



# BOSCH



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

# Chopper

**MMR08...**

**MMR15...**

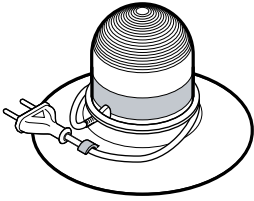
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Universal-Zerkleinerer	6
<b>[en]</b>	User manual	Chopper	9
<b>[fr]</b>	Manuel d'utilisation	Hachoir	12
<b>[it]</b>	Manuale utente	Tritatutto	16
<b>[nl]</b>	Gebruikershandleiding	Universele hakker	19
<b>[da]</b>	Betjeningsvejledning	Minihakker	22
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Universalmikser	25
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Minihackare	28
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Minileikkuri	31
<b>[es]</b>	Manual de usuario	Trituradora universal	34
<b>[pt]</b>	Manual do utilizador	Picador universal	38
<b>[el]</b>	Εγχειρίδιο χρήστη	Πολυκόπτης	41
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Doğrayıcı	45
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Rozdrabniacz	49
<b>[uk]</b>	Керівництво з експлуатації	Універсальний подрібнювач	53
<b>[ru]</b>	Руководство пользователя	Многофункциональный	56
<b>[ar]</b>	دليل المستخدم	مفرمة	60



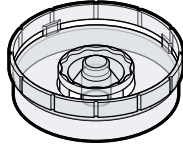
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001203925>



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



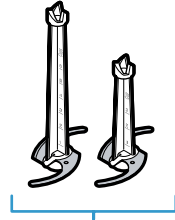
1



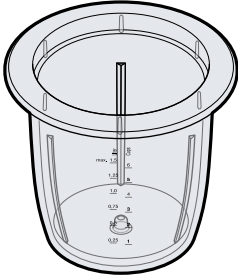
2



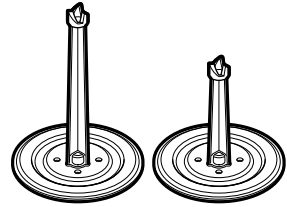
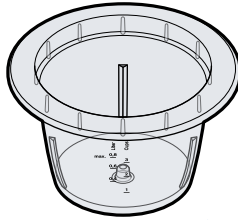
3



4

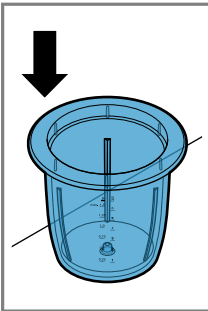


5

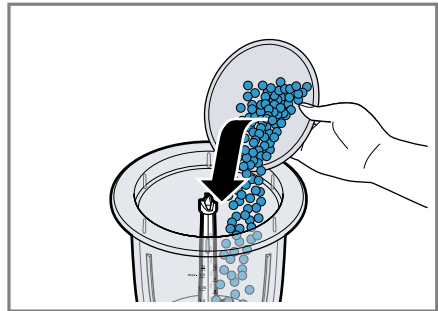
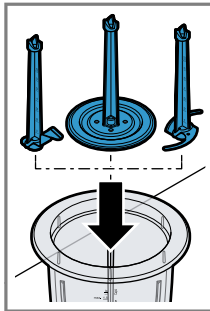


6

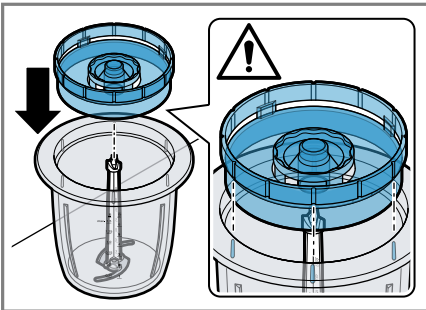
1



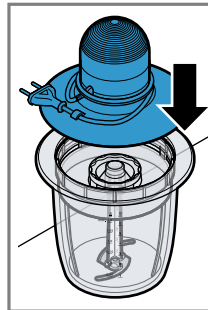
2



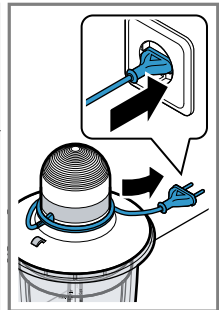
3

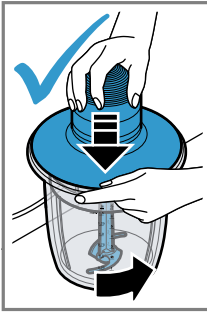


4

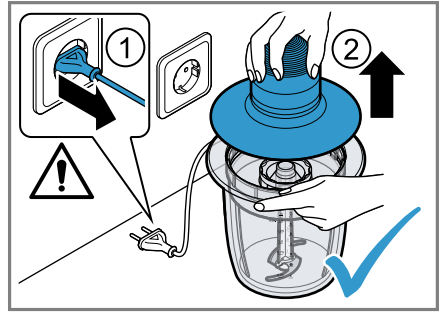


5

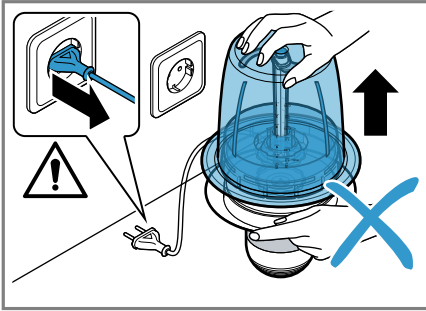




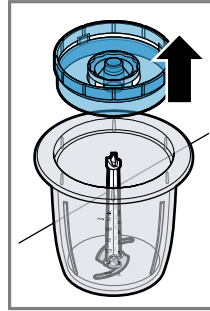
6



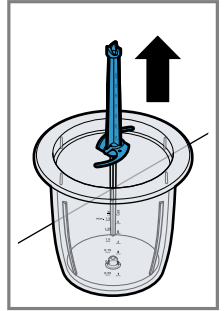
7







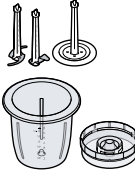


8





















9



					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✓	✓	✓	✓

10

			
		200 g	15-25 s
		150 g	20-30 s
		20x 	5-10 s
		150 g	5-10x1s
		30 g	5-15 s
		200 g	20-30 s
		200 ml	15-20 s
		4x 	40-90 s
		200 g	4-6 s



## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen und Schlagen von Lebensmitteln.
- zum Zerkleinern von Eiswürfeln mit dem Ice-Crush Messer.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

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

- ▶ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▶ Die Klingen nie mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Die Motoreinheit erst abnehmen, wenn die rotierenden Teile zum Stillstand gekommen sind.

- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Die Reinigungshinweise beachten.
- ▶ Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- ▶ Das Gerät nur mit den zugelassenen Originalteilen verwenden.
- ▶ Keine heißen Lebensmittel über 50 °C verarbeiten.
- ▶ Nie das Gerät betreiben oder auseinanderbauen, wenn es auf dem Kopf steht.

## Übersicht

→ Abb. **1**

<b>1</b>	Motoreinheit
<b>2</b>	Schutzdeckel
<b>3</b>	Ice-Crush Messer <sup>1</sup>
<b>4</b>	Messer
<b>5</b>	Mixbecher
<b>6</b>	Schlagscheibe <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Je nach Modell

## Gerät bedienen

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **2 - 9**

### Hinweise

- Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten.

## Rezeptübersicht

Honig- Apfel- Mi- schun g	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Für CNCM13ST1: 80 g Waldhonig (5 °C)</li> <li>■ 20 g Apfel in Würfel geschnitten (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Universalmesser einsetzen.</li> <li>■ Die Zutaten einfüllen.</li> <li>■ 2 s verarbeiten.</li> </ul>
---------------------------------------	---	--

- Bei schäumender oder heißer Flüssigkeit maximal 0,5 l im Kunststoff-Mixbecher oder 1,0 l im Glas-Mixbecher einfüllen und verarbeiten.
- Entfernen Sie Knorpel, Knochen und Sehnen vom Fleisch bevor sie es verarbeiten.
- Verarbeiten Sie tiefgefrorene Nahrungsmittel ausschließlich mit dem Ice-Crush Messer

## Gerät und Teile reinigen

### Gerät auseinanderbauen

Folgen Sie der Bildanleitung.

→ Abb. **7 - 9**

### Gerät und Teile reinigen

- ▶ Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.
- Abb. **10**

## Rezeptübersicht

In dieser Übersicht finden Sie die Zutaten und Verarbeitungsschritte für verschiedene Rezepte.

→ Abb. **11**

### Hinweise

- Sie dürfen mit dem Gerät keinen Meerrettich und Zucker sowie keine Kaffeebohnen zerkleinern.
- Das Gerät kann keine Mayonnaise herstellen.

## de Altgerät entsorgen

---

Honig- Apfel- Mi- schun g	■ Für CNCM13ST2: 150 g Waldho- nig (5 °C) 20 g Apfel in Würfel geschnitten (10 x 10 mm)	■ Universalmesser einsetzen. ■ Die Zutaten einfüllen. ■ 2 s verarbeiten.
Honig- ku- chen mit Äpfeln	Grundrezept: ■ 3 Eier ■ 60 g Butter ■ 100 g Weißmehl, Type 405 ■ 60 g gemahlene Walnüsse ■ 1 TL Zimt ■ 2 EL Vanillezucker ■ 1 TL Backpulver ■ 1 Apfel	■ Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. ■ Das Eigelb mit dem Zucker schlagen. Die weiche Butter und 115 g der zubereiteten Honig-Apfel- Mischung hinzugeben. ■ Die übrigen Zutaten in einer separa- ten Schüssel mischen, zu den feuch- ten Zutaten geben und unterrühren. ■ Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen. ■ Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier ausle- gen und die vorbereitete Mischung einfüllen. ■ Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen. ■ Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 min backen.

---

## Altgerät entsorgen

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



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

---

## Kundendienst

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

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



 **Safety**

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- for cutting up, chopping, mixing and whipping (beating) food.
- for crushing ice cubes with the ice crusher blade.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.

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

Children must not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

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

- ▶ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▶ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
- ▶ Only remove the motor unit once the rotating parts have come to a standstill.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.

**en** Avoiding material damage

- ▶ Follow the cleaning instructions.
- ▶ Clean surfaces which come in contact with food before each use.

## Avoiding material damage

- ▶ Do not operate the appliance at no-load.
- ▶ Only use the appliance with approved genuine parts.
- ▶ Do not process food that is hotter than 50 °C.
- ▶ Never operate or disassemble the appliance when turned upside down.

## Overview

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Motor unit
<b>2</b>	Cover
<b>3</b>	Ice crushing blade <sup>1</sup>
<b>4</b>	Knife
<b>5</b>	Blender jug
<b>6</b>	Whipping (beating) disc <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Depending on the model

## Operating the appliance

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. **2** - **9**

### Notes

- Always observe the maximum quantities and processing times in the table.

## Overview of recipes

Honey -apple mix- ture	■ For CNCM13ST1: 80 g forest honey (5 °C) 20 g apple cut into cubes (10 x 10 mm)	■ Insert the universal blade. ■ Add the ingredients. ■ Process for 2 s.
Honey -apple mix- ture	■ For CNCM13ST2: 150 g forest honey (5 °C) 20 g apple cut into cubes (10 x 10 mm)	■ Insert the universal blade. ■ Add the ingredients. ■ Process for 2 s.

- With frothing or hot liquids, add max. 0.5 l to the plastic blender jug or 1.0 l to the glass blender jug and process.
- Remove gristle, bones and sinews from meat before processing it.
- Only process frozen food with the ice crushing blade

## Cleaning the appliance and parts

### Disassembling the appliance

Follow the illustrated instructions.

→ Fig. **7** - **9**

### Cleaning the appliance and parts

- ▶ Clean the individual parts as indicated in the table.  
→ Fig. **10**

## Overview of recipes

This overview lists the ingredients and processing steps for various recipes.

→ Fig. **11**

### Notes

- Do not use the appliance to chop up horseradish and sugar or to grind coffee beans.
- The appliance cannot be used to make mayonnaise.

<p>Honey cake with apples</p>	<p>Basic recipe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 eggs</li> <li>■ 60 g butter</li> <li>■ 100 g plain white flour</li> <li>■ 60 g ground walnuts</li> <li>■ 1 tsp cinnamon</li> <li>■ 2 tbsp vanilla sugar</li> <li>■ 1 tsp baking powder</li> <li>■ 1 apple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.</li> <li>■ Beat the egg yolk with the sugar. Add the softened butter and 115 g of the prepared honey-apple mixture.</li> <li>■ Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.</li> <li>■ Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.</li> <li>■ Line a rectangular loaf tin (35 cm x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared mixture.</li> <li>■ Peel the apple and cut into slices. Arrange the slices of apple on the cake.</li> <li>■ Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 min.</li> </ul>
-------------------------------	--	---

## Disposing of old appliance

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

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



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## Customer Service

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

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



## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour broyer, hacher, mixer et émulsionner des produits alimentaires.
- pour piler la glace avec la lame à broyer les glaçons.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.

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

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

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

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

- ▶ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.
- ▶ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.

- ▶ Ne jamais toucher les lames à mains nues.
- ▶ Retirez le moteur uniquement lors que les pièces rotatives sont à l'arrêt.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Respecter les consignes de nettoyage.
- ▶ Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

## Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement avec les pièces d'origine homologuées.
- ▶ Ne pas traiter d'aliments chauds à plus de 50 °C.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil ni le démonter lorsqu'il est l'envers.

## Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

## Aperçu

→ Fig. 1

- |   |  |
|---|--|
| 1 | Bloc moteur                            |
| 2 | Couvercle de protection                |
| 3 | Lame à broyer les glaçons <sup>1</sup> |
| 4 | Lame                                   |
| 5 | Bol mixeur                             |
| 6 | Disque-fouet <sup>1</sup>              |

<sup>1</sup> Selon le modèle

## Utiliser l'appareil

Suivez les instructions de la figure.

→ Fig. 2 - 9

## Remarques

- Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.
- Lorsque le liquide mousse ou est très chaud, ne verser jamais plus de 0,5 l dans le box mixeur en plastique et plus de 1,0 l dans le bol mixeur en verre.
- Retirez les cartilages, les os et les tendons de la viande avant de la traiter.
- Ne traitez les aliments surgelés qu'avec la lame à broyer les glaçons.

## Nettoyer l'appareil et ses composants

### Démonter l'appareil

Suivez les instructions de la figure.

→ Fig. 7 - 9

### Nettoyer l'appareil et ses composants

- ▶ Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.
- Fig. 10

## Liste des recettes

Dans cet aperçu, vous trouverez les ingrédients ainsi que les étapes de traitement pour différentes recettes.

→ Fig. 11

## Remarques

- Vous ne devez pas utiliser l'appareil pour mixer du raifort et du sucre ni des grains de café.
- L'appareil ne permet pas de préparer de la mayonnaise.

**fr** Mettre au rebut un appareil usagé

## Liste des recettes

Mé- lange miel- pomm e	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pour CNCM13ST1 : 80 g de miel de forêt (5 °C)</li><li>■ 20 g de pommes coupées en dés (10 x 10 mm)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettre en place la lame universelle.</li><li>■ Ajouter les ingrédients.</li><li>■ Traiter 2 s.</li></ul>
Mé- lange miel- pomm e	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pour CNCM13ST2 : 150 g de miel de forêt (5 °C)</li><li>■ 20 g de pommes coupées en dés (10 x 10 mm)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Mettre en place la lame universelle.</li><li>■ Ajouter les ingrédients.</li><li>■ Traiter 2 s.</li></ul>
Gâ- teau au miel et aux pomm es	<p>Recette de base :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 3 œufs</li><li>■ 60 g de beurre</li><li>■ 100 g de farine de blé (type 405)</li><li>■ 60 g de noix en poudre</li><li>■ 1 c. à c. de cannelle</li><li>■ 2 c. à s. de sucre vanillé</li><li>■ 1 c. à c. de levure chimique</li><li>■ 1 pomme</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.</li><li>■ Battre le jaune d'œuf avec le sucre. Ajouter le beurre mou et 115 g du mélange miel-pomme préparé.</li><li>■ Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.</li><li>■ Incorporer délicatement le blanc d'œufs battu à l'aide d'une spatule.</li><li>■ Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.</li><li>■ Éplucher la pomme et la couper en tranches. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.</li><li>■ Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 min.</li></ul>

## Mettre au rebut un appareil usagé

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.  
Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

## **Service après-vente**

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

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



## Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per sminuzzare, tritare, frullare e sbattere alimenti.
- per tritare cubetti di ghiaccio con la lama tritaggiaccio.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

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

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

- ▶ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▶ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▶ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Rimovere l'unità motore solo se i componenti rotanti si sono arrestati.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.



- ▶ Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- ▶ Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio soltanto con le parti originali autorizzate.
- ▶ Non lavorare alimenti caldi con una temperatura superiore a 50 °C.
- ▶ Mai azionare o smontare l'apparecchio quando è a testa in giù.

## Panoramica

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Motore
<b>2</b>	Coperchio di sicurezza
<b>3</b>	Lama tritaggiaccio <sup>1</sup>
<b>4</b>	Lama
<b>5</b>	Bicchiere frullatore
<b>6</b>	Disco sbattitore <sup>1</sup>

<sup>1</sup> A seconda del modello

## Uso dell'apparecchio

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

→ Fig. **2** - **9**

### Note

- Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella.

## Ricettario

Miscela di miele e mele	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Per CNCM13ST1: 80 g di miele di bosco (5 °C)</li> <li>■ 20 g di mela tagliata a dadini (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la lama universale.</li> <li>■ Introdurre gli ingredienti.</li> <li>■ Lavorare per 2 s.</li> </ul>
Miscela di miele e mele	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Per CNCM13ST2: 150 g di miele di bosco (5 °C)</li> <li>■ 20 g di mela tagliata a dadini (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserire la lama universale.</li> <li>■ Introdurre gli ingredienti.</li> <li>■ Lavorare per 2 s.</li> </ul>

- In caso di liquidi bollenti o che producono schiuma, introdurre e lavorare massimo 0,5 litri nel bicchiere frullatore di plastica o 1,0 litri nel bicchiere frullatore di vetro.
- Privare la carne di cartilagini, ossi e tendini prima di lavorarla.
- Lavorare gli alimenti surgelati esclusivamente con la lama tritaggiaccio

## Pulizia dell'apparecchio e dei componenti

### Smontaggio dell'apparecchio

Seguire le indicazioni riportate nelle figure.

→ Fig. **7** - **9**

### Pulizia dell'apparecchio e dei componenti

- ▶ Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
- Fig. **10**

## Ricettario

Questa panoramica riporta gli ingredienti e le fasi di lavorazione delle diverse ricette.

→ Fig. **11**

### Note

- Non tritare con l'apparecchio rafano, zucchero e chicchi di caffè.
- L'apparecchio non può fare la maionese.

## it Rottamazione di un apparecchio dismesso

---

Torta al miele con le mele	Ricetta base: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 3 uova</li><li>▪ 60 g di burro</li><li>▪ 100 g di farina tipo 00</li><li>▪ 60 g di noci tritate</li><li>▪ 1 cucchiaino di cannella</li><li>▪ 2 cucchiaino di zucchero vanigliato</li><li>▪ 1 cucchiaino di lievito in polvere</li><li>▪ 1 mela</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve.</li><li>▪ Sbattere i tuorli con lo zucchero. Aggiungere il burro ammorbidito e 115 g della miscela preparata di miele e mele.</li><li>▪ Mescolare gli altri ingredienti in una ciotola separata, aggiungerli agli ingredienti umidi e incorporare.</li><li>▪ Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.</li><li>▪ Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata.</li><li>▪ Sbucciare la mela e tagliarla a fette. Distribuire la mela a fette sulla torta.</li><li>▪ Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 min.</li></ul>
----------------------------	--	---

---

## Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

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



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

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

---

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

## Servizio di assistenza clienti

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



## Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- voor het fijnmaken, hakken, mixen en kloppen van levensmiddelen.
- voor het fijnmalen van ijsblokjes met het ijscrushmes.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

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.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

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

- ▶ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▶ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▶ De lemmeten nooit met blote handen aanraken.
- ▶ De motoreenheid pas verwijderen als de roterende delen tot stilstand zijn gekomen.

**nl** Materiële schade voorkomen

- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ De reinigingsinstructies in acht nemen.
- ▶ Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend met de toegestane originele onderdelen.
- ▶ Geen hete levensmiddelen heter dan 50 °C verwerken.
- ▶ Het apparaat nooit in werking stellen of uit elkaar nemen als het ondersteboven staat.

## Overzicht

→ Fig. 1

1	Motorblok
2	Veiligheidsdeksel
3	IJscrushmes <sup>1</sup>
4	Mes
5	Mixkom
6	Slagschijf <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

## Apparaat bedienen

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 2 - 9

### Opmerkingen

- De maximumhoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel absoluut in acht nemen.

## Receptenoverzicht

Ho- ning- appel- men- geling	■ Voor CNCM13ST1: 80 g woudho- ning (5 °C) 20 g appel in blokjes gesneden (10 x 10 mm)	■ Universeel mes aanbrengen. ■ De ingrediënten toevoegen. ■ 2 s verwerken.
--	---	--

- Bij schuimende of hete vloeistof maxi-  
maal 0,5 l in de kunststofmengbeker of  
1,0 l in de glazen mengbeker doen en  
verwerken.
- Verwijder kraakbeen, beenderen en ze-  
nen van het vlees voordat u het verwerkt.
- Verwerk diepgevroren voedingsmidde-  
len uitsluitend met het ijscrushmes

## Apparaat en onderdelen reinigen

### Apparaat uit elkaar nemen

Volg de instructies met afbeeldingen.

→ Fig. 7 - 9

### Apparaat en onderdelen reinigen

- ▶ De afzonderlijke onderdelen reinigen zo-  
als in de tabel is aangegeven.  
→ Fig. 10

## Receptenoverzicht

In dit overzicht vindt u de ingrediënten en verwerkingsstappen voor verschillende re-  
cepten.

→ Fig. 11

### Opmerkingen

- U mag met het apparaat geen mieriks-  
wortel en suiker en geen koffiebonen fijn-  
maken.
- Het apparaat kan geen mayonaise ma-  
ken.

Honing-appelmengeling	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Voor CNCM13ST2: 150 g woudhoning (5 °C)</li> <li>20 g appel in blokjes gesneden (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Universeel mes aanbrenge</li> <li>■ De ingrediënten toevoegen.</li> <li>■ 2 s verwerken.</li> </ul>
Honingkoek met appels	<p>Basisrecept:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 eieren</li> <li>■ 60 g boter</li> <li>■ 100 g witte bloem, type 405</li> <li>■ 60 g gemalen walnoten</li> <li>■ 1 tl kaneel</li> <li>■ 2 el vanillesuiker</li> <li>■ 1 tl bakpoeder</li> <li>■ 1 appel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ De eierdooiers scheiden van de eiwitten en het eiwit stijf kloppen.</li> <li>■ Het eigeel met de suiker stijf kloppen. De zachte boter en 115 g van de bereide honing-appelmengeling toevoegen.</li> <li>■ De overige ingrediënten in een afzonderlijke kom mengen, aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren.</li> <li>■ De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.</li> <li>■ Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide mengeling erin doen.</li> <li>■ De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.</li> <li>■ De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 min bakken.</li> </ul>

## Afvoeren van uw oude apparaat

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



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

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

## Servicedienst

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

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



## Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- til finhakning, hakning, blanding og piskning af fødevarer.
- til knusning af isterninger med Ice-Crush-kniven.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i huslige omgivelser.
- til forarbejdningmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.

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

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

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

- ▶ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▶ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▶ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Rør ikke ved knivklingerne med fingrene.
- ▶ Tag først motorenheden af, når de roterende dele står stille.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Følg anvisningerne om rengøring.

- ▶ Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Brug aldrig apparatet i tomgang.
- ▶ Anvend kun apparatet med godkendte originaldele.
- ▶ Der må ikke forarbejdes madvarer, som er varmere end 50 °C.
- ▶ Apparatet må aldrig anvendes eller skilles ad, når det står på hovedet.

## Oversigt

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Motorenhed
<b>2</b>	Beskyttelseslåg
<b>3</b>	Ice-Crush-kniv <sup>1</sup>
<b>4</b>	Kniv
<b>5</b>	Blenderbæger
<b>6</b>	Piskeskive <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Athængigt af model

## Betjening af apparatet

Følg billedvejledningen.

→ Fig. **2** - **9**

### Bemærkninger

- De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes.

## Oversigt over opskrifter

Honning-æbleblanding	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For CNCM13ST1: 80 g skovhonning (5 °C)</li> <li>20 g æbler skåret i tern (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt universalkniven i.</li> <li>■ Fyld ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 2 s.</li> </ul>
Honning-æbleblanding	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ For CNCM13ST2: 150 g skovhonning (5 °C)</li> <li>20 g æbler skåret i tern (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sæt universalkniven i.</li> <li>■ Fyld ingredienserne i.</li> <li>■ Forarbejd i 2 s.</li> </ul>

- Maksimal fyldnings- og forarbejdningmængde for skummende eller varme væsker: 0,5 l i blenderbæger af plast eller 1,0 l i blenderbæger af glas.
- Fjern brusk, knogler og sener fra kødet, før det forarbejdes.
- Forarbejd kun dybfrosne fødevarer med Ice-Crush-kniven.

## Rengøring af apparat og dele

### Adskillelse af apparatet

Følg billedvejledningen.

→ Fig. **7** - **9**

### Rengøring af apparat og dele

- ▶ Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **10**

## Oversigt over opskrifter

I denne oversigt kan du finde ingredienserne og forarbejdningstrinnene til de forskellige opskrifter.

→ Fig. **11**

### Bemærkninger

- Der må ikke finhakkes peberrod og sukker samt kaffebønner med apparatet.
- Der kan ikke laves mayonnaise med apparatet.

## da Bortskaffelse af udtjent apparat

---

- |                       |   |   |
|-----------------------|---|---|
| Honningkage med æbler | <p>Grundopskrift:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 3 æg</li><li>▪ 60 g smør</li><li>▪ 100 g hvedemel, type 405</li><li>▪ 60 g malede valnødder</li><li>▪ 1 tsk. kanel</li><li>▪ 2 spsk. vaniljesukker</li><li>▪ 1 tsk. bagepulver</li><li>▪ 1 æble</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Skil æggene, og pisk æggeghviderne stive.</li><li>▪ Pisk æggeblommen og sukker stive. Tilsæt det bløde smør og 115 g af den tilberedte honning-æble-blanding.</li><li>▪ Bland de øvrige ingredienser i en separat skål, tilsæt dem til de fugtige ingredienser, og rør rundt.</li><li>▪ Rør forsigtigt de piskede æggeghvider i med en spatel.</li><li>▪ Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og hæld den forberedte blanding i.</li><li>▪ Skræl æblet, og skær det i skiver. Fordel æbleskiverne på kagen.</li><li>▪ Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 min.</li></ul> |
|-----------------------|---|---|
- 

## Bortskaffelse af udtjent apparat

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



Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

---

## Kundeservice

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





## Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- til kutting, hakking, miksing og pisking av matvarer.
- til knusing av isbiter med "Ice-Crush"-kniven.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

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

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

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

- ▶ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▶ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▶ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med hendene.
- ▶ Vent med å ta av motorenheten til de roterende delene har stanset helt.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Følg rengjøringsanvisningene.

**no** Unngå materielle skader

- ▶ Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

## Unngå materielle skader

- ▶ Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- ▶ Apparatet må kun brukes med godkjente originaldeler.
- ▶ Varme matvarer på over 50 °C må ikke tilberedes.
- ▶ Du må aldri bruke eller demontere apparatet hvis det står på hodet.

## Oversikt

→ Fig. 1

1	Motorblokk
2	Beskyttelseslokk
3	Ice-Crush-kniv <sup>1</sup>
4	Kniv
5	Miksebeger
6	Piskeskive <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Avhengig av modell

## Betjening av apparatet

Følg bildeveiledningen.

→ Fig. 2 - 9

### Merknader

- Det er tvingende nødvendig å overholde maksimal mengde og bearbeidelsestidene i tabellen.

## Oversikt over oppskrifter

Blanding av honning/epler	■ For CNCM13ST1: 80 g skogshonning (5 °C) 20 g eple skåret i terninger (10 x 10 mm)	■ Sett inn universalkniven. ■ Fyll på ingrediensene. ■ Bearbeid 2 s.
Blanding av honning/epler	■ For CNCM13ST2: 150 g skogshonning (5 °C) 20 g eple skåret i terninger (10 x 10 mm)	■ Sett inn universalkniven. ■ Fyll på ingrediensene. ■ Bearbeid 2 s.

- Når du skal bearbeide skummende eller varm væske må det kun fylles på 0,5 liter ved plastbeger eller 1,0 liter ved et miksebeger av glass.
- Fjern brus, knoker og sener fra kjøttet før du bearbeider det.
- Dypfryste matvarer må kun bearbeides med Ice-Crush-kniven

## Rengjøre apparatet og delene

### Demontere apparatet

Følg bildeveiledningen.

→ Fig. 7 - 9

### Rengjøre apparatet og delene

- ▶ Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.  
→ Fig. 10

## Oversikt over oppskrifter

I denne overskriften finner du ingredienser og bearbeidningstrinn for ulike oppskrifter.  
→ Fig. 11

### Merknader

- Du må ikke kutte opp pepperrot og sukker eller kaffebønner med apparatet.
- Det kan ikke lages majones med apparatet.

Honningkake med epler	<p>Grunnopskrift:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 egg</li> <li>▪ 60 g smør</li> <li>▪ 100 g hvetemel, type 405</li> <li>▪ 60 g malte valnøtter</li> <li>▪ 1 ts kanel</li> <li>▪ 2 ss vaniljesukker</li> <li>▪ 1 ts bakepulver</li> <li>▪ 1 eple</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skill eggene og stivpisk eggehviten.</li> <li>▪ Pisk eggeplommen med sukkeret. Tilsett det myke smøret og 115 g av den tilberedte blandingen av honning/epler.</li> <li>▪ Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.</li> <li>▪ Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.</li> <li>▪ Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte blandingen på.</li> <li>▪ Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.</li> <li>▪ Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 min.</li> </ul>
-----------------------	---	--

## Avfallsbehandling av gammelt apparat

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



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

## Kundeservice

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



## Säkerhet

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

Använd bara enheten för:

- för att finfördela, hacka, mixa och vispa matvaror,
- för krossning av isbitar med Ice Crush-kniven.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och vid fel.

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

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

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

- ▶ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▶ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▶ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Ta aldrig på knivarna med bara händerna.
- ▶ Ta inte av motorenheten förrän de roterande delarna står stilla.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Följ rengöringsanvisningarna.

- ▶ Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

## Undvika sakskador

- ▶ Kör aldrig apparaten på tomgång.
- ▶ Använd bara enheten med godkända originaldelar.
- ▶ Bearbeta inte matvaror som är varmare än 50 °C.
- ▶ Använd aldrig apparaten och ta inte isär den om den står upp och ned.

## Översikt

→ Fig. 1

1	Motorenhet
2	Skyddslock
3	Ice Crush-kniv <sup>1</sup>
4	Kniv
5	Mixerbägare
6	Vispskiva <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Beroende på modell

## Användning av apparaten

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 2 - 9

### Anmärkningar

- Observera alltid de största mängderna och bearbetningstiderna enligt tabellen.

## Receptöversikt

Ho-nungs-/äp-pel-bland-ning	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ För CNCM13ST1: 80 g skogshonung (5 °C)</li> <li>20 g äpple skuret i tärningar (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätta in universalkniven.</li> <li>■ Fyll på ingredienserna.</li> <li>■ Bearbeta 2 s.</li> </ul>
Ho-nungs-/äp-pel-bland-ning	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ För CNCM13ST2: 150 g skogshonung (5 °C)</li> <li>20 g äpple skuret i tärningar (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sätta in universalkniven.</li> <li>■ Fyll på ingredienserna.</li> <li>■ Bearbeta 2 s.</li> </ul>

- Om vätskan skummar eller är mycket varm bör du hålla i och bearbeta högst 0,5 liter i plasmixerbägaren eller 1,0 liter i glasmixerbägaren.
- Ta bort brosk, ben och senor från kött före bearbetningen.
- Bearbeta djupfrysta matvaror enbart med Ice Crush-kniven.

## Rengöring av apparaten och delarna

### Isärtagning av apparaten

Följ figuranvisningarna.

→ Fig. 7 - 9

### Rengöring av apparaten och delarna

- ▶ Rengör de olika delarna så som anges i tabellen.
- Fig. 10

## Receptöversikt

I översikten hittar du ingredienser och bearbetningstider för olika recept.

→ Fig. 11

### Anmärkningar

- Du får inte inte finfördela pepparrot och socker med apparaten, och inte heller kaffebönor.
- Det går inte att tillaga majonnäs med apparaten.

## sv Omhändertagande av begagnade apparater

---

- |   |  |   |
|---|--|---|
| Hö-<br>nungs-<br>kaka<br>med<br>äpp-<br>len | Grundrecept: <ul style="list-style-type: none"><li>■ 3 ägg</li><li>■ 60 g smör</li><li>■ 100 g vetemjöl, typ 405</li><li>■ 60 g malda valnötter</li><li>■ 1 tsk kanel</li><li>■ 2 msk vaniljsocker</li><li>■ 1 tsk bakpulver</li><li>■ 1 äpple</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.</li><li>■ Vispa äggulan och sockret. Tillsätt det mjuka smöret och 115 g av den förberedda honungs-/äppelblandningen.</li><li>■ Blanda de övriga ingredienserna i en separat skål och tillsätt dem sedan till de fuktiga ingredienserna och rör om.</li><li>■ Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.</li><li>■ Lägg bakplåtspapper i en avlång bakform (35 x 11 cm) och håll i den förberedda smeten.</li><li>■ Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äppelskivorna över kakan.</li><li>■ Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 min.</li></ul> |
|---|--|---|
- 

## Omhändertagande av begagnade apparater

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



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

---

## Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt.  
Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, tehosekoittamiseen ja vatkaamiseen.
- jääpalojen murskaamiseen jäänmurskainterällä.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

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

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

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

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

- ▶ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▶ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▶ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä koske teriin paljain käsin.
- ▶ Irrota moottoriyksikkö vasta, kun pyörivät osat ovat pysähtyneet.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.

**fi** Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Noudata puhdistusohjeita.
- ▶ Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- ▶ Käytä laitetta vain hyväksytyjen alkuperäisosien kanssa.
- ▶ Älä käsittele kuumia elintarvikkeita, joiden lämpötila on yli 50 °C.
- ▶ Älä koskaan käytä tai pura laitetta, kun se on ylösalaisin.

## Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

<b>1</b>	Moottorioisa
<b>2</b>	Suojakansi
<b>3</b>	Jäänmurskaintera <sup>1</sup>
<b>4</b>	Terä
<b>5</b>	Sekoituskulho
<b>6</b>	Vatkainkiekko <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Mallista riippuen

## Laitteen käyttö

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva **2** - **9**

### Huomautukset

- Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

## Reseptien yhteenveto

Omen a- hunaj aseos	■ CNCM13ST1: 80 g metsähunajaa (5 °C) 20 g omenaa kuutioina (10 x 10 mm)	■ Kiinnitä yleisterä. ■ Lisää ainekset. ■ Käsittele 2 s.
Omen a- hunaj aseos	■ CNCM13ST2: 150 g metsähunajaa (5 °C) 20 g omenaa kuutioina (10 x 10 mm)	■ Kiinnitä yleisterä. ■ Lisää ainekset. ■ Käsittele 2 s.

- Kun käsittelet kuohuvia tai kuumia nesteitä, annostele nestettä muovikulhoon enintään 0,5 litraa ja lasikulhoon enintään 1,0 litra.
- Poista lihasta ennen käsittelyä rusto, luut ja jätteet.
- Käsittele jäisiä elintarvikkeita ainoastaan jäänmurskaintera<sup>1</sup>lla

## Laitteen ja osien puhdistus

### Laitteen purkaminen

Noudata kuvaohjeita.

→ Kuva **7** - **9**

### Laitteen ja osien puhdistus

- ▶ Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.  
→ Kuva **10**

## Reseptien yhteenveto

Tähän on koottu eri reseptien ainekset ja käsittelyvaiheet.

→ Kuva **11**

### Huomautukset

- Laitteella ei saa hienontaa piparjuurta, sokeria tai kahvinpapuja.
- Laitteella ei voi valmistaa majoneesia.



<p>Omen a- hunaj akakk u</p>	<p>Perusohje:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 kananmunaa</li> <li>■ 60 g voita</li> <li>■ 100 g vaaleita jauhoja (405)</li> <li>■ 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä</li> <li>■ 1 tl kanelia</li> <li>■ 2 rkl vaniljasokeria</li> <li>■ 1 tl leivinjauhetta</li> <li>■ 1 omena</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.</li> <li>■ Vatkaa keltuainen sokerin kanssa. Lisää pehmyt voi ja 115 g valmistamastasi omenahunajaseoksesta.</li> <li>■ Sekoita muut ainekset eri kulhossa, lisää ne kosteiden aineiden joukkoon ja sekoita.</li> <li>■ Kääntelevä valkuaisvahto varovasti joukkoon lastalla.</li> <li>■ Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada seos vuokaan.</li> <li>■ Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.</li> <li>■ Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 min.</li> </ul>
--	--	--

## Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

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



Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU. Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

## Huoltopalvelu

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



## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Utilizar el aparato únicamente:

- para triturar, picar, mezclar y batir alimentos.
- para picar cubitos de hielo con la cuchilla Ice-Crush.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

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

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

No deje que los niños jueguen con el aparato.

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

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

- ▶ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▶ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▶ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ No retirar la unidad motriz hasta que las piezas giratorias se hayan detenido completamente.

- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ Respetar las indicaciones de limpieza.
- ▶ Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

## Evitar daños materiales

- ▶ No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- ▶ Utilizar el aparato solo con las piezas originales adecuadas.
- ▶ No procesar alimentos muy calientes por encima de 50 °C
- ▶ No utilizar nunca el aparato ni desmontarlo cuando se encuentre invertido.

## Vista general

→ Fig. **1**

<b>1</b>	Motor
<b>2</b>	Tapa protectora
<b>3</b>	Cuchilla para picar hielo <sup>1</sup>
<b>4</b>	Cuchilla
<b>5</b>	Vaso de la batidora
<b>6</b>	Disco para batir <sup>1</sup>

<sup>1</sup> En función del modelo

## Manejo del aparato

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. **2** - **9**

### Notas

- Observar estrictamente las cantidades máximas y los tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

## Vista general de las recetas

Mezcla de miel y manzana	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para CNCM13ST1: 80 g de miel silvestre (5 °C)</li> <li>20 g de manzana cortada en dados (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Montar la cuchilla universal.</li> <li>■ Introducir los ingredientes.</li> <li>■ Procesar 2 s.</li> </ul>
--------------------------	--	--

- Al elaborar líquidos espumantes o calientes, llenar como máximo 0,5 litros de líquido en el vaso de la batidora de plástico o 1,0 litro en el vaso de la batidora de vidrio y procesar.
- Retirar los tendones, cartílagos y huesos de la carne antes de procesarla.
- Procesar los alimentos congelados únicamente con la cuchilla para picar hielo

## Limpiar el aparato y las piezas

### Desarmar el aparato

Seguir las instrucciones gráficas.

→ Fig. **7** - **9**

### Limpiar el aparato y las piezas

- ▶ Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **10**

## Vista general de las recetas

En esta vista general se encuentran los ingredientes y los pasos de procesamiento de las diferentes recetas.

→ Fig. **11**

### Notas

- No picar con el aparato ningún rábano picante, azúcar ni granos de café.
- No pueden prepararse mayonesas con el aparato.

## es Eliminación del aparato usado

Mezcla de miel y manzana	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Para CNCM13ST2: 150 g de miel silvestre (5 °C)</li><li>■ 20 g de manzana cortada en dados (10 x 10 mm)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Montar la cuchilla universal.</li><li>■ Introducir los ingredientes.</li><li>■ Procesar 2 s.</li></ul>
Bizcocho de miel con manzanas	<p>Receta básica:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 3 huevos</li><li>■ 60 g de mantequilla</li><li>■ 100 g de harina blanca, tipo 405</li><li>■ 60 g de nuez molida</li><li>■ 1 cucharita. de canela</li><li>■ 2 cuch. de azúcar de vainilla</li><li>■ 1 cucharita. de levadura en polvo</li><li>■ 1 manzana</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.</li><li>■ Batir las yemas junto con el azúcar. Añadir la mantequilla blanda y 115 g de la mezcla de miel y manzana preparada previamente.</li><li>■ Mezclar el resto de los ingredientes en otro recipiente y, a continuación, añadir la mezcla a los ingredientes húmedos.</li><li>■ Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.</li><li>■ Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno y rellenarlo con la mezcla recién preparada.</li><li>■ Pelar la manzana, cortarla en rodajas y distribuirlas sobre el bizcocho.</li><li>■ Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 min.</li></ul>

## Eliminación del aparato usado

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

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



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

## Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase

se en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web. Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.



## Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Utilize o aparelho apenas se:

- para triturar, picar, misturar e bater alimentos.
- para triturar cubos de gelo com o picador de gelo.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

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

As crianças não podem brincar com o aparelho.

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

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

- ▶ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▶ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▶ Nunca tocar nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Remover o bloco do motor apenas quando as peças em rotação tiverem parado.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.

- ▶ Ter em atenção as indicações de limpeza.
- ▶ Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

## Evitar danos materiais

- ▶ Nunca utilize o aparelho em vazio.
- ▶ Utilizar o aparelho apenas com as peças originais aprovadas.
- ▶ Não processar alimentos quentes acima dos 50 °C.
- ▶ Nunca utilizar ou desmontar o aparelho quando este estiver virado de cabeça para baixo.

## Vista geral

→ Fig. 1

1	Bloco do motor
2	Tampa de proteção
3	Lâmina para picar gelo <sup>1</sup>
4	Lâmina
5	Copo misturador
6	Disco de bater <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Conforme o modelo

## Utilizar o aparelho

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 2 - 9

### Notas

- Ter impreterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação na tabela.

## Vista geral das receitas

Mistura de mel e maçã	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para CNCM13ST1: 80 g mel de floresta (5 °C)</li> <li>■ 20 g maçã cortada em cubos (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserir a lâmina universal.</li> <li>■ Introduzir os ingredientes.</li> <li>■ Processar 2 s.</li> </ul>
Mistura de mel e maçã	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Para CNCM13ST2: 150 g mel de floresta (5 °C)</li> <li>■ 20 g maçã cortada em cubos (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Inserir a lâmina universal.</li> <li>■ Introduzir os ingredientes.</li> <li>■ Processar 2 s.</li> </ul>

- Se o líquido estiver quente ou formar espuma, adicionar e trabalhar, no máximo, 0,5 l no copo de plástico ou 1,0 l no copo de vidro.
- Retirar da carne, as cartilagens, os ossos e o nervos antes do processamento.
- Processe os alimentos ultracongelados exclusivamente com a lâmina para picar gelo

## Limpar o aparelho e os vários componentes

### Desmontar o aparelho

Siga o manual ilustrado.

→ Fig. 7 - 9

### Limpar o aparelho e os vários componentes

- ▶ Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 10

## Vista geral das receitas

Esta vista geral integra os ingredientes e as etapas de processamento para diferentes receitas.

→ Fig. 11

### Notas

- Não pode triturar com o aparelho rábanos, açúcar nem café em grão.
- O aparelho não consegue fazer maionese.

## pt Eliminar o aparelho usado

Bolo de mel com maçãs	Receita base: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ 3 ovos</li><li>▪ 60 g de manteiga</li><li>▪ 100 g de farinha branca, tipo 405</li><li>▪ 60 g de nozes raladas</li><li>▪ 1 colher de chá de canela</li><li>▪ 2 colher de sopa de açúcar baunilhado</li><li>▪ 1 colher de chá de fermento em pó</li><li>▪ 1 maçã</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Separe os ovos e bata as claras em castelo.</li><li>▪ Bata as gemas com o açúcar. Adicione a manteiga mole e 115 g da mistura de mel e maçã.</li><li>▪ Misture os restantes ingredientes numa tigela separada, adicione-os aos ingredientes húmidos e misture.</li><li>▪ Envolve cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.</li><li>▪ Forre uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verta a massa preparada para dentro da mesma.</li><li>▪ Descasque a maçã e corte-a em fatias. Distribua as fatias de maçã sobre o bolo.</li><li>▪ Preaqueça o forno a 180 °C e deixe o bolo cozer durante 30 min.</li></ul>
-----------------------	--	--

## Eliminar o aparelho usado

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



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

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

## Assistência Técnica

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





## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη και χτύπημα τροφίμων.
- Για το τεμαχισμό παγοκύβων με το μαχαίρι ice-crush (θρυμματισμού πάγου).
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

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

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

- ▶ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▶ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

## el Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μην αγγίζετε τις λεπίδες ποτέ με γυμνά χέρια.
- ▶ Αφαιρείτε τη μονάδα του κινητήρα μόνο, αφού πρώτα έχουν ακινητοποιηθεί τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα.
- ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- ▶ Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- ▶ Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα εγκεκριμένα, γνήσια εξαρτήματα.
- ▶ Μην επεξεργάζεστε καυτά τρόφιμα πάνω από 50 °C.
- ▶ Μη χειρίζεστε ή αποσυναρμολογείτε ποτέ τη συσκευή, όταν στέκεται ανάποδα.

## Επισκόπηση

→ Εικ. 1

1	Μονάδα κινητήρα
2	Προστατευτικό καπάκι
3	Μαχαίρι Ice-Crush (θρυμματισμού πάγου) <sup>1</sup>
4	Μαχαίρι
5	Ποτήρι μίξερ
6	Δίσκος χτυπήματος <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

## Χειρισμός της συσκευής

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ Εικ. 2 - 9

### Υποδείξεις

- Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα.

- Στα αφρίζοντα ή καυτά υγρά προσθέστε και επεξεργαστείτε το πολύ 0,5 λίτρα στο πλαστικό δοχείο ανάμειξης ή 1,0 λίτρο στο γυάλινο δοχείο ανάμειξης.
- Αφαιρείτε από το κρέας τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες, προτού το επεξεργαστείτε.
- Επεξεργάζεστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποκλειστικά με το μαχαίρι Ice-Crush (θρυμματισμού πάγου)

## Καθαρισμός της συσκευής και των εξαρτημάτων

### Αποσυναρμολόγηση της συσκευής

Ακολουθήστε τις εικονογραφημένες οδηγίες.

→ Εικ. 7 - 9

### Καθαρισμός της συσκευής και των εξαρτημάτων

- ▶ Καθαρίστε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 10

## Επισκόπηση συνταγών

Σε αυτή την επισκόπηση θα βρείτε τα υλικά και τα βήματα επεξεργασίας για διάφορες συνταγές.

→ Εικ. 11

**Υποδείξεις**

- Δεν επιτρέπεται να τεμαχίσετε με τη συσκευή χρένο και ζάχαρη καθώς και κόκκους καφέ.

- Η συσκευή δεν μπορεί να παρασκευάσει μαγιονέζα.

**Επισκόπηση συνταγών**

Μείγμα α μελιού - μήλων	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για CNCM13ST1: 80 γρ. μέλι δάσους (5 °C)</li> <li>20 γρ. μήλα κομμένα σε κύβους (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης.</li> <li>■ Προσθέστε τα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε 2 s.</li> </ul>
Μείγμα α μελιού - μήλων	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για CNCM13ST2: 150 γρ. μέλι δάσους (5 °C)</li> <li>20 γρ. μήλα κομμένα σε κύβους (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης.</li> <li>■ Προσθέστε τα υλικά.</li> <li>■ Επεξεργαστείτε 2 s.</li> </ul>
Κέικ μελιού με μήλα	<p>Βασική συνταγή:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 αυγά</li> <li>■ 60 γρ. βούτυρο</li> <li>■ 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)</li> <li>■ 60 γρ. αλεσμένα καρύδια</li> <li>■ 1 κουταλάκι κανέλα</li> <li>■ 2 κουταλιά βανίλια</li> <li>■ 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ</li> <li>■ 1 μήλο</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια των αυγών και χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών μέχρι να σφίξουν.</li> <li>■ Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, μέχρι να σφίξουν. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και 115 γρ. του προετοιμασμένου μείγματος μελιού-μήλων.</li> <li>■ Αναμείξτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπολ, προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα.</li> <li>■ Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.</li> <li>■ Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα.</li> <li>■ Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες του μήλου πάνω στο κέικ.</li> <li>■ Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 min.</li> </ul>

**Απόσυρση παλιάς συσκευής**

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

Εκτυπωμένο σε 100% ανακυκλωμένο χαρτί



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

## Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

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



## Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak için kullanınız.
- Ice-Crush bıçağı ile küp buzları ufalamak için.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- evde işlenen miktar ve süreler için kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

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

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

- ▶ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak el ile dokunmayınız.
- ▶ Motor ünitesini ancak dönen parçalar durduktan sonra çıkartınız.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Temizlik bilgilerini dikkate alın.

tr Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- ▶ Cihazda sadece izin verilen orijinal parçaları kullanınız.
- ▶ Sıcaklığı 50 °C üzerinde olan besinleri karıştırma kabında işlemezsiniz.
- ▶ Cihazı kesinlikle başınızın üzerinde bir yükseklikte çalıştırmayınız veya parçalarına ayırmayınız.

## Genel bakış

→ Şek. 1

1	Motor ünitesi
2	Koruyucu kapak
3	Buz kırma bıçağı <sup>1</sup>
4	Bıçak
5	Karıştırma kabı
6	Çırpma diski <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Modele bağlı

## Cihazın kullanılması

Resimli kılavuza uyunuz.

→ Şek. 2 - 9

### Notlar

- Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

## Tariflere genel bakış

Bal- elma karışı mı	■ CNCM13ST1 için: 80 g çam balı (5 °C) 20 g küp halinde kesilmiş elma (10 x 10 mm)	■ Genel bıçağı yerine takınız. ■ Malzemeleri doldurunuz. ■ 2 s işleyiniz.
Bal- elma karışı mı	■ CNCM13ST2 için: 150 g çam balı (5 °C) 20 g küp halinde kesilmiş elma (10 x 10 mm)	■ Genel bıçağı yerine takınız. ■ Malzemeleri doldurunuz. ■ 2 s işleyiniz.

- Cihazı köpüren veya sıcak sıvıları işlemek için kullanacaksanız plastik karıştırma kabına en fazla 0,5 litre, cam karıştırma kabına en fazla 1,0 litre doldurunuz.
- İşlemeye başlamadan önce etlerin kıkırdaklarını, kemiklerini ve liflerini ayırınız.
- Derin dondurulmuş besinleri sadece buz kırma bıçağı ile işleyiniz.

## Cihazın ve parçaların temizlenmesi

### Cihazın parçalarına ayrılması

Resimli kılavuza uyunuz.

→ Şek. 7 - 9

### Cihazın ve parçaların temizlenmesi

- ▶ Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.  
→ Şek. 10

## Tariflere genel bakış

Bu genel bakışta, çeşitli tariflere ilişkin malzemeleri ve işleme adımlarını bulabilirsiniz.

→ Şek. 11

### Notlar

- Cihazı yaban turpu, şeker veya kahve çekirdeği öğütmek için kullanmamalısınız.
- Cihaz ile mayonez hazırlanamaz.

---

Elmalı ballı kek	Temel tarif: <ul style="list-style-type: none"><li>■ 3 yumurta</li><li>■ 60 g tereyağı</li><li>■ 100 g beyaz un, tip 405</li><li>■ 60 g dövülmüş ceviz içi</li><li>■ 1 TK tarçın</li><li>■ 2 ÇK vanilya şekeri</li><li>■ 1 TK kabartma tozu</li><li>■ 1 elma</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Yumurtayı akından ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.</li><li>■ Yumurta sarısına şeker ilave edip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve 115 g hazırlanmış bal-elma karışımına ilave ediniz.</li><li>■ Diğer malzemeleri ayrı bir kasede karıştırınız ve ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.</li><li>■ Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.</li><li>■ Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız karışımı içine dökünüz.</li><li>■ Elmanın kabuğunu soyunuz ve elmayı dilimler halinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dağıtarak yerleştiriniz.</li><li>■ Önceden ısıtılmış 180 °C fırında 30 dak pişiriniz.</li></ul>
------------------------	--	---

---

## Eski cihazları atığa verme

- ▶ Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.  
Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery Straße 34  
81739 München, Germany  
www.bosch-home.com  
Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizininde veya web sitemizde yer almaktadır. Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.  
<https://www.bosch-yetkiliservisi.com/>  
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan [www.servis.gov.tr](http://www.servis.gov.tr) adresli web sitesinde yer almaktadır.

## Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.

Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.

No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99

99





## Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania i ubijania artykułów spożywczych.
- do rozdrabniania kostek lodu przy użyciu noża Ice Crush.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia. Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▶ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymienioną przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▶ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękoma.

## pl Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Jednostkę silnikową zdejmować dopiero po zatrzymaniu obracających się części.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- ▶ Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- ▶ Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

## Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- ▶ Eksploatacja urządzenia jest dozwolona wyłącznie z oryginalnymi, dopuszczonymi do użytku częściami.
- ▶ Nie przetwarzać gorących artykułów spożywczych, których temperatura przekracza 50 °C.
- ▶ Nigdy nie włączać ani nie rozbierać urządzenia, gdy stoi ono "na głowie".

## Przegląd

→ Rys. **1**

<b>1</b>	Korpus urządzenia z silnikiem
<b>2</b>	Pokrywa ochronna
<b>3</b>	Nóż Ice-Crush <sup>1</sup>
<b>4</b>	Nóż
<b>5</b>	Pojemnik miksera
<b>6</b>	Tarcza do ubijania <sup>1</sup>

<sup>1</sup> W zależności od modelu

## Obsługa urządzenia

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **2 - 9**

### Uwagi

- Przestrzegać maksymalnych ilości produktów i czasów rozdrabniania podanych w tabeli.

## Wykaz przepisów

Mieszania na miodo-  
■ Na CNCM13ST1: 80 g miodu leśnego (5 °C)  
20 g pokrojonego w kostkę jabłka (10 x 10 mm)

- Jeżeli będą miksowane pienne lub gorące płyny, wlewać najwyżej 0,5 l do plastikowego i najwyżej 1,0 l do szklanego pojemnika do miksowania.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć z mięsa chrząstki, kości i ścięgna.
- Mrożone artykuły spożywcze rozdrabniać wyłącznie nożem Ice-Crush

## Czyszczenie urządzenia i części

### Rozkładanie urządzenia

Zastosować się do instrukcji obrazkowej.

→ Rys. **7 - 9**

### Czyszczenie urządzenia i części

- ▶ Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.  
→ Rys. **10**

## Wykaz przepisów

Ten wykaz zawiera składniki i czynności wymagane do przygotowywania potraw według różnych przepisów.

→ Rys. **11**

### Uwagi

- Przy użyciu tego urządzenia nie wolno rozdrabniać chrzani i cukru oraz kawy ziarnistej.
- To urządzenie nie nadaje się do sporządzenia majonezu.

- Włożyć nóż uniwersalny.
- Włożyć składniki.
- Przetwarzać 2 s.

dowo-  
jabł-  
kowa

Mieszani- na miodo- dowo- jabł- kowa	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Na CNCM13ST2: 150 g miodu leśnego (5 °C)</li> <li>■ 20 g pokrojonego w kostkę jabłka (10 x 10 mm)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Włożyć nóż uniwersalny.</li> <li>■ Włożyć składniki.</li> <li>■ Przetwarzać 2 s.</li> </ul>
Pla- cek miodo- dowy z jabł- kami	<p>Przepis podstawowy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 jaja</li> <li>■ 60 g masła</li> <li>■ 100 g białej mąki, typ 405</li> <li>■ 60 g zmielonych orzechów włoskich</li> <li>■ 1 łyżeczka cynamonu</li> <li>■ 2 łyżeczki cukru waniliowego</li> <li>■ 1 łyżeczka proszku do pieczenia</li> <li>■ 1 jabłko</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.</li> <li>■ Ubić żółtka z cukrem. Dodać miękkie masło i 115 g przygotowanej wcześniej mieszaniny miodowo-jabłkowej.</li> <li>■ Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.</li> <li>■ Ubitą śmietanę ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.</li> <li>■ Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać przygotowaną mieszaninę.</li> <li>■ Obrąć jabłko i pokroić je w plasterki. Rozmieścić plasterki jabłka na cieście.</li> <li>■ Nagrząć piekarnik do temperatury 180 °C i piec ciasto przez 30 min.</li> </ul>

## Utylizacja zużytego urządzenia

- ▶ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.  
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

## Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.

Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.



## Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- щоб дрібнити, сікти, мішати і збивати продукти.
- для подрібнення кубиків льоду спеціальним ножом.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ▶ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській таблиці.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▶ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Не знімайте блок двигуна, доки обертові частини не зупиняться.

**uk** Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожняєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Виконуйте вказівки з чищення.
- ▶ Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

## Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Заборонено вмикати порожній прилад.
- ▶ Використовуйте прилад лише зі схваленими оригінальними деталями.
- ▶ Не обробляйте гарячих продуктів з температурою понад 50 °С.
- ▶ Не запускайте й не розбирайте перевернутий прилад.

## Огляд

→ Мал. 1

1	Блок двигуна
2	Захисна кришка
3	Ніж для льоду <sup>1</sup>
4	Ніж
5	Чаша блендера
6	Диск для збивання <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Залежно від моделі

## Користування приладом

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 2 - 9

### Вказівки

- Не перевищуйте максимальної кількості продуктів і тривалості обробки, указаних у таблиці.

## Огляд рецептів

Медо-во-яблу-чна суміш	■ На CNCM13ST1: 80 г лісового меду (5 °С) 20 г яблук кубиками (10 x 10 мм)	■ Вставте універсальний ніж. ■ Завантажте інгредієнти. ■ Обробляйте 2 с.
------------------------	---	--

- Обробляючи пінисту чи гарячу рідину, заливайте в пластмасову чашу щонайбільше 0,5 л, а в скляну — 1,0 л.
- Перш ніж обробляти м'ясо, приберіть з нього хрящі, кістки й сухожилля.
- Заморожені продукти обробляйте тільки ножем для льоду.

## Очищення приладу й деталей

### Розбирання приладу

Керуйтеся графічною інструкцією.

→ Мал. 7 - 9

### Очищення приладу й деталей

- ▶ Почистьте окремі деталі, як вказано в таблиці.  
→ Мал. 10

## Огляд рецептів

У цьому огляді наведено інгредієнти й операції з обробки для тих чи інших рецептів.

→ Мал. 11

### Вказівки

- Цим приладом не можна дрібнити хрін, цукор і кавові зерна.
- Цей прилад не призначений готувати майонез.

Медо-яблучна суміш	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ На CNCM13ST2: 150 г лісового меду (5 °C)</li> <li>20 г яблук кубиками (10 x 10 мм)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вставте універсальний ніж.</li> <li>■ Завантажте інгредієнти.</li> <li>■ Обробляйте 2 с.</li> </ul>
Медо-яблучний пиріг із яблук	<p>Основний рецепт:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 3 яйця</li> <li>■ 60 г масла</li> <li>■ 100 г білого борошна, гатунок 405</li> <li>■ 60 г подрібнених волоських горіхів</li> <li>■ 1 ч. л. кориці</li> <li>■ 2 с. л. ванільного цукру</li> <li>■ 1 ч. л. розпушувача</li> <li>■ 1 яблуко</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Відділіть яєчний білок і круто збийте його.</li> <li>■ Збийте жовток із цукром. Додайте м'яке масло і 115 г підготованої медово-яблучної суміші.</li> <li>■ Решту інгредієнтів змішайте в окремій мисці, додайте до вологих інгредієнтів і перемішайте.</li> <li>■ Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.</li> <li>■ Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і помістіть туди підготовану суміш.</li> <li>■ Почистьте яблуко й нарежте скибками. Розподіліть яблучні скибки по пирогу.</li> <li>■ Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хв.</li> </ul>

## Утилізація старих приладів

- ▶ Утилізуйте прилад екологічним способом.  
Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



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

## Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Виробник: "Роберт Бош Хаузгерете ГмбХ"  
вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка"  
вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

Контактні дані сервісного центру можна знайти в долученому довіднику або на нашому сайті.



## Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

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

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▶ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▶ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▶ Ни в коем случае не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Снимайте блок привода только после остановки вращающихся деталей.



- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Соблюдайте указания по очистке.
- ▶ Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

## Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Никогда не включайте прибор вхолостую.
- ▶ Используйте прибор только с сертифицированными оригинальными принадлежностями.
- ▶ Не перерабатывайте продукты, температура которых выше 50 °С.
- ▶ Не включайте и не разбирайте перевернутый прибор.

## Обзор

→ Рис. 1

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Блок двигателя                        |
| 2 | Защитная крышка                       |
| 3 | Нож для измельчения льда <sup>1</sup> |
| 4 | Нож                                   |
| 5 | Стакан блендера                       |
| 6 | Диск для взбивания <sup>1</sup>       |

<sup>1</sup> В зависимости от модели

## Пользование прибором

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. 2 - 9

### Примечания

- Обязательно соблюдайте максимальное количество ингредиентов и время переработки, указанные в таблице.

## Обзор рецептов

Яблоч-но-медо-вая смесь	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для CNCM13ST1: 80 г лесного меда (5 °С)</li> <li>■ 20 г яблок, нарезанных кубиками (10 x 10 мм)</li> </ul>
-------------------------	---

- При переработке пенящихся или горячих жидкостей заливайте и перерабатывайте в пластмассовом стакане чоппера не более 0,5 л, а в стеклянном стакане чоппера – не более 1,0 л.
- Перед переработкой очистите мясо от хрящей, костей и сухожилий.
- Замороженные продукты перерабатывайте только ножом для измельчения льда

## Очистка прибора и его деталей

### Разборка прибора

Следуйте инструкции в картинках.

→ Рис. 7 - 9

### Очистка прибора и его деталей

- ▶ Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 10

## Обзор рецептов

В этом обзоре приводятся ингредиенты и шаги переработки для различных рецептов.

→ Рис. 11

### Примечания

- Прибор нельзя использовать для измельчения хрена и сахара, а также зерен кофе.
- При помощи прибора нельзя готовить майонез.

- Вставить универсальный нож.
- Загрузить ингредиенты.
- Перерабатывать 2 с.

## ru Утилизация старого бытового прибора

Яблоч- но- медо- вая смесь	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Для CNCM13ST2: 150 г лесного меда (5 °С)</li><li>■ 20 г яблок, нарезанных кубиками (10 x 10 мм)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Вставить универсальный нож.</li><li>■ Загрузить ингредиенты.</li><li>■ Перерабатывать 2 с.</li></ul>
Медо- вая коври жка с ябло- ками	<p>Основной рецепт:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ 3 яйца</li><li>■ 60 г сливочного масла</li><li>■ 100 г муки высшего сорта (405)</li><li>■ 60 г молотых грецких орехов</li><li>■ 1 ч. л. корицы</li><li>■ 2 ст. л. ванильного сахара</li><li>■ 1 ч. л. пекарского порошка</li><li>■ 1 яблоко</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Отделить желтки от белков, яичные белки взбить в крепкую пену.</li><li>■ Желтки взбить с сахаром. Добавить мягкое сливочное масло и 115 г подготовленной яблочно-медовой смеси.</li><li>■ Остальные ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить к мокрым ингредиентам и перемешать.</li><li>■ Осторожно подмешать белки лопаткой.</li><li>■ Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и поместить туда приготовленную смесь.</li><li>■ Яблоко почистить и нарезать дольками. Выложить дольки яблока на пирог.</li><li>■ Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 мин.</li></ul>

## Утилизация старого бытового прибора

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами. Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте. Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.  
<https://www.bosch-home.ru>



## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
  - لفرم وتقطيع وخلط وخفق المواد الغذائية.
  - لتفتيت مكعبات الثلج باستخدام سكين تكسير الثلج.
  - في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزلي في درجة حرارة الغرفة.
  - لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
  - حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.
- يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائماً بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.
- يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.
- لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.
- لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.
- لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.
- ◀ لا توصل الجهاز وتشغّل إلا وفقاً للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضرراً، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين.
- ◀ لا تخلع وحدة المحرك إلا عندما تتوقف الأجزاء الدوّارة تماماً.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

## تجبُّب الأضرار المادية

- لا تعبئ وتعالج أكثر من 0.5 لتر في وعاء الخلاط البلاستيكيّ أو 1 لتر في وعاء الخلاط الزجاجي في حالة السوائل الساخنة أو المكوّنة للرغوة.
- انزع عن اللحم كل الشوائب مثل الغضاريف والعظام والأوتار، قبل أن تعالجه.
- لا تعالج المواد الغذائية فائقة التجميد إلا باستخدام سكين تفتيت الثلج.

## عرض عام

← الشكل 1

1	وحدة المُحرِّك
2	غطاء الحماية
3	سكين تفتيت الثلج <sup>1</sup>
4	السكين
5	وعاء الخلاط
6	قرص الخفق <sup>1</sup>

<sup>1</sup> على حسب الطراز

## استعمال الجهاز

اتبع الدليل المصوّر.

← الشكل 2 - 9

## ملاحظات

- التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

## نظرة عامة على الوصفات

خليط التفاح بالسل	من أجل CNCM13ST1: 80 ج عسل بري (5 °م)	20 ج تفاح مُقطّع إلى مُكعّبات (10 × 10 مم)	رُغّب السكين متنوعة الاستخدامات. عبئ المكوّونات. عالج 2 ث.
خليط التفاح بالسل	من أجل CNCM13ST2: 150 ج عسل بري (5 °م)	20 ج تفاح مُقطّع إلى مُكعّبات (10 × 10 مم)	رُغّب السكين متنوعة الاستخدامات. عبئ المكوّونات. عالج 2 ث.
كيك العسل ل بالتفا ح	الوصفة الأساسية: 3 بيضات 60 ج زبد 100 ج دقيق أبيض، النوع 405 60 ج حبوب جوز مطحونة 1 ملعقة صغيرة قرفة 2 ملعقة كبيرة سكر فانيليا	افصل مكوّونات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد. اخفق صفار البيض مع السكر. أضف الزبد الناعم و115 ج من خليط التفاح بالعسل المُحصّر.	

## التخلص من الجهاز القديم ar

- 1 ملعقة صغيرة خميرة بيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- اخلط المكونات الأخرى في وعاءٍ منفصل، وأضفها على المكونات الرطبة واخفقها معًا.
- اخفق العجين من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وأصف الخليط المحضّر فيه.
- قسّم ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعك لمدة 30 د.

## التخلص من الجهاز القديم

- ◀ تخلّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة. يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلفات لدى تاجر المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوروبية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوروبية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).



وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوروبي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

## خدمة العملاء

سوف تحصل على معلومات مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني. تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكتروني.





## 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, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**8001258715** (020614)

de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:  
Imported to Great Britain by  
BSH Home Appliances Ltd.  
Grand Union House  
Old Wolverton Road  
Wolverton, Milton Keynes  
MK12 5PT  
United Kingdom