



BOSCH



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

ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

MSM4W...

MSM4B...

MSM6M...

[en]	User manual	Hand blender	13
[ms]	Manual pengguna	Pengisar tangan	18
[zh-tw]	使用手冊	手提攪拌棒	23
[zh]	使用说明书	手持式搅拌机	27
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	31



<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251292>



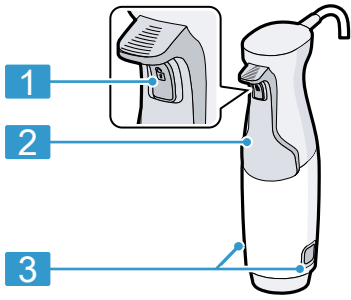
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[ms] Imbas kod QR atau lawati laman web untuk membuka arahan penggunaan lanjut. Anda boleh mendapatkan maklumat tambahan mengenai peranti anda atau aksesori di situ.

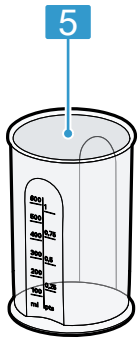
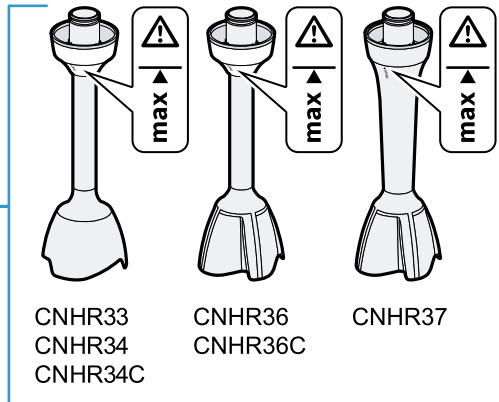
[zh-tw] 掃描 QR-Code 或訪問網站，以開啟更詳細的使用說明。您可於此處找到有關電器或配件的更多資訊。

[zh] 要打开更多与使用相关的提示，请扫描二维码或访问网站。您可以在那里查阅关于机器或附件的更多详细信息。

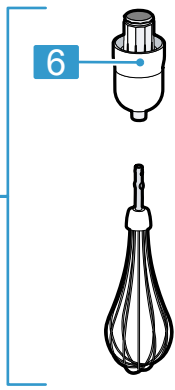
[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئيًا أو تفضّل بزيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلوماتٍ إضافية حول جهازك أو الملحقات.



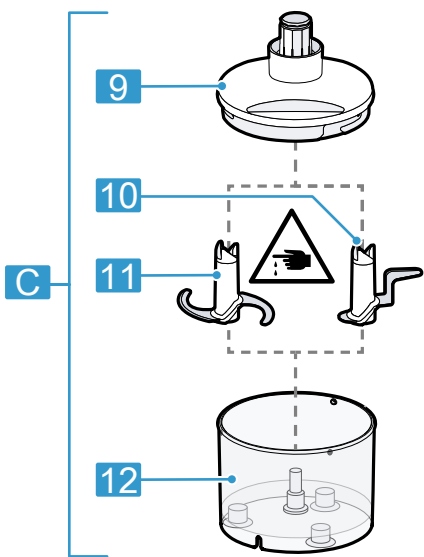
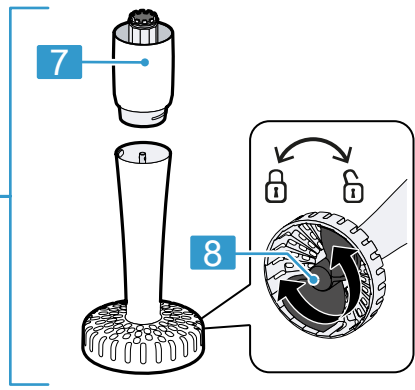
4



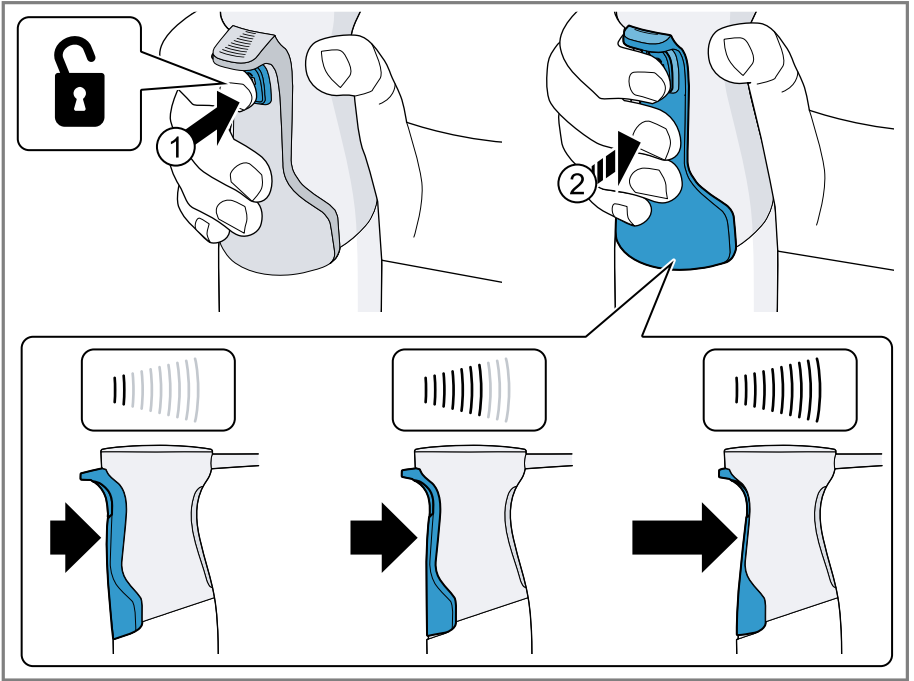
A



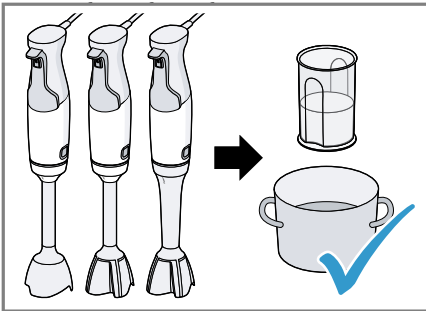
B



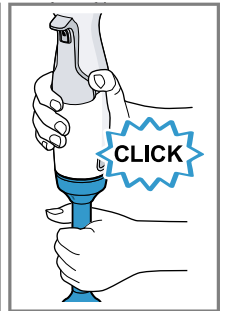
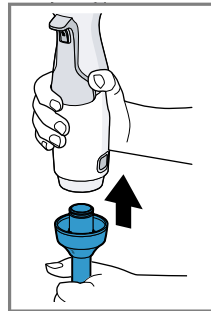
1



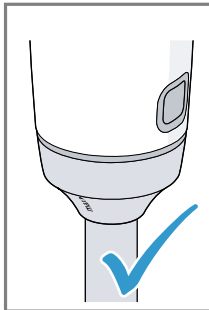
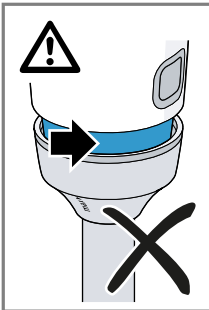
2



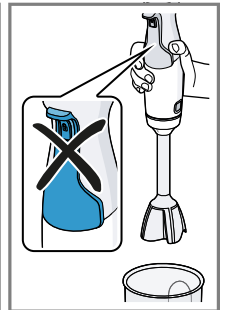
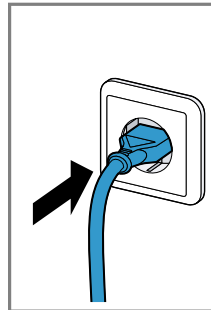
3



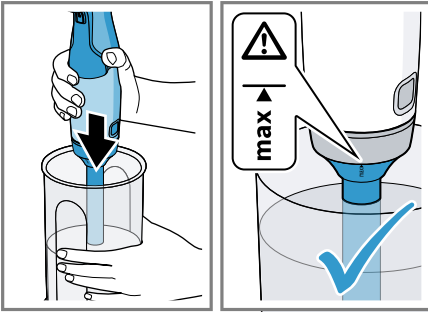
4



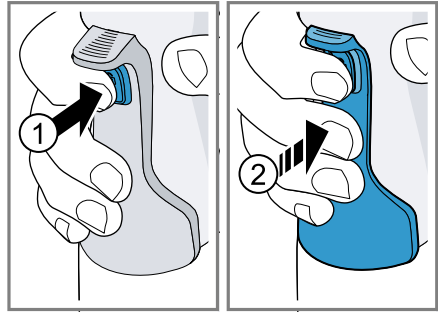
5



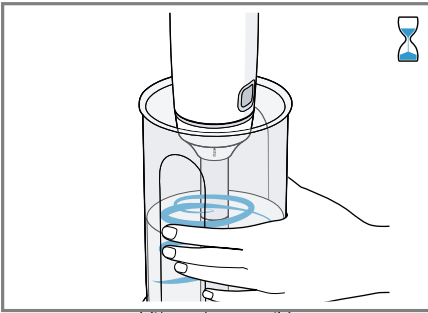
6



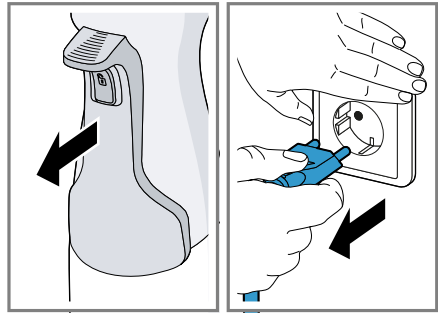
7



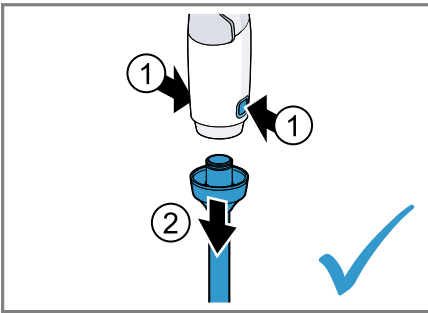
8



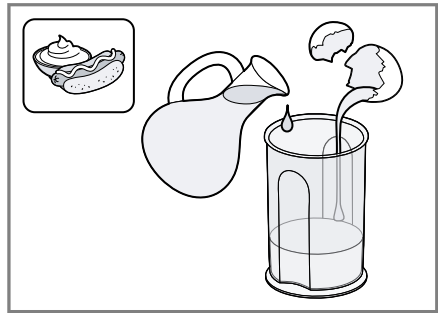
9



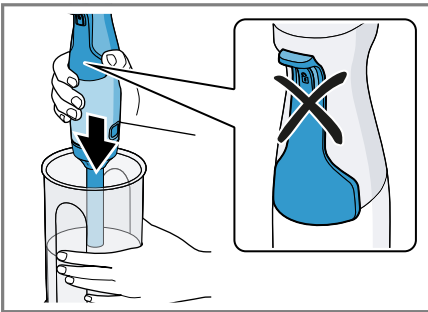
10



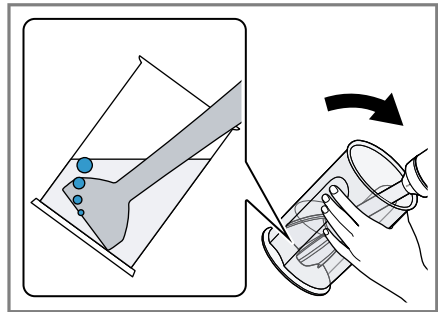
11



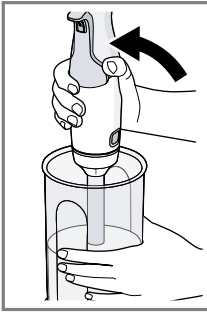
12



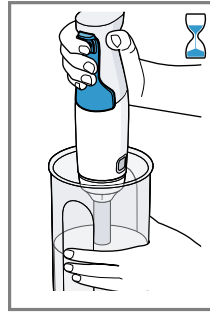
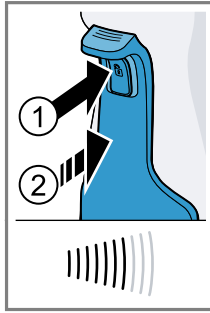
13



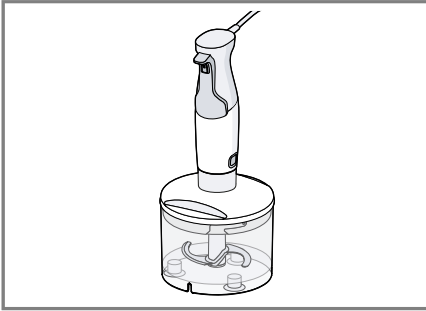
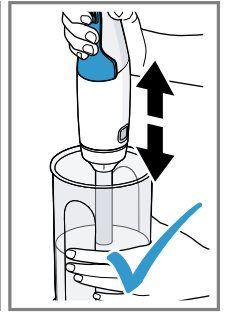
14



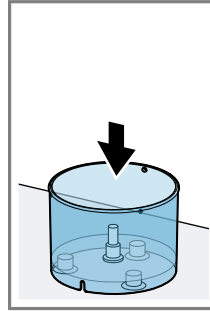
15



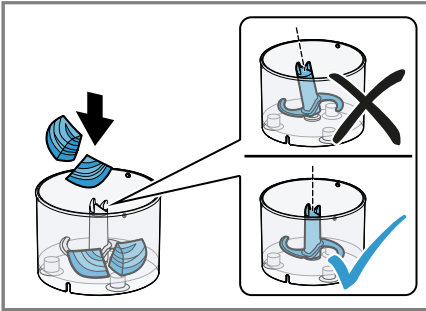
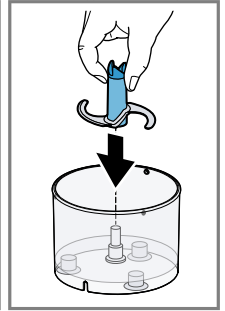
16



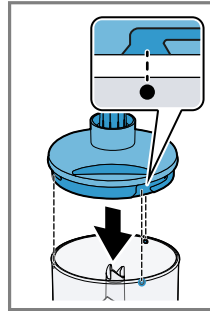
17



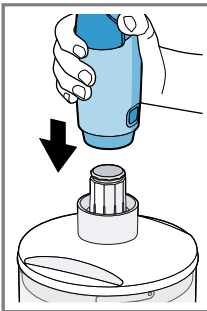
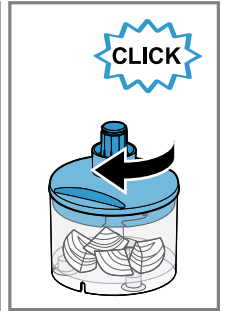
18



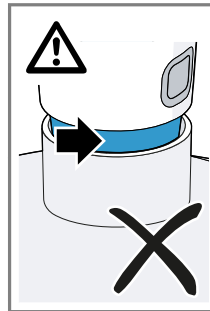
19



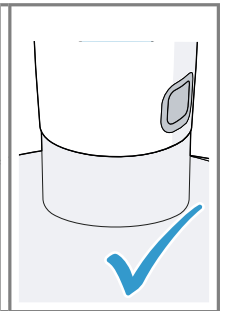
20

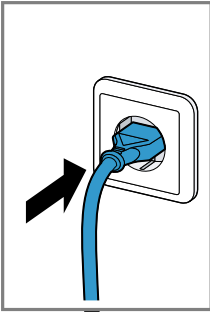


21

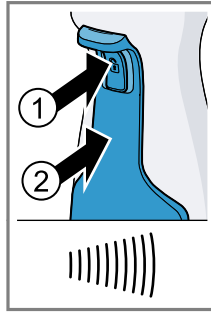
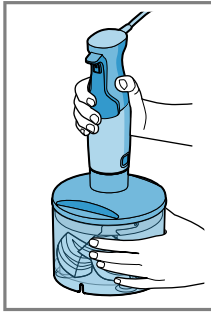


22

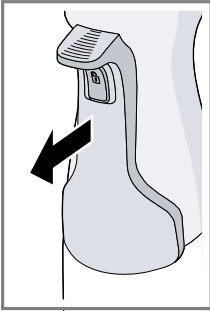
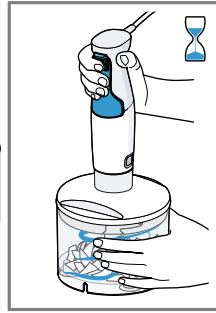




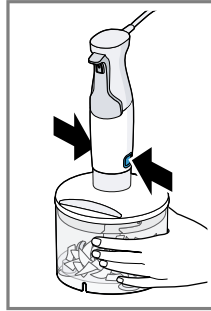
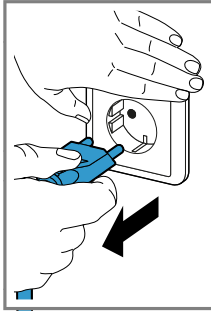
23



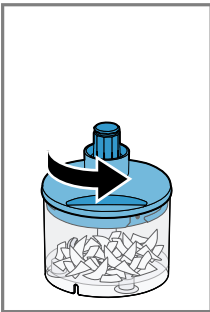
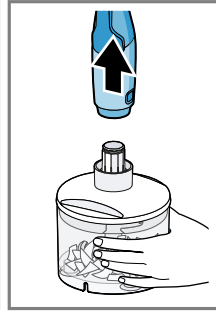
24



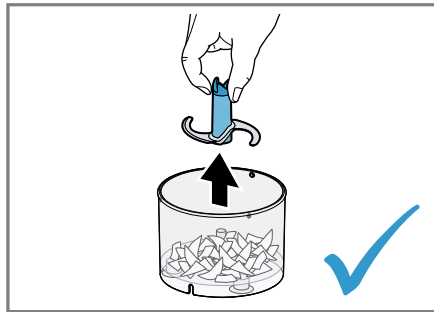
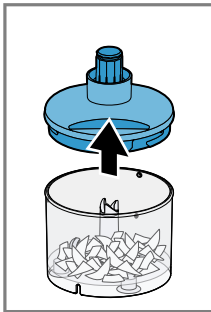
25











26



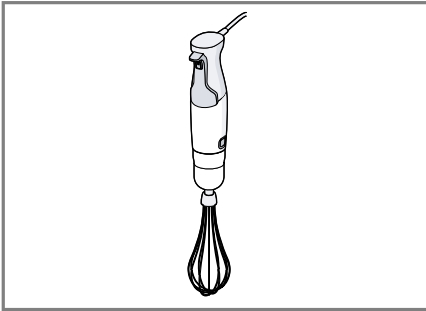
27



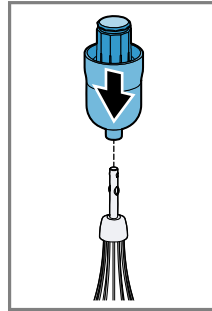
28

	  	 	   00:00
CNHR34, CNHR36	80 g	20 g	2 s
CNHR33, CNHR34C CNHR36C	100 g	20 g	2 s
CNHR37	120 g	20 g	3 s

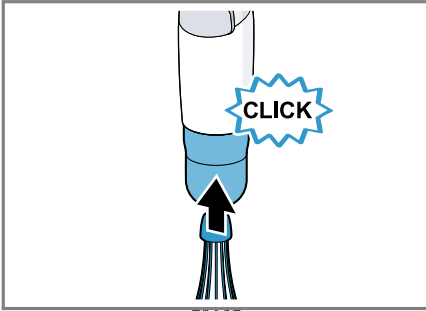
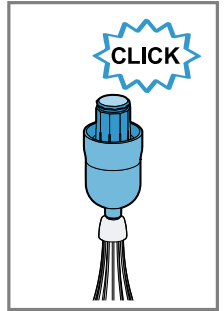
29



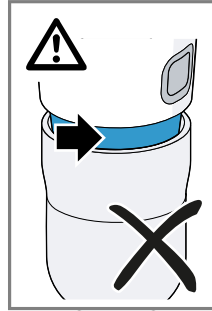
30



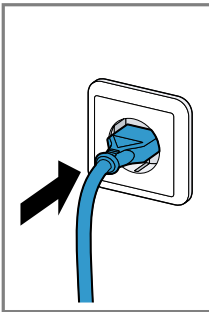
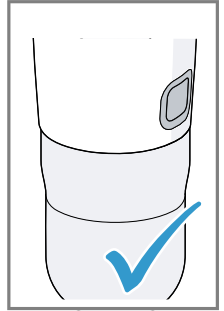
31



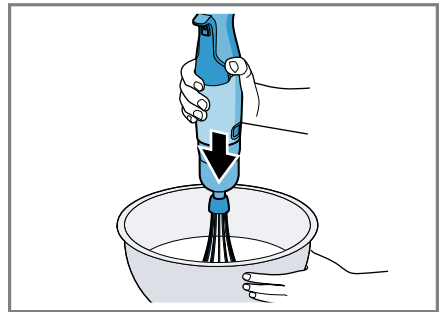
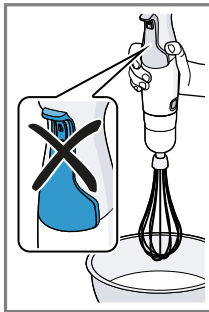
32



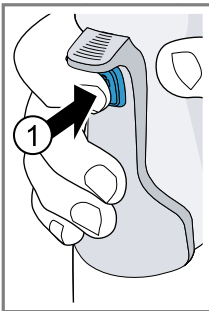
33



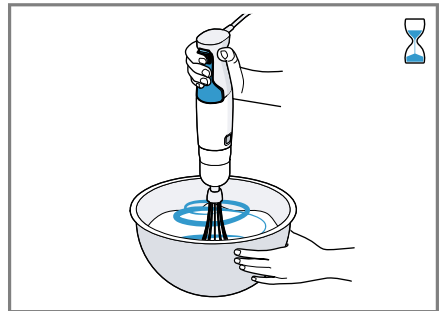
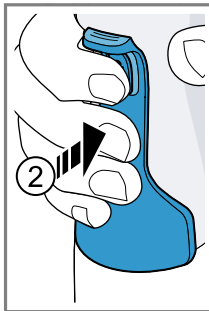
34



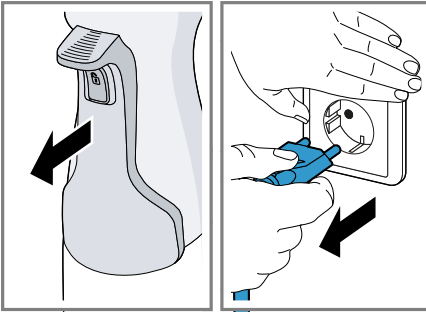
35



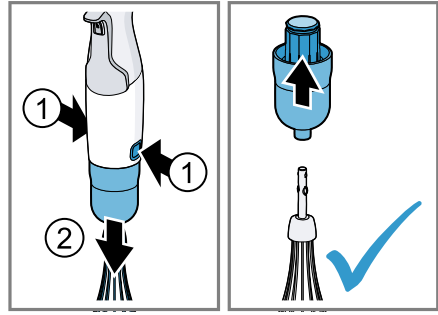
36



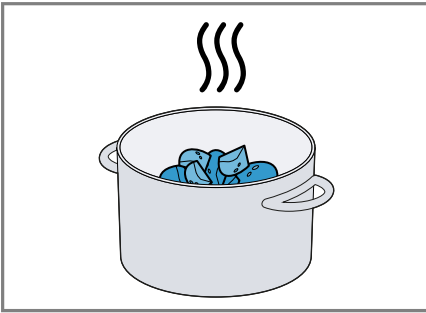
37



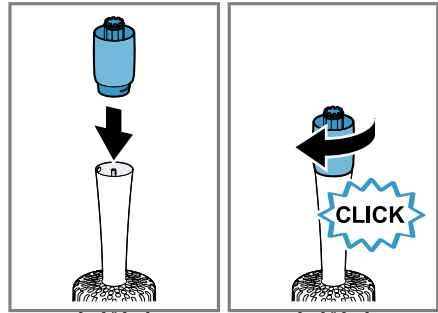
38



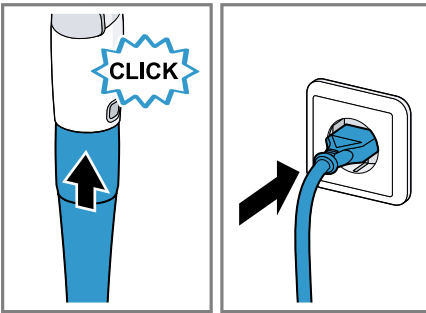
39



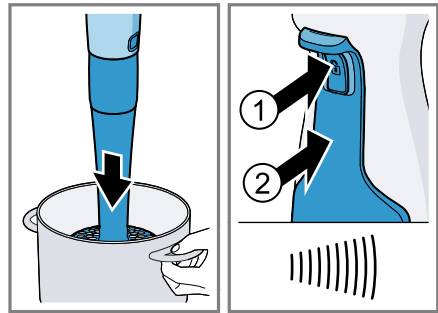
40



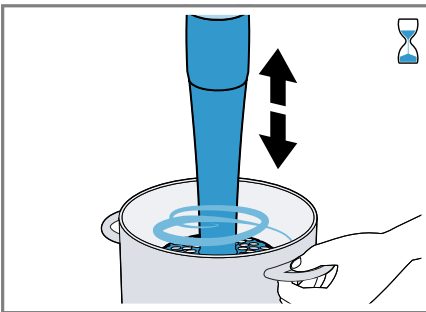
41



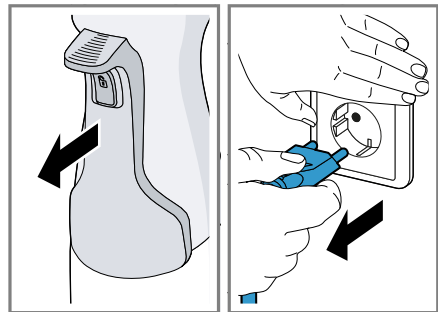
42



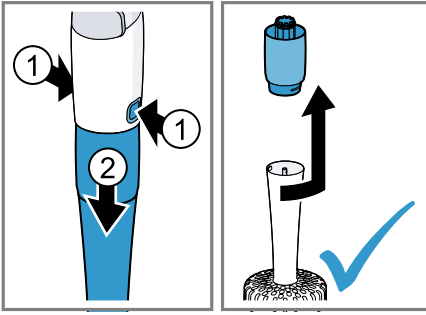
43



44



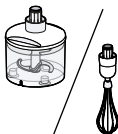
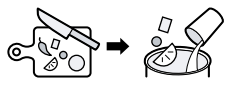


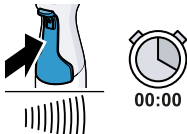



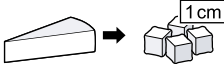

















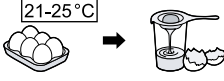
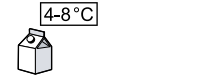
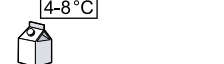
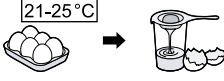





45






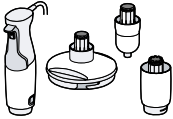


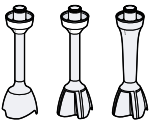
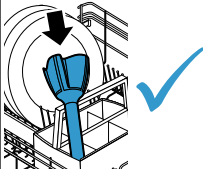


46

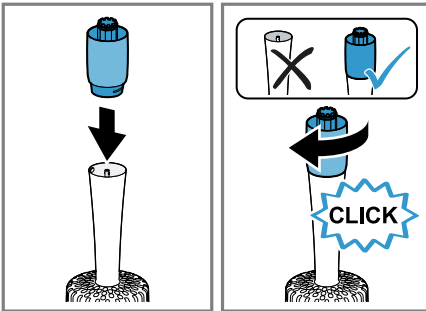
			200-600 g	40-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-500 g	60-90 s	
			200-600 g	60-90 s	
			1 x 0	60-90 s	
			200-600 g	40-60 s	
			200-600 g	60-90 s	

47

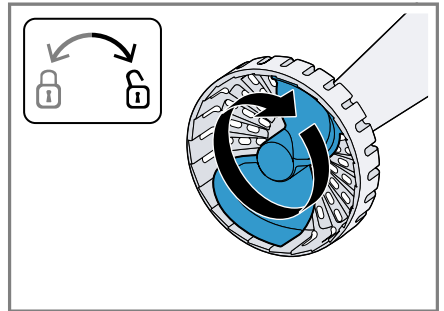
				
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	 L 7 - 10 s
	150 g		 M 16 - 20 s  S 20 - 30 s	
			100 g	5 s
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

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

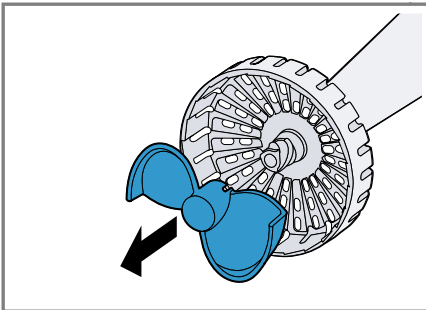
49



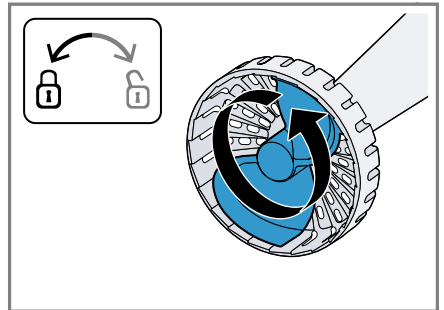
50



51



52



53

 **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:

- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- 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.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power 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.
- ▶ Only immerse the blender foot into the ingredients as far as the "max" marking.
- ▶ Never use the appliance further if it has fallen into water or any other liquid.

en Avoiding material damage

- ▶ Do not use the appliance with damp hands.
- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- ▶ Never place the appliance on or near hot surfaces.
- ▶ After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- ▶ Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Never touch the edges of the blades with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Be careful when processing hot food.
- ▶ Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- ▶ 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.
- ▶ Never use the blender jug in the microwave or oven.
- ▶ Never immerse the gear attachments in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- ▶ Never use the universal cutter container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the universal cutter container.
- ▶ Place the main unit fully on the blender foot or accessory and lock into position with a click.

Overview

→ Fig. 1

A	Whisk ¹
B	"ProPuree" masher attachment ¹

¹ Depending on the model

C	Universal cutter ¹
1	Switch-on lock
2	Control lever
3	Release buttons
4	Blender foot ¹
5	Plastic blender jug ¹
6	Gear attachment for the whisk
7	Gear attachment for the masher attachment
8	Masher paddle (detachable)
9	Gear attachment for the universal cutter
10	Ice crusher blade ¹
11	Universal blade
12	Container

¹ Depending on the model

Notes

- If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.
- Only CNHR37: The universal cutter can be ordered from Customer Service quoting order no. 0012042772. With the universal cutter use the appliance at full power when making the honey and apple mixture and follow the recipe in the instruction manual for the universal cutter.

Controls**Control lever with switch-on lock**

You can use the control lever for stepless control of the speed of your appliance.

To switch on the appliance, first press the switch-on lock and then the control lever.

The more firmly the control lever is pressed, the higher the speed of the motor.

Note: The appliance remains switched on as long as the control lever is pressed.

→ Fig. 2

Blender feet

Note: The blender feet are not suitable for preparing purées consisting only of potatoes or foods with a similar consistency.

The blender feet are suitable for the following purposes:

- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

Processing food with the blender foot**Notes**

- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the universal cutter for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ Fig. 3 - 11

Sample recipe Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar
- 200-250 ml oil
- Salt and pepper to taste

Making mayonnaise**Notes**

- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. For optimum results, let the air escape before mixing.

→ Fig. 12 - 16

Universal cutter

The universal cutter is suitable for cutting up food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts or almonds.

Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard ingredients, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food.
- Only process ice cubes with the ice crusher blade.

Using the universal cutter

→ Fig. 17 - 28

Honey cake with apples**Honey-apple mixture**

→ Fig. 29

Cakes

Ingredients

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon

en Whisk

- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Preparation

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.
- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.
- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Whisk

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites or milk froth and for making sauces or desserts.

Recommendations for optimum results:

- Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C
- Use milk with a high protein content and a temperature of max. 8 °C
- Whip cream or beat egg whites in a wide jug

Note: To prevent splashing, use deep containers with the whisk.

Using the whisk

→ Fig. 30 - 39

"ProPuree" masher attachment

The masher attachment is suitable for preparing purées from boiled potatoes, peas, fruit or foods with a similar consistency.

Notes

- Do not process hard ingredients.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.
- Do not strike the masher attachment against hard edges (e.g. pots, bowls).

Using the masher attachment

→ Fig. 40 - 46

Mashed potatoes

- 1 kg boiled potatoes
- 0.15 l warm milk
- 50 g soft butter
- Salt, pepper and nutmeg

Preparation

- Add the ingredients to a suitable jug and process with the masher attachment for approx. 1 minute.
- Lastly, season to taste with salt, pepper and nutmeg.

Application examples

Always observe the maximum quantities and processing times in the tables.

Examples for the blender foot

After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. 47

Examples for the universal cutter and whisk

→ Fig. 48

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 49

Cleaning the masher attachment

Remove the masher paddle to ensure especially thorough cleaning.

→ Fig. 50 - 53

Troubleshooting

Appliance switches off during processing (800 W – 1200 W models only).

The overload protection feature has been activated.

- ▶ Remove the mains plug and leave the appliance to cool down for approx. 1 hour to deactivate the overload protection device.

Note: If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

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.



Keselamatan

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Simpan panduan dan juga maklumat produk untuk penggunaan atau pengguna seterusnya.

Gunakan peranti hanya:

- dengan alat ganti dan aksesori tulen.
- untuk menghancurkan, mencincang, mencampurkan, membersihkan dan mengemulsikan makanan cair atau separa pepejal.
- dalam rumah persendirian dan dalam kawasan persekitaran rumah yang tertutup dengan suhu bilik.
- untuk kuantiti dan masa pemprosesan di rumah yang biasa.
- sehingga ketinggian 2000 m dari paras laut.

Peranti mesti diputuskan daripada bekalan kuasa selepas setiap penggunaan, apabila pengawasan tidak tersedia, sebelum pemasangan, penanggalan atau pembersihan dan sekiranya terdapat kegagalan.

Peranti ini boleh digunakan oleh orang yang mempunyai kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurangnya pengalaman dan/atau pengetahuan jika mereka telah diselia atau dilatih mengikut keselamatan peranti ini dan memahami kesan bahayanya.

Kanak-kanak tidak dibenarkan bermain dengan peranti ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak.

Kanak-kanak tidak dibenarkan untuk menggunakan peranti ini.

Jauhkan kanak-kanak daripada peranti dan kabel penyambungan.

- ▶ Sambungkan dan kendalikan peranti hanya mengikut spesifikasi pada label.
- ▶ Untuk mengelakkan kecederaan, kabel kuasa peranti rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau khidmat pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya.
- ▶ Jangan sesekali mencelup peranti atau kabel kuasa ke dalam air atau memasukkannya ke dalam mesin pencuci pinggan.
- ▶ Rendamkan rod pengadun maksimum hingga tanda "max" dalam campuran bahan.

- ▶ Jangan sesekali gunakan lagi perkakas, jika ia terjatuh ke dalam air atau sebarang cecair lain.
- ▶ Jangan sesekali menggunakan peranti dengan tangan basah.
- ▶ Jangan sesekali kendalikan peranti yang rosak.
- ▶ Jangan sesekali dekatkan kabel kuasa dengan komponen panas atau pada sudut tajam.
- ▶ Jangan sesekali meletakkan peranti di atas atau berhampiran permukaan panas.
- ▶ Setelah dimatikan, tunggu pemacu berhenti sepenuhnya.
- ▶ Jauhkan tangan, rambut, pakaian dan perkakas lain daripada kompoenn yang berputar.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Gunakan aksesori hanya apabila dipasang sepenuhnya.
- ▶ Jangan sesekali menyentuh bilah dengan tangan.
- ▶ Berhati-hati semasa mengendalikan bilah pemotong yang tajam dan juga semasa mengosongkan bekas dan semasa pembersihan.
- ▶ Berhati-hati semasa memproses makanan panas.
- ▶ Biarkan makanan yang telah masak menyejuk sehingga suhu 70 °C atau lebih rendah sebelum diproses.
- ▶ Patuhi arahan pembersihan.
- ▶ Bersihkan permukaan yang bersentuhan dengan makanan sebelum setiap penggunaan.

Elakkan kerosakan harta benda

- ▶ Jangan mengendalikan peranti dalam keadaan tanpa beban.
- ▶ Jangan sesekali menggunakan bekas pengadun di dalam ketuhar gelombang mikro atau ketuhar.
- ▶ Jangan sekali-kali merendam unit gear dalam cecair dan jangan sekali-kali membersihkannya di bawah air yang mengalir atau di mesin basuh pinggan mangkuk.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan bekas pencincang sejagat dalam ketuhar gelombang mikro atau ketuhar.

- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan kaki pengadun atau pukul ke dalam bekas pencincang sejagat.
- ▶ Kunci unit asas sehingga boleh didengar dan sepenuhnya pada tapak pengadun atau pada aksesori.

Gambaran keseluruhan

→ Raj. 1

A	Pemukul telur ¹
B	Alat pelecek "ProPuree" ¹
C	Pemotong kecil universal ¹
1	Kunci suis hidup

¹ Bergantung kepada model

ms Elemen kawalan

2	Tuil operasi
3	Butang pelepasan
4	Tapak pengadun ¹
5	Bekas pengadun plastik ¹
6	Sambungan gear untuk pemukul telur
7	Sambungan gear untuk alat pelecek
8	Pengayuh pelecek (boleh tanggal)
9	Sambungan gear untuk pemotong kecil universal
10	Bilah penghancur ais ¹
11	Bilah universal
12	Bekas

¹ Bergantung kepada model

Nota

- Sekiranya aksesori tidak disertakan dalam skop penghantaran, anda boleh memesan melalui khidmat pelanggan.
- Hanya CNHR37: Pemotong kecil universal ini boleh dipesan melalui perkhidmatan pelanggan dengan nombor tempahan 0012042772. Dengan pemotong kecil universal, gunakan kuasa penuh peranti jika anda menyediakan campuran madu-epal dan mengikut spesifikasi resipi dalam arahan pengendalian pemotong kecil universal.

Elemen kawalan

Tuil operasi dengan kunci suis hidup

Dengan tuil operasi anda boleh mengawal putaran peranti anda secara berterusan. Untuk menghidupkan peranti, mula-mula tekan kunci suis hidup dan kemudian tekan tuil operasi. Semakin kuat tuil operasi ditekan, semakin tinggi putaran enjin.

Nota: Perkakas akan kekal hidup selagi tuil operasi ditekan.

→ Raj. 2

Tapak pengadun

Nota: Tapak pengadun tidak sesuai untuk penyediaan puri, yang terdiri hanya daripada kentang atau bahan makanan yang mempunyai kepekatan yang sama.

Tapak pengadun sesuai untuk kegunaan berikut:

- Mencampurkan minuman
- Menyediakan adunan penkek, mayones, sos dan makanan bayi
- Membuat puri daripada makanan yang telah dimasak, cth. buah-buahan, sayur-sayuran, sup

Proses bahan makanan dengan tapak pengadun

Nota

- Potong kecil dan masak bahan makanan keras seperti epal, ubi kentang atau daging.
- Gunakan pemotong kecil universal untuk memotong kecil bahan makanan mentah tanpa memasukkan cecair, cth. bawang besar, bawang putih atau herba.
- Sebelum anda memproses bahan makanan di dalam periuk, angkat periuk dari tempat memasak.

→ Raj. 3 - 11

Contoh resipi mayones

- 1 Telur (Telur kuning dan telur putih)
- 1 sudu besar biji sawi
- 1 sudu besar jus lemon atau cuka
- 200-250 ml minyak
- Garam dan lada secukupnya

Sediakan mayonis

Nota

- Mayonis boleh disediakan hanya dengan tapak pengadun daripada seluruh telur (putih telur dan kuning telur).
- Semasa menyediakan mayonis, udara yang terperangkap di bawah tapak pengadun menghalang adunan untuk sekata. Untuk mendapatkan hasil yang optimal, hilangkan gelembung udara sebelum anda menyampur.

→ Raj. 12 - 16

Pemotong kecil universal

Pemotong kecil universal sesuai untuk memotong kecil bahan makanan, cth. daging, keju keras, bawang besar, bawang putih, buah-buahan, sayur-sayuran, herba, kekacang atau badam.

Nota

- Keluarkan objek keras dari bahan makanan sebelum pemprosesan, cth. rawan, tulang, urat atau biji dari buah.
- Pemotong kecil universal tidak sesuai untuk memotong kecil bahan makanan yang sangat keras, cth. biji kopi, buah pala, lobak atau bahan makanan yang beku.
- Memproses ketulan ais hanya dengan menggunakan bilah penghancur ais.

Gunakan pemotong kecil universal

→ Raj. 17 - 28

Kek madu dengan epal

Campuran madu epal

→ Raj. 29

Kek

Bahan-bahan

- 3 biji telur
- 60 g mentega
- 100 g tepung putih (tepung gandum biasa)
- 60 g walnut yang dikisar
- 1 sudu teh kayu manis
- 2 sudu besar gula vanila
- 1 sudu teh serbuk penaik
- 1 biji epal

Penyediaan

- Pisahkan kuning telur dan pukul putih telur sehingga kembang.
- Pukul kuning telur dengan gula sehingga berbuih. Tambahkan mentega lembut dan **campuran madu dengan epal** yang telah disediakan.
- Campurkan bahan-bahan yang lain di dalam mangkuk yang berasingan, masukkan ke dalam bahan-bahan basah dan kacau.
- Terbalikkan putih telur secara berhati-hati dengan spatula.

- Alaskan loyang kek (35 x 11 cm) dengan kertas minyak dan masukkan adunan kek yang disediakan.
- Kupas, hiris dan susun epal di atas kek.
- Prapanas ketuhar pada suhu 180 °C dan bakar kek selama 30 minit.

Pemukul telur

Pemukul telur sesuai untuk memukul krim putar, putih telur atau buih susu dan untuk menyediakan sos atau pencuci mulut.

Saranan untuk hasil yang optimum:

- Gunakan krim dengan kandungan lemak min. 30 % dan 4-8 °C
- Gunakan susu dengan kandungan protein tinggi dan maks. 8 °C
- Pukul krim atau putih telur yang dipukul di dalam bekas yang luas

Nota: Untuk mengelakkan percikan, gunakan pemukul telur dalam bekas yang tinggi.

Gunakan pemukul telur

→ Raj. 30 - 39

Alat pelecek "ProPuree"

Alat pelecek sesuai untuk menyediakan puri dari kentang, kacang pea, buah-buahan atau bahan makanan yang mempunyai kepekatan sama yang dimasak.

Nota

- Jangan proseskan bahan keras.
- Sebelum anda memproses bahan makanan di dalam periuk, angkat periuk dari tempat memasak.
- Jangan pukul alat pelecek pada sisi yang keras (cth. periuk, mangkuk).

Gunakan alat pelecek

→ Raj. 40 - 46

Kentang lecek

- 1 kg kentang yang dimasak
- 0.15 l susu suam
- 50 g mentega lembut
- Garam, lada dan buah pala

ms Contoh penggunaan

Penyediaan

- Masukkan bahan ini ke dalam bekas yang sesuai dan proseskannya dengan alat pelecek dalam 1 minit.
- Akhir sekali tambah garam, lada dan buah pala secukup rasa.

Contoh penggunaan

Perhatikan kuantiti maksimum dan masa pemprosesan di dalam jadual.

Contoh untuk tapak pengadun

Biarkan perkakas sejuk pada suhu bilik setiap kali selepas penggunaan.

→ Raj. 47

Contoh untuk pemotong kecil universal dan pemukul telur

→ Raj. 48

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. 49

Bersihkan alat pelecek

Untuk pembersihan rapi khas, pengayuh pelecek boleh ditanggalkan.

→ Raj. 50 - 53

Selesaikan gangguan

Peranti mati ketika pemprosesan (hanya Model dengan 800-1200 W).

Pelindung beban lebih aktif.

- ▶ Tarik palam kuasa dan biarkan perkakas sejuk selama 1 jam untuk menyahaktifkan pemutus litar.

Nota: Sekiranya gangguan tidak dapat diselesaikan, sila hubungi khidmat pelanggan kami.

Lupuskan peranti lama

- ▶ Lupuskan peranti secara mesra alam. Maklumat mengenai kaedah pelupusan terkini boleh didapati daripada pengedar anda dan juga pentadbir perbandaran atau bandar anda.



Alat ini bersesuaian dengan garis panduan Eropa 2012/19/EU tentang alat-alat tua elektrik dan elektronik (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Garis panduan tersebut memberi rangka rujukan yang berlaku di seluruh Eropa untuk penerimaan balik dan penggunaan alat-alat tua.

Khidmat pelanggan

Maklumat terperinci mengenai masa jaminan dan syarat jaminan di negara anda boleh didapati melalui khidmat pelanggan kami, pengedar anda atau di laman web kami.

Maklumat hubungan khidmat pelanggan boleh didapati dalam mana-mana panduan khidmat pelanggan atau pada laman sesawang kami.

安全性

- 請仔細閱讀本說明書。
- 請妥善保管本說明書和產品資訊，以備日後查閱或提供給下一位使用者。

本電器只能用於以下用途：

- 僅能搭配原廠零組件和配件使用。
- 用於切碎、剝碎、混合和乳化液態或半固態食材以及將這些食材處理成泥狀。
- 僅限私人家庭和室溫下的居家環境室內區域。
- 使用時間及食材處理量應符合一般家用需求。
- 最高可在海拔 2000 公尺以下使用

請務必於下列情況下將本機與電源斷開：機器未在視線範圍內，組裝、分拆或清潔本機前。

凡身體、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相關經驗和／或知識之人士，應在負責安全使用電器的人員的監督或指導下，瞭解使用電器可能帶來的危險後，方能使用本電器。

請勿讓孩童將本電器當成玩具玩耍。

孩童不得進行清潔及保養的工作。

本電器不得由孩童進行操作。請確保孩童遠離本電器及電源線。

- ▶ 僅限按規格銘板所提供之資訊連接並運行本電器。
- ▶ 若本電器的電源線損壞，必須交由製造商或其客戶服務或具有類似資格的專業人員進行更換，以避免發生危險。
- ▶ 切勿將本電器或電源線浸泡在水裡或放入洗碗機洗滌。
- ▶ 攪拌桿最多只能浸入混合食材至「max」標記處。
- ▶ 若本機掉入水中或任何其他液體中，切勿繼續使用。
- ▶ 請勿用潮濕的雙手操作本電器。
- ▶ 本電器受損時，請勿使用。
- ▶ 請勿將電源線靠近高溫零件或拉過銳利的邊緣。
- ▶ 請勿將本裝置置於高溫表面上或附近。
- ▶ 關機後，請等到驅動器完全靜止。
- ▶ 雙手、頭髮、衣物及其他用品應保持遠離旋轉的部件。
- ▶ 只有在傳動器完全靜止，且機器的電源插頭拔掉時，才能安裝和取下配件。
- ▶ 本配件只有在完整組裝的狀態下才能使用。
- ▶ 請勿徒手觸摸刀片。
- ▶ 操作鋒利的切削刀片、清空容器以及清潔時，請務必小心。
- ▶ 處理熱食時要小心。

- ▶ 處理前，請將煮熟的食材降溫至70 °C或略微冷卻。
- ▶ 請遵守清潔提示說明。
- ▶ 每次使用前，請務必清潔會接觸到食材的表面。

避免財物損失

- ▶ 本裝置切勿空轉。
- ▶ 攪拌杯不得用於微波爐或烤箱內。
- ▶ 請勿將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。
- ▶ 切勿在微波爐或烤箱中使用小型攪碎器的攪碎杯。
- ▶ 切勿在小型攪碎器的攪碎杯中使用攪拌桿或打蛋器。
- ▶ 主機可聽見並完全扣入攪拌棒或附件。

總覽

→ 

A	打蛋器 ¹
B	“ProPuree”搗泥器 ¹
C	多功能攪碎器 ¹
1	開機鎖
2	操作桿
3	釋放按鈕
4	攪拌桿 ¹
5	塑膠攪拌杯 ¹
6	打蛋器專用傳動蓋
7	搗泥器專用傳動蓋
8	搗泥漿（可拆式）
9	多功能攪碎器專用傳動蓋
10	碎冰刀片 ¹
11	萬用刀片
12	調理杯

¹ 視型號而定

注意事項

- 若有配件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

- 僅限 CNHR37：可向客戶服務訂購多功能攪碎器（訂購號：0012042772）。當您製作蜂蜜蘋果混合物時，透過多功能攪碎器，您可以使用本機的全功率，並按照多功能攪碎器使用說明書中的食譜說明進行操作。

控制元件

帶有開機鎖的操作桿

您可以使用操作桿連續調節電器轉速。如需啟動電器，首先按下開機鎖然後按下操作桿。操作桿按得越用力，馬達轉速就越高。

注意事項： 只要按住操作桿，本機便會處於開機狀態。

→ 

攪拌桿

注意事項： 攪拌桿不適用於製作純馬鈴薯泥或類似濃稠度的食材。

攪拌桿適用於以下用途：

- 調製飲品
- 製作餅皮麵糊、美乃滋、醬汁及嬰兒副食品
- 將煮熟的食材製成泥狀，例如果肉、蔬菜、湯品

使用攪拌桿處理食材

注意事項

- 使用本機處理蘋果、馬鈴薯或肉類等固體食材前，務必先將這類食材切碎並煮軟。
- 多功能攪碎器可將洋蔥、大蒜或香草等生鮮食材切碎，無需添加液體。
- 在煮鍋中處理食物之前，請將其從爐架上取下。

→ 

美乃滋範例食譜

- 1個雞蛋（蛋黃和蛋白）
- 1匙芥末醬
- 1匙檸檬汁或醋
- 200-250毫升食用油
- 鹽和胡椒適量

製作美乃滋

注意事項

- 用攪拌桿製作全蛋（蛋白和蛋黃）的美乃滋。
- 製作美乃滋時，避免攪拌桿底部產生空氣而影響結合成團。為達到最佳效果，請在攪拌前排出空氣。

→ 

多功能攪碎器

多功能攪碎器適用於將肉類、硬乳酪、洋蔥、蒜頭、水果、蔬菜、香草、堅果或杏仁等食材切碎。

注意事項

- 處理前應將食材中軟骨、骨頭、肌腱或核果類種子等較硬的部份去除。
- 多功能攪碎器不適用於將咖啡豆、肉豆蔻、蘿蔔等非常堅硬的食材切碎，也不可用於切碎水果或冰塊等冷凍食材。
- 僅限使用冰碎刀片處理冰塊。

使用多功能攪碎器

→ 

蘋果蜂蜜蛋糕

蘋果蜂蜜混合物

→ 

蛋糕

材料

- 3個雞蛋
- 60克奶油
- 100克白麵粉（405型）
- 60克磨碎的核桃
- 1茶匙肉桂
- 2湯匙香草糖
- 1茶匙泡打粉
- 1顆蘋果

做法

- 將蛋黃與蛋白分離，並將蛋白攪打成固體狀。
- 將蛋黃與糖一起打發起泡。加入變軟的奶油與已製好的蜂蜜蘋果混合物。
- 在另一個碗中混合其餘材料，將其添加到含水份的材料中並攪拌均勻。
- 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）內並倒入準備好的蛋糕混合物。
- 將蘋果去皮切片，均勻鋪在蛋糕上。

- 將烤箱預熱至180 °C並放入蛋糕烘烤30分鐘。

打蛋器

打蛋器適用於攪打鮮奶油、打發蛋白或奶泡，也適合製作醬汁或餐後甜點。為達到最佳效果的建議：

- 使用脂肪含量至少30%且溫度4-8 °C的鮮奶油
- 使用蛋白質含量高且溫度最高8 °C的牛奶
- 在一個寬口容器中攪打鮮奶油或打發蛋白

注意事項： 為避免飛濺，請在較深的調理杯中
使用打蛋器。

使用打蛋器

→ 

“ProPuree”搗泥器

搗泥器適用於將煮過的馬鈴薯、豌豆、水果或類似濃稠狀的食材製成泥狀。

注意事項

- 請勿處理堅硬的配料。
- 在煮鍋中處理食物之前，請將其從爐架上取下。
- 請勿將搗泥器碰撞到鍋、碗等堅硬的邊緣。

使用搗泥器

→ 

馬鈴薯泥

- 1公斤煮熟的馬鈴薯
- 0.15公升溫牛奶
- 50公克變軟的奶油
- 鹽、胡椒和肉荳蔻

做法

- 將配料添加到合適的容器內，並用搗泥器處理約1分鐘。
- 最後加鹽、胡椒和肉荳蔻調味。

應用實例

請務必注意表格中的最大處理量和處理時間。

攪拌桿的範例

請在每次操作程序完畢後，讓本機冷卻至室溫。

→ 

多功能攪碎器和打蛋器的範例

→  **48**

清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。

→  **49**

清潔搗泥器

如需特別進行徹底清潔，可將搗泥槳拆下。

→  **50 - 53**

排除故障

電器在處理過程中關機（僅限800-1200 W之機型）。

過載保護已啟用。

- ▶ 拔除電源插頭，將機器冷卻約1小時，以停用超載保護裝置。

注意事項：若無法按上述步驟排除故障，請與客戶服務聯絡。

舊電器處理

- ▶ 請以環保的方式進行本電器的廢棄處理。
關於現行廢棄物處理的相關資訊，請向經銷商及當地或市政管理單位查詢。



本機已根據歐盟法令 2012/19/EU 關於電氣和電子設備之規定（報廢電子電氣設備，WEEE）進行了標記。

該法令是在全歐盟範圍內有關廢棄設備回收處理和再生利用的有效法律依據。

客戶服務

有關您所在國家的保固期和保固條款的詳細資訊，請向本公司的客戶服務、您的經銷商或本公司網站查詢。

可在隨附的客戶服務目錄或本公司的網站查看客戶服務聯絡資料。

安全性

- 请仔细阅读本说明书。
- 请妥善保管说明书及产品资料以备日后查阅或提供给下一位使用者。

本电器仅限用于：

- 使用原装零件和附件。
- 适用于液体或半固体食材的切块、切碎、混合、糊化和乳化。
- 仅限私人家庭和室温下的居家环境室内区域。
- 仅适用家常的加工量和加工时间。
- 最高在海拔 2000 m 使用。

每次使用完毕后及无人照看电器时，或者在组装、拆卸或清洁电器前，以及在电器出现故障时，都必须断开电器的电源连接。

凡身体、感官或智力有缺陷之人士及缺乏相关经验和/或知识之人士，应在负责安全使用机器人员的监督或指导下，了解使用机器可能带来的危险后，方能使用本机器。

严禁孩童将本机器当成玩具玩耍。

孩童不得进行清洁及用户维护的工作。

禁止孩童操作本机器。请确保孩童远离本机器及其电源线。

- ▶ 仅限按规格铭牌所提供之信息连接并运行本机器。
- ▶ 如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- ▶ 请勿将本机器或电源线浸泡在水中，或放入洗碗机洗涤。
- ▶ 请将搅拌脚浸入混合食材最多至“max”标记处。
- ▶ 如果电器掉入水中或其他液体中，切勿继续使用该电器。
- ▶ 切勿用湿手操作本设备。
- ▶ 请勿运行已损坏的机器。
- ▶ 切勿让电源线接触高温部件或将其拉过锋利的边缘。
- ▶ 切勿将电器放在高温表面或热源附近。
- ▶ 关断电器后，待驱动装置完全停止再触摸电器。
- ▶ 应保持双手、头发、衣物及其他配件远离旋转的部件。
- ▶ 只有在驱动器处于静止状态且电源插头已拔下时，方可安装和拆卸附件。
- ▶ 只有在完全组装好的状态下才可使用附件。
- ▶ 切勿赤手触碰刀片边缘。
- ▶ 处理锋利的切削刀片、清空容器和进行清洁时，请务必小心。
- ▶ 加工热食时，需多加注意。
- ▶ 在加工前让烹饪食材冷却至 70°C 或更低。

zh 避免材料损坏

- ▶ 请按照清洁说明清洁电器。
- ▶ 每次使用前，清洁与食材接触的表面。

避免材料损坏

- ▶ 请勿让电器空载运行。
- ▶ 切勿在微波炉或烤箱中使用搅拌杯。
- ▶ 请勿将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。
- ▶ 切勿在微波炉或烤箱中使用多用途切碎附件的切碎杯。
- ▶ 切勿在通用切碎附件的切碎杯中使用搅拌脚或打蛋器。
- ▶ 主机完全卡入搅拌脚或附件，且听到卡止声。

概览

→ 

A	打发桨 ¹
B	“ProPuree”捣泥器 ¹
C	多用途切碎附件 ¹
1	开机锁定
2	操纵杆
3	释放按钮
4	搅拌脚 ¹
5	塑料搅拌杯 ¹
6	打发桨的顶盖
7	捣泥器的顶盖
8	捣泥桨(可拆式)
9	多用途切碎附件的顶盖
10	碎冰刀片 ¹
11	多用途切碎刀片
12	切碎杯

¹ 具体取决于型号

注意

- 如果某个附件未包含在供货范围内，那么您可以通过客户服务订购。
- 仅限 CNHR37：万能切碎器可向客户服务购得，订购号为 0012042772。当您制作蜂蜜苹果混合物时，通过万能切碎器，您可以使用本机器的全功率，并按照万能切碎器使用说明书中的菜谱说明进行操作。

控制元件

带开机锁定的操纵杆

可通过操纵杆无级调节电器的转速。

如要开启电器，首先按下开机锁定，然后按下操纵杆。按压操纵杆越用力，电机的转速就越高。

注：只要操纵杆被按住，电器就会一直出于开启状态。

→ 

搅拌脚

注：搅拌脚不适用于制备纯土豆泥或其他类似的泥状食材。

搅拌脚适合于以下应用：

- 搅拌饮料
- 制作油煎饼面团、蛋黄酱、调味汁和婴儿食品
- 将已煮好的食物做成泥，例如水果、蔬菜、汤

用搅拌脚加工食材

注意

- 加工苹果、土豆或肉类等固体食材前，务必先将它们切碎并煮软。
- 在不添加液体的情况下切碎生鲜食物，例如洋葱、大蒜或香草时，请使用多用途切碎附件。
- 在炖锅内加工食材前，请先将炖锅从烹饪区上取下。

→  

蛋黄酱示例食谱

- 1 个鸡蛋(蛋黄和蛋白)
- 1 汤匙芥末
- 1 汤匙柠檬汁或醋
- 200-250 毫升食用油
- 盐和胡椒适量

制作蛋黄酱

注意

- 只能使用整颗蛋(蛋白和蛋黄)用搅拌脚制作蛋黄酱。

- 制作蛋黄酱时，搅拌脚下方的空气会导致混合不充分。为了获得最佳结果，请在搅拌前让空气排出。

→ 图 12 - 16

多用途切碎附件

多用途切碎附件适用于切碎肉类、硬奶酪、洋葱、大蒜、水果、蔬菜、香草、坚果或杏仁等食物。

注意

- 加工前要去掉食物中的硬块，例如骨头、软骨、肉筋或者果核和核。
- 多用途切碎附件不适用于切碎咖啡豆、肉豆蔻、萝卜等很硬的食物或冷冻食品。
- 冰块只能用碎冰刀片进行加工。

使用多用途切碎附件

→ 图 17 - 23

苹果蜂蜜蛋糕

蜂蜜和苹果混合物

→ 图 29

蛋糕

配料

- 3 个鸡蛋
- 60 g 黄油
- 100 g 白面粉 (405 型)
- 60 g 磨碎的核桃
- 1 小匙肉桂
- 2 食匙香草糖末
- 1 小匙泡打粉
- 1 个苹果

制备步骤

- 分离蛋清蛋黄，然后将蛋清打发到变稠。
- 将蛋黄加糖打至起泡。加入软化的黄油以及准备好的蜂蜜和苹果混合物。
- 另取一个碗混合其余的配料，然后加入湿配料中并搅拌。
- 用抹刀小心地涂抹打发的蛋清。
- 将烘焙纸铺在蛋糕烤模 (35 x 11 cm) 内，然后倒入准备好的蛋糕混合物。
- 将苹果去皮，切成薄片并撒在蛋糕上。
- 将烤箱预热至 180 °C 并放入蛋糕烘烤 30 分钟。

打发浆

打发浆适合搅打奶油、打发蛋清或奶泡，也可用于制作调味汁或甜点。

获得最佳效果的建议：

- 使用脂肪含量至少 30% 和温度 4-8 °C 的奶油
- 使用蛋白质含量高且温度不超过 8 °C 的牛奶
- 在广口容器中打发奶油或蛋清

注：为了避免飞溅，在较深的料理碗中使用打发浆。

使用打发浆

→ 图 30 - 39

“ProPuree”捣泥器

捣泥器适合用煮熟的土豆、豌豆、水果或类似稠度的食材制作泥状食物。

注意

- 不要加工坚硬的配料。
- 在炖锅内加工食材前，请先将炖锅从烹饪区上取下。
- 不要使捣泥器碰撞到坚硬的边缘 (例如锅、碗)。

使用捣泥器

→ 图 40 - 46

土豆泥

- 1 千克煮熟的土豆
- 0.15 升温牛奶
- 50 克软黄油
- 盐、胡椒和肉豆蔻

烹调

- 将配料倒入合适的容器内，然后用捣泥器加工约 1 分钟。
- 最后加盐、胡椒和肉豆蔻调味。

应用实例

请务必注意表格中的最大加工量和加工时间。

搅拌脚示例

在每个工作循环后都要让机器冷却到室温。

→ 图 47

多功能切碎器和打发浆示例

→ 图 48

清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。

→ 图 49

zh 处理故障

清洁捣泥器

为了特别彻底地清洁，请取下捣泥浆。

→ 图 50 - 53

处理故障

电器在加工期间自行停止 (仅限 800-1200 W 的型号)。

过载保护装置已被激活。

- ▶ 拔掉电源插头，让设备冷却1小时，以便让过载保险退出激活状态。

注：若上述建议无法解决您的问题，请联系客户服务。

处理旧机器

- ▶ 按环保的方式废弃处理机器。
关于有效的回收处理方法的信息，请咨询专业经销商以及市政当局或城市管理部门。



对本设备根据有关电气和电子设备报废的欧洲规定 2012/19/EU (waste electrical and electronic equipment – WEEE) 进行标记。
该规定管理在欧洲范围内对报废设备的回收和再生。

客户服务

有关您所在国家/地区的保修期和保修条款的详细信息，请向本公司的客户服务、经销商或在本公司网站查询。

有关客户服务的联络信息，请查看随附的客户服务索引或本公司的网站。

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.
- لا تستخدم الجهاز إلا:
 - مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
 - لغرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
 - 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 دائمًا 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 توصّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضّحة على لوحة الصنع.
- ◀ إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- ◀ لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- ◀ غطّس ذراع الخلط في الخليط بحدٍ أقصى حتى العلامة ماكس "max".
- ◀ لا تواصل استعمال الجهاز، عندما يسقط في الماء أو في سائل آخر.
- ◀ لا تستخدم الجهاز بأيدي مبتلة مطلقًا.
- ◀ لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- ◀ لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاء سخانة أو تسحبها فوق حوافٍ حادة.
- ◀ لا تضع الجهاز أبدًا على سطح ساخن أو بالقرب منه.

- ◀ انتظر حتى يتوقف المحرك تمامًا بعد إيقاف التشغيل.
- ◀ احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوّارة.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- ◀ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- ◀ اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- ◀ احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- ◀ نظّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

4	ذراع الخلط ¹
5	وعاء الخلط البلاستيكي ¹
6	قاعدة مجموعة تروس للمضرب
7	قاعدة مجموعة تروس لأداة الهرس
8	مجداف الهراسة (قابل للفك)
9	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
10	سكين تحطيم الثلج ¹
11	السكين متنوعة الاستخدامات
12	خزان

¹ على حسب الطراز

تجبُّب الأضرار المادية

- ◀ لا تشغّل أبدًا دون وجود خليط.
- ◀ لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.
- ◀ لا تغمر قواعد مجموعة التروس في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.
- ◀ لا تستخدم ذراع الخلط أو المضرب أبدًا في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- ◀ ثبّت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على ذراع الخلط أو الملحق.

عرض عام

← الشكل 1

A	المضرب ¹
B	أداة الهرس برو بيوريه™ ProPuree ¹
C	القطاعة متنوعة الاستخدامات ¹
1	قفل التشغيل
2	ذراع الاستعمال
3	أزرار تحرير القفل

¹ على حسب الطراز

ملاحظات

- إذا لم يكن أحد الملحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.
- فقط CNHR37: يمكن طلب القطاعة متنوعة الاستخدامات عبر خدمة العملاء من خلال رقم الطلب 0012042772. تستفيد باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدام من القدرة الكلية للجهاز، عندما تُحضّر خليط التفاح بالعسل وتلتزم بأحكام الوصفة في دليل الاستعمال للقطاعة متنوعة الاستخدامات.

عناصر الاستعمال

ذراع الاستعمال مع قفل تشغيل

يمكنك تنظيم سرعة دوران جهازك تدريجيًا باستخدام ذراع الاستعمال.

اضغط أولاً على قفل التشغيل، ومن ثم اضغط على ذراع الاستعمال لتشغيل الجهاز. وكلما زادت قوة الضغط على ذراع الاستعمال، ارتفعت سرعة دوران المُرْك. **ملاحظة:** يظل الجهاز مُشغَّلًا، طالما كان ذراع الاستعمال مضغوطًا.

الشكل 2

أذرع الخلط

ملاحظة: أذرع الخلط غير مصممة لإعداد الهريس، الذي يتكوّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

تناسب أذرع الخلط التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات
- إعداد عجين بان كيك والمايونيز والصوصات وغذاء الرضع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

معالجة المواد الغذائية باستخدام

ذراع الخلط

ملاحظات

- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدام لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

الشكل 3 - 11

وصفة مقترحة لتحضير المايونيز

- 1 بيضة (صفار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 200-250 مل زيت
- الملح والفلفل بحسب الرغبة

إعداد المايونيز

ملاحظات

- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط إلا من بيضاتٍ كاملة (بياض البيض وصفار البيض).
- عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجةٍ مثالية.

الشكل 12 - 16

القطاعة متنوعة الاستخدامات

القطاعة متنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الحين الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز.

ملاحظات

- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة.
- لا تعالج مكعبات الثلج إلا باستخدام سكين تحطيم الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة

الاستخدامات

الشكل 17 - 28

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

الشكل 29

الكيك

المُكوّنات

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح

استخدام أداة الهرس

← الشكل 40 - 46

هريس البطاطس (البطاطا)

- 1 كجم بطاطس (بطاطا) مسلوقة
- 0.15 لتر حليب دافئ
- 50 جرام زبدة لينة
- ملح وفلفل وجوزة الطيب التحضير
- ضع المكونات في وعاء مناسب وقم بخلطها باستخدام أداة الهرس لمدة 1 دقيقة.
- يتم إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب في النهاية لإضفاء النكهة.

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

أمثلة لذراع الخلط

اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

← الشكل 47

أمثلة للقطاعة متنوعة الاستخدامات

ومضرب البيض

← الشكل 48

نظرة عامة على التنظيف

نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 49

تنظيف أداة الهرس

للتنظيف الجيد اخلع مجداف الهراسة.

← الشكل 50 - 53

التغلب على الاختلالات

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء المعالجة

(فقط الطرازات ذات قدرة 800-1200 واط).

أطلقت تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.

← اسحب القابس واترك الجهاز ليبرد لمدة

1 ساعة تقريباً، كي توقف عمل تجهيزة

التأمين ضد التحميل الزائد.

ملاحظة: إذا تعذر التغلب على الخل، فاتصل

من فضلك بمركز خدمة العملاء.

التحضير

■ افصل مكوّنات البيض واخفق بياض

البيض حتى يجمد.

■ اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغى.

■ أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المحضّر.

■ اخلط المكوّنات الأخرى في وعاء منفصل، وأضفها إلى المكوّنات الرطبة واخفقها معاً.

■ اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر

باستخدام ملعقة مسطحة.

■ قم بتغطية قالب كيك مستطيل

(35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف

فيه خليط الكعكة المحضّر.

■ قشّر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح

ووزّعها على الكعكة.

■ سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة

180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

المضرب

مضرب البيض صالحٌ لخفق القشدة أو بياض البيض أو رغوة الحليب وإعداد الصلصات أو الحلويات.

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

■ استخدم قشدة ذات 30% دسم على

الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م

■ استخدم حليباً ذا محتوى مرتفع من

البروتين ودرجة حرارته 8 °م بحد أقصى

■ اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ

واسع

ملاحظة: استخدم المضرب في حاوياتٍ

عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

استخدام المضرب

← الشكل 30 - 39

أداة الهرس برو بيوريه

"ProPuree"

أداة الهرس مناسبة لإعداد الهريس، الذي

يتكوّن من البطاطس أو البازلاء المسلوقة أو

الفواكه أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

ملاحظات

■ ولا تستخدم في معالجة مكونات صلبة.

■ ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج

المواد الغذائية في قدر طهي.

■ لا تشغل أداة الهرس على حواف صلبة

(مثل القدر، الصحن).

التخلص من الجهاز القديم

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

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE). وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي 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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001267297 (021124)

en, ms, zh-tw, zh, 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