de maçãs em cubos (11 mm)
- Colocar no picador universal e misturar durante 2 segundos com velocidade turbo.

### **Bolo:**

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela
- 2 pacotes de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã
- Separar as gemas das claras.
- Bater as claras até ficarem em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar, depois adicionar a manteiga mole e a **mistura de mel e maçã**.
- Misturar a farinha, as avelãs raladas, a canela e o fermento em pó numa tigela separada. Adicionar aos ingredientes húmidos e misturar. Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
- Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã e cortá-la em fatias. Distribuir as fatias de maçã sobre o bolo.
- Pré-aquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

---

## **Depois da utilização / Limpeza**

O aparelho tem de ser bem limpo após cada utilização.

### **⚠ Perigo de choque elétrico**

Nunca mergulhar na água o aparelho base e a engrenagem adaptável nem lavá-los na máquina de lavar loiça. Antes de iniciar a limpeza, desligar a ficha da tomada! Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor!

### **Atenção!**

As superfícies exteriores podem sofrer danos. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

**Indicação:** Ao preparar, p. ex., couve roxa e cenouras, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

### **Limpar o aparelho base**

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de destravamento e retirar o pé triturador / a engrenagem adaptável do aparelho base.
- Limpar o aparelho base com um pano húmido e, de seguida, secá-lo bem.
- O copo misturador pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

### **Limpar o pé triturador**

- Lavar o pé triturador na máquina de lavar loiça ou com uma escova, em água corrente.
- Deixar o pé triturador secar em posição vertical (lâmina do pé triturador para cima), de modo que a água infiltrada possa escorrer para fora.

### **Limpar o batedor**

- Retirar o batedor da engrenagem adaptável.
- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas a engrenagem adaptável só pode ser limpa com um pano húmido.

### **Limpar o picador universal**

- Retirar o aparelho da tampa de acionamento.
- Rodar a tampa de acionamento no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização.

### **Atenção!**

A tampa de acionamento do picador universal nunca deve ser mergulhada em água nem lavada na máquina de lavar loiça.

- A tampa de acionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

- Limpar os restantes acessórios com uma solução à base de detergente e um pano macio ou uma esponja, ou colocar na máquina de lavar loiça. Para limpar as lâminas, utilizar uma escova.

---

## Eliminação do aparelho



Eliminar a embalagem de forma ecológica. 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.

Contactar o revendedor especializado para mais informações.

---

## Garantia

Para este aparelho vigoram as condições de garantia publicadas pelo nosso representante no país em que o mesmo for adquirido. O representante onde comprou o aparelho poderá dar-lhe mais pormenores sobre este assunto. Para a prestação de qualquer serviço dentro da garantia é, no entanto, necessária a apresentação do documento de compra do aparelho.

Salvo alterações técnicas.

---

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

**Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης, ενεργήστε σύμφωνα με αυτές και φυλάξτε τις! Η συσκευή θα πρέπει να συνοδεύεται από τις παρούσες οδηγίες όταν παραδίδεται σε έναν άλλο χρήστη.**

Η μη τήρηση των οδηγιών για τη σωστή χρήση της συσκευής αποκλείει την ευθύνη του κατασκευαστή για ζημιές που τυχόν προκύπτουν.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για την οικιακή χρήση.

Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για την κοπή ή την ανάμιξη τροφίμων. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την παρασκευή πουρέ πατάτας (ή πουρέ άλλων τροφίμων παρόμοιας συνεκτικότητας).

Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων ουσιών / αντικειμένων. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε πολύ ζεστές επιφάνειες, όπως π.χ. πλάκες εστιών. Το δοχείο ανάμιξης δεν είναι κατάλληλο για τη χρήση στο φούρνο μικροκυμάτων.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους. Τα παιδιά πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης και δεν επιτρέπεται να χειριστούν τη συσκευή. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

### **⚠ Προειδοποίηση!**

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας και πυρκαγιάς!**

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε εσωτερικούς χώρους, σε θερμοκρασία δωματίου και σε υψόμετρο μέχρι 2000 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί σε ένα δίκτυο εναλλασσομένου ρεύματος μόνο μέσω μιας πρίζας, εγκατεστημένης σύμφωνα με τους κανονισμούς. Εξασφαλίστε, ότι το σύστημα αγωγών προστασίας (γείωση) της ηλεκτρικής εγκατάστασης του σπιτιού έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς.

Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία στην πινακίδα τύπου. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο, όταν το ηλεκτρικό καλώδιο και η συσκευή δεν παρουσιάζουν καμία ζημιά.

Οι επισκευές στη συσκευή, όπως π.χ. η αντικατάσταση ενός χαλασμένου καλωδίου τροφοδοσίας, επιτρέπεται να γίνει μόνο από τα δικά μας κέντρα εξυπηρέτησης πελατών, για να αποφευχθούν έτσι επικίνδυνες καταστάσεις. Μη συνδέετε και μη λειτουργείτε τη συσκευή ποτέ σε χρονοδιακόπτες ή σε τηλεχειριζόμενες πρίζες. Παρακολουθείτε πάντοτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας! Συνιστάται να μην αφήνετε τη συσκευή ποτέ ενεργοποιημένη για περισσότερο χρόνο, από αυτόν που είναι απαραίτητος για την επεξεργασία των αναμιγνυόμενων τροφίμων. Μη φέρετε το ηλεκτρικό καλώδιο σε επαφή με καυτά αντικείμενα ή μην το τραβάτε πάνω από κοφτερές ακμές. Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή στο νερό ή μην την βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια και μη λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία). Μη βυθίζετε τη συσκευή πάνω από το σημείο σύνδεσης του ποδιού μίξερ και της βασικής συσκευής μέσα στα αναμιγνυόμενα τρόφιμα. Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από την παροχή ρεύματος.

### **⚠ Προειδοποίηση!**

#### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής καθώς και κατά το άδειασμα του μπλντ και κατά τον καθαρισμό. Μετά την άμεση χρήση της συσκευής περιμένετε την ακινητοποίηση του μαχαιριού του ποδιού μίξερ. Πριν από την αλλαγή εξαρτημάτων ή προσαρτημάτων, τα οποία κινούνται κατά τη λειτουργία, πρέπει να απενεργοποιείται η συσκευή και να αποσυνδέεται από την παροχή ρεύματος. Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στο μαχαίρι του ποδιού μίξερ. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι του ποδιού μίξερ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα. Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στον κόφτη γενικής χρήσης. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με γυμνά χέρια.

### **⚠ Προειδοποίηση!**

#### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Προσοχή κατά την επεξεργασία καυτών αναμιγνυόμενων τροφίμων. Τα καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα μπορεί κατά την επεξεργασία να πιτσιλίσουν. Μην τοποθετείτε το πόδι μίξερ ποτέ πάνω σε καυτές επιφάνειες ή μην το χρησιμοποιείτε ποτέ σε πάρα πολύ καυτά αναμιγνυόμενα τρόφιμα. Αφήστε τα αναμιγνυόμενα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 80°C ή χαμηλότερα. Σε περίπτωση χρήσης του μπλέντερ χειρός στην κατασρόλα απομακρύνετε προηγουμένως την κατασρόλα από την εστία μαγειρέματος.

## Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας!

Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με το υλικό συσκευασίας.

**Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής από τον Οίκο Bosch.**  
Περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με τα προϊόντα μας θα βρείτε στην ιστοσελίδα μας.

## Περιεχόμενα

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.....	62
Υποδείξεις ασφαλείας.....	62
Με μια ματιά.....	64
Χειρισμός.....	65
Μετά την εργασία / Καθαρισμός.....	66
Απόσυρση.....	67

## Με μια ματιά

- 1 Πόδι μίξερ / Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης**  
Τοποθετήστε το πόδι μίξερ / προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε το να ασφαλίσει.
- 2 Πλήκτρο ενεργοποίησης**  
Το μπλέντερ χειρός είναι ενεργοποιημένο, όσο ένα πλήκτρο ενεργοποίησης (a ή b) είναι πατημένο.  
**a Ρυθμιζόμενη ταχύτητα**  
(με ρύθμιση του αριθμού στροφών 3)  
**b Ταχύτητα Turbo**
- 3 Ρύθμιση του αριθμού στροφών +/-**  
Ο αριθμός στροφών μπορεί να ρυθμιστεί αδιαβάθμητα (μόνο σε συνδυασμό με το πλήκτρο 2a).  
– Γυρίζοντας προς - μειώνεται ο αριθμός στροφών.  
– Γυρίζοντας προς + αυξάνεται ο αριθμός στροφών.
- 4 Πλήκτρα απασφάλισης**  
Για την αφαίρεση του ποδιού μίξερ / προσαρτήματος μετάδοσης της κίνησης, πιέστε ταυτόχρονα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης.

- 5 Πόδι μίξερ** (ανάλογα με το μοντέλο)  
**a** Πλαστικό  
**b** Μέταλλο
- 6 Χτυπητήρι με προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης**  
Το χτυπητήρι (a) πρέπει να ασφαλίσει στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης (b)
- 7 Δοχείο ανάμειξης με καπάκι**  
**a Δοχείο ανάμειξης**  
Η εργασία στο δοχείο ανάμειξης εμποδίζει το πιπίλισμα των αναμειγνυόμενων υλικών.  
**b Καπάκι**  
Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων πάνω στο δοχείο ανάμειξης.

Ανάλογα το μοντέλο:

- 8 Κόφτης γενικής χρήσης**  
Τοποθετήστε το επίθεμα για τον τεμαχισμό πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.  
**a Κόφτης γενικής χρήσης**  
**b Επίθεμα**  
**c Καπάκι**  
**d Μαχαίρι ice-crush**
- 9 Στήριγμα τοίχου**  
Για τη φύλαξη του μπλέντερ χειρός. Στερεώστε το στήριγμα τοίχου με 2 βίδες (συνημμένες) σε μια κατάλληλη κάθετη επιφάνεια.

Όταν ο κόφτης γενικής χρήσης δεν συμπεριλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 00651139, δεν περιέχει κανένα μαχαίρι ice-crush).



## Χειρισμός

### Προσοχή!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το πόδι μίξερ, το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

### Σημαντική υπόδειξη

Εάν απενεργοποιηθεί η συσκευή κατά τη διάρκεια της χρήσης, έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 5 λεπτά.
- Ξετυλίξτε εντελώς το ηλεκτρικό καλώδιο.

### Πόδι μίξερ

Η συσκευή είναι κατάλληλη για την ανάμιξη μαγιονέζας, σαλτσών, κοκτέιλ, βρεφικών τροφών, βρασμένων φρούτων και λαχανικών.

Το μπλέντερ χειρός δεν είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ πατάτας.

### → Εικ. 5

- Τοποθετήστε το πόδι μίξερ πάνω στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμιξης.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών. Κρατήστε το μπλέντερ χειρός και το δοχείο σταθερά. Για να αποφύγετε το πιπίλισμα των αναμειγνυόμενων τροφίμων, πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης, αφού πρώτα βυθιστεί το πόδι μίξερ μέσα στα αναμειγνυόμενα τρόφιμα.
- Απενεργοποιείτε πάντοτε το μπλέντερ χειρός, προτού το βγάλετε από τα αναμειγνυόμενα υλικά.

### Χτυπητήρι

- Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρογάλακτος (κρύο γάλα, μέγ. 8 °C).

### Προσοχή!

- Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

### → Εικ. 6

- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμιξης.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών (Σύσταση: υψηλός αριθμός στροφών)
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και το δοχείο ανάμιξης σταθερά και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης.

### Κόφτης γενικής χρήσης

Για τον τεμαχισμό αρωματικών φυτών, κρεμμυδιών, φρούτων, λαχανικών, παγοκύβων, σκληρού τυριού και κρέατος.

Προσέχετε οπωσδήποτε τη μέγιστη ποσότητα στον πίνακα. → Εικ. 10

Με το μαχαίρι ice-crush (σε ορισμένα μοντέλα) μπορείτε να τεμαχίσετε παγόκυβους. Ιδανική ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών: 4-6 παγάκια.

### Προσοχή!

Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό κόκκων καφέ και ραπανιού. Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο με το μέγιστο αριθμό στροφών.

### → Εικ. 8

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε μια λεία καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το επίθεμα πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

- Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης.

## Παράδειγμα συνταγής:

### Κέικ μελιού με μήλα

#### Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR8):

- 110 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 30 γρ. μήλα σε κυβάκια (11 mm)
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε τα 2 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo.

#### Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR9EV):

- 130 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 30 γρ. μήλα σε κυβάκια (11 mm)
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε τα 2 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo.

#### Γλυκά:

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 2 φακελάκια βανίλια
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο
- Χωρίστε τα αυγά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών, μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τα κροκάδια των αυγών με τη ζάχαρη, μετά προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Σε ένα ξεχωριστό λεκανάκι αναμείξτε το αλεύρι, τα αλεσμένα καρύδια, την κανέλα και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα. Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα.
- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες του μήλου πάνω στο γλυκό.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

---

## Μετά την εργασία / Καθαρισμός

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά.

### ⚠ Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη βυθίζετε ποτέ τη βασική συσκευή και το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης σε υγρά και μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο των πιάτων. Πριν την έναρξη των εργασιών καθαρισμού τραβήξτε το φως από την πρίζα! Μη χρησιμοποιήσετε κανέναν ατμοκαθαριστή!

### Προσοχή!

Οι επιφάνειες μπορεί να υποστούν φθορές. Μη χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά.

**Υπόδειξη:** Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου και καρότου δημιουργούνται αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη, που μπορούν να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λάδι φαγητού.

## Καθαρισμός της βασικής συσκευής

- Τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Πιέστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το πόδι μίξερ / προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από τη βασική συσκευή.
- Σκουπίστε υγρά τη βασική συσκευή και στη συνέχεια στεγνώστε την.
- Το δοχείο ανάμειξης μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο των πιάτων.

## Καθαρισμός του ποδιού μίξερ

- Καθαρίστε το πόδι μίξερ στο πλυντήριο των πιάτων ή με μια βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήστε το πόδι μίξερ να στεγνώσει σε όρθια θέση (το μαχαίρι του ποδιού μίξερ προς τα επάνω), για να μπορεί να τρέξει έξω το νερό, που ενδεχομένως έχει εισχωρήσει.

## Καθαρισμός χτυπητηριού

- Αφαιρέστε το χτυπητήρι από το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

- Το χτυπητήριο μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο των πιάτων, σκουπίζετε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μόνο με βρεγμένο πανί.

## Καθαρισμός κόφτη γενικής χρήσης

- Αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα.
- Γυρίστε το προσάρτημα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση.

### Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα στο νερό και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- Σκουπίζετε το προσάρτημα μόνο με ένα βρεγμένο πανί.
- Καθαρίστε τα άλλα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό των μαχαιριών χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

---

## Απόσυρση



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον. 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. Για τους τρόπους αποκομιδής που ισχύουν επί του παρόντος, θα σας ενημερώσει ο ειδικός έμπορος.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

# Όροι Εγγύησης

1. Η εγγύηση καλής λειτουργίας των προϊόντων μας παρέχεται για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων (24) μηνών από την ημερομηνία της πρώτης αγοράς που αναγράφεται στη θεωρημένη απόδειξη αγοράς. Για την παροχή της εγγύησης απαιτείται η επίδειξη της θεωρημένης απόδειξης αγοράς στην οποία αναγράφεται ο τύπος και το μοντέλο του προϊόντος.
2. Η εταιρεία μέσα στα ανωτέρω χρονικά όρια, σε περίπτωση πλημμελούς λειτουργίας της συσκευής, αναλαμβάνει την υποχρέωση της επαναφοράς της σε ομαλή λειτουργία και της αντικατάστασης κάθε τυχόν ελαττωματικού μέρους (πλην των αναλώσιμων και των ευπαθών, όπως τα γυάλινα, λαμπτήρες κλπ.). Απαραίτητη προϋπόθεση για να ισχύει η εγγύηση είναι η μη λειτουργία της συσκευής να προέρχεται από την πλημμελή κατασκευή της και όχι επί παραδείγματι από κακή χρήση, λανθασμένη εγκατάσταση, μη τήρηση των οδηγιών χρήσης της συσκευής, ακατάλληλη συντήρηση από πρόσωπα μη εξουσιοδοτημένα από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξωγενείς παράγοντες όπως διακοπές ηλεκτρικού ρεύματος ή διαφοροποίησης της τάσης κλπ.
3. Στην περίπτωση που το προϊόν δεν λειτουργεί σωστά λόγω της κατασκευής του και εφόσον η πλημμελής λειτουργία εκδηλώθηκε κατά την περίοδο εγγύησης, η μονάδα Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. θα το επισκευάσει με σκοπό τη χρήση για την οποία κατασκευάστηκε, χωρίς να υπαρξει χρέωση για ανταλλακτικά ή την εργασία.
4. Δεν καλύπτονται από την εγγύηση οι κίνδυνοι που σχετίζονται με πτ μεταφορά του προϊόντος προς επισκευή στον μεταπωλητή ή προς την μονάδα Σέρβις (ή προς το Εξουσιοδοτημένο Συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. εφόσον δεν πραγματοποιούνται από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε. ή από εξουσιοδοτημένο απ' αυτήν πρόσωπο.
5. Όλες οι επισκευές της εγγύησης πρέπει να γίνονται από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
6. Η εγγύηση δεν καλύπτει κανένα προϊόν που χρησιμοποιείται πέραν των προδιαγραφών για τις οποίες κατασκευάστηκε (π.χ. οικιακή χρήση).
7. Η εγγύηση καλής λειτουργίας που παρέχεται από τον κατασκευαστή παύει αν αποκολληθούν, αλλοιωθούν ή τροποποιηθούν με οποιοδήποτε τρόπο οι ταινίες ασφαλείας ή οι ειδικές διακριτικές αυτοκόλλητες ετικέτες επί των οποίων αναγράφεται ο αριθμός σειράς ή η ημερομηνία αγοράς.
8. Η εγγύηση δεν καλύπτει:
  - Επισκευές, μετατροπές ή καθαρισμούς που έλαβαν χώρα σε κέντρο Σέρβις μη εξουσιοδοτημένο από την BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
  - Λάθος χρήση, υπερβολική χρήση, χειρισμό ή λειτουργία του προϊόντος κατά τρόπο μη σύμφωνο με τις οδηγίες που περιέχονται στα εγχειρίδια χρήσης και/ή στα σχετικά έγγραφα χρήσης, συμπεριλαμβανομένων της πλημμελούς φύλαξης της συσκευής, της πτώσης της συσκευής κλπ.
  - Προϊόντα με δυσανάγνωστο αριθμό σειράς.
  - Ζημιές που προκαλούνται ενδεικτικά από αστραπές, νερό ή υγρασία, φωτιά, πόλεμο, δημόσιες αναταραχές, λάθος τάσεις του δικτύου παροχής ρεύματος, ή οποιοδήποτε λόγο που είναι πέραν από τον έλεγχο του κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένου συνεργείου.
9. Αντικατάσταση της συσκευής γίνεται μόνο εφόσον δεν είναι δυνατή η επιδιόρθωση της κατόπιν πιστοποίησης της αδυναμίας επισκευής από το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις (ή το εξουσιοδοτημένο συνεργείο) της BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.
10. Η κάθε επισκευή ή η αντικατάσταση ελαττωματικού μέρους δεν παρατείνει τον χρόνο εγγύησης του προϊόντος.
11. Εξαρτήματα και υλικά που αντικαθιστώνται κατά τη διάρκεια της εγγύησης επιστρέφονται στο συνεργείο.

## **BSH Οικιακές Συσκευές Α.Β.Ε.**

17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών - Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά, Αθήνα

## **ΤΑ ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

**Αθήνα** ..... 17° χλμ Εθνικής οδού Αθηνών – Λαμίας & Ποταμού 20,145 64 Κηφισιά  
**Θεσ/νίκη** ..... Οδός Χάλκης, Πατριαρχικό Πυλαίας, 570 οι Πυλαία, Τ.θ. 60017 Θέρμη  
**Πάτρα** ..... Χαραλάμπη 57. 262 24 Ψηλά Αλώνια  
**Ηράκλειο – Κρήτης** ..... Λεωφ. Εθνικής Αντιστάσεως 23 & Καλαμά, 713 06 Ηράκλειο  
**Κύπρος** ..... Αρχ. Μακαρίου Γ 39. 2407 Εγκωμη Λευκωσία, Κύπρος

**18182** ..... 24 ώρες / 7 ημέρες, τυπική χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

## **ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ**

## Amacına uygun kullanım

**Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz, verilen bilgilere göre hareket ediniz ve ileride başvurmak üzere özenle saklayınız! Cihazı başkasına verecek olursanız iş bu kılavuzu da ekleyin.**

Cihazın doğru kullanımına yönelik talimatların dikkate alınmaması nedeniyle oluşabilecek hasarlardan üretici sorumlu tutulamaz.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece evinizde hazırlayacağınız miktarlar ve süreler için kullanınız.

Cihaz sadece besin doğramak veya karıştırmak için uygundur.

Cihaz patates püresi (veya benzer içerikli sebze püreleri) hazırlamak için uygun değildir. Diğer cisimlerin / maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır. Cihazı sadece orijinal parçaları ile birlikte kullanınız.

Cihazı, ocak gibi sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayın. Karıştırma kabı mikrodalga fırında kullanım için uygun değildir. Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel engeli olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından sadece, sorumlu bir kişinin nezareti altında veya cihazın güvenli kullanımını konusunda bilgilendirilmiş olmaları ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutulmalıdır ve cihazı kullanmaları yasaktır. Çocukların cihazla oynaması yasaktır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çalışmaları çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

## Güvenlik uyarıları

### **⚠ Uyarı!**

### **Elektrik çarpma ve yangın tehlikesi!**

Cihazı sadece normal oda sıcaklığında ve deniz seviyesinin en çok 2000 m üstünde bir rakımda kullanın. Cihaz sadece kurallara uygun şekilde monte edilmiş olan topraklamalı bir priz üzerinden alternatif akımlı bir akım şebekesine bağlanabilir. Evinizin koruyucu hat kurulumunun uzmanca yapılmış olmasını sağlayınız.

Cihazı sadece tip plaketindeki bilgilere göre bağlayın ve işletin. Cihazı sadece elektrik kablosunda ve kendisinde hasar yoksa kullanın. Cihazda, hasar görmüş bir elektrik kablosunun değiştirilmesi gibi onarımlar, tehlikeleri önlemek için, sadece yetkili servisimiz tarafından yapılmalıdır. Cihazı hiçbir zaman saatli şalterlere veya uzaktan kumanda edilen prize bağlamayın veya bunlar üzerinden işletmeyin. Cihazı işletim sırasında sürekli olarak gözetim altında tutun! Cihazın, karıştırılacak malzemelerin işlenmesi için gerekli olandan uzun süreyle açık tutulması kesinlikle tavsiye edilmez.

Elektrik şebekesi kablosunu sıcak parçalar ile temas ettirmeyiniz veya sivri kenarlar üzerine çekmeyiniz. Cihazı kesinlikle suya daldırılmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Cihazı ıslak veya nemli elle tutmayınız ve boşta çalışmaya bırakmayınız. Cihazı, karıştırılacak malzemeye karıştırma ayağı ve ana cihaz bağlantı noktası üzerinden daldırılmayınız. Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

### **⚠ Uyarı!**

#### **Yaralanma tehlikesi!**

Keskin kesme bıçaklarının kullanılması, kapların boşaltılması ve temizlenmesi sırasında dikkatli olunuz. Cihazı kullandıktan sonra, karıştırma ayağı bıçağını hemen durdurunuz. Cihazın kullanımı sırasında hareket eden aksesuar parçalarını veya yedek parçaları değiştirmeden önce, cihazı kapatınız ve elektrik şebekesinden ayırınız. Aksesuarları sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkartınız. Kesinlikle karıştırma ayağı bıçağına müdahalede bulunmayınız. Karıştırma ayağı bıçağını kesinlikle çıplak elle tutmayınız. Temizleme için fırça kullanınız. Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Genel doğrayıcının bıçağını sadece plastik kulpundan tutunuz. Genel doğrayıcının bıçağına çıplak elle temas etmeyiniz.

### **⚠ Uyarı!**

#### **Haşlanma tehlikesi var!**

Karıştırılacak sıcak malzemeler ile çalışırken dikkatli olunuz. Sıcak malzemeler karıştırılmaları sırasında dışarı sıçrayabilir. Karıştırma ayağını kesinlikle sıcak yüzeyler üzerine koymayınız veya çok sıcak karıştırma maddeleri içinde kullanmayınız. Pişme durumundaki karıştırılacak sıcak malzemeleri, işlemeden önce en az 80°C seviyesine kadar soğumaya bırakınız. El blenderini tencere içinde kullanacaksanız öncelikle tencereyi ocaktan alınız.

### **⚠ Uyarı!**

#### **Boğulma riski!**

Çocukların ambalaj malzemesiyle oynamasına izin vermeyin.

**Yeni bir Bosch cihazı satın aldığınız için sizi candan kutluyoruz. Ürünlerimiz hakkındaki ayrıntılı bilgileri aşağıdaki internet sayfamızda bulabilirsiniz.**

## İçindekiler

Amacına uygun kullanım .....	69
Güvenlik uyarıları.....	69
Genel Bakış.....	71
Kullanım.....	71
Kullanım sonrası / temizlik.....	73
Elden çıkartılması .....	74
Garanti.....	74

## Genel Bakış

- 1 Karıştırma ayağı / dişli düzeneği ön parçası**  
Karıştırma ayağını / dişli düzeneği ön parçasını takınız ve yerine oturtunuz.
- 2 Açma tuşu**  
Açma tuşu (a veya b) basılı olduğu sürece el blenderi açıktır.  
**a Ayarlanabilir hız**  
(devir sayısı ayarı 3)  
**b Turbo hız**
- 3 Devir sayısı ayarı +/-**  
Devir sayısı kademesiz olarak ayarlanabilir  
(sadece 2a tuşu ile birlikte).  
– Ayar düğmesi - yönüne çevrilince devir sayısı düşer.  
– Ayar düğmesi + yönüne çevrilince devir sayısı yükselir.
- 4 Kilit açma tuşları**  
Karıştırma ayağını / dişli düzeneği ön parçasını çıkartmak için, iki kilit açma tuşuna da aynı anda basınız.
- 5 Karıştırma ayağı (modele bağlı)**  
**a Plastik**  
**b Metal**
- 6 Dişli düzeneği ön parçası ile çırpma teli**  
Çırpma teli (a) dişli düzeneği ön parçasına (b) takılmalıdır

## 7 Kapaklı karıştırma kabı

### a Karıştırma kabı

Karıştırma kabı içinde çalışılması, karıştırılan maddenin etrafa sıçramasını önler.

### b Kapak

Kapağı, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için karıştırma kabının üzerine kapatınız.

Modele bağlı olarak:

## 8 Genel doğrayıcı

Üst parçayı genel doğrayıcının üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.

### a Genel doğrayıcı

### b Üst parça

### c Kapak

### d Buz kırma bıçağı

## 9 Duvar montaj seti

El blenderinin muhafaza edilmesi için. Duvar montaj setini 2 cıvata (ektedir) ile düz ve dik bir duvara uygun şekilde sabitleyiniz.

Genel doğrayıcı teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edilebilirsiniz (sipariş no. 00651139; Ice-Crush buz kırma bıçağı içermez).

## Kullanım

### Dikkat!

Karıştırma ucunu, dişli düzeneği ön parçasını ve genel doğrayıcı ucunu sadece cihaz durmuş durumda yerleştiriniz veya çıkartınız.

### Önemli bilgi

Cihaz kullanım sırasında kapanıyorsa, aşırı yüklenme sigortası devreye girmiş demektir.

- Cihazı kapatınız ve elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Cihazın 5 dakika soğumasını bekleyiniz.
- Elektrik kablosunu tamamen açınız.

### Karıştırma ayağı

Bu cihaz mayonez, sos, karışık içecek, bebek maması, pişmiş meyve ve sebze karıştırmak için uygundur.

El blenderi patates püresi hazırlamak için uygun değildir.

→ **Resim 5**

- Karıştırma ayağını ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
- İstedığınız devir sayısını ayarlayınız. El blenderini ve kabı sabit tutunuz. Karıştırılan besinlerin sıçramasını önlemek için, açma tuşuna ancak karıştırma ayağını karıştıracak besinlerin içine soktuktan sonra basınız.
- El blenderini daima, karıştırma ayağını karıştırdığınız besinlerin içinden çıkartmadan önce kapatınız.

**Çırpma teli**

- Kremşanti, yumurta akı ve süt köpüğü (soğuk süt, azm. 8 °C) çırpma için kullanılır.

**Dikkat!**

- Çırpma telini, dişli düzeneği ön parçası olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz.

→ **Resim 6**

- Dişli düzeneği ön parçasını ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli düzenek ön parçasına takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
- İsteddiğiniz devir sayısını ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı)
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkıca tutunuz ve açma tuşuna basınız.

**Genel doğrayıcı**

Otsu baharatlar, soğan, meyve, sebze, buz, sert peynir ve et doğramak için kullanılır. Tablodaki azami miktarları mutlaka dikkate alınız. → **Resim 10**

Ice-Crush (buz kırma) bıçağı ile (bazı modellerde vardır) buzlarınızı parçalayabilirsiniz. En uygun işlenecek miktar: 4-6 küp şeklinde buz parçası.

**Dikkat!**

Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız. Genel doğrayıcı, kahve çekirdeği ve turp parçalamak için uygun değildir. Genel doğrayıcıyı sadece azami devir sayısı ile kullanınız.

→ **Resim 8**

- Genel doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve bastırarak oturtunuz.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.
- Üst parçayı genel doğrayıcının üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı ünite üzerine takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve açma tuşuna basınız.

**Örnek tarif:**

**Elmalı ballı kek**

**Bal-elma karışımı (CNHR8):**

- 110 g çam balı (5 °C)
- 30 g küp kesilmiş elma (11 mm)
- Genel doğrayıcıya doldurunuz ve 2 saniye süreyle Turbo hızda karıştırınız.

**Bal-elma karışımı (CNHR9EV):**

- 130 g çam balı (5 °C)
- 30 g küp kesilmiş elma (11 mm)
- Genel doğrayıcıya doldurunuz ve 2 saniye süreyle Turbo hızda karıştırınız.

**Kek:**

- 3 yumurta
- 60 g tereyağı
- 100 g beyaz un (405 tipinde)
- 60 g dövülmüş ceviz içi
- 1 ÇK tarçın
- 2 paket şekerli vanilin
- 1 ÇK kabartma tozu
- 1 elma
- Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırınız.



- Yumurta akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta beyazına şeker ekleyiniz, yumuşak tereyağını ve **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Unu, dövülmüş ceviz içini, tarçını ve kabartma tozunu ayrı bir kaptaki karıştırınız. Bunları ıslak malzemelere ekleyiniz ve karıştırınız. Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.
- Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınızı karışımı kaba dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyunuz ve diskler şeklinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dağıtarak yerleştiriniz.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

## Kullanım sonrası / temizlik

Cihazı her kullanımdan sonra iyice temizleyiniz.

### ⚠ Elektrik çarpma tehlikesi

Ana cihazı ve dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvılara daldırmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız. Temizleme çalışmalarına başlamadan önce, cihazın elektrik fişini çekip çıkarınız! Buharlı temizleme aleti kullanmayınız!

### Dikkat!

Yüzeyler zarar görebilir. Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

**Bilgi:** Örn. havuç ve kırmızı lahana gibi besinlerin işlenmesi sırasında plastik parçalarda renklenme söz konusu olabilir. Bu renklenmeler birkaç damla yemeklik yağ kullanılarak temizlenebilir.

### Ana cihazın temizlenmesi

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kilit açma tuşlarına basınız ve karıştırma ayağını / dişli düzeneği ön parçasını ana cihazdan çıkartınız.
- Ana cihazı nemli bir bez ile siliniz ve ardından kurulayınız.
- Karıştırma kabı bulaşık makinesinde temizlenebilir.

### Karıştırma ayağının temizlenmesi

- Karıştırma ayağı bulaşık makinesinde veya bir fırça ile akan suyun altında temizlenebilir.
- Karıştırma ayağını dik konumda (karıştırma ayağı bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

### Çırpma telinin temizlenmesi

- Çırpma telini dişli düzeneği ön parçasından çıkartınız.
- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir, dişli düzeneği ön parçası ise sadece nemli bir bezle silinmelidir.

### Genel doğrayıcının temizlenmesi

- Ana cihazı üst parçadan ayırınız.
- Üst parçayı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve genel doğrayıcıdan çekiniz.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve çıkartınız.
- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

### Dikkat!

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle suya daldırmayınız veya akan su altında veya bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Üst parçayı sadece nemli bir bezle siliniz.
- Diğer aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Bıçağı temizlemek için bir fırça kullanınız.

## Elden çıkartılması



### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kural-larına uygun şekilde imha ediniz. Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

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

## Garanti

Bu cihaz için, yurt dışındaki temsilciliklerimizin vermiş olduğu garanti şartları geçerlidir. Bu hususta daha detaylı bilgi almak için, cihazı satın aldığınız satıcıya baş vurunuz. Garanti süresi içerisinde bu garantiden yararlanabilmek için, cihazı satın aldığınızı gösteren fişi veya faturayı göstermeniz şarttır.

### Makinenizi daha verimli kullanabilmeniz için:

- Bu cihazlar ev tipi kullanıma uygundur, endüstriyel (sanayi tipi) kullanıma uygun değildir.
- Cihazı sadece tip levhasındaki bilgilere uygun bir şekilde elektrik prizine bağlayıp çalıştırınız.
- Cihazınızı kullanmayacaksanız, düğmesinden kapatıp kaldırınız.

Değişiklik hakları mahfuzdur.



**Bosch Çağrı  
Merkezi**

**444 6 333**  
7/24 hizmetinizde



**BOSCH**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden)

Sabit telefonlardan yapılan aramalarda kullanmakta olduğunuz tarife üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise kayıtlı olduğunuz GSM operatörünün tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

## Yazılı başvurular için adresimiz

BŞH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret AŞ

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Bosch'u tercih ettiğiniz için teşekkür eder, ürününüzü iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

### KÜÇÜK EV ALETLERİ GARANTİ BELGESİ



- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Bu garanti belgesinde yer alan şartlar, Türkiye'de satılan ürünler için geçerlidir.
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malin tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanma hatalarından meydana gelen hasar, arıza ve bilgilendirme hizmetleri garanti kapsamı dışındadır.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı, hatalı elektrik tesisatı, ürün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelen hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Doğal afetler (Deprem- Sel başkını v.b.) yangın ve yıldırım düşmesinden meydana gelecek arızalar ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

#### GARANTİ ŞARTLARI

1. Garanti süresi, malin teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Malin bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garantisizdir.
3. Malin ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden önce,

b- Satış bedelinden indirim isteme,

c- Ücretsiz onarılmasını isteme,

d- Satılının ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,

haklarından birini kullanabilir.

4. Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeksizin malin onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
5. Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malin;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malin bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkanı varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6. Malin tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın Yetkili Servis İstasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın Yetkili Servis İstasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malin arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malin tamiri tamamlandıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malin garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
7. Malin kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması ve kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
8. Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ilgili olarak çıkarabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
9. Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Marka

Ürün İsmi

Bosch	Kahve Makinası
Bosch	Dilim Kesici
Bosch	EkmeK Kızartma Mak.
Bosch	Su Isıtıcı (Kettle)
Bosch	Mikser
Bosch	Mutfak Robotu
Bosch	Kahve Değirmeni
Bosch	Tost Makinası
Bosch	Kıyma Makinası
Bosch	Saç Kurutma Mak.
Bosch	Baskül
Bosch	Şarjlı El Süpürgesi
Bosch	Ütü
Bosch	Blender
Bosch	Saç Şekillendirme cihazı
Bosch	Meyva Sıkacağı
Bosch	Meyva ve Sebze Sıkacağı
Bosch	Masaj Aletleri

Bu ürün Bosch için BŞH Ev Aletleri San. ve Tic. A.Ş. tarafından imal/ithal edilmektedir.

#### BŞH EV ALETLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No: 51 Ümraniye 34771 - İstanbul

Tel.: (0216) 528 90 00 Faks: (0216) 528 91 88

## Değerli Müşterimiz

Bosch Çağrı Merkezi 444 6 333 no.lu telefon numarası ile, 7 gün 24 saat hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek satış öncesi ve satış sonrası hizmetlerimizden faydalanabilirsiniz.

Bosch Çağrı Merkezimize ayrıca [www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr) adresindeki Müşteri Hizmetleri bölümünde bulunan Müşteri Hizmetleri Formunu doldurarak ya da 0216 528 91 88 no.lu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yetkili Servis listemize aşağıda yazılı internet adreslerinden veya çağrı merkezi numaramızdan ulaşabilirsiniz.

[www.bosch-home.com/tr](http://www.bosch-home.com/tr)

[www.bosch-yetkiliservisi.com](http://www.bosch-yetkiliservisi.com)

### Aşağıda yer alan konularda yardımcı olmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
2. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıda yazılı telefonlardan Çağrı Merkezimizi arayınız.
3. Hizmet için gelen teknisyene "BOSCH YETKİLİ SERVİS" kimlik kartını sorunuz. Bu kimlik kartı, 18 yaşından küçük elemanlara verilmemektedir.
4. Yetkili servisimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip vermek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve kesinlikle saklayınız.



## DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

## ÜRETİCİ VEYA İTHALATÇI FİRMANIN SATICI FİRMANIN

Ünvanı : BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. Ünvanı : .....

Adresi : FSM Mh. Balkan Cd. No.51, Adresi : .....

Ümraniye 34771 İstanbul Telefonu : .....

Telefonu : 0216 528 90 00 Pbx Faks : .....

Faks : 0216 528 91 88 E-posta : .....

E-posta : boschcagrimerkezi@bshg.com Fatura Tarih ve sayısı : .....

Yetkilinin imzası :  Teslim Tarihi ve yeri : .....

Yetkilinin imzası : .....

Firmanın Kaşesi:

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Firmanın Kaşesi : .....

## MALIN

Cinsi : KÜÇÜK EV ALETLERİ

Markası : BOSCH

Modeli : .....

Garanti Süresi : 2 YIL

Azami tamir süresi : 20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri No. : .....

---

## **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

**Proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, starannie ją przechowywać i postępować zgodnie z zawartymi w niej wskazówkami! Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć niniejszą instrukcję.**

Niezastosowanie się do wskazówek prawidłowego korzystania z urządzenia wyklucza odpowiedzialność producenta za wynikłe szkody.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych otoczeniach. Używać urządzenia tylko do przygotowywania produktów w ilościach typowych dla gospodarstw domowych i przez czas typowy dla gospodarstw domowych.

Urządzenie nadaje się wyłącznie do rozdrabniania lub mieszania produktów spożywczych. Nie używać urządzenia do przygotowywania ziemniaków puree (lub puree z produktów żywnościowych o podobnej konsystencji). Nie używać do przetwarzania innych przedmiotów / substancji. Urządzenie używać tylko z oryginalnymi częściami i akcesoriami.

Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, np. palnikach kuchenek elektrycznych, ani w ich pobliżu. Pojemnik do miksowania nie nadaje się do kuchenek mikrofalowych. 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. Dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia. Należy uniemożliwić im dostęp do urządzenia i przewodu podłączeniowego. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czynności z zakresu czyszczenia i normalnej konserwacji urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.

---

## **Zasady bezpieczeństwa**

### **⚠ Ostrożnie!**

#### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem i pożaru!**

Urządzenia wolno używać tylko w pomieszczeniach, w temperaturze pokojowej i na wysokości nie większej niż 2000 m n.p.m.

Urządzenie musi być podłączone do sieci elektrycznej prądu zmiennego poprzez prawidłowo zainstalowane gniazdo z uziemieniem.

Proszę się upewnić, że układ przewodów ochronnych domowej instalacji elektrycznej jest wykonany zgodnie z przepisami.

Urządzenie należy zawsze podłączać do sieci elektrycznej i stosować zgodnie z danymi na tabliczce znamionowej.

Użytkować tylko wtedy, gdy przewód zasilania oraz urządzenie są sprawne.

Ze względów bezpieczeństwa wszelkie naprawy urządzenia, takie jak np. wymiana uszkodzonego kabla sieciowego, może przeprowadzać wyłącznie nasz serwis. Nigdy nie podłączać urządzenia do zegarów sterujących albo obsługiwanych zdalnie gniazd elektrycznych i nie używać go z takimi elementami. Zawsze nadzorować pracę urządzenia!

Zaleca się nie pozostawiać włączonego urządzenia dłużej niż to konieczne do odpowiedniego zmiksowania produktów. Nie doprowadzić do stykania się przewodu elektrycznego z gorącymi elementami lub nie przeciągać go nad ostrymi krawędziami. Korpusu urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie, ani nie myć w zmywarce do naczyń. Urządzenia nie wolno chwycić mokrymi rękoma ani włączać na biegu jałowym. Końcówki miksującej nigdy nie zanurzać w miksowanym produkcie powyżej miejsca połączenia z korpusem urządzenia. Urządzenie musi być zawsze odłączane od sieci po każdym użyciu, w przypadku braku nadzoru, przed złożeniem, demontażem lub czyszczeniem oraz w przypadku wystąpienia awarii.

### **⚠ Ostrożnie!**

#### **Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń!**

Zachować należyłą ostrożność przy postępowaniu się ostrymi nożami, jak również przy opróżnianiu miski i przy czyszczeniu. Po bezpośrednim użyciu urządzenia odczekać do zatrzymania się noża końcówki miksującej. Przed wymianą elementów wyposażenia lub części dodatkowych, które znajdują się w ruchu podczas pracy urządzenia, należy koniecznie wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Wyposażenie zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nigdy nie chwycić za nóż końcówki miksującej. Noża końcówki miksującej w żadnym przypadku nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki. Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego. Nóż chwycić tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego gołą ręką.

### **⚠ Ostrożnie!**

#### **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

Zachować ostrożność podczas miksowania gorących produktów. Gorący produkt może się rozpryskiwać podczas miksowania. Końcówki miksującej nigdy nie stawiać na gorących powierzchniach, ani nie wkładać do bardzo gorących produktów przeznaczonych do miksowania. Zagotowane produkty przeznaczone do miksowania schłodzić najpierw co najmniej do 80°C, a dopiero potem miksować. Przy używaniu blendera w garnku, ten uprzednio zdjąć z kuchenki.

### **⚠ Ostrożnie!**

#### **Ryzyko uduszenia!**

Nie wolno pozwalać dzieciom bawić się opakowaniem.

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowego urządzenia marki Bosch. Dalsze informacje dotyczące naszych produktów znajdują Państwo na naszej stronie internetowej.

---

## Spis treści

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem ..	77
Zasady bezpieczeństwa .....	77
Opis urządzenia.....	79
Obsługa .....	79
Po pracy / czyszczenie .....	81
Ekologiczna utylizacja .....	82
Gwarancja .....	82

---

## Opis urządzenia

- 1 Końcówka miksująca / przystawka przekładni**  
Końcówkę miksującą / przystawkę przekładni nałożyć i zatrzasnąć.
- 2 Przycisk włącznika**  
Blender jest włączony tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk(a lub b).
  - a Prędkość regulowana**  
(z regulacją liczby obrotów 3)
  - b Prędkość Turbo**
- 3 Regulacja liczby obrotów +/-**  
Liczbę obrotów można regulować bezstopniowo (tylko przy włączeniu przycisku 2a).
  - obracanie w kierunku - zmniejsza liczbę obrotów.
  - obracanie w kierunku + zwiększa liczbę obrotów.
- 4 Przyciski zwalniania blokady**  
W celu zdjęcia końcówki miksującej / przystawki przekładni nacisnąć równocześnie oba przyciski zwalniania blokady.
- 5 Końcówka miksująca**  
(zależnie od modelu)
  - a** tworzywo szt.
  - b** metal

- 6 Końcówka do ubijania z przystawką przekładni**  
Końcówka do ubijania (a) musi zatrzasnąć się w przystawce przekładni (b)
- 7 Pojemnik z pokrywką**
  - a Pojemnik**  
Miksowanie w pojemniku zapobiega rozpryskiwaniu się produktów.
  - b Pokrywka**  
Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywkę na pojemnik.

W zależności od modelu:

- 8 Rozdrabniacz uniwersalny**  
Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę do rozdrabniania lodu i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zatrzaśnięcia.
  - a Rozdrabniacz uniwersalny**
  - b Nasadka**
  - c Pokrywa**
  - d Nóż Ice-Crush**
- 9 Uchwyt ścienny**  
Do przechowywania blendera. Zamocować uchwyt za pomocą 2 wkrętów (dołączone) na odpowiedniej pionowej powierzchni.

Jeżeli rozdrabniacz uniwersalny nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 00651139; nie zawiera noża Ice-Crush).

---

## Obsługa

### Ostrożnie!

Końcówkę miksującą, przystawkę przekładni i nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.

### Ważna wskazówka

Jeżeli urządzenie wyłącza się podczas pracy, oznacza to, że zadziałało zabezpieczenie przed przeciążeniem.

- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie pozostawić 5 minut do ochłodzenia.
- Całkowicie rozwinąć elektryczny przewód zasilający.

### Końcówka miksująca

Urządzenie nadaje się do miksowania majonezów, sosów, napojów, potraw dla niemowląt, gotowanych owoców i warzyw.

Blender nie nadaje się do przygotowania ziemniaków puree.

#### → Rysunek 5

- Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrzasać.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Nastawić żądaną liczbę obrotów. Mocno trzymać blender i pojemnik. Aby zapobiec rozpryskiwaniu się produktów nacisnąć przycisk włącznika dopiero wtedy, gdy końcówka miksująca jest zanurzona w produktach.
- Blender wyłączyć zawsze przed wyjęciem końcówki miksującej z rozdrabnianych produktów.

### Końcówka do ubijania

- Do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (zimne mleko, maks. 8°C).

#### Uwaga!

- Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni.

#### → Rysunek 6

- Nałożyć przystawkę przekładni na korpus urządzenia i zatrzasać.
- Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzasać.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Ustawić żądaną liczbę obrotów (zalecenie: wysoka liczba obrotów)

- Przytrzymać mocno korpus urządzenia oraz pojemnik i nacisnąć przycisk włącznika.

### Rozdrabniacz uniwersalny

Do rozdrabniania ziół, cebuli, owoców, warzyw, lodu, twardego sera i mięsa. Nigdy nie przekraczać maksymalnych ilości produktów podanych w tabeli.

#### → Rysunek 10

Za pomocą noża Ice-Crush (dla niektórych modeli) można kruszyć lód. Optymalna ilość: 4-6 kostek lodu.

#### Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna. Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania kawy ziarnistej ani rzodkiewki. Używać rozdrabniacza uniwersalnego tylko z maksymalną prędkością.

#### → Rysunek 8

- Postawić rozdrabniacz uniwersalny na gładkim, czystym podłożu i docisnąć.
- Włożyć nóż.
- Włożyć produkty.
- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i obrócić aż do zatrzaśnięcia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasać.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Trzymać mocno korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny i nacisnąć przycisk włącznika.

### Przykładowy przepis:

#### Płacek miodowy z jabłkami

#### Mieszanka miodowo-jabłkowa (CNHR8):

- 110 g miodu leśnego (5°C)
- 30 g jabłek pokrojonych w kostkę (11 mm)
- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 2 sekundy z prędkością turbo.



### Mieszanina miodowo-jabłkowa (CNHR9EV):

- 130 g miodu leśnego (5°C)
- 30 g jabłek pokrojonych w kostkę (11 mm)
- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 2 sekundy z prędkością turbo.

### Ciasto:

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g mielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko
- Oddzielić żółtka jaj od białek.
- Białka ubić na sztywno.
- Ubić żółtka z cukrem, a następnie dodać miękkie masło i **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Mąkę, mielone orzechy włoskie, cynamon i proszek do pieczenia wymieszać w oddzielnej misce. Dodać do mokrych składników i wzmieszać. Ubite białko ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać przygotowaną mieszaninę.
- Obrąć jabłko i pokroić je w plasterki. Rozmieścić plasterki jabłek na cieście.
- Podgrzać piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

## Po pracy / czyszczenie

Urządzenie musi być dokładnie oczyszczone po każdym użyciu.

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem

Korpusu urządzenia i przystawki przekładni nigdy nie zanurzać w płynach ani nie myć w zmywarce do naczyń. Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego! Nie stosować myjek parowych!

### Uwaga!

Powierzchnie urządzenia mogą ulec uszkodzeniu. Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

**Wskazówka:** Przy tarciu np. czerwonej kapusty i marchwi zabarwiają się elementy z tworzywa sztucznego. Można je wyczerścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

### Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nacisnąć przyciski zwalniania blokady i zdjęć końcówkę miksującą / przystawkę przekładni z korpusu urządzenia.
- Korpus urządzenia przetrzeć wilgotną szmatką a następnie wytrzeć do sucha.
- Pojemnik miksera można myć w zmywarce do naczyń.

### Czyszczenie końcówki miksującej

- Końcówkę miksującą umyć w zmywarce do naczyń albo szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą suszyć w odwrotnej pozycji (nożem do góry), aby pozostająca woda mogła wypłynąć.

### Czyszczenie końcówki do ubijania

- Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.
- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ściereką.

### Czyszczenie rozdrabniacza uniwersalnego

- Zdjąć korpus urządzenia z nasadki.
- Obrócić nasadkę w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjęć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Chwyć nóż za uchwyty z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu.

### Uwaga!

Nasadki rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w wodzie, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Nasadkę tylko wytrzeć wilgotną ściereczką.
- Pozostałe elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia lub umyć w zmywarce. Do mycia noża użyć szczotki.

## Ekologiczna utylizacja



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) 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.

## Gwarancja

Dla urządzenia obowiązują warunki gwarancji wydanej przez nasze przedstawicielstwo handlowe w kraju zakupu. Dokładne informacje otrzymacie Państwo w każdej chwili w punkcie handlowym, w którym dokonano zakupu urządzenia. W celu skorzystania z usług gwarancyjnych konieczne jest przedłożenie dowodu kupna urządzenia. Warunki gwarancji regulowane są odpowiednimi przepisami Kodeksu cywilnego oraz Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30.05.1995 roku „W sprawie szczególnych warunków zawierania i wykonywania umów rzeczy ruchomych z udziałem konsumentów”.

Zmiany zastrzeżone.

---

## Використання за призначенням

**Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, дотримуйтеся її вказівок, не викидайте і зберігайте її надалі! Передаючи цей прилад іншій людині, дайте їй цю інструкцію.**

У разі недотримання вказівок щодо правильного використання приладу виробник не несе відповідальності за збитки, які виникли внаслідок цього.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад слід використовувати тільки для переробки продуктів у звичайних для домашнього господарства кількостях і відрізках часу.

Прилад придатний виключно для подрібнення або змішування продуктів. Прилад не призначений для приготування картопляного пюре (або пюре з харчових продуктів подібної консистенції). Не використовуйте прилад для обробки інших предметів/речовин. Прилад використовувати тільки з оригінальними частинами та приладдям. Не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу їх, напр., на плиту. Ємність блендера не придатна для використання в мікрохвильовій печі.

Цим приладом дозволяється користуватися особам з обмеженими психічними, чуттєвими або розумовими здатностями або недостатнім досвідом та/або недостатніми знаннями, якщо вони роблять це під наглядом або пройшли відповідний інструктаж стосовно безпечного використання приладу та зрозуміли небезпеку, пов'язану з приладом. Дітей віком не можна допускати близько до приладу або шнура живлення; їм забороняється користуватися приладом. Дітям забороняється гратися з приладом. Очищення та технічне обслуговування забороняється виконувати дітям.

---

## Інструкції з техніки безпеки

### **⚠ Попередження!**

### **Небезпека враження електричним струмом і пожежі!**

Використовуйте прилад лише всередині приміщень при кімнатній температурі на висоті не вище 2000 м над рівнем моря. Прилад можна підключати до електромережі змінного струму тільки через розетку з заземленням, яка інстальована згідно з нормами. Переконайтеся, що система заземлення електропроводки в будинку встановлена згідно з діючими нормами.

Прилад дозволяється вмикати у розетку і експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.

Приладом дозволяється користуватися лише за умови відсутності пошкоджень шнура і самого приладу. Щоб уникнути небезпек, ремонтувати прилад, напр., міняти пошкоджений шнур, дозволяється лише в нашій сервісній майстерні. Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду! Рекомендується ні в якому разі не залишати прилад ввімкненим довше, ніж це потрібно для переробки продуктів. Кабель живлення не повинен торкатися до гарячих частин або гострих країв. Ні в якому разі не занурювати основний блок у воду і не мити в посудомийній машині. Не користуватися приладом вологими руками та не експлуатувати його на холостому ходу.

Не занурювати прилад в продукти переробки поверх місця з'єднання ніжки блендера з основним блоком. Прилад необхідно постійно вимикати з мережі перед кожним використанням, за відсутності догляду, перед монтажем, демонтажем чи чищенням та у разі несправності.

### **⚠ Попередження!**

#### **Небезпека травмування!**

Будьте обережні під час поводження з гострими ножами, а також під час спорожнення чаші й чищення. Відразу ж після використання приладу слід почекати, щоб повністю зупинився ніж ніжки блендера. Перед заміною приладдя або комплектуючих елементів, які рухаються під час роботи, виріб слід вимкнути та від'єднати від електромережі. Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу. Ніколи не братися руками за ніж ніжки блендера. Ніколи не чистити ніж ніжки блендера голими руками. Користуйтеся щіткою. Ніколи не просовуйте руку в ніж універсального подрібнювача. Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Ніколи не торкайтеся ножа універсального подрібнювача голими руками.

### **⚠ Попередження!**

#### **Небезпека отримання опіків!**

Обережно при обробці гарячих продуктів. При переробці гарячі продукти можуть розбризкуватися. Ніжку блендера ні в якому разі не ставити на гарячі поверхні та не використовувати для переробки дуже гарячих продуктів. Кип'ячі продукти перед переробкою охолодити до температури 80 °C або нижче! При використанні ручного блендера в каструлі її слід заздалегідь зняти з плити.

### **⚠ Попередження!**

#### **Небезпека ядухи!**

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальними матеріалами.

Щиро вітаємо Вас з покупкою нового приладу фірми Bosch. Додаткову інформацію про нашу продукцію Ви знайдете на нашій сторінці в Інтернеті.

## Зміст

Використання за призначенням.....	83
Інструкції з техніки безпеки .....	83
Стислий огляд.....	85
Управління.....	85
Після роботи / очищення .....	87
Утилізація .....	88
Умови гарантії .....	88

## Стислий огляд

- 1 Ніжка блендера / редукторний перехідник**  
Ніжку блендера / редукторний перехідник слід установити й зафіксувати.
- 2 Кнопка ввімкнення**  
Ручний блендер працює, доки ви не відпустите кнопку ввімкнення (**a** або **b**).
  - a Регульована швидкість**  
(регулятор частоти обертання **3**)
  - b Швидкість турборежиму**
- 3 Регулятор частоти обертання +/-**  
Частоту обертання можна плавно регулювати (лише в поєднанні з кнопкою **2a**).
  - Повертання в напрямку «-» зменшує частоту обертання.
  - Повертання в напрямку «+» збільшує частоту обертання.
- 4 Кнопки розблокування**  
Для зняття ніжки блендера / редукторного перехідника одночасно натисніть обидві кнопки розблокування.
- 5 Ніжка блендера (залежно від моделі)**
  - a Пластмаса**
  - b Метал**

- 6 Віничок для збивання з редукторним перехідником**  
Віничок для збивання (**a**) має зафіксуватися в редукторному перехіднику (**b**)
- 7 Чаша блендера з кришкою**
  - a Чаша блендера**  
Переробка продуктів у чаші блендера запобігає розбризкуванню.
  - b Кришка**  
Для зберігання перероблених продуктів накрийте чашу блендера кришкою.

Залежно від моделі:

- 8 Універсальний подрібнювач**  
Установіть насадку для подрібнення на універсальний подрібнювач і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації з характерним звуком.
  - a Універсальний подрібнювач**
  - b Насадка**
  - c Кришка**
  - d Ніж для льоду**
- 9 Настінний тримач**  
Для зберігання ручного блендера. Прикріпіть настінний тримач двома гвинтами (з комплекту) до придатної для цього вертикальної поверхні.

Якщо універсальний подрібнювач не входить до комплекту поставки, його можна замовити через сервісну службу (номер для замовлення: 00651139; без ножа для льоду).

## Управління

### Обережно!

Ніжку блендера, редукторний перехідник і насадку універсального подрібнювача можна встановлювати та знімати, тільки коли прилад нерухомий.

### Важлива вказівка

Якщо прилад вимкнувся під час використання, спрацював захист від перевантаження.

- Вимкніть прилад і вийміть штепсельну вилку з розетки.

- Дати приладу охолонути 5 хвилин.
- Повністю розмотайте кабель живлення.

### Ніжка блендера

Прилад призначено для змішування майонезу, соусів, коктейлів, дитячого харчування, варених фруктів і овочів.

Ручний блендер не призначено для приготування картопляного пюре.

#### → Малюнок 5

- Під'єднайте ніжку блендера до основного блока приладу так, щоб вона зафіксувалася.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Завантажте продукти в чашу блендера.
- Установіть бажану частоту обертання. Міцно тримайте ручний блендер і чашу. Щоб запобігти розбризкуванню, натискайте кнопку ввімкнення лише тоді, коли ніжку блендера буде занурено в перероблювані продукти.
- Ручний блендер слід завжди вимикати перед тим, як виїняти його з перероблених продуктів.

### Віничок для збивання

- Для збивання вершків, білків і молочної піни (холодне молоко, макс. 8 °C).

### Увага!

- Віничок для збивання в жодному разі не можна вставляти в основний блок без редукторного перехідника.

#### → Малюнок 6

- Під'єднайте редукторний перехідник до основного блока приладу так, щоб він зафіксувався.
- Вставте віничок для збивання в редукторний перехідник так, щоб він зафіксувався.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Завантажте продукти в чашу блендера.
- Установіть бажану частоту обертання (рекомендується висока частота обертання).
- Міцно тримаючи основний блок приладу та чашу блендера, натисніть кнопку ввімкнення.

### Універсальний подрібнювач

Для подрібнення зелені, цибулі, фруктів, овочів, льоду, твердого сиру та м'яса.

Необхідно дотримуватися значень максимальної кількості, наведених у таблиці. → **Малюнок 10**

За допомогою ножа для льоду (у деяких моделях) можна подрібнювати лід.

Оптимальна кількість для переробки: 4-6 кубиків льоду.

### Увага!

Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.

Універсальний подрібнювач не призначено для подрібнення кавових зерен і редьки. Використовувати універсальний подрібнювач можна лише з максимальною частотою обертання.

#### → Малюнок 8

- Установіть універсальний подрібнювач на рівню й чисту робочу поверхню та притисніть його.
- Вставте ніж.
- Завантажте продукти.
- Установіть насадку на універсальний подрібнювач і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації з характерним звуком.
- Під'єднайте основний блок приладу до насадки так, щоб він зафіксувався.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Міцно тримаючи основний блок приладу та універсальний подрібнювач, натисніть кнопку ввімкнення.

### Приклад рецепту:

#### медовий пиріг з яблуками

#### Медово-яблучна суміш (СNHR8):

- 110 г лісового меду (5 °C)
- 30 г яблук кубиками (11 мм)
- Покладіть в універсальний подрібнювач і 2 секунди змішуйте на турбошвидкості.

**Медово-яблучна суміш (CNHR9EV):**

- 130 г лісового меду (5 °C)
- 30 г яблук кубиками (11 мм)
- Покладіть в універсальний подрібнювач і 2 секунди змішуйте на турбошвидкості.

**Піріг:**

- 3 яйця
- 60 г масла
- 100 г білого борошна (ґатунок 405)
- 60 г подрібнених лісових горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 пакетики ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко
- Відділіть жовтки від білків.
- Круто збийте білки.
- Збийте жовтки із цукром, а тоді додайте м'яке масло й **медово-яблучну суміш**.
- Змішайте в окремій місці борошно з подрібненими горіхами, корицею і розпушувачем тіста. Додайте до вологих інгредієнтів і підмішайте. Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.
- Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і покладіть туди підготовану суміш.
- Почистьте яблуко й наріжте скибками. Розподіліть яблучні скибки по пирогу.
- Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте піріг 30 хвилин.

**Після роботи / очищення**

Прилад необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

**⚠ Небезпека ураження електричним струмом**

Ніколи не занурюйте основний блок приладу та редукторний перехідник у рідини та не мийте в посудомийній машині. Перед початком чищення слід вийняти штепсельну вилку з розетки! Не використовуйте пароочисник.

**Увага!**

Можливе пошкодження поверхонь. Не застосовуйте абразивні засоби для чищення.

**Вказівка:** під час переробки таких продуктів, як червона капуста й морква на елементах із пластмаси утворюються червоні плями, які можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

**Очищення основного блока**

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та від'єднайте ніжку блендера / редукторний перехідник від основного блока.
- Протріть основний блок вологою ганчіркою, а потім витріть насухо.
- Чашу блендера можна мити в посудомийній машині.

**Очищення ніжки блендера**

- Ніжку блендера помийте в посудомийній машині або під проточною водою за допомогою щітки.
- Залиште ніжку блендера сохнути у вертикальному положенні (ножем догори), щоб вода, яка потрапила всередину, могла стекти.

**Очищення віничка для збивання**

- Зніміть віничок для збивання з редукторного перехідника.
- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині, тоді як перехідник слід тільки протирати вологою ганчіркою.

**Очищення універсального подрібнювача**

- Зніміть основний блок з насадки.
- Поверніть насадку проти годинникової стрілки та зніміть її з універсального подрібнювача.
- Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.
- Одразу після використання очистьте всі деталі.

### Увага!

Насадку універсального подрібнювача не можна занурювати в воду й мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Насадку достатньо протерти вологою ганчіркою.
- Інші елементи приладдя протріть ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному розчині, або помийте в посудомийній машині. Ножі слід чистити щіткою.

---

## Утилізація



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. Про актуальні можливості для видалення можна дізнатися в спеціалізованому магазині.

---

## Умови гарантії

Стосовно цього приладу діють умови гарантії, щоб були опубліковані нашим компетентним представництвом в країні, в якій Ви придбали прилад. Ви можете в будь-який час одержати умови гарантії у спеціалізованому магазині, в якому Ви придбали прилад, або безпосередньо в нашому представництві у Вас в країні. Умови гарантії для Німеччини та адреси Ви знайдете на останніх чотирьох сторінках цієї брошури. Крім того, умови гарантії розміщені також і в Інтернеті за зазначеною адресою. Для користування гарантійними послугами необхідно в будь-якому випадку показати квитанцію про оплату.

Можливі зміни.



---

## Использование по назначению

**Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации, при работе руководствуйтесь указаниями данной инструкции и сохраняйте ее для дальнейшего использования! Передавая прибор другому человеку, дайте ему эту инструкцию.**

Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие в результате несоблюдения указаний по правильному применению прибора.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор можно использовать только для переработки такого количества продуктов и в течение такого времени, которые характерны для домашнего хозяйства. Данный прибор пригоден только для измельчения или перемешивания продуктов. Прибор не годится для приготовления картофельного пюре (или пюре из продуктов аналогичной консистенции). Его запрещается использовать для переработки других предметов или веществ. Прибор разрешается использовать только с оригинальными частями и принадлежностями.

Ни в коем случае не ставьте прибор на горячие поверхности, например, на электроплиту, или вблизи них. Стакан блендера не пригоден для использования в микроволновой печи.

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 прошли соответствующий инструктаж относительно безопасного пользования прибором и уяснили для себя, какую опасность несет в себе прибор. Детей нельзя подпускать к прибору и шнуру питания, им нельзя пользоваться прибором. Детям нельзя играть с прибором. Производить очистку и техобслуживание детям не разрешается.

---

## Указания по безопасности

### Предупреждение!

#### **Опасность поражения током и возгорания!**

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря. Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением. Убедитесь, что система заземления в домашней электропроводке установлена согласно предписаниям. При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на заводской табличке. Пользоваться прибором допускается только при отсутствии повреждений кабеля и прибора.

Ремонт прибора (напр., замену поврежденного сетевого кабеля) разрешается производить из соображений безопасности только нашей сервисной службе. Ни в коем случае не разрешается подключать прибор к таймеру или дистанционно управляемой штепсельной розетке и включать его через них. Всегда следите за прибором во время эксплуатации! Рекомендуются ни в коем случае не оставлять прибор включенным дольше, чем это необходимо для переработки продуктов. Сетевой кабель не должен соприкасаться с горячими частями или проходить через острые грани. Ни в коем случае не погружать основной блок в воду и не мыть в посудомоечной машине. Не использовать прибор мокрыми руками и не давать ему работать вхолостую. Не погружать прибор в перерабатываемый продукт выше места соединения ножки блендера с основным блоком.

После каждого применения, при отсутствии присмотра, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

**⚠ Предупреждение!**  
**Опасность травмирования!**

Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения чаши и при чистке. Сразу после пользования прибором подождать, пока не прекратится вращение ножа на ножке блендера. Перед заменой принадлежностей или комплектующих элементов, движущихся во время работы, прибор нужно выключить и отсоединить от сети. Принадлежность можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае не прикасаться к ножу на ножке блендера. Категорически запрещено очищать нож на ножке блендера голыми руками. Используйте щетку. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу в универсальном измельчителе. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу универсального измельчителя голыми руками.

**⚠ Предупреждение!**  
**Опасность ошпаривания!**

Соблюдайте осторожность при переработке горячих продуктов. При переработке возможны брызги горячего продукта. Ни в коем случае не ставить ножку блендера на горячие поверхности и не использовать для переработки очень горячих продуктов. Перед переработкой блендером кипящих продуктов дать им остыть минимум до 80 °С. При использовании погружного блендера в кастрюле вначале снимите кастрюлю с конфорки.

**⚠ Предупреждение!**  
**Опасность удушья!**

Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

От всего сердца поздравляем Вас с покупкой нового прибора фирмы **Bosch**. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдете на нашей странице в Интернете.

## Оглавление

Использование по назначению.....	89
Указания по безопасности .....	89
Комплектный обзор .....	91
Эксплуатация .....	91
После работы / очистка .....	93
Утилизация.....	94
Условия гарантийного обслуживания.....	94

## Комплектный обзор

- 1 Ножка блендера / редукторная приставка**  
Установить и зафиксировать ножку блендера / редукторную приставку.
- 2 Кнопка включения**  
Погружной блендер остается включенным до тех пор, пока нажата кнопка включения (**a** или **b**).
  - a Регулируемая скорость**  
(с регулировкой числа оборотов **3**)
  - b Турбо-скорость**
- 3 Регулировка числа оборотов +/-**  
Бесступенчатая регулировка числа оборотов  
(только вместе с кнопкой **2a**).
  - При вращении в направлении - число оборотов снижается.
  - При вращении в направлении + число оборотов возрастает.
- 4 Кнопки разблокировки**  
Для снятия ножки блендера / редукторной приставки нажать на обе кнопки разблокировки одновременно.
- 5 Ножка блендера**  
(в зависимости от модели)
  - a Пластмасса**
  - b Металл**

- 6 Венчик для взбивания с редукторной приставкой**  
Венчик для взбивания (**a**) должен быть зафиксирован в редукторной приставке (**b**).
- 7 Стакан блендера с крышкой**
  - a Стакан блендера**  
Использование стакана блендера препятствует разбрызгиванию перерабатываемых продуктов.
  - b Крышка**  
Для хранения переработанных продуктов установить крышку на стакан блендера.

В зависимости от модели

- 8 Универсальный измельчитель**  
Установить насадку для измельчения на универсальный измельчитель и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
  - a Универсальный измельчитель**
  - b Насадка**
  - c Крышка**
  - d Нож «Ice-Crush»**
- 9 Настенный держатель**  
Для хранения погружного блендера. Закрепить настенный держатель посредством 2 винтов (входят в комплект) на вертикальной поверхности в удобном месте.

Если в комплект поставки не входит универсальный измельчитель, то его можно заказать через сервисную службу (№ для заказа 00651139; без ножа «Ice-Crush»).

## Эксплуатация

### Осторожно!

Ножу блендера, редукторную приставку и насадку универсального измельчителя устанавливать и снимать только после остановки прибора.

### Важная информация

Если прибор в процессе работы выключается, то это срабатывает устройство защиты от перегрузки.

- Отключить прибор и извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Дать прибору остыть в течение 5 минут.
- Полностью размотать сетевой кабель.

### Ножка блендера

Прибор пригоден для смешивания майонезов, соусов, коктейлей, детского питания, вареных фруктов и овощей.

Погружной блендер не пригоден для приготовления картофельного пюре.

#### → Рисунок 5

- Установить ножку блендера на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить нужное число оборотов. Крепко удерживать погружной блендер и стакан. Во избежание разбрызгивания перерабатываемых продуктов кнопку включения нажимать только после того, как ножка блендера будет погружена в перерабатываемые продукты.
- Всегда выключать прибор перед его извлечением из переработанных продуктов.

### Венчик для взбивания

- Для взбивания сливок, белков и молочной пены (холодное молоко, макс. 8 °С).

#### Внимание!

- Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки.

#### → Рисунок 6

- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Загрузить продукты в стакан блендера.

- Установить нужное число оборотов (рекомендация: высокое число оборотов)
- Удерживая основной блок и стакан блендера, нажать кнопку включения.

### Универсальный измельчитель

Для измельчения трав, репчатого лука, фруктов, овощей, льда, твердого сыра и мяса. Обязательно соблюдайте максимальные количества, указанные в таблице. → Рисунок 10

С помощью ножа «Ice-Crush» (в некоторых моделях) можно измельчать лед. Оптимальное количество льда: 4-6 кубиков.

#### Внимание!

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия. Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения кофейных зерен и редьки. Использовать универсальный измельчитель только с максимальным числом оборотов.

#### → Рисунок 8

- Установить универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и прижать его.
- Вставить нож.
- Загрузить продукты.
- Установить насадку на универсальный измельчитель и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Удерживая основной блок и универсальный измельчитель, нажать кнопку включения.

## Примерный рецепт: Медовая коврижка с яблоками

### Яблочно-медовая смесь (CNHR8):

- 110 г лесного меда (5 °С)
- 30 г яблок, нарезанных кубиками (11 мм)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 2 секунды с турбо-скоростью.

### Яблочно-медовая смесь (CNHR9EV):

- 130 г лесного меда (5 °С)
- 30 г яблок, нарезанных кубиками (11 мм)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 2 секунды с турбо-скоростью.

### Пирог:

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего качества (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко
- Отделить белки от желтков.
- Яичные белки взбить в крепкую пену.
- Яичные желтки взбить с сахаром, после чего добавить мягкое сливочное масло и **яблочно-медовую смесь**.
- Смешать муку, молотые грецкие орехи, корицу и пекарский порошок в отдельной миске. Добавить к сырым ингредиентам и перемешать. Осторожно лопаткой подмешать взбитые белки.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и уложить приготовленную смесь.
- Яблоко почистить и нарезать дольками. Выложить дольки яблока на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

## После работы / очистка

После каждого применения прибор должен быть тщательно очищен.

### ⚠️ Опасность поражения электрическим током

Ни в коем случае не погружайте основной блок и редукторную приставку в жидкости и не мойте их в посудомоечной машине. Перед началом очистки извлечь штепсельную вилку из розетки! Не пользуйтесь пароочистителем!

### Внимание!

Поверхность прибора может быть повреждена. Не использовать абразивные чистящие средства.

**Рекомендация.** При переработке, например, краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

### Очистка основного блока

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять ножку блендера / редукторную приставку с основного блока.
- Протереть основной блок влажной материей, а затем вытереть насухо.
- стакан блендера можно мыть в посудомоечной машине.

### Очистка ножки блендера

- Вымыть ножку блендера в посудомоечной машине или с помощью щетки под проточной водой.
- Ножку блендера поставить сушиться в вертикальном положении (ножом вверх), чтобы проникшая внутрь вода могла вытечь.

## Очистка венчика для взбивания

- Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.
- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине, а редукторную приставку следует только протирать влажной тряпкой.

## Очистка универсального измельчителя

- Снимите основной блок с насадки.
- Поверните насадку против часовой стрелки и снимите ее с универсального измельчителя.
- Возьмите нож за пластмассовую ручку и выньте его.
- Очистите все части прибора сразу после использования.

### Внимание!

Ни в коем случае не погружайте насадку универсального измельчителя в воду и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Насадку следует только протирать влажной тряпкой.
- Очистить прочие принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымыть их в посудомоечной машине. Для очистки ножей использовать щетку.

---

## Утилизация



Утилизируйте упаковку с использованием экологически безопасных методов. 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. Информацию об актуальных возможностях утилизации Вы можете получить в магазине, в котором Вы приобрели прибор.

---

## Условия гарантийного обслуживания

Получить исчерпывающую информацию об условиях гарантийного обслуживания Вы можете в Вашем ближайшем авторизованном сервисном центре, или в сервисном центре от производителя ООО «БСХ Бытовые Приборы», или в сопроводительной документации.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

# Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании

Круглосуточный телефон службы поддержки\*:

8 (800) 200-29-61

Официальный сайт в Интернете:

www.bosch-home.ru

Адреса авторизованных сервисных центров, а также вся информация по сервисному обслуживанию доступна на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Рекомендуем Вам пользоваться услугами только авторизованных сервисных центров.

Оригинальные аксессуары и средства по уходу для бытовой техники Bosch Вы можете приобрести в нашем фирменном интернет-магазине: [www.bosch-home.ru/store](http://www.bosch-home.ru/store). С условиями заказа, оплаты и доставки Вы можете ознакомиться на сайте. Также оригинальные аксессуары и средства по уходу Вы можете приобрести в авторизованных сервисных центрах.

1. Изделие \_\_\_\_\_ 2. Модель \_\_\_\_\_

Пункты 1-2 заполняются только в случае, если эти данные не содержатся в документах о покупке изделия (кассовый чек и/или товарный чек, товарная накладная).

3. Данная информация распространяется на малые бытовые приборы товарного знака Bosch: кофеварки, кофемашины, кофемолки, весы, кухонные комбайны, миксеры, пылесосы, резки, тостеры, утюги, фены, распрямители для волос, электрочайники, соковыжималки, измельчители, блендеры, гладильные доски, ванночки, наполные весы, утюги, паровые станции, гладильные доски и аналогичные им изделия.

**EAC** 4. Уважаемые дамы и господа, сообщаем Вам, что подтверждение соответствия нашей продукции обязательным требованиям в соответствии с законодательством осуществляется в форме обязательной сертификации и декларирования соответствия. Информацию об обязательном подтверждении соответствия наших приборов, в том числе данные о номере сертификата соответствия (декларации о соответствии) и сроке его (ее) действия Вы можете получить в ООО «БСХ Бытовые Приборы».

Наша продукция производится под контролем транснациональной корпорации «БСХ Хаусгерете ГмбХ», адрес штаб-квартиры: 81739 Мюнхен, Карл-Верн Штрассе 34, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Организацией, выполняющей функции иностранного изготовителя, уполномоченной изготовителем на основании договора с ним, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит. А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

5. Обязательные сведения о технических характеристиках прибора приведены на типовой табличке прибора или на его этикетке и/или в сопроводительной документации.

## 6. Аксессуары и средства по уходу

Для безупречного функционирования Вашей техники и ухода за ней производитель рекомендует использовать только оригинальные аксессуары и средства по уходу. Оригинальные аксессуары разработаны производителем, они идеально подходят именно для Вашего прибора. Оригинальные аксессуары и средства по уходу соответствуют самым высоким требованиям качества товарного знака Bosch, они проходят заводские испытания для обеспечения максимальной надежности в работе. По всем вопросам, связанным с аксессуарами и средствами по уходу для Вашей бытовой техники, Вы можете обратиться в авторизованные сервисные центры или по телефону службы поддержки.

## 7. Гарантия изготовителя

Фирма изготовитель предоставляет на приобретенный Вами в Российской Федерации бытовой прибор гарантию в соответствии с действующим законодательством РФ сроком 1 год. На приобретенный в Республике Беларусь бытовой прибор, к которому при покупке был выдан гарантийный талон, действуют гарантийные условия, не противоречащие законодательству Республики Беларусь.

## 8. Внимание! Важная информация для потребителей

Данный прибор предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действий третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 32144-2013.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований убедительно просим Вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

## 9. Информация о сервисе

В период и после истечения гарантийного срока наша Служба Сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить Вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на официальном сайте в Интернете: [www.bosch-home.ru](http://www.bosch-home.ru).

Срок службы малых бытовых приборов (кроме кухонных комбайнов и пылесосов) составляет 2 года. Срок службы кухонных комбайнов и пылесосов составляет 5 лет. Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. В соответствии со стандартом изготовителя дата изготовления маркируется FD ПГММ, где ПГ – год изготовления минус 1920, а ММ – месяц изготовления. Для определения года изготовления прибора необходимо к 1920 прибавить число ПГ.

\* Бесплатный круглосуточный телефон для звонков на территории РФ.

B3AC065N1-1M00 03/2017



**BOSCH**

Разработано для жизни

# Информация о бытовой технике, произведенной под контролем концерна БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия в соответствии с требованиями законодательства о техническом регулировании и законодательства о защите прав потребителей Российской Федерации

**Продукция: кофемолки, блендеры**

**Товарный знак: Bosch**

**ВНИМАНИЕ!** Ассортимент продукции постоянно обновляется. Технические характеристики продукции, в том числе энергоэффективности, постоянно совершенствуются. Продукция регулярно проходит обязательную процедуру подтверждения соответствия согласно действующему законодательству. Информацию о реквизитах актуальных сертификатов соответствия и сроков их действия, информацию об актуальном ассортименте продукции можно получить у организации, выполняющей функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798.

Компания ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская, д.15, телефон (495) 737-2777, факс (495) 737-2798 осуществляет свою деятельность по подтверждению соответствия продукции от имени производителя на единой таможенной территории Евразийского экономического союза в соответствии с действующими техническими регламентами, в качестве уполномоченного Изготовителем лица, а также выполняет требования, предусмотренные Законом РФ №184-ФЗ «О техническом регулировании» для лица, выполняющего функции иностранного изготовителя на территории Российской Федерации.

Импортером в Российской Федерации продукции, сертифицированной в качестве серийно производимой, является ООО «БСХ Бытовые Приборы», 198515, Санкт-Петербург, г. Петергоф, ул. Карла Сименса, д.1 лит.А, филиал в г. Москва, 119071, ул. Малая Калужская д.15, телефон (495) 737-2777.

Организацией, указываемой на продукции в целях идентификации продукции и осуществляющей первичное размещение продукции на рынке Европейского союза, является Роберт Бош Хаусгерете ГмБХ Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (Robert Bosch Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

Юридическим лицом (изготовителем), осуществляющим от своего имени изготовление продукции и ответственным за ее соответствие требованиям применимых технических регламентов, является БСХ Хаусгерете ГмБХ, Карл-Вери-Штр. 34, 81739 Мюнхен, Германия (BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, Germany).

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении продукции следует руководствоваться, помимо изложенных в инструкции по эксплуатации, следующими требованиями:

- Запрещается подвергать продукцию существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению продукции и/или нарушению ее упаковки.
- Необходимо избегать попадания на упаковку продукции воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение бывшей в эксплуатации продукции при отрицательной температуре необходимо убедиться в отсутствии в продукции воды.

Продукция предназначена к использованию в условиях температуры выше 0°C и относительной влажности, не превышающей 93%.

Перед началом эксплуатации продукции, длительное время находившейся под воздействием отрицательной температуры, необходимо выдержать ее в условиях комнатной температуры несколько часов.

Правила реализации продукции определяются предприятиями розничной торговли в соответствии с требованиями действующего законодательства.

Указания по утилизации продукции содержатся в инструкции по эксплуатации и могут быть уточнены у муниципальных органов исполнительной власти.

Для продукции, реализованной изготовителем в течение срока действия сертификата соответствия, этот сертификат действителен при ее поставке, продаже и использовании (применении) в течение срока службы, установленного в соответствии со статьей 18 Закона РФ о защите прав потребителей. Срок службы на продукцию указан производителем в листовке «Информация изготовителя о гарантийном и сервисном обслуживании».

Продукция может быть идентифицирована по модельному обозначению (поле «E-Nr.»), апробационному типу (поле «Туре») и товарному знаку Bosch, нанесенным на продукцию, упаковку и (или) содержащихся в эксплуатационных документах. В соответствии с внутренним стандартом изготовителя бытовая техника идентифицируется по следующей схеме:

**E-Nr.** <материальный номер> / <индекс сервисной службы>

Материальный номер представляет собой буквенно-цифровое обозначение продукции длиной не более 10 символов, используемое при продаже (именуемое модельным обозначением или моделью бытового прибора) торговой марки Bosch. Материальный номер (модель) указывается между кодовым словом «E-Nr.» и косой чертой «/».

Индекс сервисной службы – двузначное цифровое обозначение, присваиваемое единице продукции в процессе производства и используемое сервисной службой.

Эксплуатационные документы разрабатываются в унифицированной форме для широкого ассортимента продукции, поэтому изготовителем предусмотрено указание торгового обозначения прибора в эксплуатационных документах как полностью, так и частично, при условии, что это позволяет определить принадлежность данного эксплуатационного документа к бытовому прибору, сопровождаемому этим эксплуатационным документом. Установление в процессе идентификации соответствия характеристик бытового прибора положениям, содержащимся в прилагаемых к нему эксплуатационных документах, проводится путем анализа информации, изложенной в эксплуатационных документах.

В состав эксплуатационных документов, предусмотренных изготовителем для продукции, могут входить настоящая информация, инструкция (руководство) по эксплуатации, информация об условиях гарантийного и сервисного обслуживания.

Маркирование продукции осуществляется изготовителем на типовой табличке прибора, на упаковочной этикетке, непосредственно на упаковке прибора, а также может производиться иными способами, обеспечивающими доступное и наглядное представление информации о приборе в местах продаж.

**ЕАС** Продукция, которая прошла процедуру подтверждения соответствия согласно требованиям технических регламентов Таможенного союза и/или технических регламентов Евразийского экономического союза, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (Евразийского экономического союза).

Продукция соответствует следующим техническим регламентам Таможенного союза:

- ТР ТС 020/2011 Электromагнитная совместимость технических средств
- ТР ТС 004/2011 О безопасности низковольтного оборудования
- ТР ЕАЭС 037/2016 Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники

Эксплуатационные документы на продукцию выполняются на русском языке. Эксплуатационные документы на государственных языках государств-членов Евразийского экономического союза, отличных от русского, при наличии соответствующих требований в законодательстве можно безвозмездно получить у торгующей организации-резидента соответствующего государства-члена Евразийского экономического союза.

Информация о комплектации продукции представлена в торговых залах, может быть запрошена по телефону горячей линии (800) 200-2961, а также доступна в интернете на сайте производителя <http://www.bosch-home.ru>.



Торговое обозначение	Апробационный тип	Сертификат соответствия			Страна-изготовитель	НЧ*, В	НН**, Гц	НМ***, Вт
		Рег. номер	Дата выдачи	Действует до				
<b>Кофемолки</b>								
МКМ6000	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
МКМ6003	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
TSM6A011W	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
TSM6A013B	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
TSM6A014R	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
TSM6A017C	КМ13	С-ДЕ.АЯ46.В.73558	16.02.2016	15.02.2021	Словения	50/60	220-240	180
<b>Блендеры</b>								
MS61A4110	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS61B6170	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS62B6190	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS62M6110	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS64M6170	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CA4120	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS6CA4150	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	800
MS6CB6110	CNHR26C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6120	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6155	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS6CM6166	CNHR32C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6110	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6160	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM6190	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MS8CM61X1	CNHR29C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	1000
MSM14100	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM14200	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM14500	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM24100	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM2410K	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM24500	CNHR12C	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	400
MSM2610B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2620B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2623G	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM26500	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM2650B	CNHR15	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM64120	CNHR24	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	450
MSM66020	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66050	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66050RU	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66110	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66130	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66150RU	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM66155	CNHR25	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	600
MSM67150RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67160	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67160RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67165RU	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67166	CNHR26	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM67190	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM671X0	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM671X1	CNHR26FP	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	750
MSM6550B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6555B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6570B	CNHR31	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM6590B	CNHR32	С-ДЕ.АЯ46.В.81469	11.08.2017	10.08.2022	Словения	50/60	220-240	750
MSM87130	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87140	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87160	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM87165	CNHR28	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	750
MSM88190	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSM881X1	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSM881X2	CNHR29	С-ДЕ.АЯ46.В.73592	17.02.2016	16.02.2021	Словения	50/60	220-240	800
MSMP1000	CNHR11	С-ДЕ.АЯ46.В.05396/19	20.06.2019	19.06.2024	Словения	50/60	220-240	350

\* НЧ – номинальная частота или диапазон номинальных частот переменного тока питающей сети в Герцах

\*\* НН – номинальное напряжение или диапазон номинального напряжения в Вольтах

\*\*\* НМ – номинальная потребляемая мощность или диапазон номинальных потребляемых мощностей в Ваттах

## التخلص من الجهاز

تخلص من عبوة الجهاز باسلوب يدعم الحفاظ على البيئة. هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 19/2012/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة



(waste electrical and electronic equipment – WEEE).

وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها. قومي باستشارة موزعك المحلي لمعرفة احدث الانظمة المتبعة حاليا للتخلص من الاجهزة القديمة.

## شروط الضمان

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

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## تنظيف ذراع الخلط

- احرص على تنظيف ذراع الخلط في غسالة الأواني أو بالفرشاة تحت ماء مناسب.
- اترك ذراع الخلط تجف وهي في وضع مستقيم (تكون سكين ذراع الخلط موجهة إلى أعلى)، بحيث يمكن أن ينساب الماء الذي توغل فيها للخارج.

## تنظيف مضرب البيض

- قم بإخراج مضرب البيض من رأس مجموعة التروس.
- يمكن تنظيف المضرب بغسله في غسالة الأطباق، أما رأس مجموعة التروس فيمكن مسحها بقطعة قماش مبللة فقط.

## تنظيف القطاعة المتنوعة الاستخدام

- اخلع الجهاز الأساسي من الجزء العلوي.
- أدر الأداة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وأخرجها من القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- أمسك بالسكين من المقبض البلاستيكي وأخرجه.
- بعد الانتهاء من الاستخدام.

### تنبيه!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدامات في الماء الجاري ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جارٍ أو في غسالة الأواني.
- امسح التجهيزة العلوية فقط بفضة مبللة.
- قم بتنظيف أجزاء الكماليات الأخرى بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق. استخدم فرشاة لتنظيف السكين.

- 1 - ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 - ثمرة تفاح
- افصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج باودر في وعاء آخر. أضف للمكونات الرطبة واخلقها معاً. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.
- قشّر التفاحة وقطعها إلى شرائح. وزّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180 °م واخبز الكعك 30 دقيقة.

## بعد الانتهاء من العمل / التنظيف

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام جيداً.

### ⚠ خطر الصعق الكهربائي

إياك أن تغمر الجهاز الأساسي ولا رأس مجموعة التروس في مادة سائلة ولا أن تنظفهما في ماكينة غسل الأطباق. قبل البدء في أعمال التنظيف يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي! لا تستخدم جهاز التنظيف بالبخار!

### تنبيه هام!

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

**ملحوظة:** عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الكرنب الأحمر والجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

## تنظيف الجهاز الأساسي

- انزع القابس الكهربائي.
- اضغط أزرار التحرير واخلع ذراع الخلط / رأس مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- امسح الجهاز الأساسي بقطعة قماش مبللة ثم اتركه يجف بعد ذلك.
- يمكن تنظيف وعاء الخلط بغسله في غسالة الأطباق.

## ← الصورة 5

- قم بوضع ذراع الخلط على الجهاز الأساسي واتركه يتعشق في موضعه.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- قم بضبط سرعة الدوران المرغوبة. احرص

## ← الصورة 8

- ضع القطاعة متنوعة الاستخدام على سطح مستوٍ ونظيف واضغطها على هذا السطح.
- قم بتركيب السكين.
- ضع المواد الغذائية.
- ضع التجهيزة العلوية على القطاعة المتنوعة الاستخدام وقم بإدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارتها حتى تكون قد استقرت في موضعها بصوت مسموع.
- ضع الجهاز الأساسي على التجهيزة العلوية مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- أمسك الجهاز الأساسي والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام واضغط على زر التشغيل.

## مضرب البيض

- لخفق الكريمة وبيض البيض وتحضير رغوة اللين (لين بارد، بحد أقصى 8 °م).

## تنبيه هام!

- يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في الجهاز الأساسي بدون رأس مجموعة التروس.

## ← الصورة 6

- يتم وضع رأس مجموعة التروس على الجهاز الأساسي مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في رأس مجموعة التروس مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- اضبط سرعة الدوران المرغوبة (نصيحة: سرعة دوران عالية).

- أمسك الجهاز الأساسي وإناء الخلاط بإحكام واضغط على زر التشغيل.

## القطاعة المتنوعة الاستخدام

- صالحة لتقطيع الأعشاب، والبصل، والفواكه، والخضروات، والتلج، وأنواع الجبن الصلب، واللحوم. ويجب مراعاة الكميات القصوى الموضحة في الجدول.

## ← الصورة 10

- يمكنك بواسطة سكين Ice-Crush (متاح لدى بعض الطرازات) تكسير الثلج الكمية المثالية التي يمكن إعدادها: 4-6 مكعبات ثلجية.

## تنبيه هام!

- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع حبوب القهوة والفجل. لا تشغل القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا على أقصى سرعة دوران.

## وصفة على سبيل المثال:

### كيك العسل بالتفاح

#### خليط التفاح بالعسل (CNHR8):

- 110 جم عسل بري (5 °م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 2 ثانية بالسرعة الشديدة.

#### خليط التفاح بالعسل (CNHR9EV):

- 130 جم عسل بري (5 °م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 2 ثانية بالسرعة الشديدة.

#### الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا

## نظرة عامة

## 1 ذراع الخلط / رأس مجموعة التروس

ركب ذراع الخلط / رأس مجموعة التروس وقم بتعشيقه.

## 2 زر التشغيل

يظل الساق الخلاط مشغلاً طالما أن زر التشغيل

(a أو b) مضغوط.

a سرعة قابلة للضبط

(مع ضبط سرعة الدوران 3)

## b السرعة الشديدة Turbo

## 3 ضبط سرعة الدوران +/-

سرعة الدوران قابلة للضبط دون درجات محددة (فقط بالارتباط مع الزر 2a).

- التدوير إلى - يقلل سرعة الدوران.

- التدوير إلى + يزيد سرعة الدوران.

## 4 أزرار فك الاندماج

اضغط على كلا زرَيّ فك الاندماج في الوقت

نفسه من أجل انتزاع ذراع الخلط / رأس

مجموعة التروس.

## 5 ذراع الخلط (حسب الطراز).

a البلاستيكي

b المعدني

## 6 مضرب البيض مع رأس مجموعة التروس

يجب تعشيق مضرب البيض (a) في رأس

مجموعة التروس (b).

## 7 وعاء الخلط بغطاء

a وعاء الخلط

العمل في داخل وعاء الخلط يحول دون تطاير

رذاذ من الخليط.

b الغطاء

قم بتركيب غطاء على وعاء الخلط لحفظ

c الأطعمة التي تم تحضيرها.

على حسب الطراز:

## 8 القطاعة المتنوعة الاستخدام

ركب التجهيزة العلوية المخصصة للتفتيت على

القطاعة المتنوعة الاستخدام، وأدراها في اتجاه

دوران عقرب الساعة حتى تكون قد استقرت في

موضعها بصوت مسموع.

a القطاعة المتنوعة الاستخدام

b تجهيزة علوية

c غطاء

d سكين تكسير مكعبات الثلج

## 9 حامل حائطي

لتخزين الساق الخلاط. تثبت الحامل الحائطي

على سطح عمودي مناسب بواسطة 2 مسمارين

(مرفقين).

إذا لم تكن القطاعة المتنوعة الاستخدام موجودة داخل

مجموعة التوريد، يمكنك طلبها من قبل خدمة العملاء

(رقم الطلب 00651139 ، غير محتوية على سكين

تكسير مكعبات الثلج).

## استخدام الجهاز

## احترس!

يجب عدم تركيب أو فك ذراع الخلط أو رأس

مجموعة التروس أو التجهيزة العلوية للقطاعة

المتنوعة الاستخدام إلا عندما يكون الجهاز متوقفًا

تمامًا عن العمل.

## تنبيه هام

إذا انطفأ الجهاز أثناء الاستخدام، فهذا يعني أن تجهيزة

التأمين ضد التحميل الزائد تم إطلاقها.

■ أطفئ الجهاز وافصل القابس الكهربائي.

■ اترك الجهاز يبرد لمدة حوالي 5 دقائق.

■ افرد كابل الكهرباء بالكامل.

## ذراع الخلط

الجهاز مناسب لخلط المايونيز والصوص

والكوكتيلات وأطعمة الأطفال والفواكه والخضروات

المسلوقة.

الساق الخلاط غير مناسب لتحضير البطاطس

البيورية.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دوماً بعد كل استخدام، في حالة انعدام الإشراف، أو قبل التجميع، أو التفكيك، أو التنظيف، أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

**⚠ تحذير!**

### خطر حدوث إصابات!

احترس عند العمل مع سكاكين التقطيع وعند تفريغ الوعاء وعند القيام بالتنظيف. بعد الاستخدام المباشر للجهاز انتظر إلى أن يقف سكين ذراع الخلاط. قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائماً إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي. يجب عدم تركيب أو فك الملحقات الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تمد يدك مطلقاً في نطاق حركة سكين ذراع الخلاط. لا تقم مطلقاً بتنظيف سكين ذراع الخلاط بالأيدي المجردة. استخدم الفرشاة. يحظر مطلقاً الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام بالأيدي المجردة.

**⚠ تحذير!**

### خطر التعرض للحروق!

احترس عند التعامل مع الخليط الساخن. الخليط الساخن يمكن أن يترذذ عند معالجته. لا تضع ذراع الخلط على أسطح ساخنة ولا تستخدمها في خليط ساخن للغاية. اترك الخليط المغلي ليبرد ويصل إلى درجة حرارة 80°م أو أقل قبل معالجته. عند استخدام الخلاط القائم في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.

**⚠ تحذير!**

### خطر الاختناق!

يجب عدم السماح لأطفال باللعب بمواد التغليف.

## المحتويات

ar-1	الاستعمال المطابق للتعليمات.
ar-1	تعليمات الأمان
ar-3	نظرة عامة
ar-3	استخدام الجهاز
ar-5	بعد الانتهاء من العمل / التنظيف
ar-6	التخلص من الجهاز
ar-6	شروط الضمان

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

**الاستعمال المطابق للتعليمات**

يُرجى قراءة هذه الإرشادات بعناية، والتصرف بناءً على ذلك ثم الحفاظ عليها! في حالة قيامكم بإعطاء الجهاز لشخص آخر يرجى منكم تسليمه إرشادات الاستخدام هذه سويًا مع الجهاز.

عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأي مسؤولية عن الأضرار الناتجة من جراء ذلك. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط الجهاز مصمم فقط لتفتيت أو خلط المواد الغذائية. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

الجهاز غير مصمم لإعداد البطاطس البوريه (أو بوريه المواد الغذائية متشابهة الكثافة). لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. لا تستعمل إلا الأجزاء والكماليات الأصلية لتشغيل الجهاز. لا تضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب منه، مثل صفيحة الموقد. وعاء الخلط غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك. أما الأطفال فيجب إبعادهم عن الجهاز وعن توصيلاته الكهربائية، ولا يُسمح لهم بتشغيل الجهاز. يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز. أعمال التنظيف وصيانة المستعمل لا يسمح بأن يقوم بها الأطفال.

**تعليمات الأمان****خطر حدوث صدمة كهربائية وخطر حدوث حريق!**

لا تستخدم الجهاز سوى في الأماكن الداخلية وفي درجة حرارة الغرفة، وعلى ارتفاع أقل من 2000 متر فوق مستوى سطح البحر. ينبغي توصيل الجهاز فقط بمقبس مركب بطريقة سليمة ومزود بوصلة تأريض على أن تكون شبكة الكهرباء ذات تيار متردد. تأكد من أن نظام أسلاك الحماية الأرضية الخاص بتركيبات المنزل الكهربائية مركبة وفقاً للوائح المعنية.

يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقاً للبيانات المنصوص عليها في لوحة بيانات الطراز. لا يستخدم إلا إذا لم يكن في التوصيلات أو الجهاز أي أضرار. لا يسمح بإجراء أية أعمال إصلاح، مثل استبدال كبل إمداد بالكهرباء تالف، إلا من قبل خدمة العملاء التابعة لشركتنا، وذلك لتجنب تعريض أشخاص أو أشياء للخطر. يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتوصيل أو تشغيل الجهاز مع ساعات توقيت التشغيل/إيقاف التشغيل أو مع مقابس قابلة للتشغيل عن بعد.

يُنصح بعدم ترك الجهاز دائراً لمدة أطول مما هو لازم لصنع الخليط. لا تجعل كابل الطاقة يتلامس مع أجزاء ساخنة ولا تسحبه على حواف حادة. لا تغمر الجهاز الأساسي أبداً في المياه، ولا تضعه في آلة غسل الأطباق. لا تستعمل الجهاز ويداك مبتلتان ولا تقم بتشغيله دون وجود خليط. لا تغمر الجهاز في الخليط من خلال الوصلة البيئية لذراع الخلاط والجهاز الأساسي.

## Kundendienst – Customer Service

### DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH  
Zentralwerkstatt für kleine Hausgeräte  
Trautskirchener Strasse 6-8  
90431 Nürnberg

Online Auftragsstatus, Filterbeutel-  
Konfigurator und viele weitere Infos  
unter: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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

### AE United Arab Emirates, الإمارات العربية المتحدة

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

### AL Republika e Shqiperise, Albania

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

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

### AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte Gesellschaft mbH  
Werkskundendienst für Hausgeräte  
Quellenstrasse 2a  
1100 Wien

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

### AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.  
Gate 1, 1555 Centre Road  
Clayton, Victoria 3168  
Tel.: 1300 369 744\*  
mailto:customersupport.au@bshg.com  
[www.bosch-home.com.au](http://www.bosch-home.com.au)  
\* Mo-Fr: 24 hours

### BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.  
Gradačanka 29b  
71000 Sarajevo  
Tel./Fax: 033 21 35 13  
mailto:centralniservis@yahoo.com

### BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A. – N.V.  
Avenue du Laerbeek 74  
Laarbeeklaan 74  
1090 Bruxelles – Brussel  
Tel.: 02 475 70 01  
mailto:bru-repairs@bshg.com  
[www.bosch-home.be](http://www.bosch-home.be)

### BG Bulgaria

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

### BH Bahrain, مملكة البحرين

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

### BY Belarus, Беларусь

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

### CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG  
Bosch Hausgeräte Service  
Fahrweidstrasse 80  
8954 Geroldswil  
Reparaturservice, Ersatzteile & Zubehör,  
Produktinformationen  
Tel.: 0848 888 200  
mailto:ch-service@bshg.com  
mailto:ch-spareparts@bshg.com  
[www.bosch-home.ch](http://www.bosch-home.ch)

### CY Cyprus, Κύπρος

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

### CZ Česká Republika, Czech Republic

Více informací (např. záruční podmínky,  
prodloužená záruka aj.) naleznete na webo-  
vých stránkách [www.bosch-home.com/cz/](http://www.bosch-home.com/cz/)  
nebo nás kontaktujte na +420 251 095 511  
BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350/107c  
158 00 Praha 5  
Přijem oprav  
Tel.: +420 251 095 043  
mailto:opravy@bshg.com  
[www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)

### DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S  
Telegrafvej 4  
2750 Ballerup  
Tel.: 44 89 80 18  
mailto:BSH-Service.dk@bshg.com  
[www.bosch-home.dk](http://www.bosch-home.dk)

### EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ  
Türi tn.5  
11313 Tallinn  
Tel.: 0627 8730  
Fax: 0627 8733  
mailto:serviceenet@serviceenet.ee  
[www.simson.ee](http://www.simson.ee)

Renerk Kaubanduse OÜ  
Tammisaare tee 134B (Euronicsi kaupluses)  
12918 Tallinn  
Tel.: 0651 2222  
Fax: 0516 7171  
mailto:klienditeenindus@renerk.ee  
[www.renerk.ee](http://www.renerk.ee)

Eliser OÜ  
Mustamäe tee 24  
10621 Tallinn  
Tel.: 0665 0090  
mailto:hooldus@eliser.ee  
[www.kodumasinat-remont.ee](http://www.kodumasinat-remont.ee)

### ES España, Spain

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

### FI Suomi, Finland

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

### FR France

BSH Electroménager S.A.S.  
50 rue Ardoin – CS 50037  
93406 SAINT-OUEN cedex  
Service interventions à domicile:  
01 40 10 11 00  
Service Consommateurs:

0 892 698 010 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

mailto:soa-bosch-conso@bshg.com  
Service Pièces Détachées et  
Accessoires:

0 892 698 009 Service 0,40 € / min  
+ prix appel

[www.bosch-home.fr](http://www.bosch-home.fr)



**GB Great Britain**

BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton  
Milton Keynes MK12 5PT  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please visit [www.bosch-home.co.uk](http://www.bosch-home.co.uk) or call Tel.: 0344 892 8979\*

\* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges.

**GR Greece, Ελλάδα**

BSH Ikiakes Siskevas A.B.E.  
Central Branch Service  
17 km E.O. Athinon-Lamias & Potamou 20  
14564 Kifisia  
Τηλέφωνο: 210 4277 500  
Τηλέφωνο: 210 4277 701  
mailto:nkf-CustomerService@bshg.com  
[www.bosch-home.gr](http://www.bosch-home.gr)

**HK Hong Kong, 香港**

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

**HR Hrvatska, Croatia**

BSH kućanski uređaji d.o.o.  
Ulica grada Vukovara 269F  
10000 Zagreb  
Tel.: 01 5520 888  
Fax: 01 6403 603  
mailto:informacije.servis-hr@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hr](http://www.bosch-home.com/hr)

**HU Magyarország, Hungary**

BSH Háztartási Készülék Kereskedelm Kft.  
Árpád fejedelem útja 26-28  
1023 Budapest  
Call Center: +06 80 200 201  
mailto:BSH-szerviz@bshg.com  
[www.bosch-home.com/hu](http://www.bosch-home.com/hu)

**IE Republic of Ireland**

BSH Home Appliances Ltd.  
M50 Business Park  
Ballymount Road Upper  
Walkinstown  
Dublin 12  
To arrange an engineer visit, to order spare parts and accessories or for product advice please call Tel.: 01450 2655\*  
[www.bosch-home.ie](http://www.bosch-home.ie)

\* Calls are charged at the basic rate, please check with your telephone service provider for exact charges

**IL Israel**

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

**IN India, Bhārat, भारत**

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

**IS Iceland**

Smith & Norland hf.  
Noatuni 4  
105 Reykjavik  
Tel.: 0520 3000  
Fax: 0520 3011  
[www.sminor.is](http://www.sminor.is)

**IT Italia, Italy**

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

**KR Republic Korea, Daehan Minguk, 대한민국**

Dong Suh Foods Corporation  
Dongsuh Bldg., 324,  
Dongmak-ro, Mapo-gu  
Seoul 121-730  
Tel.: 080 025 9114

**KZ Kazakhstan, Қазақстан**

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

**LB Lebanon, لبنان**

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

**LT Lietuva, Lithuania**

Senuku prekybos centras UAB  
Jonavos g. 62  
44192 Kaunas  
Tel.: 037 212 146  
Fax: 037 212 165  
[www.senukai.lt](http://www.senukai.lt)  
UAB "AG Service"  
R. Kalantos g. 32  
52494 Kaunas  
Tel.: 0700 556 55  
Fax: 037 331 363  
mailto:servisas@agservice.lt  
[www.agservice.lt](http://www.agservice.lt)

**Baltic Continent Ltd.**

Lukšio g. 23  
09132 Vilnius  
Tel.: 870 055 595  
Fax: 052 741 722  
mailto:info@balticcontinent.lt  
[www.balticcontinent.lt](http://www.balticcontinent.lt)

**UAB Emtoservis**

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

**LU Luxembourg**

BSH élektroménagers S.A.  
13-15, Z1 Breedeweues  
1259 Senningerberg  
Tel.: 26 349 811  
Fax: 26 349 315  
Reparaturen: lux-repair@bshg.com  
Ersatzteile: lux-spare@bshg.com  
[www.bosch-home.com/lu](http://www.bosch-home.com/lu)

**LV Latvija, Latvia**

SIA "General Serviss"  
Buļļu iela 70c  
1067 Rīga  
Tel.: 067 42 52 32  
mailto:info@serviscentrs.lv  
[www.serviscentrs.lv](http://www.serviscentrs.lv)  
BALTIJAS SERVIS  
Brīvības gatve 201  
1039 Rīga  
Tel.: 067 07 05 20; -36  
Fax: 067 07 05 24  
mailto:info@baltijasserviss.lv  
[www.baltijasserviss.lv](http://www.baltijasserviss.lv)

**Sia Elektronika-Serviss**

Tadaiku iela 4  
1004 Rīga  
Tel.: 067 71 70 60  
Fax: 067 60 12 35  
mailto:serviss@elektronika.lv  
[www.elektronika.lv](http://www.elektronika.lv)

**MD Moldova**

S.R.L. "Rialto-Studio"  
ул. Шцусева 98  
2012 Кишинев  
тел./ факс: 022 23 81 80  
mailto:bosch-md@mail.ru

**ME Crna Gora, Montenegro**

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

**MK Macedonia, Македонија**

GORENEC  
Jane Sandanski 69 lok. 3  
1000 Skopje  
Tel.: 02 2454 600  
Mobil: 070 233 689  
mailto:gorenc@yahoo.com

**MT Malta**

Oxford House Ltd.  
Notabile Road  
Mriehel BKR 14  
Tel.: 021 442 334  
Fax: 021 488 656  
[www.oxfordhouse.com.mt](http://www.oxfordhouse.com.mt)

**MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives**

Lintel Investments and  
Management Services Pvt. Ltd.  
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu  
Malé  
Tel.: 03 010 200  
mailto:mohamed.zuhuree@intel.com.mv  
[www.lintel.com.mv](http://www.lintel.com.mv)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Garantiebedingungen

## DEUTSCHLAND (DE)

# Bosch-Infoteam

(Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen **zu kleinen Hausgeräten**:

**Tel.: 0911 70 440 040** oder unter  
**bosch-infoteam@bshg.com**

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen:

Nur für Deutschland gültig!

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Material- und/oder Herstellungsfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Erstendabnehmer gemeldet werden. Zeigt sich der Mangel innerhalb von 6 Monaten ab Lieferung, wird vermutet, dass es sich um einen Material- oder Herstellungsfehler handelt.

2. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, oder durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser, sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen oder sachfremden Betriebsbedingungen oder wenn das Gerät sonst mit ungeeigneten Stoffen in Berührung gekommen ist. Ebenso kann keine Garantie übernommen werden, wenn die Mängel am Gerät auf Transportschäden, die nicht von uns zu vertreten sind, nicht fachgerechte Installation und Montage, Fehlgebrauch, eine nicht haushaltsübliche Nutzung, mangelnde Pflege oder Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen zurückzuführen sind.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind und dadurch ein Defekt verursacht wird.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, die zumutbar (z. B. im PKW) transportiert werden können, und für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder unserem Vertragskundendienst zu übergeben oder zuzusenden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Geräte verlangt werden.

Es ist jeweils der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Sofern die Nachbesserung von uns abgelehnt wird oder fehlschlägt, wird innerhalb der oben genannten Garantiezeit auf Wunsch des Endabnehmers kostenfrei gleichwertiger Ersatz geliefert.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen.

Diese Garantiebedingungen gelten für in Deutschland gekaufte Geräte. Werden Geräte ins Ausland verbracht, die die technischen Voraussetzungen (z. B. Spannung, Frequenz, Gasarten, etc.) für das entsprechende Land aufweisen und die für die jeweiligen Klima- und Umweltbedingungen geeignet sind, gelten diese Garantiebedingungen auch, soweit wir in dem entsprechenden Land ein Kundendienstnetz haben. Für im Ausland gekaufte Geräte gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können Sie über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder direkt bei unserer Landesvertretung anfordern.

### **Beachten Sie unser weiteres Kundendienst-Angebot:**

Auch nach Ablauf der Garantie stehen Ihnen unser Werkskundendienst und unsere Servicepartner zur Verfügung.

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
**Carl-Wery-Straße 34**  
**81739 München, GERMANY**



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

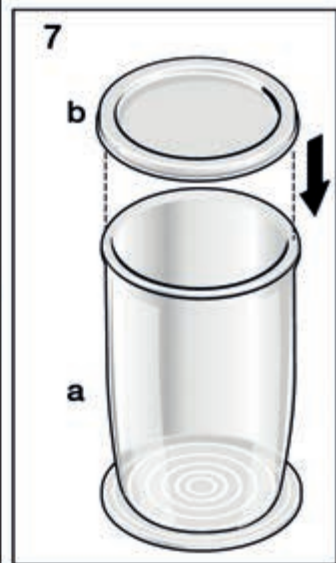
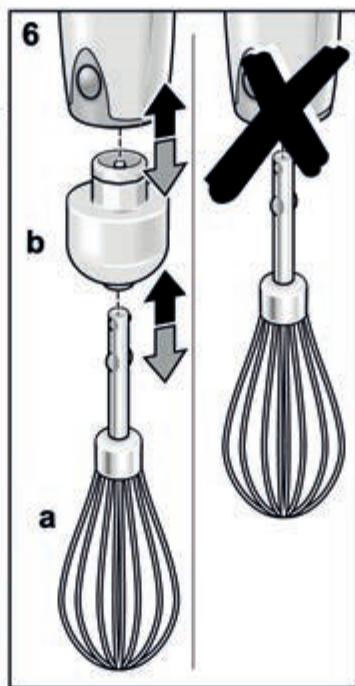
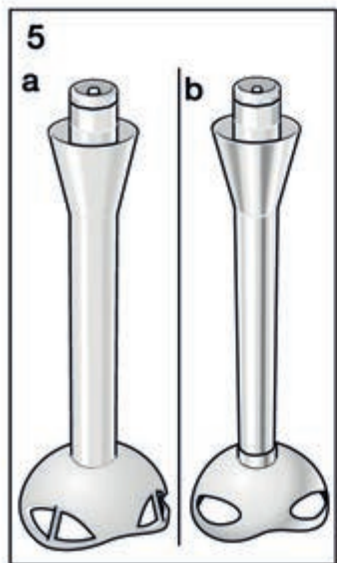
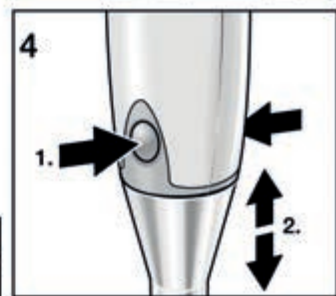
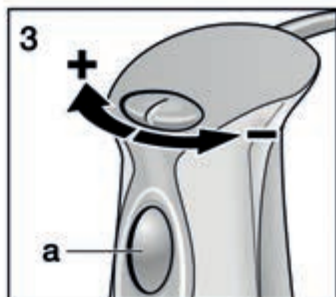
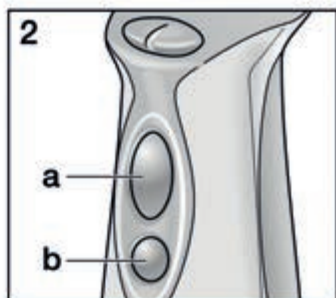
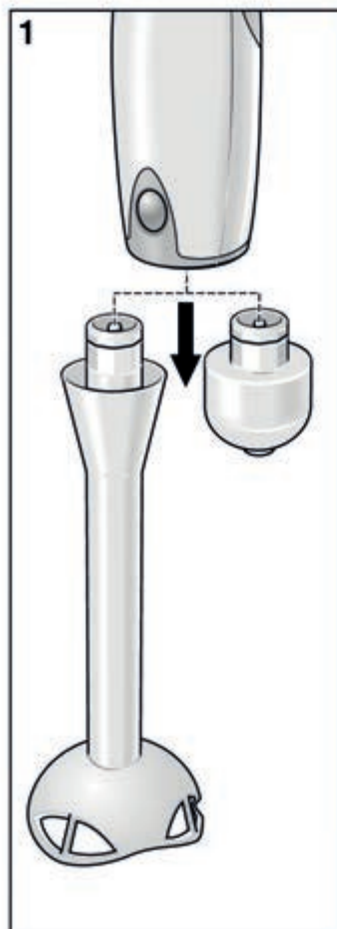
GERMANY

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**

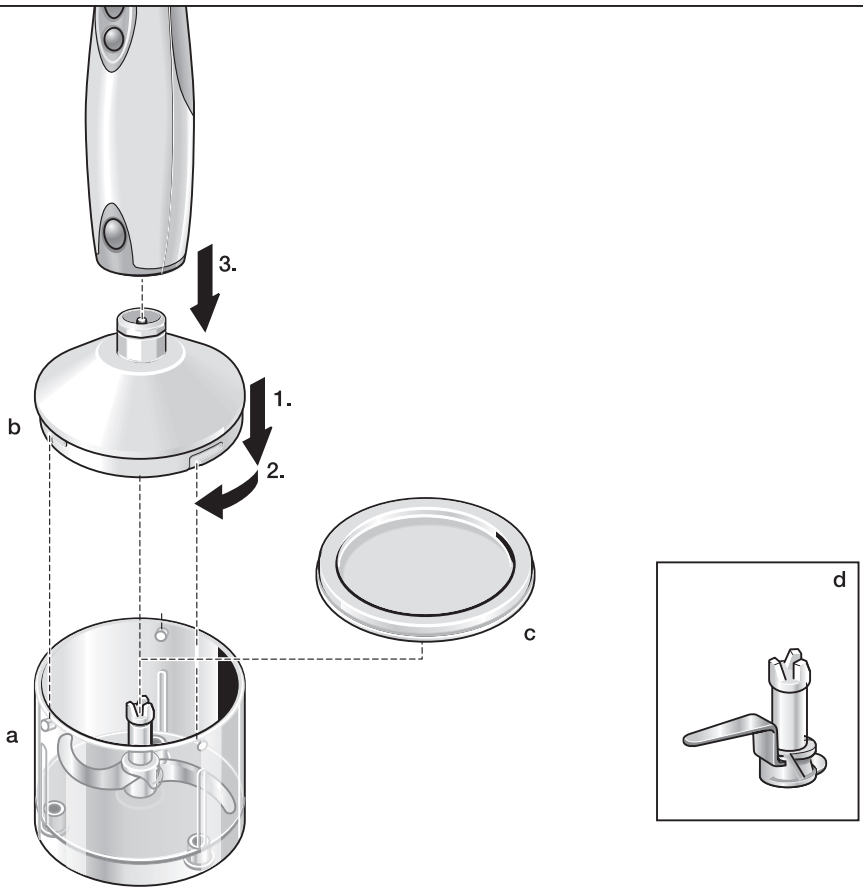


**8001171732**

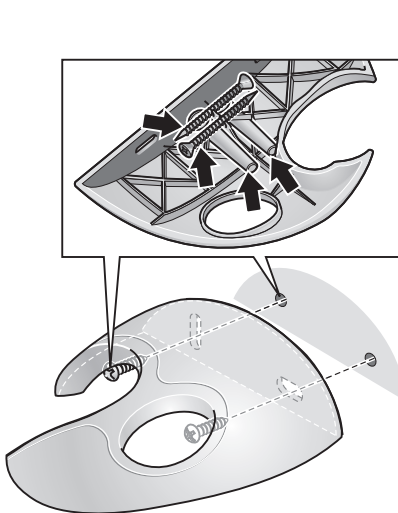
(991010)



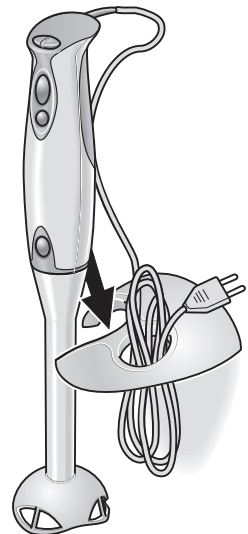
8

















9



b



10

			
	100 g	-	10-15 s
	<b>CNHR8</b> 100 g	-	30-40 s
	<b>CNHR9EV</b> 150 g		
	150 g	-	(2-5) x 1 s
	15 g	-	(7-10) x 1 s
	20 x 	-	(3-8) x 1 s
	150 g	-	(5-10) x 1 s
	100 g	-	10-20 s
	100 g	-	30-40 s
	-	100 g	5 s