



BOSCH

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



Maxo**Mixx**

Accessories (Hand blender)

MSM89..

[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Stabmixer)	3
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	6
[fr]	Mode d'emploi	Accessoires (mixer plongeant)	9
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessori (Frullatore assiale)	13
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Staafmixer)	16
[da]	Brugsanvisning	Tilbehør (blenderstav)	19
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør (Stavmikser)	22
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör (Stavmixer)	25
[fi]	Käyttöohje	Varusteet (Sauvasekoitin)	28
[es]	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora de varilla)	31
[pt]	Instruções de serviço	Acessórios (Varinha mágica)	35
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Αναδευτήρας)	38
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El blenderi)	42
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria (Blender ręczny)	45
[uk]	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний блендер)	48
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Погружной блендер)	52
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	58

Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM8... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten. Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

Sicherheitshinweise für dieses Gerät

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer / rotierenden Antrieb!

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden! Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Verarbeiten von heißer Milch ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen. Heiße Milch kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

⚠ Wichtig!

Zubehör nur bei Stillstand des Grundgerätes aufsetzen und abnehmen. Niemals mit dem Stabmixer / Mixfuß im Universalzerkleinerer arbeiten. Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet. Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Den Schneebesens niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Universalzerkleinerer (je nach Modell)

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ **Bild **

Universalzerkleinerer XL

- 1 Universalzerkleinerer
- 2 Zerkleinerer-Messer
- 3 Aufsatz
- 4 Deckel

Universalzerkleinerer L

- 4 Deckel
- 5 Universalzerkleinerer
- 6 Zerkleinerer-Messer
- 7 Ice-Crush-Messer

Mit dem Ice-Crush-Messer können Sie Eis zerkleinern. Optimale Verarbeitungsmenge: 4-6 Eiswürfel.

Hinweis:

Es wird der Aufsatz (3) des Universalzerkleinerers XL verwendet.

Bedienen

Der Universalzerkleinerer mit Zerkleinerer-Messer ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer nicht mit bloßen Händen berühren.

Achtung!

Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Vorsicht!



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

→ **Bild **
mit Zerkleinerer-Messer
(Größe L und XL)

→ **Bild **
mit Ice-Crush-Messer (nur Größe L)


- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

Achtung!

Messer muss gerade im Universalzerkleinerer sitzen, damit der Aufsatz richtig sitzt (**Bild ** / ****-3).

- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Empfohlene Verarbeitungsmengen und -zeiten beachten. → **Bild **

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

Beispielrezept (CNHR29C)

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung:

- 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.

Schneebesen

Bitte Bildseiten ausklappen.

→ Bild **A**

8 Getriebvorsatz für Schneebesen

9 Schneebesen

Ein Schneebesen kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 753124).

Bedienen

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 heißer Milch ein hohes, schmales Mixgefäß benutzen. Heiße Milch kann spritzen und zu Verbrühungen führen.

→ Bild **D**

- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Getriebvorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebesen in den Getriebvorsatz stecken und einrasten lassen.

Achtung!

Den Schneebesen niemals ohne den Getriebvorsatz in das Grundgerät einsetzen (**Bild D-3**).

- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung (wenn vorhanden) einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und gewünschte Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Getriebvorsatz abnehmen.
- Schneebesen vom Getriebvorsatz abnehmen.

Reinigen

Achtung!

Getriebvorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen. Getriebvorsatz nur feucht abwischen.

Hinweis:

Der Schneebesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Änderungen vorbehalten.

For your safety

This accessory is designed for the hand blender MSM8... . Follow the operating instructions for the hand blender. The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

Safety instructions for this appliance

⚠ Risk of injury from sharp blades / rotating drive!

The universal cutter must be completely assembled before use! Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Never clean the blades with bare hands. Use a brush.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

⚠ Important!

Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill. Never use the hand blender / blender foot in the universal cutter. The universal cutter is not microwave-safe. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher. Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher. Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. Please keep the operating instructions in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

Universal cutter L

- 4 Lid**
- 5 Universal cutter**
- 6 Cutter blade**
- 7 Ice-crusher-blade**

You can crush ice with the ice crusher blade. Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes.

Note:

The attachment (3) of the universal cutter XL is used.

Universal cutter (for some models)

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. 

Universal cutter XL

- 1 Universal cutter**
- 2 Cutter blade**
- 3 Attachment**
- 4 Lid**

Operation

The universal cutter with cutter blade is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.

⚠ Risk of injury from sharp blade!

Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch blade with bare hands.

Warning!

The universal cutter must be completely assembled before use!

Caution!

Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews. The universal cutter with cutter blades is not suitable for cutting very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).

→ Fig.



with cutter blade (sizes L and XL)

→ Fig.


with ice crusher blade (size L only)

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.

Warning!

Blade must sit straight in the universal cutter so that the attachment sits correctly (Fig.  / -3).

- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
- Release the On button after processing.

Note the recommended processing quantities and times. → Fig. 

After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

Example recipe (CNHR29C)

Honey cake with apples

Honey-apple mixture:

- 130 g forest honey (5 °C)
- 30 g sliced apple cubes (11 mm cubes)
- 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 teaspoon cinnamon
- 2 packets vanilla sugar
- 1 teaspoon baking powder
- 1 apple
- Separate egg yolks from the whites.
- Beat the egg whites until stiff.
- Beat the yolks and sugar, then add softened butter and **honey-apple mixture**.
- In separate container mix flour, ground walnuts, cinnamon and baking powder. Mix and incorporate into wet ingredients. Using spatula, carefully mix in 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 it. Put the slices on top of the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Whisk

Please fold out the illustrated pages.

→ Fig. A

8 Gear attachment for whisk

9 Whisk

A whisk can be ordered from customer service (order no. 753124).

Operation

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites and milk froth from hot (max. 70°C) and cold milk (max. 8°C), as well as for preparing sauces and desserts.

⚠ Risk of scalding!

When processing hot milk, use a tall, narrow receptacle for blending. Hot milk may splash and scald you.

→ Fig. D

- Put ingredients into the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (**Fig. D-3**).

- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control (recommendation: high speed).
- Grip base unit and blender jug and press required On button.
- Release the On button after processing.

After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

Cleaning

Warning!

Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher. Wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Note:

The whisk can be cleaned in the dishwasher.

Subject to change without notice.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM8... . Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant. L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

Consignes de sécurité pour cet appareil

⚠ Risque de blessures dû aux lames tranchantes / à l'entraînement en rotation !

N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé ! N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne saisissez la lame du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne nettoyez jamais les lames avec les mains nues. Utilisez une brosse.

⚠ Risque de brûlure !

Pour traiter du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

⚠ Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil de base immobile. Ne travaillez jamais avec le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le broyeur universel. Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes. Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau ni au lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans du liquide, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau ni au lave-vaisselle. N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur.

Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil. Veuillez conserver la notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

Broyeur universel (selon le modèle)

Veillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

Broyeur universel XL

- 1 Broyeur universel
- 2 lame du broyeur
- 3 Élément superposé
- 4 Couvercle

Broyeur universel L

- 4 Couvercle
- 5 Broyeur universel
- 6 lame du broyeur
- 7 lame à glace

La lame à glace permet de broyer de la glace. Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons.

Remarque :

Il convient d'utiliser l'élément superposé (3) du broyeur universel XL.

Utilisation

Le broyeur universel avec sa lame convient pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

⚠ Risque de blessures avec la lame tranchante !

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne touchez jamais les lames avec les mains nues.

Attention !

Utilisez le broyeur universel uniquement à l'état entièrement assemblé !

Attention !

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

→ **Figure B** **avec lame de broyeur (taille L et XL)**

→ **Figure C** **avec lame à glace (taille L uniquement)**

- Posez et appuyez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre.
- Mettez la lame en place.
- Versez les ingrédients dans le récipient.

Attention !

Il faut que la lame soit fixée droite dans le broyeur universel afin que l'élément superposé soit correctement en assise (**figure B / C-3**).

- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé, puis faites-le encocher.
- Branchez la fiche dans la prise de courant.

- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (vitesse turbo).
- Une fois le mixage effectué, relâchez la touche d'allumage.

Respecter les quantités de préparation et durées de service recommandées.

→ **Figure E**

Après utilisation

- Débranchez la fiche de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'élément superposé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis détachez-le du broyeur universel.
- Saisissez la lame par sa poignée en plastique, puis retirez-la.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

Exemple de recette (CNHR29C)

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme :

- 130 g de miel de forêt (5 °C)
- 30 g de pommes coupées en dés (11 mm)
- Versez le tout dans le broyeur universel et mélangez 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.

- 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.

Fouet

Veuillez déplier les volets illustrés.

→ **Figure A**

8 Embout démultiplicateur pour fouet

9 Fouet

Il est possible de commander un fouet via le service après-vente (n° de réf. 753124).

Utilisation

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 du lait très chaud, utilisez un récipient mixeur de petit diamètre à bords hauts. Le lait très chaud peut éclabousser et provoquer des brûlures.

→ **Figure D**

- Versez les aliments dans le bol mixeur.
- Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
- Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur, puis enclenchez-le.

Attention !

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur (**figure D-3**).

- Branchez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la vitesse souhaitée au moyen du variateur de vitesse (si présent); recommandation : réglez sur une vitesse élevée.
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur et appuyez sur la touche d'allumage souhaitée.
- Une fois le mixage effectué, relâchez la touche d'allumage.

Après utilisation

- Débranchez la fiche de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'embout multiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.

Nettoyage

Attention !

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans du liquide, ne pas le nettoyer sous un jet d'eau ni au lave-vaisselle. N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.

Remarque :

Il est possible de nettoyer le fouet au lave-vaisselle.

Sous réserve de modifications.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM8... .

Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.

L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questo libretto d'istruzioni.

Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio

Pericolo di ferite a causa di lame taglienti/ingranaggio in rotazione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato! Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Afferrare la lama del mini tritatutto solo dall'impugnatura di plastica. Non lavare mai le lame a mani nude. Usare una spazzola.

Pericolo di scottature!

Per la lavorazione di latte bollente usare un bicchiere per frullare alto e sottile. Il latte bollente può schizzare, provocando ustioni.

Importante!

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio base fermo. Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nel mini tritatutto. Il mini tritatutto non può essere utilizzato nel forno a microonde. Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie. Non immergere mai l'adattatore ingranaggio in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie. Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio.

Leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. Si prega di conservare il libretto d'istruzioni. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme questo libretto d'istruzioni.

Mini tritatutto (a seconda del modello)

Aprire le pagine con le figure.

→ **Figura A**

Mini tritatutto XL

- 1 Mini tritatutto
- 2 Lama tritatutto
- 3 Adattatore
- 4 Coperchio

Mini tritatutto L

- 4 Coperchio
- 5 Mini tritatutto
- 6 Lama tritatutto
- 7 Lama tritagliaccio

Con la lama tritagliaccio si può frantumare il ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 4-6 cubetti di ghiaccio.

Avvertenza:

Si utilizza l'adattatore (3) del mini tritatutto XL.

Uso

Il mini tritatutto con lama tritatutto è idoneo per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

⚠ Pericolo di ferite da lama tagliente!

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Afferrare la lama del mini tritatutto solo dall'impugnatura di plastica. Non maneggiare la lama a mani nude.

Attenzione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato!

Cautela!

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

→ **Figura B**
**con lama tritatutto
(grandezza L e XL)**

→ **Figura C**
con lama tritagliaccio (solo grandezza L)

- Disporre il mini tritatutto su un piano di lavoro liscio e pulito e tenerlo fermo.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.

Attenzione!

Per la corretta posizione dell'adattatore, la lama deve essere collocata dritta in sede nel mini tritatutto (**Figura B / C-3**).

- Disporre l'adattatore sul mini tritatutto e ruotarlo in senso orario finché non si incastra con uno scatto percettibile.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritatutto ed accendere l'apparecchio (Velocità turbo).
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione.

Rispettare le quantità e i tempi di preparazione consigliati. → **Figura B**

Dopo il lavoro

- Staccare la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'apparecchio base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e rimuoverlo dal mini tritatutto.
- Afferrare la lama dall'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Applicare il coperchio sul mini tritatutto per la conservazione di alimenti lavorati.

Esempio di ricetta (CNHR29C)

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele:

- 130 g di miele di bosco (5 °C)
- 30 g di mele a dadini (11x11 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 l'albume.
- 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.

Frusta per montare

Aprire le pagine con le figure.

→ Figura A

8 Adattatore ingranaggio per la frusta per montare

9 Frusta per montare

Una frusta per montare può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 753124).

Uso

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 latte bollente usare un bicchiere per frullare alto e sottile. Il latte bollente può schizzare, provocando ustioni.

→ Figura D

- Versare l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Inserire l'adattatore ingranaggio nell'apparecchio base ed incastrarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ingranaggio ed incastrarla.

Attenzione!

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio (**Figura D-3**).

- Inserire la spina di alimentazione.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (se disponibile) (consigliato: alto numero di giri).
- Afferrare saldamente l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante di accensione desiderato.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione.

Dopo il lavoro

- Staccare la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore ingranaggio.
- Staccare la frusta per montare dall'adattatore ingranaggio.

Pulizia

Attenzione!

Non immergere mai l'adattatore ingranaggio in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie. Pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

Avvertenza:

La frusta per montare è lavabile in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche.

Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM8... .
Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht. Het
accessoire is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing
beschreven toepassing.

Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde
toestand gebruiken! Niet in het mes van de universele fijnsnijder
grijpen. Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken
aan de kunststof handgreep. Messen nooit met blote handen
reinigen. Een borstel gebruiken.

Gevaar voor brandwonden!

Bij de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom
gebruiken. Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

Belangrijk!

Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het
basisapparaat stilstaat. Nooit met de staafmixer/mixervoet in de
universele fijnsnijder werken. De universele fijnsnijder is niet geschikt
voor de magnetron. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder
niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de
vaatwasmachine reinigen. Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof
dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine
reinigen. De garde nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat
aanbrengen.

Lees vóór de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing met belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat door. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Ook deze gebruiksaanwijzing overhandig als u het apparaat aan derden doorgeeft.

Universele fijnsnijder (afhankelijk van het model)

Pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ **Afb. A**

Universele fijnsnijder XL

- 1 Universele fijnsnijder
- 2 Fijnsnijmes
- 3 Opzetstuk
- 4 Deksel

Universele fijnsnijder L

- 4 Deksel
- 5 Universele fijnsnijder
- 6 Fijnsnijmes
- 7 Ijscrushermes

Met het ijscrushermes kunt u ijs klein maken. Optimale hoeveelheid: 4-6 ijsblokjes.

Aanwijzing:

Het opzetstuk (3) van de universele fijnsnijder XL wordt gebruikt.

Bedienen

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

⚠ Verwondingsgevaar door het scherpe mes!

Niet in het mes van de universele fijnsnijder grijpen. Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep. Mes niet met blote handen aanraken.

Let op!

Universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!

Voorzichtig!

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

→ **Afb. B**
met fijnsnijmes
(grootte L en XL)

→ **Afb. C**
met icecrushermes (alleen grootte L)

- De universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond plaatsen en aandrukken.
- Het mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

Let op!

Voor een juiste bevestiging van het opzetstuk moet het mes recht in de universele fijnsnijder zitten (**afb. B / C-3**).

- Het opzetstuk op de universele fijnsnijder aanbrengen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in het stopcontact steken.
- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden en het apparaat inschakelen (turbosnelheid).
- Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Aanbevolen verwerkingshoeveelheden en -tijden in acht nemen. → **Afb. E**

Na gebruik

- Stekker uit het stopcontact halen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Het opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

Voorbeeldrecept (CNHR29C)

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling:

- 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.

Garde

Pagina's met afbeeldingen uitklappen.

→ Afb. **A**

8 Aandrijfhelpstuk voor garde

9 Garde

Een garde kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr.753124).

Bedienen

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 de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom gebruiken. Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

→ Afb. **D**

- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Aandrijfhelpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- De garde in het aandrijfhelpstuk steken en vastklikken.

Let op!

- De garde nooit zonder aandrijfhelpstuk in het basisapparaat aanbrengen (**Afb. D-3**).
- Stekker in het stopcontact steken.
 - Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (indien aanwezig) (advies: hoog toerental).
 - Basisapparaat en mixkom vasthouden en op de gewenste inschakelknop drukken.
 - Na het mixen de inschakelknop loslaten.

Na gebruik

- Stekker uit het stopcontact halen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het aandrijfhelpstuk nemen.
- Garde van het aandrijfhelpstuk nemen.

Reinigen

Let op!

Het aandrijfhelpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen. Het aandrijfhelpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

Aanwijzing:

De eiwitklopper kan in de afwasautomaat worden gereinigd.

Wijzigingen voorbehouden.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM8... .

Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen. Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

⚠ Fare for at komme til skade som følge af skarpe knive/ roterende drev!

Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet! Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Rengør aldrig kniven med de bare hænder. Brug en børste.

⚠ Fare for skoldning!

Varm mælk skal tilberedes i en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

⚠ Vigtigt!

Tilbehør må kun sættes på og tages af, når motorenheden står stille. Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i minihakkeren. Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen. Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i væsker, rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen. Dyp aldrig drevet i væske; rengør det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i opvaskemaskinen. Sæt aldrig piskeriset i drevet uden motorenheden.

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningshenvisninger til dette apparat. Opbevar venligst brugsanvisningen. Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Minihakker (ikke alle modeller)

Fold billedsiderne ud.

→ **Billede** 

Minihakker XL

- 1 Minihakker
- 2 Knive til finhakning
- 3 Påsats
- 4 Låg

Minihakker L

- 4 Låg
- 5 Minihakker
- 6 Knive til finhakning

7 Ice-Crush-kniv

Ice-Crush-kniven benyttes til at småhakke is. Optimal bearbejdningsmængde: 4-6 isterninger.

Bemærk:

Påsatsen til minihakkeren XL påsats (3) bruges.

Betjening

Minihakkeren med hakkeknive egner sig til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Berør ikke kniven med de bare hænder.

OBS!

Minihakkeren må kun anvendes, når det er helt samlet!

Vær forsigtig!

Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener. Minihakkeren med hakkeknive er ikke egnet til at småhække meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).

→ **Billede **
med hakkeknive
(størrelse L og XL)


→ **Billede **
med Ice-Crush-kniv (kun størrelse L)

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade, og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld de madvarer, der skal tilberedes, i.

OBS!

Kniven skal sidde lige i minihakkeren, så påsatsen sidder rigtigt (**billede  / **).

- Sæt påsatsen på minihakkeren, og drej den mod højre indtil stop.
- Sæt motorenheden på påsatsen, og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og minihakker, og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Slip tændetasten efter forarbejdningen.

Bemærk anbefalede forarbejdningsmængder og -tider. → **Billede **

Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne, og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej påsatsen mod venstre, og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren, og tag den ud.
- Sæt låget på minihakkeren, hvis de hakkede fødevarer skal opbevares i minihakkeren.

Opskrift eksemp el (CNHR29C)

Honingkage med æbler

Honing-æble-blanding:

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

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 æggehvilerne stive.
- Pisk æggehvilerne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honing-æble-blandingen**.
- Bland mel, malede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det til de fugtige ingredienser, og rør rundt. Tilsæt æggehvilerne forsigtigt 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.

Piskeris

Fold billedsiderne ud.

→ Billede A

8 Drevforsats til piskeris

9 Piskeris

Et piskeris kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 753124).

Betjening

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

⚠ Fare for skoldning!

Varm mælk skal tilberedes i en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

→ Billede D

- Fyld de madvarer, der skal tilberedes, i blenderbægeret.
- Sæt drevet på motorenheden, og få den til at falde i hak.
- Stik piskeriset ind i drevet, og tryk det fast.

OBS!

Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen (**billede D-3**).

- Sæt netstikket i.
- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen (hvis en sådan findes) (anbefaling: højt omdrejningstal).
- Hold fast i motorenhed og blenderbæger, og tryk på den ønskede tændetast.
- Slip tændetasten efter forarbejdningen.

Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne, og tag motorenheden af drevforsatsen.
- Tag piskeriset af drevet.

Rengøring

OBS!

Dyp aldrig drevet i væske; rengør det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i opvaskemaskinen. Drevforsatsen må kun tørres af med en fugtig klud.

Bemærk:

Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen.

Ændringer forbeholdes.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM8... . Følg bruksanvisningen for stavmikseren. Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen.

Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver / roterende drev!
Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen! Det må aldri gripes inn i kniven i universalkutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Kniven må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste.

⚠ Fare for skålding!
Ved arbeider med varm melk må det brukes et høyt, smalt miksebeger. Varm melk kan sprute og føre til skålding.

⚠ Viktig!
Tilbehøret må kun settes på og tas av når basisapparatet står stille. Det må aldri arbeides med stavmikseren/mikserfoten i universalkutteren. Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølgeovn. Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin. Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin. Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten drevforsatsen.

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktig informasjon om sikkerhet og betjening for dette apparatet. Ta vare på bruksanvisningen. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.

Universalkutter (alt etter modell)

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ Bilde 

Universalkutter XL

- 1 Universalkutter
- 2 Kniv med kuttefunksjon
- 3 Påsats
- 4 Lokk

Universalkutter L

- 4 Lokk
- 5 Universalkutter
- 6 Kniv med kuttefunksjon
- 7 Kniv for isknusing
Med kniven for isknusing kan du knuse is. Optimal arbeidsmengde: 4-6 isbiter.

Merk:

Det må brukes påsatsen (3) for universalkutteren XL.

Betjening

Universalkutteren med kniv med kuttefunksjon er egnet for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

⚠ Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Det må aldri gripes inn i kniven i universal-kutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Kniven må ikke berøres med bare hender.

OBS!

Universalkutteren skal kun brukes i komplett sammensatt tilstand!

Forsiktig!

Før kutting må brusk, ben og sener fjernes fra kjøttet. Universalkutteren med kniver med kuttefunksjon er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).

→ Bilde



med kniv med kuttefunksjon
(størrelse L og XL)

→ Bilde

med kniv for isknusing (kun størrelse L)

- Sett universalkutteren på et glatt og rent underlag og trykk den fast.
- Sett inn kniven.
- Fyll på matvarene.

Obs!

Kniven må plasseres rett i universalkutteren, slik at påsatsen sitter riktig (bilde  / -3).

- Sett påsatsen på universalkutteren og drei den med urviseren til den går hørbart i inngrep.
- Sett basisapparatet på påsatsen og la det gå i inngrep.
- Sett i støpselet.
- Hold basisapparatet og universalkutteren fast og trykk på innkoblingstasten (turbo-hastighet).
- Etter arbeidet må innkoblingstasten slippes igjen.

Overhold anbefalte arbeidsmengder og -tider. → Bilde 

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk inn frigjøringsknappene og ta mikserfoten/drevforsatsen av basisapparatet.
- Drei påsatsen mot urviseren og ta den av kutteren.
- Ta tak i plasthåndtaket på kniven og ta den ut.
- Sett lokket på universalkutteren slik at matvarene som er bearbeidet holder seg ferske.

Eksempel på oppskrift (CNHR29C)

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler:

- 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 den forberedte blandingen på.
- Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.

- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

Visp

Vennligst brett ut sidene med bilder.

→ **Bilde A**

8 Drevforsats for visp

9 Visp

En visp kan bestilles hos kundeservice (best.nr. 753124).

Betjening

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 melk må det brukes et høyt, smalt miksebeger. Varm melk kan sprute og føre til skålding.

→ **Bilde D**

- Fyll matvarer på miksebegeret.
- Sett drevforsatsen på basisapparatet og la den gå i inngrep.
- Sett vispen inn i drevforsatsen og la den gå i inngrep.

Obs!

Vispen må aldri settes inn i basisapparatet uten drevforsatsen (**bilde D-3**).

- Sett i støpselet.
- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (dersom denne finnes) (anbefaling: høyt turtall).
- Hold basisapparatet og miksebegeret fast og trykk inn innkoblingstasten.
- Etter arbeidet må innkoblingstasten slippes igjen.

Etter arbeidet

- Trekk ut støpselet.
- Trykk inn frigjøringsknappene og ta basisapparatet av drevforsatsen.
- Ta vispen av drevforsatsen.

Rengjøring

Obs!

Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin. Drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Merk:

Vispen kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Endringer forbeholdes.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för stavmixern MSM8... .

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

Säkerhetsföreskrifter för apparaten

⚠ Risk för personskador på grund av vassa knivar / roterande drivning!

Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd! Ta aldrig i kniven på minihackaren. Fatta minihackarens kniv enbart i plasthandtaget. Rengör aldrig kniven med bara händerna. Använd en borste.

⚠ Risk för skällning!

Använd en hög och smal mixerbägare när du bearbetar varm mjölk. Varm mjölk kan stänka och orsaka skällning.

⚠ Viktigt!

Sätt fast och lossa tillbehöret bara när motordelen står stilla. Arbeta aldrig med stavmixern / mixerfoten i minihackaren. Minihackaren är inte avsedd för mikrovågsugn. Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin. Sänk aldrig ned drivaxeln i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin. Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln.

Läs noga igenom bruksanvisningen innan du använder apparaten. Den innehåller viktig information om säkerheten och användningssättet.

Förvara bruksanvisningen noga. Lämna över bruksanvisningen när du överläter apparaten till en annan person.

Minihackare (beroende på modell)

Vik ut bilduppslaget.

→ Figur 

Minihackare XL

- 1 Minihackare
- 2 Minihackarkniv
- 3 Överdel
- 4 Lock

Minihackare L

- 4 Lock
- 5 Minihackare
- 6 Minihackarkniv
- 7 Ice Crush-kniv

Med Ice Crush-kniven kan du krossa isbitar. Optimal bearbetningsmängd: 4-6 isbitar.

Anmärkning:

Använd överdelen (3) till minihackaren XL.

Användning

Minihackaren med minihackarkniv lämpar sig för finfördelning av kött, hårdost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel.

⚠ Risk för personskador på grund av den vassa kniven!

Ta aldrig i kniven på minihackaren. Fatta minihackarens kniv enbart i plasthandtaget. Rör inte vid kniven med bara händerna.

Obs.!

Använd minihackaren enbart i komplett hopsatt tillstånd!

Försiktighet!


Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött. Minihackaren med minihackarknivar lämpar sig inte för finfördelning av mycket hårda produkter (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och frysta produkter (frukt etc.).

→ Figur med minihackarkniv (storlek L och XL)


→ Figur med Ice Crush-kniv (bara storlek L)

- Ställ upp minihackaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt in kniven.
- Fyll på matvaror.

Obs.!

Kniven måste sitta rakt i minihackaren så att överdelen sitter på rätt sätt (**figur /3**).

- Sätt på överdelen på minihackaren och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt in stickkontakten.
- Håll fast motordelen och minihackaren och starta apparaten (turbo-hastighet).
- Släpp startknappen efter bearbetningen.

Följ rekommenderade bearbetningsmängder och -tider. → **Bild **

Efter arbetet

- Ta ut stickkontakten.
- Tryck på upplåsningslåsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och ta av den från minihackaren.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- Sätt på locket på minihackaren för att förvara de bearbetade matvarorna.

Receptexempel (CNHR29C)

Honungskaka med äpplen

Honung-/äppelblandning:

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

Kaka:

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g mald 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 **honung-/äppelblandningen**.
- Blanda mjöl, malda valnötter, kanel och bakpulver i en separat skål. Tillsätt det till de fuktiga ingredienserna och rör ned. Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en långpanna (35 x 11 cm) och håll i den förberedda smeten.
- Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äppelskivorna över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Visp

Vik ut bilduppslaget.

→ Figur **A**

8 Drivaxel till visp

9 Visp

En visp kan beställas via kundtjänsten (best.nr. 753124).

Användning

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 skällning!

Använd en hög och smal mixerbägare när du bearbetar varm mjölk. Varm mjölk kan stänka och orsaka skällning.

→ Figur **D**

- Fyll på matvaror i mixerbägaren.
- Sätt drivaxeln på motordelen och snäpp fast den.
- Stick in vispen i drivaxeln så att den snäpper fast.

Obs.!

Sätt aldrig in vispen utan drivaxel i motordelen (**figur D-3**).

- Sätt in stickkontakten.
- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (om ett sådant finns) (rekommendation: högt varvtal).
- Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på önskad startknapp.
- Släpp startknappen efter bearbetningen.

Efter arbetet

- Ta ut stickkontakten.
- Tryck på upplåsningknapparna och ta av motordelen från drivaxeln.
- Ta bort vispen från drivaxeln.

Rengöring

Obs.!

Sänk aldrig ned drivaxeln i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin. Torka bara av drivaxeln med en fuktig trasa.

Anmärkning:

Vispen kan maskindiskas.

Med förbehåll för ändringar.

Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM8... .
Noudata sauvasekoittimen ohjeita. Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöliitintää – loukkaantumisvaara!

Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat on kiinnitetty paikoilleen! Älä koskaan tartu minileikkurin terään. Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä puhdista teriä paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa.

⚠ Palovammavaara!

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä korkeaa ja kapeaa sekoitusastiaa. Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

⚠ Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä varuste vain peruslaitteen ollessa pysähdyksissä. Älä käytä sauvasekoitinta / sekoitusvartta minileikkurissa. Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön. Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä koskaan upota adapteria veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitteen turvallisuutta ja käyttöä koskevia ohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Minileikkuri (mallista riippuen)

Käännä kuvasivut esiin.

→ **Kuva** 

Minileikkuri XL

- 1 Minileikkuri
- 2 Leikkuriterä
- 3 Yläosa
- 4 Kanssi

Minileikkuri L

- 4 Kanssi
- 5 Minileikkuri
- 6 Leikkuriterä
- 7 Jäänmurskaintերä
Jäänmurskaintերällä voit murskata jääpaloja. Optimaalinen käsittelymäärä 4-6 jääpalaa.

Huomautus:

Käytä minileikkurin XL yläosaa (3).

Käyttö

Minileikkuri ja sen leikkuriterä soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä koskaan tartu minileikkurin terään. Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske terään paljain käsin.

Huomio!

Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat on kiinnitetty paikoilleen!

Varo!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jätteet. Minileikkuri ja sen leikkuriterät eivät sovellu erittäin kovien aineiden (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten aineiden (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.

→ Kuva



leikkuriterän kanssa
(koko L ja XL)

→ Kuva

jäänmurskaintերան kanssa (vain koko L)

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet.

Huomio!

Minileikkurin terän tulee olla suorassa, jotta yläosa menee oikein paikoilleen (kuva  / -3).

- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite leikkurin yläosaan ja napsauta kiinni.
- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (turbo-nopeus).
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Noudata suositeltavia käsittelymääriä ja -aikoja. → Kuva 

Käytön jälkeen

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista .
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät sen kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

Reseptiesimerkki (CNHR29C)

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos:

- 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 aineiden joukkoon ja sekoita. Kääntelee valkuainen 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.

Pallovispilä

Käännä kuvasivut esiin.

→ **Kuva A**

8 Pallovispilän adapteri

9 Pallovispilä

Pallovispilän voit tilata asiakaspalvelusta (tilausnumero 753124).

Käyttö

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 kuumaa maitoa, käytä korkeaa ja kapeaa sekoitusastiaa. Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

→ **Kuva D**

- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
- Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.

Huomio!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen (**kuva D-3**).

- Liitä pistoke pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella (mikäli laitteessa) haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina haluamaasi käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

Käytön jälkeen

- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite adapterista.
- Irrota pallovispilä adapterista.

Puhdistus

Huomio!

Älä koskaan upota adapteria veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Pyyhi adapteri puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.

Huomautus:

Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora MSM8... .

Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora. El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

Advertencias de seguridad para este aparato

⚠ ¡Peligro de lesiones con las cuchillas cortantes o el accionamiento giratorio!

Usar el picador universal solo completamente montado. ¡No introducir nunca las manos en la cuchilla del picador universal! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por su asa de plástico. No limpiar nunca la cuchilla sujetándola con las manos: Utilizar siempre un cepillo.

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Usar un recipiente alto y estrecho para batir leche caliente. La leche caliente podría salpicar y provocar escaldaduras.

⚠ ¡Importante!

Montar y desmontar los accesorios solo con la unidad motriz parada. No trabajar nunca con la batidora o el pie de la batidora en el picador universal. El picador universal no es adecuado para el horno microondas. No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos ni lavarlo bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas. No sumergir nunca en líquidos la pieza acopladora ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas. No montar nunca la varilla montacaras en la base motriz sin la pieza acopladora.

Leer las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo. Guardar las instrucciones de uso. En caso de entregar el aparato a otra persona, acompañarlo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

Picador universal (según modelo)

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ **Figura A**

Picador universal XL

- 1 Picador universal
- 2 Cuchilla picadora
- 3 Adaptador
- 4 Tapa

Picador universal L

- 4 Tapa
- 5 Picador universal
- 6 Cuchilla picadora
- 7 Cuchilla para picar hielo

Con la cuchilla para picar hielo se pueden picar los cubitos de hielo. Cantidad de elaboración óptima: 4-6 cubitos de hielo.

Nota:

Se emplea el adaptador (3) de la picadora universal XL.

Usar el aparato

El picador universal con cuchilla picadora es adecuado para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

⚠ ¡Peligro de lesiones! ¡La cuchilla está muy afilada!

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla del picador universal! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por su asa de plástico. No tocar la cuchilla directamente con las manos.

¡Atención!

Usar el picador universal únicamente cuando esté completamente montado.

¡Atención!

Antes de picar la carne, sacar los cartílagos, los tendones y los huesos. El picador universal con cuchilla picadora no es adecuado para picar productos muy duros (como granos de café, nabos o nuez moscada) o alimentos congelados (frutas o similares).

→ **Figura B**
con cuchilla picadora (tamaños L y XL)

→ **Figura C**
con cuchilla para picar hielo (solo tamaño L)

- Colocar el picador universal sobre una base lisa y limpia y presionarlo.
- Montar la cuchilla.
- Introducir los alimentos.

¡Atención!

Para que el adaptador quede bien asentado, la cuchilla debe estar recta dentro del picador universal (**figuras B / C-3**).

- Montar el adaptador sobre el picador universal y girarlo en sentido horario hasta oír cómo encaja.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el picador universal y poner en marcha el aparato (presionar la tecla de máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento.

Tener en cuenta las cantidades y tiempos de elaboración recomendados.

→ **Figura E**

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del adaptador.
- Girar el adaptador en sentido antihorario y retirarlo del picador universal.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.

- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa sobre el picador universal.

Receta de ejemplo (CNHR29C)

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana:

- 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**.
- 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 distribuir las sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

Varilla montaclaras

Desplegar las páginas con las ilustraciones.

→ Figura A

8 Pieza acopladora para varilla montaclaras

9 Varilla montaclaras

La varilla batidora para montar claras se puede solicitar al servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 753124).

Usar el aparato

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 batir leche caliente. La leche caliente podría salpicar y provocar escaldaduras.

→ Figura B

- Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
- Montar y encajar la pieza acopladora en la base motriz.
- Montar y encajar la varilla montaclaras en la pieza acopladora.

¡Atención!

No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora (figura D-3).

- Introducir el enchufe en la toma de corriente.
- Ajustar el número de revoluciones deseado (se recomienda seleccionar un número de revoluciones alto) con el mando selector (si está disponible).
- Sujetar la base motriz y el vaso de la batidora. Pulsar la tecla de accionamiento que corresponda a la velocidad de trabajo deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento.

Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz de la pieza acopladora.
- Retirar la varilla montaclaras de la pieza acopladora.

Limpieza

¡Atención!

No sumergir nunca en líquidos la pieza acopladora ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas. Limpiar la pieza acopladora solo con un paño húmedo.

Nota:

La varilla montaclaras se puede lavar en el lavavajillas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

Para sua segurança

Este acessório destina-se à varinha trituradora MSM8... . Seguir o manual de instruções da varinha trituradora. O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

Indicações de segurança para este aparelho

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos acionamentos em rotação!

Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado! Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Nunca limpar as lâminas com as mãos sem qualquer proteção. Utilizar uma escova.

⚠ Perigo de queimaduras!

Para processar leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

⚠ Importante!

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho base. Nunca utilizar a varinha trituradora/o pé triturador no picador universal. O picador universal não é adequado para micro-ondas. Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça. Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça. Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço. Guardar as instruções de serviço. Entregar estas instruções de serviço sempre que o aparelho for cedido a terceiros.

Picador universal (dependente do modelo)

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig. **A**

Picador universal XL

- 1 Picador universal
- 2 Lâmina trituradora
- 3 Tampa de acionamento
- 4 Tampa

Picador universal L

- 4 Tampa
- 5 Picador universal
- 6 Lâmina trituradora
- 7 Picador de gelo

Com o picador de gelo é possível picar gelo. Quantidade ideal: 4-6 cubos de gelo.

Nota:

É utilizada a tampa de acionamento (3) do picador universal XL.

Utilização do aparelho

O picador universal com lâmina trituradora é adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Não tocar com as mãos na lâmina.

Atenção!

Utilizar o picador universal apenas em estado totalmente montado!

Cuidado!

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

→ Fig. 3

com lâmina trituradora (tamanhos L e XL)

→ Fig. 4

com picador de gelo (apenas tamanho L)

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e fazer pressão.
- Colocar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.

Atenção!

A lâmina tem que assentar direita no picador universal, para que a tampa assente bem (Fig. 3 / 4-3).

- Colocar a tampa de acionamento no picador universal e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir o som de encaixe.
- Colocar o aparelho base na tampa de acionamento e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho base e o picador universal e ligar o aparelho (velocidade turbo).
- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

Observar as quantidades e os tempos recomendados. → Fig. 5

Depois do trabalho

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de acionamento.
- Rodar a tampa de acionamento no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

Dica de receita (CNHR29C)

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã:

- 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**.
- 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.

Batedor de claras

Desdobre as páginas com as ilustrações.

→ Fig. **A**

8 Engrenagem adaptável para batedor de claras

9 Batedor de claras

É possível encomendar um batedor de claras através da assistência técnica (n.º de encomenda 753124).

Utilização do aparelho

Para bater natas, claras em castelo e leite em espuma 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 leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito. O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

→ Fig. **D**

- Colocar os alimentos no copo misturador.
- Montar e encaixar a engrenagem adaptável no aparelho base.
- Montar e encaixar o batedor de claras na engrenagem adaptável.

Atenção!

Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base sem que esteja colocada a engrenagem adaptável (**Fig. D-3**).

- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação desejada como o regulador de rotações (se existente) (recomendação: rotação elevada).
- Segurar bem o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação desejada.
- Depois da preparação, libertar a tecla de ligação.

Depois do trabalho

- Retirar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da engrenagem adaptável.
- Retirar o batedor de claras da engrenagem adaptável.

Limpeza

Atenção!

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça. Limpar a engrenagem adaptável apenas com um pano húmido.

Nota:

O batedor de claras pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

Direitos reservados quanto a alterações.

Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM8... . Προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός. Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες.

Υποδείξεις ασφαλείας για αυτή τη συσκευή

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τα κοφτερά μαχαίρια / τον περιστρεφόμενο μηχανισμό κίνησης!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση! Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στον κόφτη γενικής χρήσης. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην καθαρίζετε το μαχαίρι ποτέ με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την επεξεργασία ζεστού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμειξης. Τα τυχόν πιτσιλίσματα του ζεστού γάλακτος μπορεί να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

⚠ Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη βασική συσκευή. Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός/πόδι μίξερ μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον φούρνο μικροκυμάτων. Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να αποκτήσετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού αυτής της συσκευής. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Κόφτης γενικής χρήσης (ανάλογα με το μοντέλο)

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. Α**

Κόφτης γενικής χρήσης XL

1 Κόφτης γενικής χρήσης

2 Μαχαίρι κόφτη

3 Προσάρτημα

4 Καπάκι

Κόφτης γενικής χρήσης L

4 Καπάκι

5 Κόφτης γενικής χρήσης

6 Μαχαίρι κόφτη

7 Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου

Με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο. Ιδανική ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών: 4-6 παγάκια.

Υπόδειξη:

Χρησιμοποιείται το προσάρτημα (3) του κόφτη γενικής χρήσης XL.

Χειρισμός

Ο κόφτης γενικής χρήσης με μαχαίρι κόφτη είναι κατάλληλος για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών φυτών, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στον κόφτη γενικής χρήσης. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην αγγίζετε το μαχαίρι με γυμνά χέρια.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Προσοχή!

Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες. Ο κόφτης γενικής χρήσης με μαχαίρι κόφτη δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, ρεπάνια, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

→ **Εικ. Β**

με μαχαίρι κόφτη (μέγεθος L και XL)

→ **Εικ. Γ**

με μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (μόνο μέγεθος L)

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης πάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

Προσοχή!

Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται σε ευθεία θέση μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης, για να εφαρμόζει σωστά το προσάρτημα (**Εικόνα Β / Γ-3**).

- Τοποθετήστε το προσάρτημα πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο προσάρτημα και αφήστε την να ασφαλίσει.
- Συνδέστε το φως στην πρίζα.
- Κρατήστε τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης σταθερά και ενεργοποιήστε τη συσκευή (ταχύτητα Turbo).
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

Προσέξτε τις συνιστούμενες ποσότητες επεξεργαζόμενων υλικών και τους συνιστούμενους χρόνους επεξεργασίας.

→ **Εικ. Δ**

Μετά την εργασία

- Τραβήξτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα.
- Γυρίστε το προσάρτημα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Τοποθετήστε το καπάκι για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων πάνω στον κόφτη γενικής χρήσης.

Παράδειγμα συνταγής (CNHR29C)

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

- 130 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 30 γρ. μήλα σε κυβάκια (11 x 11 mm)
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε 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
- 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 αναμείξτε 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 των μήλων πάνω στο κέικ.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Χτυπητήρι

Ανοίξτε παρακαλώ τις σελίδες με τις εικόνες.

→ **Εικ. Α**

8 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης για το χτυπητήρι

9 Χτυπητήρι

Μπορείτε να παραγγείλετε ένα χτυπητήρι μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 753124).

Χειρισμός

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

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά την επεξεργασία ζεστού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμειξης. Τα τυχόν πιπιλίσματα του ζεστού γάλακτος μπορεί να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

→ **Εικ. Β**

- Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
- Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε το να ασφαλίσει.

Προσοχή!

Μην τοποθετήσετε το χτυπητήρι ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή (**Εικόνα D-3**).

- Συνδέστε το φως στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (αν υπάρχει) (σύσταση: υψηλός αριθμός στροφών).
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το δοχείο ανάμειξης σταθερά και πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης.

Μετά την εργασία

- Τραβήξτε το φως από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Αφαιρέστε το χτυπητήρι από το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

Καθαρισμός**Προσοχή!**

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Σκουπίζετε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μόνο με βρεγμένο πανί.

Υπόδειξη:

Το χτυπητήρι μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar MSM8... el blenderi için tasarlanmıştır. El blenderinin kullanım kılavuzunu dikkate alınız. Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

⚠ Keskin bıçaklar / dönen tahrik (motor) nedeniyle yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız! Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Genel doğrayıcının bıçağını sadece plastik kulpundan tutunuz. Bıçakları kesinlikle çıplak el ile temizlemeyiniz. Temizleme için fırça kullanınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak süt hazırlarken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız. Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

⚠ Önemli!

Aksesuarları cihaza sadece ana cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız. Genel doğrayıcı içinde kesinlikle el blenderi / karıştırma ayağı ile çalışmayınız. Genel doğrayıcı mikrodalgada kullanıma uygun değildir. Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Çırpma telini, dişli düzeneği ön parçası olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz.

Bu cihaza ilişkin önemli güvenlik ve kullanım bilgilerini edinmek için, cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz. Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz.

Genel doğrayıcı (modele bağlı olarak)

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ Resim A

Genel doğrayıcı XL

- 1 Genel doğrayıcı
- 2 Doğrayıcı bıçağı
- 3 Üst parça
- 4 Kapak

Genel doğrayıcı L

- 4 Kapak
- 5 Genel doğrayıcı
- 6 Doğrayıcı bıçağı
- 7 Buz kırma bıçağı

Buz kırma bıçağıyla buz kırabilir veya parçalayabilirsiniz. En uygun işlenecek miktar: 4-6 küp şeklinde buz parçası.

Uyarı:

XL genel doğrayıcının üst parçası (3) kullanılır.

Kullanım

Doğrayıcı bıçaklı genel doğrayıcı; et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur.

⚠ Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Genel doğrayıcının bıçağını sadece plastik kulpundan tutunuz. Bıçağa çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Dikkat!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız!

Dikkat!

Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız. Doğrayıcı bıçaklı genel doğrayıcı; çok sert (kahve çekirdeği, turp, muskat cevizleri) ve dondurulmuş (meyve vs.) besinleri doğramak için uygun değildir.

→ Resim B

**Doğrayıcı bıçağı ile
(Ebat L ve XL)**

→ Resim C

Buz kırma bıçağı ile (sadece Ebat L)

- Genel doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz ve bastırarak oturtunuz.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

Dikkat!

Üst parçanın doğru oturması için, bıçağın genel doğrayıcının içine düzgün yerleşmesi gerekir (**Resim B / C-3**).

- Üst parçayı genel doğrayıcının üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst parça üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz (Turbo hız).
- İşlemlerinizi bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

Tavsiye edilen işleme miktarlarına ve sürelerine dikkat ediniz. → Resim D

Çalışma sona erdikten sonra

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kilit çözme tuşlarına basın ve ana cihazı üst parçadan çıkartınız.
- Üst parçayı saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz ve genel doğrayıcıdan çekiniz.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve çıkartınız.
- İşlenmiş besinleri muhafaza etmek için olan kapağı genel doğrayıcının üzerine kapatınız.

Örnek tarif (CNHR29C)

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı:

- 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 tereyağ
- 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.

Çırpma teli

Lütfen resimli sayfaları açınız.

→ Resim A

8 Çırpma teli için dişli düzeneği ön parçası

9 Çırpma teli

Çırpma telini yetkili servis üzerinden temin edebilirsiniz (Sipariş no. 753124).

Kullanım

Çırpma teli; kremşanti, çırpma yumurta akı, sıcak süt köpüğü (azm. 70°C) ve soğuk süt (azm. 8°C) çırpmak ve soslar ve tatlılar hazırlamak için kullanılabilir.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak süt hazırlarken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız. Sıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

→ Resim D

- Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
- Dişli düzeneği ön parçasını ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli düzeneği ön parçasına takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

Dikkat!

Çırpma telini, dişli ara parçası olmadan kesinlikle ana cihaza takıp yerleştirmeyiniz (**Resim D-3**).

- Elektrik fişini prize takınız.
- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzeneği (eğer varsa) ile ayarlayınız (öneri: Yüksek devir sayısı).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkı tutunuz ve istediğiniz devreye sokma tuşuna basınız.
- İşlemlerinizi bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız.

Çalışma sona erdikten sonra

- Elektrik fişini prizden çekip çıkartınız.
- Kilit çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkartınız.
- Çırpma telini dişli düzeneği ön parçasından çıkartınız.

Temizleme

Dikkat!

Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz. Dişli düzeneği ön parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.

Uyarı:

Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Bezpieczeństwo użytkownika

Te akcesoria są przeznaczone jest dla blendera MSM8... . Przestrzegać w instrukcji obsługi blendera. Akcesoria są przystosowane tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

Zasady bezpieczeństwa dotyczące urządzenia

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostre noże i obracający się napęd!

Rozdrabniacza uniwersalnego wolno używać tylko w stanie kompletnie zmontowanym! Nigdy nie chwytać noża rozdrabniacza uniwersalnego rękami. Nóż chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nigdy nie czyścić noża gołymi rękoma. Użyć szczotki.

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!

W przypadku gorącego mleka używać wysokiego, wąskiego naczynia. Gorące mleko może pryskać i spowodować oparzenia.

⚠ Ważne!

Akcesoria zakładać i zdejmować tylko przy zatrzymanym module napędowym. Nigdy nie używać blendera ani końcówki miksującej w rozdrabniaczu uniwersalnym. Rozdrabniacz uniwersalny nie jest przystosowany do kuchenek mikrofalowych. Nasadki rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń. Przystawki przekładniowej nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń. Nigdy nie wkładać końcówki do ubijania do urządzenia bez przystawki przekładniowej.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze zasadami bezpieczeństwa i obsługi. Instrukcję obsługi należy zachować. Instrukcję należy przekazać razem z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Rozdrabniacz uniwersalny (zależnie od modelu)

Proszę rozłożyć składane kartki z rysunkami.

→ Rysunek **A**

Rozdrabniacz uniwersalny XL

- 1 Rozdrabniacz uniwersalny
- 2 Nóż rozdrabniacza
- 3 Nasadka
- 4 Pokrywa

Rozdrabniacz uniwersalny L

- 4 Pokrywa
 - 5 Rozdrabniacz uniwersalny
 - 6 Nóż rozdrabniacza
 - 7 Nóż do kruszenia lodu
- Nóż do kruszenia lodu służy do rozdrabniania lodu. Optymalna ilość: 4-6 kostek lodu.

Wskazówka:

Używana jest do tego celu przystawka (3) rozdrabniacza uniwersalnego XL.

Obsługa

Rozdrabniacz uniwersalny z nożem rozdrabniającym nadaje się do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, przypraw, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!


Nigdy nie chwytac noża rozdrabniacza uniwersalnego rękami. Nóż chwytac tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noży gołymi rękoma.

Uwaga!

Rozdrabniacza uniwersalnego używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym!

Ostrożnie!



Przed rozdrobieniem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna. Rozdrabniacz uniwersalny z nożem rozdrabniającym nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gałki muszkatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).

→ **Rysunek **
z nożem rozdrabniającym
(rozmiar L i XL)

→ **Rysunek **
z nożem do kruszenia lodu (tylko rozmiar L)


- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i docisnąć do podłoża.
- Założyć nóż.
- Włożyć produkty.

Uwaga!

Nóż musi być osadzony w rozdrabniaczu uniwersalnym prosto, aby nasadka znajdowała się w prawidłowej pozycji (**rysunek  / -3**).

- Założyć nasadkę na rozdrabniacz uniwersalny i obrócić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara tak, aby została zablokowana.
- Założyć korpus urządzenia na nasadkę i zablokować.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- Mocno trzymając korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- Po rozdrobieniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Przestrzegać zalecanych ilości artykułów i czasów przetwarzania. → **Rysunek **

Po zakończeniu pracy

- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Wcisnąć przyciski zwalniające i zdjąć korpus urządzenia z nasadki.
- Obrócić nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Chwycić nóż za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Na czas przechowywania przetworzonych produktów założyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

Przykładowy przepis (CNHR29C)

Płacek miodowy z jabłkami

Mieszanka miodowo-jabłkowa:

- 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
- Rozdzielić 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 wmieszać. Ubitą śmietaną ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać przygotowaną mieszaninę.
- Obrząć jabłko i pokroić je w plasterki. Rozmieścić plasterki jabłek na cieście.
- Podgrzać piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Końcówka do ubijania

Proszę rozłożyć składane kartki z rysunkami.

→ **Rysunek A**

8 Przystawka przekładniowa końcówki do ubijania

9 Końcówka do ubijania

Końcówkę do ubijania można zamówić w serwisie (nr katalogowy 753124).

Obsługa

Przeznaczona 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!

W przypadku gorącego mleka używać wysokiego, wąskiego naczynia. Gorące mleko może pryskać i spowodować oparzenia.

→ **Rysunek D**

- Umieścić artykuły spożywcze w pojemniku do miksowania.
- Założyć przystawkę przekładniową na korpus urządzenia i zablokować.
- Włożyć końcówkę do ubijania do przystawki przekładniowej i zablokować.

Uwaga!

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładniowej (**rysunek D-3**).

- Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
- Wymaganą prędkość obrotową ustawić regulatorem (o ile występuje) (zaleca się wysoką prędkość obrotową).
- Mocno trzymając korpus urządzenia i pojemnik do miksowania włączyć żądany włącznik.
- Po rozdrobieniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

Po zakończeniu pracy

- Odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda sieciowego.
- Nacisnąć zwalniacz blokady i zdjąć korpus urządzenia z przystawki przekładniowej.
- Końcówkę Zdjąć ko ubijania z przystawki przekładniowej.

Czyszczenie

Uwaga!

Przystawki przekładniowej nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń. Przystawki przekładniowe wystarczy wycierać na wilgotno.

Wskazówka:

Końcówki do ubijania nie wolno myć w zmywarkach do naczyń.

Możliwość wprowadzania zmian zastrzeżona.

Для вашої безпеки

Це приладдя призначене для ручного блендера MSM8... . Дотримуйтеся інструкції з експлуатації ручного блендера. Приладдя придатне лише для описаного в цій інструкції застосування.

Вказівки з техніки безпеки для цього приладу

⚠ Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!

Універсальний подрібнювач можна використовувати тільки в повністю зібраному стані! Ніколи не торкайтеся ножа універсального подрібнювача. Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Ніколи не чистьте ніж великими руками. Користуйтеся щіткою.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Обробляючи гаряче молоко, слід використовувати високу вузьку посудину для змішування. Гаряче молоко може розбризкатись і призвести до опарювання.

⚠ Важливо!

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки за нерухомого стану основного блока приладу. Не можна працювати ручним блендером / ніжкою блендера в універсальному подрібнювачі. Універсальний подрібнювач не придатний для використання в мікрохвильовій печі. Насадку універсального подрібнювача заборонено занурювати в рідини та мити під проточною водою або в посудомийній машині. Редукторну приставку заборонено занурювати в рідини та мити під проточною водою або в посудомийній машині. Віничок для збивання в жодному разі не можна вставляти в основний блок приладу без редукторної приставки.

Перед користуванням уважно прочитайте цю інструкцію, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки й управління, які стосуються цього приладу. Збережіть інструкцію з експлуатації. Передавайте інструкцію з експлуатації наступним користувачам разом із приладом.

Універсальний подрібнювач (залежно від моделі)

Розгорніть сторінки з малюнками.

→ Малюнок **A**

Універсальний подрібнювач XL

- 1 Універсальний подрібнювач
- 2 Подрібнювальний ніж
- 3 Насадка
- 4 Кришка

Універсальний подрібнювач L

- 4 Кришка
- 5 Універсальний подрібнювач
- 6 Подрібнювальний ніж
- 7 Ніж для льоду

За допомогою ножа для льоду можна подрібнювати лід. Оптимальна кількість для обробки: 4-6 кубиків льоду.

Вказівка.

Застосовується насадка (3) універсального подрібнювача XL.

Управління

Універсальний подрібнювач із подрібнювальним ножом придатний для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

⚠ Небезпека поранення гострим ножом!

Ніколи не торкайтеся ножа універсального подрібнювача. Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Не торкайтеся ножа голими руками.

Увага!

Використовувати універсальний подрібнювач можна лише в повністю зібраному стані!

Обережно!

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

→ Малюнок **B**

з подрібнювальним ножом (розмір L і XL)

→ Малюнок **C**

з ножом для кришення льоду (тільки розмір L)

- Установіть універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні та притисніть його.
- Вставте ніж.
- Завантажте продукти.

Увага!

Щоб насадка сіла правильно, ніж має рівно сидіти в універсальному подрібнювачі (**малюнок B / C-3**).

- Установіть насадку на універсальний подрібнювач і поверніть її за годинниковою стрілкою до фіксації з характерним звуком.
- Установіть основний блок приладу на насадку й зафіксуйте його.
- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Міцно тримаючи основний блок приладу й універсальний подрібнювач, увімкніть прилад (турбошвидкість).
- Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості продуктів і тривалості переробки. → Малюнок **B**

Після роботи

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та зніміть основний блок приладу з насадки.
- Поверніть насадку проти годинникової стрілки та зніміть її з універсального подрібнювача.
- Візьміть ніж за пластмасову ручку та вийміть його.
- Накрийте універсальний подрібнювач кришкою для зберігання оброблених продуктів.

Приклад рецепту (CNHR29C)

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш:

- 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.

Віничок для збивання

Розгорніть сторінки з малюнками.

→ **Малюнок A**

8 Редукторна приставка для збивального віничка

9 Віничок для збивання

Віничок для збивання можна замовити в сервісному центрі (номер для замовлення: 753124).

Управління

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

⚠️ Небезпека отримання опіків!

Обробляючи гаряче молоко, слід використовувати високу вузьку посудину для змішування. Гаряче молоко може розбризкатись і призвести до ошпарювання.

→ **Малюнок D**

- Завантажте продукти в чашу блендера.
- Приєднайте редукторну приставку до основного блока приладу так, щоб вона зафіксувалася.
- Вставте віничок для збивання в редукторну приставку так, щоб він зафіксувався.

Увага!

Віничок для збивання ні в якому разі не можна вставляти в основний блок приладу без редукторної приставки (**малюнок D-3**).

- Вставте штепсельну вилку в розетку.
- Установіть бажане число обертів за допомогою регулятора частоти обертання (за наявності) (рекомендація: висока частота обертання).

- Міцно тримаючи основний блок приладу й чашу блендера, натисніть потрібну кнопку ввімкнення.
- Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення.

Після роботи

- Вийміть штепсельну вилку з розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та від'єднайте основний блок приладу від редукторної приставки.
- Від'єднайте віничок для збивання від редукторної приставки.

Очищення

Увага!

Редукторну приставку заборонено занурювати в рідини та мити під проточною водою або в посудомийній машині. Редукторну приставку можна лише протирати вологою ганчіркою.

Вказівка.

Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

Для вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MSM8... .

Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера. Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

Указания по технике безопасности для данного прибора

⚠ Опасность травмирования острыми ножами / вращающимся приводом!

Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде! Ни в коем случае не прикасаться к ножу в универсальном измельчителе. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Категорически запрещается чистить нож голыми руками. Используйте щетку.

⚠ Опасность ошпаривания!

Для переработки горячего молока использовать высокую узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.

⚠ Важно!

Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки основного блока. Ни в коем случае не работать погружным блендером / ножкой блендера в универсальном измельчителе. Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи. Ни в коем случае не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине. Ни в коем случае не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине. Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редуктора.

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора. Сохраните инструкцию по эксплуатации. При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

Универсальный измельчитель (в зависимости от модели)

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок А**

Универсальный измельчитель XL

- 1 Универсальный измельчитель
- 2 Нож измельчителя
- 3 Насадка
- 4 Крышка

Универсальный измельчитель L

- 4 Крышка
- 5 Универсальный измельчитель
- 6 Нож измельчителя
- 7 Нож для колки льда

С помощью ножа для колки льда можно измельчать лед. Оптимальное количество льда: 4-6 кубиков.

Указание

Используется насадка (3) универсального измельчителя XL.

Эксплуатация

Универсальный измельчитель с ножом измельчителя пригоден для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

⚠ Опасность травмирования острым ножом!

Ни в коем случае не прикасаться к ножу в универсальном измельчителе. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Не трогать нож голыми руками.

Внимание!

Использовать универсальный измельчитель только в полностью собранном виде!

Осторожно!

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

→ **Рисунок Б**
с ножом измельчителя (размер L и XL)

→ **Рисунок В**
с ножом для колки льда (только размер L)

- Поставить универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и прижать его.
- Вставить нож.
- Загрузить продукты.

Внимание!

Нож должен ровно располагаться в универсальном измельчителе, чтобы насадка сидела правильно (**рисунок В / В-3**).

- Установить насадку на универсальный измельчитель и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Прочно удерживая основной блок и универсальный измельчитель, включить прибор (турбо-скорость).
- После переработки отпустить кнопку включения.

Соблюдать рекомендуемое количество продукта и время переработки.

→ **Рисунок Б**

По окончании работы

- Вынуть штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть насадку против часовой стрелки и снять ее с универсального измельчителя.
- Взять нож за пластмассовую ручку и вынуть его.
- Для хранения переработанных продуктов установить крышку на универсальный измельчитель.

Пример рецепта (CNHR29C)

Медовая коврижка с яблоками

Приготовить смесь яблок с медом:

- 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 **смесь меда с яблоком**.
- Смешать муку, молотые грецкие орехи, корицу и пекарский порошок в отдельной миске. Добавить к сырым ингредиентам и перемешать. Осторожно подмешать 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 яблок на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

Венчик для взбивания

Откройте страницы с рисунками.

→ **Рисунок А**

8 Редукторная приставка для венчика для взбивания

9 Венчик для взбивания

Венчик для взбивания можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 753124).

Эксплуатация

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

⚠ Опасность ошпаривания!

Для переработки горячего молока использовать высокую узкую емкость для смешивания. Горячее молоко может брызнуть и ошпарить кожу.

→ **Рисунок В**

- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать.

Внимание!

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки (**рисунок В-3**).

- Вставить штепсельную вилку в розетку.

- Установить нужное число оборотов с помощью регулятора числа оборотов (при наличии) (рекомендация: высокое число оборотов).
- Удерживая основной блок и стакан блендера, нажать нужную кнопку включения.
- После переработки отпустить кнопку включения.

По окончании работы

- Вынуть штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.

Очистка

Внимание!

Ни в коем случае не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине. Редукторную приставку протирать только влажной тряпкой.

Указание

Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

- اضبط سرعة الدوران المرغوب فيها باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران (إن وُجد) (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- أمسك بالجهاز الأساسي وإناء الخلاط بإحكام واضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.

بعد العمل

- انزع القابض الكهربائي.
- اضغط على أزرار تحرير القفل واخلع الجهاز الأساسي من مجموعة التروس.
- فك مضرب البيض من مجموعة التروس.

التنظيف

تنبيه!

- لا تغمر مجموعة التروس في سوائل مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق. لا تسمح مجموعة التروس إلا بقطعة قماش مبللة.

ملحوظة:

- مضرب البيض يمكن تنظيفه في غسالة الأواني.

- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البكينج باودر في وعاء آخر. أضف للمكونات الرطبة واخلقها 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.

مضرب البيض

يرجى فرد الصفحات المحتوية على الصور.

← الصورة A

8 مجموعة تروس لمضرب البيض

9 مضرب البيض

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753124).

الاستخدام

الجهاز مخصص لضرب القشدة والبيض وإعداد 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!

استخدم وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب عند معالجة حليب ساخن. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويتسبب في إحداث حروق.

← الصورة D

- ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
- ضع مجموعة التروس على الجهاز الأساسي واطرقها تتعشق.
- ركّب مضرب البيض في مجموعة التروس واطرقه يتعشق.

تنبيه!

- لا تركّب مضرب البيض أبداً في الجهاز الأساسي دون مجموعة التروس (الصورة 3-D).
- وصّل القابض الكهربائي بالمقبس.

الاستخدام

القطاعة متنوعة الاستخدامات ذات سكين القطع صالحة لتقطيع اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والأعشاب، والثوم، والفواكه، والخضروات، والمكسرات، واللوز.

⚠️ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

لا تمسك بالسكين الموجود في القطاعة متنوعة الاستخدامات أبداً. لا تمسك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. لا تلمس السكين بيدين مجردتين.

تنبيه!

لا تستخدم القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الكامل!

احترس!

قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار. القطاعة متنوعة الاستخدامات ذات سكاكين القطع غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المُجمّدة (الفواكه أو ما يشابهها).

← الصورة B

مع سكين القطاعة

(الحجم L و XL)

← الصورة C

مع سكين تكسير مكعبات الثلج (فقط الحجم L)

- ضع القطاعة متنوعة الاستخدامات على سطح مستو ونظيف واضغط عليها.
- ركّب السكين.
- عبئ المواد الغذائية.

تنبيه!

يلزم أن يكون السكين مستقراً في وضع مستقيم تماماً في القطاعة متنوعة الاستخدامات، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح

(الصورة B / C-3).

- ضع التجهيزة العلوية على القطاعة متنوعة الاستخدامات وقم بإدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارتها حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- ضع الجهاز الأساسي على الأداء وعشقه.

- وصل القابض الكهربائي بالمقبس.
- أمسك بالجهاز الأساسي والقطاعة متنوعة الاستخدامات بإحكام وشغّل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير.
- احرص على مراعاة الكميات الممكن إعادها وأزمنة الإعداد الموصى بها. ← الصورة E

بعد العمل

- انزع القابض الكهربائي.
- اضغط على أزرار تحرير القفل واخلع الجهاز الأساسي من الأداة.
- أدر الأداة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة وأخرجها من القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- أمسك بالسكين من المقبض البلاستيكي وأخرجه.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها فضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة متنوعة الاستخدامات.

وصفة مقترحة (CNHR29C)

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل:

- 130 جم عسل بري (5° م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدامات 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 شاي 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.

من أجل أمانكم وسلامتكم

هذا الملحق الإضافي مُعد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM8. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط. هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.

تنبيهات للسلامة خاصة بهذا الجهاز

⚠️ خطر الإصابة بجروح بفعل الساكين الحادة/المحرك الدائر!

لا تستخدم القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الكامل! لا تمسك بالساكين الموجود في القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا. لا تمسك بالساكين في القطاعة متنوعة الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. لا تنظف الساكين أبدًا بأيدي عارية. استخدم الفرشاة.

⚠️ خطر الإصابة باكتواء!

استخدم وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب عند معالجة حليب ساخن. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويتسبب في إحداث حروق.

⚠️ هام!

لا تركب الملحق الإضافي أو تخلعه إلا عند توقف الجهاز الأساسي تمامًا عن العمل. يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة متنوعة الاستخدامات. القطاعة متنوعة الاستخدامات غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. لا تغمر الأداة الخاصة بالقطاعة متنوعة الاستخدامات في سائل أبدًا ولا تنظفها تحت ماء جار أو غسالة الأواني. لا تغمر مجموعة التروس في سائل مطلقًا ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق. لا تركب مضرب البيض في الجهاز الأساسي دون مجموعة التروس.

القطاعة متنوعة الاستخدامات L

4 غطاء

5 القطاعة متنوعة الاستخدامات

6 ساكين القطاعة

7 ساكين تكسير مكعبات الثلج

باستخدام ساكين تكسير مكعبات الثلج يمكنك

تفتيت الثلج. الكمية المثالية التي يمكن إعدادها:

4-6 مكعبات ثلجية.

ملحوظة:

تستخدم الأداة (3) الخاص بالقطاعة متنوعة

الاستخدامات XL.

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء

في استخدام الجهاز، وذلك للحصول على إرشادات

مهمة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز.

احتفظ بدليل الاستخدام من فضلك. وقم بتسليمه إلى

الغير في حال حصوله على الجهاز.

القطاعة متنوعة الاستخدامات

(على حسب الطراز)

يرجى فرد الصفحات المحتوية على الصور.

← الصورة A

القطاعة متنوعة الاستخدامات XL

1 القطاعة متنوعة الاستخدامات

2 ساكين القطاعة

3 أداة

4 غطاء



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

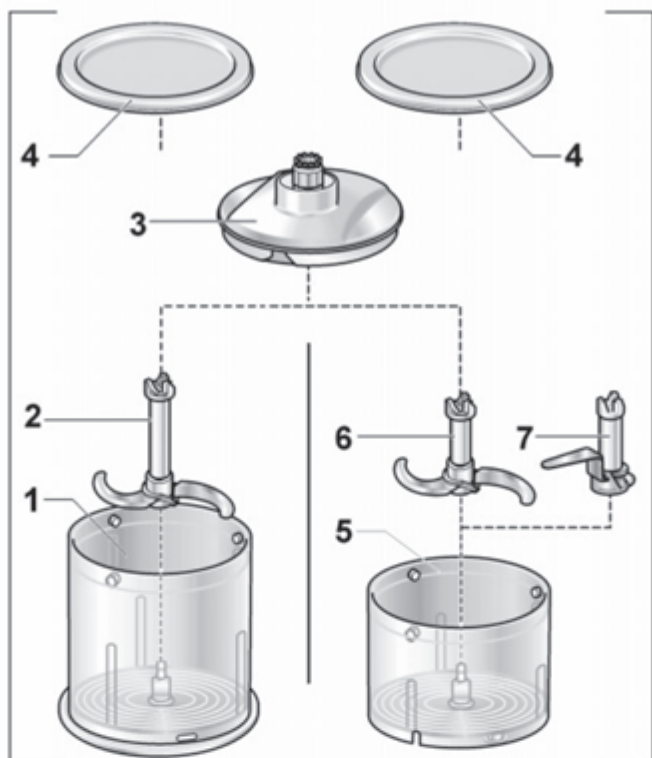
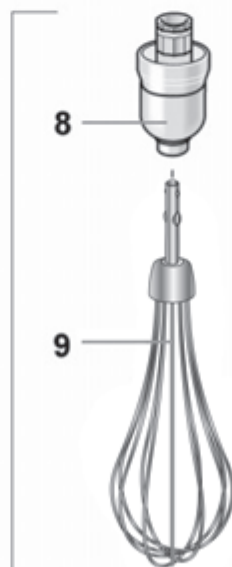
GERMANY

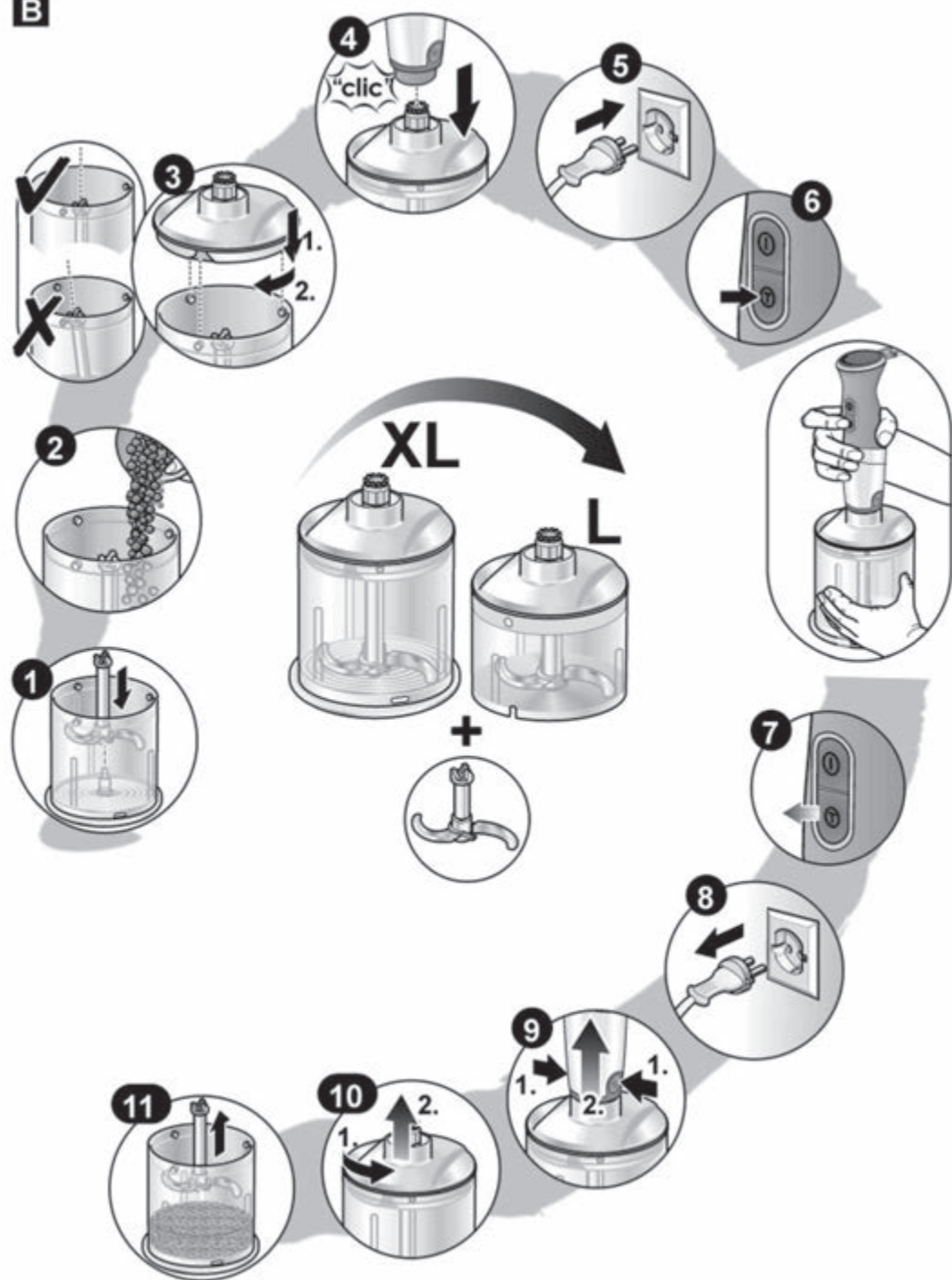
www.bosch-home.com

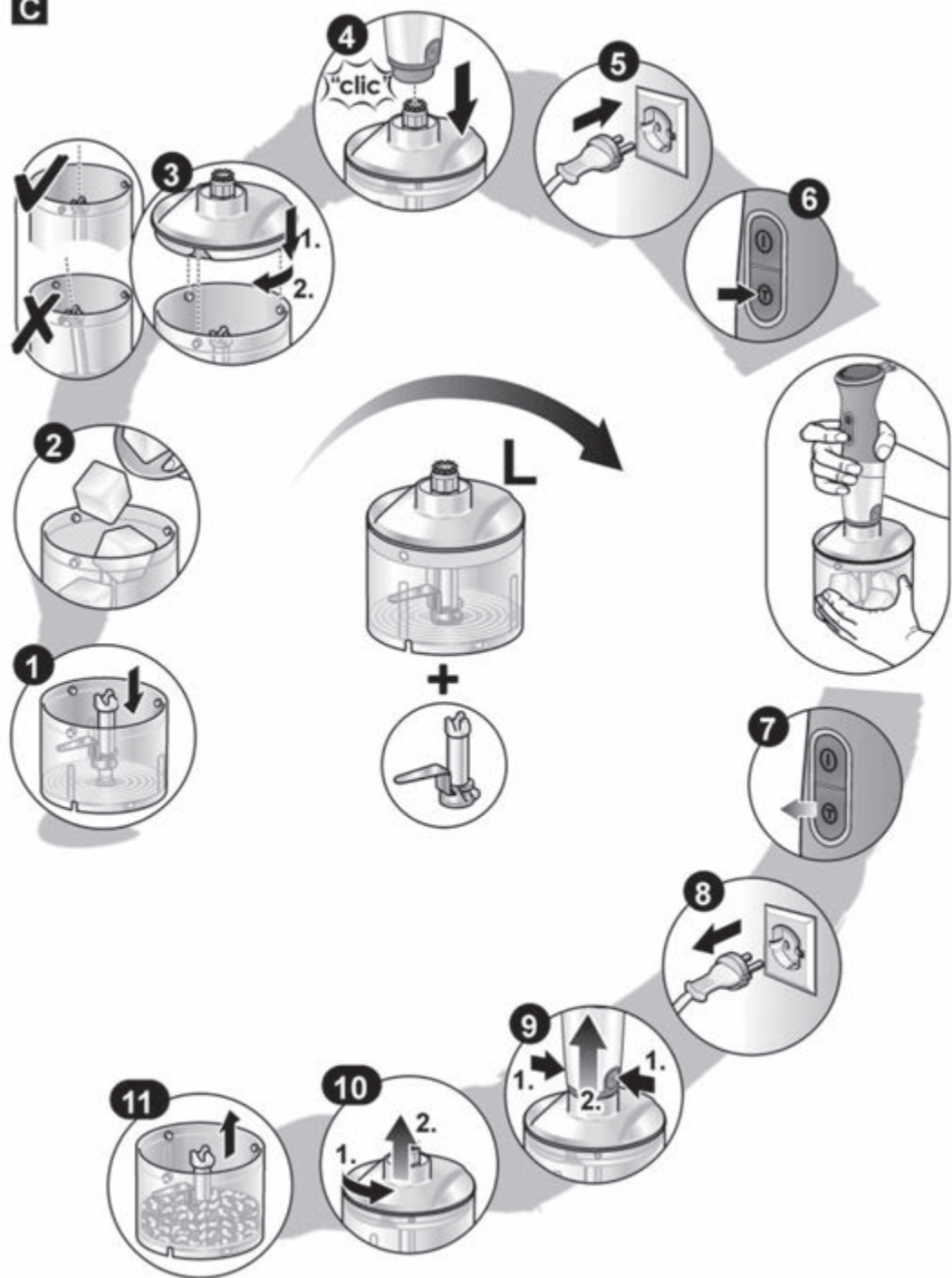


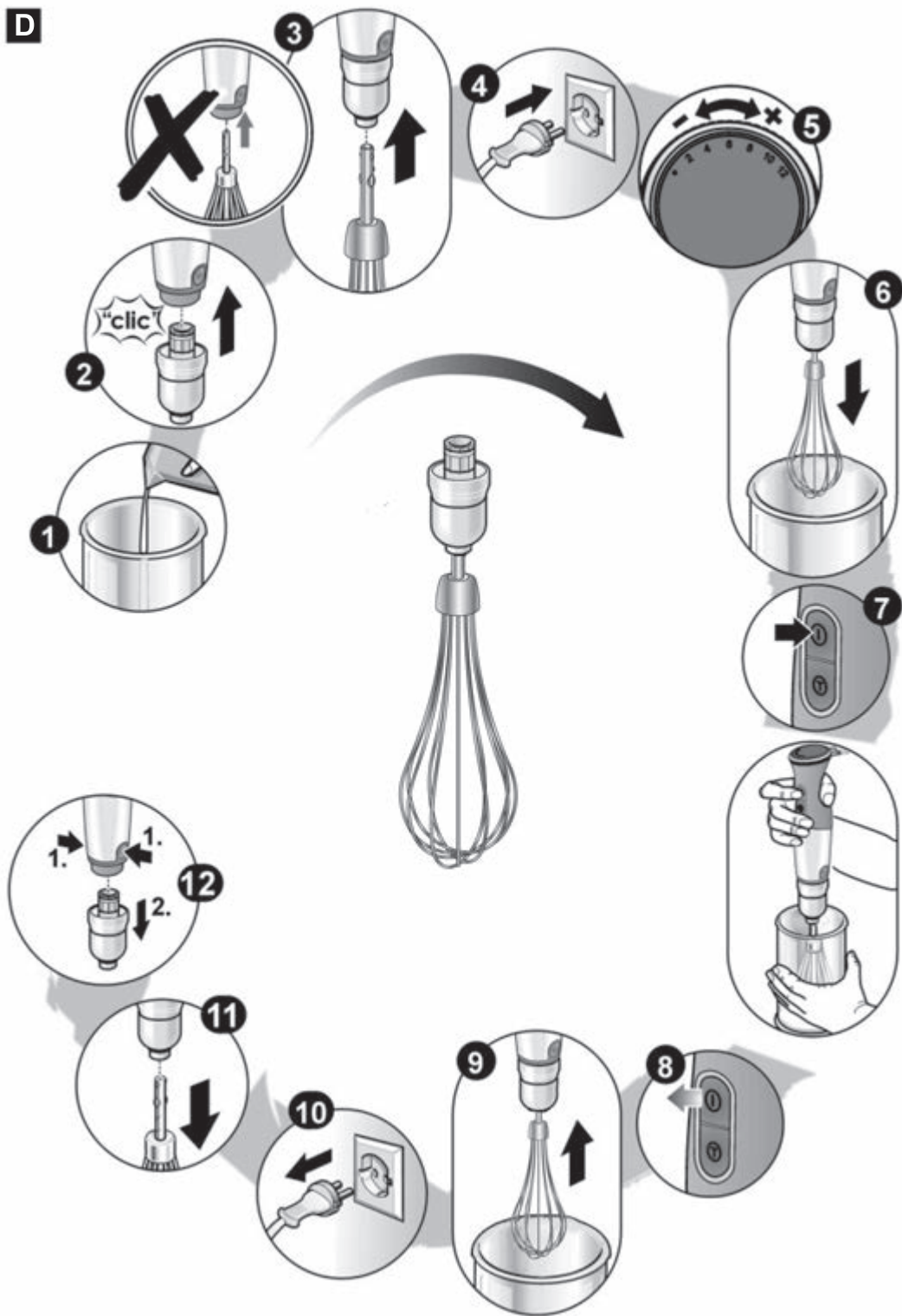
8001134707





































































(980918)

A**XL****L**

B

C

D

E	   			 
  	 		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	(5–10)x 1 s
   (2 cm)	 		150 g	30–40 s
   (2 cm)	 		150 g	30–40 s
   (1 cm)	 		100 g	10–20 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