



BOSCH

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



Hand blender

MSM1....

MSM2....

MSM6B...

[en]	User manual	Accessories	8
[ms]	Manual pengguna	Aksesori	10
[zh-tw]	使用手冊	配件	12
[zh]	使用说明书	附件	14
[ar]	دليل المستخدم	الكماليات	16



<https://www.bosch-home.co.uk/manual/8001209041>



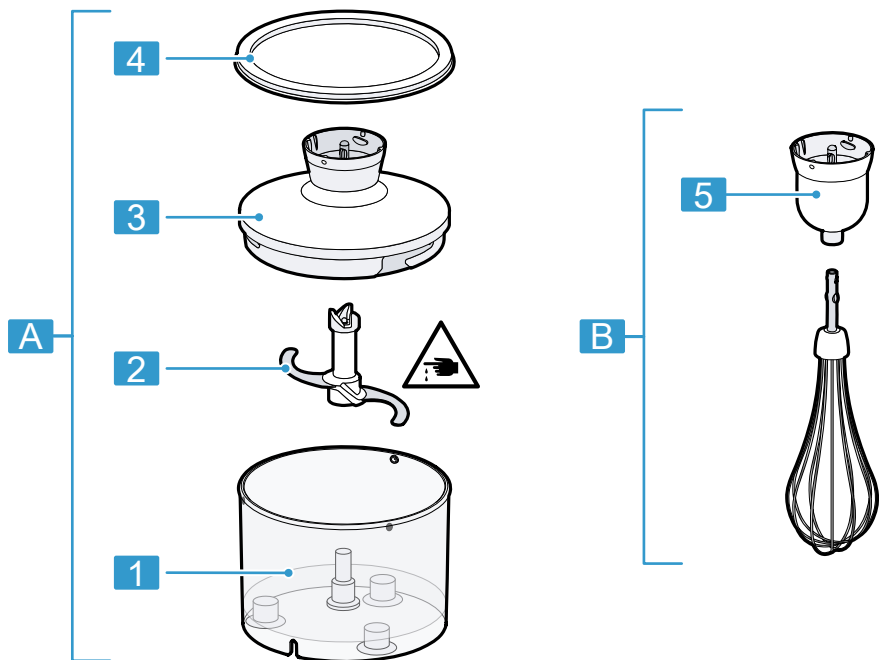
[en] Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information about your appliance or accessory here.

[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.

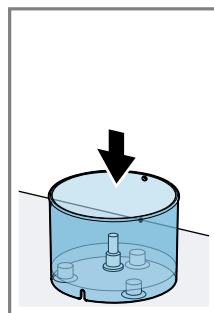
[zh-tw] 掃描 QR-Code 或訪問網站，以開啟更詳細的使用說明。您可於此處找到有關電器或配件的更多資訊。

[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。

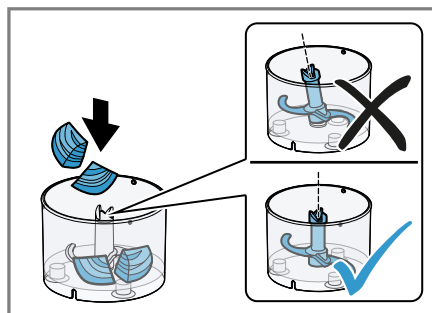
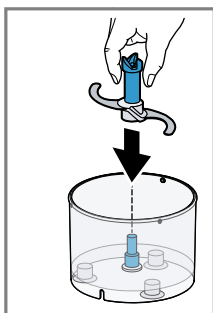
[ar] امسح رمز الاستجابة السريعة ضوئياً أو تفضّل زيارة الموقع الإلكتروني لفتح الإرشادات الموسّعة حول الاستخدام. تجد هناك معلومات إضافية حول جهازك أو الملحقات.



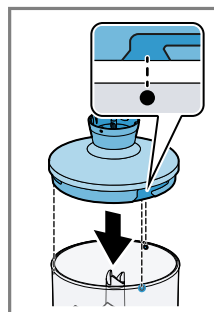
1



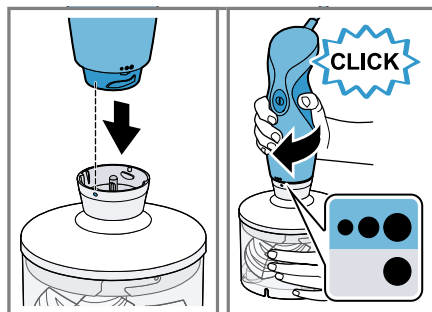
2



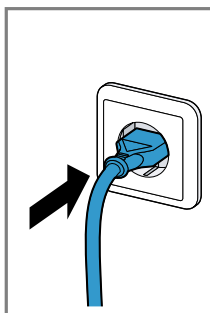
3



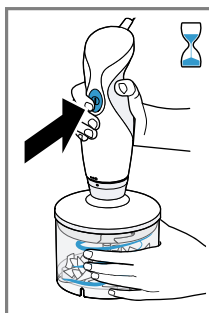
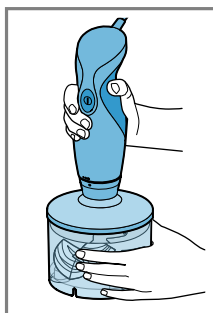
4



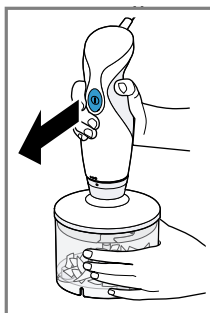
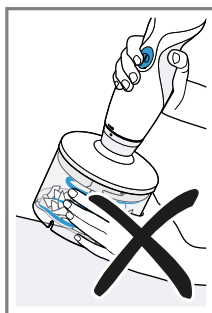
5



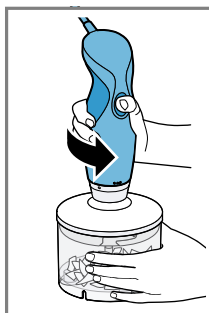
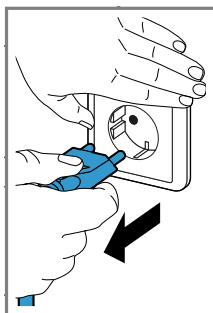
6



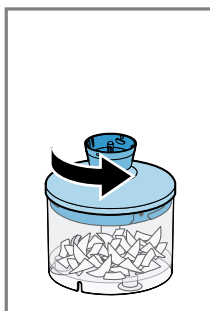
7



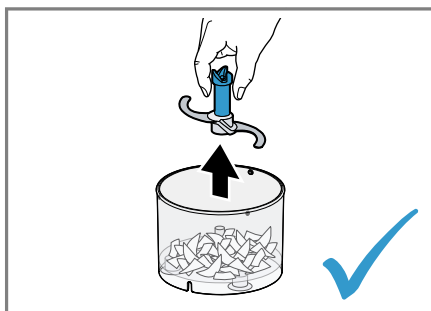
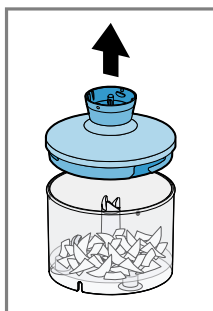
8



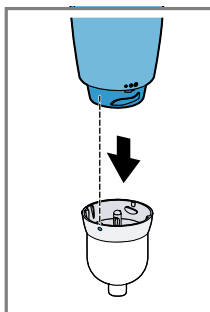
9



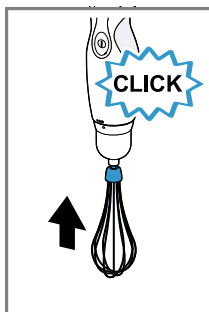
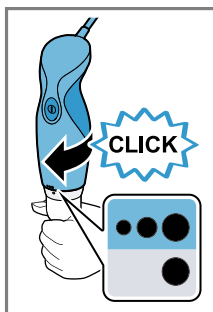
10



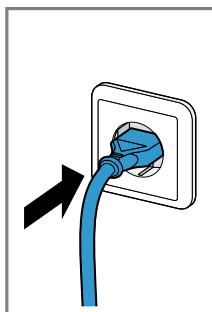
11

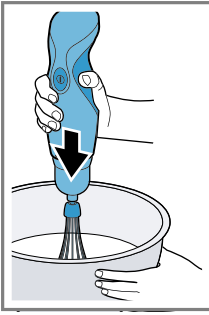


12

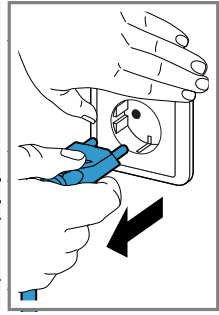
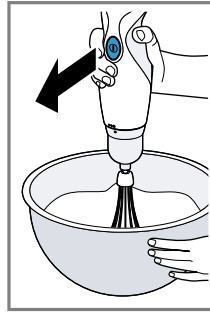
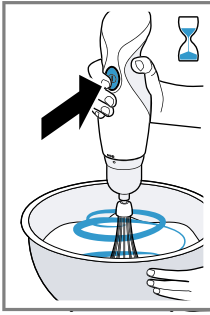


13

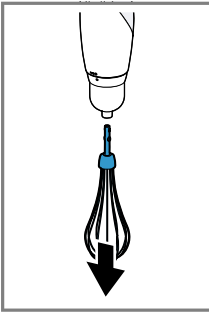




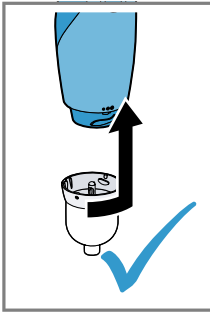
14

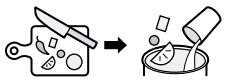
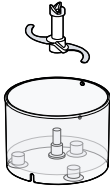
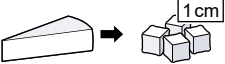
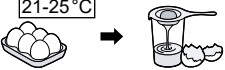


15



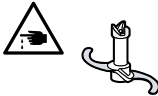
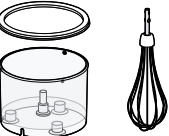
16



			 MIN-MAX	 00:00
			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	● 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

	  	 	   00:00
CNHR11	110 g	30 g	5 s
CNHR12	110 g	30 g	5 s
CNHR12C	110 g	30 g	2 s
CNHR15	130 g	30 g	2 s

18

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

19



Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- 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 universal cutter container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the universal cutter container.

Overview

→ Fig. 1

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

¹ Depending on the model

Note: If an item is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.

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 - 11

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. **12** - **16**

Application examples

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

→ Fig. **17**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ Fig. **18**

Cakes

- 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. **19**



Keselamatan

- Baca panduan ini dengan teliti.
- Ikuti arahan untuk peranti asas.

Gunakan aksesori hanya:

- dengan pengadun tangan MSM1..., MSM2..., MSM6B...
- untuk aplikasi yang dijelaskan dalam manual ini.
- ▶ Jangan sesekali menyentuh bilah dengan tangan.
- ▶ Berhati-hati semasa mengendalikan bilah pemotong yang tajam dan juga semasa mengosongkan bekas dan semasa pembersihan.
- ▶ Hanya pasang dan tanggalkan aksesori semasa pemacu berhenti dan peranti tidak terpasang.
- ▶ Gunakan aksesori hanya apabila dipasang sepenuhnya.

Elakkan kerosakan harta benda

- ▶ 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.

Gambaran keseluruhan

→ Raj. 1

A	Pemotong kecil universal ¹
B	Pemukul telur ¹
1	Bekas
2	Bilah universal
3	Sambungan gear untuk pemotong kecil universal
4	Penutup ¹
5	Sambungan gear untuk pemukul telur

¹ Bergantung kepada model

Nota: Sekiranya komponen tidak disertakan dalam skop penghantaran, anda boleh memesan melalui perkhidmatan pelanggan.

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, cth. buah atau kiub ais.

Gunakan pemotong kecil universal

→ Raj. 2 - 11

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 di dalam bekas yang lebar

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

Gunakan pemukul telur

→ Raj. **12** - **16**

Contoh penggunaan

Perhatikan kuantiti maksimum dan masa pemprosesan dalam jadual.

→ Raj. **17**

Kek madu dengan epal

Campuran madu epal

→ Raj. **18**

Kek

- 3 biji telur
- 60 g mentega
- 100 g tepung putih (jenis 405)
- 60 g walnut yang dikisar
- 1 sudu teh kayu manis
- 2 sudu besar gula vanila
- 1 sudu teh serbuk penaik
- 1 epal

Penyediaan

- Pisahkan putih telur dengan kuning telur dan pukul putih telur sehingga kembang.
- Pukul kuning telur dengan gula hingga berbuih. Tambahkan mentega lembut dan **campuran madu epal** yang telah disediakan.
- Campurkan bahan yang lain di dalam mangkuk yang berasingan untuk menambah dan mengacau bahan basah.
- Kaup dan balikkan putih telur secara berhati-hati dengan spatula.
- Alaskan loyang kek (35 x 11 cm) dengan kertas minyak dan masukkan campuran kek yang disediakan.
- Kupas epal, hiris dan tabur di atas kek.
- Panaskan ketuhar hingga 180 °C dan bakar kek selama 30 minit.

Gambaran keseluruhan pembersihan

Bersihkan bahagian-bahagian tunggal seperti yang ditunjukkan dalam jadual.

→ Raj. **19**

安全性

■ 請仔細閱讀本說明書。

■ 注意主機的說明書。

本配件僅能如下使用：

■ 搭配手持式調理棒 MSM1..., MSM2..., MSM6B...

■ 適用於本說明書所述之用途。

▶ 請勿徒手觸碰刀片。

▶ 操作鋒利的切削刀片、清空容器以及清潔時，請務必小心。

▶ 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。

避免財物損失

▶ 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。

總覽

→ 圖 11

A	多功能攪碎器 ¹
B	打蛋器 ¹
1	調理杯
2	萬用刀片
3	多功能攪碎器專用傳動蓋
4	蓋子 ¹
5	打蛋器專用傳動蓋

¹ 視型號而定

注意事項：若有零件未包含在供貨清單內，請向客戶服務另行選購。

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。

使用多功能攪碎器

→ 圖 2 - 11

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

→ 圖 12 - 16

應用實例

請務必注意表格中的最大處理量和處理時間。

→ 圖 17

蘋果蜂蜜蛋糕

蘋果蜂蜜混合物

→ 圖 18

蛋糕

■ 3 個雞蛋

■ 60 公克奶油

■ 100 公克白麵粉 (405 型)

- 60 公克磨碎的核桃
- 1 茶匙肉桂
- 2 湯匙香草糖
- 1 茶匙發酵粉
- 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配料，將其添加到含水份的配料並攪拌均勻。
- 用抹刀小心地塗抹打發蛋白。
- 將烘焙紙鋪在蛋糕烤模 (35 × 11 公分) 內並倒入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。

清潔一覽

清潔各個零件，如表格所示。

→ 圖 **19**

 安全须知

- 请仔细阅读本说明书。
- 请注意主机说明书。

本附件仅用于：

- 手持式搅拌机 MSM1..., MSM2..., MSM6B...。
- 用于本说明书中所述的用途。
- ▶ 请勿赤手触碰刀片。
- ▶ 处理锋利的切削刀片、清空容器和进行清洁时，请务必小心。
- ▶ 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。

避免材料损坏

- ▶ 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。

概览

→ 图 11

A	多用途切碎附件 ¹
B	打发桨 ¹
1	切碎杯
2	多用途切碎刀片
3	多用途切碎附件的顶盖
4	防溅盖 ¹
5	打发桨的顶盖

¹ 具体取决于型号

注：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。

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

- 加工前要去除食物中的硬块，例如骨头、软骨、肉筋或者核果和核。

- 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水果或冰块等冷冻食品。

使用多用途切碎附件

→ 图 2 - 11

打发桨

打发桨适合搅打奶油、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桨。

使用打发桨

→ 图 12 - 16

应用实例

请务必注意表格中的最大加工量和加工时间。

→ 图 17

苹果蜂蜜蛋糕

蜂蜜和苹果混合物

→ 图 18

蛋糕

- 3 个鸡蛋
- 60 克黄油



- 100 克白面粉 (405 型)
- 60 克磨碎的核桃
- 1 小匙肉桂
- 2 食匙香草糖末
- 1 小匙发酵粉
- 1 个苹果

烹调

- 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**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蛋清。
- 将烘焙纸铺在蛋糕烤模 (35 × 11 厘米) 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。

清洁概述

清洁各个部件，如表格所示。

→ 图 **19**

⚠️ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط يدوي MSM6B, MSM2..., MSM1...
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين.
- ◀ توخّ الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تركّب أو تفكّ 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.

القطاعة متنوعة الاستخدامات

القطاعة متنوعة الاستخدام صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن 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، مثل الفاكهة أو مكعبات الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة

الاستخدامات

← الشكل 11-2

المضرب

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

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

- استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- استخدم خليطاً ذا محتوى مرتفع من البروتين ودرجة حرارته 8 °م بحد أقصى

تجنّب الأضرار المادية

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

عرض عام

← الشكل 1

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

¹ على حسب الطراز

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُكوّنات موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

- اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم المضرب في حاويات عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

استخدام المضرب

← الشكل 12 - 16

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الشكل 17

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

← الشكل 18

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 المَحضّر.
- اخلط المكوّنات الأخرى في وعاءٍ منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقها معًا.
- اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.
- قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المَحضّر.
- قشّر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح وورّعها على الكعكة.
- سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 19



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines. The first line is a solid black line, and the subsequent 19 lines are dashed black lines.



A series of horizontal lines for writing, consisting of 20 lines. The first line is a solid black line, and the subsequent 19 lines are solid purple lines.



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.



博世家电官方微信公众号

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

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

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



8001216502 (010720)

en, ms, zh-tw, zh, ar

