



BOSCH



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

Clever**Mixx**

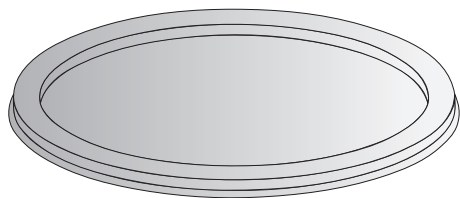
Accessories (Hand blender)

MSM1....GB MSM2....GB

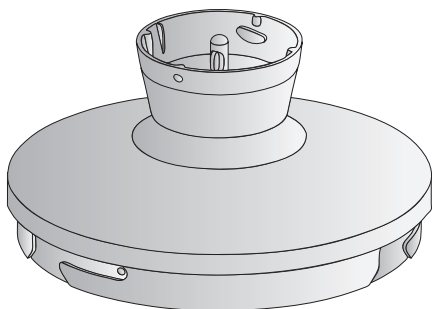
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	5
[ms]	Arahan pengendalian	Aksesori (Pengadun tangan)	8
[zf]	使用説明書	配件 (手提攪拌棒)	11
[zh]	使用说明书	附件 (手持式搅拌棒)	13
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	17

A

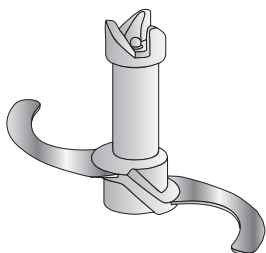
4



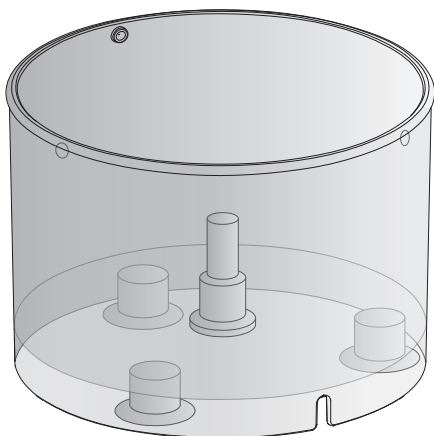
3



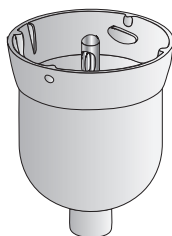
2



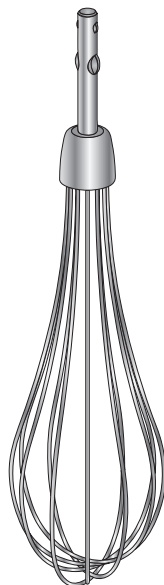
1

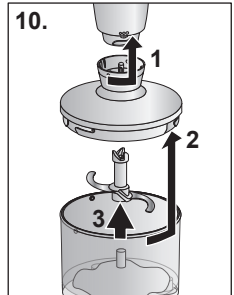
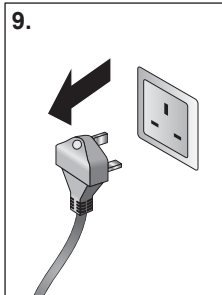
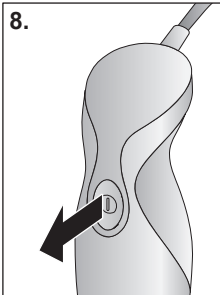
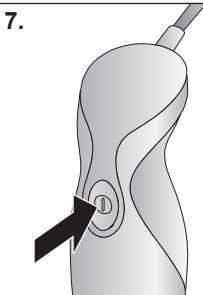
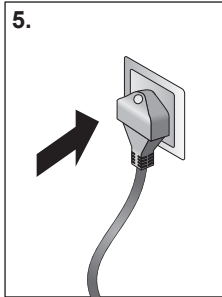
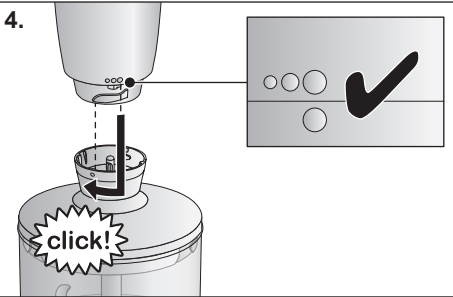
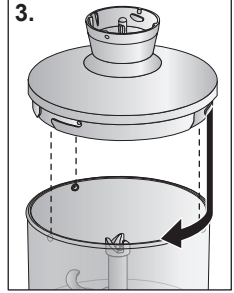
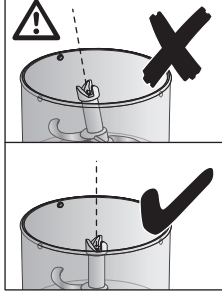
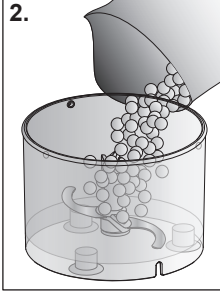
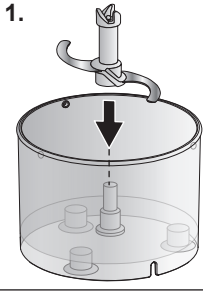
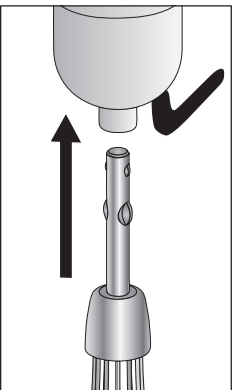
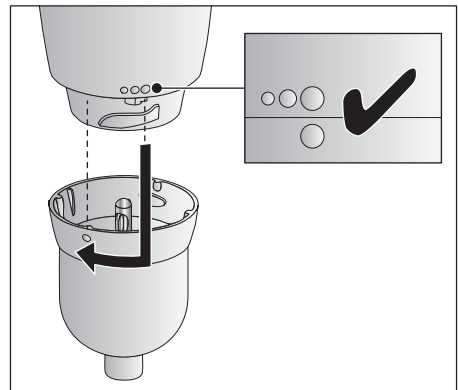
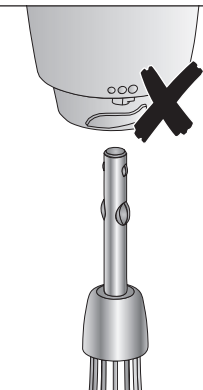



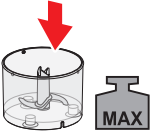
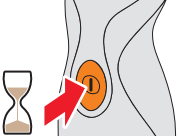



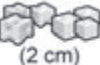













5

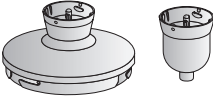
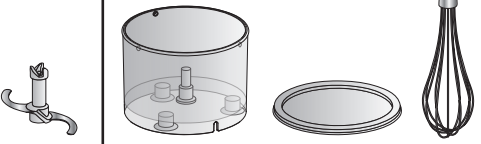





6



B**C**

D			
			
 →  (1 cm)	100 g	100 g	10-15 s
 →  (2 cm)	100 g	100 g	30-40 s
 → 	150 g	150 g	(2-5)x 1s
 → 	15 g	15 g	(7-10)x 1s
 → 	20 x	20 x 	(3-8)x 1s
 → 	150 g	150 g	(5-10)x 1s
 → 	100 g	100 g	10-20 s
 → 	100 g	100 g	30-40 s

E				
				
	✓	⚠ X	✓	
	⚠ X	✓	✓	
	⚠ X	✓	✓	

For your safety

These accessories are designed for the hand blender MSM1..../ MSM2.... . Follow the operating instructions for the hand blender. The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch the blade of the universal cutter with bare hands. Clean with a brush. The universal cutter must be completely assembled before use!

Important!

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill. Never use the hand blender (blender foot) in the universal cutter container. The universal cutter is not microwave-safe. Do not fit or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

On account of the different models, it is possible that not all accessories are included in your set. These are also available separately from customer service.

Universal cutter

→ Fig. **A**

- 1 Container
- 2 Blade
- 3 Gear attachment
- 4 Lid

Operation

For cutting up meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds. Always observe the maximum quantities in the table. → Fig. **D**

Warning!

- Before cutting up meat, remove gristle, bones and sinews.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).

→ Fig. 13

- Place the container on a flat, clean work surface and press into position.
- Insert blade.

Important: The blade must be positioned straight in the container.

- Add food.
- Place the gear attachment on the container and rotate clockwise until it clicks into position.
- Place the base unit on the attachment and rotate clockwise.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance.
- Release the On button after processing.
- Disconnect the mains plug.

After using the appliance/ cleaning

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

→ Fig. 13

Warning!

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

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

Sample recipe:

Honey cake with apples

Honey-apple mixture (CNHR15):

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

Honey-apple mixture (CNHR12C):

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

Cake:

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

Whisk

→ Fig. 

5 Gear attachment

6 Whisk

If the whisk is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 00750665).

Important!

Do not attach or remove the gear attachment with whisk until the appliance is at a standstill.

Operation

For whipping cream, beating egg whites and milk froth from hot (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C) as well as for preparing sauces and desserts.

Warning

Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

Warning!

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

→ Fig. 

- Place gear attachment on the base unit and turn anti-clockwise.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.
- Put the food in the blender jug.
- Take hold of the base unit and blender jug and press the On button.
- Release the On button after processing.

After using the appliance/ cleaning

Warning!

Never immerse the gear attachment in water and do not clean under running water or in the dishwasher.

- Remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

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

Changes reserved.

Untuk keselamatan anda

Aksesori ini direka khas untuk adunan tangan MSM1..../MSM2.....
Beri perhatian terhadap arahan pengendalian adunan tangan.
Aksesori ini hanya sesuai untuk kegunaan seperti yang diterangkan
dalam arahan ini.

⚠ Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan sesekali capai bilah di dalam pemotong kecil universal.
Pegang bilah pemotong kecil universal hanya pada pemegang
plastik. Jangan sentuh pisau pemotong kecil universal dengan
tangan anda yang kosong. Untuk membersihkannya, gunakan
berus. Guna pemotong kecil universal hanya dalam keadaan yang
telah dipasang sepenuhnya!

Penting!

Pasang dan tanggal aksesori hanya apabila peranti berhenti
sepenuhnya. Jangan sesekali mengendalikan adunan tangan
(tapak adun) di dalam bekas pemotong kecil. Pemotong kecil
universal tidak sesuai untuk ketuhar gelombang mikro. Pasang dan
tanggal lekapan pemotong kecil universal hanya apabila perkakas
telah berhenti sepenuhnya. Jangan sesekali merendam lekapan
pemotong kecil universal ke dalam cecair dan jangan mencuci
di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan
mangkuk.

Jangan sesekali memasang pemukul pada unit asas tanpa lekapan
gear. Jangan sesekali merendam lekapan gear ke dalam cecair dan
jangan mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin
basuh pinggan mangkuk.

Baca arahan ini dengan teliti sebelum digunakan untuk mendapatkan arahan keselamatan dan operasi penting bagi peranti ini. Sila simpan arahan untuk penggunaan.

Apabila menyerahkan peranti kepada pihak ketiga, beri arahan untuk cara penggunaan. Disebabkan oleh model yang berbeza, tidak kesemua bahagian aksesori terdapat di dalam set anda. Ini juga boleh didapati secara berasingan daripada khidmat pelanggan.

Pemotong kecil universal

→ Rajah A

- 1 Bekas
- 2 Pisau
- 3 Lekapan gear
- 4 Penutup

Pengendalian

Untuk memotong kecil daging, keju keras, bawang, kubis, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, kekacang, badam. Sila beri perhatian terhadap kuantiti maksimum dalam jadual. → **Rajah D**

Perhatian!

- Sebelum memotong kecil daging, tanggalkan tulang rawan, tulang dan urat tendon.
- Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk memotong kecil bahan yang terlalu keras (biji kopi, lobak, buah pala) dan bahan sejuk beku (buah-buahan dan yang seumpamanya).

→ **Rajah 3**

- Letakkan dan tekan bekas di atas permukaan kerja yang rata dan bersih.
- Pasangkan pisau.

Penting: Pisau mesti berkedudukan lurus di dalam bekas.

- Masukkan bahan makanan.
- Letakkan lekapan gear di atas bekas dan pusingkan mengikut arah pusingan jam sehingga berbunyi klik.
- Letakkan unit asas di atas lekapan dan pusing mengikut arah pusingan jam.
- Pasangkan plag.
- Pegang unit asas dan pemotong kecil universal dengan kejap dan hidupkan perkakas.
- Selepas memproses, lepaskan butang kuasa.
- Cabutkan plag.

Selepas kerja/pembersihan

- Tanggalkan unit asas daripada lekapan.
- Pusingkan lekapan mengikut arah lawan pusingan jam dan tanggalkan daripada pemotong kecil universal.
- Pegang pisau pada pemegang plastik dan keluarkan.
- Cuci semua bahagian segera selepas digunakan. → **Rajah 3**

Perhatian!

Jangan sesekali merendam lekapan pemotong kecil universal ke dalam air dan jangan mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- Bilas lekapan dengan kain lembap.

- Bersihkan bahagian aksesori lain dengan air sabun dan tuala lembut atau span, atau masukkan ke dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Untuk membersihkan bila, gunakan berus.

**Contoh Resepi:
Kek Madu dengan Epal****Campuran Madu Epal (CNHR15):**

- 130 g Madu Hutan (5 °C)
- 30 g Epal didadukan (11 mm)
- Tambahkan pada pemotong universal dan campurkan selama 2 saat pada kelajuan turbo.

Campuran Madu Epal (CNHR12C):

- 110 g Madu Hutan (5 °C)
- 30 g Epal didadukan (11 mm)
- Tambahkan pada pemotong universal dan campurkan selama 2 saat pada kelajuan turbo.

Kek:

- 3 biji telur
- 60 g mentega
- 100 g Tepung putih (jenis 405)
- 60 g Walnut Tanah
- 1 sudu teh kayu manis
- 2 paket gula vanila
- 1 sudu teh serbuk penaik
- 1 Epal
- Asingkan telur.
- Pukul putih telur sehingga kembang.
- Pukul kuning telur dengan gula, kemudian tambah mentega lembut serta **campuran madu-epal**.
- Campurkan tepung, kacang tanah, kayu manis dan serbuk penaik dalam mangkuk yang berasingan. Tambah ke dalam bahan-bahan tersebut dan kacau. Letakkan putih telur secara berhati-hati dengan spatula.
- Letakkan kotak kek (35 x 11 cm) dengan kertas roti dan tambah campuran yang disediakan.
- Kupas dan potong epal. Letakkan potongan epal atas kek.
- Panaskan ketuhar hingga 180 °C dan bakar kek selama 30 minit.

Pemukul telur

→ Rajah A

5 Lekapan gear

6 Pemukul telur

Jika pemukul telur tidak disertakan dalam pakej produk, ia boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan (no. pesanan: 00750665).

Penting!

Pasang / tanggal lekapan gear dengan pemukul telur hanya apabila perkakas telah berhenti sepenuhnya.

Mengendalikan

Untuk memukul krim putar, putih telur yang telah dipukul dan buih susu daripada susu panas (maks. 70°C) dan susu sejuk (maks. 8°C) dan juga untuk menyediakan sos dan pencuci mulut.

⚠ Risiko lecur!

Untuk penyediaan daripada susu panas, gunakan bekas adunan yang tinggi dan sempit. Susu panas boleh terpercik dan menyebabkan lecur.

Perhatian!

Jangan sesekali memasang pemukul pada unit asas tanpa lekapan gear.

→ Rajah B

- Letakkan lekapan gear di atas unit asas dan pusingkan mengikut arah lawan pusingan jam.
- Tolak pemukul telur masuk ke dalam lekapan gear sehingga berbunyi klik.
- Masukkan bahan makanan di dalam bekas adunan.
- Pegang unit asas dan bekas adunan dengan kejam dan tekan butang menghidupkan.
- Selepas penyediaan, lepaskan butang menghidupkan.

Selepas menggunakan perkakas/ membersihkan

Perhatian!

Jangan sesekali merendam lekapan gear ke dalam air dan jangan mencuci di bawah air yang mengalir atau di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.

- Tanggalkan unit asas daripada lekapan gear.
- Tanggalkan pemukul telur daripada lekapan gear.
- Pemukul telur boleh dibersihkan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk, lekapan gear dibilas dengan kain lembap.

Kemungkinan terdapat perubahan.

安全須知

本配件需與調理棒 MSM1..../MSM2.... 搭配使用。請注意調理棒的使用說明書。

本配件僅適用於本說明書中所述的應用。

⚠ 鋒利的刀片可能造成受傷的危險!

切勿將手伸到多功能切碎器的刀片中。僅能握住多功能切碎器刀片的塑膠把手。請勿赤手觸碰多功能切碎器刀片。請使用刷子將其清潔乾淨。只有在完全組裝好的情況下方可使用多功能切碎器。

重要!

只有在機器處於靜止狀態下,才可安裝並取下配件。切勿在切碎器調理杯中¹使用調理棒(攪拌桿)。多功能切碎器不適用於微波爐。只有在本機處於靜止狀態下,才可安裝並取下多功能切碎器傳動蓋。請勿將多功能切碎器的傳動蓋浸泡在液體中,也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

切勿在沒有裝上傳動件的情況下,將打蛋器安裝在主機上。請勿將傳動件浸泡在液體中,也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

請務必於使用本機前仔細閱讀本說明書,以便了解重要的安全須知和操作說明。請妥善保管使用說明書。

機器轉讓給第三方使用時,請將本說明書一併轉讓。

由於有各種不同的機型規格,有可能在您購買的整組產品內未包含所有配件。您可以向客戶服務另行選購這些未包含的配件。

多功能切碎器

→ 圖 4

- 1 調理杯
- 2 刀片
- 3 傳動蓋
- 4 蓋子

操作方法

適用於將肉類、硬乳酪、洋蔥、香草、蒜頭、水果、蔬菜、堅果及杏仁切碎。請務必注意表格中的最大處理量。→ 圖 5

注意!

- 將肉類切碎前,請先剔除軟骨、骨頭及肌腱。
- 多功能切碎器不適用於將較硬的食材(咖啡豆、蘿蔔、肉豆蔻)切碎,也不可用於切碎冷凍食材(例如水果等)。

→ 圖 6

- 將調理杯放置並固定在平整且乾淨的流理台上。
- 裝入刀片。
- 重要:**務必將刀片筆直地安裝到調理杯中。
- 添加食材。
- 將傳動蓋裝在調理杯上,並按順時針方向旋轉,直至其卡入到位。
- 將主機安裝到傳動蓋上,並按順時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 請用手分別握住主機和多功能切碎器,然後開機。
- 食材處理完後,放開啟動按鈕。
- 拔下電源插頭。

本機在使用後 / 清潔

- 將主機從傳動蓋上取下。
- 按逆時針方向轉動傳動蓋,並將其從多功能切碎器上取下。
- 握住刀片的塑膠把手將其取出。
- 所有零件在使用過後應立即清潔。

→ 圖 6

注意!

請勿將多功能切碎器的傳動蓋浸泡在水中,也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

- 傳動蓋僅可使用濕布擦拭。
- 請用洗碗液和軟布或海綿清潔其他配件零件,或放入洗碗機洗滌。使用刷子清潔刀片。

食譜示例:

蘋果蜂蜜蛋糕

蘋果蜂蜜混合物(CNHR15):

- 130 公克森林蜂蜜(5°C)
- 30 公克切丁蘋果(11 公釐)
- 添加至多功能切碎器中攪拌 2 秒。

蜂蜜蘋果混合物(CNHR12C):

- 110 公克森林蜂蜜(5°C)
- 30 公克切丁蘋果(11 公釐)
- 添加至多功能切碎器中攪拌 2 秒。

蛋糕:

- 3 個雞蛋
- 60 公克牛油
- 100 公克白麵粉(405 型)
- 60 公克磨碎的核桃
- 1 茶匙肉桂
- 2 小包香草糖
- 1 茶匙發酵粉
- 1 顆蘋果
- 將蛋白與蛋黃分開。
- 將蛋白攪打成固體狀。
- 攪打蛋黃和糖,然後加入軟牛油和**蜂蜜蘋果混合物**。
- 將麵粉、磨碎的核桃、肉桂和發酵粉放在一個單獨的碗內進行攪拌。加入含水份的配料並攪拌均勻。用抹刀小心地塗抹打發蛋白。
- 將烘焙紙鋪在蛋糕烤模(35 × 11 公分)內並倒入製作完成的混合物。
- 將蘋果去皮切片。將蘋果片鋪到蛋糕上。
- 將烤箱預熱至 180°C 並放入蛋糕烘烤 30 分鐘。

打蛋器

→ 圖 A

- 5 傳動件
- 6 打蛋器

若供貨清單內未包含打蛋器,請向客戶服務另行選購(訂購號 00750665)。

重要!

只有在機器處於靜止狀態下,才可安裝並取下傳動件與打蛋器。

操作方法

打蛋器適用於攪打奶油、蛋清,並可分別製作熱牛奶(最高溫度為 70°C)和冷牛奶(最高溫度為 8°C)的奶泡,也適用於製作醬汁和餐後甜點。

⚠ 燙傷危險!

處理熱牛奶時,請使用高窄的攪拌容器。否則,熱牛奶可能產生飛濺,並造成燙傷的危險。

注意!

切勿在沒有裝上傳動件的情況下,將打蛋器安裝在主機上。

→ 圖 B

- 將傳動件安裝到主機上,並按逆時針方向轉動。
- 將打蛋器安裝在傳動件上,並卡入到位。
- 將食材添加到攪拌杯中。
- 請用手分別握住主機和多功能切碎器,並按下啟動按鈕。
- 食材處理完後,放開啟動按鈕。

本機在使用后 / 清潔

注意!

請勿將傳動件浸泡在水中,也不要在水龍頭下用水沖洗或放入洗碗機洗滌。

- 從傳動件上取下主機。
- 再從傳動件上取下打蛋器。
- 可將打蛋器放入洗碗機洗滌,傳動件僅可使用濕布擦拭。

保留資料隨時更改的權利。

安全须知

本附件需与手持式搅拌棒 MSM1..../MSM2.... 搭配使用。请注意手持式搅拌棒的使用说明书。

本附件仅适用本说明书中所述的应用。

⚠️ 锋利的刀片可能造成受伤的危險!

切勿将手伸到多功能切碎器刀片中。仅能握住多功能切碎器刀片的塑料把手。请勿赤手触碰多功能切碎器刀片。请使用刷子将其清洗干净。只有多功能切碎器完成组装之后,才能使用!

重要!

只有在机器处于静止状态下,才可安装并取下附件。切勿在多功能切碎器中使用手持式搅拌棒(搅拌脚)。多功能切碎器不适用于微波炉。只有在机器处于静止状态下,才可安装并取下多功能切碎器传动盖。请勿将多功能切碎器的传动盖浸泡在液体中,也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

切勿在没有装上传动头的情况下,将打蛋器安装在主机上。请勿将传动头浸泡在液体中,也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

请务必于使用本机器前仔细阅读本说明书,以便了解重要的安全须知和操作说明。请妥善保管使用说明书。

机器转让给第三方使用时,请将本说明书一并转让。

由于有各种不同的机型规格,有可能在您购买的整组产品内未包含所有的附件。您可以向客户服务另行选购这些未包含的附件。

多功能切碎器

→ 图 ㉑

- 1 料理碗
- 2 刀片
- 3 传动盖
- 4 盖子

操作方法

适用于将肉类、硬奶酪、洋葱、香草、蒜头、水果、蔬菜、坚果及杏仁切碎。请务必注意表格中的最大加工量。→ 图 ㉒

注意!

- 将肉类切碎之前,请先剔除其软骨、骨头及肌腱。
- 多功能切碎器不可用于切碎非常硬的食材(咖啡豆、萝卜、肉豆蔻),也不可用于切碎冷冻食材(例如水果等)。

→ 图 ㉓

- 将料理碗放置并固定在平整且干净的流理台上。
- 装入刀片。
- 重要:**务必将刀片笔直地安装到料理碗中。
- 填充食物。
- 将传动盖装在料理碗上,并按顺时针方向旋转,直至其卡入到位。
- 将主机安装到传动盖上,并按顺时针方向转动。
- 将电源插头插上。
- 用手分别握住主机和多功能切碎器,然后开机。
- 食材加工完毕后,放开启动按钮。
- 拔出电源插头。

本机器在使用后 / 清洁

- 将主机从传动盖上取下。
- 按逆时针方向转动传动盖,并将其从多功能切碎器上取下。
- 握住刀片的塑料把手将其取出。
- 所有部件在使用过后应立即清洁。

→ 图 ㉔

注意!

请勿将多功能切碎器的传动盖浸泡在水中,也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

- 传动盖仅可使用湿布擦拭。
- 请用洗洁液和软布或海绵清洁其他附件部件,或放入洗碗机洗涤。使用刷子清洁刀片。

食谱示例:**苹果蜂蜜蛋糕****蜂蜜和苹果混合物(CNHR15):**

- 130 克森林蜂蜜(5°C)
- 30 克切丁苹果(11 毫米)
- 填充至多功能切碎器中搅拌 2 秒钟。

蜂蜜和苹果混合物(CNHR12C):

- 110 克森林蜂蜜(5°C)
- 30 克切丁苹果(11 毫米)
- 填充至多功能切碎器中搅拌 2 秒钟。

蛋糕:

- 3 个鸡蛋
- 60 克黄油
- 100 克白面粉(405 型)
- 60 克磨碎的核桃
- 1 小匙肉桂
- 2 小包香草糖末
- 1 小匙发酵粉
- 1 个苹果
- 将蛋清与蛋黄分开。
- 将蛋清搅打成固体状。
- 搅打蛋黄和糖,然后加入软黄油和**蜂蜜苹果混合物**。
- 将面粉、磨碎的核桃、肉桂和发酵粉放在一个单独的碗内进行混合。加入含水份的配料并搅拌均匀。用抹刀小心地涂抹打发蛋白。
- 将烘焙纸铺在蛋糕烤模(35 × 11 厘米)内并倒入制作完成的混合物。
- 将苹果去皮切片。将苹果片铺到蛋糕上。
- 将烤箱预热至 180°C 并放入蛋糕烘烤 30 分钟。

打蛋器**→ 图 A**

- 5 传动头
- 6 打蛋器

若供货清单内未包含打蛋器,请向客户服务另行选购(订购号00750665)。

重要!

只有在机器处于静止状态下,才可安装并取下传动头与打蛋器。

操作方法

打蛋器适用于搅打奶油、蛋清,并可分别制备热牛奶(最高温度为 70°C)和冷牛奶(最高温度为 8°C)的奶泡,也适用于制备酱汁和餐后甜点。

⚠ 烫伤危险!

加工热牛奶时,请使用一个高窄型搅拌容器,否则,热牛奶可能产生飞溅,并造成烫伤的危险。

注意!

切勿在没有装上传动头的情况下,将打蛋器安装在主机上。

→ 图 C

- 将传动头安装到主机上,并按逆时针方向转动。
- 将打蛋器安装在传动头上,并卡入到位。
- 将食物填充到搅拌杯中。
- 请用手分别握住主机和多功能切碎器,并按下启动按钮。
- 食材加工完毕后,放开启动按钮。

本机器在使用后 / 清洁**注意!**

请勿将多功能切碎器的辅助盖浸泡在水中,也不要在水龙头下用水冲洗或放入洗碗机洗涤。

- 从传动头上取下主机。
- 再从传动头上取下打蛋器。
- 可将打蛋器放入洗碗机洗涤,传动头仅可使用湿布擦拭。

保留随时更改的权利。

مضرب البيض**← الصورة A**

5 شفة توصيل

6 مضرب البيض

إذا لم يكن مضرب البيض موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 00750665).

هام!

لا تقم بتركيب أو فك رأس مجموعة التروس مع المضرب إلا والجهاز مطلقاً.

استخدام الجهاز

الجهاز مخصص لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية)، وكذلك لإعداد الصلوات والأطعمة الحلوة التي تُقدم في نهاية وجبة الطعام.

⚠ تحذير**خطر الإصابة بالحروق!**

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

تنبيه هام!

يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل.

← الصورة B

- ضع شفة التوصيل على الجهاز الأساسي وقم بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة ان يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية.

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف**تنبيه هام!**

لا تغمر رأس مجموعة التروس في الماء مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.

- أخرج الجهاز الأساسي من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.
- يمكن تنظيف المضرب بغسله في غسالة الأطباق، أما رأس مجموعة التروس فيمكن مسحها بقطعة قماش مبللة فقط.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

← الصورة B

- ضع الحاوية على أرضية عمل ملساء ونظيفة ثم اضغط عليها.
- ركب السكين.
- هام: يجب أن يكون السكين مركباً في الحاوية في وضع مستقيم.
- عبي المواد الغذائية.
- قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوتٍ مسموع.
- ضع الجهاز الأساسي على الجزء العلوي وقم بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.
- وصل القابس الكهربائي بالمقبس.
- أمسك بهيكل المحرك والقطاعة متنوعة الاستخدامات بإحكام وشغل الجهاز.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.
- انزع القابس الكهربائي.

بعد الانتهاء من العمل/التنظيف

- اخلع الجهاز الأساسي من الجزء العلوي.
- أدر الأداة في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة وأخرجها من القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- أمسك بالسكين من المقبض البلاستيكي وأخرجه.
- بعد الانتهاء من الاستخدام. ← الصورة E

تنبيه!

- يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدامات في الماء الجاري ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جارٍ أو في غسالة الأواني.
- امسح التجهيزة العلوية فقط بقطعة مبللة.
- قم بتنظيف أجزاء الكماليات الأخرى بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق. استخدم فرشاة لتنظيف السكين.

وصفة على سبيل المثال: كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل (CNHR15):

- 130 جم عسل بري (5 °م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدامات واخلط لمدة 2 ثوانٍ.

خليط التفاح بالعسل (CNHR12C):

- 110 جم عسل بري (5 °م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدامات واخلط لمدة 2 ثوانٍ.

الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- افصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج بودر في وعاءٍ آخر. أضف للمكونات الرطبة واخفقها معاً. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.
- قشّر التفاحة وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180 °م واخبز الكعك 30 دقيقة.

من أجل أمانكم وسلامتكم

هذا الملحق الإضافي مُعد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط MSM1..../MSM2.... يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.

⚠️ خطر الإصابة بجروح من السكين الحاد!

لا تمسك بالسكين الموجود في القطاعة متنوعة الاستخدامات أبداً. لا تمسك بسكين القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس سكين القطاعة متنوعة الاستخدامات بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. لا تستخدم القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الكامل!

هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل وعاء القطاعة. القطاعة متنوعة الاستخدامات غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب عدم تركيب أو فك الجزء العلوي للقطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تغمر الأداة الخاصة بالقطاعة متنوعة الاستخدامات في سائل أبداً ولا تنظفه تحت ماء جارٍ أو غسالة الأواني.

يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جارٍ أو في غسالة الأواني.

الاستخدام

لتنطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة. ويجب مراعاة الكميات القصوى الموضحة في الجدول. ← الصورة D

تنبيه!

- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتنطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك للحصول على إرشادات مهمة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. احتفظ بدليل الاستخدام من فضلك.

وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز. بسبب اختلاف الطراز فإنه يمكن ألا يحتوي الطقم على كل أجزاء الملحقات التكميلية. فهذه الأجزاء يمكن الحصول عليها بشكل منفرد لدى خدمة العملاء.

القطاعة متنوعة الاستخدامات

← الصورة A

- 1 حاوية
- 2 سكين
- 3 قاعدة مجموعة التروس
- 4 غطاء





Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001141700

(000418)