



BOSCH



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

Hand blender

MSM1....

MSM2....

MSM6B...

[ro]	Manual de utilizare	Accesorii	8
[bg]	Ръководство за употреба	Принадлежности	10

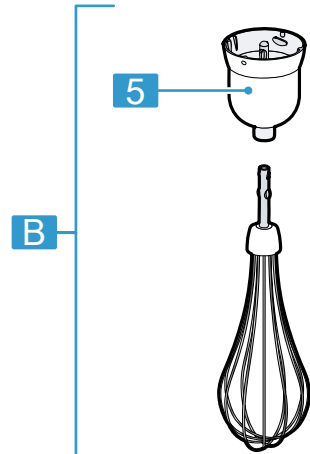
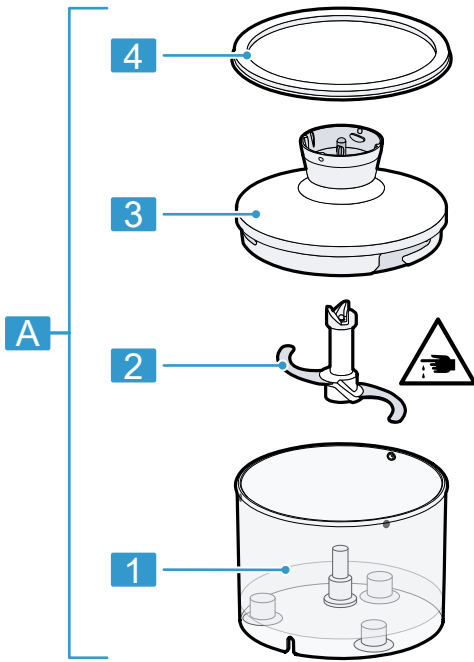


<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001209041>

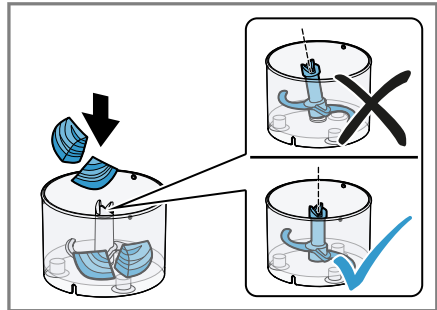
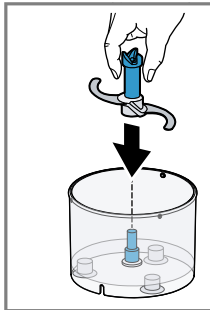
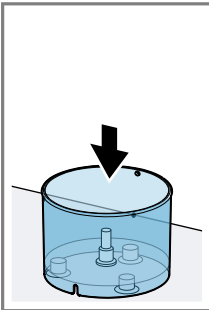


[ro] Scanați codul QR sau accesați site-ul web pentru a obține mai mult recomandări privind utilizarea. Acolo veți găsi mai multe informații privind aparatul dumneavoastră sau accesoriile.

[bg] Сканирайте QR кода или посетете уебстраницата, за да отворите разширените указания за използването. Там ще откриете допълнителна информация за Вашия уред или принадлежност.

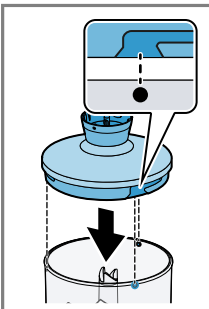


1

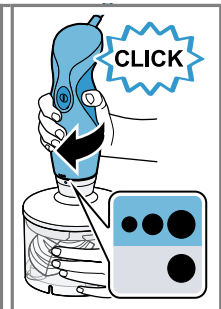
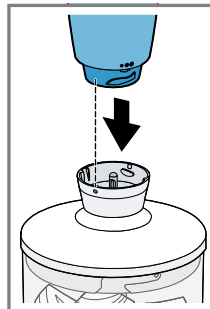


2

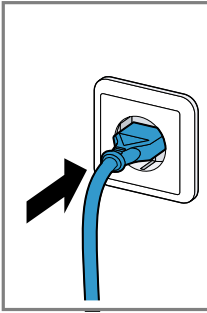
3



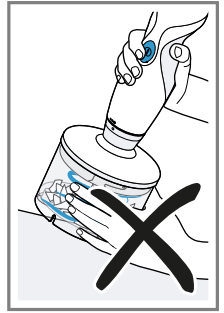
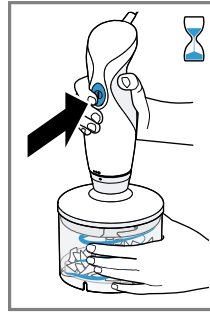
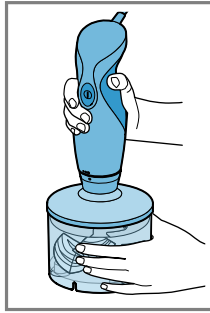
4



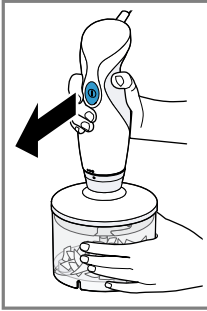
5



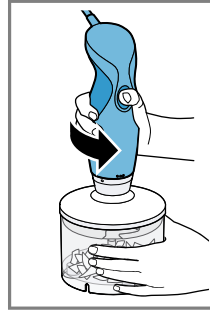
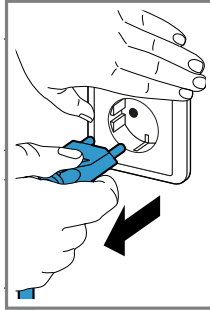
6



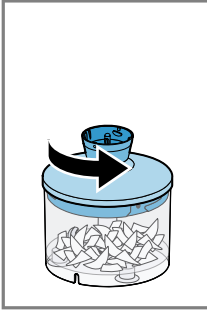
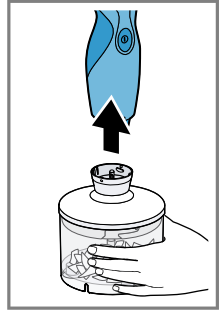
7



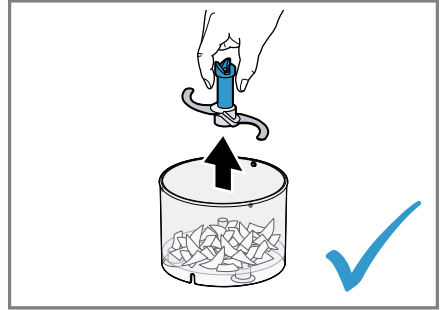
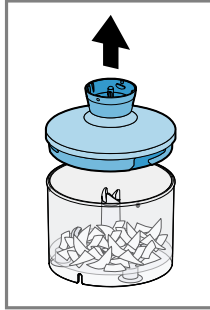
8



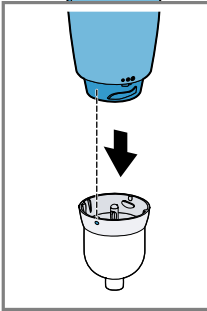
9



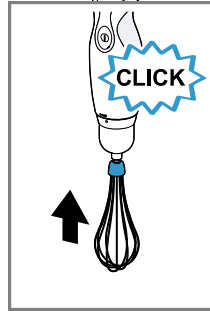
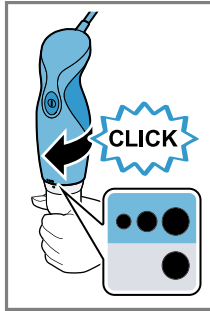
10



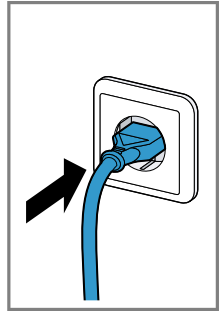
11

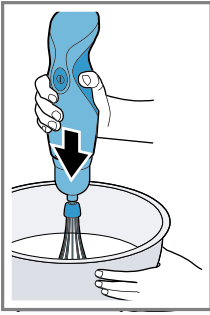


12

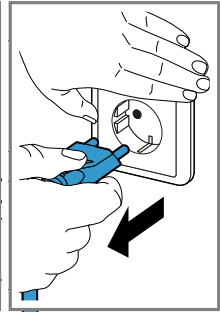
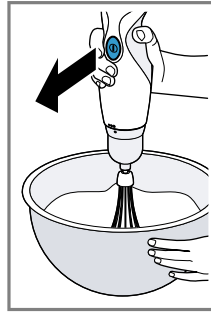
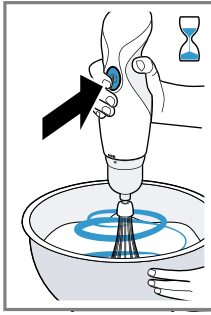


13

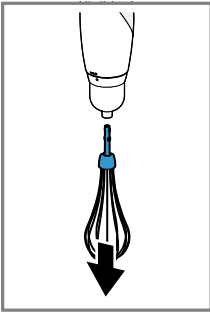




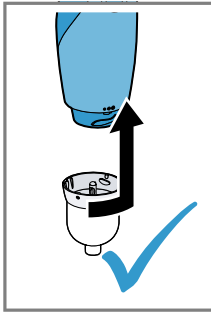
14

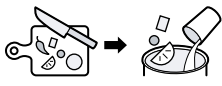



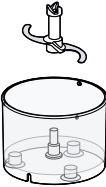


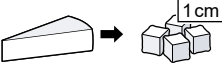





















15



16



				
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	2 x 2 s
			5-15 g	8-20 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	<ul style="list-style-type: none"> ● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-90 s
			50-150 g	60-120 s

CNHR11	110 g	30 g	5 s
CNHR12	110 g	30 g	5 s
CNHR12C	110 g	30 g	2 s
CNHR15	130 g	30 g	2 s

18

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

19

Siguranța

- Citiți cu atenție acest manual.
- Respectați instrucțiunile pentru aparatul de bază.

Utilizați accesoriul numai:

- cu un mixer vertical MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- pentru aplicațiile care sunt descrise în aceste instrucțiuni.
- ▶ Nu atingeți niciodată lamele cu mâinile goale.
- ▶ Manipularea lamelor ascuțite, golirea recipientului și curățarea trebuie efectuate cu atenție.
- ▶ Montați și scoateți accesoriile numai când mecanismul de acționare este oprit și aparatul este decuplat.
- ▶ Utilizați accesoriile numai în stare complet montată.

Evitarea deteriorărilor

- ▶ Nu scufundați suporturile de angrenare în lichide și nu le curățați niciodată sub apă curentă sau în mașina de spălat vase.
- ▶ Nu utilizați niciodată recipientul tăietorului universal în cuptorul cu microunde sau în cuptor.
- ▶ Nu utilizați niciodată piciorul de mixat sau telul în recipientul tăietorului universal.

Vedere de ansamblu

→ Fig. 1

A	Tăietor universal ¹
B	Tel de bătut ¹
1	Rezervor
2	Cuțit universal
3	Suport angrenaj pentru tăietorul universal
4	Capac ¹
5	Suport angrenaj pentru telul de bătut

¹ În funcție de model

Notă: Dacă o componentă nu este inclusă în pachetul de livrare, o puteți comanda prin Serviciul pentru clienți.

Tăietor universal

Tăietorul universal este adecvat pentru mărunțirea de alimente, de ex. carne, parmezan, ceapă, usturoi, fructe, legume, verdețuri nuci, sau migdale.

Observații

- Componentele tari ale alimentelor vor fi îndepărtate înainte de prelucrare, de ex. zgârciuri, oase, ligamente sau sâmburi din fructele cu sâmburi.
- Tăietorul universal nu este adecvat pentru mărunțirea alimentelor tari, de ex. boabe de cafea, nuci muscat, ridichi sau alimente înghețate, de ex. fructe sau cuburi de gheață.

Utilizați tăietorul universal

→ Fig. 2 - 11

Tel de bătut

Telul de bătut este adecvat pentru a prepara frișca, spumă de albuș sau spumă de lapte și pentru prepararea de sosuri sau deserturi.

Recomandări pentru rezultate optime:

- Utilizați frișcă cu conținut de grăsime de min. 30% la o temperatură de 4-8 °C
- Utilizați lapte cu un conținut ridicat de proteine și la o temperatură max. de 8 °C

- Bateți frișca sau albușul de ou într-un vas cu gura largă

Notă: Pentru a evita stropirea utilizați telul de bătut în recipiente adânci.

Utilizarea telului de bătut

→ Fig. 12 - 16

Exemple de utilizare

Respectați cu strictețe cantitățile maxime și timpii de procesare menționate în tabel.

→ Fig. 17

Turtă dulce cu mere

Amestec miere cu măr

→ Fig. 18

Prăjituri

- 3 ouă
- 60 g unt
- 100 g făină albă (de tipul 405)
- 60 g nuci măcinate
- 1 linguriță de scorțișoară
- 2 linguri de zahăr vanilat
- 1 linguriță praf de copt
- 1 măr

Preparare

- Separați albușurile de gălbenușuri și bateți spumă albușurile de ou.
- Frecați spumă gălbenușurile cu zahărul. Adăugați untul moale și **amestecul de miere cu măr** preparat.
- Amestecați restul ingredientelor într-un vas separat, adăugați-le la masa de gălbenuș frecat și amestecați-le.
- Apoi adăugați albușurile bătute spumă și incorporați-le cu atenție amestecând de jos în sus cu ajutorul unei spatule.
- Tapetați o formă de cozonac (35 x 11 cm) cu hârtie de copt și introduceți compoziția de prăjitură obținută în ea.
- Curățați mărul de coajă, tăiați-l felii și puneți acestea deasupra prăjiturii.
- Preîncălziți cuptorul la 180 °C și coaceți prăjitura timp de 30 minute.

Vedere de ansamblu curățare

Curățați piesele individuale după cum este menționat în tabel.

→ Fig. 19



Безопасност

- Прочетете внимателно това ръководство.
 - Вземете под внимание ръководството на основния уред.
- Използвайте принадлежностите само:
- с пасатор MSM1..., MSM2..., MSM6B...
 - за приложения, описани в настоящото ръководство.
 - ▶ Никога не докосвайте режещите ръбове с незащитени ръце.
 - ▶ Внимавайте при боравене с остри ножове, при изпразване на съда и при почистването.
 - ▶ Поставете и сваляйте принадлежностите само когато задвижването е в покой и щепселът на уреда е изключен от контакта.
 - ▶ Използвайте принадлежностите само в напълно сглобено състояние.

Предотвратяване на материални щети

- ▶ Никога не потапяйте задвижващите наставки в течности и не ги почиствайте под течаща вода или в съдомиялна машина.
- ▶ Никога не използвайте съда на универсалния чопър в микровълнова печка или във фурната.
- ▶ Никога не използвайте крайника или телта за разбиване в съда на универсалния чопър.

Преглед

→ Фиг. 1

A	Универсален чопър ¹
B	Тел за разбиване ¹
1	Съд
2	Универсален нож
3	Задвижваща наставка за универсалния чопър
4	Капак ¹
5	Задвижваща наставка за телта за разбиване

¹ В зависимост от модела

Бележка: Ако даден компонент не е включен в окомплектовката на доставката, можете да го поръчате чрез отдела за обслужване на клиенти.

Универсален чопър

Универсалният чопър е подходящ за раздробяване на хранителни продукти, напр. месо, твърдо сирене, лук, чесън, плодове, зеленчуци, подправки, орехи или бадеми.

Бележки

- Преди обработката отстранете твърдите компоненти на хранителните продукти, напр. хрущяли, кости, жили или костилки на костилкови плодове.
- Универсалният чопър не е подходящ за раздробяване на много твърди хранителни продукти, напр. кафе на зърна, индийско орехче, ряпа или замразени храни, напр. плодове или кубчета лед.

Употреба на универсалния чопър

→ Фиг. 2 - 11

Тел за разбиване

Телта за разбиване е подходяща за приготвяне на бита сметана, белтъци на сняг или млечна пяна, както и на сосове или десерти.

Препоръки за оптимални резултати:

- използвайте сметана с мин. 30 % масленост и температура 4 – 8 °С
- използвайте мляко с високо съдържание на белтъчини и макс. температура 8 °С
- разбийте сметаната или белтъците на сняг в широк съд

Бележка: За предотвратяване на пръски използвайте телта за разбиване в дълбоки съдове.

Употреба на телта за разбиване

→ Фиг. **12** - **16**

Примерни приложения

Задължително спазвайте максималните количества и времената на обработка, посочени в таблицата.

→ Фиг. **17**

Меден сладкиш с ябълки

Смес от ябълки и мед

→ Фиг. **18**

Сладкиш

- 3 яйца
- 60 g масло
- 100 g бяло брашно (тип 405)
- 60 g смлени орехи
- 1 ч.л. канела
- 2 с.л. ванилова захар
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 ябълка

Приготвяне

- Разделете белтъците и жълтъците на яйцата и разбийте на твърда пяна белтъка.
- Разбийте на пяна жълтъка със захарта. Добавете мекото масло и приготвената **смес от мед и ябълки**.
- Смесете останалите съставки в отделна купа, добавете към влажните съставки и разбъркайте.

- Добавете внимателно белтъците на сняг с шпатула.
- Застелете правоъгълна форма за печене (35 x 11 cm) с хартия за печене и сипете в нея подготвената смес за сладкиш.
- Обелете ябълката, нарежете я на шайби и разпределете върху сладкиша.
- Загрейте предварително фурната на 180 °С и печете сладкиша 30 минути.

Указания за почистване

Почиствайте отделните части съгласно указанията в таблицата.

→ Фиг. **19**



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

www.bosch-home.com



8001216498 (010906)

ro, bg