



BOSCH

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



ErgoMixx

Accessories (Hand blender)

MSM6..

[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Stabmixer)	3
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	8
[fr]	Mode d'emploi	Accessoires (mixer plongeant)	12
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessori (Frullatore assiale)	17
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Staafmixer)	22
[da]	Brugsanvisning	Tilbehør (stavblender)	27
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør (Stavmikser)	31
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör (Stavmixer)	35
[fi]	Käyttöohje	Varusteet (Sauvasekoitin)	39
[es]	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora de varilla)	43
[pt]	Instruções de serviço	Acessórios (Varinha mágica)	48
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Αναδευτήρας)	53
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El blenderi)	58
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria (Blender ręczny)	63
[uk]	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний блендер)	68
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Погружной блендер)	73
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	81

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Zubehöre sind für den Stabmixer MSM6... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Diese Zubehöre niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

Sicherheitshinweise

Verletzungsgefahr

- Klingen der Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Einsetzen und Entnehmen der Messer diese nur am Kunststoff anfassen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Schneebesens niemals ohne den zugehörigen Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.
- Niemals mit dem Mixfuß im Universalzerkleinerer-Behälter arbeiten.

Achtung!

- Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet.
- Den Aufsatz des Universalzerkleinerers und die Getriebevorsätze niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen.

Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Auf einen Blick

→ Bild

- 1 **Universalzerkleinerer L***
 - a Behälter
 - b Befestigungspunkte für Getriebeaufsatz ●
 - c Universalmesser (L)
 - d Eis-Crush-Messer (L)
 - e Getriebeaufsatz
 - f Deckel
 - 2 **Universalzerkleinerer XL***
 - a Behälter
 - b Befestigungspunkte für Getriebeaufsatz ●
 - c Universalmesser (XL)
 - d Getriebeaufsatz
 - e Deckel
- Vario-Set***
- f Vario-Träger
 - g Vario-Siebeinsatz
 - h Vario-Messer
- 3 **Schneebesens***
 - a Getriebevorsatz


* je nach Modell

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor das neue Zubehör benutzt werden kann, muss dieses vollständig entpackt, gereinigt und geprüft werden.

Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → **Bild **
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Universalzerkleinerer (Größe L und XL)

Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten.

→ Bild


Universalmesser: Zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Eis-Crush-Messer (nur Größe L): Zum Zerkleinern von Eiswürfeln (Crushed Ice).
Optimale Verarbeitungsmenge:
4-6 Eiswürfel (max. 100 g).

Achtung!

- Vor dem Zerkleinern von Fleisch, Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).
- Eiswürfel ausschließlich mit dem Eis-Crush-Messer verarbeiten

→ Bild

1. Behälter auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken. Universalmesser oder Eis-Crush-Messer einsetzen.
- Wichtig:** Das Messer muss gerade im Behälter sitzen.
2. Lebensmittel einfüllen.
 3. Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
 4. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
 5. Netzstecker einstecken.
 6. Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten. Die Turbo-Taste  drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.
 7. Mit dem Universalzerkleinerer die Lebensmittel verarbeiten.

8. Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
9. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
10. Getriebeaufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
11. Messer herausnehmen.
12. Behälter entleeren.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Beispielrezept: Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung (CNHR24):

- 110 g Waldhonig (5 °C)
- 30 g Apfel in Würfeln (11 mm)
- In den Universalzerkleinerer geben und 2 Sekunden bei Turbo-Geschwindigkeit mixen.

Honig-Apfel-Mischung (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g Waldhonig (5 °C)
- 30 g Apfel in Würfeln (11 mm)
- In den Universalzerkleinerer geben und 2 Sekunden bei Turbo-Geschwindigkeit mixen.

Kuchen:

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.

- Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver 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 Mischung hineingeben.
- Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Universalzerkleinerer mit Vario-Set (nur Größe XL)

Zum Zerkleinern von harten, trockenen Lebensmitteln (z. B. Schokolade, Nüsse, Mandeln, Parmesan) oder Eiswürfeln in Stücke von kleiner (**S**), mittlerer (**M**) oder großer (**L**) Größe. Die Größe wird durch die Platzierung der Markierungen **S**, **M** oder **L** am Vario-Siebeinsatz beim Einsetzen in den Vario-Träger bestimmt.


Die Maximalmengen in der Tabelle unbedingt beachten. → **Bild 6**

→ Bild 6

1. Behälter auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken. Vario-Träger in den Behälter einsetzen. Zapfen am Behälter müssen in den Nuten des Trägers sitzen.
2. Vario-Siebeinsatz auf den Behälter setzen. Die Markierungen (**S/M/L**) müssen entsprechend des gewünschten Zerkleinerungsgrades über den Zapfen des Behälters platziert werden.
3. Vario-Messer einsetzen.

Wichtig: Das Vario-Messer muss gerade im Vario-Siebeinsatz sitzen, damit der Aufsatz richtig sitzt.

4. Lebensmittel einfüllen.
5. Getriebeaufsatz auf den Vario-Siebeinsatz setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.

6. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
7. Netzstecker einstecken. Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten. Die Turbo-Taste  drücken.
8. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.

Hinweis: Der Behälter sollte geleert werden, bevor das Zerkleinerungsgut die Unterkante des Vario-Trägers erreicht.

9. Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
10. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
11. Getriebeaufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
12. Messer herausnehmen.
13. Vario-Siebeinsatz und Vario-Träger abnehmen.
14. Behälter entleeren.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Schneebesens

Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum aus heißer (max. 70 °C) und kalter Milch (max. 8 °C) sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.

Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißen Flüssigkeiten ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen.

Achtung!

- Den Schneebesens niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.
- Getriebevorsatz mit Schneebesens nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

→ Bild

1. Die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes geeignetes Gefäß füllen oder im Kochtopf verarbeiten.
2. Den Getriebevorsatz auf den Schneebesens setzen und drücken, bis er hörbar einrastet.
3. Den Schneebesens mit dem Getriebevorsatz in das Grundgerät stecken und drücken, bis er hörbar einrastet.
4. Netzstecker einstecken.
5. Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
6. Grundgerät und Mixbecher festhalten und Einschalttaste drücken.
7. Mit dem Schneebesens die Lebensmittel verarbeiten.
8. Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
9. Netzstecker ausstecken.
10. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Schneebesens mit dem Getriebevorsatz vom Grundgerät abnehmen.
11. Den Getriebevorsatz vom Schneebesens abnehmen.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehöerteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

Verletzungsgefahr

Klingen der Messer nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen diese nur am Kunststoff anfassen und eine Bürste benutzen.

Achtung!

- Keine alkohol- oder spiritushaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- Keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenstände benutzen.
- Keine scheuernden Tücher oder Reinigungsmittel verwenden.
- Den Getriebeaufsatz des Universalzerkleinerers und den Getriebevorsatz niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl oder Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

Im **Bild 19** finden Sie eine Übersicht, wie die Einzelteile zu reinigen sind.

- Den Aufsatz des Universalzerkleinerers und den Getriebevorsatz des Schneebesens nur mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.
- Die weiteren Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben. Zur Reinigung der Messer eine Bürste benutzen.

Änderungen vorbehalten.

Intended use

**These accessories are designed for the hand blender MSM6....
Follow the operating instructions for the hand blender.**

Never use these accessories for other appliances. Only use matching parts together.

The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). The accessory must not be used for processing other objects or substances.

Safety instructions

Risk of injury

- Do not touch the sharp edges of the blades with bare hands. When inserting and removing knives, grasp by the plastic only. Clean with a brush.
- The accessory must be completely assembled before use. Before attaching or removing the accessory, always wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Never insert the whisk in the base unit without the associated gear attachment.
- Never use the blender foot in the universal cutter container.

Caution!

- The universal cutter is not microwave-safe.
- Never immerse the attachment of the universal cutter or the gear attachments in liquids or hold under running water. Do not clean in the dishwasher.

Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 11*

Overview

→ Fig. **A**

- 1 **Universal cutter L***
 - a Container
 - b Fixing points for gear attachment ●
 - c Universal blade (L)
 - d Ice crusher blade (L)
 - e Gear attachment
 - f Lid
 - 2 **Universal cutter XL***
 - a Container
 - b Fixing points for gear attachment ●
 - c Universal blade (XL)
 - d Gear attachment
 - e Lid
- Vario set***
- f Vario holder
 - g Vario filter insert
 - h Vario blade
- 3 **Whisk***
 - a Gear attachment

* Depending on the model

Before using the appliance for the first time

Before the new accessory can be used, it must be fully unpacked, cleaned and checked.

Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.
 - Fig. **A**
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
 - "Cleaning and maintenance" see page 11

Universal cutter (size L and XL)

Warning!

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. → Fig. **B**

Universal cutter: For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, and almonds.

Ice crusher blade (only size L):

For crushing ice cubes (crushed ice).

Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes (max. 100g).

Caution!

- Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews.
- The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit etc.).
- Ice cubes should be processed only with the ice crusher blade

→ Fig. **B**

1. Place the container on a smooth, clean work surface and press into position. Insert the universal blade or ice crusher blade.

Important: The blade must be positioned straight in the container.

2. Add food.
3. Place the gear attachment on the container and rotate clockwise until it clicks into position.
4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Plug the mains plug into the mains.
6. Hold the base unit and universal cutter firmly. Press the Turbo button **T**. The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Process the food with the universal cutter.
8. Release the On button after processing. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the base unit.
10. Rotate the gear attachment anticlockwise and remove.

11. Take out the blade.
12. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 11

Sample recipe: Honey cake with apples

Honey-apple mixture (CNHR24):

- 110 g forest honey (5 °C)
- 30 g apple in cubes (11 mm)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 2 seconds.

Honey-apple mixture (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g forest honey (5 °C)
- 30 g apple in cubes (11 mm)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 2 seconds.

Cake:


- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple
- Separate the egg yolks from the whites.
- Beat the egg whites until stiff.
- Beat the yolks and sugar, then add the softened butter and the **honey-apple mixture**.
- Mix the flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder in a separate bowl. Add to the moist ingredients and mix in. Using a spatula carefully fold in the beaten egg whites.
- Line a bread baking pan (dimensions 35 cm x 11 cm) with baking paper and pour in the prepared mixture.
- Peel the apple and slice. Arrange the slices on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Universal cutter with Vario set (only size XL)

For cutting hard, dry food (e.g. chocolate, nuts, almonds, Parmesan) or for crushing ice cubes into small (**S**), medium (**M**) or large (**L**) pieces. The size is specified by positioning the marks **S**, **M** or **L** on the Vario filter insert when inserting it in the Vario holder.

Always observe the maximum quantities in the table. → Fig 6

→ Fig. 6

1. Place the container on a smooth, clean work surface and press into position. Insert the Vario holder in the container. The pegs on the container must be located in the grooves of the holder.
 2. Place the Vario filter insert on the container. The marks (**S/M/L**) must be positioned above the peg of the container according to the required degree of cutting.
 3. Insert Vario blade.
- Important:** The Vario blade must sit straight in the Vario filter insert so that the attachment is positioned correctly.
4. Add food.
 5. Place the gear attachment on the Vario filter insert and turn clockwise until it clicks into position.
 6. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
 7. Insert the mains plug. Hold the base unit and universal cutter firmly. Press Turbo button .
 8. The appliance remains switched on as long as the button is pressed.

Note: The container should be emptied before the cut food reaches the lower edge of the Vario holder.

9. Release the On button after processing. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.

10. Hold down both release buttons and remove the base unit.
11. Turn the gear attachment anticlockwise and remove.
12. Take out the blade.
13. Remove the Vario filter insert and Vario holder.
14. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use.
 - “Cleaning and maintenance” see page 11

Whisk

For whipping cream, beating egg whites and milk froth from hot milk (max. 70 °C) and cold milk (max. 8 °C) as well as for making sauces and desserts.


Risk of scalding!

When processing hot liquids, use a tall, thin blending receptacle.

Warning!

- Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.
- Do not attach or remove the gear attachment with the whisk until the appliance is at a standstill.

→ Fig D

1. Place the prepared food in the blender jug or other suitable receptacle or process in the pan used for cooking.
2. Place the gear attachment on the whisk and press until it clicks into position.
3. Place the whisk with the gear attachment on the base unit and press until it clicks into position.
4. Connect the mains plug.
5. Set the required speed with the speed control (high speed recommended)
6. Take hold of the base unit and blender jug and press the ON button .
7. Process the food with the whisk.
8. Release the ON button after processing. Wait until the drive comes to a standstill.
9. Disconnect the mains plug.
10. Hold down both release buttons and remove the whisk with the gear attachment from the base unit.

11. Remove the gear attachment from the whisk.
 - Clean all parts immediately after use.
 - “Cleaning and maintenance” see page 11

Cleaning and maintenance

The attachments and accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

Risk of injury

Do not touch the sharp edges of the blades with bare hands. To clean, only grasp by the plastic and use a brush.

Caution!

- Do not use any cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use any sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never immerse the gear attachment of the universal cutter or the gear attachment in liquids or hold under running water. Do not clean in the dishwasher.

Note: When processing food such as red cabbage or carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

In **Fig. E** you will find a summary of how to clean the individual parts.

- Only wipe the attachment of the universal cutter and the gear attachment of the whisk with a soft, damp cloth and dry off.
- Clean the other accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge or place them in the dishwasher. Clean the blades with a brush.

Subject to change without notice.

Conformité d'utilisation

Ces accessoires sont destinés au mixeur plongeant MSM6...

Respecter la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils.

Utiliser uniquement des pièces adaptées.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

Consignes de sécurité

Risques de blessures

- Ne pas toucher les tranchants de la lame avec les mains nues. Pour mettre la lame en place et la retirer, ne la saisir que par le plastique. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et la fiche mâle débranchée de la prise de courant.
- Ne jamais introduire le fouet dans l'appareil de base sans se servir de l'embout démultiplicateur adéquat.
- Ne jamais travailler en utilisant le pied mixeur dans le récipient du broyeur universel.

Attention!

- Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes.
- Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur du broyeur universel ni l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle.

Important!

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

Vue d'ensemble

→ Figure A

1 Broyeur universel L*

- a Récipient
- b Points de fixation pour le couvercle démultiplicateur ●
- c Lame universelle (L)
- d Lame à broyer les glaçons (L)
- e Couvercle démultiplicateur
- f Couvercle

2 Broyeur universel XL*

- a Récipient
- b Points de fixation pour le couvercle démultiplicateur ●
- c Lame universelle (XL)
- d Couvercle démultiplicateur
- e Couvercle
- f **Kit Vario***
- g Support Vario
- h Insert passoire Vario

3 Fouet*

- a Embout démultiplicateur

* selon le modèle

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le déballer complètement, le nettoyer et le contrôler.

Attention!

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé!

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

Broyeur universel (taille L et XL)

Attention!

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau. → **Figure F**

Lame universelle : pour broyer la viande, le fromage dur, les oignons, les herbes culinaires, l'ail, les fruits, les légumes, les noix, les amandes.

Lame à broyer les glaçons (taille L uniquement) : pour piler la glace (glace pilée). Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons (max. 100 g).


Attention!

- Avant de broyer de la viande, en retirer les cartilages, os et tendons.
- Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).
- Ne traiter les glaçons qu'avec la lame à broyer les glaçons.

→ Figure B

1. Poser et appuyer le récipient sur une surface de travail lisse et propre. Mettre la lame universelle ou la lame à broyer les glaçons en place.

Important : la lame doit être en position bien verticale.

2. Verser les produits à broyer dans le récipient.
3. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
5. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Tenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Appuyer sur la touche turbo . L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.

7. Traiter les aliments avec le broyeur universel.
 8. Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche secteur.
 9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
 10. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
 11. Retirer la lame.
 12. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme**.
 - Mélanger la farine, les noix en poudre, la cannelle et la levure chimique dans un bol séparé. Ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
 - Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.
 - Éplucher la pomme et la couper en morceaux. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.
 - Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Exemple de recette :

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme (CNHR24) :

- 110 g de miel de forêt (5 °C)
- 30 g de pommes coupées en dés (11 mm)
- Verser le tout dans le broyeur universel et mélanger pendant 2 secondes à vitesse turbo..

Mélange miel-pomme

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C) :

- 130 g de miel de forêt (5 °C)
- 30 g de pommes coupées en dés (11 mm)
- Verser le tout dans le broyeur universel et mélanger pendant 2 secondes à vitesse turbo.

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 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Battre les blancs d'œuf en neige.

Broyeur universel avec kit Vario (taille XL uniquement)


Pour broyer des aliments durs et secs (p. ex. du chocolat, des noix, des amandes, du parmesan) ou des glaçons en morceaux de petite (**S**), moyenne (**M**) ou grande (**L**) taille. La taille est déterminée par l'emplacement des repères **S**, **M** ou **L** figurant sur l'insert passoire Vario lors de son insertion dans le support Vario. Respecter impérativement les quantités maximales énoncées dans le tableau.

→ **Figure 6**

→ **Figure 6**

1. Poser et appuyer le récipient sur une surface de travail lisse et propre. Remettre en place le support Vario dans le récipient. Les picots du récipient doivent prendre place dans les rainures du support.
2. Placer l'insert passoire Vario sur le récipient.
Les repères (**S/M/L**) doivent être placés au-dessus des picots du récipient en fonction du degré de broyage souhaité.
3. Mettre la lame Vario en place.

Important : la lame Vario doit être insérée bien droite dans l'insert passoire Vario afin que l'accessoire soit correctement en assise.

4. Verser les ingrédients dans le récipient.
5. Poser le couvercle démultiplicateur sur l'insert passoire Vario, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
6. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
7. Brancher la fiche secteur. Tenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Appuyer sur la touche turbo .
8. L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.

Remarque : le récipient doit être vidé avant que les aliments broyés atteignent le bord inférieur du support Vario.

9. Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche secteur.
10. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
11. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
12. Retirer la lame.
13. Retirer l'insert passoire Vario ainsi que le support Vario.
14. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

Fouet

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs d'œuf en neige et faire mousser le lait (lait chaud (70 °C max) et froid (8 °C max.)), ainsi que pour préparer des sauces et des desserts.

Risque de brûlure!

Pour traiter des liquides chauds, utiliser un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts.

Attention !

- Ne jamais introduire le fouet dans l'appareil de base sans se servir de l'embout démultiplicateur.
- Ne pas monter et démonter l'embout démultiplicateur avec fouet qu'une fois l'appareil immobile.

→ Figure

1. Verser les ingrédients préparés dans le bol mixeur ou dans un autre récipient adapté ou les traiter directement dans une casserole.
2. Placer l'embout démultiplicateur sur le fouet et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
3. Insérer le fouet avec embout démultiplicateur dans l'appareil de base et l'appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (recommandation : vitesse élevée).
6. Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur le bouton de mise en route.
7. Traiter les aliments avec le fouet.
8. Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.
9. Débrancher la fiche secteur.
10. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le fouet avec embout démultiplicateur de l'appareil de base.
11. Retirer l'embout démultiplicateur du fouet.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 16

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.


Risques de blessures

Ne pas toucher les tranchants de la lame avec les mains nues. Pour le nettoyage, saisir les lames uniquement au niveau du plastique et utiliser une brosse.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons abrasifs ou de produits nettoyants.
- Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur du broyeur universel ni l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne jamais le tenir sous l'eau du robinet et ne pas le laver au lave-vaisselle.

Remarque : Dans le cas du mixage de chou rouge ou de carottes par exemple, les aliments peuvent laisser des traces sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

La **figure**  vous montre comment laver les pièces détachées.

- Essuyer le couvercle démultiplicateur du broyeur universel et l'embout démultiplicateur du fouet uniquement avec un chiffon doux humidifié et le sécher.
- Nettoyer les autres accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle. Utiliser une brosse pour nettoyer la lame.

Sous réserve de modifications.

Uso corretto

Questi accessori sono destinati al frullatore ad immersione MSM6... Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.

Non utilizzare mai questi accessori con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti corretti e adatti al prodotto.

L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossa). Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

Avvertenze di sicurezza

Pericolo di lesioni

- Non toccare le lame a mani nude. Per montare e smontare la lama afferrarla solo dalla parte in plastica. Per il lavaggio usare una spazzola.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio.
- Non lavorare mai con il piede frullatore nel contenitore del mini-tritatutto.

Attenzione!

- Il mini tritatutto non può essere utilizzato nel forno a microonde.
- Non immergere mai l'accessorio del mini tritatutto e gli ingranaggi in liquidi, non metterli mai sotto l'acqua corrente e non lavarli in lavastoviglie.

Importante!

Lavare sempre a fondo gli accessori dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 20*

Panoramica

→ Figura

1 Mini tritatutto L*

- a Contenitore
- b Punti di fissaggio del coperchio del tritatutto ●
- c Lama universale (L)
- d Lama tritagliaccio (L)
- e Coperchio con innesto per corpo motore
- f Coperchio

2 Mini tritatutto XL*

- a Contenitore
- b Punti di fissaggio del coperchio del tritatutto ●
- c Lama universale (XL)
- d Coperchio con innesto per corpo motore
- e Coperchio

Vario-Set*

- f Supporto Vario
- g Inserto filtro Vario
- h Lama Vario

3 Frusta per montare*

- a Adattatore frusta


* a seconda del modello

Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare gli accessori nuovi per la prima volta, vanno completamente rimossi dal loro imballo, puliti e controllati.


Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti degli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura **
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. *pagina 20*

Mini tritatutto (misura L e XL)

Attenzione!

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella. → **Figura **

Lama universale: per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Lama tritagliaccio (solo misura L): per tritare cubetti di ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 4-6 cubetti di ghiaccio (max. 100 g).


Attenzione!

- Prima di tritare la carne, asportare cartilagini, ossa e tendini.
- Il mini tritatutto non è idoneo per tritare alimenti molto duri (chicchi di caffè, rafano, noce moscata) e prodotti surgelati (frutta e simili).
- Lavorare i cubetti di ghiaccio esclusivamente con la lama tritagliaccio.

→ Figura

1. Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito e tenerlo fermo. Inserire la lama universale o la lama tritagliaccio.

Importante: la lama deve essere inserita verticalmente nel contenitore sull'apposito innesto.

2. Introdurre l'alimento.
3. Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto.
4. Mettere il corpo motore del frullatore sul coperchio con innesto per corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
5. Inserire la spina di alimentazione.
6. Tenere fermi il corpo motore del frullatore e il mini tritatutto. Premere il tasto Turbo . L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.
7. Lavorare l'alimento con il mini tritatutto.

8. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
9. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore del frullatore.
10. Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Togliere la lama.
12. Svuotare il contenitore.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 20*

Ricetta di esempio: torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele (CNHR24):

- 110 g di miele di bosco (5 °C)
- 30 g di mele a dadini (11 mm)
- Inserire nel mini tritatutto e frullare per 2 secondi alla velocità turbo.

Miscela di miele e mele (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g di miele di bosco (5 °C)
- 30 g di mele a dadini (11 mm)
- Inserire nel mini tritatutto e frullare per 2 secondi alla velocità turbo.

Torta:

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina tipo 00
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 bustine di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela
- Separare gli albumi dai tuorli.
- Montare a neve ferma gli albumi.
- Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere il burro ammorbidito e la **miscela di miele e mele**.
- Mescolare la farina, le noci tritate, la cannella e il lievito in polvere in una ciotola separata. Aggiungere agli altri ingredienti e incorporare. Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.

- Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata.
- Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Distribuire le mele a fette sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.


Mini-tritatutto con Vario-Set (solo misura XL)

Per sminuzzare alimenti duri e secchi (es. cioccolato, noci, mandorle, parmigiano) o cubetti di ghiaccio in pezzetti di grandezza piccola (**S**), media (**M**) o grande (**L**). La grandezza viene determinata posizionando le tacche **S**, **M** o **L** dell'inserto filtro Vario al momento dell'inserimento nel supporto Vario.

Rispettare assolutamente le quantità massime indicate nella tabella. → **Figura G**

→ Figura G

1. Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito e tenerlo fermo. Inserire il supporto Vario nel contenitore. I perni del contenitore devono alloggiare nella scanalatura del supporto.
2. Posizionare l'inserto filtro Vario sul contenitore. Le tacche (**S/M/L**) devono essere posizionate sul perno del contenitore in base al grado di sminuzzatura desiderato.
3. Inserire la lama Vario. **Importante:** la lama Vario deve essere collocata dritta in sede nel supporto filtro Vario per far sì che il mini-tritatutto sia correttamente in sede.
4. Introdurre l'alimento.
5. Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sull'inserto filtro e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto.
6. Inserire l'apparecchio base sul coperchio con innesto per corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.

7. Inserire la spina di alimentazione. Tenere fermi l'apparecchio base e il mini-tritatutto. Premere il tasto Turbo .
8. L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.

Nota: il contenitore deve essere svuotato prima che l'alimento sminuzzato raggiunga il bordo inferiore del supporto Vario.

9. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
10. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere l'apparecchio base.
11. Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.
12. Togliere la lama.
13. Rimuovere l'inserito filtro Vario e il supporto Vario.
14. Svuotare il contenitore.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 20

Frusta per montare

La frusta per montare è idonea per montare panna, albume d'uovo e schiuma di latte da latte molto caldo (max. 70 °C) e latte freddo (max. 8 °C) ed inoltre per la preparazione di sughi e dolci.

Pericolo di scottature!

Per la lavorazione di liquidi bollenti usare un bicchiere per frullare alto e sottile.

Attenzione!

- Non inserire mai nel corpo motore la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio.
- Applicare e staccare l'adattatore ingranaggio e la frusta solo ad apparecchio fermo.

→ Figura D

1. Versare gli alimenti preparati nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore adatto o lavorarli nella pentola.

2. Applicare l'adattatore ingranaggio sulla frusta per montare e premere fino a sentire uno scatto.
3. Inserire la frusta per montare con l'adattatore ingranaggio nel corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
4. Inserire la spina di alimentazione.
5. Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (consiglio: alta velocità).
6. Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.
7. Lavorare gli alimenti con la frusta per montare.
8. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
9. Staccare la spina di alimentazione.
10. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere la frusta per montare con l'adattatore ingranaggio dal corpo motore.
11. Togliere l'adattatore ingranaggio dalla frusta per montare.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 20

Pulizia e cura

Le parti degli accessori utilizzate vanno lavate accuratamente dopo ogni utilizzo.

Pericolo di lesioni

Non toccare le lame a mani nude. Per la pulizia, afferrarle solo dalla parte in plastica e utilizzare una spugna.

Attenzione!

- Non impiegare detersivi a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detersivi abrasivi.
- Non immergere mai il coperchio con innesto per corpo motore del mini tritatutto e l'adattatore in liquidi, non metterli mai sotto l'acqua corrente e non lavarli in lavastoviglie.

Nota: Durante la lavorazione ad esempio di cavolo rosso o carote, sulle parti di plastica possono formarsi macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

La **Figura 13** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

- Pulire l'accessorio del mini tritatutto e l'adattatore della frusta per montare soltanto con un panno morbido umido e asciugare.
- Pulire gli altri componenti con detersivo e un panno o una spugna o metterli in lavastoviglie. Per pulire le lame utilizzare una spugna.

Con riserva di modifiche.

Bestemming van het apparaat

Dit toebehoren is voor de staafmixer MSM6... bedoeld. Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken. Het accessoire is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing.

De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. Dit toebehoren mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

Veiligheidsaanwijzingen

Gevaar voor letsel

- Lemetten van de messen niet met blote handen aanraken. De messen bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken aan de kunststof. Een borstel gebruiken om te reinigen.
- Het toebehoren alleen compleet gebruiken. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De garde nooit zonder het bijbehorende aandrijfhelpstuk in het basisapparaat aanbrengen.
- Nooit met de mixervoet in het reservoir van de universele fijnsnijder werken.

Attentie!

- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron.
- Het opzetstuk van de universele fijnsnijder en de aandrijfhelpstukken nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen.

Belangrijk!

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 25*

In één oogopslag

→ Afb. A

- 1 **Universele fijnsnijder L***
 - a Reservoir
 - b Bevestigingspunten voor aandrijvingsopzetstuk ●
 - c Universeel mes (L)
 - d Ijscrushmes (L)
 - e Aandrijvingsopzetstuk
 - f Deksel
 - 2 **Universele fijnsnijder XL***
 - a Reservoir
 - b Bevestigingspunten voor aandrijvingsopzetstuk ●
 - c Universeel mes (XL)
 - d Aandrijvingsopzetstuk
 - e Deksel
- Vario-set***
- f Vario-houder
 - g Vario-zeefinzetstuk
 - h Vario-mes
- 3 **Garde***
 - a Aandrijfhulpstuk

* afhankelijk van het model

Voor het eerste gebruik

Voordat het nieuwe toebehoren kan worden gebruikt, moet het volledig worden uitgepakt, gereinigd en gecontroleerd.

Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Al het toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.

→ Afb. A

- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.
→ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 25*

Universele fijnsnijder (maat L en XL)

Let op!

De maximumhoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel absoluut in acht nemen.

→ Afb. E

Universeel mes: voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Ijscrushmes (alleen maat L): voor het fijnmalen van ijsblokjes (crushed ice).

Optimale hoeveelheid: 4–6 ijsblokjes (max. 100 g).

Attentie!

- Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).
- Ijsblokjes uitsluitend met het ijscrushmes verwerken

→ Afb. B

1. Reservoir op een gladde, schone ondergrond plaatsen en aandrukken. Universeel mes of ijscrushmes aanbrengen.

Belangrijk: het mes moet recht in het reservoir zitten.

2. Levensmiddelen toevoegen.
3. Aandrijvingsopzetstuk op het reservoir plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
4. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en drukken tot het hoorbaar vastklikt.
5. Stekker in het stopcontact steken.
6. Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden. De turbotoets ⊕ indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.
7. De levensmiddelen met de universele fijnsnijder verwerken.
8. Na het mixen de inschakelknop loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.

9. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
10. Aandrijvingsopzetstuk tegen de klok in draaien en verwijderen.
11. Mes verwijderen.
12. Reservoir leegmaken.
 - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → "Reiniging en verzorging" zie pagina 25

Voorbeeldrecept: honingkoek met appels

Honing-appelmengeling (CNHR24):

- 110 g woudhoning (5 °C)
- 30 g appels in blokjes (11 mm)
 - In de universele fijnsnijder doen en 2 seconden met turbosnelheid mixen.

Honing-appelmengeling (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g woudhoning (5 °C)
- 30 g appels in blokjes (11 mm)
 - In de universele fijnsnijder doen en 2 seconden met turbosnelheid mixen.

Gebak:

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 theelepel kaneel
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 appel
 - De eiwitten scheiden van de eierdooiers.
 - Het eiwit stijf kloppen.
 - Eierdooiers met de suiker opkloppen, dan de zachte boter en de **honing-appelmengeling** toevoegen.
 - Bloem, gemalen walnoten, kaneel en bakpoeder 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 mengeling erin doen.

- De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.
- De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Universele fijnsnijder met vario-set (alleen maat XL)

Voor het malen van harde, droge levensmiddelen (bijv. chocolade, noten, amandelen, Parmezaanse kaas) of ijsblokjes in stukken van klein (**S**), middelgroot (**M**) of groot (**L**) formaat. De grootte wordt bepaald door het vario-zeefinzetstuk op de markering **S**, **M** of **L** te plaatsen bij het aanbrengen in de vario-houder.


De in de tabel vermelde maximumhoeveelheden beslist in acht nemen. → Afb. 

→ Afb.

1. Reservoir op een gladde, schone ondergrond plaatsen en aandrukken. Vario-houder in het reservoir aanbrengen. De pinnen van het reservoir moeten in de openingen van de houder zitten.
2. Vario-zeefinzetstuk op het reservoir aanbrengen. De markeringen (**S/M/L**) moeten op basis van de gewenste verkleiningsgraad over de pinnen van het reservoir worden geplaatst.
3. Vario-mes aanbrengen.

Belangrijk: voor een juiste bevestiging van het opzetstuk moet het vario-mes recht in het vario-zeefinzetstuk zitten.

4. Levensmiddelen toevoegen.
5. Aandrijvingsopzetstuk op het vario-zeefinzetstuk plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
6. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en drukken tot het hoorbaar vastklikt.

7. Stekker in het stopcontact steken. Basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden. De turbotoets  indrukken.
8. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.

N.B.!: het reservoir moet worden leeggemaakt voordat het fijngemaakte levensmiddel de onderkant van de variohouder raakt.

9. Na het mixen de inschakelknop loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
10. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
11. Aandrijvingsopzetsstuk tegen de klok in draaien en verwijderen.
12. Mes verwijderen.
13. Vario-zeefinzetstuk en variohouder verwijderen.
14. Reservoir leegmaken.
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 25*

Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim van hete (max. 70 °C) en koude melk (max. 8 °C), evenals voor het bereiden van sauzen en desserts.

Gevaar voor brandwonden!

Bij het verwerken van hete vloeistoffen een hoge, smalle mixkom gebruiken.

Attentie!

- De garde nooit zonder aandrijfhelpstuk in het basisapparaat aanbrengen.
- Het aandrijfhelpstuk met de garde alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

→ Afb.

1. De voorbereide levensmiddelen in de mixkom of in een andere kom doen of in de kookpan verwerken.
2. Het aandrijfhelpstuk op de garde plaatsen en drukken tot deze hoorbaar vastklikt.

3. De garde met het aandrijfhelpstuk in het basisapparaat steken en drukken tot deze hoorbaar vastklikt.
4. Stekker in het stopcontact steken.
5. Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (een hoog toerental wordt aanbevolen).
6. Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.
7. De levensmiddelen met de garde verwerken.
8. Na het mixen de inschakelknop loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat.
9. Stekker uit het stopcontact nemen.
10. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en de garde met het aandrijfhelpstuk van het basisapparaat nemen.
11. Het aandrijfhelpstuk van de garde nemen.
 - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 25*

Reiniging en verzorging

Het gebruikte toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Gevaar voor letsel

Lemetten van de messen niet met blote handen aanraken. Om te reinigen deze alleen aan de kunststof vastnemen en een borstel gebruiken.

Attentie!

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of schurende reinigingsmiddelen.
- Het aandrijfhelpstuk van de universele fijnsnijder en het aandrijfhelpstuk nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen.

N.B.! Bij de verwerking van bijv. rode kool of wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

Op **afbeelding 13** vindt u een overzicht van hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

- Het opzetstuk van de universele fijnsnijder en het aandrijfhulpstuk van de garde alleen met een zachte, vochtige doek afvegen en afdrogen.
- Reinig de overige accessoires met zeepsop en een zachte doek of spons of doe deze in de vaatwasmachine. Gebruik een borstel om de messen te reinigen.

Wijzigingen voorbehouden.

Bestemmelsesmæssig brug

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM6....

Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.

Brug aldrig dette tilbehør til andre apparater. Brug udelukkende sammenhørende dele.

Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

Madvarerne, der skal tilberedes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

Sikkerhedshenvisninger

Fare for at komme til skade

- Berør ikke knivenes klinger med de bare hænder. Tag kun fat i knivenes plastdel, når de isættes og tages ud. Benyt en børste til rengøring.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden den tilhørende drevforsats.
- Arbejd aldrig med blenderfoden i minihakkeren.

OBS!

- Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.
- Dyp aldrig minihakkerens påsats og drevene i væske, hold dem aldrig ind under rindende vand, og rengør dem ikke i opvaskemaskinen.

Vigtigt!

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 30*

Overblik

→ Billede

1 Minihakker L*

- a Beholder
- b Fastgørelsespunkter for drevpåsats ●
- c Universalkniv (L)
- d Ice-Crush-kniv (L)
- e Drevpåsats
- f Låg

2 Minihakker XL*

- a Beholder
- b Fastgørelsespunkter for drevpåsats ●
- c Universalkniv (XL)
- d Drevpåsats
- e Låg

Vario-set*

- f Vario-holder
- g Vario-siindsats
- h Vario-kniv

3 Piskeris*

- a Drev


* afhængigt af modellen

Før første brug

Før det nye tilbehør kan bruges, skal det pakkes helt ud, rengøres og kontrolleres.

OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *"Rengøring og pleje"* se side 30

Minihakker (størrelse L og XL)

OBS!

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes.

→ Billede

Universalkniv: Til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

Ice-Crush-kniv (kun størrelse L):

Til knusning af isterninger (Crushed Ice). Optimal forarbejdningmængde: 4-6 isterninger (maks. 100 g).


OBS!

- Før kød hakkes: Fjern knogler, brus, hud og sener.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).
- Forarbejd kun isterninger med Ice-Crush-kniven

→ Billede

1. Stil beholderen på en glat og ren arbejdsflade, og tryk den ned. Sæt universalkniven eller Ice-Crush-kniven i.

Vigtigt: Kniven skal sidde lige i beholderen.

2. Fyld ingredienserne i.
3. Sæt drevpåsatsen på beholderen, og drej den mod højre indtil stop.
4. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk, indtil den klikker hørbart på plads.
5. Sæt netstikket i.
6. Hold fast i motorenhed og minihakker. Tryk på turbo-tasten . Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.
7. Forarbejd fødevarerne med minihakkeren.
8. Slip tændetasten efter forarbejdningen. Vent, indtil drevet er standset. Træk netstikket ud.
9. Hold begge sikkerhedsknapper trykket, og tag motorenheden af.
10. Drej drevpåsatsen i retning mod uret, og tag den af.
11. Tag kniven op.

12. Tøm beholderen.

- Rengør straks alle dele efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 30

Opskriftseksempel:**Honningkage med æbler****Honning-æble-blanding: (CNHR24):**

- 110 g skovhonning (5 °C)
- 30 g æbler i tern (11 mm)
- Fyld det i minihakkeren, og blend det i 2 sekunder med turbohastighed.


Honning-æble-blanding (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g skovhonning (5 °C)
- 30 g æbler i tern (11 mm)
- Fyld det i minihakkeren, og blend det i 2 sekunder med turbohastighed.


Kage:

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g malede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 breve vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble
- Skil æggene.
- Pisk æggehviderne stive.
- Pisk æggeblommerne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honning-æble-blandingen**.
- Bland mel, malede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det 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 tilsæt den forberedte blanding.
- Skræl æblet, og skær det i skiver. Fordel æbleskiverne på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Minihakker med Vario-set (kun størrelse XL)

Til at småhakke hårde og tørre madvarer (f.eks. chokolade, nødder mandler, parmesan) eller isterninger i stykker i lille (**S**), mellem (**M**) eller stor (**L**) størrelse. Størrelsen bestemmes af placeringen af markeringerne for **S**, **M** eller **L** på Vario-siindsatsen under isætning i Vario-holderen. De maksimale mængder i tabellen skal ubetinget overholdes. → **Billede** 

→ Billede 

1. Stil beholderen på en glat og ren arbejdsflade, og tryk den ned. Sæt Vario-holderen i beholderen. Tappen på beholderen skal sidde i holderens not.
 2. Sæt Vario-siindsatsen på beholderen. Markeringerne (**S/M/L**) skal placeres på den ønskede finhakningsgrad via beholderens tap.
 3. Sæt Vario-kniven i.
- Vigtigt:** Vario-kniven skal sidde lige i Vario-siindsatsen, så påsatsen sidder korrekt.
4. Fyld madvarerne i.
 5. Sæt drevpåsatsen på Vario-siindsatsen, og drej den mod højre indtil stop.
 6. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk den ned, indtil den klikker hørbart på plads.
 7. Sæt netstikket i. Hold fast i motorenheden og minihakkeren. Tryk på turbo-tasten .
 8. Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.

Bemærk: Beholderen skal tømmes helt, før de finhakkede madvarer har nået underkanten af Vario-holderen.

9. Slip tændetasten efter forarbejdningen. Vent, indtil drevet er standset. Træk netstikket ud.
10. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.
11. Drej drevpåsatsen i retning mod uret, og tag den af.
12. Tag kniven op.

13. Tag Vario-siindsatsen og Vario-holderen af.

14. Tøm beholderen.

- Rengør straks alle dele efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 30

Piskeris

Til at piske flødeskum, æggehvider og mælkeskum af varm (maks. 70 °C) og kold mælk (maks. 8 °C) samt til at tilberede sovs og desserter.

⚠ Fare for skoldning!

Varme væsker skal forarbejdes i en høj, smal blenderbeholder.

OBS!

- Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen.
- Drevforsats med piskeris må kun sættes på og tages af, når apparatet står stille.

→ Billede

1. Hæld de tilberedte fødevarer i blenderbægeret eller en anden egnet beholder, eller forarbejd dem i gryden.
2. Sæt drevforsatsen på piskeriset, og tryk, indtil det klikker hørbart på plads.
3. Stik piskeriset med drevforsatsen i motorenheden, og tryk, indtil det klikker hørbart på plads.
4. Sæt netstikket i.
5. Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (anbefaling: høj hastighed).
6. Hold fast i motorenhed og bæger, og tryk på start-tasten.
7. Forarbejd fødevarerne med piskeriset.
8. Slip tændetasten efter forarbejdning. Vent, indtil drevet står stille.
9. Træk netstikket ud.
10. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag piskeriset med drevforsatsen af motorenheden.
11. Tag drevforsatsen af piskeriset.
 - Rengør straks alle dele efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 30

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.


⚠ Fare for at komme til skade

Berør ikke knivenes klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastikdelen til rengøring, og brug en børste.

OBS!

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurrende klude eller rengøringsmidler.
- Dyp aldrig minihakkerens drevpåsats og drevene i væske, hold dem aldrig ind under rindende vand, og rengør dem ikke i opvaskemaskinen.

Bemærk: Ved forarbejdning af f.eks. rødkål eller gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastdelene. Det kan fjernes med nogle dråber madolie.

På **billede ** ses en oversigt over, hvordan de enkelte dele skal rengøres.

- Tør kun minihakkerens påsats og piskerisets drevpåsats af med en blød og fugtig klud, og tør dem.
- De andre tilbehørsdele rengøres med sæbevand og en blød klud eller svamp eller rengøres i opvaskemaskinen. Brug en børste til rengøring af knivene.

Ændringer forbeholdes.

Korrekt bruk

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM6...

Følg bruksanvisningen for stavmikseren.

Dette tilbehøret må aldri brukes for andre apparater. Bruk kun deler som hører sammen.

Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen.

Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

Sikkerhetshenvisninger

Fare for personskader

- Knivbladene må ikke berøres med hendene. For innsetting og uttak av knivene må disse kun holdes i plastdelen. Bruk børste til rengjøringen.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten tilhørende drevforsats.
- Det må aldri arbeides med mikserfoten i universalkutterens beholder.

Obs!

- Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølgeovn.
- Påsatsen for universalkutteren og drevforsatsene må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Viktig!

Det er tvingende nødvendig å rengjøre apparatet grundig etter hver bruk eller når det ikke har vært i bruk i en lengre periode.

→ "Rengjøring og pleie" se side 34

En oversikt

→ Bilde

1 Universalkutter L *

- a Beholder
- b Festepunkter for drevpåsats ●
- c Universalkniv (L)
- d "Ice Crush"-kniv (L)
- e Drevpåsats
- f Lokk

2 Universalkutter XL *

- a Beholder
 - b Festepunkter for drevpåsats ●
 - c Universalkniv (XL)
 - d Drevpåsats
 - e Lokk
- Vario-sett ***
- f Vario-holder
 - g Vario-silinsats
 - h Vario-kniv

3 Visp *

- a Drevforsats


* avhengig av modell

Før første gangs bruk

Før det nye tilbehøret kan tas i bruk, må det pakkes fullstendig ut, rengjøres og kontrolleres.

Obs!

Du må aldri ta i bruk et tilbehør som har skader!

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde **
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 34

Universalkutter (størrelse L og XL)

Obs!

Ta absolutt hensyn til den maksimale mengden og bearbeidelsestidene i tabellen.

→ Bilde

Universalkniv: Til kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

"Ice Crush"-kniv (kun størrelse L):

Til kutting av isbiter (Crushed Ice). Optimal arbeidsmengde: 4-6 isbiter. (maks. 100 g).


Obs!

- Før kutting må brusk, ben og sener fjernes fra kjøttet.
- Universalkutteren er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).
- Isbiter må kun bearbeides med "Ice Crush"-kniven

→ Bilde

1. Sett beholderen på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast. Sett inn universalkniven eller "Ice Crush"-kniven.

Viktig: Kniven må sitte rett i beholderen.

2. Fyll på matvarene.
3. Sett drevpåsatsen på beholderen og vri den med urviseren til den går hørbart i inngrep.
4. Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.
5. Sett i støpselet.
6. Hold basisapparatet og universalkutteren fast. Trykk på turbotast . Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket.
7. Bearbeid matvarene med universalkutteren.
8. Etter arbeidet må innkoblingstasten slippes igjen. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
9. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av basisapparatet.
10. Drei drevpåsatsen mot urviseren og ta den av.
11. Ta ut kniven.

12. Tøm beholderen.

- Rengjør alle delene straks etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 34

Eksempel på oppskrift: Honningkake med epler

Blanding av honning/epler (CNHR24):

- 110 g skogshonning (5 °C)
- 30 g epler skåret i terninger (11 mm)
- Ha ingrediensene i universalkutteren og miks i 2 sekunder med turbo-hastighet.

Blanding av honning/epler (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):


- 130 g skogshonning (5 °C)
- 30 g epler skåret i terninger (11 mm)
- Ha ingrediensene i universalkutteren og miks i 2 sekunder med turbo-hastighet.

Kake:

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 pk vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple
- Skill eggene.
- Stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplomme og sukker, tilsett deretter det myke smøret og **honning/eple-blandingen**.
- Bland mel, malte valnøtter, kanel og bakepulver i en separat bolle. Tilsett 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 på den forberedte blandingen.
- Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

Universalkutter med Vario-sett (kun størrelse XL)


Til kutting av harde, tørre matvarer (f.eks. sjokolade, nøtter, mandler, parmesanost) eller isbiter i stykker av liten (**S**), middels (**M**) eller stor (**L**) størrelse. Størrelsen fastslås ved hjelp av markeringene **S**, **M** eller **L** på Vario-silinnsatsen når den settes inn i Vario-holderen.

Det er tvingende nødvendig å overholde den maksimale mengden som er angitt tabellen. → **Bilde** 

→ **Bilde** 

1. Sett beholderen på en glatt og ren arbeidsflate og trykk den fast. Sett Vario-holderen inn i beholderen. Tappene på beholderen må sitte i sporene på holderen.
2. Sett Vario-silinnsatsen på beholderen. Markeringene (**S/M/L**) må plasseres over beholderens taper i samsvar med ønsket kuttegrad.
3. Sett inn Vario-kniven.

Viktig: Vario-kniven må sitte rett i Vario-silinnsatsen for at påsatsen skal sitte korrekt.

4. Fyll på matvarene.
5. Sett drevpåsatsen på Vario-silinnsatsen og vri den med urviseren til den går hørbart i inngrep.
6. Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.
7. Sett i støpselet. Hold basisapparatet og universalkutteren fast. Trykk på turbotast .
8. Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket.

Merk: Beholderen må tømmes før materialet som skal kuttes når opp til underkanten av Vario-holderen.

9. Etter arbeidet må innkoblingstasten slippes igjen. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
10. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av basisapparatet.

11. Drei drevpåsatsen mot urviseren og ta den av.
12. Ta ut kniven.
13. Ta av Vario-silinnsatsen og Vario-holderen.
14. Tøm beholderen.
 - Rengjør alle delene straks etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 34

Visp

For pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum av varm (maks. 70 °C) og kald melk (maks. 8 °C) samt for tilberedning av sauser og dessert.

⚠ Fare for skålding!

Ved arbeider med varm væske må det brukes et høyt, smalt miksebeger.

OBS!

- Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten drevforsatsen.
- Drevforsatsen med visp må kun settes på og tas av når apparatet står stille.

→ Bilde

1. Fyll de forberedte matvarene i miksebegeret eller et annet egnet apparat, eller bearbeid dem i kasserollen.
2. Sett drevforsatsen på vispen og trykk til den går hørbart i inngrep.
3. Stikk vispen med drevforsatsen inn på basisapparatet og trykk til den går hørbart i lås.
4. Sett i støpselet.
5. Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
6. Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk inn innkoplingstasten.
7. Bearbeid matvarene med vispen.
8. Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen. Vent til drevet står stille.
9. Trekk ut støpselet.
10. Hold begge frigjøringstastene inne og ta vispen med drevforsatsen ut av basisapparatet.
11. Ta drevforsatsen av vispen.

- Rengjør alle delene straks etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 34

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.


⚠ Fare for personskader

Knivbladene må ikke berøres med hendene. Ta bare tak i plastdelen når disse delene skal rengjøres, og bruk en børste.

Obs!

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Universalknivens drevpåsats og drevforsatsen må aldri dypes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

Merk: Når du arbeider med f.eks. rødkål eller gulrot, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Disse kan fjernes med noen dråper matolje.

På **bilde ** finner du en oversikt over hvordan de enkelte delene skal rengjøres.

- Tørk bare universalkutterens påsats og vispens drevforsats rene med en myk, fuktig klut og gni dem deretter tørre.
- Rengjør de øvrige tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen. Bruk en børste til rengjøring av knivene.

Endringer forbeholdes.

Användning för avsett ändamål

Dessa tillbehör är avsett för stavmixern MSM6...

Följ bruksanvisningen för stavmixern.

Använd aldrig tillbehören till andra apparater. Använd enbart sammanhörande delar.

Tillbehöret är enbart avsett för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen.

I de matvaror som ska bearbetas får det inte finnas några hårda beståndsdelar (t.ex. ben). Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

Säkerhetsanvisningar

Risk för personskador!

- Vidrör inte knivarnas eggare med bara händerna. Håll bara i plasten när du sätter in och tar ut knivarna. Använd en borste för att rengöra dem.
- Använd tillbehöret bara i komplett ihopsatt tillstånd. Du får bara sätta på och ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.
- Sätt aldrig in vispen i motordelen utan den tillhörande drivaxeln.
- Arbeta aldrig med mixerfoten i minihackarbehållaren.

Varning!

- Minihackaren är inte avsedd för mikrovågsugn.
- Sänk aldrig ned minihackartillsatsen och drivaxlarna i vätska, håll dem aldrig under rinnande vatten och maskindiska dem inte.

Viktigt!

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → ”Rengöring och skötsel” se sidan 38

Översikt

→ Bild

1 Minihackare L*

- a Behållare
- b Fästpunkter för drivningstillsats ●
- c Universalkniv (L)
- d Ice Crush-kniv (L)
- e Drivningstillsats
- f Lock

2 Minihackare XL*

- a Behållare
 - b Fästpunkter för drivningstillsats ●
 - c Universalkniv (XL)
 - d Drivningstillsats
 - e Lock
- Vario-Set***
- f Vario-hållare
 - g Vario-silinsats
 - h Vario-kniv

3 Visp*

- a Drivaxel

* beroende på modell

Före första användningen

Innan du använder ditt nya tillbehör måste du packa upp det helt och rengöra och kontrollera det.

Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhänderta förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 38

Minihackare (storlek L och XL)

Obs!

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna i tabellen. → **Bild F**

Universalkniv: för att finfördela kött, hårdost, gul lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel.

Ice Crush-kniv (bara i storlek L): för att krossa isbitar. Optimal bearbetningsmängd: 4-6 isbitar (högst 100 g)


Varning!

- Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött.
- Minihackaren lämpar sig inte för finfördelning av mycket hårda produkter (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller av frysta produkter (frukt etc.).
- Använd enbart Ice Crush-kniven för att krossa isbitar.

→ Bild

1. Ställ behållaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den. Sätt in universalkniven eller Ice Crush-kniven.

Viktigt: Kniven måste sitta rakt i behållaren.

2. Fyll på matvaror.
3. Sätt drivningstillsatsen på behållaren och vrid den moturs tills du hör att den snäpper fast.
4. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
5. Sätt in stickkontakten.
6. Håll fast motordelen och minihackaren. Tryck på turboknappen . Apparaten är igång så länge du håller knappen intryckt.
7. Bearbeta matvarorna med minihackaren.
8. Släpp startknappen efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut nätstickkontakten.
9. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
10. Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.
11. Ta ut kniven.
12. Töm behållaren.

- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 38

Receptexempel:

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning (CNHR24):

- 110 g skogshonung (5°C)
- 30 g äpplen i tärningar (11 mm)
- Lägg ingredienserna i minihackaren och mixa i 2 sekunder med turbohastighet.

Honungs-/äppelblandning (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g skogshonung (5°C)
- 30 g äpplen i tärningar (11 mm)
- Lägg ingredienserna i minihackaren och mixa i 2 sekunder med turbohastighet.

Kaka:

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g malda valnötter
- 1 tsk kanel
- 2 paket vanillinsocker
- 1 tsk bakpulver
- 1 äpple
- Separera äggen.
- Vispa äggvitorna till hårt skum.
- Vispa äggulorna tillsammans med vanillinsockret och tillsätt sedan det mjuka smöret och **honungs-/äppelblandningen**.
- Blanda mjöl, malda valnötter, kanel och bakpulver i en separat skål. Tillsätt det till de fuktiga ingredienserna och rör ned det. Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en brödform (35 x 11 cm) och häll i den förberedda blandningen.
- Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äppelskivorna över kakan.
- Förvärm ugnen till 180°C och grädda kakan i 30 minuter.

Minihackare med Vario-Set (bara storlek XL)

För finfördelning av hårda och torra matvaror (t.ex. choklad, nötter, mandel, parmesanost) eller av små (**S**), medelstora (**M**) eller stora (**L**) isbitar. Storleken bestäms genom placeringen av markeringarna **S**, **M** eller **L** på Vario-silinsatsen när den sätts in i Vario-hållaren.

Överskrid aldrig de största mängderna enligt tabellen. → **Figur 6**

→ Figur 6

1. Ställ behållaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den. Sätt in Vario-hållaren i behållaren. Behållarens tappar måste sitta i hållarens spår.
2. Sätt Vario-silinsatsen på behållaren. Markeringarna (**S/M/L**) måste placeras enligt önskad finfördelningsgrad med hjälp av behållarens tappar.
3. Sätt in Vario-kniven.

Viktigt: Vario-kniven måste sitta rakt i Vario-silinsatsen för att överdelen ska sitta rätt.

4. Lägg i matvarorna.
5. Sätt drivningstillsatsen på Vario-silinsatsen och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.
6. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
7. Sätt in nätstickkontakten. Håll fast motordelen och minihackaren. Tryck på turboknappen **(T)**.
8. Apparaten är igång så länge knappen hålls intryckt.

Anmärkning: Töm behållaren innan de finfördelade matvarorna når upp till Vario-hållarens underkant.

9. Släpp startknappen efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut nätstickkontakten.
10. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
11. Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.

12. Ta ut kniven.
13. Ta av Vario-silinsatsen och Vario-hållaren.
14. Töm behållaren.
 - Rengör alla delarna omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 38

Visp

För att vispa vispgrädde, äggvitor och mjölkskum av varm (max. 70 °C) och kall mjölk (max. 8 °C) och för att tillaga såser och desserter.

Risk för skållning!

Använd en hög och smal mixerbägare när du bearbetar heta vätskor.

Varning!

- Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln.
- Du får bara sätta på och ta av drivaxeln och vispen när apparaten står stilla.

→ Figur

1. Lägg de förberedda matvarorna i mixerbägaren eller i ett annat lämpligt kärl eller bearbeta dem i kastrullen.
2. Sätt drivaxeln på vispen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
3. Stick in vispen med drivaxeln i motordelen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
4. Sätt in stickkontakten.
5. Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (vi rekommenderar ett högt varvtal).
6. Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på startknappen.
7. Bearbeta matvarorna med vispen.
8. Släpp startknappen efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla.
9. Ta ut nätstickkontakten.
10. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av vispen med drivaxeln från motordelen.
11. Ta bort drivaxeln från vispen.
 - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 38

Rengöring och skötsel

Rengör alla använda tillbehör delar noggrant efter varje användning.


Risk för personskador!

Vidrör inte knivarnas eggar med bara händerna. Fatta dem bara i plastdelarna vid rengöringen och använd en borste.

Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga slipande trasor eller rengöringsmedel.
- Sänk aldrig ned minihackarens drivningstillsats och drivaxeln i vätska, håll dem aldrig under rinnande vatten och maskindiska dem inte.

Anmärkning: Vid bearbetning av t.ex. rödkål eller morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

I bild  ges en översikt över vilka delar som ska rengöras.

- Använd enbart en mjuk fuktig trasa för att torka av minihackartillsatsen och vispens drivaxel och låt dem torka.
- Rengör övriga tillbehör med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp eller maskindiska dem. Använd en borste för att rengöra knivarna.

Med förbehåll för ändringar.

Määräyksenmukainen käyttö

**Nämä varusteet on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM6....
Noudata sauvasekoittimen ohjeita.**

Varusteita ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa.

Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia ainesosia (esim. luita). Tarviketta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

Turvallisuusohjeet

Loukkaantumisvaara

- Älä koske teriin paljain käsin. Kun kiinnität ja irrotat teriä, tartu niihin vain muoviosasta. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Älä aseta koskaan pallovispilää ilman vastaavaa adapteria peruslaitteeseen.
- Älä koskaan käytä sekoitusvartta minileikkurin kulhossa.

Huomio!

- Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.
- Älä upota minileikkurin yläosaa ja adaptereita veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 42

Yhdellä silmäyksellä

→ Kuva

1 Minileikkuri L*

- a Kulho
- b Vaihteisto-osan ● kiinnityskohdat
- c Yleisterä (L)
- d Jäänmurskainterä (L)
- e Vaihteisto-osa
- f Kansi

2 Minileikkuri XL*

- a Kulho
- b Vaihteisto-osan ● kiinnityskohdat
- c Yleisterä (XL)
- d Vaihteisto-osa
- e Kansi

Vario-tarvikesarja*

- f Vario-kannatin
- g Vario-siivilä
- h Vario-terä

3 Pallovispilä*

- a Adapteri

* mallista riippuen

Ennen ensimmäistä käyttöä

Uusi varuste on otettava pakkauksesta, puhdistettava ja tarkastettava ennen käyttöä.

Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.

→ Kuva

- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 42

Minileikkuri (koko L ja XL)

Huomio!

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. → Kuva 

Yleisterä: Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulien, hedelmien ja marjojen, kasvien, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Jäänmurskainterä (vain koko L):

Jääpalojen murskaamiseen (Crushed Ice). Optimaalinen käsittelymäärä 4-6 jääpalaa. (enint. 100 g).


Huomio!

- Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen / hedelmien tms.) hienontamiseen.
- Käsittele jääpaloja ainoastaan jäänmurskainterällä

→ Kuva

1. Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle ja paina se kiinni pintaan. Kiinnitä yleisterä tai jäänmurskainterä.

Tärkeää: Terän on oltava kulhossa suorassa asennossa.

2. Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
3. Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
4. Aseta peruslaite vaihteisto-osan päälle ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
5. Liitä pistoke pistorasiaan.
6. Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista. Paina turbopainiketta . Laitte on toiminnassa niin kauan kuin painike on painettuna.
7. Käsittele elintarvikkeet minileikkurilla.
8. Päästä irti käynnistyskytkimestä käsittelyn jälkeen. Odota, kunnes moottori pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
9. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.
10. Irrota vaihteisto-osa vastapäivään kääntäen.
11. Poista terä.

12. Tyhjennä kulho.

- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 42

Esimerkkiresepti:**Omena-hunajakakku****Omena-hunajaseos (CNHR24):**

- 110 g metsähunajaa (5 °C)
- 30 g omenaa kuutioina (11 mm)
- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 2 sekuntia turbo-nopeudella.

Omena-hunajaseos (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):


- 130 g metsähunajaa (5 °C)
- 30 g omenaa kuutioina (11 mm)
- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 2 sekuntia turbo-nopeudella.

Kakku:

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 pussia (=4 tl) vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 omena
- Erottele keltuaiset ja valkuaiset.
- Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen sokerin kanssa ja lisää sitten pehmyt voi ja **hunaja-omenaseos**.
- Sekoita jauhot, rouhitut saksanpähkinät, kaneli ja leivinjauhe erillisessä kulhossa. Lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita. Kääntelevalkuainen varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan.
- Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Vario-tarvikesarjalla varustettu minileikkuri (vain koko XL)


Kovien, kuivien elintarvikkeiden (esim. suklaa, pähkinät, mantelit, parmesaani) tai jääkuutioiden hienontamiseen pieniksi (S), keskikokoisiksi (M) tai suuriksi (L) paloiksi. Koko valitaan merkintöjen **S**, **M** tai **L** kautta Vario-siivilässä, kun siivilä asetetaan Vario-kannattimeen.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä. → **Kuva** 

→ **Kuva** 

1. Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle ja paina sitä. Aseta Vario-kannatin kulhoon. Minileikkurin tappien tulee kiinnittyä kannattimen uriin.
2. Aseta Vario-siivilä kulhoon. Merkinnät (**S/M/L**) tulee asettaa halutun hienonnuksen mukaisesti kulhon tappien kohdalle.
3. Kiinnitä Vario-terä.

Tärkeää: Vario-terän tulee olla Vario-siivilässä suorassa, jotta yläosa menee oikein paikoilleen.

4. Täytä elintarvikkeet.
5. Kiinnitä vaihteisto-osa Vario-siivilään ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
6. Aseta peruslaite vaihteisto-osaan ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
7. Liitä pistoke pistorasiaan. Pidä kiinni peruslaitteesta ja minileikkurista. Paina turbopainiketta .
8. Laite on toiminnassa niin kauan kuin painiketta painetaan.

Huomautus: Kulho tulisi tyhjentää, ennen kuin hienonnettavat elintarvikkeet saavuttavat Vario-kannattimen alareunan.

9. Päästä irti käynnistyskytkimestä käsittelyn jälkeen. Odota, kunnes moottori pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
10. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.

11. Irrota vaihteisto-osa vastapäivään kääntäen.
12. Poista terä.
13. Poista Vario-siivilä ja Vario-kannatin.
14. Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
 - ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 42

Pallovispilä

Pallovispilä soveltuu kerma- ja valkuaisvaahdon sekä maitovaahdon vatkaamiseen kuumasta (maks. 70 °C) ja kylmästä maidosta (maks. 8 °C) sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

⚠️ Palovammavaara!

Kun käsittelet kuumia nesteitä, käytä korkeaa ja kapeaa sekoitusastiaa.

Huomio!

- Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.
- Irrota ja kiinnitä adapteri ja pallovispilä vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

→ Kuva D

1. Laita valmistelemasi elintarvikkeet kulhoon tai muuhun sopivaan astiaan tai käsittele ne kattilassa.
2. Aseta adapteri pallovispilän päälle ja paina, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
3. Aseta pallovispilä adaptereineen peruslaitteeseen ja paina, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
4. Liitä pistoke pistorasiaan.
5. Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
6. Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.
7. Käsittele elintarvikkeet pallovispilällä.
8. Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen. Odota, kunnes moottori pysähtyy.
9. Irrota pistoke pistorasiasta.
10. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota pallovispilä adaptereineen peruslaitteesta.
11. Irrota adapteri pallovispilästä.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
 - ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 42

Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.


⚠️ Loukkaantumiswaara

Älä koske teriin paljain käsin. Kun puhdistat niitä, tartu niihin vain muoviosasta ja käytä harjaa.

Huomio!

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Älä upota minileikkurin vaihteisto-osaa ja adapteria veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Huomautus: Jos sekoitat esimerkiksi punakaalia tai porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjäytymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.

- Pyyhi minileikkurin yläosa ja pallovispilän adapteri vain pehmeällä, kostealla liinalla ja kuivaa ne.
- Puhdista muut lisävarusteet astianpesuaineliuksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa. Käytä terien puhdistukseen harjaa.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Uso conforme a lo prescrito

Los presentes accesorios están destinados exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM6.... Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla.

No utilizar nunca estos accesorios para otros aparatos.

Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

Los alimentos que se van a procesar no deben contener elementos duros (p. ej., huesos). El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

Indicaciones de seguridad

Peligro de lesiones

- No tocar ni manipular nunca las hojas de las cuchillas con las manos desprotegidas. Sujetar la cuchilla solo por la parte de plástico para montarla o retirarla. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.
- Usar el accesorio solo completamente armado. Montar y desmontar el accesorio solo con el accionamiento completamente parado y tras haber extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora correspondiente.
- No trabajar nunca con el pie de la batidora en el recipiente del picador universal.

¡Atención!

- El picador universal no es adecuado para el horno microondas.
- No sumergir nunca el soporte del picador universal ni la pieza acopladora en líquidos. No lavarlo debajo del grifo con agua ni tampoco en el lavavajillas.

¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «*Limpieza y cuidado*» véase la página 46

Descripción del aparato

→ Figura A

1 Picador universal L*

- a Recipiente
- b Puntos de fijación para la tapa de accionamiento ●
- c Cuchilla universal (L)
- d Cuchilla para picar hielo (L)
- e Tapa de accionamiento
- f Tapa

2 Picador universal XL*

- a Recipiente
- b Puntos de fijación para la tapa de accionamiento ●
- c Cuchilla universal (XL)
- d Tapa de accionamiento
- e Tapa

Juego Vario*

- f Soporte Vario
- g Tamiz Vario
- h Cuchilla Vario

3 Varilla montacaras*

- a Pieza acopladora

* Según modelo

Antes de usar el aparato por primera vez

Antes de utilizar el accesorio por primera vez, desembalarlo completamente, limpiarlo y comprobarlo.

¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.
→ **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 46

Picador universal (tamaños L y XL)

¡Atención!

Observar estrictamente las cantidades máximas admisibles y tiempos de elaboración máximos de los alimentos indicados en la tabla. → **Figura F**

Cuchilla universal: para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Cuchilla para picar hielo (solo en el tamaño L): para picar cubitos de hielo (hielo picado). Cantidad de elaboración óptima: 4-6 cubitos de hielo (máx. 100 g).

¡Atención!

- Antes de picar la carne, limpiarla de cartílagos, tendones y huesos.
- El accesorio picador no es adecuado para picar productos muy duros (por ejemplo, granos de café, nabos, nuez moscada) o alimentos congelados (frutas o similares).
- Procesar los cubitos de hielo únicamente con la cuchilla para picar hielo

→ Figura B

1. Colocar y presionar el recipiente sobre una base estable, lisa y limpia para trabajar. Montar la cuchilla universal o la cuchilla para picar hielo.

Importante: La cuchilla debe asentarse recta en el recipiente.

2. Introducir los alimentos.
3. Colocar la tapa de accionamiento en el recipiente y girarla en sentido horario hasta que encastre de forma audible.
4. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.
5. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
6. Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Pulsar la tecla turbo (T). El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.
7. Procesar los alimentos con el picador universal.

8. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento. Aguardar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
9. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
10. Girar la tapa de accionamiento en sentido antihorario y retirarla.
11. Sacar la cuchilla.
12. Vaciar el recipiente.
 - Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 46
- Mezclar la harina, la nuez molida, la canela y la levadura en polvo en un recipiente separado. Mezclarlos con 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 e introducir la mezcla recién preparada.
- Pelar la manzana, cortarla en rodajas y distribuirlas sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

Receta de ejemplo:

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana (CNHR24):

- 110 g de miel silvestre (5 °C)
- 30 g de manzanas cortadas en dados (11 mm)
- Introducirlos en el picador universal y mezclarlos 2 segundos a velocidad «turbo».

Mezcla de miel y manzana (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g de miel silvestre (5 °C)
- 30 g de manzanas cortadas en dados (11 mm)
- Introducirlos en el picador universal y mezclarlos 2 segundos a velocidad «turbo».

Bizcocho:

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nuez molida
- 1 cucharadita de canela
- 2 sobrecitos de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana
- Separar las yemas de las claras.
- Batir la clara de huevo a punto de nieve.
- Batir las yemas junto con el azúcar y añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana**.

Picadora universal con juego Vario (solo en tamaño XL)

Para triturar alimentos duros y secos (p. ej., Chocolate, nueces, almendras, parmesano) o cubitos de hielo en tamaño pequeño (**S**), mediano (**M**) o grande (**L**). El tamaño se determina por la ubicación de las marcas **S**, **M** o **L** en el tamiz Vario al colocarlo en el soporte Vario.

Observar estrictamente las cantidades máximas indicadas en la tabla.


→ **Figura G**

→ **Figura G**

1. Colocar y presionar el recipiente sobre una base estable, lisa y limpia para trabajar. Colocar el soporte Vario en el recipiente. Las clavijas en el recipiente deben asentar en las ranuras del soporte.
2. Colocar el tamiz Vario sobre el recipiente. Las marcas (**S/M/L**) deben colocarse sobre la clavija del recipiente de acuerdo con el grado de trituración deseado.
3. Montar la cuchilla Vario.

Importante: para que el adaptador se asiente correctamente, la cuchilla Vario tiene que encontrarse en posición recta dentro del tamiz Vario.

4. Introducir los alimentos.

5. Colocar la tapa de accionamiento en el tamiz Vario y girarla en sentido horario hasta que encastre de forma audible.
6. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.
7. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Pulsar la tecla turbo .
8. El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.

Importante: debe vaciarse el recipiente antes de que los alimentos triturados alcancen el borde inferior del soporte Vario.

9. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento. Aguardar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
10. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
11. Girar la tapa de accionamiento en sentido antihorario y retirarla.
12. Sacar la cuchilla.
13. Retirar el tamiz Vario y el soporte Vario.
14. Vaciar el recipiente.
 - Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 46

Varilla montaclaras

Para montar nata, claras a punto de nieve y espuma de leche a partir de leche caliente (máx. 70 °C) o leche fría (máx. 8 °C), así como para elaborar salsas y postres.

¡Peligro de quemaduras!

Usar un recipiente alto y estrecho para procesar líquidos calientes.

¡Atención!

- No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora.
- Montar o retirar la pieza acopladora con la varilla montaclaras solo con el aparato completamente parado.

→ Figura

1. Poner los alimentos que se van a procesar en el vaso para mezclar, en otro recipiente adecuado o en una cacerola.
2. Colocar la pieza acopladora en la varilla montaclaras y presionar hasta que encastre de forma audible.
3. Introducir la varilla montaclaras con la pieza acopladora en la base motriz y presionar hasta que encastre de forma audible.
4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
5. Ajustar el número de revoluciones deseado con el mando selector (recomendación: número de revoluciones alto).
6. Sujetar la base motriz y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.
7. Procesar los alimentos con la varilla montaclaras.
8. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión. Aguardar a que el accionamiento se detenga.
9. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
10. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar de la base motriz la varilla montaclaras con la pieza acopladora.
11. Retirar la pieza acopladora de la varilla montaclaras.
 - Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 46

Limpieza y cuidado

Limpiar bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

Peligro de lesiones

No tocar ni manipular nunca las hojas de las cuchillas con las manos desprotegidas. Sujetarlos siempre por la parte de plástico y usar un cepillo para limpiarlos.

¡Atención!

- No utilizar productos de limpieza que contengan alcohol.
- No utilizar objetos afilados, con punta o metálicos.
- No utilizar paños ni productos de limpieza abrasivos.
- No sumergir nunca la tapa de accionamiento del picador universal ni la pieza acopladora en líquidos.
No lavarlos debajo del grifo con agua ni tampoco en el lavavajillas.

Importante: Al procesar alimentos como, por ejemplo, col lombarda o zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

En la **figura 13** se encuentra una vista general sobre cómo debe limpiarse cada pieza.

- Limpiar el adaptador del picador universal y la pieza acopladora de la varilla montacaras solo con un paño suave y húmedo y secarlos.
- Limpiar el resto de los accesorios con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o bien introducirlos en el lavavajillas. Utilizar un cepillo para limpiar la cuchilla.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Utilização correta

Estes acessórios destinam-se à varinha mágica MSM6...

Seguir o manual de instruções da Varinha Mágica.

Nunca utilizar estes acessórios para outros aparelhos. Utilizar exclusivamente peças pertencentes ao respetivo acessório.

O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

Os alimentos a preparar não devem conter partes duras (p. ex., ossos). Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

Instruções de segurança

Perigo de ferimentos

- Não tocar nas lâminas de cortar com as mãos desprotegidas. Para colocar e retirar a lâmina, segurar apenas pela peça de plástico. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Colocar ou retirar os acessórios apenas com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base sem que esteja colocada a respetiva engrenagem adaptável.
- Nunca utilizar o pé triturador no depósito do picador universal.

Atenção!

- O picador universal não é adequado para micro-ondas.
- Nunca mergulhar o suporte do picador universal nem as engrenagens adaptáveis em líquidos, não colocar sob água corrente nem lavar na máquina de lavar loiça.

Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o aparelho após cada utilização ou após um longo período de não utilização.

→ “*Limpeza e manutenção*” ver página 52

Panorâmica do aparelho

→ Fig. A

- 1 **Picador universal L***
 - a Depósito
 - b Pontos de fixação para o suporte da engrenagem ●
 - c Lâmina universal (L)
 - d Picador de gelo (L)
 - e Suporte da engrenagem
 - f Tampa
 - 2 **Picador universal XL***
 - a Depósito
 - b Pontos de fixação para o suporte da engrenagem ●
 - c Lâmina universal (XL)
 - d Suporte da engrenagem
 - e Tampa
- Conjunto Vario***
- f Suporte Vario
 - g Passador de encaixe Vario
 - h Lâmina Vario
- 3 **Batedor de claras***
 - a Engrenagem adaptável

* conforme o modelo

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o acessório novo, tem de o desembalar por completo, limpar e testar.

Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e manutenção” ver página 52

Picador universal (tamanho L e XL)

Atenção!

Ter impreterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação na tabela. → Fig. B

Lâmina universal: para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas.

Picador de gelo (apenas tamanho L): para picar cubos de gelo (crushed ice). Quantidade ideal: 4-6 cubos de gelo (máx. 100g).

Atenção!

- Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.
- O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rábanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).
- Processar cubos de gelo exclusivamente com o picador de gelo

→ Fig. B

1. Colocar o recipiente sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa e fazer pressão. Inserir a lâmina universal ou o picador de gelo.

Importante: a lâmina tem de ficar direita no recipiente.

2. Adicionar os alimentos.
3. Colocar o suporte da engrenagem no recipiente e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até que este encaixe de forma audível.
4. Colocar o aparelho base sobre o suporte da engrenagem e pressionar até que este encaixe de forma audível.
5. Ligar a ficha à tomada.
6. Segurar bem o aparelho base e o picador universal. Premir a tecla Turbo T. O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
7. Processar os alimentos com o picador universal.

8. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
 9. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
 10. Rodar o suporte da engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
 11. Retirar a lâmina.
 12. Esvaziar o recipiente.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → *“Limpeza e manutenção” ver página 52*
- Misturar a farinha, as avelãs raladas, a canela e o fermento em pó numa tigela separada. Adicionar aos ingredientes húmidos e misturar. Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
 - Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa preparada para dentro da mesma.
 - Descascar a maçã e cortá-la em fatias. Distribuir as fatias de maçã sobre o bolo.
 - Pré-aquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.
 - Descascar a maçã e cortá-la em fatias. Distribuir as fatias de maçã sobre o bolo.
 - Pré-aquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

Exemplo de receita:

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã (CNHR24):

- 110 g de mel de floresta (5 °C)
- 30 g de maçãs em cubos (11 mm)
- Colocar no picador universal e misturar durante 2 segundos com velocidade turbo.

Mistura de mel e maçã (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g de mel de floresta (5 °C)
- 30 g de maçãs em cubos (11 mm)
- Colocar no picador universal e misturar durante 2 segundos com velocidade turbo.

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 pacotes de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã
- Separar as gemas das claras.
- Bater as claras até ficarem em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar, depois adicionar a manteiga mole e a **mistura de mel e maçã**.

Picador universal com conjunto Vario (apenas tamanho XL)

Para picar alimentos duros, secos (p. ex., chocolate, nozes, amêndoas, parmesão) ou cubos de gelo em pedaços de tamanho pequeno (**S**), médio (**M**) ou grande (**L**). O tamanho é determinado pelo posicionamento das marcações **S**, **M** ou **L** no passador de encaixe Vario, ao ser colocado no suporte Vario.

É indispensável dar atenção às quantidades máximas constantes da tabela.


→ Fig. 6

→ Fig. 6

1. Colocar o depósito sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa e fazer pressão. Colocar o suporte Vario no depósito. Os pinos no depósito têm de assentar nas ranhuras do suporte.
2. Colocar o passador de encaixe Vario no depósito.

As marcações (**S/M/L**) têm de ser colocadas sobre os pinos do depósito de acordo com o grau de trituração desejado.
3. Colocar a lâmina Vario.

Importante: A lâmina Vario tem de assentar direita no passador de encaixe, para que a tampa assente bem.

4. Adicionar os alimentos.
5. Colocar o suporte da engrenagem no passador de encaixe Vario e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até que este encaixe de forma audível.
6. Colocar o aparelho base sobre o suporte da engrenagem e pressionar até que este encaixe de forma audível.
7. Ligar a ficha à tomada. Segurar bem o aparelho base e o picador universal. Premir a tecla Turbo .
8. O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.

Nota: O depósito deve ser esvaziado antes que o alimento picado chegue ao rebordo inferior do suporte Vario.

9. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
10. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
11. Rodar o suporte da engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
12. Retirar a lâmina.
13. Remover o passador de encaixe Vario e o suporte Vario.
14. Esvaziar o depósito.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → *“Limpeza e manutenção” ver página 52*

Batedor de claras

Para bater natas, claras em castelo e espuma de leite com leite quente (máx. 70 °C) e frio (máx. 8 °C), bem como para a preparação de molhos e sobremesas.

Perigo de queimaduras!

Para processar líquidos quentes, utilizar um recipiente alto e estreito.

Atenção!

- Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.
- A engrenagem adaptável com o batedor só deve ser colocada e retirada depois de o aparelho estar parado.

→ Fig. D

1. Colocar os alimentos preparados no copo misturador ou noutra recipiente adequado ou preparar na panela.
2. Colocar a engrenagem adaptável no batedor e pressionar até que esta encaixe de forma audível.
3. Inserir o batedor com a engrenagem adaptável no aparelho base e pressionar até que este encaixe de forma audível.
4. Ligar a ficha à tomada.
5. Regular a rotação pretendida com o regulador de rotações (recomendação: rotações elevadas).
6. Segurar com firmeza no aparelho base e no copo misturador e premir a tecla de ligação.
7. Processar os alimentos com o batedor.
8. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado.
9. Retirar a ficha da tomada.
10. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o batedor com a engrenagem adaptável do aparelho base.
11. Retirar a engrenagem adaptável do batedor.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → *“Limpeza e manutenção” ver página 52*

Limpeza e manutenção

As peças de acessórios utilizadas têm de ser bem limpas após cada utilização.

Perigo de ferimentos

Não tocar nas lâminas de cortar com as mãos desprotegidas. Para limpar, pegar nas lâminas apenas pela peça de plástico e utilizar uma escova.

Atenção!

- Não utilizar detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Nunca mergulhar o suporte da engrenagem do picador universal nem a engrenagem adaptável em líquidos, não colocar sob água corrente nem lavar na máquina de lavar loiça.

Nota: Ao preparar, p. ex., cenouras ou couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

Para saber como lavar cada uma das peças, consultar a **figura 13**.

- Limpar o suporte do picador universal e a engrenagem adaptável do batedor apenas com um pano macio humedecido e secar.
- Limpar os restantes acessórios com uma solução à base de detergente e um pano macio ou uma esponja, ou colocar na máquina de lavar loiça. Para limpar as lâminas, utilizar uma escova.

Direitos reservados quanto a alterações.

Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Αυτά τα εξαρτήματα προορίζονται για το μπλέντερ χειρός MSM6... . Προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτά τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες.

Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα). Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

Υποδείξεις ασφαλείας

Κίνδυνος τραυματισμού

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες των μαχαιριών με γυμνά χέρια. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση των μαχαιριών πιάνετε τα μόνο από το πλαστικό μέρος. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φως από την πρίζα.
- Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.
- Μην εργάζεστε ποτέ με το πόδι μίξερ μέσα στο δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης.

Προσοχή!

- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για το φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη βυθίζετε το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης και τα προσαρτήματα μετάδοσης της κίνησης ποτέ σε υγρά, μην τα κρατάτε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τα καθαρίζετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων.

Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμείνει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57

Με μια ματιά

→ Εικ. Α

- 1 **Κόφτης γενικής χρήσης L***
 - a Δοχείο
 - b Σημεία στερέωσης για το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ●
 - c Μαχαίρι γενικής χρήσης (L)
 - d Μαχαίρι ice-crush (L)
 - e Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης
 - f Καπάκι
- 2 **Κόφτης γενικής χρήσης XL***
 - a Δοχείο
 - b Σημεία στερέωσης για το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ●
 - c Μαχαίρι γενικής χρήσης (XL)
 - d Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης
 - e Καπάκι
- 3 **Χτυπητήρι***
 - a Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης

* ανάλογα με το μοντέλο

Πριν την πρώτη χρήση

Προτού να μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα νέα εξαρτήματα, πρέπει πρώτα να ξεπακαριστούν πλήρως, να καθαριστούν και να ελεγχθούν.

Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
 - Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.
- Εικ. Α
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57

Κόφτης γενικής χρήσης (μέγεθος L και XL)

Προσοχή!

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

Μαχαίρι γενικής χρήσης: Για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.


Μαχαίρι ice-crush (μόνο μέγεθος L): Για τον τεμαχισμό παγοκύβων (crushed ice). Ιδανική ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών: 4-6 παγάκια.(μέγ. 100 γρ.).

Προσοχή!

- Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, ρεπάνια, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).
- Επεξεργαστείτε τους παγόκυβους αποκλειστικά με το μαχαίρι ice-crush

→ Εικ. Β

1. Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το. Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης ή το μαχαίρι ice-crush.
- Σημαντικό:** Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται επίπεδα μέσα στο δοχείο.
2. Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
3. Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο δοχείο και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
4. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
5. Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

6. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης. Πατήστε το πλήκτρο Turbo . Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
 7. Επεξεργαστείτε με τον κόφτη γενικής χρήσης τα τρόφιμα.
 8. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φως.
 9. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
 10. Γυρίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
 11. Αφαιρέστε το μαχαίρι.
 12. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57
- Χωρίστε τα αυγά.
 - Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών, μέχρι να σφίξουν.
 - Χτυπήστε τα κροκάδια των αυγών με τη ζάχαρη, μετά προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το **μείγμα μελιού-μήλων**.
 - Σε ένα ξεχωριστό λεκανάκι αναμειξτε το αλεύρι, τα αλεσμένα καρύδια, την κανέλα και το μπέικιν πάουντερ. 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.
 - Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες του μήλου πάνω στο γλυκό.
 - Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Παράδειγμα συνταγής: Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR24):

- 110 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 30 γρ. μήλα σε κυβάκια (11 mm)
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμειξτε τα 2 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo.

Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 30 γρ. μήλα σε κυβάκια (11 mm)
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμειξτε τα 2 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo.

Γλυκά:

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

Κόφτης γενικής χρήσης με σετ Varío (μόνο μέγεθος XL)


Για τον τεμαχισμό σκληρών, ξηρών τροφίμων (π.χ. σοκολάτα, καρύδια, αμύγδαλα, παρμεζάν) ή για τον τεμαχισμό από παγάκια σε μικρό (**S**), μεσαίο (**M**) ή μεγάλο (**L**) μέγεθος. Το μέγεθος καθορίζεται από τη θέση των μαρκαρισμάτων **S**, **M** ή **L** στο σουρωτήρι Varío κατά την τοποθέτηση στον φορέα Varío.

Προσέχετε οπωσδήποτε τη μέγιστη ποσότητα στον πίνακα. → **Εικ. G**

→ Εικ. G

1. Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το. Τοποθετήστε τον φορέα Varío στο δοχείο. Οι πείροι στο δοχείο πρέπει να βρίσκονται μέσα στις εγκοπές του φορέα.
2. Τοποθετήστε το σουρωτήρι Varío πάνω στο δοχείο. Τα μαρκαρίσματα (**S/M/L**) ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό τεμαχίσματος πρέπει να τοποθετηθούν πάνω από τους πείρους του δοχείου.
3. Τοποθετήστε το μαχαίρι Varío.

Σημαντικό: Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται σε ευθεία θέση μέσα στο σουρωτήρι Vario, για να εφαρμόζει σωστά το προσάρτημα.

4. Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
5. Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο σουρωτήρι Vario και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
6. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
7. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης. Πατήστε το πλήκτρο Turbo .
8. Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.

Υπόδειξη: Το δοχείο θα πρέπει να αδειάζει, προτού το υλικό τεμαχισμού φτάσει στην κάτω ακμή του φορέα Vario.

9. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
10. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
11. Γυρίστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
12. Αφαιρέστε το μαχαίρι.
13. Αφαιρέστε το σουρωτήρι Vario και τον φορέα Vario.
14. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57

Χτυπητήρι

Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρόγαλου από ζεστό (μέγ. 70 °C) και κρύο γάλα (μέγ. 8 °C) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.

Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την επεξεργασία καυτών υγρών χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμειξης.

Προσοχή!

- Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.
- Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μαζί με το χτυπητήρι μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

→ Εικ. D

1. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης ή σ' ένα άλλο κατάλληλο δοχείο ή επεξεργαστείτε τα στην κασαρόλα.
2. Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο χτυπητήρι και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
3. Τοποθετήστε το χτυπητήρι μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης στη βασική συσκευή και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
4. Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
5. Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση του αριθμού στροφών (Σύσταση: υψηλός αριθμός στροφών).
6. Κρατήστε τη βασική συσκευή και το δοχείο ανάμειξης σταθερά και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης.
7. Επεξεργαστείτε με το χτυπητήρι τα τρόφιμα.
8. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
9. Αποσυνδέστε το φιν.

- 10.** Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το χτυπητήρι μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από τη βασική συσκευή.
- 11.** Αφαιρέστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από το χτυπητήρι.
- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 57
- Σκουπίστε το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης και το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης του χτυπητηριού μόνο με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε τα.
 - Καθαρίστε τα άλλα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό των μαχαιριών χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Καθαρισμός και φροντίδα

Τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά μετά από κάθε χρήση.

Κίνδυνος τραυματισμού

Μην αγγίζετε τις λεπίδες των μαχαιριών με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό πιάστε τες μόνο από το πλαστικό και χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Προσοχή!

- Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιήσετε κανένα κοφτερό, αιχμηρό ή μεταλλικό αντικείμενο.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Μη βυθίζετε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης του κόφτη γενικής χρήσης και το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης ποτέ σε υγρά, μην τα κρατάτε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τα καθαρίζετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων.

Υπόδειξη: Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου ή καρότων μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη. Αυτές μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Στην **Εικ. 13** θα βρείτε μια συνοπτική παρουσίαση σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα επμέρους μέρη.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Amaca uygun kullanım

Bu aksesuarlar MSM6... el blenderi için tasarlanmıştır. El blenderinin kullanım kılavuzunu dikkate alınız.

Bu aksesuarları kesinlikle başka cihazlarda kullanmayınız. Sadece ilgili parçaları kullanınız.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur. İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır. Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

Güvenlikle ilgili uyarılar

Yaralanma tehlikesi

- Bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Bıçağı takarken veya çıkartırken sadece plastik kısımdan tutunuz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.
- Çırpma telini, kendi dişli düzeneği ön parçası olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz.
- Genel doğrayıcı haznesi içinde kesinlikle karıştırma ayağı ile çalışmayınız.

Dikkat!

- Genel doğrayıcı mikrodalgada kullanıma uygun değildir.
- Genel doğrayıcının üst parçasını ve dişli düzeneğin ön parçalarını kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 61

Genel Bakış

→ Resim

1 Genel doğrayıcı L*

- a Hazne
- b Dişli düzeneği ● için sabitleme noktaları
- c Doğrama bıçağı (L)
- d Buz kırma bıçağı (L)
- e Dişli düzeneği
- f Kapak

2 Genel doğrayıcı XL*

- a Hazne
- b Dişli düzeneği ● için sabitleme noktaları
- c Doğrama bıçağı (XL)
- d Dişli düzeneği
- e Kapak

Vario-Set*

- f Vario taşıyıcı
- g Vario süzgeç ünitesi
- h Vario bıçak

3 Çırpma teli*

- a Dişli düzeneğin ön parçası


* modele bağlı

İlk kullanımdan önce

Yeni bir aksesuar ilk kez kullanılmadan önce ambalajından çıkartılmalı, temizlenmeli ve kontrol edilmelidir.

Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → Resim 
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 61

Genel doğrayıcı (L ve XL boy)

Dikkat!

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

→ Resim

Doğrama bıçağı: Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için.

Buz kırma bıçağı (sadece L boy):

Küp buzların kırılması için (Crushed Ice). En uygun işlenecek miktar: 4-6 küp şeklinde buz parçası (maks. 100g).


Dikkat!

- Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız.
- Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, muskat cevizleri) ve dondurulmuş (meyve vs.) besinleri doğramak için uygun değildir.
- Buz küpleri sadece buz kırma bıçağı ile işlenmelidir

→ Resim

1. Kabı düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz ve oturarak bastırınız. Doğrama bıçağını veya buz kırma bıçağını yerleştiriniz.

Önemli: Bıçak hazne içine tam olarak oturmalıdır.

2. Doğranacak besinleri doldurunuz.
3. Dişli düzeneği kaba yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.
4. Ana cihazı dişli düzeneğin üzerine yerleştiriniz ve yerine oturduğu duyulana kadar bastırınız.
5. Elektrik fişini prize takınız.
6. Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz. Turbo tuşuna  basınız. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya devam eder.
7. Genel doğrayıcı ile besinleri işleyiniz.

8. İşlemlerinizi bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
9. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
10. Dişli düzeneği saat yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
11. Bıçağı çıkartınız.
12. Hazneyi boşaltınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 61

Örnek tarif:

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı (CNHR24):

- 110 g çam balı (5°C)
- 30 g küp kesilmiş elma (11 mm)
- Genel doğrayıcıya doldurunuz ve 2 saniye süreyle Turbo hızda karıştırınız.

Bal-elma karışımı

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g çam balı (5°C)
- 30 g küp kesilmiş elma (11 mm)
- Genel doğrayıcıya doldurunuz ve 2 saniye süreyle Turbo hızda karıştırınız.

Kek:

- 3 yumurta
- 60 g tereyağı
- 100 g beyaz un (405 tipinde)
- 60 g dövülmüş ceviz içi
- 1 ÇK tarçın
- 2 paket şekerli vanilin
- 1 ÇK kabartma tozu
- 1 elma
- Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırınız.
- Yumurta akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta beyazına şeker ekleyiniz, yumuşak tereyağın ve **bal-elma karışımını** ilave ediniz.

- Unu, dövülmüş ceviz içini, tarçını ve kabartma tozunu ayrı bir kaptaki karıştırınız. Bunları ıslak malzemelere ekleyiniz ve karıştırınız. Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.
- Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız karışımı kaba dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyunuz ve diskler şeklinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dağıtarak yerleştiriniz.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Vario-Set özellikli genel doğrayıcı (sadece XL boy)

Sert ve kuru gıda maddelerinin parçalanması (z. B. çikolata, kuruyemiş, badem, parmesan peyniri) veya küp şeklinde buzların küçük (**S**), orta (**M**) veya büyük (**L**) boy parçalara bölünmesi için uygundur. Boy ayarı, Vario taşıyıcı içine takılabilir Vario süzgeç ünitesine **S**, **M** veya **L** işaretleri yerleştirilerek gerçekleştirilir. Tablodaki azami miktarları mutlaka dikkate alınız. → **Resim G**

→ Resim G

1. Kabı düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz ve oturarak bastırınız. Vario taşıyıcıyı hazneye yerleştiriniz. Haznedeki muylular taşıyıcıdaki yuvalara oturmalıdır.
2. Vario süzgeç ünitesini hazneye yerleştiriniz. İşaretler (**S/M/L**), istenen parçalanma seviyesine uygun şekilde haznenin muylusu üzerine yerleştirilmelidir.
3. Vario bıçağı takınız.

Önemli: Üst parçanın doğru oturması için Vario bıçağın Vario süzgeç ünitesinin içine düzgün şekilde yerleşmesi gerekir.

4. Doğranacak besinleri doldurunuz.
5. Dişli düzeneği Vario süzgeç ünitesine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.

6. Ana cihazı dişli düzeneği üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar bastırınız.
7. Elektrik fişini prize takınız. Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz. Turbo tuşuna **Ⓜ** basınız.
8. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya deva eder.

Bilgi: Doğranan parçalar Vario taşıyıcının alt kenarına ulaşmadan önce hazne boşaltılmalıdır.

9. İşlemlerin bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
10. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
11. Dişli düzeneği saat yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
12. Bıçağı çıkartınız.
13. Vario süzgeç ünitesini ve Vario tarayıcıyı çıkarınız.
14. Hazneyi boşaltınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 61*

2. Dişli düzeneğin ön parçasını çırpma teline takınız ve yerine oturduğu duyulana kadar bastırınız.
3. Çırpma telini, dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihaza takınız ve yerine oturduğu duyulana kadar bastırınız.
4. Elektrik fişini prize takınız.
5. Devir sayısı ayarı ile istediğiniz devir sayısını ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı).
6. Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkıca tutunuz ve açma düğmesine basınız.
7. Çırpma teli ile besinleri işleyiniz.
8. İşlemlerin bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz.
9. Elektrik fişini çekiniz.
10. Her iki kilit açma tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak çırpma telini dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihazdan çıkartınız.
11. Dişli düzeneğin ön parçasını çırpma telinden çıkartınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 61*

Çırpma teli

Sıcak (azm. 70°C) ve soğuk sütte (azm. 8°C) süt köpüğü, kremşanti, çırpma yumurta akı yapmak ve soslar ve tatlılar hazırlamak için kullanılabilir.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak sıvılar ile çalışırken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız.

Dikkat!

- Çırpma telini, dişli düzeneği ön parçası olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz.
- Dişli düzeneğin ön parçasını çırpma teli ile birlikte sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkartınız.

→ Resim D

1. Hazırladığınız besinleri karıştırma kabına veya başka uygun bir kaba doldurunuz veya pişirme tenceresinde bir araya getiriniz.

Temizlik ve bakım

Kullanılan aksesuar parçaları her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

⚠ Yaralanma tehlikesi

Bıçak ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Temizlemek için sadece plastik kısımdan tutunuz ve bir fırça kullanınız.

Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Genel doğrayıcının dişli düzeneğini ve dişli düzeneğin ön parçasını kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Bilgi: Örneğin kırmızı lahana veya havuç plastik parçalarda renk değişimlerine neden olabilir. Bu renklenmeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Resim 13 münferit parçaların nasıl temizleneceği ile ilgili bir genel bakış sunar.

- Genel doğrayıcının üst parçasını ve çırpma teline ait dişli düzeneğin ön parçasını sadece yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız.
- Diğer aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Bıçağı temizlemek için bir fırça kullanınız.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

**Wyposażenie jest przeznaczone do blendera MSM6....
Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi
blendera.**

Akcesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Wyposażenie nadaje się tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

Przetwarzane artykuły spożywcze nie mogą zawierać twardych części (np. kości). Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

Zasady bezpieczeństwa

Niebezpieczeństwo zranienia

- Ostrzy noża nie dotykać gołymi rękoma. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noży chwycić je tylko za części pokryte tworzywem sztucznym. Do czyszczenia używać szczoteczki.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Nigdy nie wkładać końcówki do ubijania do urządzenia bez odpowiedniej nasadki przekładniowej.
- Nigdy nie używać końcówki miksującej w rozdrabniaczu uniwersalnym.

Uwaga!

- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej.
- Nasadki rozdrabniacza uniwersalnego oraz przystawek z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Opis urządzenia

→ Rysunek

- 1 **Rozdrabniacz uniwersalny L***
 - a Pojemnik
 - b Punkty mocowania nasadki z przekładnią ●
 - c Nóż uniwersalny (L)
 - d Nóż Ice-Crush (L)
 - e Nasadka z przekładnią
 - f Pokrywa
 - 2 **Rozdrabniacz uniwersalny XL***
 - a Pojemnik
 - b Punkty mocowania nasadki z przekładnią ●
 - c Nóż uniwersalny (XL)
 - d Nasadka z przekładnią
 - e Pokrywa
- Zestaw Vario***
- f Uchwyt Vario
 - g Wkład sitowy Vario
 - h Nóż Vario
- 3 **Końcówka do ubijania***
 - a Przystawka z przekładnią

* w zależności od modelu

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania nowej przystawki należy ją całkowicie rozpakować, oczyścić i sprawdzić.

Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!


- Wyjąć z opakowania wszystkie akcesoria oraz usunąć opakowanie.
- Sprawdzić wszystkie części pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.

→ Rysunek

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
- „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Rozdrabniacz uniwersalny (wielkość L oraz XL)

Uwaga!

Przestrzegać i maksymalnych ilości produktów i czasów rozdrabniania podanych w tabeli. → **Rysunek **

Nóż uniwersalny: do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Nóż Ice-Crush (tylko wielkość L): do rozdrabniania kostek lodu (kruszenia lodu). Optymalna ilość: 4-6 kostek lodu (maks. 100 g).


Uwaga!

- Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gałki muszkatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).
- Kostki lodu rozdrabniać wyłącznie nożem Ice-Crush

→ Rysunek

1. Umieścić pojemnik na gładkiej, czystej powierzchni i docisnąć. Włożyć nóż uniwersalny lub nóż Ice-Crush.

Ważne: nóż musi być prosto osadzony w pojemniku.

2. Włożyć produkty.
3. Ustawić nasadkę z przekładnią na pojemniku i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zablokowania.
4. Ustawić korpus urządzenia na nasadce z przekładnią i docisnąć, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
6. Chwycić korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny. Nacisnąć przycisk Turbo . Urządzenie pozostaje włączone dopóki jest wciśnięty przycisk.
7. Zmiksować produkty za pomocą rozdrabniacza uniwersalnego.

8. Po rozdrobieniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
9. Przytrzymać wcisnięte oba przyciski zwalniania blokady i wyjąć korpus urządzenia.
10. Obrócić nasadkę z przekładnią przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
11. Wyjąć nóż.
12. Opróżnić pojemnik.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Przykładowy przepis: Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa (CNHR24):

- 110 g miodu leśnego (5°C)
- 30 g jabłek pokrojonych w kostkę (11 mm)
- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 2 sekundy z prędkością turbo.

Mieszanina miodowo-jabłkowa (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g miodu leśnego (5°C)
- 30 g jabłek pokrojonych w kostkę (11 mm)
- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 2 sekundy z prędkością turbo.

Ciasto:

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g mielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko
- Oddzielić żółtka jaj od białek.
- Białka ubić na sztywno.
- Ubić żółtka z cukrem, a następnie dodać miękkie masło i **mieszaninę miodowo-jabłkową**.

- Mąkę, mielone orzechy włoskie, cynamon i proszek do pieczenia wymieszać w oddzielnej misce. Dodać do mokrych składników i wymieszać. Ubite białko ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać przygotowaną mieszaninę.
- Obrąć jabłko i pokroić je w plasterki. Rozmieścić plasterki jabłek na cieście.
- Podgrzać piekarnik do temperatury 180 °C i piec ciasto przez 30 minut.

Rozdrabniacz uniwersalny z zestawem Vario (tylko rozmiar XL)

Do rozdrabniania twardych i suchych artykułów spożywczych (np. czekolady, orzechów, migdałów, parmezanu) lub kostek lodu na kawałki małej (**S**), średniej (**M**) lub dużej (**L**) wielkości. Wielkość określa się przez ustawienie znaczników **S**, **M** lub **L** na wkładzie sitowym Vario przy jego wkładaniu do uchwytu Vario. Nigdy nie przekraczać maksymalnych ilości produktów podanych w tabeli.


→ Rysunek

→ Rysunek

1. Umieścić pojemnik na gładkiej, czystej powierzchni i docisnąć. Włożyć uchwyt Vario do pojemnika. Czopy pojemnika muszą się znajdować w rowkach uchwytu.
2. Założyć wkład sitowy Vario na pojemnik. Znaczniki (**S/M/L**) muszą być ustawione nad czopami pojemnika zgodnie z żądanym stopniem rozdrobnienia.
3. Włożyć nóż Vario.

Ważne: nóż Vario musi być osadzony w uchwycie Vario prosto, jest to warunkiem prawidłowej pozycji nasadki.

4. Włożyć produkty.

5. Założyć nasadkę przekładniową na wkład sitowy Vario i obracać w kierunku ruchu wskazówek zegara do momentu jego słyszalnego zablokowania.
6. Ustawić korpus urządzenia na nasadce przekładniowej i docisnąć tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.
7. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego. Chwycić korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny. Nacisnąć przycisk Turbo .
8. Urządzenie jest włączone tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.

Wskazówka: Pojemnik należy opróżnić, zanim rozdrabniane artykuły sięgną dolnej krawędzi uchwytu Vario.

9. Po rozdrobnieniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
10. Wcisnąć i przytrzymać oba przyciski zwalniające i wyjąć korpus urządzenia.
11. Obrócić nasadkę przekładniową w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
12. Wyjąć nóż.
13. Zdjąć wkład sitowy Vario i uchwyt Vario.
14. Opróżnić pojemnik.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Końcówka do ubijania

Do ubijania śmietany, białek jaj i pianki z mleka gorącego (maks. 70°C) i zimnego (maks. 8°C) oraz do przygotowywania sosów i deserów.

Niebezpieczeństwo oparzenia!

Do miksowania gorących płynów używać wysokiego, wąskiego naczynia.

Uwaga!

- Nigdy nie wkładać końcówki do ubijania do urządzenia bez nasadki przekładniowej.
- Przystawkę przekładniową z końcówką do ubijania piany zakładać i zdejmować tylko, gdy urządzenie jest wyłączone, a wszystkie jego części są nieruchome.

→ Rysunek

1. Nappełnić przygotowywanymi produktami pojemnik do miksowania lub inne naczynie, albo miksować w garnku.
2. Założyć przystawkę przekładniową na końcówkę do ubijania i docisnąć tak, by została słyszalnie zablokowana.
3. Wsunąć końcówkę do ubijania z założoną przystawką przekładniową w korpus i docisnąć tak, by została słyszalnie zablokowana.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
5. Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią prędkość (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
6. Przytrzymać mocno korpus urządzenia oraz pojemnik i nacisnąć przycisk włącznika.
7. Zmiksować produkty za pomocą końcówki do ubijania.
8. Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma.
9. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
10. Wcisnąć jednocześnie i przytrzymać oba przyciski zwalniające i zdjąć z korpusu urządzenia końcówkę do ubijania razem z nasadką przekładniową.
11. Zdjąć przystawkę przekładniową z końcówki do ubijania.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 67

Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.


Niebezpieczeństwo zranienia

Ostrzy noża nie dotykać gołymi rękoma. W celu czyszczenia chwytać je tylko za tworzywo sztuczne i używać szczotki.

Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Nasadki z przekładnią rozdrabniacza uniwersalnego oraz przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Wskazówka: Podczas przetwarzania np. czerwonej kapusty lub marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

Na **rysunku**  pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

- Wytrzeć nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego oraz przystawkę z przekładnią końcówki do ubijania tylko miękką, wilgotną szmatką i wysuszyć.
- Pozostałe elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia lub umyć w zmywarce. Do mycia noża użyć szczotki.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

Використання за призначенням

**Це приладдя призначено для ручного блендера MSM6...
Дотримуйтесь інструкції з використання ручного блендера.**

Ніколи не використовуйте це приладдя з іншими приладами.
Використовуйте тільки сумісні деталі.

Приладдя придатне лише для описаного у цій інструкції використання.

З оброблюваних продуктів потрібно видалити тверді складники (наприклад, кістки). Це приладдя не можна використовувати, щоб обробляти інші предмети чи речовини.

Правила техніки безпеки

Небезпека травмування

- Не торкайтеся лез ножів голими руками. Установлюючи і виймаючи універсальний ніж, їх слід тримати лише за пластмасову частину. Для очищення використовуйте щітку.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.
- Віничок для збивання в жодному разі не можна вставляти в основний блок приладу без відповідної редукторної приставки.
- Працювати ніжною блендера в посудині універсального подрібнювача заборонено.

Увага!

- Універсальний подрібнювач не придатний для використання в мікрохвильовій печі.
- Категорично заборонено занурювати насадку універсального подрібнювача та редукторні перехідники в рідини, тримати їх під проточною водою та мити в посудомийній машині.

Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 72

Стислий огляд

→ Мал. А

- 1 **Універсальний подрібнювач L***
 - a Посудина
 - b Точки кріплення редукторної насадки ●
 - c Універсальний ніж (L)
 - d Ніж для льоду (L)
 - e Редукторна насадка
 - f Кришка
- 2 **Універсальний подрібнювач XL***
 - a Посудина
 - b Точки кріплення редукторної насадки ●
 - c Універсальний ніж (XL)
 - d Редукторна насадка
 - e Кришка

Vario-Set*

 - f Тримач Vario
 - g Сітчастий фільтр Vario
 - h Ніж Vario
- 3 **Віничок для збивання***
 - a Редукторний перехідник

* Залежно від моделі

Перед першим використанням

Перед початком експлуатації нового приладдя його потрібно повністю розпакувати, очистити та перевірити.

Увага!

Ніколи не використовуйте пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.
→ Малюнок А
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 72

Універсальний подрібнювач (розміри L і XL)

Увага!

Не перевищуйте максимальної кількості продуктів і тривалості обробки, указаних у таблиці. → Малюнок Б

Універсальний ніж: для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.
Ніж для льоду (лише розмір L): для подрібнення кубиків льоду (приготування льодяної крихти). Оптимальна кількість для обробки: 4-6 кубиків льоду (макс. 100 г).

Увага!


- Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.
- Універсальний подрібнювач не призначено для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових зерен, редьки, мускатних горіхів) і заморожених продуктів (фруктів тощо).
- Кубики льоду можна переробляти виключно ножом для льоду.

→ Малюнок Б

1. Поставте посудину на рівну та чисту робочу поверхню та притисніть її. Вставте універсальний ніж або ніж для льоду.

Важливо: ніж у посудині має бути розташовано рівно.

2. Завантажте продукти.
3. Установіть на посудину редукторну насадку й поверніть насадку за годинниковою стрілкою, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
4. Установіть основний блок приладу на редукторну насадку й натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку.

6. Притримуйте основний блок приладу та універсальний подрібнювач. Натисніть кнопку турборежиму . Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
7. Переробіть продукти універсальним подрібнювачем.
8. Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинення приводу. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
10. Поверніть редукторну насадку проти годинникової стрілки та зніміть її.
11. Вийміть ніж.
12. Випорожніть посудину.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 72

Приклад рецепту: медовий пиріг з яблуками

Медово-яблучна суміш (CNHR24):

- 110 г лісового меду (5 °C)
- 30 г яблук кубиками (11 мм)
- Покладіть в універсальний подрібнювач і 2 секунди змішуйте на турбошвидкості.

Медово-яблучна суміш (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 г лісового меду (5 °C)
- 30 г яблук кубиками (11 мм)
- Покладіть в універсальний подрібнювач і 2 секунди змішуйте на турбошвидкості.

Пиріг:

- 3 яйця
- 60 г масла
- 100 г білого борошна (ґатунок 405)
- 60 г подрібнених лісових горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 пакетики ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко
- Відділіть жовтки від білків.

- Круто збийте білки.
- Збийте жовтки із цукром, а тоді додайте м'яке масло й **медово-яблучну суміш**.
- Змішайте в окремій мисці борошно з подрібненими горіхами, корицею і розпушувачем тіста. Додайте до вологих інгредієнтів і підмішайте. Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.
- Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і покладіть туди підготовану суміш.
- Почистьте яблуко й наріжте скибками. Розподіліть яблучні скибки по пирогу.
- Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.


Універсальний подрібнювач із Vario-Set (тільки розмір XL)

Для подрібнювання твердих сухих продуктів (як-от шоколад, мигдаль й інші горіхи, пармезан), а також кубиків льоду малого (**S**), середнього (**M**) і великого (**L**) розміру. Розмір задають розташуванням позначок **S**, **M** і **L** на сітчастому фільтрі Vario під час вставлення в тримач Vario. Необхідно дотримуватися значень максимальної кількості, наведених у таблиці. → **Малюнок G**

→ **Малюнок G**

1. Поставте посудину на рівну й чисту робочу поверхню і притисніть її. Вставте тримач Vario в посудину. Виступи на посудині мають увійти в пази на тримачі.
2. Установіть на посудину сітчастий фільтр Vario. Позначки (**S/M/L**) потрібно розташувати над виступами посудини відповідно до бажаного ступеня подрібнення.
3. Вставте ніж Vario.

Важливо: для правильного встановлення насадки ніж Vario має рівно сидіти в сітчастому фільтрі Vario.

4. Завантажте продукти.
5. Установіть редукторну насадку на сітчастий фільтр Varіo й поверніть за годинниковою стрілкою до фіксації з характерним звуком.
6. Установіть основний блок приладу на редукторну насадку й натисніть, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
7. Вставте штепсельну вилку в розетку. Притримуйте основний блок приладу й універсальний подрібнювач. Натисніть кнопку турборежиму .
8. Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.

Вказівка: посудину потрібно випорожнити, перш ніж подрібнений продукт сягне нижньої крайки тримача Varіo.

9. Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинення привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Натиснувши й утримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
11. Поверніть редукторну насадку проти годинникової стрілки і зніміть її.
12. Вийміть ніж.
13. Зніміть сітчастий фільтр Varіo й тримач Varіo.
14. Випорожніть посудину.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 72

Віничок для збивання

Для збивання вершків, білків і молочної піни з гарячого (макс. 70 °С) і холодного (макс. 8 °С) молока, а також для приготування соусів і десертів.

Небезпека отримання опіків!

Під час обробки гарячих рідин слід використовувати високу вузьку посудину для змішування.

Увага!

- Віничок для збивання в жодному разі не можна вставляти в основний блок приладу без редукторної приставки.
- Редукторну приставку з віничком для збивання можна під'єднувати та від'єднувати, тільки коли прилад нерухомий.

→ **Малюнок D**

1. Завантажте підготовлені продукти в чашу блендера або іншу придатну для цього посудину, наприклад каструлю.
2. Установіть редукторну приставку на віничок для збивання та натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
3. Вставте віничок для збивання, з'єднаний з редукторною приставкою, в основний блок приладу та натисніть, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
4. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Установіть бажану частоту обертання за допомогою регулятора частоти обертання (рекомендується висока частота обертання).
6. Тримати міцно основний блок і ємність блендера та натиснути кнопку ввімкнення.
7. Обробіть продукти віничком для збивання.
8. Після переробки відпустити кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинення привода.
9. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, від'єднайте віничок для збивання разом з редукторною приставкою від основного блока приладу.
11. Від'єднайте редукторну приставку від віничка для збивання.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 72

Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ Небезпека травмування

Не торкайтеся лез ножів голими руками. Для чищення їх можна брати лише за пластмасові частини; чистити їх слід за допомогою щітки.

Увага!

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Категорично заборонено занурювати редуторну насадку універсального подрібнювача та редуторний перехідник у рідини, тримати їх під проточною водою та мити в посудомийній машині.

Вказівка: Під час переробки таких продуктів, як червона капуста або морква, на елементах із пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

На **малюнку 19** показано, як чистити окремі деталі.

- Насадку універсального подрібнювача та редуторний перехідник віничка для збивання протріть м'якою вологою ганчіркою та висушіть.
- Інші елементи приладдя протріть ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному розчині, або помийте в посудомийній машині. Ножі слід чистити щіткою.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Использование по назначению

Эти принадлежности предназначены для погружного блендера MSM6.... Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера. Категорически запрещается использовать эти принадлежности для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки). Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

Указания по технике безопасности

Не исключена опасность травмирования

- Не прикасайтесь к лезвиям ножей голыми руками. Вставляя и снимая ножи, беритесь только за пластмассовую часть. Для чистки используйте щетку.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Принадлежность устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- Ни в коем случае не вставляйте венчик для взбивания в основной блок без соответствующей редукторной приставки.
- Ни в коем случае не работайте ножкой блендера в универсальном измельчителе.

Внимание!

- Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи.
- Ни в коем случае не погружайте приставку универсального измельчителя в жидкости, не мойте ее под проточной водой или в посудомоечной машине.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очистите прибор.

→ «Очистка и уход» см. стр. 77

Комплектный обзор

→ Рисунок А

1 Универсальный измельчитель L *

- a Контейнер
- b Точки крепления редуктора ●
- c Универсальный нож (L)
- d Нож для измельчения льда (L)
- e Редуктор
- f Крышка

2 Универсальный измельчитель XL *

- a Контейнер
- b Точки крепления редуктора ●
- c Универсальный нож (XL)
- d Редуктор
- e Крышка

Вариокомплект*

- f Вариодержатель
- g Сетчатый вариофильтр
- h Варионож

3 Венчик для взбивания *

- a Редуктор

* в зависимости от модели

Перед первым использованием

Перед использованием новой принадлежности ее необходимо полностью распаковать, очистить и проверить.

Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.

→ Рисунок А

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 77

Универсальный измельчитель (размер L и XL)

Внимание!

Обязательно соблюдайте максимальное количество ингредиентов и время переработки, указанные в таблице.

→ Рисунок Б

Универсальный нож: для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Нож для измельчения льда

(только размер L): для измельчения кубиков льда. Оптимальное перерабатываемое количество: 4-6 кубиков льда (макс. 100 г).


Внимание!

- Перед измельчением мяса удалить из него хрящи, кости и сухожилия.
- Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).
- Перерабатывать кубиков льда только ножом для измельчения льда

→ Рисунок В

1. Поставив контейнер на гладкую и чистую рабочую поверхность, прижать его книзу. Вставить универсальный нож или нож для измельчения льда.

Важно. Нож должен находиться в контейнере в вертикальном положении.

2. Загрузить продукты.
3. Установить редуктор на контейнер и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
4. Установить основной блок на редуктор и прижать до фиксации со щелчком.
5. Вставить штепсельную вилку в розетку.
6. Удерживать основной блок и универсальный измельчитель. Нажать турбо-кнопку . Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.

7. Пользуясь универсальным измельчителем, переработать продукты.
8. После переработки отпустите кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода. Выньте штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снять основной блок.
10. Повернуть редуктор против часовой стрелки и снять его.
11. Вынуть нож.
12. Опорожнить контейнер.
 - Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 77
- Смешать муку, молотые грецкие орехи, корицу и пекарский порошок в отдельной миске. Добавить к сырым ингредиентам и перемешать. Осторожно лопаткой подмешать взбитые белки.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и уложить приготовленную смесь.
- Яблоко почистить и нарезать дольками. Выложить дольки яблока на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

Примерный рецепт:

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь (CNHR24):

- 110 г лесного меда (5 °С)
- 30 г яблок, нарезанных кубиками (11 мм)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 2 секунды с турбо-скоростью.

Яблочно-медовая смесь (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 г лесного меда (5 °С)
- 30 г яблок, нарезанных кубиками (11 мм)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 2 секунды с турбо-скоростью.

Пирог:

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего качества (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко
- Отделить белки от желтков.
- Яичные белки взбить в крепкую пену.
- Яичные желтки взбить с сахаром, после чего добавить мягкое сливочное масло и **яблочно-медовую смесь**.

Универсальный измельчитель с вариокомплектом (только размер XL)

Для измельчения твердых, сухих продуктов (напр., шоколада, орехов, миндаля, сыра «Пармезан») или кубиков льда на кусочки мелкой (**S**), средней (**M**) или крупной (**L**) величины. Величина определяется местоположением маркировок **S**, **M** или **L** на сетчатом вариофилт্রে при размещении в вариодержателе.


Обязательно соблюдайте максимальные количества, указанные в таблице.

→ Рисунок

→ Рисунок

1. Поставьте контейнер на гладкую, чистую рабочую поверхность и прижмите его. Вставьте вариодержатель в контейнер. Штифты на контейнере должны сидеть в пазах держателя.
2. Установите сетчатый вариофилт্রে на контейнер. Маркировки (**S/M/L**) должны располагаться в соответствии с желаемой степенью измельчения над штифтами контейнера.
3. Вставьте варионож.

Важно: варионож должен располагаться в сетчатом вариофилт্রে ровно, чтобы насадка сидела правильно.

4. Загрузите продукты.
5. Установите редуктор на сетчатый вариофилтър и поверните по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
6. Установите основной блок на редуктор и нажмите до фиксации со щелчком.
7. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Удерживайте основной блок и универсальный измельчитель. Нажмите turbo-кнопку .
8. Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.

Указание: контейнер должен быть опорожнен, прежде чем измельченные продукты достигнут нижнего края вариодержателя.

9. После переработки отпустите кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода. Выньте штепсельную вилку из розетки.
10. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите основной блок.
11. Поверните редуктор против часовой стрелки и снимите его.
12. Выньте нож.
13. Снимите сетчатый вариофилтър и вариодержатель.
14. Опорожните контейнер.
 - Очищайте все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 77

Венчик для взбивания

Для взбивания сливок, белков и молока в пену из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C), а также для приготовления соусов и десертов.

Опасность ошпаривания!

Для переработки горячих жидкостей используйте высокую узкую емкость для смешивания.

Внимание!

- Ни в коем случае не вставляйте венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки.
- Редукторную приставку с венчиком для взбивания можно устанавливать и снимать только после остановки прибора.

→ Рисунок D

1. Загрузите подготовленные продукты в стакан блендера или другую подходящую емкость, либо перерабатывайте продукты в кастрюле.
2. Установите редукторную приставку на венчик для взбивания и прижмите до фиксации со щелчком.
3. Вставьте венчик для взбивания с редукторной приставкой в основной блок и прижмите до фиксации со щелчком.
4. Вставьте штепсельную вилку в розетку.
5. Установить регулятором числа оборотов нужное число оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
6. Удерживая основной блок и стакан блендера, нажать кнопку включения.
7. Пользуясь венчиком для взбивания, переработайте продукты.
8. После переработки отпустить кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода.
9. Выньте штепсельную вилку из розетки.
10. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите венчик для взбивания с редукторной приставкой с основного блока.
11. Снимите редукторную приставку с венчика для взбивания.
 - Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 77

Очистка и уход

После каждого применения использованные части принадлежностей должны быть тщательно очищены.

⚠ Не исключена опасность травмирования

Не прикасайтесь к лезвиям ножей голыми руками. Для очистки братья только за пластмассовую часть и использовать щетку.

Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не погружайте редукторную насадку универсального измельчителя и редуктор в жидкости, не мойте ее под проточной водой или в посудомоечной машине.

Указание: При переработке, например, краснокочанной капусты или моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

На **рисунке 13** показано, как очистить отдельные части прибора.

- Протереть насадку универсального измельчителя и редуктор венчика для взбивания только мягкой влажной тканью и высушите их.
- Очистить прочие принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымыть их в посудомоечной машине. Для очистки ножей использовать щетку.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

⚠️ خطر حدوث إصابات

لا تلمس شفرات السكين بيدين مجردتين. ولتنظيفها امسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يحظر مطلقاً غمر قاعدة مجموعة التروس للقطاعة متنوعة الاستخدام ورأس مجموعة التروس في سائل، أو وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.
- **ملحوظة:** عند التعامل مثلاً مع الكربن الأحمر أو الجزر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.
- في الصورة 5 تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

- استخدم فقط قطعة قماش ناعمة ورطبة لمسح أداة القطاعة المتنوعة الاستخدام ورأس مجموعة التروس لمضرب البيض، ثم جففهما.
- قم بتنظيف أجزاء الكماليات الأخرى بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق. استخدم فرشاة لتنظيف السكين.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

مضرب البيض

الجهاز مخصص لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية)، وكذلك لإعداد الصلصات والحلويات.

⚠️ خطر الإصابة باكتواء!

عند معالجة سائل ساخنة يجب استخدام وعاء خلط ضيق وطويل.

تنبيه!

- لا تركّب مضرب البيض في الجهاز الأساسي دون مجموعة التروس.
- لا تقم بتركيب أو فك رأس مجموعة التروس مع المضرب إلا والجهاز مطفأ.

← الصورة D

- 1 ضع المواد الغذائية التي تم إعدادها في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مناسب أو قم بمعالجتها في قدر الطهو.
- 2 ضع رأس مجموعة التروس على مضرب البيض، ومن ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 3 أقبس مضرب البيض مع رأس مجموعة التروس في الجهاز الأساسي، ومن ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 4 أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- 5 اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق ضبط سرعة الدوران (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- 6 يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل.
- 7 قم بإعداد الطعام باستخدام مضرب البيض.
- 8 اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة.
- 9 انزع القابس الكهربائي.
- 10 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع مضرب البيض مع مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- 11 قم بإخراج رأس مجموعة التروس من مضرب البيض.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

خليط التفاح بالعسل

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 جم عسل بري (5° م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 2 ثانية بالسرعة الشديدة.

الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- افصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج باودر في وعاء آخر. أضف للمكونات الرطبة واخفقتها معاً. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.
- قشّر التفاحة وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180° م واخبز الكعك 30 دقيقة.

القطاعة متنوعة الاستخدام مع عدة

Vario (فقط الحجم XL)

- لتقطيع الطعام الجاف المراد طهيهِ (من قبيل الشكولاته، والمكسرات، واللوز، وجبن البارميغان) أو مكعبات الثلج في قطع ذات حجم صغير (S) أو متوسط (M) أو كبير (L). يتم تحديد الحجم من خلال وضع العلامات S أو M أو L في مصفاة Vario عند الاستخدام في حامل Vario.
- ويجب مراعاة الكميات القصوى الموضحة في الجدول. ← الصورة G

← الصورة G

- 1 ضع الحاوية على أرضية عمل ملساء ونظيفة ثم اضغط عليها. استخدم حامل Vario في الحاوية. يجب أن تكون السدادات في الحاوية مستقرة في شقوق الحامل.
- 2 ضع مصفاة Vario على الحاوية. يجب أن تُوضع العلامات (S/M/L) بما يوافق درجة التكبير المرغوبة عبر سداد الحاوية.
- 3 قم بتركيب سكين Vario.
- مهم:** يلزم أن يكون سكين Vario مستقرًا في مصفاة Vario، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح.
- 4 عبئ المواد الغذائية.
- 5 ضع قاعدة مجموعة التروس على مصفاة Vario وقم بإدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارتها حتى تستقر بصوتٍ مسموح.
- 6 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوتٍ مسموح.
- 7 وصلّ القابس الكهربائي بالمقبس. تثبت الجهاز الأساسي والقطاعة المتنوعة الاستخدام. اضغط على زر تريبو (T).
- 8 يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوط.
- ملحوظة:** يجب تفريغ الحاوية قبل أن تصل المادة المراد قطعها إلى الحافة السفلية من حامل Vario.
- 9 اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة. انزع القابس الكهربائي.
- 10 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
- 11 أدر قاعدة مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
- 12 أخرج السكين.
- 13 قم بانزع مصفاة Vario وحامل Vario.
- 14 قم بتفريغ الحاوية.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام الملحق التكميلي الجديد، يجب إخراج محتوياته بالكامل وتنظيفها ثم فحصها.

تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحاً تكميلياً متضرراً!

- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← **الصورة A**
- نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيداً قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

القطاعة متنوعة الاستخدام (الأحجام L و XL)

تنبيه!

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الصورة F

السكين المتعدد الاستخدام: صالح لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة.

سكين تحطيم الثلج (فقط الحجم L): صالح للفتيت مكعبات الثلج (Crushed Ice). الكمية المثالية التي يمكن إعدادها: 4-6 مكعبات ثلجية (بعد أقصى 100 جم).

تنبيه هام!

- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).
- معالجة مكعبات الثلج فقط باستخدام سكين تحطيم الثلج

← الصورة B

1 ضع الحاوية على أرضية عمل ملساء ونظيفة ثم اضغط عليها. استخدم السكين المتنوعة الاستخدام أو سكين تحطيم الثلج.

هام: ينبغي أن يكون السكين مركباً في الحاوية في وضع مستقيم.

- 2 ضع المواد الغذائية.
- 3 قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 4 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.

5 أدخل قابس الجهاز في المقيس.

6 تَبَّت الجهاز الأساسي والقطاعة المتنوعة

الاستخدام. اضغط على زر تريبو ⑦. يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوطاً.

7 قم بإعداد الطعام باستخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام.

8 اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة. انزع القابس الكهربائي.

9 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.

10 أدر قاعدة مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.

11 أخرج السكين.

12 قم بتفريغ الحاوية.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

وصفة على سبيل المثال:

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل (CNHR24):

– 110 جم عسل بري (5°م)

– 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)

- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدامات واخلط لمدة 2 ثانية بالسرعة الشديدة.

الاستعمال المطابق للتعليمات

هذه الملحقات الإضافية مُعدة ومخصصة للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM6. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.
لا تستخدم هذه الملحقات مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة.
هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.
المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تلمس شفرات السكين بيدين مجردتين. عند تركيب وإخراج السكين يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من الجزء البلاستيكي. استخدم فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- لا تركيب مضرب البيض في الجهاز الأساسي دون مجموعة التروس التابعة.
- يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بساق الخلاط في داخل حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات.

⚠️ تنبيه هام!

- القطاعة متنوعة الاستخدام غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
- يحظر مطلقاً غمر أداة القطاعة متنوعة الاستخدام وتجهيزات مجموعة التروس في سوائل، أو وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.

⚠️ هام!

يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.
← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

نظرة عامة

← الصورة A

1 القطاعة متنوعة الاستخدام L *

- a الحاوية
- b مواضع تثبيت لقاعدة مجموعة التروس ●
- c السكين المتنوعة الاستخدام (L)
- d سكين تحطيم الثلج (L)
- e قاعدة مجموعة التروس
- f غطاء

2 القطاعة متنوعة الاستخدام XL *

- a الحاوية
- b مواضع تثبيت لقاعدة مجموعة التروس ●
- c السكين المتنوعة الاستخدام (XL)
- d قاعدة مجموعة التروس
- e غطاء
- * عدة Vario
- f حامل Vario
- g مصفاة Vario
- h سكين Vario
- 3 مضرب البيض *
- a رأس مجموعة التروس
- * على حسب الطراز



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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

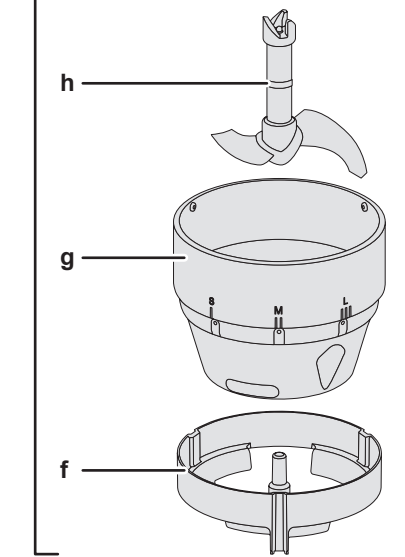
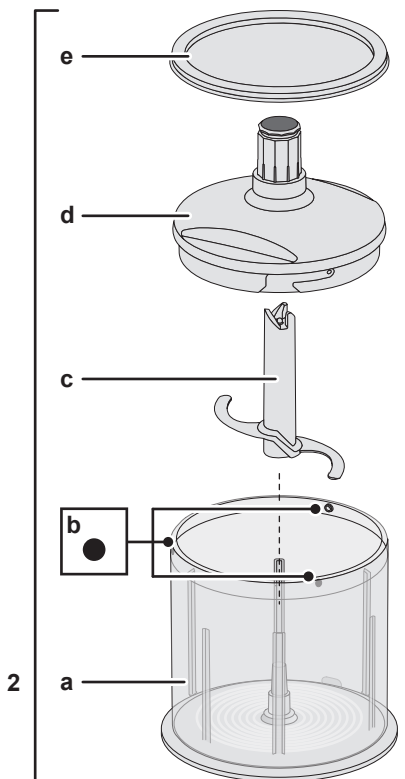
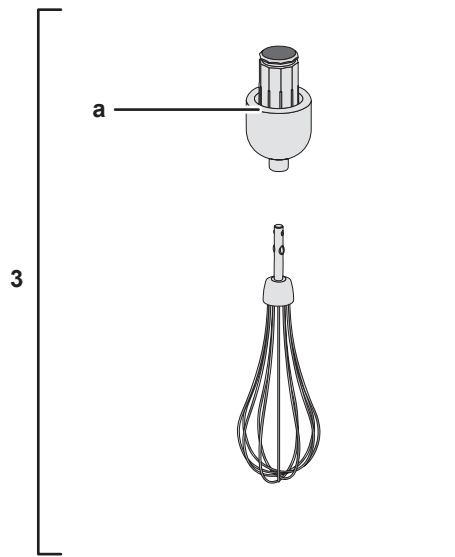
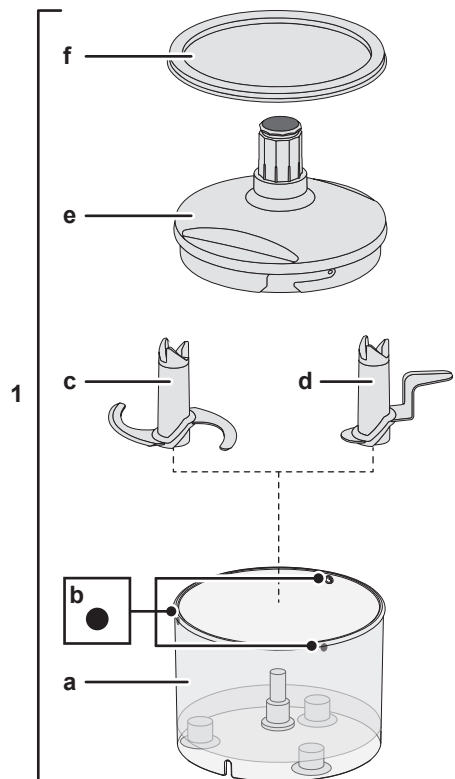
www.bosch-home.com



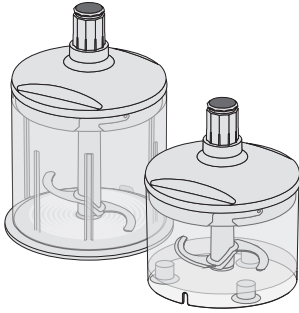
8001152528

(990930)

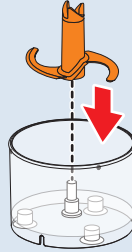
A



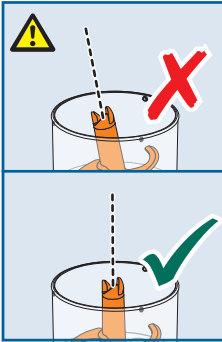
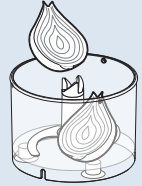
B



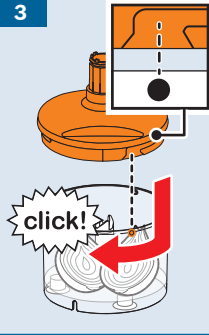
1



2



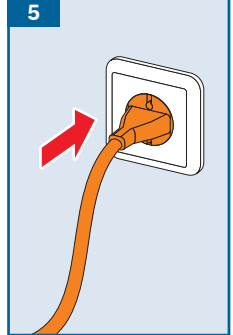
3



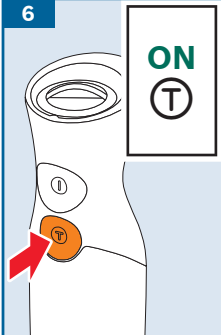
4



5



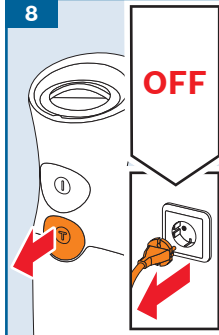
6



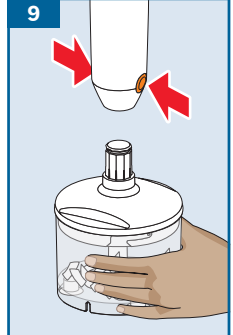
7



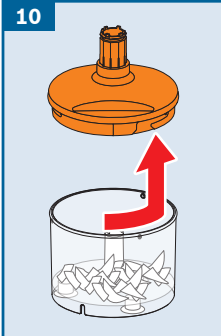
8



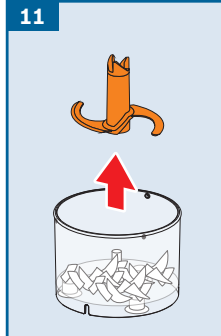
9



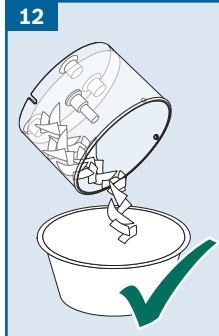
10

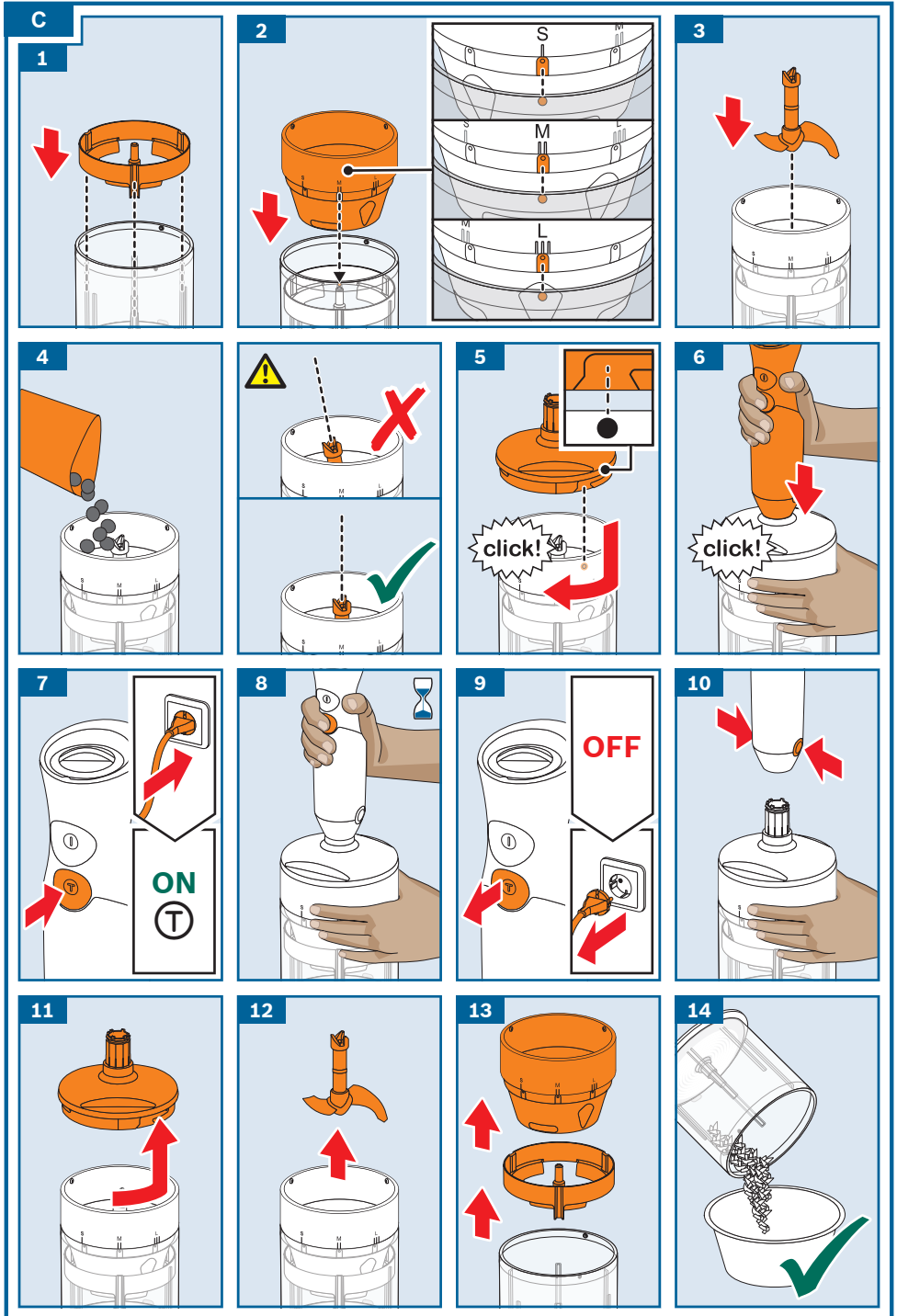


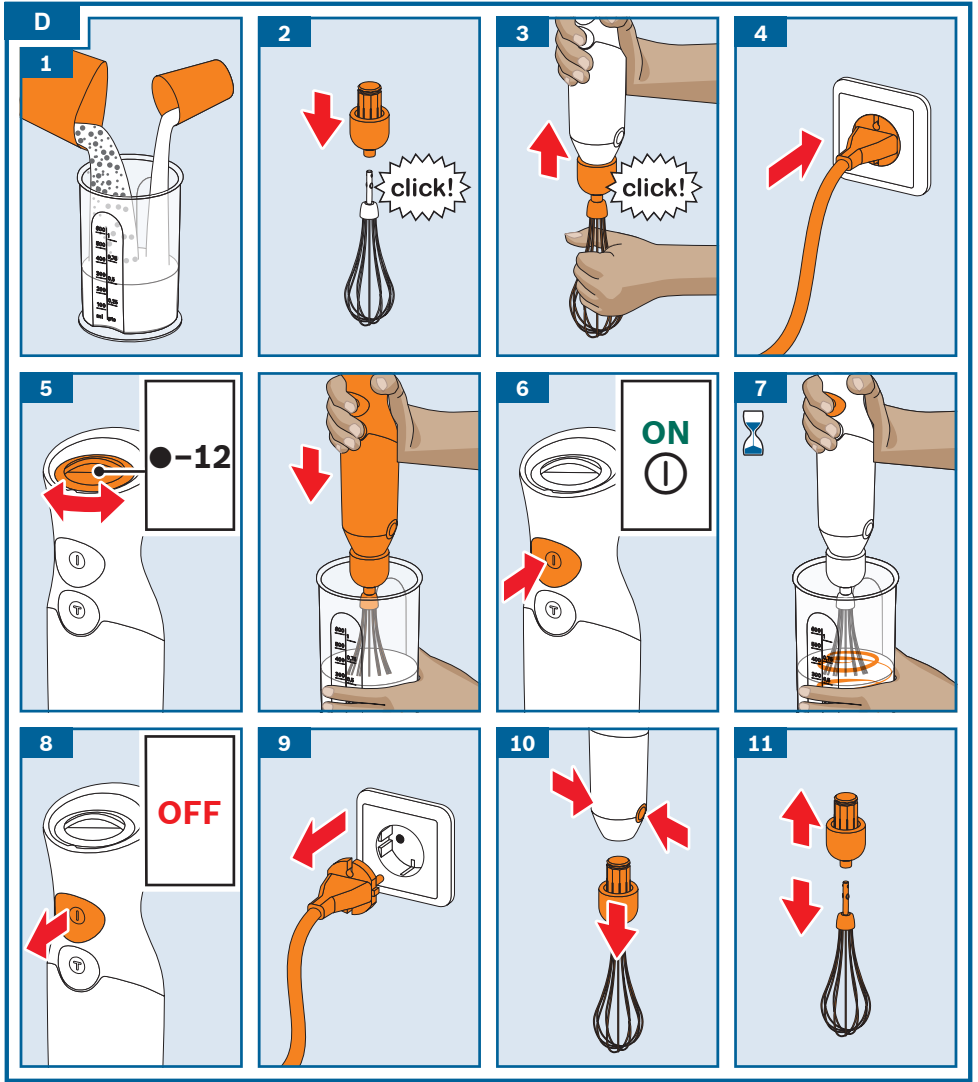
11

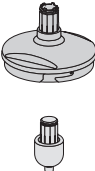
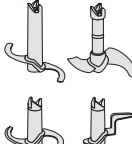
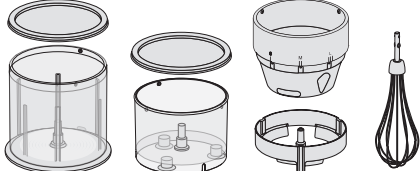





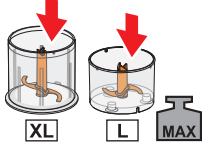


















12






















E			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

F			
	100 g	-	10-15 s
  (1 cm)	CNHR24 100 g CNHR25 CNHR26 CNHR26C 150 g	-	30-40 s
 	150 g	-	(2-5) x 1 s
 	15 g	-	(7-10) x 1 s
 	20 x	-	(3-8) x 1 s
 	150 g	-	(5-10) x 1 s
 	100 g	-	10-20 s
 	100 g	-	30-40 s
 *	-	100 g	5 s

G

							
		L 	M 	S 			
	→		✓	✓		100 g	10-20 s
	→		✓	✓	✓	100 g	(3-8) x 3 s
	→		✓	✓	✓	50 g	30-40 s
	→	 (2 cm)	✓	✓		100 g	(5-7) x 2 s
			✓	✓		100 g	5 x 1 s
	→	 (2 cm)	✓	✓	✓	150 g	30-40 s