

**BOSCH**

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

CleverMixx

MSM1....**MSM2....**

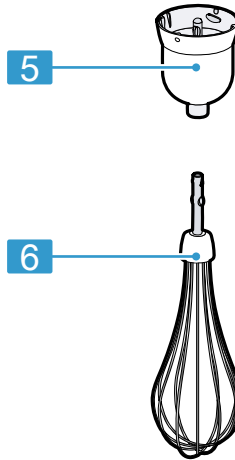
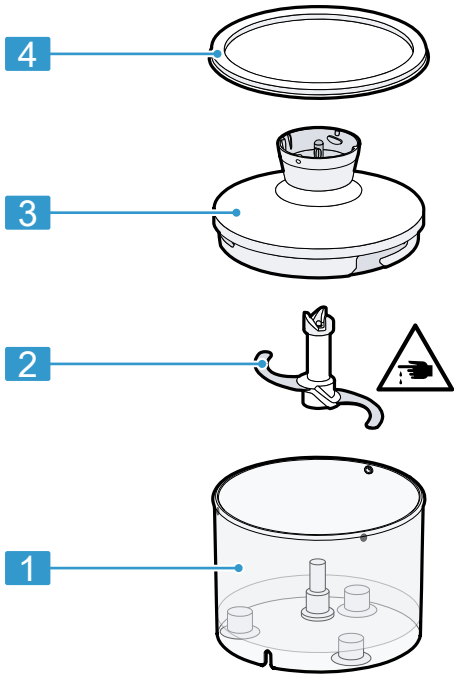
[de]	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	7
[en]	User manual	Hand blender	9
[fr]	Manuel d'utilisation	Mixeur plongeant	11
[it]	Manuale utente	Frullatore ad immersione	13
[nl]	Gebruikershandleiding	Staaftmixer	15
[da]	Betjeningsvejledning	Stavblender	17
[no]	Bruksanvisning	Stavmikser	19
[sv]	Bruksanvisning	Stavmixer	21
[fi]	Käyttöohje	Sauvasekoitin	23
[es]	Manual de usuario	Batidora de varilla	25
[pt]	Manual do utilizador	Varinha	27
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Ράβδος μπλέντερ	29
[tr]	Kullanım kılavuzu	El blenderi	31
[pl]	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	33
[uk]	Керівництво з експлуатації	Занурюваний блендер	35
[ru]	Руководство пользователя	Погружной блендер	37
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	39



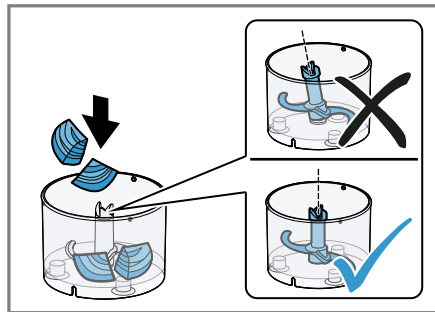
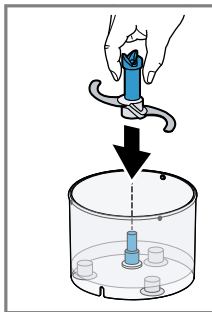
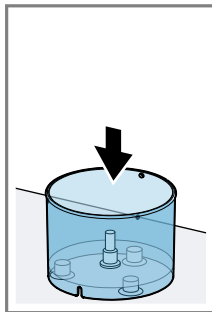
www.bosch-home.com



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

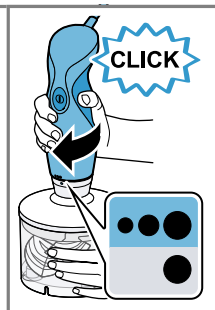
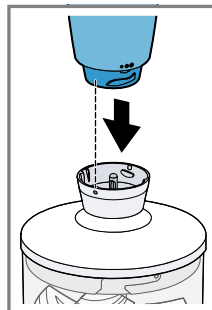
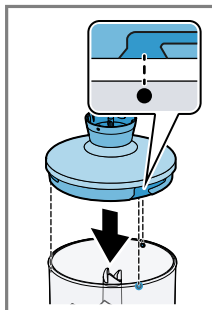


1



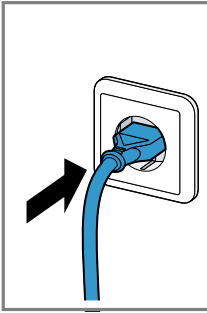
2

3

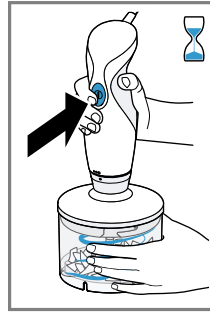
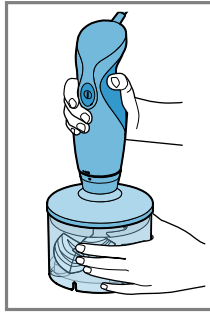


4

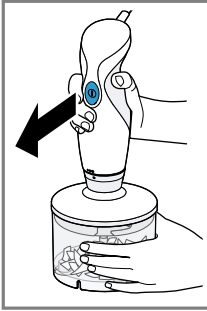
5



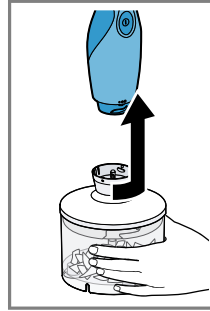
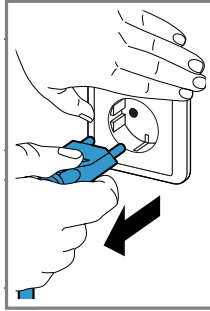
6



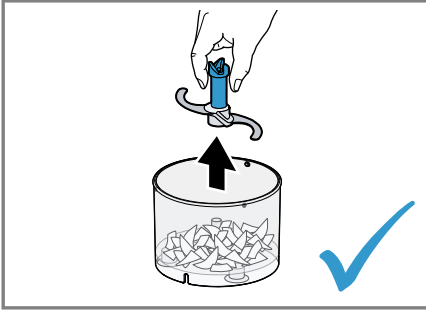
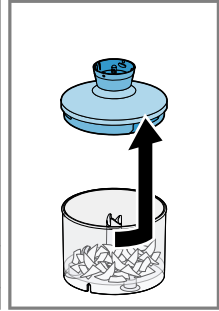
7



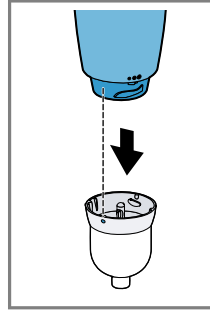
8



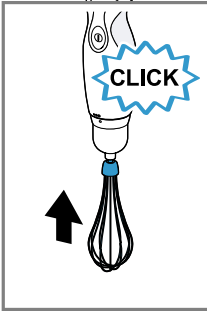
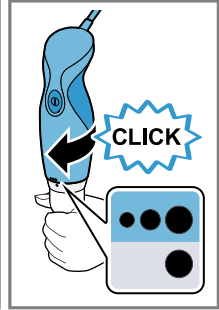
9



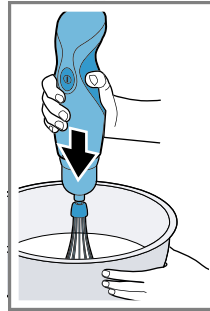
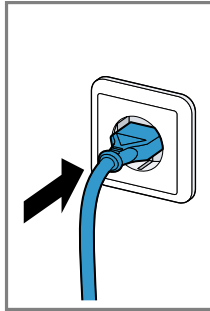
10



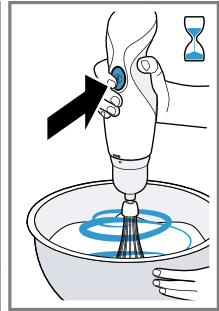
11

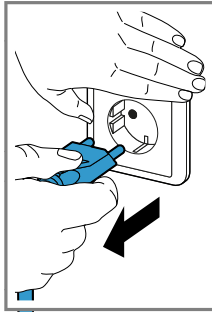
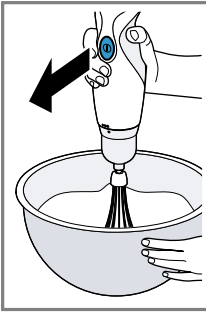


12

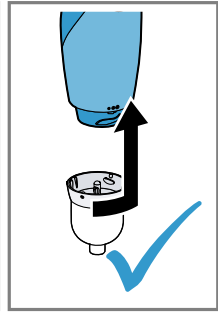
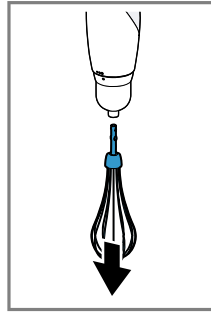


13









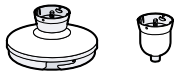

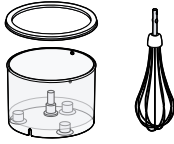
14



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	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	

16

				
	✓	✗	✗	✗
	✗	✓	✗	✓
	✓	✓	✓	✓



Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Beachten Sie die Anleitung des Grundgeräts.

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer CleverMixx.
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Die Klingen nie mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie die Getriebeaufsätze in Flüssigkeiten tauchen und nie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Nie den Mixfuß oder den Schneebesen im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.
- ▶ Nie den Behälter des Universalzerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.

Übersicht

→ Abb. **1**

1	Behälter
2	Universalmesser
3	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
4	Deckel
5	Getriebeaufsatz für den Schneebesen
6	Schneebesen

Universalzerkleinerer

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse oder Mandeln.

Hinweise

- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich oder gefrorenen Lebensmitteln, z. B. Obst oder Eiswürfel.

Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. **2** - **10**

Schneebesen

Der Schneebesen ist geeignet zum Aufschlagen von Schlagsahne, Eischnee oder Milchschaum und zur Zubereitung von Saucen oder Desserts.

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

- Sahne mit min. 30% Fettgehalt und 4-8 °C verwenden
- Milch mit hohem Proteingehalt und max. 8 °C verwenden
- Sahne oder Eischnee in einem weiten Gefäß aufschlagen

Hinweis: Um Spritzer zu vermeiden, den Schneebesen in tiefen Behältern verwenden.

de Anwendungsbeispiele

Schneebesen verwenden

→ Abb. **11** - **15**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

→ Abb. **16**

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

- Waldhonig (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g Apfel, in Würfel (11 mm)

Zubereitung:

- Die Zutaten in den Universalzerkleinerer füllen.
- Die Zutaten 2 Sekunden mixen.

Kuchen

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 EL Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel

Zubereitung:

- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die weiche Butter und die zubereitete **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Die übrigen Zutaten in einer separaten Schüssel mischen, zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren.
- Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Kuchen-Mischung einfüllen.
- Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **17**

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Observe the instructions for the base unit.

Only use the accessories:

- with a hand blender CleverMixx.
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.

Avoiding material damage

- ▶ Never immerse the gear attachments in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the universal cutter container.
- ▶ Never use the universal cutter container in the microwave or oven.

Overview

→ Fig. **1**

1	Container
2	Universal blade
3	Gear attachment for the universal cutter
4	Lid
5	Gear attachment for the whisk
6	Whisk

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 food, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food, e.g. fruit or ice cubes.

Using the universal cutter

→ Fig. **2** - **10**

Whisk

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites and 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. **11** - **15**

Application examples

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

→ Fig. **16**

en Overview of cleaning

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

- Forest honey (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g apple, cut in cubes (11 mm)

Preparation:

- Add the ingredients to the universal cutter.
- Mix the ingredients for 2 seconds.

Cake

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

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **17**

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un mixeur plongeant CleverMixx.
- pour les utilisations décrites dans cette notice.
- ▶ Ne jamais toucher les lames à mains nues.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides, ne pas le nettoyer sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.
- ▶ Ne jamais utiliser le pied mixeur ou le fouet dans le récipient du mini-hachoir.
- ▶ Ne jamais mettre le récipient du mini-hachoir dans le micro-ondes ou le four.

Aperçu

→ Fig. **1**

1	Récipient
2	Lame universelle
3	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
4	Couvercle
5	Couvercle démultiplicateur du fouet
6	Fouet

Mini-hachoir

Le mini-hachoir convient pour broyer les aliments suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, ail, fruits, légumes, herbes aromatiques, noix ou amandes.

Remarques

- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.
- Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort, les aliments surgelés (comme les fruits) ou des glaçons.

Utiliser le mini-hachoir

→ Fig. **2** - **10**

Fouet

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs d'œuf en neige, faire mousser le lait et préparer des sauces et desserts.

Recommandations pour des résultats optimaux :

- Utiliser de la crème avec au moins 30 % de matières grasses et à une température comprise entre 4 et 8 °C.
- Utiliser du lait à haute teneur en protéines et à une température maximale de 8 °C.
- Fouetter la crème ou le blanc d'œuf dans un grand bol.

Remarque : Pour éviter les éclaboussures, utiliser le fouet dans des récipients profonds.

Utiliser le fouet

→ Fig. 11 - 15

Exemples d'utilisation

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau.

→ Fig. 16

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme

- Miel de forêt (5 °C)
CNHR15 : 130 g
CNHR12C : 110 g
 - 30 g de pommes, en dés (11 mm)
- Préparation :
- Verser les ingrédients dans le mini-hachoir.
 - Mélanger les ingrédients pendant 2 secondes.

Gâteau

- 3 œufs
 - 60 g de beurre
 - 100 g de farine de blé (type 405)
 - 60 g de noix en poudre
 - 1 c.à c. de cannelle
 - 2 c. à s. de sucre vanillé
 - 1 c. à c. de levure chimique
 - 1 pomme
- Préparation :
- Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.
 - Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre mou au **mélange miel-pomme** déjà préparé.
 - Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.
 - Incorporer délicatement le blanc d'œufs battu à l'aide d'une spatule.
 - Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser la pâte préparée.
 - Éplucher la pomme, la couper en tranches et répartir les tranches sur le gâteau.
 - Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 17

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Osservare le istruzioni dell'apparecchio base.

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione CleverMixx.
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.

Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non immergere mai gli innesti per corpo motore in liquidi né lavarli sotto acqua corrente o in lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzare mai il piede frullatore o la frusta per montare nel contenitore del mini tritatutto.
- ▶ Non utilizzare mai il contenitore del mini tritatutto nel microonde o nel forno.

Panoramica

→ Fig. **1**

1	Recipiente
2	Lama universale
3	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
4	Coperchio
5	Innesto per corpo motore per frusta per montare
6	Frusta per montare

Mini tritatutto

Il mini tritatutto è adatto per sminuzzare alimenti, quali ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci o mandorle.

Note

- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.
- Il mini tritatutto non è adatto per sminuzzare alimenti molto duri, ad es. chicchi di caffè, noce moscata, rafano o alimenti surgelati, ad es. frutta o cubetti di ghiaccio.

Utilizzo del mini tritatutto

→ Fig. **2** - **10**

Frusta per montare

La frusta è adatta per montare panna, albumi d'uovo a neve o schiuma del latte e per la preparazione di salse o dessert.

Suggerimenti per risultati ottimali:

- Utilizzare panna con min. 30% di grasso e a 4-8 °C
- Utilizzare latte con elevato contenuto di proteine e a max 8 °C
- Sbattere la panna o gli albumi a neve in un recipiente largo

Nota: Per prevenire schizzi, utilizzare la frusta in contenitori profondi.

Utilizzo della frusta per montare

→ Fig. **11** - **15**

Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nella tabella.

→ Fig. **16**

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele

- Miele di bosco (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g di mele, in cubetti (11 mm)

Preparazione:

- Versare gli ingredienti nel mini tritatutto.
- Frullare gli ingredienti per 2 secondi.

Torta

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina bianca (tipo 00)
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 cucchiaini di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela

Preparazione:

- Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve.
- Sbattere il tuorlo con lo zucchero fino ad ottenere una schiuma. Aggiungere il burro morbido e la **miscela di miele e mele** preparata.
- Mescolare gli altri ingredienti in una ciotola separata, aggiungerli agli ingredienti umidi e incorporare.
- Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.
- Rivestire una tortiera (35 x 11 cm) di carta forno e versare la miscela di miele e mele.
- Sbucciare la mela, tagliarle a fette e distribuirle sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **17**

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Neem de handleiding van het basistoestel in acht.

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een staafmixer CleverMixx.
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ De lemmeten nooit met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.

Materiële schade voorkomen

- ▶ De aandrijfhulpstukken nooit in vloeistoffen dompelen en nooit onder stromend water of in de vaatwasser reinigen.
- ▶ Nooit de mixervoet of de garde in het reservoir van de universele fijnsnijder gebruiken.
- ▶ Nooit het reservoir van de universele fijnsnijder in de magnetron of oven gebruiken.

Overzicht

→ Fig. **1**

1	Reservoir
2	Universeel mes
3	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder
4	Deksel
5	Aandrijvingsopzetstuk voor de garde
6	Garde

Universele fijnsnijder

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van levensmiddelen, bijv. vlees, harde kaas, uien, knoflook, fruit, groente, kruiden, noten of amandelen.

Opmerkingen

- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het verkleinen van zeer harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, muskaatnoten, rammenas of bevroren levensmiddelen zoals fruit of ijsblokjes.

Universele fijnsnijder gebruiken

→ Fig. **2** - **10**

Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit of melkschuim evenals voor het bereiden van sauzen of desserts.

Aanbevelingen voor optimale resultaten:

- Room met een vetgehalte van 30% en een temperatuur van 4-8 °C gebruiken
- Melk met een hoog proteïnegehalte en een temperatuur van max. 8 °C gebruiken
- Room of eiwit in een brede kom opkloppen

Opmerking: De garde in diepe reservoirs gebruiken om spatten te voorkomen.

Garde gebruiken

→ Fig. 11 - 15

Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximum hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabel beslist in acht.

→ Fig. 16

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

- woudhoning (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g appel, in blokjes (11 mm)

Bereiding:

- De ingrediënten in de universele fijnsnijder vullen.
- De ingrediënten 2 seconden mixen.

Gebak

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 tl kaneel
- 2 el vanillesuiker
- 1 tl bakpoeder
- 1 appel

Bereiding:

- De eierdooiers scheiden van de eiwitten en het eiwit stijf kloppen.
- Het eigeel met de suiker tot schuim kloppen. De zachte boter en de bereide **honing-appelmengeling** toevoegen.
- De overige ingrediënten in een afzonderlijke kom mengen, aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren.
- De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide gebakmengeling erin doen.
- De appel schillen, in plakjes snijden en over het gebak verdelen.
- De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 17



Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Læs vejledningen for motorenheden.

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender CleverMixx.
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Rør ikke ved knivklingerne med fingrene.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Dyp aldrig drevpåsatterne i væske. Rengør dem aldrig under rindende vand, og rengør dem aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Anvend aldrig blenderfoden eller piskeriset i minihakkerens beholder.
- ▶ Minihakkerens beholder må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.

Oversigt

→ Fig. **1**

1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats til minihakkeren
4	Låg
5	Drevpåsats til piskeriset
6	Piskeris

Minihakker

Minihakkeren er egnet til at småhakke fødevarer, f.eks. kød, hård ost, løg, hvidløg, frugt, grønt, krydderurter, nødder og mandler.

Bemærkninger

- Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.

- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer, f.eks. kaffebønner, muskatnødder, peberrod eller frosne fødevarer såsom frugt eller isterninger.

Anvendelse af minihakkeren

→ Fig. **2** - **10**

Piskeris

Piskeriset er egnet til at piske flødeskum, æggehvider eller mælkeskum og til at tilberede sovs eller desserter.

Anbefalinger til optimale resultater:

- Brug fløde med en fedtprocent på min. 30 % og en temperatur på 4-8 °C
- Brug mælk med et højt proteinindhold og en temperatur på maks. 8 °C
- Pisk fløde eller æggehvider i en stor beholder

Bemærk: Anvend piskeriset i dybe beholdere for at undgå sprøjt.

Anvendelse af piskeriset

→ Fig. **11** - **15**

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

→ Fig. **16**

da Rengøringsoversigt

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding

- Skovhonning (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g æbler i tern (11 mm)

Tilberedning:

- Fyld ingredienserne i minihakkeren.
- Bland ingredienserne i 2 sekunder.

Kage

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g malede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble

Tilberedning:

- Skil æggene, og pisk æggehviderne stive.
- Pisk æggeblommerne skummende med sukkeret. Tilsæt det bløde smør og den tilberedte **honning-æble-blanding**.
- Bland de øvrige ingredienser i en separat skål, tilsæt dem til de fugtige ingredienser, og rør rundt.
- Rør forsigtigt de piskede æggehvider i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og hæld den forberedte kageblanding i.
- Skræl æblet, skær det i skiver, og fordel dem på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **17**

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Følg veiledningen for basisapparatet.

Bruk kun tilbehøret:

- med en stavmikser CleverMixx.
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med hendene.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.

Unngå materielle skader

- ▶ Drevpåsatsene må aldri senkes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.
- ▶ Bruk aldri mikserfoten eller vispen i universalkutterens beholder.
- ▶ Universalkutterens beholder må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.

Oversikt

→ Fig. **1**

1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats for universalkutteren
4	Lokk
5	Drevpåsats for vispen
6	Visp

Universalkutter

Universalkutteren er egnet for kutting av matvarer, f.eks. kjøtt, hard ost, løk, hvitløk, frukt, grønnsaker, urter, nøtter eller mandler.

Merknader

- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brus, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.

- Universalkutteren er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, nepe, eller frosne matvarer, f.eks. frukt eller isbiter.

Bruk av universalkutter

→ Fig. **2** - **10**

Visp

Vispen er egnet til pisking av kremfløte, eggehvite eller melkeskum samt til tilberedning av sauser eller desserter.

Anbefalinger for optimale resultater:

- Bruk kremfløte med min. 30 % fett og 4-8 °C
- Bruk melk med høyt proteininnhold og maks. 8 °C
- Pisk kremfløte og eggehvite i en bred beholder

Merk: Bruk vispen i dype beholdere for å unngå sprut.

Bruk av visp

→ Fig. **11** - **15**

Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

→ Fig. **16**

no Oversikt over rengjøring

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

- Skogshonning (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g eple, i terninger (11 mm)

Tilberedning:

- Fyll ingrediensene på universalkutteren.
- Miks ingrediensene i 2 sekunder.

Kake

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 ss vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple

Tilberedning:

- Skill eggene og stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplommen med sukkeret til den skummer. Tilsett det myke smøret og den tilberedte **blanding av honning/epler**.
- Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.
- Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte kakeblandingen på.
- Skrell eplet, skjær det i skiver og fordel det på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **17**



Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Följ bruksanvisningen för motordelen.

Använd tillbehören enbart:

- med en stavmixer CleverMixx.
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Ta aldrig på knivarna med bara händerna.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.

Undvika saksador

- ▶ Sänk aldrig ned drivningstillsatserna i vätska, håll dem inte under rinnande vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Använd aldrig mixerfoten eller vispen i i minihackarens kärl.
- ▶ Använd aldrig minihackarens kärl i mikrovågsugnen eller bakugnen.

Översikt

→ Fig. **1**

1	Behållare
2	Universalkniv
3	Drivningstillsats för minihackare
4	Lock
5	Drivningstillsats för grovvisp
6	Visp

Minihackare

Minihackaren är lämplig för finfördelning av matvaror, t.ex. kött, hårdost, lök, vitlök, frukt, grönsaker, nötter eller mandel.

Anmärkningar

- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.

- Minihackaren är inte lämplig för att finfördela mycket hårda matvaror, t.ex. kaffe-bönor, muskotnöt, rättika eller frysta matvaror, t.ex. frukt eller istärningar.

Användning av minihackaren

→ Fig. **2** - **10**

Visp

Vispen är lämplig för vispning av grädde, äggviteskum eller mjölkskum och för tillagning av såser och desserter.

Rekommendationer för optimala resultat:

- Använd grädde med minst 30 % fetthalt och temperatur 4-8 °C
- Använd mjölk med hög proteinhalt och högst 8 °C
- Häll grädden eller äggvitan i ett brett kärl

Notera: Undvik stänk genom att använda vispen i djupa kärl.

Användning av vispen

→ Fig. **11** - **15**

Användningsexempel

Följ ovillkorligen maximimängderna och bearbetningstiderna i tabellen.

→ Fig. **16**

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning

- Skogshonung (5 °C)

sv Rengöringsöversikt

CNHR15: 130 g

CNHR12C: 110 g

- 30 g äppeltärningar (11 mm)

Tillagning:

- Lägg ingredienserna i minihackaren.
- Mixa ingredienserna i 2 sekunder.

Kakor

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g malda valnötter
- 1 tsk kanel
- 2 msk vanillinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 äpple

Tillagning:

- Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.
- Vispa äggulan och sockret till skum. Till-sätt det mjuka smöret och den tillagade **honung-äppelblandningen**.
- Blanda de övriga ingredienserna i en se-parat skål och tillsätt dem sedan till de fuktiga ingredienserna och rör om.
- Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en avlång bak-form (35 x 11 cm) och håll i den tillaga-de kaksmeten.
- Skala äpplet, skär det i skivor och förde-lade det över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningar-na i tabellen.

→ Fig. **17**

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella CleverMixx.
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan upota vaihteisto-osia veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoitusvarvarta tai pallovispilää minileikkurin kulhossa.
- ▶ Älä koskaan käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

1	Kulho
2	Yleisterä
3	Vaihteisto-osa minileikkurille
4	Kansi
5	Vaihteisto-osa pallovispilälle
6	Pallovispilä

Minileikkuri

Minileikkuri soveltuu elintarvikkeiden, esim. lihan, kovan juuston, sipulien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, yrttien, pähkinöiden tai mantelien hienontamiseen.

Huomautukset

- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jätteet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten ainesten kuten marjojen/hedelmien tai jääpalojen hienontamiseen.

Minileikkurin käyttö

→ Kuva **2** - **10**

Pallovispilä

Pallovispilä soveltuu kerma-, valkuais- ja maitovaahdon vatkaamiseen sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen. Suosituksia optimaalisen lopputuloksen aikaansaamiseksi:

- Käytä kermaa, jonka rasvapitoisuus on 30 % ja lämpötila 4-8 °C
- Käytä runsaasti proteiinia sisältävää maitoa, jonka lämpötila on enint. 8 °C
- Vatkaa kerma tai valkuaisvaahdo leveässä astiassa

Huomautus: Roiskeiden välttämiseksi käytä pallovispilää syvässä astiassa.

Pallovispilän käyttö

→ Kuva **11** - **15**

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

→ Kuva **16**

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos:

- Metsähunajaa (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g omenaa kuutioina (11 mm)

Valmistus:

- Täytä ainekset minileikkuriin.
- Sekoita aineksia 2 sekuntia.

Kakku

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 rkl vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 omena

Valmistus:

- Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen ja sokeri vaahdoksi.
Lisää pehmyt voi ja valmistamasi **hunaja-omenaseos**.
- Sekoita muut ainekset eri kulhossa, lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita.
- Kääntelevä valkuainen varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada kakkuseos vuokaan.
- Kuori omena, leikkaa se viipaleiksi ja levitä ne kakun päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **17**

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

Utilizar el accesorio solo:

- con una batidora CleverMixx.
- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.

Evitar daños materiales

- ▶ No sumergir nunca la tapa de accionamiento en líquidos ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.
- ▶ No utilizar nunca el pie de la batidora o la varilla para montar claras en el recipiente del accesorio picador universal.
- ▶ No utilizar nunca el recipiente del accesorio picador universal en el microondas o en el horno.

Vista general

→ Fig. **1**

1	Recipiente
2	Cuchilla universal
3	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal
4	Tapa
5	Tapa de accionamiento para la varilla batidora para montar claras
6	Varilla batidora para montar claras

Accesorio picador universal

El accesorio picador universal es adecuado para picar alimentos como carne, queso duro, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces o almendras.

Notas

- Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.
- El accesorio picador universal no es apropiado para alimentos muy duros, como granos de café, nuez moscada, rábano o alimentos congelados (p. ej. fruta o cubitos de hielo).

Utilizar el accesorio picador universal

→ Fig. **2** - **10**

Varilla batidora para montar claras

La varilla batidora para montar claras es adecuada para montar nata, claras a punto de nieve y espuma de leche, así como para elaborar salsas y postres.

es Ejemplos prácticos

Recomendaciones para resultados perfectos:

- Utilizar nata con mín. 30 % de contenido de grasa y 4-8 °C
- Utilizar leche con un alto contenido de proteínas y máx. 8 °C
- Montar la nata o las claras a punto de nieve en un recipiente ancho

Nota: Para evitar salpicaduras, utilizar la varilla para montar claras en recipientes hondos.

Utilizar la varilla batidora para montar claras

→ Fig. 11 - 15

Ejemplos prácticos

Observe estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla.

→ Fig. 16

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

- Miel silvestre (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g de manzana, en dados (11 mm)

Preparación:

- Introducir los ingredientes en el accesorio picador universal.
- Batir los ingredientes 2 segundos.

Bizcocho

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nuez molida
- 1 cucharadita de canela
- 2 cucharadas de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana

Preparación:

- Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.
- Batir las yemas junto con el azúcar hasta obtener espuma. Añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana** preparada.

- Mezclar el resto de los ingredientes en otro recipiente y, a continuación, añadir la mezcla a los ingredientes húmedos.
- Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.
- Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno y rellenarlo con la mezcla de bizcocho recién preparada.
- Pelar la manzana, cortarla en rodajas y repartirla sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 17

Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Respeite o manual do aparelho base.

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha CleverMixx.
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- ▶ Nunca tocar nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca mergulhar os suportes da engrenagem em líquidos nem os lavar sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.
- ▶ Nunca utilizar o pé triturador ou o batedor no recipiente do picador universal.
- ▶ Nunca utilizar o recipiente do picador universal no micro-ondas ou no forno.

Vista geral

→ Fig. **1**

1	Recipiente
2	Lâmina universal
3	Suporte da engrenagem para o picador universal
4	Tampa
5	Suporte da engrenagem para o batedor
6	Batedor

Picador universal

O picador universal é adequado para picar alimentos, p. ex. carne, queijo duro, cebolas, alho, fruta, legumes, ervas aromáticas, nozes ou amêndoas.

Notas

- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.
- O picador universal não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes ou alimentos congelados, p. ex. fruta ou cubos de gelo.

Utilizar o picador universal

→ Fig. **2** - **10**

Batedor

O batedor é indicado para bater natas, claras em castelo ou espuma de leite e para a preparação de molhos ou sobremesas.

Recomendações para resultados ideais:

- Utilizar natas com um mín. de 30% de gordura e a 4-8 °C
- Utilizar leite com elevado teor de proteína e a no máx. 8 °C
- Bater as natas ou claras em castelo num recipiente largo

Nota: Para evitar salpicos, utilizar o batedor em recipientes fundos.

Utilizar o batedor

→ Fig. **11** - **15**

Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela.

→ Fig. 16

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

- Mel de floresta (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g de maçãs, em cubos (11 mm)

Preparação:

- Colocar os ingredientes no picador universal.
- Misturar os ingredientes por 2 segundos.

Bolo

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã

Preparação:

- Separe os ovos e bata as claras em castelo.
- Bata as gemas com o açúcar até fazer espuma. Adicione a manteiga amolecida e a **mistura de mel e maçã** preparada.
- Misture os restantes ingredientes numa tigela separada, adicione-os aos ingredientes húmidos e misture.
- Envolve cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
- Forre uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verta a massa de bolo preparada para dentro da mesma.
- Descasque a maçã, corte-a em fatias e distribua sobre o bolo.
- Preaqueça o forno a 180 °C e deixe o bolo cozer durante 30 minutos.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 17



Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μπλέντερ χειρός CleverMixx.
 - για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
- ▶ Μην αγγίζετε τις λεπίδες ποτέ με γυμνά χέρια.
 - ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τα επιθέματα μετάδοσης της κίνησης μέσα σε υγρά και μην τα καθαρίζετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το πόδι μίξερ ή το χτυπητήρι στο δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.

Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

1	Δοχείο
2	Μαχαίρι γενικής χρήσης
3	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
4	Καπάκι
5	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το χτυπητήρι
6	Χτυπητήρι

Κόφτης γενικής χρήσης

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό τροφίμων, π.χ. κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, αρωματικών φυτών, καρυδιών ή αμυγδάλων.

Υποδείξεις

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκων καφέ, μοσχοκάρυδου, ραπανιού ή κατεψυγμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα ή παγόκυβοι.

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. **2** - **10**

Χτυπητήρι

Το χτυπητήρι είναι κατάλληλο για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας ή αφρογάλακτος καθώς και για την παρασκευή σαλτσών ή επιδορπίων.

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιήστε σαντιγί με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C.

el Παραδείγματα εφαρμογών

- Χρησιμοποιήστε γάλα με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και το μέγιστο 8 °C.
- Χτυπήστε σαντιγί ή μαρέγκα σε ένα ευρύ δοχείο.

Σημείωση: Για να αποφύγετε τις πιτσιλιές, χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι σε βαθιά δοχεία.

Χρήση του χτυπητηριού

→ Εικ. **11** - **15**

Παραδείγματα εφαρμογών

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

→ Εικ. **16**

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

- Μέλι δάσους (5 °C)
CNHR15: 130 γρ.
CNHR12C: 110 γρ.
- 30 γρ. μήλα, κομμένα σε κύβους (11 mm)

Παρασκευή:

- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης.
- Αναμειξτε τα υλικά 2 δευτερόλεπτα.

Γλυκά

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 2 κουταλιές βανίλια
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο

Παρασκευή:

- Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια των αυγών και χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το προετοιμασμένο **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Αναμειξτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπολ, προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα.

- Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα γλυκού.
- Καθαρίστε το μήλο, κόψτε το σε φέτες και μοιράστε το επάνω στο γλυκό.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **17**



Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- bir el blenderi CleverMixx ile.
- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak el ile dokunmayınız.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Dişli düzeneklerini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- ▶ Genel doğrayıcının kabı içinde kesinlikle karıştırma ayağını veya çırpma telini kullanmayınız.
- ▶ Genel doğrayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.

Genel bakış

→ Şek. 1

1	Kap
2	Üniversal bıçak
3	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
4	Kapak
5	Çırpma teli için dişli düzeneği
6	Çırpma teli

Genel doğrayıcı

Genel doğrayıcı, örneğin et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri veya badem gibi besinleri doğramak için uygundur.

Notlar

- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kirli veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Genel doğrayıcı örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri, turp gibi çok sert besinleri veya örn. meyve veya buz gibi dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.

Genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. 2 - 10

Çırpma teli

Çırpma teli, kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğünün çırpılması ve sosların ve tatlıların hazırlanması için uygundur.

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:

- Yağ oranı en az %30 ve 4-8 °C sıcaklığında olan krema kullanınız
- Protein oranı yüksek ve en fazla 8 °C sıcaklığında olan süt kullanınız
- Kremayı veya çırpma yumurta akını geniş bir kapta çırpınız

Not: Sıçramaları önlemek için çırpma telini derin kaplarda kullanınız.

Çırpma telinin kullanımı

→ Şek. 11 - 15

Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

→ Şek. 16

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı

- çam balı (5 °C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g elma, küp kesilmiş (11 mm)

Hazırlama:

- Malzemeleri genel doğrayıcıya doldurunuz.
- Malzemeleri 2 saniye karıştırınız.

Kek

- 3 yumurta
- 60 g tereyağ
- 100 g beyaz un (405 tipi)
- 60 g dövülmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı vanilya şekeri
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- 1 elma

Hazırlama:

- Yumurtayı akından ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta sarısına şeker ekleyip ve çırpınız. Yumuşak tereyağını ve hazırladığınız **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Diğer malzemeleri ayrı bir kasede karıştırınız ve ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.
- Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.
- Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız kek karışımını içine dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyunuz, elmayı dilimler halinde kesin ve kek üzerine dağıtınız.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 17

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z blenderem CleverMixx.
 - do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękoma.
 - ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie zanurzać nasadek przekładniowych w płynach i nie myć ich nigdy pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- ▶ Nigdy nie używać końcówki miksującej lub końcówki do ubijania w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.

Przegląd

→ Rys. **1**

1	Pojemnik
2	Nóż uniwersalny
3	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
4	Pokrywa
5	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania
6	Końcówka do ubijania

Rozdrabniacz uniwersalny

Rozdrabniacz uniwersalny nadaje się do rozdrabniania artykułów spożywczych, np. mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów czy migdałów.

Uwagi

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatolowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów, np. owoców lub kostek lodu.

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. **2 - 10**

Końcówka do ubijania

Końcówka do ubijania nadaje się do przygotowania bitej śmietany, piany z białek i pianki z mleka oraz do sporządzania sosów oraz deserów.

Jak uzyskać optymalny rezultat:

- Używać śmietany o min. zawartości 30% tłuszczu i temperaturze 4-8°C

pl Przykłady zastosowań

- Używać mleka o wysokiej zawartości białka i temperaturze maks. 8°C
- Ubijać śmietaną lub białka jaj w szerokim naczyniu

Uwaga: Aby uniknąć rozprysków, używać końcówki do ubijania w głębokich pojemnikach.

Używanie końcówki do ubijania

→ Rys. **11** - **15**

Przykłady zastosowań

Stosować się ściśle do podanych w tabeli maksymalnych ilości i czasów przetwarzania.

→ Rys. **16**

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa

- Miód leśny (5°C)
CNHR15: 130 g
CNHR12C: 110 g
- 30 g jabłek, w kostkach (11 mm)

Sposób przygotowania:

- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym.
- Miksować składniki przez 2 sekundy.

Ciasto

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g zmielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 ŁS cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko

Sposób przygotowania:

- Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.
- Ubić żółtka z cukrem na pienistą masę. Dodać miękkie masło i przygotowaną wcześniej **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.
- Ubitą śmietaną ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.

- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać do niej przygotowaną mieszaninę na ciasto.
- Obrąć jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.
- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Przebieg procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **17**



Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з ручним блендером CleverMixx.
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- ▶ Не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожняєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й встановленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не занурюйте редукторні насадки в рідини й не мийте їх під проточною водою або в посудомийній машині.
- ▶ Не застосовуйте ніжку блендера або віничок для збивання в посудині універсального подрібнювача.
- ▶ Не нагрівайте посудину універсального подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.

Огляд

→ Мал. **1**

1	Контейнер
2	Універсальний ніж
3	Редукторна насадка універсального подрібнювача
4	Кришка
5	Редукторна насадка віничка для збивання
6	Віничок для збивання

Універсальний подрібнювач

Універсальним подрібнювачем можна подрібнювати такі продукти, як м'ясо, твердий сир, цибуля, часник, фрукти, овочі, зелень, мигдаль та інші горіхи.

Вказівки

- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Універсальним подрібнювачем не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи або редьку, а також заморожені продукти, наприклад фрукти або кубики льоду.

Застосування універсального подрібнювача

→ Мал. **2** - **10**

Віничок для збивання

Віничок для збивання придатний, щоб збивати вершки, білки або молочну піну, а також щоб готувати соуси або десерти. Рекомендації для отримання оптимальних результатів:

- Використовуйте вершки жирністю не менше ніж 30 % і температурою 4–8 °С
- Використовуйте молоко з високим вмістом білка й температурою до 8 °С
- Збивайте вершки або білки в широкій посудині

Зауваження: Щоб не було бризок, застосовуйте віничок у глибоких посудинах.

uk Приклади застосування

Застосування віничка для збивання

→ Мал. 11 - 15

Приклади застосування

Неодмінно зважайте на максимальну кількість і час обробки, указані в таблиці.

→ Мал. 16

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш

- Лісовий мед (5 °C)
CNHR15: 130 г
CNHR12C: 110 г
- 30 г яблук кубиками (11 мм)

Готування:

- Помістіть інгредієнти в універсальний подрібнювач.
- Змішуйте інгредієнти 2 секунди.

Пиріг

- 3 яйця
- 60 г вершкового масла
- 100 г білого борошна (гатунок 405)
- 60 г подрібнених волоських горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 ст. л. ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко

Готування:

- Відділіть яєчний білок і круто збийте його.
- Збийте жовток із цукром до пінистого стану. Додайте біле масло й підготовлену **медово-яблучну суміш**.
- Решту інгредієнтів змішайте в окремій мисці, додайте до вологих інгредієнтів і перемішайте.
- Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.
- Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і помістіть туди підготовану суміш на пиріг.
- Почистьте яблуко, наріжте скибками й викладіть на пиріг.
- Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 17



Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Соблюдайте инструкцию к основному блоку.

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером CleverMixx.
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Ни в коем случае не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.

Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Категорически запрещается погружать редукторы в жидкости и мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.
- ▶ Категорически запрещается использовать ножку блендера или венчик для взбивания в емкости универсального измельчителя.
- ▶ Категорически запрещается нагревать емкость универсального измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.

Обзор

→ Рис. 1

1	Контейнер
2	Универсальный нож
3	Редуктор универсального измельчителя
4	Крышка
5	Редуктор венчика для взбивания
6	Венчик для взбивания

Универсальный измельчитель

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения таких продуктов, как мясо, твердый сыр, лук, чеснок, фрукты, овощи, миндаль и другие орехи.

Примечания

- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.
- Универсальный измельчитель не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов, например фруктов или кубиков льда.

Использование универсального измельчителя

→ Рис. 2 - 10

Венчик для взбивания

Венчик для взбивания пригоден для взбивания сливок, белков и молочной пены, а также для приготовления соусов и десертов.

ru Примеры использования

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

- Использовать сливки с жирностью мин. 30 % и температурой 4–8 °С
- Использовать молоко с высоким содержанием белка и температурой макс. 8 °С
- Взбивать сливки или белки в широкой емкости

Заметка: Чтобы не было брызг, нужно использовать венчик для взбивания в глубоких емкостях.

Использование венчика для взбивания

→ Рис. 11 - 15

Примеры использования

Обязательно соблюдать указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки в таблице.

→ Рис. 16

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

- Лесной мед (5 °С)
CNHR15: 130 г
CNHR12C: 110 г
- 30 г яблок, нарезанных кубиками (11 мм)

Приготовление:

- Поместить ингредиенты в универсальный измельчитель.
- Смешивать ингредиенты 2 секунды.

Пирог

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего сорта (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко

Приготовление:

- Отделить желтки от белков, яичные белки взбить в крепкую пену.

- Взбить желтки с сахаром до образования пены. Добавить размягченное масло и подготовленную **яблочно-медовую смесь**.
- Остальные ингредиенты смешать в отдельной миске, добавить к мокрым ингредиентам и перемешать.
- Осторожно подмешать белки лопаткой.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и поместить туда приготовленную пирожную смесь.
- Почистить яблоко, нарезать и выложить на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 17

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط يدوي CleverMixx.
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.

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، مثل الفاكهة أو مكعبات الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة

الاستخدامات

← الشكل 2- 10

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 حليبًا ذا محتوى مرتفعًا من البروتين ودرجة حرارته 8 °م بحد أقصى
- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم المضرب في حاويات عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تخمر قواعد مجموعة التروس في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تستخدم ذراع الخلط أو المضرب أبدًا في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- ◀ لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.

عرض عام

← الشكل 1

1	حاوية
2	السكين متنوعة الاستخدامات
3	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
4	الغطاء
5	قاعدة مجموعة تروس للمضرب
6	المضرب

القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

نظرة عامة على التنظيف
نظف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 17

استخدام المضرب

← الشكل 14 - 15

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الشكل 16

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

- عسل بري (5 م)
- CNHR15: وزن 130 جم
- CNHR12C: وزن 110 جم
- 30 جم تفاح، مُقطّع إلى مُكعبات (11 مم)

التحضير:

- عبئ المُكوّنات في القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- اخلط المُكوّنات لمدة 2 ثانية.

الكيك

- 3 بيضات
- 60 جم زبدة
- 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

التحضير:

- افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي.
- أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المحضّر.
- اخلط المكوّنات الأخرى في وعاء منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقها معًا.
- اخفق العجين من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كعك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وأضف خليط الكعك المحضّر فيه.
- قسّم ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح ووزّعها على الكعك.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 م° واخبز الكعك لمدة 30 دقيقة.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 20 lines in total, providing a template for text entry.



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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001209037 (001111)

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