



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



Hand blender

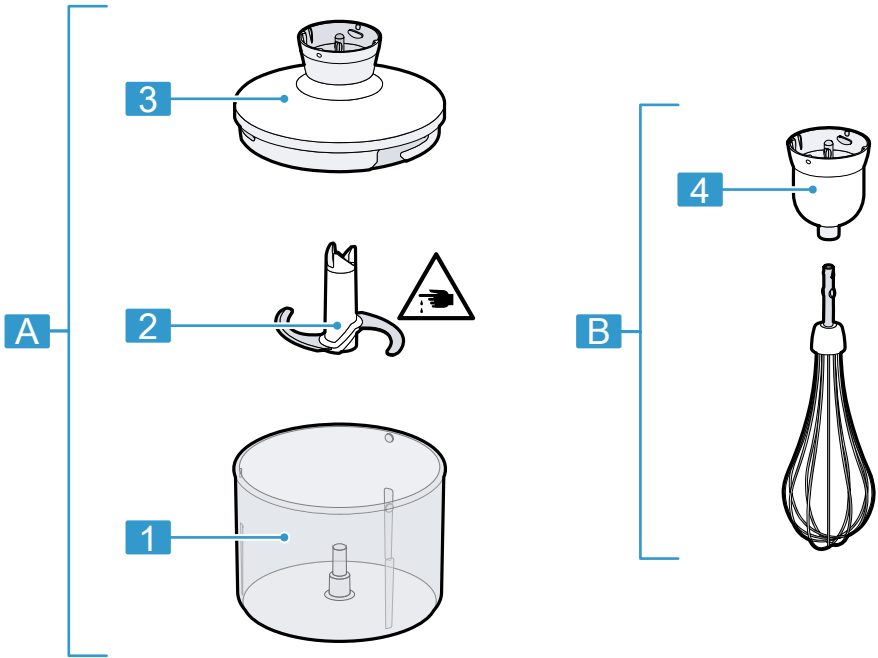
MSM1....

MSM2....

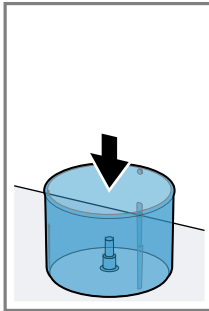
MSM6B...

[hu] Használatra vonatkozó információ

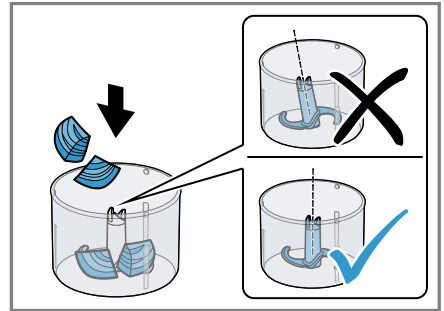
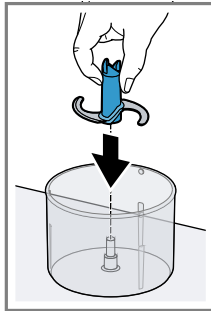




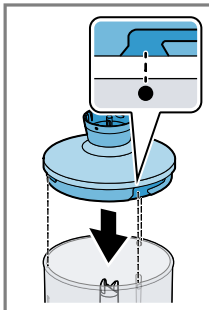
1



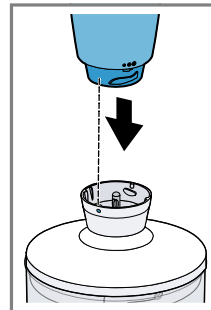
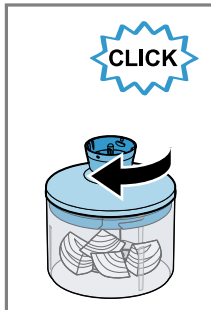
2



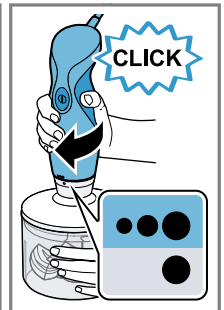
3

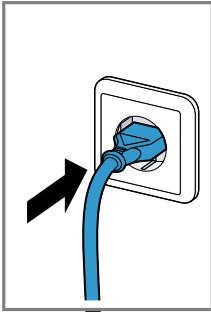


4

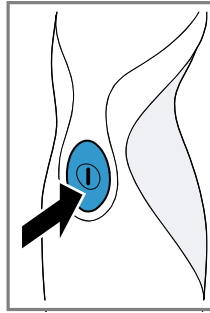
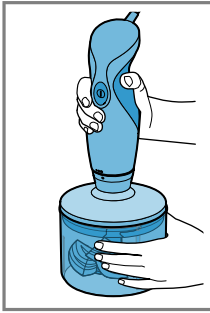


5

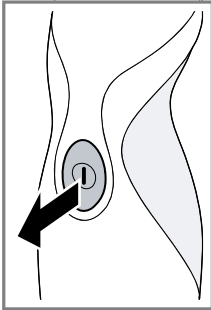
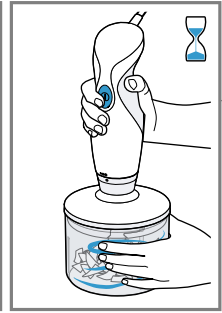




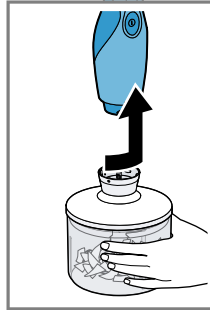
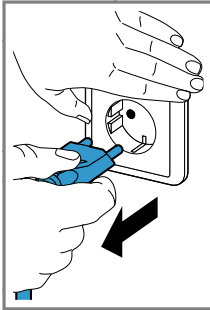
6



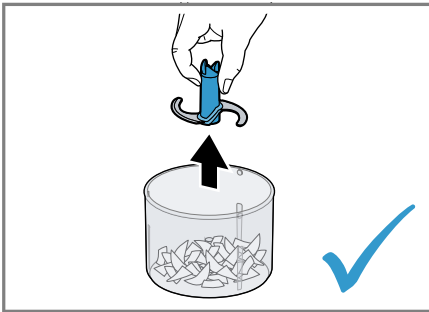
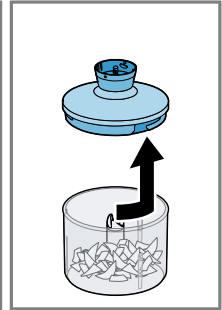
7



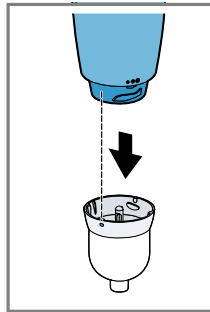
8



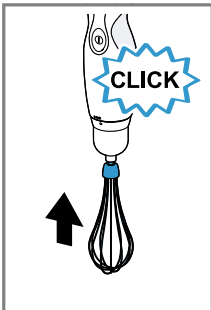
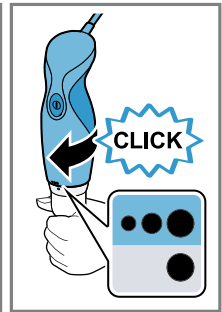
9



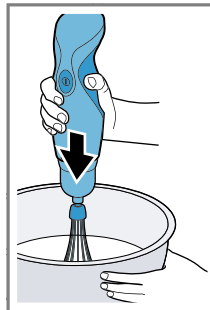
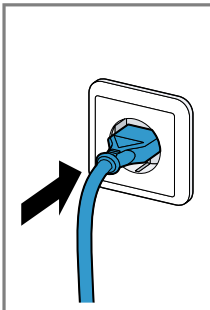
10



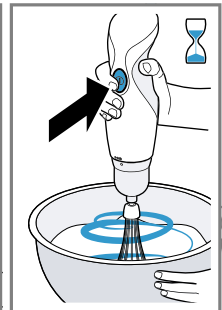
11

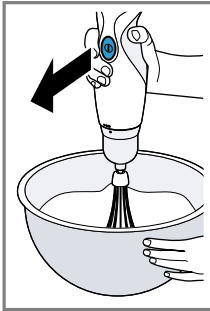


12

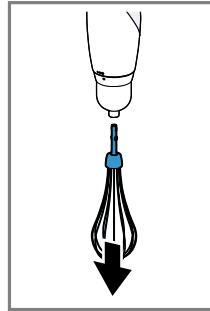
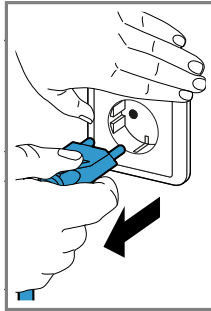


13

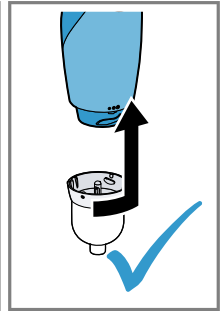




14


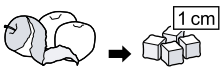



15








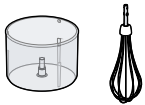


			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x	3 - 15 s
			50 - 100 g	2 x 2 s
			5 - 15 g	8 - 20 s
			50 - 150 g	● L 7 - 10 s
			150 g	● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100 - 300 g	20 - 180 s
			1 - 3 x	40 - 120 s
			50 - 150 g	60 - 120 s

16

			
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

17

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

18

Biztonság

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Vegye figyelembe az alapgép utasításában foglaltakat.

A tartozékokat csak:

- MSM1..., MSM2..., MSM6B.. rúdmixerrel.
- a jelen használati útmutatóban leírt alkalmazási módokra.
- ▶ A pengékhez soha ne érjen hozzá csupasz kézzel.
- ▶ Legyen elővigyázatos az éles vágókések kezelése, a tál ürítése és a tisztítás során.
- ▶ A tartozékot csak álló meghajtás mellett és áramtalanított (konnektorból kihúzott) készülékre tegye fel és vegye le.
- ▶ A tartozékokat csak teljesen összeszerelt állapotban használja.

Dologi károk elkerülése

- ▶ A meghajtófeltétet soha ne merítse folyadékba, és soha ne tisztítsa mosogatógépben.
- ▶ Az aprító tálját soha ne tegye a mikrohullámú sütőbe vagy a sütőbe.
- ▶ A mixelőszárat vagy a habverőt soha ne használja az aprító táljában.
- ▶ A feldolgozás előtt távolítsa el az élelmiszerek kemény részeit (pl. porc, csont, inak vagy a gyümölcsök kemény magja).

Áttekintés

→ *Ábra* **1**

A Univerzális aprító¹

B Habverő¹

1 Edény

2 Univerzális kés

3 Meghajtófeltét az univerzális aprítóhoz

4 Meghajtófeltét a habverőhöz

Megjegyzés: Ha valamelyik tartozék nem alaptartozék, az ügyfélszolgálatától megrendelhető.

Univerzális aprító

Az univerzális aprító élelmiszerek (pl. hús, kemény sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, gyümölcs, zöldség, zöldfűszerek, diófélék és mandula) aprítására alkalmas.

Megjegyzés: Az univerzális aprító nem alkalmas nagyon kemény élelmiszerek (kávészem, szerezsendió, retek) vagy fagyasztott áruk (gyümölcs vagy jégkocka) aprítására.

Az univerzális aprító használata

→ *Ábra* **2** - **10**

Habverő

A habverő tejszín, tojásfehérje vagy tejhab felverésére, illetve szósok és desszertek készítésére szolgál.

Így érhet el tökéletes eredményt:

- Használjon legalább 30%-os zsírtartalmú és 4–8 °C-os tejszínt.
- Használjon magas fehérjetartalmú és legfeljebb 8 °C-os tejet.
- A tejet vagy a tojásahabot nagy tálban verje fel.

Megjegyzés: A kifröccsenés elkerülés érdekében a habverőt mély tálakban használja.

Habverő használata

→ *Ábra* **11** - **15**

Alkalmazási példák

Vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat és értékeket.

→ *Ábra* **16**

Mézes-almás keverék

→ *Ábra* **17**

¹ Modelltől függően

Sütemény

- 3 tojás
- 60 g vaj
- 100 g fehér liszt (405-ös típus)
- 60 g darált dió
- 1 tk fahéj
- 2 evőkanál vaníliás cukor
- 1 tk sütőpor
- 1 alma
- Válassza szét a tojásokat, és verje kemény habbá a tojásfehérjét.
- Verje habosra a tojássárgáját a cukorral. Adja hozzá a puha vaját és a **mézes-almás keveréket**.
- A többi hozzávalót keverje össze egy külön tálban, adja hozzá a nedves hozzávalókhoz, és kavarja össze.
- A tojáshabot spatulával óvatosan forgassa bele.
- Egy doboz alakú sütőformát (35 x 11 cm) béleljen ki sütőpapírral, és tegye bele az előkészített keveréket.
- Hámozza meg és szeletelje fel az almát, és ossza el a süteményen.
- Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra, és 30 percig süssse a süteményt.

A tisztítás áttekintése

Tisztítsa meg az egyes alkatrészeket a táblázatban leírtaknak megfelelően.

→ *Ábra* **13**



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
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001216137 (041129)

hu