

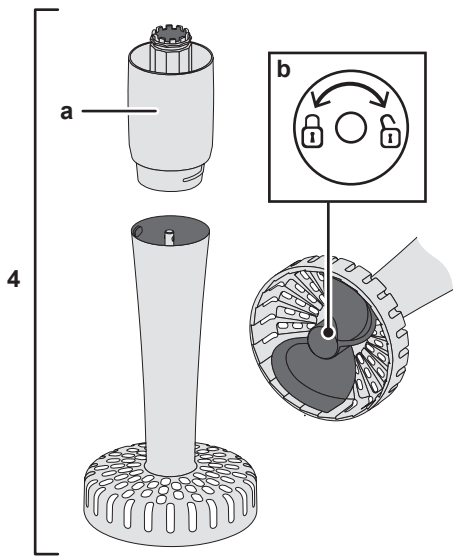
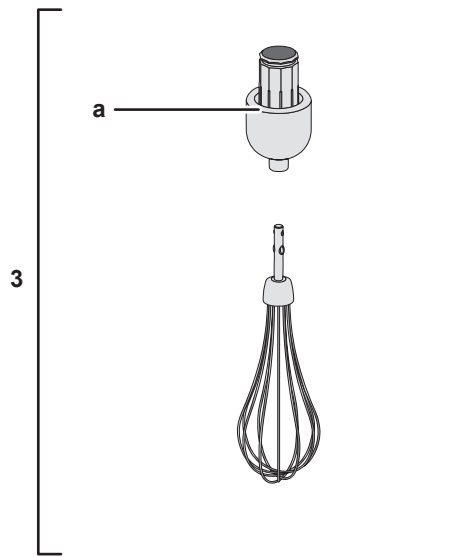
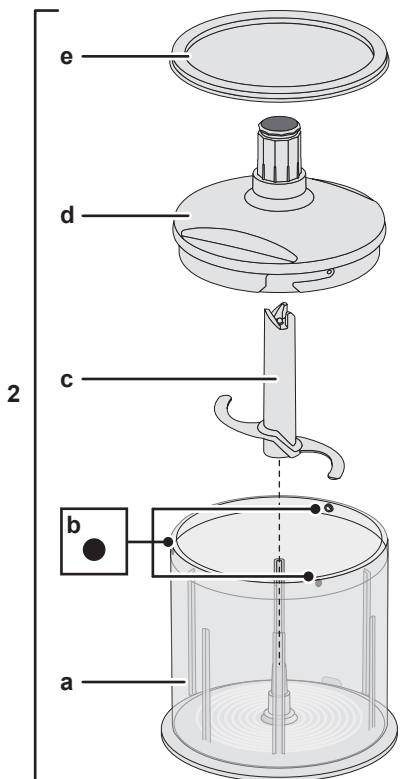
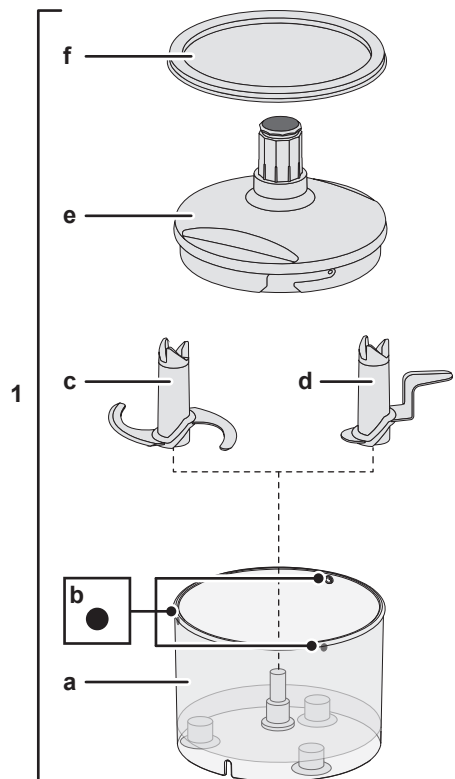
**BOSCH**

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

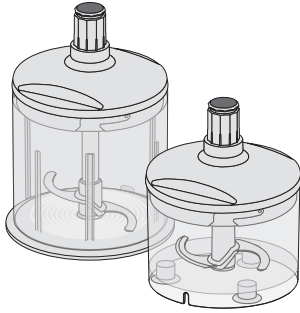
# Ergo**Mixx** Style

**MS6...****MSM6S..**

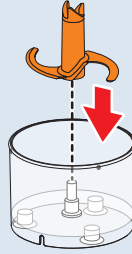
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Stabmixer)	7
<b>[en]</b>	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	12
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Accessoires (mixer plongeant)	17
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Accessori (Frullatore assiale)	22
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Staafmixer)	27
<b>[da]</b>	Brugsanvisning	Tilbehør (stavblender)	32
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Tilbehør (Stavmikser)	37
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Tillbehör (Stavmixer)	42
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Varusteet (Sauvasekoitin)	47
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora de varilla)	52
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Acessórios (Varinha mágica)	57
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Αναδευτήρας)	62
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El blenderi)	68
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Aksesoria (Blender ręczny)	73
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний блендер)	78
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Погружной блендер)	84
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	93

**A**

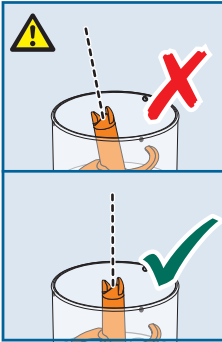
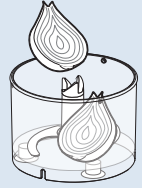
B



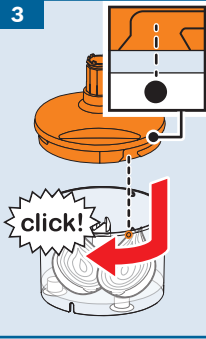
1



2



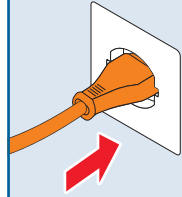
3



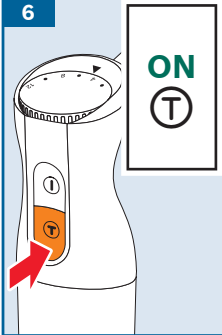
4



5



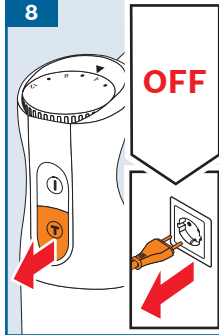
6



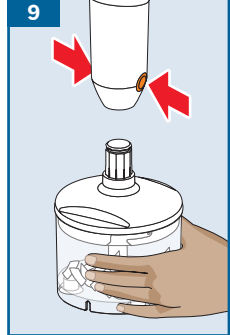
7



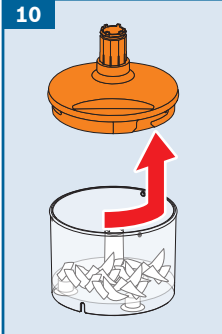
8



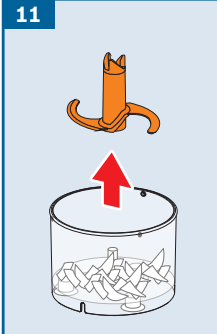
9



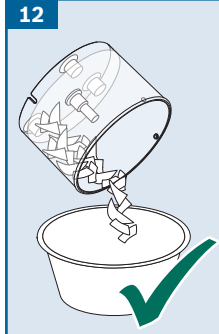
10



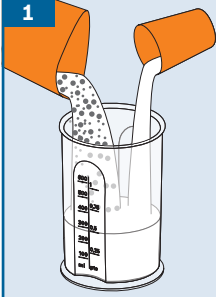
11



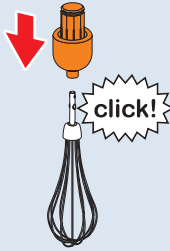
12



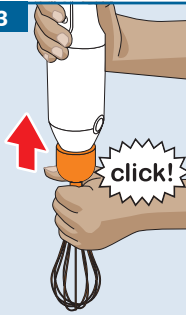
C



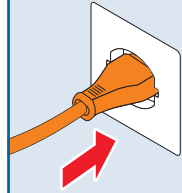
2



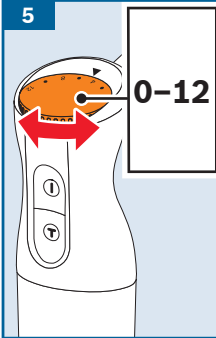
3



4



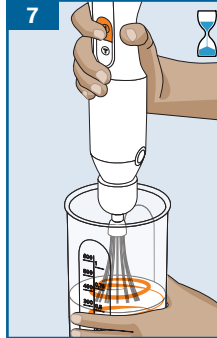
5



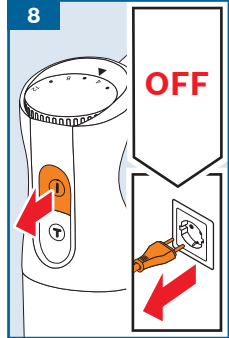
6



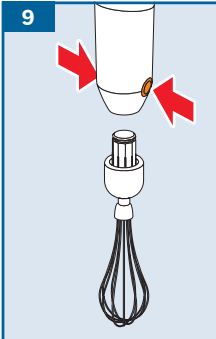
7



8

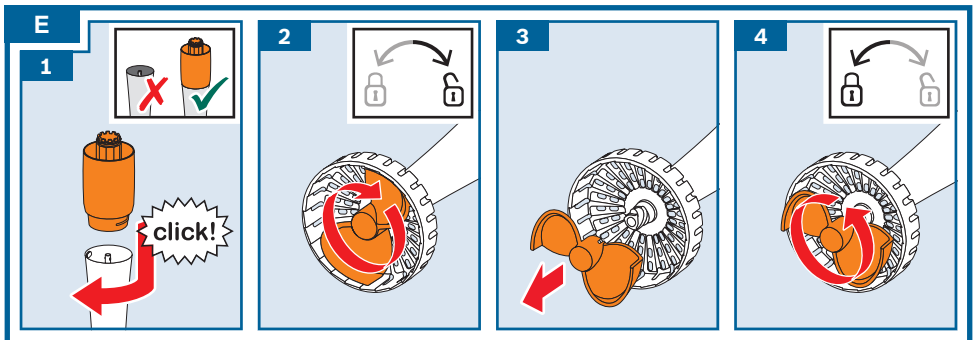
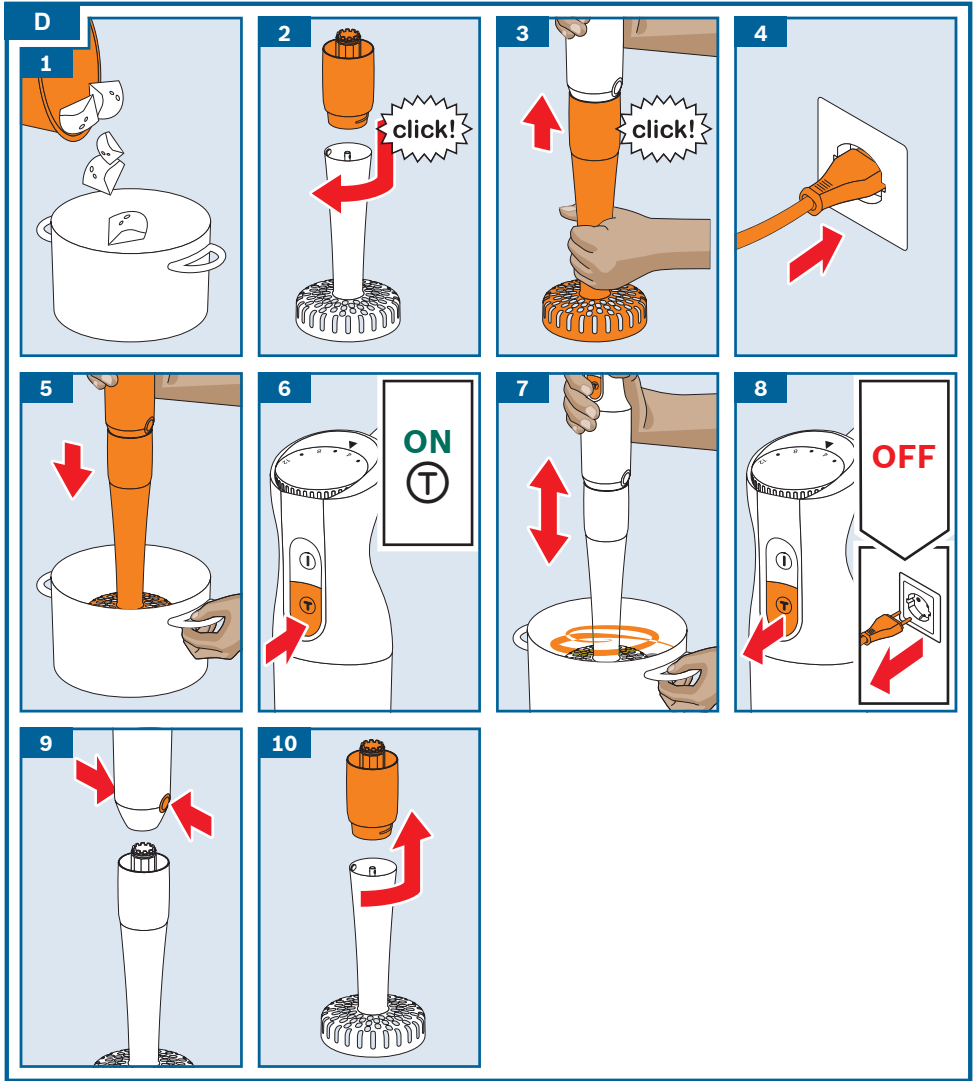


9



10





F			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

G					
				MIN-MAX	
				50-100 g	10-20 s
				50-100 g	20-40 s
				5-20 x	3-15 s
				50-100 g	(3-8) x 1s
				5-15 g	(7-10) x 1s
				50-150 g	5-30 s
				150 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul>
				100 g	5 s
					100-300 g
				1-3 x	40-120 s
				50-150 g	60-120 s

---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Diese Zubehöre sind für den Stabmixer MS6../MSM6S.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.**

Diese Zubehöre niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Diese Zubehöre sind für folgende Einsatzzwecke geeignet:

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

Mit dem Eis-Crush-Messer: Zum Zerkleinern von Eiswürfeln.

**Schneebeesen:** Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.

**Stampferaufsatz „ProPuree“:** Zur Zubereitung von Kartoffel-, Erbsen- oder Fruchtpürees (oder Pürees von Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz) aus gekochten Zutaten.

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

---

## Sicherheitshinweise

### Verletzungsgefahr

- Klingen des Universalmessers / Eis-Crush-Messers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Einsetzen und Entnehmen des Universalmessers / Eis-Crush-Messers dieses nur am Kunststoff anfassen. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden. Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes und bei gezogenem Netzstecker aufsetzen oder abnehmen.
- Schneebeesen und Stampferaufsatz niemals ohne den zugehörigen Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen. Niemals mit dem Stabmixer (Mixfuß) im Zerkleinerer-Behälter arbeiten.

### Achtung!

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

### Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11

## Auf einen Blick

### → Bild

#### 1 Universalzerkleinerer L\*

- a Behälter
- b Befestigungspunkte für Getriebeaufsatz ●
- c Universalmesser (L)
- d Eis-Crush-Messer (L)
- e Getriebeaufsatz
- f Deckel

#### 2 Universalzerkleinerer XL\*

- a Behälter
- b Befestigungspunkte für Getriebeaufsatz ●
- c Universalmesser (XL)
- d Getriebeaufsatz
- e Deckel

#### 3 Schneebesens\*

- a Getriebevorsatz

#### 4 Stampferaufsatz „ProPuree“\*

- a Getriebevorsatz
- b Stampfer-Paddel (abnehmbar)


\* je nach Modell

## Vor dem ersten Gebrauch



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

### Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

- Alle Zubehörteile aus der Verpackung nehmen und vorhandenes Verpackungsmaterial entfernen.
- Alle Teile auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden prüfen. → Bild 
- Vor dem ersten Gebrauch alle Teile gründlich reinigen und trocknen.  
→ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11

## Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Markierung auf dem Stampfer-Paddel (→ Bild  ).

## Universalzerkleinerer (Größe L und XL)

### Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten.

### → Bild

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

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

### Achtung!

- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä).
- Eiswürfel ausschließlich mit dem Eis-Crush-Messer verarbeiten


### → Bild

1. Behälter auf eine glatte, saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken. Universalmesser oder Eis-Crush-Messer einsetzen.

**Wichtig:** Das Messer muss gerade im Behälter sitzen.

2. Lebensmittel einfüllen.
3. Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.



4. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
5. Netzstecker einstecken.
6. Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten. Die Turbo-Taste  drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.
7. Mit dem Universalzerkleinerer die Lebensmittel verarbeiten.
8. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
9. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
10. Getriebeaufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
11. Messer herausnehmen.
12. Behälter entleeren.
  - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11

## Beispielrezept:

### Honigkuchen mit Äpfeln

#### Honig-Apfel-Mischung (CNHR32):

- 110 g Waldhonig (5 °C)
- 30 g Apfel in Würfeln (11 mm)
- In den Universalzerkleinerer geben und 3 Sekunden bei Turbo-Geschwindigkeit mixen.

#### Honig-Apfel-Mischung (CNHR31, CNHR32C):

- 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.

---

## Schneebeesen


Der Schneebeesen ist geeignet zum Aufschlagen von Schlagsahne, Eischnee oder Milchschaum und zur Zubereitung von Saucen oder Desserts. Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

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

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

### → Bild

1. Die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes geeignetes Gefäß füllen oder im Kochtopf verarbeiten.
2. Den Getriebevorsatz auf den Schneebeesen setzen und drücken, bis er hörbar einrastet.
3. Den Schneebeesen mit dem Getriebevorsatz in das Grundgerät stecken und drücken, bis er hörbar einrastet.
4. Netzstecker einstecken.

5. Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
  6. Grundgerät und Mixbecher festhalten und Einschalttaste drücken.
  7. Mit dem Schneebesen die Lebensmittel verarbeiten.
  8. Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
  9. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Schneebesen mit dem Getriebevorsatz vom Grundgerät abnehmen.
  10. Den Getriebevorsatz vom Schneebesen abnehmen.
    - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11
3. Den Stampferaufsatz mit dem Getriebevorsatz auf das Grundgerät stecken und drücken, bis er hörbar einrastet.
  4. Netzstecker einstecken.
  5. Das Gefäß mit einer Hand festhalten und den Stampferaufsatz eintauchen.
  6. Die Turbo-Taste  drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.
  7. Den Stampferaufsatz auf- und abbewegen und die Lebensmittel verarbeiten.
  8. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
  9. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Stampferaufsatz mit dem Getriebevorsatz vom Grundgerät abnehmen.
  10. Den Getriebevorsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Stampferaufsatz abnehmen.
    - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 11

---

## Stampferaufsatz „ProPuree“

Zum Verarbeiten gekochter Kartoffeln und zur Herstellung von Pürees aus anderen geeigneten Lebensmitteln (z. B. gekochte Hülsenfrüchte, gekochtes Obst und Gemüse).

### Achtung!

- Bei Verwendung des Stampferaufsatzes im Kochtopf, den Topf vorher von der Kochstelle nehmen.
- Stampferaufsatz nicht auf harte Kanten (Topf, Schüssel) schlagen.
- Keine harten Zutaten verarbeiten (z. B. Kaffeebohnen, Schokolade).
- Ausschließlich gekochte Zutaten verarbeiten.
- Große Lebensmittel (z. B. Kartoffeln) vorher grob zerkleinern.

### → Bild

1. Die vorbereiteten, gekochten Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß füllen oder im Kochtopf verarbeiten.
2. Den Getriebevorsatz auf den Stampferaufsatz setzen und im Uhrzeigersinn festdrehen, bis er hörbar einrastet.

### Beispielrezept:

#### Kartoffelbrei

- 1 kg gekochte Kartoffeln
- 0,15 l warme Milch
- 50 g weiche Butter
- Salz, Pfeffer und Muskat
- Zimt (je nach Geschmack)
- Zutaten in ein geeignetes Gefäß geben und mit dem Stampferaufsatz ca. 1 Minute verarbeiten.
- Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- Je nach Geschmack eine Prise Zimt hinzufügen.

## Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.


### **⚠ Verletzungsgefahr**


Klingen des Universalmessers / Eis-Crush-Messers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen diese nur am Kunststoff anfassen und eine Bürste benutzen.

### **Achtung!**

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

### **Hinweise:**

- Um die Reinigung zu erleichtern, nach der Benutzung den Schneebesens / Stampferaufsatz in ein Gefäß mit klarem Wasser halten und mehrmals kurz die Turbo-Taste  drücken.
- Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl oder Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

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

## Universalzerkleinerer/ Schneebesens

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




## Stampferaufsatz

### **Achtung!**

Zum Entfernen von Speiseresten einen Teigschaber oder Kunststoff-Löffel verwenden. Niemals auf einer harten Kante (z. B. Kochtopf) abschlagen!

**Hinweis:** Zur besonders gründlichen Reinigung kann das Stampfer-Paddel abgenommen werden. Dazu muss der Getriebevorsatz am Stampferaufsatz befestigt sein.

### **→ Bild**

1. Den Getriebevorsatz auf den Stampferaufsatz setzen und im Uhrzeigersinn festdrehen, bis er hörbar einrastet.
  2. Den Stampferaufsatz festhalten und das Stampfer-Paddel im Uhrzeigersinn drehen ().
  3. Das Stampfer-Paddel entnehmen.
    - Den Getriebevorsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Stampferaufsatz abnehmen.
    - Alle Teile wie in **Bild ** beschrieben reinigen.
- Wichtig:** Nach der Reinigung kontrollieren, dass sich keine Rückstände in der Verriegelungsöffnung befinden. Gegebenfalls mit einer Bürste oder einem Zahnstocher entfernen.
4. Den Stampferaufsatz mit aufgesetztem Getriebevorsatz festhalten und das Stampfer-Paddel gegen den Uhrzeigersinn festdrehen (.

Änderungen vorbehalten.

## Intended use

**These accessories are designed for the hand blender MS6../MSM6S... Follow the operating instructions for the hand blender.**

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

These accessories are suitable for the following purposes:

**Universal cutter:** For cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts and almonds. With the ice crusher blade: For crushing ice cubes.

**Whisk:** For whipping cream, beating egg whites and milk froth as well as for making sauces and desserts.

**“ProPuree” masher attachment:** For making purees of potatoes, peas or fruit (or purees from food with a similar consistency) from cooked ingredients.

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

---

## Safety instructions

### Risk of injury

- Do not touch the blades of the universal cutter / ice crusher with bare hands. To insert and remove the universal blade / ice crusher blade, grasp by the plastic only. Clean with a brush.
- The accessory must be completely assembled before use. Before attaching or removing the accessory, always wait until the drive has come to a standstill and pull out the mains plug.
- Never insert the whisk or masher attachment in the base unit without the associated gear attachment. Never use the hand blender (blender foot) in the universal cutter container.

### Caution!

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

### Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 15*

## Overview

→ Fig. **A**

- 1 **Universal cutter L\***
  - a Container
  - b Fixing points for gear attachment ●
  - c Universal blade (L)
  - d Ice crusher blade (L)
  - e Gear attachment
  - f Lid
- 2 **Universal cutter XL\***
  - a Container
  - b Fixing points for gear attachment ●
  - c Universal blade (XL)
  - d Gear attachment
  - e Lid
- 3 **Whisk\***
  - a Gear attachment
- 4 **“ProPuree” masher attachment\***
  - a Gear attachment
  - b Masher paddle (detachable)

\* Depending on the model

## Before using the appliance for the first time


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

### Caution!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all the parts are present and examine them for obvious damage.  
→ Fig. **A**
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.  
→ “Cleaning and maintenance” see page 15

## Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Marking on the masher paddle (→ Fig. <b>B</b> ).

## Universal cutter (size L and XL)

### Warning!

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

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

### Ice crusher blade (only size L):

For crushing ice cubes (crushed ice).

Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes.


### Caution!

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit etc.).
- Ice cubes should be processed only with the ice crusher blade

→ Fig. **B**

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

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

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

10. Rotate the gear attachment anticlockwise and remove.
11. Take out the blade.
12. Empty the container.
  - Clean all parts immediately after use.
    - ➔ *“Cleaning and maintenance” see page 15*

### Example recipe:

#### Honey cake with apples

##### Honey-apple mixture (CNHR32):

- 110 g forest honey (5 °C)
- 30 g sliced apple cubes (11 mm cubes)
- Put in universal cutter and mix on Turbo speed for 3 seconds.

##### Honey-apple mixture (CNHR31, CNHR32C):

- 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

The whisk is suitable for whipping cream, beating egg whites or milk froth and for making sauces or desserts.

Recommendations for optimum results:

- Use cream with a minimum fat content of 30% and a temperature of 4-8 °C
- Use milk with a high protein content and a temperature of max. 8 °C
- Whip cream or beat egg whites in a wide jug

**Note:** To prevent splashing, use deep containers with the whisk.

### ➔ Fig. 6

1. Place the prepared food in the blender jug or another suitable receptacle or process in the cooking pot.
2. Place the gear attachment on the whisk and press until it clicks into position.
3. Place the whisk with the gear attachment on the base unit and press until it clicks into position.
4. Plug the mains plug into the mains.
5. Set the required speed with the speed control (high speed recommended)
6. Take hold of the base unit and blender jug and press the ON button ①.
7. Process the food with the whisk.
8. Release the ON button after processing. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the whisk with the gear attachment from the base unit.
10. Remove the gear attachment from the whisk.
  - Clean all parts immediately after use.
    - ➔ *“Cleaning and maintenance” see page 15*

## “ProPuree” masher attachment

For processing cooked potatoes and for making purees from other suitable foods (e.g. cooked pulses, cooked fruit and vegetables).

### Caution!

- Before using the masher attachment in a cooking pot, take the pot off the hotplate.
- Do not bang the masher attachment against hard edges (pot, bowl).
- Do not process hard ingredients (e.g. coffee beans, chocolate).
- Only use cooked ingredients.
- Roughly chop large items of food (e.g. potatoes).

### → Fig. D

1. Place the prepared, cooked food in a suitable receptacle or process in the cooking pot.
2. Place the gear attachment on the masher attachment and rotate clockwise until it clicks into position.
3. Place the masher attachment with the gear attachment on the base unit and press until it clicks into position.
4. Plug the mains plug into the mains.
5. Hold the receptacle with one hand and immerse the masher attachment.
6. Press the Turbo button **T**. The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Move the masher attachment up and down while processing the food.
8. Release the button when the desired consistency is reached. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the masher attachment with the gear attachment from the base unit.
10. Rotate the gear attachment anticlockwise and remove from the masher attachment.

- Clean all parts immediately after use.  
→ “Cleaning and maintenance” see page 15

### Example recipe:

#### Mashed potatoes

- 1 kg boiled potatoes
- 0.15 l warm milk
- 50 g soft butter
- Salt, pepper and nutmeg
- Cinnamon (to taste)
- Place ingredients in a suitable receptacle and process with the masher attachment for approx. 1 minute.
- Lastly, season to taste with salt, pepper and nutmeg.
- Add a pinch of cinnamon if wished.

## Cleaning and maintenance

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


### **⚠ Risk of injury**

Do not touch the blades of the universal cutter / ice crusher with bare hands. To clean, only grasp by the plastic and use a brush.

### Caution!

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

**Please note:**

- To make it easier to clean the whisk / masher attachment, after use place it in a receptacle containing clean water and briefly press the Turbo button  several times.
- When processing food such as red cabbage or carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

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

### Universal cutter / whisk

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


### Masher attachment

**Caution!**


To remove food remnants, use a dough scraper or plastic spoon. Never try to remove by banging against hard edges (e.g. cooking pot)!

**Note:** The masher paddle can be removed to ensure especially thorough cleaning. To do so, the gear attachment must be affixed to the masher attachment.

→ **Fig. E**

1. Place the gear attachment on the masher attachment and rotate clockwise until it clicks into position.
2. Hold the masher attachment and rotate the masher paddle clockwise (.
3. Remove the masher paddle.
  - Rotate the gear attachment anticlockwise and remove from the masher attachment.
  - Clean all parts as shown in **Fig. F**.

**Important:** After cleaning, check there is nothing left in the locking opening. If necessary, remove with a brush or toothpick.

4. Hold the masher attachment with the gear attachment in place and rotate the masher paddle anticlockwise (.

Subject to change without notice.



---

## Conformité d'utilisation

**Ces accessoires sont destinés au mixeur plongeant MS6../MSM6S... Respecter la notice d'utilisation du mixeur plongeant.**

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils.

Utiliser uniquement des pièces adaptées.

Ces accessoires permettent d'effectuer les tâches suivantes :

**Broyeur universel** : pour broyer la viande, le fromage dur, les oignons, les herbes culinaires, l'ail, les fruits, les légumes, les noix, les amandes. Avec la lame à broyer les glaçons : pour piler la glace.

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

**Accessoire presse-purée « ProPuree »** : pour la préparation de purées de pommes de terre, de petits pois ou coulis de fruits (ou de purées composées d'aliments de consistance similaire) à partir d'ingrédients cuits.

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

---

## Consignes de sécurité

### Risques de blessures

- Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle / lame à broyer les glaçons à mains nues. Pour mettre la lame universelle / lame à broyer les glaçons en place et la retirer, ne la saisir que par le plastique. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Utiliser uniquement l'accessoire à l'état entièrement assemblé. Poser ou retirer l'accessoire qu'une fois l'entraînement immobilisé et la fiche mâle débranchée de la prise de courant.
- Ne jamais introduire le fouet ni l'accessoire presse-purée dans l'appareil de base sans utiliser l'embout démultiplicateur. Ne jamais travailler avec le mixeur plongeant (pied mixeur) dans le récipient du broyeur.

### Attention !

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

### Important !

Nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 21

## Vue d'ensemble

### → Figure A

- 1 **Broyeur universel L\***
  - a Récipient
  - b Points de fixation pour le couvercle démultiplicateur ●
  - c Lame universelle (L)
  - d Lame à broyer les glaçons (L)
  - e Couvercle démultiplicateur
  - f Couvercle
- 2 **Broyeur universel XL\***
  - a Récipient
  - b Points de fixation pour le couvercle démultiplicateur ●
  - c Lame universelle (XL)
  - d Couvercle démultiplicateur
  - e Couvercle
- 3 **Fouet\***
  - a Embout démultiplicateur
- 4 **Accessoire presse-purée « ProPuree »\***
  - a Embout démultiplicateur
  - b Pale du presse-purée (amovible)

\* selon le modèle

## Avant la première utilisation


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

### Attention!

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé!

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 21

## Symboles et repères

Symbole	Signification
	Repère sur la pale du presse-purée (→ <b>figure B</b> ).

## Broyeur universel (taille L et XL)

### Attention!

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

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

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

### Attention!


- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.
- Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).
- Ne traiter les glaçons qu'avec la lame à broyer les glaçons.

### → Figure B

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

**Important :** la lame doit être en position bien verticale.

2. Verser les produits à broyer dans le récipient.
3. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.

5. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Tenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Appuyer sur la touche turbo . L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.
7. Traiter les aliments avec le broyeur universel.
8. Lorsque la consistance souhaitée est atteinte, relâcher la touche. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
10. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
11. Retirer la lame.
12. Vider le récipient.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 21

## Exemple de recette :

### Gâteau au miel et aux pommes

#### Mélange miel-pomme (CNHR32) :

- 110 g de miel de forêt (5 °C)
- 30 g de pommes coupées en dés (11 mm)
- Versez le tout dans le broyeur universel et mélanger pendant 3 secondes à vitesse turbo.

#### Mélange miel-pomme (CNHR31, CNHR32C) :

- 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 mélanger pendant 2 secondes à vitesse turbo.

#### Gâteau :

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre

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

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

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

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

### → Figure

1. Verser les ingrédients préparés dans le bol mixeur ou dans un autre récipient adapté ou les traiter directement dans une casserole.

2. Placer l'embout démultiplicateur sur le fouet et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
3. Insérer le fouet avec embout démultiplicateur dans l'appareil de base et l'appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (recommandation : vitesse élevée).
6. Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur le bouton de mise en route.
7. Traiter les aliments avec le fouet.
8. Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le fouet avec embout démultiplicateur de l'appareil de base.
10. Retirer l'embout démultiplicateur du fouet.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 21

---


## Accessoire presse-purée « ProPuree »

Pour traiter les pommes de terre cuites et préparer des purées à partir d'autres produits alimentaires appropriés (p. ex. légumes secs cuits, fruits et légumes cuits).

### Attention !

- Avant d'utiliser l'accessoire presse-purée dans une casserole, retirer préalablement cette dernière du foyer.
- Ne pas cogner l'accessoire presse-purée contre des arêtes dures comme le rebord des casseroles ou des saladiers.
- Ne pas traiter d'aliments durs (p. ex. grains de café, chocolat).
- Traiter uniquement des ingrédients cuits.
- Boyer d'abord grossièrement les ingrédients volumineux (p. ex. pommes de terre).

### → Figure D

1. Verser les ingrédients cuits et préparés dans un récipient adapté ou les traiter directement dans une casserole.
2. Monter l'embout démultiplicateur sur l'accessoire presse-purée, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
3. Insérer l'accessoire presse-purée dans l'appareil de base et l'appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Maintenir fermement le récipient d'une main et plonger l'accessoire presse-purée.
6. Appuyer sur la touche turbo . L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.
7. Monter et descendre l'accessoire presse-purée et traiter ainsi les aliments.
8. Lorsque la consistance souhaitée est atteinte, relâcher la touche. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche de la prise de courant.
9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'accessoire presse-purée et l'embout démultiplicateur de l'appareil de base.
10. Tourner l'embout démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer de l'accessoire presse-purée.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 21

### Exemple de recette :

#### Purée de pommes de terre

- 1 kg de pommes de terre cuites
- 0,15 l de lait chaud
- 50 g de beurre mou
- Sel, poivre et noix de muscade
- Cannelle (selon les goûts)

- Mettre les ingrédients dans un récipient approprié, puis les réduire en purée avec l'accessoire presse-purée pendant 1 minute environ.
- Pour finir, assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- Ajouter, selon les goûts une prise de cannelle.

## Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### **⚠ Risques de blessures**

Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle / lame à broyer les glaçons à mains nues. Pour le nettoyage, saisir les lames uniquement au niveau du plastique et utiliser une brosse.

### **Attention !**

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

### **Remarques :**

- Pour faciliter le nettoyage, tenir le fouet / l'accessoire presse-purée dans un récipient contenant de l'eau claire et appuyer brièvement sur la touche turbo **T**.
- Dans le cas du mixage de chou rouge ou de carottes par exemple, les aliments peuvent laisser des traces sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées avec quelques gouttes d'huile alimentaire.

La **figure 1** vous montre comment laver les pièces détachées.

## Broyeur universel / fouet

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

## Accessoire presse-purée

### **Attention !**

Pour retirer les résidus de purée, utiliser une spatule à pâte ou une cuillère en matière plastique. Ne jamais cogner l'accessoire contre une arête dure (p. ex. marmite).

**Remarque :** pour un nettoyage minutieux, la pale du presse-purée peut être retirée. Pour cela, l'embout démultiplicateur doit être monté sur l'accessoire presse-purée.

### **→ Figure 1**

1. Monter l'embout démultiplicateur sur l'accessoire presse-purée, puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
2. Tenir l'accessoire presse-purée et tourner la pale du presse-purée dans le sens des aiguilles d'une montre (**↻**).
3. Retirer la pale du presse-purée.
  - Tourner l'embout démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis le retirer de l'accessoire presse-purée.
  - Nettoyer tous les éléments comme décrit à la **figure 1**.

**Important :** après le nettoyage, vérifier que les orifices de verrouillage sont exempts de résidus alimentaires. Le cas échéant, éliminer les résidus avec une brosse ou un cure-dent.

4. Tenir l'accessoire presse-purée avec embout démultiplicateur monté et tourner la pale du presse-purée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (**↺**).

Sous réserve de modifications.

## Uso corretto

**Questi accessori sono destinati al frullatore ad immersione MS6../MSM6S... Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.**

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

Questi accessori sono adatti per i seguenti impieghi:

**Mini tritatutto:** per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle. Con la lama tritagliaccio: per tritare cubetti di ghiaccio.

**Frusta per montare:** per montare panna, albume d'uovo e schiuma di latte ed inoltre per la preparazione di sughi e dolci.

**Schiacciapatate "ProPuree":** per preparare purè di patate o di piselli o purea di frutta (oppure purea di alimenti di consistenza analoga) con ingredienti cotti.

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

---

## Avvertenze di sicurezza

### Pericolo di lesioni

- Non toccare la lama universale / la lama tritagliaccio a mani nude. Per montare e smontare la lama universale / la lama tritagliaccio afferrarla solo dalla parte in plastica. Per il lavaggio usare una spugna.
- Usare l'accessorio solo completamente montato. Applicare o rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo e con la spina di alimentazione staccata.
- Non inserire mai nel corpo motore del frullatore la frusta per montare e lo schiacciapatate privi del suo adattatore. Non lavorare mai con il frullatore ad immersione (piede frullatore) nel contenitore del tritatutto.

### Attenzione!

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

### Importante!

Lavare sempre a fondo gli accessori dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → "Pulizia e cura" ved. pagina 25

## Panoramica

### → Figura A

#### 1 Mini tritattutto L\*

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

#### 2 Mini tritattutto XL\*

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

#### 3 Frusta per montare\*

- a Adattatore frusta

#### 4 Schiacciapate "ProPuree"\*

- a Adattatore accessorio ProPuree
- b Spatola schiacciapate (rimovibile)

\* a seconda del modello

## Prima del primo utilizzo


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

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti degli accessori e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → "Pulizia e cura" ved. pagina 25

## Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Marcatura sulla spatola schiacciapate (→ <b>Figura E</b> ).

## Mini tritattutto (misura L e XL)

### Attenzione!

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

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

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

### Attenzione!


- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.
- Il mini tritattutto non è idoneo per tritare alimenti molto duri (chicchi di caffè, rafano, noce moscata) e prodotti surgelati (frutta e simili).
- Lavorare i cubetti di ghiaccio esclusivamente con la lama tritagliaccio.

### → Figura E

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

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

2. Introdurre l'alimento.
3. Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto.

4. Mettere il corpo motore del frullatore sul coperchio con innesto per corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
5. Inserire la spina di alimentazione.
6. Tenere fermi il corpo motore del frullatore e il mini tritatutto. Premere il tasto Turbo . L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.
7. Lavorare l'alimento con il mini tritatutto.
8. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, rilasciare il tasto. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
9. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore del frullatore.
10. Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Togliere la lama.
12. Svuotare il contenitore.
  - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 25

## Esempio di ricetta:

### Torta al miele con le mele

#### Miscela di miele e mele (CNHR32):

- 110 g di miele di bosco (5 °C)
- 30 g di mele a dadini (11x11 mm)
- Inserire nel mini tritatutto e frullare per 3 secondi alla velocità turbo.

#### Miscela di miele e mele

##### (CNHR31, CNHR32C):

- 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

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


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

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

#### → Figura

1. Versare gli alimenti preparati nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore adatto o lavorarli nella pentola.
2. Applicare applicare la frusta per montare sul suo adattatore e premere fino a sentire uno scatto.
3. Inserire la frusta con adattatore del corpo motore del frullatore e premere fino a sentire uno scatto.
4. Inserire la spina di alimentazione.
5. Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (consiglio: alta velocità).



6. Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.
  7. Lavorare gli alimenti con la frusta per montare.
  8. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
  9. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere la frusta per montare con il suo adattatore dal corpo motore.
  10. Togliere l'adattatore dalla frusta per montare.
    - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 25
6. Premere il tasto Turbo . L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.
  7. Lavorare l'alimento muovendo lo schiacciapatate su e giù.
  8. Una volta raggiunta la consistenza desiderata, rilasciare il tasto. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
  9. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere lo schiacciapatate con l'adattatore dal corpo motore del frullatore.
  10. Ruotare l'adattatore in senso antiorario e rimuoverlo dallo schiacciapatate.
    - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 25

---

## Schiacciapatate "ProPuree"

Per lavorare patate lesse e per creare purea di altri alimenti (ad es. legumi cotti, frutta e verdura cotte).

### Attenzione!

- Se si usa lo schiacciapatate in una pentola, togliere prima la pentola dal fuoco.
- Non sbattere lo schiacciapatate su bordi duri (pentola, ciotola).
- Non lavorare ingredienti duri (ad es. chicchi di caffè, cioccolato).
- Lavorare esclusivamente ingredienti cotti.
- Spezzettare prima gli alimenti di grandi dimensioni (ad es. patate).

### → Figura

1. Versare gli alimenti preparati e cotti in contenitore adatto o lavorarli nella pentola.
2. Applicare l'adattatore sullo schiacciapatate e ruotare in senso orario fino a sentire uno scatto.
3. Inserire lo schiacciapatate con l'adattatore sul corpo motore del frullatore e premere fino a sentire uno scatto.
4. Inserire la spina di alimentazione.
5. Tenendo fermo il contenitore con una mano, immergere lo schiacciapatate.

## Esempio di ricetta:

### Purè di patate

- 1 kg patate lesse
- 0,15 l di latte caldo
- 50 g di burro morbido
- Sale, pepe e noce moscata
- Cannella (a piacere)
- Mettere gli ingredienti in un recipiente adatto e lavorarli per ca. 1 minuto con lo schiacciapatate.
- Infine aggiungere sale, pepe e noce moscata.
- A piacere, aggiungere un pizzico di cannella.

---

## Pulizia e cura

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

### Pericolo di lesioni

Non toccare la lama universale / la lama tritaggiaccio a mani nude. Per la pulizia, afferrarle solo dalla parte in plastica e utilizzare una spugna.

### Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti abrasivi.

- Non immergere mai il coperchio con innesto per corpo motore del mini tritatutto e l'adattatore in liquidi, non metterli mai sotto l'acqua corrente e non lavarli in lavastoviglie.

**Note:**

- Per facilitare la pulizia, dopo avere usato la frusta per montare / lo schiacciapatate, immergerlo in un recipiente con acqua pulita e premere brevemente e ripetutamente il tasto turbo (T).
- Durante la lavorazione ad esempio di cavolo rosso o carote, sulle parti di plastica possono formarsi macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

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

## Mini tritatutto / frusta per montare

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

## Schiacciapatate

### Attenzione!

Utilizzare una spatola o un cucchiaio di plastica per rimuovere i resti di cibo. Non batterlo mai su un bordo duro (ad es. pentola)!

**Nota:** per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere la spatola schiacciapatate. A tal fine l'adattatore deve essere fissato allo schiacciapatate.

### → Figura E

1. Applicare l'adattatore sullo schiacciapatate e ruotare in senso orario fino a sentire uno scatto.
2. Tenendo fermo lo schiacciapatate, ruotare la spatola schiacciapatate in senso orario (⌚).

3. Togliere la spatola schiacciapatate.
  - Ruotare l'adattatore in senso antiorario e rimuoverlo dallo schiacciapatate.
  - Pulire tutte le parti come indicato nella

### Figura E

**Importante:** dopo la pulizia controllare che non vi siano residui nell'apertura di bloccaggio. Eventualmente rimuoverli con una spugna o uno stuzzicadenti.

4. Tenendo fermo lo schiacciapatate con l'adattatore applicato, serrare la spatola schiacciapatate in senso antiorario (⌚).

Con riserva di modifiche.

---

## Bestemming van het apparaat

**Dit toebehoren is voor de staafmixer MS6../MSM6S.. bedoeld. Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.**

Dit toebehoren nooit voor andere apparaten gebruiken. Uitsluitend de bijbehorende onderdelen gebruiken.

Dit toebehoren is geschikt voor de volgende toepassingen:

**Universele fijnsnijder:** voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen. Met het ijscrushmes: voor het fijnmalen van ijsblokjes.

**Garde:** voor het kloppen van slagroom, eiwit en melkschuim evenals voor het bereiden van sauzen en desserts.

**Stamperopzetstuk “ProPuree”:** voor de bereiding van aardappel-, erwten- of vruchtenpurees (of purees van levensmiddelen met gelijkaardige consistentie) van gekookte ingrediënten.

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

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel**

- Snijbladen van het universele mes / ijscrushmes niet met blote handen aanraken. Het universele mes / ijscrushmes bij het aanbrengen en verwijderen alleen vastpakken aan de kunststof. Een borstel gebruiken om te reinigen.
- Het toebehoren alleen compleet gebruiken. Toebehoren alleen aanbrengen of verwijderen wanneer de aandrijving stilstaat en de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- De garde en het stamperopzetstuk nooit zonder het aandrijfhulpstuk in het basisapparaat plaatsen. Nooit met de staafmixer (mixervoet) in het fijnsnijderreservoir werken.

### **Attentie!**

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

### **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u het toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 30*

## In één oogopslag

### → Afb. A

- 1 **Universele fijnsnijder L\***
  - a Reservoir
  - b Bevestigingspunten voor aandrijvingsopzetstuk ●
  - c Universeel mes (L)
  - d Ijscrushmes (L)
  - e Aandrijvingsopzetstuk
  - f Deksel
- 2 **Universele fijnsnijder XL\***
  - a Reservoir
  - b Bevestigingspunten voor aandrijvingsopzetstuk ●
  - c Universeel mes (XL)
  - d Aandrijvingsopzetstuk
  - e Deksel
- 3 **Garde\***
  - a Aandrijfhelpstuk
- 4 **Stamperopzetstuk "ProPure"\***
  - a Aandrijfhelpstuk
  - b Stamperpaddle (afneembaar)

\* afhankelijk van het model

## Voor het eerste gebruik


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

### Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

- Al het toebehoren uit de verpakking nemen en het aanwezige verpakkingsmateriaal verwijderen.
- Alle onderdelen op volledigheid en zichtbare beschadigingen controleren.  
→ Afb. A
- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.  
→ "Reiniging en verzorging" zie pagina 30

## Symbolen en markeringen

Symbool	Betekenis
	Markering op de stamperpaddle (→ afb. B).

## Universele fijnsnijder (maat L en XL)

### Let op!

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

### → Afb. G

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

**Ijscrushmes (alleen maat L):** voor het fijnmalen van ijsblokjes (crushed ice). Optimale hoeveelheid: 4-6 ijsblokjes.

### Attentie!

- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).
- Ijsblokjes uitsluitend met het ijscrushmes verwerken

### → Afb. B

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

**Belangrijk:** het mes moet recht in het reservoir zitten.

2. Levensmiddelen toevoegen.
3. Aandrijvingsopzetstuk op het reservoir plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
4. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en drukken tot het hoorbaar vastklikt.
5. Stekker in het stopcontact steken.

6. Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden. De turbotoets  indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.
7. De levensmiddelen met de universele fijnsnijder verwerken.
8. Als de gewenste stevigheid is bereikt, de toets loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
9. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
10. Aandrijvingsopzetstuk tegen de klok in draaien en verwijderen.
11. Mes verwijderen.
12. Reservoir leegmaken.
  - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 30*

## Voorbeeldrecept:

### Honingkoek met appels

#### Honing-appelmengeling (CNHR32):

- 110 g woudhoning (5 °C)
- 30 g appels in blokjes (11 mm)
- In de universele fijnsnijder doen en 3 seconden met turbosnelheid mixen.

#### Honing-appelmengeling (CNHR31, CNHR32C):

- 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


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

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

**Aanwijzing:** om spatten te vermijden, de garde in diepe reservoirs gebruiken.

#### → Afb.

1. De voorbereide levensmiddelen in de mixkom of in een andere kom doen of in de kookpan verwerken.
2. Het aandrijfhulpstuk op de garde plaatsen en drukken tot deze hoorbaar vastklikt.
3. De garde met het aandrijfhulpstuk in het basisapparaat steken en drukken tot deze hoorbaar vastklikt.
4. Stekker in het stopcontact steken.
5. Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (een hoog toerental wordt aanbevolen).
6. Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.
7. De levensmiddelen met de garde verwerken.

8. Na het mixen de inschakelknop loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
9. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en de garde met het aandrijfhulpstuk van het basisapparaat nemen.
10. Het aandrijfhulpstuk van de garde nemen.
  - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 30
6. De turbotoets  indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.
7. Het stamperopzetstuk op en neer bewegen en de levensmiddelen verwerken.
8. Als de gewenste stevigheid is bereikt, de toets loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
9. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het stamperopzetstuk met het aandrijfhulpstuk van het basisapparaat nemen.
10. Het aandrijfhulpstuk tegen de klok in draaien en van het stamperopzetstuk nemen.
  - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → “Reiniging en verzorging” zie pagina 30

---

## Stamperopzetstuk “ProPuree”

Voor het verwerken van gekookte aardappels en het maken van purees uit andere geschikte levensmiddelen (bijv. gekookte peulvruchten, gekookte groenten en fruit).

### Attentie!

- Bij gebruik van het stamperopzetstuk in de kookpan, de pan eerst van het fornuis nemen.
- Stamperopzetstuk niet tegen harde randen (pan, schotel) slaan.
- Geen harde ingrediënten verwerken (bijv. koffiebonen, chocolade).
- Uitsluitend gekookte ingrediënten verwerken.
- Grote levensmiddelen (bijv. aardappels) eerst kleiner maken.

### → Afb.

1. De voorbereide, gekookte levensmiddelen in een geschikte kom doen of in de kookpan verwerken.
2. Het aandrijfhulpstuk op het stamperopzetstuk plaatsen en met de klok mee vastdraaien tot het hoorbaar vastklikt.
3. Het stamperopzetstuk met het aandrijfhulpstuk op het basisapparaat steken en drukken tot het hoorbaar vastklikt.
4. Stekker in het stopcontact steken.
5. Met de ene hand de kom vasthouden en het stamperopzetstuk onderdompelen.

## Voorbeeldrecept: Aardappelpuree

- 1 kg gekookte aardappels
- 0,15 l warme melk
- 50 g zachte boter
- Zout, peper en nootmuskaat
- Kaneel (naar smaak)
- Ingrediënten in een geschikte kom doen en ca. 1 minuut verwerken met het stamperopzetstuk.
- Tot slot op smaak brengen met zout, peter en nootmuskaat.
- Naar smaak een snuifje kaneel toevoegen.

---

## Reiniging en verzorging

Het gebruikte toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

### Gevaar voor letsel

Snijbladen van het universele mes / ijscrushmes niet met blote handen aanraken. Om te reinigen deze alleen aan de kunststof vastnemen en een borstel gebruiken.

**Attentie!**

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

**Aanwijzingen:**

- Om de reiniging te vergemakkelijken, kunt u de garde / het stamperopzetstuk na gebruik in een kom met schoon water houden en enkele malen kort op de turbotoets (T) drukken.
- Bij de verwerking van bijv. rode kool of wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

Op **afbeelding 1** vindt u een overzicht van hoe de onderdelen gereinigd dienen te worden.

**Universele fijnsnijder / garde**

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

**Stamperopzetstuk****Attentie!**

Een deegschrapper of een kunststof lepel gebruiken om etensresten te verwijderen. Nooit op een harde rand (bijv. kookpan) afkloppen!

**Aanwijzing:** voor een bijzonder grondige reiniging kan de stamperpaddle afgenomen worden. Hiervoor moet het aandrijfhelpstuk aan het stamperopzetstuk zijn bevestigd.

**→ Afb. 1**

1. Het aandrijfhelpstuk op het stamperopzetstuk plaatsen en met de klok mee vastdraaien tot het hoorbaar vastklikt.
  2. Het stamperopzetstuk vasthouden en de stamperpaddle met de klok mee draaien (A).
  3. De stamperpaddle verwijderen.
    - Het aandrijfhelpstuk tegen de klok in draaien en van het stamperopzetstuk nemen.
    - Alle delen reinigen zoals op **afbeelding 2** beschreven.
- Belangrijk:** na het reinigen controleren of zich geen resten in de vergrendelingsopening bevinden. Eventueel met een borstel of een tandenstoker verwijderen.
4. Het stamperopzetstuk met geplaatst aandrijfhelpstuk vasthouden en de stamperpaddle tegen de klok in vastdraaien (A).

Wijzigingen voorbehouden.

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MS6../MSM6S...**

**Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.**

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

Dette tilbehør egner sig til følgende anvendelsesformål:

**Minihakker:** Egner sig til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

Med Ice-Crush-kniv: Til knusning af isterninger.

**Piskeris:** Egner sig til at piske flødeskum, æggevider og mælkeskum til at tilberede sovs og desserter.

**Stamperpåsats „ProPuree“:** Til tilberedning af kartoffel-, ærte- eller frugtpuréer (eller puréer af fødevarer af lignende konsistens) af kogte ingredienser.

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

---

## Sikkerhedshenvisninger

### **Fare for at komme til skade**

- Rør ikke ved universalknivens/Ice-Crush-knivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i universalknivens/Ice-Crush-knivens plastikdel, når den isættes og tages ud. Benyt en børste til rengøring.
- Tilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet. Tilbehøret må kun sættes på eller tages af, når drevet står stille, og netstikket er trukket ud.
- Sæt aldrig piskeriset og stamperpåsatsen i motorenheden uden det tilhørende drev. Arbejd aldrig med stavblenderen (blenderfod) i minihakkeren.

### **OBS!**

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

### **Vigtigt!**

Rengør altid apparatet grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *”Rengøring og pleje” se side 35*



## Overblik

### → Billede

#### 1 Minihakker L\*

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

#### 2 Minihakker XL\*

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

#### 3 Piskeris\*

- a Drev

#### 4 Stamperpåsats „ProPuree“\*

- a Drev
- b Stamper-paddel (aftagelig)


\* afhængigt af modellen

## Før første brug



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

### OBS!

Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af før den første brug. → *”Rengøring og pleje” se side 35*

## Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Markering på stamper-paddel (→ <b>billede </b> ).

## Minihakker (størrelse L og XL)

### OBS!

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes.

### → Billede

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

### **Ice-Crush-kniv (kun størrelse L):**


Til knusning af isterninger (Crushed Ice). Optimal bearbejdningmængde: 4-6 isterninger.

### OBS!

- Fjern hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).
- Forarbejd kun isterninger med Ice-Crush-kniven

### → Billede

1. Stil beholderen på en glat og ren arbejdsflade, og tryk den ned. Sæt universalkniven eller Ice-Crush-kniven i.
- Vigtigt:** Kniven skal sidde lige i beholderen.

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

11. Tag kniven op.

12. Tøm beholderen.

- Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 35

## Opskriftseksempel:

### Honingkage med æbler

#### Honing-æble-blanding (CNHR32):

- 110 g skovhoning (5 °C)
- 30 g æbler i tern (11 mm)
- Fyld det i minihakkeren, og blend det i 3 sekunder med turbohastighed.

#### Honing-æble-blanding

##### (CNHR31, CNHR32C):

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

#### Kage:

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g maledede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 breve vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble
- Skil æggene.
- Pisk æggehviderne stive.
- Pisk æggehviderne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honing-æble-blandingen**.
- Bland mel, maledede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det til de fugtige ingredienser, og rør rundt. Tilsæt æggehviderne 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

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

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

**Henvisning:** Anvend piskeriset i dybe beholdere for at undgå sprøjt.

#### → Billede

1. Hæld de tilberedte fødevarer i blenderbægeret eller en anden egnet beholder, eller forarbejd dem i gryden.
2. Sæt drevet på piskeriset, og tryk, indtil det klikker hørbart på plads.
3. Stik piskeriset med drevet i motorenheden, og tryk, indtil det klikker hørbart på plads.
4. Sæt netstikket i.
5. Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (anbefaling: høj hastighed).
6. Hold fast i motorenhed og bæger, og tryk på start-tasten.
7. Forarbejd fødevarerne med piskeriset.
8. Slip tændetasten efter forarbejdning. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
9. Hold begge sikkerhedsknapper trykket, og tag piskeriset med drevet af motorenheden.
10. Tag drevet af piskeriset.
  - Rengør straks alle dele efter brug.  
→ "Rengøring og pleje" se side 35


## Stamperpåsats „ProPuree“

Til purering af kogte kartofler og til fremstilling af puré af andre egnede fødevarer (f.eks. kogte bælgfrugter, kogt frugt og grønt).

### OBS!

- Fjern gryden fra kogepladen, før stamperpåsatsen tages i brug, hvis blenderen skal bruges i en varm gryde.
- Slå ikke stamperpåsatsen mod hårde kanter (gryde, skål).
- Ingen hårde ingredienser (f.eks. kaffebønner, chokolade).
- Forarbejd kun kogte ingredienser.
- Småhak store fødevarer (f.eks. kartofler) groft inden brug.

### → Billede

1. Hæld de tilberedte, kogte fødevarer i en egnet beholder, eller forarbejd dem i gryden.
2. Sæt drevpåsatsen på stamperpåsatsen, og drej med uret, indtil den klikker hørbart på plads.
3. Stik stamperpåsatsen med drevet i motorenheden, og tryk, indtil det klikker hørbart på plads.
4. Sæt netstikket i.
5. Hold beholderen fast med en hånd, og kom stamperpåsatsen ned i fødevarerne.
6. Tryk på turbo-tasten . Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.
7. Bevæg stamperpåsatsen op og ned, og forarbejd fødevarerne.
8. Slip tasten, når fødevarerne har den ønskede konsistens. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
9. Hold begge sikkerhedsknapper trykket, og tag stamperpåsatsen med drevet af motorenheden.
10. Drej drevpåsatsen mod uret, og tag den af stamperpåsatsen.
  - Rengør straks alle dele efter brug.
    - ”Rengøring og pleje” se side 35

## Opskriftseksempel:

### Kartoffelmos

- 1 kg kogte kartofler
- 0,15 l varm mælk
- 50 g blødt smør
- Salt, peber og muskat
- Kanal (efter smag)
  - Kom ingredienserne i en egnet beholder, og forarbejd i ca. 1 minut med stamperpåsatsen.
  - Smag til med salt, peber og muskat til sidst.
  - Tilsæt en knivspids kanal efter smag.

## Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.


### Fare for at komme til skade


Rør ikke ved universalknivens / Ice-Crush-knivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastikdelen til rengøring, og brug en børste.

### OBS!

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

### Henvvisninger:

- Hold piskeriset/stamperpåsatsen ned i en beholder med rent vand efter brug, og tryk flere gange kort på turbo-tasten  for at gøre rengøringen lettere.
- Ved forarbejdning af f.eks. rødkål eller gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastdelene. Det kan fjernes med nogle dråber madolie.

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

## Minihakker/piskeris

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



## Stamperpåsats

### OBS!


Brug en dejskraber eller en plastikske til at fjerne madrester. Slå aldrig af mod en hård kant (f.eks. gryde)!

**Bemærk:** Til særdeles grundig rengøring kan stamper-padlen tages af. Drevpåsatsen skal være monteret på stamperpåsatsen for at kunne gøre det.

### → Billede

1. Sæt drevpåsatsen på stamperpåsatsen, og drej med uret, indtil den klikker hørbart på plads.
2. Hold fast i stamperpåsatsen, og drej stamper-padlen med uret ()
3. Tag stamper-padlen af.
  - Drej drevpåsatsen mod uret, og tag den af stamperpåsatsen.
  - Rengør alle dele som beskrevet på **billede **.

**Vigtigt:** Kontroller efter rengøring, at der ikke er nogen rester i låseåbningen. Fjern eventuelle rester med en børste eller en tandstik.

4. Hold stamperpåsatsen fast med monteret drevpåsats, og drej stamperpadlen mod uret ()

Ændringer forbeholdes.

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MS6../MSM6S... Følg bruksanvisningen for stavmikseren.**

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

Dette tilbehøret er egnet til følgende bruksformål:

**Universalkutter:** Til kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler. Med "Ice Crush"-kniv: Til knusing av isbiter.

**Visp:** Til pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum samt for tilberedning av sauser og dessert.

**Stuerpåsats „ProPuree“:** Til tilberedning av potetmos, ertestuing eller fruktpuré (eller til mosing av matvarer med tilsvarende konsistens) av kokte ingredienser.

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

## Sikkerhetshenvisninger

### Fare for personskader

- Universalknivens / "Ice Crush"-knivens knivblad må ikke berøres med bare hender. For innsetting og uttak av universalkniven / "Ice Crush"-kniven må denne kun holdes i plastdelen. Bruk børste til rengjøringen.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand. Tilbehøret må kun settes på eller tas av når drevet står stille, og når støpselet er trukket ut.
- Vispen og stuerpåsatsen må aldri settes inn i basisapparatet uten den tilhørende drevforsatsen. Du må aldri arbeide med stavmikseren (mikserfoten) i kutter-beholderen.

### Obs!

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

### Viktig!

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

➔ "Rengjøring og pleie" se side 40

## En oversikt

### → Bilde

#### 1 Universalkutter L \*

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

#### 2 Universalkutter XL \*

- a Beholder
- b Festepunkter for drevpåsats ●
- c Universalkniv (XL)
- d Drevpåsats
- e Lokk

#### 3 Visp\*

- a Drevforsats

#### 4 Stuerpåsats „ProPuree“\*

- a Drevforsats
- b Stuerskovl (avtakbart)


\* avhengig av modell

## Før første gangs bruk



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

### Obs!

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

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **bilde **
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 40

## Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Markering på stuerskovlet (→ <b>Bilde </b> ).

## Universalkutter (størrelse L og XL)

### Obs!

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

### → Bilde

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

### "Ice Crush"-kniv (kun størrelse L):

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

### Obs!

- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brusk, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.
- Universalkutteren er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).
- Isbiter må kun bearbeides med "Ice Crush"-kniven

### → Bilde

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

**Viktig:** Kniven må sitte rett i beholderen.

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

11. Ta ut kniven.

12. Tøm beholderen.

- Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 40

## Eksempel på oppskrift: Honningkake med epler

### Blanding av honning/epler (CNHR32):

- 110 g skogshonning (5 °C)
- 30 g epler skåret i terninger (11 mm)
- Ha ingrediensene i universalkutteren og miks i 3 sekunder med turbo-hastighet.

### Blanding av honning/epler (CNHR31, CNHR32C):

- 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

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

Anbefalinger for optimale resultater:

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

**Merk:** For å unngå sprut må du bruke vispen i dype beholdere.

### → **Bilde**

1. Fyll de forberedte matvarene i miksebegeret eller et annet egnet apparat, eller bearbeid dem i kasserollen.
2. Sett drevforsatsen på vispen og trykk til den går hørbart i inngrep.
3. Stikk vispen med drevforsatsen inn på basisapparatet og trykk til den går hørbart i lås.
4. Sett i støpselet.
5. Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
6. Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk inn innkoplingstasten.
7. Bearbeid matvarene med vispen.
8. Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
9. Hold begge frigjøringstastene inne og ta vispen med drevforsatsen ut av basisapparatet.
10. Ta drevforsatsen av vispen.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk.  
→ "Rengjøring og pleie" se side 40


## Stuerpåsats „ProPuree“

Til bearbeiding av kokte poteter og til framstilling av puré av andre egnete matvarer (f.eks. kokt belgfrukt, kokte frukt og grønnsaker).

### Obs!

- Når stuerpåsatsen skal brukes i en gryte, må gryten alltid tas bort fra kokesonen på forhånd.
- Ikke slå stuerpåsatsen mot harde kanter (gryte, skål).
- Ikke bearbeid harde ingredienser (f.eks. kaffebønner, sjokolade).
- Bruk kun kokte ingredienser.
- Store matvarer (f.eks. poteter) må først skjæres i mindre biter.

### → Bilde

1. Fyll de forberedte, kokte matvarene i en egnet beholder, eller bearbeid dem i kasserollen.
2. Sett drevforsatsen på stuerpåsatsen og skru den fast med urviseren til den går hørbart i inngrep.
3. Stikk stuerpåsatsen med drevforsatsen inn på basisapparatet og trykk til den går hørbart i inngrep.
4. Sett i støpselet.
5. Hold beholderen fast med en hånd og senk stuerpåsatsen ned i den.
6. Trykk på turbotast . Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket.
7. Beveg stuerpåsatsen opp og ned og bearbeid matvarene.
8. Slipp tasten når ønsket konsistens er nådd. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
9. Hold begge frigjøringstastene inne og ta stuerpåsatsen med drevforsatsen av basisapparatet.
10. Drevforsatsen dreies mot urviseren og tas av stuerpåsatsen.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk.
    - "Rengjøring og pleie" se side 40

## Eksempel på oppskrift:

### Potetmos

- 1 kg kokte poteter
- 0,15 l varm melk
- 50 g mykt smør
- Salt, pepper og muskat
- Kanel (etter smak og behag)
  - Fyll ingrediensene i en egnet beholder og bearbeid dem med stuerpåsatsen i ca. 1 minutt.
  - Smak til slutt til med salt, pepper og muskat.
  - Tilsett en klype kanel, alt etter smak og behag.

## Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.


### Fare for personskader


Universalknivens / "Ice Crush"-knivens knivblad må ikke berøres med bare hender. Ta bare tak i plastdelen når disse delene skal rengjøres, og bruk en børste.

### Obs!

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

### Merknader:

- For å lette rengjøringen kan du etter bruk holde vispen / stuerpåsatsen i en beholder med rent vann og trykke gjentatte ganger kort på turbotast .
- Når du arbeider med f.eks. rødkål eller gulrot, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Disse kan fjernes med noen dråper matolje.

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



## Universalkutter / visp

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




## Stuerpåsats

### Obs!

Bruk en deigskrape eller en plastskje for å fjerne matrester. Slå aldri mot en hard kant (f.eks. gryte)!

**Henvising:** Stuerskovlet kan tas av for spesielt grundig rengjøring. Da må drevforsatsen være festet til stuerpåsatsen.

### → Bilde

1. Sett drevforsatsen på stuerpåsatsen og skru den fast med urviseren til den går hørbart i inngrep.
  2. Hold stuerpåsatsen fast og drei stuerskovlet med urviseren ().
  3. Ta av stuerskovlet.
    - Drevforsatsen dreies mot urviseren og tas av stuerpåsatsen.
    - Rengjør alle deler som vist på **bilde **.
- Viktig:** Etter rengjøringen må du kontrollere at det ikke finnes rester i låseåpningen. Fjernes ved behov med en børste eller tannpirker.
4. Hold stuerpåsatsen med påsatt drevforsats fast og skru stuerskovlet fast mot urviseren (.

Endringer forbeholdes.

## Användning för avsett ändamål

**Dessa tillbehör är avsett för stavmixern MS6../MSM6S...**

**Följ bruksanvisningen för stavmixern.**

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

Tillbehören lämpar sig för följande ändamål:

**Minihackare:** för att finfördela kött, hårdost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel. Med Ice Crush-kniv: för att krossa isbitar

**Visp:** För att vispa vispgrädde, äggvitor och mjölkskum och för tillagning av såser och desserter

**Stöttillsats "ProPuree":** För tillagning av potatis-, ärt- och fruktpuréeer (eller puréeer av matvaror med liknande konsistens) av kokta ingredienser.

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

---

## Säkerhetsanvisningar

### **Risk för personskador!**

- Rör inte vid universalknivens / Ice Crush-knivens eggar med bara händer. Håll bara i plastdetaljen när du sätter in och tar ut universalkniven / Ice Crush-kniven. Använd en borste för att rengöra dem.
- Använd tillbehöret bara i komplett ihopsatt tillstånd. Du får bara sätta på och ta av tillbehöret när drivningen står stilla och stickkontakten är uttagen.
- Sätt aldrig in vispen eller stöttillsatsen i motordelen utan den tillhörande drivaxeln. Arbeta aldrig med stavmixern (mixerfoten) i finfördelarbehållaren.

### **Varning!**

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

### **Viktigt!**

Du måste rengöra apparaten noggrant efter varje användning och om den inte har använts under en längre tid. → "Rengöring och sköttsel" se sidan 45

## Översikt

### → Bild

#### 1 Minihackare L\*

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

#### 2 Minihackare XL\*

- a Behållare
- b Fästpunkter för drivningstillsats ●
- c Universalkniv (XL)
- d Drivningstillsats
- e Lock

#### 3 Visp\*

- a Drivaxel

#### 4 Stöttillsats "ProPuree"\*

- a Drivaxel
- b Stötpaddel (avtagbar)

\* beroende på modell

## Före första användningen


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

### Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!

- Ta ut alla tillbehörsdelarna ur förpackningen och omhändertata förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och oskadade. → **Bild A**
- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 45

## Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Markering på stötpaddeln (→ <b>Bild E</b> ).

## Minihackare (storlek L och XL)

### Obs.!

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

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

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

### Varning!

- Ta före bearbetningen bort hårda beståndsdelar i matvarorna, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor.
- Minihackaren lämpar sig inte för finfördelning av mycket hårda produkter (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller av frysta produkter (frukt etc.).
- Använd enbart Ice Crush-kniven för att krossa isbitar.

### → Bild

1. Ställ behållaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den. Sätt in universalkniven eller Ice Crush-kniven.
- Viktigt:** Kniven måste sitta rakt i behållaren.
2. Fyll på matvaror.
3. Sätt drivningstillsatsen på behållaren och vrid den moturs tills du hör att den snäpper fast.
4. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
5. Sätt in stickkontakten.
6. Håll fast motordelen och minihackaren. Tryck på turboknappen . Apparaten är igång så länge du håller knappen intryckt.
7. Bearbeta matvarorna med minihackaren.
8. Släpp knappen när önskad konsistens har uppnåtts. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
9. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
10. Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.
11. Ta ut kniven.

**12. Töm behållaren.**

- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 45

**Receptexempel:****Honungskaka med äpplen****Honung-/äppelblandning (CNHR32):**

- 110 g skogshonung (5°C)
- 30 g äpplen i tärningar (11 mm)
- Lägg ingredienserna i minihackaren och mixa i 3 sekunder med turbohastighet.

**Honung-/äppelblandning (CNHR31, CNHR32C):**

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

**Kaka:**

- 3 ägg
- 60 g smör
- 100 g vetemjöl (typ 405)
- 60 g 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**

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

Rekommendationer för bästa möjliga resultat:

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

**Anmärkning:** Undvik stänk genom att använda vispen i djupa kärl.

**→ Bild **

1. Lägg de förberedda matvarorna i mixerbägaren eller i ett annat lämpligt kärl eller bearbeta dem i kastrullen.
2. Sätt drivaxeln på vispen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
3. Stick in vispen med drivaxeln i motordelen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
4. Sätt in stickkontakten.
5. Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (vi rekommenderar ett högt varvtal).
6. Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på startknappen.
7. Bearbeta matvarorna med vispen.
8. Släpp startknappen efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
9. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av vispen med drivaxeln från motordelen.
10. Ta bort drivaxeln från vispen.
  - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 45


## Stöttillsats "ProPuree"

För att bearbeta kokt potatis och tillaga puréer av andra lämpliga livsmedel (t.ex. kokta baljväxter, kokt frukt och grönsaker).

### Varning!

- Om du ska använda stöttillsatsen i en kastrull måste du först ta bort kastrullen från spisplattan.
- Slå inte stöttillsatsen mot hårda kanter (på kastruller och skålar).
- Bearbeta inte hårda ingredienser (t.ex. kaffeböner eller choklad).
- Bearbeta enbart kokta ingredienser.
- Stora matvaror (t.ex. potatis) bör först delas i bitar.

### → Bild

1. Lägg de förberedda kokta matvarorna i ett lämpligt kärl eller bearbeta dem i en kastrull.
2. Sätt på drivaxeln på stöttillsatsen och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.
3. Sätt stöttillsatsen med drivaxeln på motordelen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
4. Sätt in stickkontakten.
5. Håll i kärlet med ena handen och stick ned stöttillsatsen.
6. Tryck på turboknappen . Apparaten är igång så länge du håller knappen intryckt.
7. Rör stöttillsatsen uppåt och nedåt och bearbeta matvarorna.
8. Släpp knappen när önskad konsistens har uppnåtts. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut stickkontakten.
9. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av stöttillsatsen med drivaxeln från motordelen.
10. Vrid drivaxeln moturs och lossa den från stöttillsatsen.
  - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 45

## Receptexempel:

### Potatismos

- 1 kg kokt potatis
- 0,15 l varm mjölk
- 50 g mjukt smör
- Salt, peppar och muskotnöt
- Kanel (efter behag)
  - Lägg ingredienserna i ett lämpligt kärl och bearbeta dem under ca 1 minut med stöttillsatsen.
  - Smaka till sist av med salt, peppar och muskotnöt.
  - Lägg allt efter behag i en nypa kanel.

## Rengöring och skötsel

Rengör alla använda tillbehör delar noggrant efter varje användning.


### Risk för personskador!


Rör inte vid universalknivens / Ice Crush-knivens eggar med bara händer. Fatta dem bara i plastdelarna vid rengöringen och använd en borste.

### Varning!

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

### Anmärkningar:

- Underlätta rengöringen genom att efter användningen sätta ned vispen / stöttillsatsen i ett kärl med rent vatten och trycka flera gånger kortvarigt på turboknappen .
- Vid bearbetning av t.ex. rödkål eller morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

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

## Minihackare / Visp

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



## Stöttillsats

### Varning!


Använd en degskrapa eller plastsked för att avlägsna matrester. Slå aldrig av dem mot en hård kant (t.ex. en kastrull).

**Anm.:** Om en extra noggrann rengöring krävs går stötpaddeln att ta av. Då måste drivaxeln vara fastsatt på stöttillsatsen.

### → Bild

1. Sätt på drivaxeln på stöttillsatsen och vrid den medurs tills du hör att den snäpper fast.
2. Håll fast stöttillsatsen och vrid stötpaddeln medurs ()
3. Ta av stötpaddeln.
  - Vrid drivaxeln moturs och lossa den från stöttillsatsen.
  - Rengör alla delarna enligt beskrivningen i bild .

**Viktigt:** Kontrollera efter rengöringen att det inte finns några rester i låsöppningen. Ta i så fall bort dem med en borste eller en tandpetare.

4. Håll fast stöttillsatsen med drivaxeln påsatt och vrid fast stötpaddeln moturs ()

Med förbehåll för ändringar.

## Määräyksenmukainen käyttö

**Nämä varusteet on tarkoitettu sauvasekoittimelle MS6.. / MSM6S... Noudata sauvasekoittimen ohjeita.**

Varusteita ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa.

Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varusteet soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:

**Minileikkuri:** Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Jäänmurskaintera: Jääpalojen murskaamiseen.

**Pallovispilä:** Kerma-, valkuais- ja maitovaahdon vatkaamiseen sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

**Soseutin ”ProPuree”:** Peruna-, herne- tai hedelmäsoseiden valmistukseen keitetyistä aineksista (tai koostumukseltaan samankaltaisten elintarvikkeiden soseuttamiseen).

Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita).

Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

## Turvallisuusohjeet

### Loukkaantumisvaara

- Älä koske yleisterän / jäänmurskainteran leikkuuteeriin paljain käsin. Kun kiinnität ja irrotat yleisterän / jäänmurskainteran, tartu terään vain sen muoviosasta. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä. Kiinnitä tai irrota varuste vain, kun toiminta on pysähtynyt ja pistoke irrotettu pistorasiasta.
- Älä aseta koskaan pallovispilää ja soseutinta ilman niihin kuuluvaa adapteria peruslaitteeseen. Älä koskaan käytä sauvasekoitinta (sekoitusvartta) minileikkurin astiassa.

### Huomio!

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

### Tärkeää!

Laite on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 50

## Yhdellä silmäyksellä

### → Kuva

#### 1 Minileikkuri L\*

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

#### 2 Minileikkuri XL\*

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

#### 3 Pallovispilä\*

- a Adapteri

#### 4 Soseutin ”ProPure”\*

- a Adapteri
- b Soseuttimen siipiosa (irrotettava)

\* mallista riippuen

## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Huomio!



Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

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

→ **Kuva **


- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 50

## Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Soseuttimen siipiosan merkintä (→ <b>Kuva </b> ).

## Minileikkuri (koko L ja XL)

### Huomio!

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

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

### Jäänmurskainterä (vain koko L):

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


### Huomio!

- Poista elintarvikkeista ennen hienontamistaovat osat rustot, luut, jänneet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten aineiden (marjojen / hedelmien tms.) hienontamiseen.
- Käsittele jääpaloja ainoastaan jäänmurskainterällä

### → Kuva

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

**Tärkeää:** Terän on oltava kulhossa suorassa asennossa.

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



**12. Tyhjennä kulho.**

- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 50

**Reseptiesimerkki:****Omena-hunajakakku****Omena-hunajaseos (CNHR32):**

- 110 g metsähunajaa (5 °C)
- 30 g omenaa kuutioina (11 mm)
- Laita ainekset minileikkuriin ja sekoita 3 sekuntia turbo-nopeudella.

**Omena-hunajaseos****(CNHR31, CNHR32C):**

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

**Kakku:**

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 pussia (=4 tl) vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 omena
- Erottele keltuaiset ja valkuaiset.
- Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen sokerin kanssa ja lisää sitten pehmyt voi ja **hunaja-omenaseos**.
- Sekoita jauhot, rouhitut saksanpähkinät, kaneli ja leivinjauhe erillisessä kulhossa. Lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita. Kääntele 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**

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

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

**Huomautus:** Roiskeiden välttämiseksi käytä pallovispilää syvässä astiassa.

**→ Kuva **

1. Laitte valmistelemasi elintarvikkeet kulhoon tai muuhun sopivaan astiaan tai käsittele ne kattilassa.
2. Aseta adapteri pallovispilän päälle ja paina, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
3. Aseta pallovispilä adapterineen peruslaitteeseen ja paina, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
4. Liitä pistoke pistorasiaan.
5. Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
6. Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.
7. Käsittele elintarvikkeet pallovispilällä.
8. Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
9. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota pallovispilä adapterineen peruslaitteesta.
10. Irrota adapteri pallovispilästä.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 50


## Soseutin ”ProPuree”

Keitettyjen perunoiden soseuttamiseen ja soseiden valmistukseen muista sopivista elintarvikkeista (esim. keitetyistä palkokasveista, hedelmistä ja vihanneksista).

### Huomio!

- Nosta kattila liedeltä, ennen kuin käytät soseutinta kattilassa.
- Varo, ettei soseutin osu (kattilan tai kulhon) koviin reunoihin.
- Älä käsittele kovia aineksia (esim. kahvipapuja, suklaata).
- Käsittele vain keitetyjä aineksia.
- Paloittele isokokoiset elintarvikkeet (esim. perunat) ennen käsittelyä.

### → Kuva

1. Laite valmistellut, keitetyt elintarvikkeet sopivaan astiaan tai käsittele ne kattilassa.
2. Aseta adapteri soseuttimen päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
3. Aseta soseutin adaptereineen peruslaitteeseen ja paina, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
4. Liitä pistoke pistorasiaan.
5. Pidä kulhosta kiinni yhdellä kädellä ja upota soseutin käsiteltäviin aineksiin.
6. Paina turbopainiketta . Laite on toiminnassa niin kauan kuin painike on painettuna.
7. Käsittele elintarvikkeet liikuttelemalla soseutinta ylös ja alas.
8. Kun seoksen koostumus on sopiva, päästä painike irti. Odota, kunnes käyttöakseli pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
9. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota soseutin adaptereineen peruslaitteesta.
10. Kierrä adapteria vastapäivään ja irrota se soseuttimesta.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
    - ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 50

## Reseptiesimerkki:

### Perunasose

- 1 kg keitetyjä perunoita
- 0,15 l lämmintä maitoa
- 50 g pehmeää voita
- Suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- Kanelia (maun mukaan)
- Annostele ainekset sopivankokoiseen astiaan ja soseuta niitä soseuttimella noin 1 minuutin ajan.
- Lopuksi mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.
- Lisää maun mukaan ripaus kanelia.

## Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.


### Loukkaantumisvaara


Älä koske yleisterän / jäänmurskaintերան leikkuutieriin paljain käsin. Kun puhdistat niitä, tartu niihin vain muoviosasta ja käytä harjaa.

### Huomio!

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

### Huomautuksia:

- Puhdistuksen helpottamiseksi voit käytön jälkeen pottaa pallovispilän / soseuttimen puhdasta vettä sisältävään astiaan ja painaa turbopainiketta  muutaman kerran lyhyesti.
- Jos sekoitat esimerkiksi punakaalia tai porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjäntymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

**Kuvasta  näet, miten eri osat tulee puhdistaa.**

## Minileikkuri / pallovispilä

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



## Soseutin

### Huomio!


Poista ruoanjäänteet kaapimella tai muovilusikalla. Älä kopauta kovaa reunaa (esim. kattilaa) vasten!

**Huomautus:** Voit halutessasi poistaa soseuttimen siipiosan perusteellista puhdistusta varten. Tällöin adapterin on oltava kiinni soseuttimessa.

### → Kuva

1. Aseta adapteri soseuttimen päälle ja kierrä myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
2. Pidä kiinni soseuttimesta ja kierrä siipiosaa myötäpäivään ().
3. Poista soseuttimen siipiosa.
  - Kierrä adapteria vastapäivään ja irrota se soseuttimesta.
  - Puhdista kaikki osat **kuvassa ** kuvatulla tavalla.

**Tärkeää:** Tarkista puhdistuksen jälkeen, ettei lukitusaukossa ole likaa. Tarvittaessa poista se harjalla tai hammastikulla.

4. Pidä kiinni soseuttimesta ja siihen kiinnitetystä adapterista, ja kierrä siipiosa kiinni vastapäivään (.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Uso conforme a lo prescrito

**Los presentes accesorios están destinados exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MS6../MSM6S... Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla.**

No utilizar nunca estos accesorios para otros aparatos.

Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

Estos accesorios son adecuados para las siguientes aplicaciones:

**Picador universal:** para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras. Cuchilla para picar hielo: para picar cubitos de hielo.

**Varilla montaclaras:** para montar nata, claras a punto de nieve y espuma de leche, así como para elaborar salsas y postres.

**Varilla para puré «ProPuree»:** para elaborar purés de patata, guisantes o frutas (o purés de alimentos con una consistencia similar) a partir de ingredientes cocidos.

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

---

## Indicaciones de seguridad

### Peligro de lesiones

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

### ¡Atención!

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

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el aparato después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. ➔ «Limpieza y cuidado» véase la página 56

## Descripción del aparato

### → Figura A

- 1 **Picador universal L\***
  - a Recipiente
  - b Puntos de fijación para la tapa de accionamiento ●
  - c Cuchilla universal (L)
  - d Cuchilla para picar hielo (L)
  - e Tapa de accionamiento
  - f Tapa
- 2 **Picador universal XL\***
  - a Recipiente
  - b Puntos de fijación para la tapa de accionamiento ●
  - c Cuchilla universal (XL)
  - d Tapa de accionamiento
  - e Tapa
- 3 **Varilla montaclaras\***
  - a Pieza acopladora
- 4 **Varilla para puré «ProPuree»\***
  - a Pieza acopladora
  - b Paletas de la varilla para puré (extraíble)

\* Según modelo

## Antes de usar el aparato por primera vez


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

### ¡Atención!

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles. → **Figura A**
- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 56

## Símbolos y marcas

Símbolo	Interpretación
	Marca de las paletas de la varilla para puré (→ <b>figura B</b> ).

## Picador universal (tamaños L y XL)

### ¡Atención!

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

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

**Cuchilla para picar hielo (solo en el tamaño L):** para picar cubitos de hielo (hielo picado). La cantidad de elaboración óptima: 4-6 cubitos de hielo.

### ¡Atención!


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

### → Figura B

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

**Importante:** La cuchilla debe asentarse recta en el recipiente.

2. Introducir los alimentos.
3. Colocar la tapa de accionamiento en el recipiente y girarla en sentido horario hasta que encastre de forma audible.

4. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.
  5. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
  6. Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Pulsar la tecla turbo . El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.
  7. Procesar los alimentos con el picador universal.
  8. Soltar la tecla cuando se haya conseguido la consistencia deseada. Aguardar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
  9. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
  10. Girar la tapa de accionamiento en sentido antihorario y retirarla.
  11. Sacar la cuchilla.
  12. Vaciar el recipiente.
    - Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 56
- 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 distribuirlas sobre el bizcocho.
    - Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

## Receta de ejemplo: Bizcocho de miel con manzanas

### Mezcla de miel y manzana (CNHR32):

- 110 g de miel silvestre (5 °C)
- 30 g de manzanas cortadas en dados (11 mm)
- Introducirlos en el picador universal y mezclarlos 3 segundos a velocidad «turbo».

### Mezcla de miel y manzana (CNHR31, CNHR32C):

- 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

---

## Varilla montaclaras

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

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

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

### → Figura

1. Poner los alimentos que se van a procesar en el vaso para mezclar, en otro recipiente adecuado o en una cacerola.
2. Colocar la pieza acopladora en la varilla montaclaras y presionar hasta que encastre de forma audible.

3. Introducir la varilla montaclaras con la pieza acopladora en la base motriz y presionar hasta que encastre de forma audible.
4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
5. Ajustar el número de revoluciones deseado con el mando selector (recomendación: número de revoluciones alto).
6. Sujetar la base motriz y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.
7. Procesar los alimentos con la varilla montaclaras.
8. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión. Esperar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
9. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar de la base motriz la varilla montaclaras con la pieza acopladora.
10. Retirar la pieza acopladora de la varilla montaclaras.
  - Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 56

---

## Varilla para puré «ProPuree»

Para preparar purés de patatas cocidas u otros tipos de puré a partir de alimentos adecuados (por ejemplo, legumbres, frutas o verduras cocidas).

### ¡Atención!

- En caso de usar la varilla para purés en el interior de una cacerola, retirar primero la cacerola de la zona de cocción.
- No golpear la varilla para puré sobre bordes duros (olla, tazón).
- No procesar alimentos duros (p. ej., granos de café, chocolate).
- Procesar únicamente ingredientes cocidos.
- Cortar previamente los alimentos grandes (p. ej., patatas) en trozos más pequeños.

### → Figura D

1. Poner los alimentos cocidos que se van a procesar en un recipiente adecuado o en una cacerola.
2. Colocar la pieza acopladora en la varilla para puré y girar en sentido horario hasta que encastre de forma audible.
3. Introducir la varilla para puré con la pieza acopladora en la base motriz y presionar hasta que encastre de forma audible.
4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
5. Sujetar el recipiente con una mano y sumergir la varilla para puré en los alimentos.
6. Pulsar la tecla turbo **T**. El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.
7. Procesar los alimentos moviendo la varilla para puré arriba y abajo.
8. Soltar la tecla cuando se haya conseguido la consistencia deseada. Esperar que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
9. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar de la base motriz la varilla para puré con la pieza acopladora.
10. Girar la pieza acopladora en sentido antihorario y retirarla de la varilla para puré.
  - Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 56

## Receta de ejemplo:

### Puré de patatas

- 1 kg de patatas cocidas
- 0,15 l de leche caliente
- 50 g de mantequilla blanda
- Sal, pimienta y nuez moscada
- Canela (al gusto)
- Poner los ingredientes en un recipiente adecuado y procesarlos durante aprox. 1 minuto con la varilla para puré.
- Para finalizar, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada al gusto.
- Añadir una pizca de canela al gusto.

## Limpieza y cuidado

Limpia bien todos los accesorios empleados después de cada uso.

### **⚠ Peligro de lesiones**

No tocar la hoja de la cuchilla universal ni de la cuchilla para picar hielo con las manos desprotegidas. Sujetarlos siempre por la parte de plástico y usar un cepillo para limpiarlos.

### **¡Atención!**

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

### **Notas:**

- Para facilitar la limpieza después de usar la varilla montaclaras/varilla para puré, sumergirlas en un recipiente con agua limpia y pulsar varias veces brevemente la tecla turbo (T).
- Al procesar alimentos como, por ejemplo, col lombarda o zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa de se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

En la **figura 1** se encuentra una vista general sobre cómo debe limpiarse cada pieza.

## **Picador universal / varilla montaclaras**

- Limpiar el adaptador del picador universal y la pieza acopladora de la varilla montaclaras solo con un paño suave y húmedo y secarlos.

- Limpiar el resto de los accesorios con agua con un poco de jabón y un paño o esponja suave, o bien introducirlos en el lavavajillas. Utilizar un cepillo para limpiar la cuchilla.

## **Varilla para puré**

### **¡Atención!**

Retirar los restos de comida con una espátula de goma o una cuchara de plástico. ¡No golpear nunca contra un borde duro (p. ej., cacerola)!

**Nota:** Para una limpieza más a fondo se pueden retirar las paletas de la varilla para puré. Para ello, la pieza acopladora debe estar fijada en la varilla para puré.

### **→ Figura 2**

1. Colocar la pieza acopladora en la varilla para puré y girar en sentido horario hasta que encastre de forma audible.
  2. Sujetar bien la varilla para puré y girar las paletas de la misma en sentido horario (↻).
  3. Retirar las paletas de la varilla para puré.
    - Girar la pieza acopladora en sentido antihorario y retirarla de la varilla para puré.
    - Limpiar todas las piezas como se describe en la **figura 3**.
- Importante:** Después de la limpieza, comprobar que no quedan restos en el orificio de encaje. En caso necesario, eliminar los restos con un cepillo o un palillo de dientes.
4. Sujetar la varilla para puré con la pieza acopladora colocada y apretar las paletas de la varilla para puré en sentido antihorario (↺).

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.



---

## Utilização correta

**Estes acessórios destinam-se à varinha mágica MS6../MSM6S... Seguir o manual de instruções da Varinha Mágica.**

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

Estes acessórios foram concebidos para as seguintes aplicações:

**Picador universal:** para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas. Com um picador de gelo para triturar cubos de gelo.

**Batedor:** para bater natas, claras em castelo e espuma de leite, bem como para a preparação de molhos e sobremesas.

**Acessório calcador “ProPuree”:** para preparar puré de batata, de ervilhas ou de fruta (ou purés de alimentos com uma consistência semelhante) com ingredientes cozidos.

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

---

## Instruções de segurança

### Perigo de ferimentos

- Não tocar na lâmina universal / no picador de gelo com as mãos desprotegidas. Para colocar e retirar a lâmina universal / o picador de gelo, segurar apenas pela peça de plástico. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Só utilizar o acessório em estado totalmente montado. Colocar ou retirar os acessórios apenas com o acionamento completamente imobilizado e com a ficha desligada da tomada.
- Nunca colocar o batedor e o acessório calcador no aparelho base sem a respetiva engrenagem adaptável. Nunca trabalhar com a varinha (pé triturador) no recipiente de trituração.

### Atenção!

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

### Importante!

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

→ “Limpeza e manutenção” ver página 61

## Panorâmica do aparelho

→ Fig. A

- 1 **Picador universal L\***
  - a Depósito
  - b Pontos de fixação para o suporte da engrenagem ●
  - c Lâmina universal (L)
  - d Picador de gelo (L)
  - e Suporte da engrenagem
  - f Tampa
- 2 **Picador universal XL\***
  - a Depósito
  - b Pontos de fixação para o suporte da engrenagem ●
  - c Lâmina universal (XL)
  - d Suporte da engrenagem
  - e Tampa
- 3 **Batedor\***
  - a Engrenagem adaptável
- 4 **Acessório calcador “ProPuree”\***
  - a Engrenagem adaptável
  - b Pá do calcador (amovível)

\* conforme o modelo

## Antes da primeira utilização


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

### Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e manutenção” ver página 61

## Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Marca na pá do calcador (→ Fig. E).

## Picador universal (tamanho L e XL)

### Atenção!

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

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

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

### Atenção!

- Antes de processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.
- O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rábanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).
- Processar cubos de gelo exclusivamente com o picador de gelo

→ Fig. E

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

**Importante:** a lâmina tem de ficar direita no recipiente.

2. Adicionar os alimentos.
3. Colocar o suporte da engrenagem no recipiente e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até que este encaixe de forma audível.
4. Colocar o aparelho base sobre o suporte da engrenagem e pressionar até que este encaixe de forma audível.

5. Ligar a ficha à tomada.
6. Segurar bem o aparelho base e o picador universal. Premir a tecla Turbo (T). O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
7. Processar os alimentos com o picador universal.
8. Quando a consistência desejada tiver sido alcançada, soltar a tecla. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
9. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
10. Rodar o suporte da engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
11. Retirar a lâmina.
12. Esvaziar o recipiente.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “Limpeza e manutenção” ver página 61

## Dica de receita:

### Bolo de mel com maçãs

#### Mistura de mel e maçã (CNHR32):

- 110 g de mel de floresta (5 °C)
- 30 g de maçãs em cubos (11 mm)
- Colocar no picador universal e misturar durante 3 segundos com velocidade turbo.

#### Mistura de mel e maçã

##### (CNHR31, CNHR32C):

- 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

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

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

**Indicação:** para evitar salpicos, utilizar o batedor em recipientes fundos.

#### → Fig. C

1. Colocar os alimentos preparados no copo misturador ou noutro recipiente adequado ou preparar na panela.
2. Colocar a engrenagem adaptável no batedor e pressionar até que esta encaixe de forma audível.
3. Inserir o batedor com a engrenagem adaptável no aparelho base e pressionar até que este encaixe de forma audível.
4. Ligar a ficha à tomada.
5. Regular a rotação pretendida com o regulador de rotações (recomendação: rotações elevadas).

6. Segurar com firmeza no aparelho base e no copo misturador e premir a tecla de de ligação.
7. Processar os alimentos com o batedor.
8. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
9. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o batedor com a engrenagem adaptável do aparelho base.
10. Retirar a engrenagem adaptável do batedor.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 61

---

## Acessório calcador “ProPuree”

Para processar batatas cozidas e para fazer purés de outros alimentos adequados (p. ex., leguminosas cozidas, fruta cozida e legumes).

### Atenção!

- Para utilizar o acessório calcador dentro da panela, retirar primeiro a panela da zona de cozinhar.
- Não bater com o acessório calcador contra arestas duras (panela, tigela).
- Não processar ingredientes rijos (p. ex., grãos de café, chocolate).
- Processar exclusivamente ingredientes cozidos.
- Cortar os alimentos grandes (p. ex., batatas) previamente em pedaços grandes.

### → Fig. D

1. Colocar os alimentos cozidos preparados num recipiente adequado ou preparar na panela.
2. Colocar a engrenagem adaptável no acessório calcador e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até que esta encaixe de forma audível.

3. Inserir o acessório calcador com a engrenagem adaptável no aparelho base e pressionar até que este encaixe de forma audível.
4. Ligar a ficha à tomada.
5. Segurar o recipiente com uma mão e inserir o acessório calcador.
6. Premir a tecla Turbo (T). O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
7. Mover o acessório calcador para cima e para baixo e processar os alimentos.
8. Quando a consistência desejada tiver sido alcançada, soltar a tecla. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
9. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o acessório calcador com a engrenagem adaptável do aparelho base.
10. Rodar a engrenagem adaptável no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la do acessório calcador.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 61

### Dica de receita:

#### Puré de batata

- 1 kg de batatas cozidas
- 0,15 l de leite quente
- 50 g de manteiga mole
- Sal, pimenta e noz-moscada
- Canela (a gosto)
- Deitar os ingredientes num recipiente e processá-los com o acessório calcador durante cerca de 1 minuto.
- Para terminar, temperar com sal, pimenta e noz-moscada.
- Dependendo de cada gosto, adicionar uma pitada de canela.

## Limpeza e manutenção

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

### **⚠ Perigo de ferimentos**

Não tocar na lâmina universal / no picador de gelo com as mãos desprotegidas. Para limpar, pegar nas lâminas apenas pela peça de plástico e utilizar uma escova.

### **Atenção!**

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

### **Notas:**

- Para facilitar a limpeza após a sua utilização, colocar o batedor / acessório calcador num recipiente com água limpa e premir várias vezes a tecla Turbo **T**.
- Ao preparar, p. ex., cenouras ou couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

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

### **Picador universal / Batedor**

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

## Acessório calcador

### **Atenção!**

Para remover restos de comida, usar um salazar ou uma colher de plástico. Nunca bater contra arestas duras (p. ex., panela)!

**Nota:** para uma limpeza especialmente minuciosa, a pá do calcador pode ser retirada. Para isso, a engrenagem adaptável tem de estar fixa no acessório calcador.

### **→ Fig. 14**

1. Colocar a engrenagem adaptável no acessório calcador e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até que esta encaixe de forma audível.
  2. Segurar no acessório calcador e rodar a pá do calcador no sentido dos ponteiros do relógio (**14**).
  3. Retirar a pá do calcador.
    - Rodar a engrenagem adaptável no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-la do acessório calcador.
    - Limpar todas as peças como descrito na **figura 14**.
- Importante:** após a limpeza, verificar se já não existem quaisquer resíduos na abertura de bloqueio. Se necessário, remover os resíduos com uma escova ou com um palito.
4. Segurar o acessório calcador com a engrenagem adaptável colocada e apertar a pá do calcador, rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (**14**).

Direitos reservados quanto a alterações.

---

## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

**Αυτά τα εξαρτήματα προορίζονται για το μπλέντερ χειρός MS6.. /MSM6S.. . Προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτά τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Αυτά τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για τις ακόλουθες χρήσεις:

**Κόφτης γενικής χρήσης:** Για την κοπή κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών βοτάνων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων. Με το μαχαίρι ice-crush (θρυμματισμού πάγου): Για το τεμαχισμό παγοκύβων.

**Χτυπητήρι:** Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρογάλακτος καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.

**Προσάρτημα πολτοποίησης «ProPuree»:** Για την παρασκευή πουρέ πατάτας, πουρέ αρακά ή πουρέ φρούτων (ή πουρέ άλλων τροφίμων παρόμοιας συνεκτικότητας) από μαγειρεμένα υλικά.

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

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος τραυματισμού

- Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης / του μαχαιριού ice-crush με γυμνά χέρια. Για την τοποθέτηση και αφαίρεση του μαχαιριού γενικής χρήσης / μαχαιριού ice-crush πιάστε το μόνο από το πλαστικό μέρος. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση. Τοποθετείτε ή αφαιρείτε το εξάρτημα μόνο με ακινητοποιημένο το μηχανισμό κίνησης και με τραβηγμένο το φιν από την πρίζα.
- Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι και το προσάρτημα πολτοποίησης ποτέ χωρίς το αντίστοιχο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης στη βασική συσκευή. Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός (πόδι μίξερ) μέσα στο δοχείο τεμαχισμού.

### Προσοχή!

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

## ⚠ Σημαντικό!

Καθαρίζετε οπωσδήποτε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση ή όταν η συσκευή παραμένει για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα αχρησιμοποίητη. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 66

## Με μια ματιά

→ Εικ. Α

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

\* ανάλογα με το μοντέλο

## Πριν την πρώτη χρήση

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


### Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.

- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.  
→ Εικ. Α
- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 66

## Σύμβολα και μαρκάρια

Σύμβολο	Σημασία
	Μαρκάρισμα πάνω στον αναδευτήρα πολτοποίησης (→ Εικ. Ε).

## Κόφτης γενικής χρήσης (μέγεθος L και XL)

### Προσοχή!

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

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

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


## Προσοχή!

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, ρεπάνια, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).
- Επεξεργαστείτε τους παγόκubους αποκλειστικά με το μαχαίρι ice-crush

## → Εικ. 13

1. Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το. Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης ή το μαχαίρι ice-crush.

**Σημαντικό:** Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται επίπεδα μέσα στο δοχείο.

2. Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
3. Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο δοχείο και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
4. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
5. Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
6. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης. Πατήστε το πλήκτρο Turbo . Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
7. Επεξεργαστείτε με τον κόφτη γενικής χρήσης τα τρόφιμα.
8. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φινι.
9. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
10. Γυρίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
11. Αφαιρέστε το μαχαίρι.

## 12. Αδειάστε το δοχείο.

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 66

## Παράδειγμα συνταγής: Κέικ μελιού με μήλα

### Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR32):

- 110 γρ. μέλι δάσους (5 °C)
- 30 γρ. μήλα σε κυβάκια (11 x 11 mm)
- Βάλτε τα υλικά στον κόφτη γενικής χρήσης και αναμείξτε τα 3 δευτερόλεπτα στην ταχύτητα Turbo.

### Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR31, CNHR32C):

- 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

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

- Χρησιμοποιήστε σαντιγί με τουλάχιστον 30 % λιπαρά και 4-8 °C
- Χρησιμοποιήστε γάλα με υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και το μέγιστο 8 °C
- Χτυπήστε σαντιγί ή μαρέγκα σε ένα ευρύ δοχείο

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

### → Εικ. C

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

9. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το χτυπητήρι μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από τη βασική συσκευή.

10. Αφαιρέστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από το χτυπητήρι.

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 66

## Προσάρτημα πολτοποίησης «ProPuree»


Για την πολτοποίηση βραστών πατατών και για την παρασκευή πουρέ από άλλα κατάλληλα τρόφιμα (π.χ. βρασμένα όσπρια, βρασμένα φρούτα και λαχανικά).

### Προσοχή!

- Σε περίπτωση χρήσης του προσαρτήματος πολτοποίησης στην κατασρόλα απομακρύνετε προηγουμένως την κατασρόλα από την εστία μαγειρέματος.
- Μη χτυπήσετε το προσάρτημα πολτοποίησης πάνω σε σκληρές ακμές (κατασρόλα, μπολ).
- Μην επεξεργαστείτε σκληρά υλικά (π.χ. κόκκοι καφέ, σοκολάτα).
- Επεξεργαστείτε αποκλειστικά μαγειρεμένα υλικά.
- Τα μεγάλα τρόφιμα (π.χ. πατάτες) πρέπει προηγουμένως να τεμαχιστούν.

### → Εικ. D

1. Βάλτε τα προετοιμασμένα, βρασμένα τρόφιμα σ' ένα κατάλληλο δοχείο ή επεξεργαστείτε τα στην κατασρόλα.
2. Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο προσάρτημα πολτοποίησης και σφίξτε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
3. Τοποθετήστε το προσάρτημα πολτοποίησης μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω στη βασική συσκευή και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
4. Συνδέστε το φιν στην πρίζα.

5. Κρατήστε το δοχείο σταθερά με το ένα χέρι και βυθίστε μέσα το προσάρτημα πολτοποίησης.
6. Πατήστε το πλήκτρο Turbo .  
Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
7. Κινήστε το προσάρτημα πολτοποίησης πάνω-κάτω και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα.
8. Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή συνεκτικότητα, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
9. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το προσάρτημα πολτοποίησης μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από τη βασική συσκευή.
10. Γυρίστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το προσάρτημα πολτοποίησης.
  - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 66

## Παράδειγμα συνταγής:

### Πουρές πατάτας

- 1 kg βραστές πατάτες
- 0,15 λίτρα ζεστό γάλα
- 50 γρ. μαλακό βούτυρο
- αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο
- κανέλα (κατά βούληση)
- Βάλτε τα υλικά σ' ένα κατάλληλο δοχείο και επεξεργαστείτε τα με το προσάρτημα πολτοποίησης περίπου 1 λεπτό.
- Στο τέλος καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.
- Ανάλογα με τη βούλησή σας προσθέστε μια πρέζα κανέλα.

---

## Καθαρισμός και φροντίδα

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


### Κίνδυνος τραυματισμού


Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης / του μαχαιριού ice-crush με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό πιάστε τες μόνο από το πλαστικό και χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

### Προσοχή!

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

### Υποδείξεις:

- Για τη διευκόλυνση του καθαρισμού, κρατήστε μετά τη χρήση το χτυπητήρι / προσάρτημα πολτοποίησης σε ένα δοχείο με καθαρό νερό και πατήστε πολλές φορές σύντομα το πλήκτρο Turbo .
- Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου ή καρότων μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη. Αυτές μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

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

## Κόφτης γενικής χρήσης /

### Χτυπητήρι

- Σκουπίστε το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης και το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης του χτυπητηριού μόνο με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε τα.
- Καθαρίστε τα άλλα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό των μαχαιριών χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.


## Προσάρτημα πολτοποίησης

### Προσοχή!

Για την αφαίρεση των υπολειμμάτων φαγητών χρησιμοποιήστε ξύστρα ζύμης ή πλαστικό κουτάλι. Μην το χτυπήσετε ποτέ πάνω σε σκληρή ακμή (π.χ. κατσαρόλα)!

**Υπόδειξη:** Για έναν ιδιαίτερα καλό καθαρισμό μπορεί να αφαιρεθεί ο αναδευτήρας πολτοποίησης. Γι' αυτό το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πρέπει να είναι στερεωμένο στο προσάρτημα πολτοποίησης.

### → Εικ.

1. Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο προσάρτημα πολτοποίησης και σφίξτε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
2. Κρατήστε σταθερά το προσάρτημα πολτοποίησης και γυρίστε τον αναδευτήρα πολτοποίησης προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού (↻).
3. Αφαιρέστε τον αναδευτήρα πολτοποίησης.
  - Γυρίστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το προσάρτημα πολτοποίησης.
  - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στην **Εικ. **.

**Σημαντικό:** Μετά τον καθαρισμό ελέγξτε, να μη βρίσκονται υπολείμματα στο άνοιγμα ασφάλισης. Ενδεχομένως απομακρύντε τα με μια βούρτσα ή με μια οδοντογλυφίδα.

4. Κρατήστε σταθερά το προσάρτημα πολτοποίησης μαζί με το τοποθετημένο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και σφίξτε τον αναδευτήρα πολτοποίησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού (↻).

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuarlar MS6../MSM6S.. el blenderi için tasarlanmıştır. El blenderinin kullanım kılavuzunu dikkate alınız.**

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

Bu aksesuarlar aşağıdaki kullanım alanları için uygundur:

**Genel doğrayıcı:** Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması. Buz kırma bıçağı ile: Buz küplerinin kırılması.

**Çırpma teli:** Kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğünün çırılması ve sosların ve tatlıların hazırlanması.

**“ProPuree” püre aksesuarı:** Pişmiş besinlerden patates, bezelye veya meyve pürelerinin hazırlanması (veya benzer kıvamdaki yiyeceklerin püre haline getirilmesi).

İşlenecek besinler, içerdikleri sert kısımlardan (örn. kemik) arındırılmış olmalıdır. Bu aksesuar, başka cisimlerin veya maddelerin işlenmesi için kullanılmamalıdır.

## Güvenlikle ilgili uyarılar

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

- Doğrama bıçağının / buz kırma bıçağının ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Doğrama bıçağının / buz kırma bıçağının takılması ve çıkarılması için bıçağı sadece plastik kısmından tutunuz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Aksesuarları sadece komple monte edilmiş durumdayken kullanınız. Aksesuarları sadece tahrik sistemi (motor) duruyorken ve elektrik fişi prizden çıkarılmış durumdayken takınız veya çıkartınız.
- Çırpma telini ve püre aksesuarını, ilgili dişli düzeneğin ön parçası olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz. El blenderi (karıştırma ayağı) ile kesinlikle doğrayıcı haznesinin içinde çalışmayınız.

### ⚠ Dikkat!

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

### ⚠ Önemli!

Cihaz her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 71

## Genel Bakış

### → Resim A

#### 1 Genel doğrayıcı L\*

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

#### 2 Genel doğrayıcı XL\*

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

#### 3 Çırpma teli\*

- a Dişli düzeneğin ön parçası

#### 4 “ProPuree” püre aksesuarı\*

- a Dişli düzeneğin ön parçası
- b Püre ucu (çıkartılabilir)

\* modele bağlı

## İlk kullanımdan önce


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

### Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → Resim A
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 71

## Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	Püre ucundaki işaret (→ Resim B).

## Genel doğrayıcı (L ve XL boy)

### Dikkat!

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

### → Resim C

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

### Buz kırma bıçağı (sadece L boy):

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


### Dikkat!

- Cihazı çalıştırmadan önce besinlerdeki sert kısımları çıkartınız, örn. örneğin kıkırdak, kemik, kirş veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri.
- Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, muskat cevizleri) ve dondurulmuş (meyve vs.) besinleri doğramak için uygun değildir.
- Buz küpleri sadece buz kırma bıçağı ile işlenmelidir

### → Resim B

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

**Önemli:** Bıçak hazne içine tam olarak oturmalıdır.

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

8. İstenen kıvamı elde ettiğinizde tuşu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
9. Her iki çözüme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
10. Dişli düzeneği saat yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
11. Bıçağı çıkartınız.
12. Hazneyi boşaltınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 71

## Örnek tarif:

### Elmalı ballı kek

#### Bal-elma karışımı (CNHR32):

- 110 g çam balı (5°C)
- 30 g küp kesilmiş elma (11 mm)
- Genel doğrayıcıya doldurunuz ve 3 saniye süreyle Turbo hızda karıştırınız.

#### Bal-elma karışımı (CNHR31, CNHR32C):

- 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

Çırpma teli, kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğünün çırpılması ve sosların ve tatlıların hazırlanması için uygundur. En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:

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

**Not:** Sıçramaları önlemek için, çırpma telini derin kaplarda kullanınız.

#### → Resim

1. Hazırladığınız besinleri karıştırma kabına veya başka uygun bir kaba doldurunuz veya pişirme tenceresinde bir araya getiriniz.
2. Dişli düzeneğin ön parçasını çırpma teline takınız ve yerine oturduğu duyulana kadar bastırınız.
3. Çırpma telini, dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihaza takınız ve yerine oturduğu duyulana kadar bastırınız.
4. Elektrik fişini prize takınız.
5. Devir sayısı ayarı ile istediğiniz devir sayısını ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı).
6. Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkıca tutunuz ve açma düğmesine basınız.
7. Çırpma teli ile besinleri işleyiniz.

8. İşlemlerinizi bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
9. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak çarpma telini dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihazdan çıkartınız.
10. Dişli düzeneğin ön parçasını çarpma telinden çıkartınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 71

## “ProPuree” püre aksesuarı

Pişmiş patateslerin işlenmesi ve diğer uygun besinlerden (örn. pişmiş baklagiller, pişmiş meyve ve sebzeler) püre yapılması için tasarlanmıştır.

### Dikkat!

- Püre aksesuarını tencere içinde kullanacaksanız öncelikle tencereyi ocaktan alınız.
- Püre aksesuarını sert kenarlara (tencere, kap) çarpmayınız.
- Sert malzemeler ile çalışmayınız (örn. kahve çekirdekleri, çikolata).
- Sadece pişmiş besinler ile çalışınız.
- Büyük besinleri (örn. patates) önce kabaca doğrayıp küçültünüz.

### → Resim D

1. Hazırladığınız pişmiş besinleri uygun bir kaba doldurunuz veya pişirme tenceresinde bir araya getiriniz.
2. Dişli düzeneğin ön parçasını ve püre aksesuarını yerleştiriniz ve yerine oturduğu duyulana kadar saat yönünde çevirerek sıkıştırınız.
3. Püre aksesuarını, dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihaza takınız ve yerine oturduğu duyulana kadar bastırınız.
4. Elektrik fişini prize takınız.
5. Kabı bir elinizle tutunuz ve püre aksesuarını daldırınız.

6. Turbo tuşuna **T** basınız. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya devam eder.
7. Püre aksesuarını yukarı ve aşağı hareket ettirerek besinlerin istediğiniz kıvama gelmesini sağlayınız.
8. İstenen kıvamı elde ettiğinizde tuşu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
9. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak püre aksesuarını dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihazdan çıkartınız.
10. Dişli düzeneğin ön parçasını saat yönünün tersine çeviriniz ve püre aksesuarından çıkartınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 71

## Örnek tarif:

### Patates ezmesi

- 1 kg pişirilmiş patates
- 0,15 l sıcak süt
- 50 g yumuşak tereyağı
- Tuz, karabiber ve muskat
- Tarçın (isteğe göre)
- Malzemeleri uygun bir kabin içine doldurunuz ve püre aksesuarı ile yakl. 1 dakika işleyiniz.
- Son olarak tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırınız.
- İsteğe göre bir tutam tarçın ekleyiniz.

## Temizlik ve bakım

Kullanılan aksesuar parçaları her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

Doğrama bıçağının / buz kırma bıçağının ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Temizlemek için sadece plastik kısımdan tutunuz ve bir fırça kullanınız.

### Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.

- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizlik deterjanı kullanmayınız.
- Genel doğrayıcının dişli düzeneğini ve dişli düzeneğin ön parçasını kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.

#### Bilgiler:

- Temizliği kolaylaştırmak için, karıştırma telini / püre aksesuarını kullandıktan sonra temiz su dolu bir kabin içinde tutunuz ve birkaç kez Turbo tuşuna (T) basınız.
- Örneğin kırmızı lahana veya havuç plastik parçalarda renk değişimlerine neden olabilir. Bu renklemeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

**Resim 1** münferit parçaların nasıl temizleneceği ile ilgili bir genel bakış sunar.

#### Genel doğrayıcı / çırpma teli

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

#### Püre aksesuarı

##### Dikkat!

Püre artıklarını gidermek için, uygun bir hamur kazıyıcı veya plastik kaşık kullanınız. Kesinlikle sert kenarlara (örn. pişirme tenceresi) vurarak temizlemeye çalışmayınız!

**Bilgi:** Ayrıntılı temizlik için püre ucu çıkartılabilir. Bunun için dişli düzeneğin ön parçasının püre aksesuarına sabitlenmiş olması gerekir.

##### → Resim 2

1. Dişli düzeneğin ön parçasını ve püre aksesuarını yerleştiriniz ve yerine oturduğu duyulana kadar saat yönünde çevirerek sıkıştırınız.

2. Püre aksesuarını sıkıca tutunuz ve püre ucunu saat yönünde çeviriniz (⌚).

3. Püre ucunu çıkartınız.

- Dişli düzeneğin ön parçasını saat yönünün tersine çeviriniz ve püre aksesuarından çıkartınız.
- Tüm parçaları **Resim 3** üzerinde açıklanan şekilde temizleyiniz.

**Önemli:** Temizleme işleminden sonra kilit ağzında artık kalmadığını kontrol ediniz. Gerekirse bir fırça veya kürdan ile artıkları temizleyiniz.

4. Dişli düzeneğin ön parçası takılı olan püre aksesuarını sıkıca tutunuz ve püre ucunu saat yönünün tersine doğru çevirerek sıkıştırınız (⌚).

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.



---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

**Wyposażenie jest przeznaczone do blendera MS6./MSM6S...  
Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi  
blendera.**

Akcesoriów tych nie wolno używać z innymi urządzeniami.

Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Akcesoria są przeznaczone do następujących celów:

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

Z nożem Ice-Crush: do rozdrabniania kostek lodu.

**Końcówka do ubijania:** do przygotowania bitej śmietany, piany z białek i pianki z mleka oraz do sporządzenia sosów i deserów.

**Końcówka ugniatająca „ProPuree“:** do przygotowania puree z ziemniaków, grochu oraz przecierów owocowych (lub przecierów z produktów o podobnej konsystencji) z gotowanych składników.

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

---

## Zasady bezpieczeństwa

### Niebezpieczeństwo zranienia

- Ostrzy noża uniwersalnego / noża Ice-Crush nie dotykać gołymi rękoma. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noża uniwersalnego / noża Ice-Crush chwytać tylko za tworzywo sztuczne. Do czyszczenia używać szczotki.
- Przystawkę używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym. Przystawkę nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy napęd jest nieruchomy i wtyczka sieciowa jest wyciągnięta.
- Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania oraz końcówki do ugniatacia bez odpowiedniej przystawki z przekładnią. Pojemnika rozdrabniacza nie wykorzystywać do miksowania blenderem (końcówką miksującą).

### Uwaga!

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

### Uwaga!

Urządzenie należy koniecznie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja”  
*patrz strona 76*

## Opis urządzenia

### → Rysunek

- 1 **Rozdrabniacz uniwersalny L\***
  - a Pojemnik
  - b Punkty mocowania nasadki z przekładnią ●
  - c Nóż uniwersalny (L)
  - d Nóż Ice-Crush (L)
  - e Nasadka z przekładnią
  - f Pokrywa
- 2 **Rozdrabniacz uniwersalny XL\***
  - a Pojemnik
  - b Punkty mocowania nasadki z przekładnią ●
  - c Nóż uniwersalny (XL)
  - d Nasadka z przekładnią
  - e Pokrywa
- 3 **Końcówka do ubijania\***
  - a Przystawka z przekładnią
- 4 **Końcówka „ProPuree“\***
  - a Przystawka z przekładnią
  - b Łopatki ugniatające (wyjmowane)

\* w zależności od modelu

## Przed pierwszym użyciem

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

### Uwaga!



Nigdy nie używać uszkodzonej przystawki!

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

### → Rysunek


- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.  
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 76

## Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Oznaczenie na łożonkach ugniatających (→ Rysunek 

## Rozdrabniacz uniwersalny (wielkość L oraz XL)

### Uwaga!

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

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

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


### Uwaga!

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gałki muszkatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).
- Kostki lodu rozdrabniać wyłącznie nożem Ice-Crush

### → Rysunek

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

**Ważne:** nóż musi być prosto osadzony w pojemniku.

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

8. Gdy osiągnie się wymaganą konsystencję, zwolnić przycisk. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdko wtyczkę sieciową.
9. Przytrzymać wciśnięte oba przyciski zwalniania blokady i wyjąć korpus urządzenia.
10. Obrócić nasadkę z przekładnią przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
11. Wyjąć nóż.
12. Opróżnić pojemnik.
  - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 76

## Przykładowy przepis: Placek miodowy z jabłkami

### Mieszanina miodowo-jabłkowa (CNHR32):

- 110 g miodu leśnego (5 °C)
- 30 g jabłek pokrojonych w kostkę (11 mm)
- Umieścić składniki w rozdrabniaczu uniwersalnym i miksować przez 3 sekundy z prędkością turbo.

### Mieszanina miodowo-jabłkowa (CNHR31, CNHR32C):

- 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 wymieszać. Ubitą śmietanę ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać przygotowaną mieszaninę.
- Obrac 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


Końcówka do ubijania nadaje się do przygotowywania bitej śmietany, piany z białek i spienionego mleka oraz do sporządzania sosów oraz deserów. Jak uzyskać optymalny rezultat:

- Używać śmietany o min. zawartości 30% tłuszczu i temperaturze 4-8 °C
- Używać mleka o wysokiej zawartości białka i temperaturze maks. 8 °C
- Ubijać śmietanę lub białka jaj w szerokim naczyniu

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

### → Rysunek

1. Napelnić przygotowywanymi produktami pojemnik do miksowania lub inne naczynie lub miksować w garnku.
2. Ustawić przystawkę z przekładnią na końcówce do ubijania i docisnąć, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
3. Wetknąć w korpus końcówkę do ubijania z przystawką z przekładnią i docisnąć, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdko.
5. Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią prędkość (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
6. Przytrzymać mocno korpus urządzenia oraz pojemnik i nacisnąć przycisk włącznika.

7. Zmiksować produkty za pomocą końcówki do ubijania.
8. Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
9. Przytrzymać wciśnięte oba przyciski zwalniania blokady i zdjęć z korpusu urządzenia końcówkę do ubijania razem z przystawką z przekładnią.
10. Zdjąć przystawkę z przekładnią z końcówki do ubijania.
  - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 76
6. Nacisnąć przycisk Turbo . Urządzenie pozostaje włączone dopóki jest wciśnięty przycisk.
7. Poruszać końcówkę ugniatającą w górę oraz w dół i miksować produkty.
8. Gdy osiągnie się wymaganą konsystencję, zwolnić przycisk. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
9. Przytrzymać wciśnięte oba przyciski zwalniania blokady i zdjęć z korpusu urządzenia końcówkę ugniatającą razem z przystawką z przekładnią.
10. Obrócić przystawkę z przekładnią przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjęć z końcówki ugniatającej.
  - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 76

---

## Końcówka „ProPuree“

Do ugniatacia gotowanych ziemniaków i przygotowania puree z innych odpowiednich produktów (np. gotowanych warzyw strączkowych, gotowanych owoców i warzywa).

### Uwaga!

- W przypadku używania końcówki ugniatającej w garnku, najpierw zdjęć go z kuchenki.
- Nie uderzać końcówką ugniatającą o twarde krawędzie (garnka, miski).
- Nie wolno miksować twardych składników (np. ziaren kawy, czekolady).
- Przetwarzać tylko gotowane składniki.
- Duże produkty (np. ziemniaki) najpierw pociąć na mniejsze kawałki.

### → Rysunek

1. Umieścić gotowane produkty w odpowiednim naczyniu lub miksować w garnku.
2. Ustawić przystawkę z przekładnią na końcówce ugniatającej i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zablokowania.
3. Wetknąć w korpus końcówkę ugniatającą z przystawką z przekładnią i docisnąć, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
5. Trzymać naczynie jedną ręką i zanurzyć końcówkę ugniatającą.

## Przykładowy przepis:

### Puree ziemniaczane

- 1 kg gotowanych ziemniaków
- 0,15 l ciepłego mleka
- 50 g miękkiego masła
- sól, pieprz i gałka muszkatołowa
- cynamon (do smaku)
- Umieścić składniki w odpowiednim pojemniku i miksować końcówką ugniatającą przez ok. 1 minutę.
- Na koniec doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
- W zależności od upodobań dodać szczyptę cynamonu.

---

## Czyszczenie i konserwacja

Wykorzystane akcesoria należy po każdym użyciu dokładnie wyczyścić.


### Niebezpieczeństwo zranienia

Ostrzy noża uniwersalnego / noża Ice-Crush nie dotykać gołymi rękoma. W celu czyszczenia chwycić je tylko za tworzywo sztuczne i używać szczotki.

**Uwaga!**

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

**Wskazówki:**

- Aby ułatwić sobie czyszczenie po użyciu, przytrzymać końcówkę do ubijania / końcówkę ugniatającą w naczyniu z czystą wodą i wcisnąć kilka razy na krótko przycisk Turbo .
- Podczas przetwarzania np. czerwonej kapusty lub marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kropkami oleju jadalnego.

Na **rysunku 1** pokazany jest sposób czyszczenia poszczególnych części.

**Rozdrabniacz uniwersalny/  
końcówka do ubijania**



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

**Końcówka ugniatająca****Uwaga!**

Do usunięcia resztek potrawy użyć skrobaka do ciasta albo łyżki z tworzywa sztucznego. Nigdy nie uderzać o twardą krawędź (np. garnka)!

**Wskazówka:** w celu gruntownego oczyszczenia można usunąć łopatkę ugniatającą. W tym celu trzeba umocować przystawkę z przekładnią na końcówce ugniatającej.

**→ Rysunek 1**

1. Ustawić przystawkę z przekładnią na końcówce ugniatającej i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zablokowania.
  2. Chwycić końcówkę ugniatającą i obrócić łopatkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (.
  3. Wyjąć łopatki ugniatające.
    - Obrócić przystawkę z przekładnią przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z końcówki ugniatającej.
    - Oczyścić wszystkie części w sposób pokazany na **rysunku 1**.
- Ważne:** po oczyszczeniu należy sprawdzić, czy resztki nie pozostały w otworze blokady. W razie potrzeby usunąć szczotką lub wykałaczką.
4. Chwycić końcówkę ugniatającą z nasadzoną przystawką i obrócić łopatkę przeciwnie do ruchu wskazówek zegara (.

Zastrzega się możliwość wprowadzania zmian.

---

## Використання за призначенням

**Це приладдя призначено для ручного блендера MS6.. / MSM6S... Дотримуйтесь інструкції з використання ручного блендера.**

Ніколи не використовуйте це приладдя з іншими приладами.

Використовуйте тільки сумісні деталі.

Це приладдя призначено для таких цілей:

**Універсальний подрібнювач:** для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

**З ножем для льоду:** для подрібнення кубиків льоду.

**Віничок для збивання:** для збивання вершків, білків і молочної піни, а також для приготування соусів і десертів.

**Насадка-товкачка «ProPuree»:** для приготування пюре з варених інгредієнтів — картоплі, гороху, фруктів або ягід (а також інших продуктів аналогічної консистенції).

З перероблених продуктів потрібно видалити тверді частки (наприклад, кістки). Це приладдя не можна використовувати для переробки інших предметів чи речовин.

---

## Правила техніки безпеки

### **Небезпека травмування**

- Заборонено торкатися лез універсального ножа / ножа для льоду голими руками. Установлюючи та виймаючи універсальний ніж / ніж для льоду, його слід тримати лише за пластмасову частину. Для очищення використовуйте щітку.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані. Приладдя можна встановлювати або знімати тільки після зупинки привода й виймання штепсельної вилки з розетки.
- Віничок для збивання та насадку-товкачку в жодному разі не можна вставляти в основний блок приладу без сумісного редукторного перехідника. Ніколи не переробляйте продукти ручним блендером (ніжною блендера) у посудині подрібнювача.

### **Увага!**

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

### **Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання прилад необхідно очищати. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 82

## Стислий огляд

→ Мал. **A**

- 1 **Універсальний подрібнювач L\***
  - a Посудина
  - b Точки кріплення редукторної насадки ●
  - c Універсальний ніж (L)
  - d Ніж для льоду (L)
  - e Редукторна насадка
  - f Кришка
- 2 **Універсальний подрібнювач XL\***
  - a Посудина
  - b Точки кріплення редукторної насадки ●
  - c Універсальний ніж (XL)
  - d Редукторна насадка
  - e Кришка
- 3 **Віничок для збивання\***
  - a Редукторний перехідник
- 4 **Насадка-товкачка «ProPuree»\***
  - a Редукторний перехідник
  - b Лопаті товкачки (знімні)

\* Залежно від моделі

## Перед першим використанням


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

### Увага!

Ніколи не використовуйте пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комп-лектність і видимі пошкодження.  
→ **Малюнок A**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 82

## Символи та позначки

Символ	Значення
	Позначка на лопатях товкачки (→ <b>Малюнок B</b> ).

## Універсальний подрібнювач (розміри L і XL)

### Увага!

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

**Універсальний ніж:** для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

**Ніж для льоду (лише розмір L):** для подрібнення кубиків льоду (приготування льодяної крихти). Оптимальна кількість для переробки: 4-6 кубиків льоду.

### Увага!


- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Універсальний подрібнювач не призначено для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових зерен, редьки, мускатних горіхів) і заморожених продуктів (фруктів тощо).
- Кубики льоду можна переробляти виключно ножем для льоду.

### → **Малюнок B**

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

**Важливо:** ніж у посудині має бути розташовано рівно.

2. Завантажте продукти.
3. Установіть на посудину редукторну насадку й поверніть насадку за годинниковою стрілкою, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.

4. Установіть основний блок приладу на редукторну насадку й натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку.
6. Притримуйте основний блок приладу та універсальний подрібнювач. Натисніть кнопку турборежиму . Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
7. Переробіть продукти універсальним подрібнювачем.
8. Після досягнення бажаної консистенції відпустіть кнопку. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
10. Поверніть редукторну насадку проти годинникової стрілки та зніміть її.
11. Вийміть ніж.
12. Випорожніть посудину.
  - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 82

## Приклад рецепту:

### Медовий пиріг із яблуками

#### Медово-яблучна суміш (CNHR32):

- 110 г лісового меду (5 °C)
- 30 г яблук кубиками (11 мм)
- Покладіть в універсальний подрібнювач і 3 секунди змішуйте на турбошвидкості.

#### Медово-яблучна суміш (CNHR31, CNHR32C):

- 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 (гатунок 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

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

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

**Вказівка:** щоб не було бризок, застосовуйте віничок у глибоких посудинах.



**→ Малюнок **

1. Завантажте підготовлені продукти в чашу блендера або іншу придатну для цього посудину, наприклад каструлю.
2. Установіть редукторний перехідник на віничок для збивання та натисніть, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
3. Вставте віничок для збивання, з'єднаний з редукторним перехідником, в основний блок приладу та натисніть, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
4. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Установіть бажану частоту обертання за допомогою регулятора частоти обертання (рекомендується висока частота обертання).
6. Тримати міцно основний блок і ємність блендера та натиснути кнопку ввімкнення.
7. Переробіть продукти віничком для збивання.
8. Після переробки відпустити кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, від'єднайте віничок для збивання разом з редукторним перехідником від основного блока приладу.
10. Від'єднайте редукторний перехідник від віничка для збивання.
  - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 82


## Насадка-товкачка «ProPuree»

Для переробки вареної картоплі та приготування пюре з інших придатних для цього продуктів (таких як варені стручкові плоди, фрукти, ягоди та овочі).

**Увага!**

- Перш ніж використовувати насадку-товкачку в каструлі, каструлю слід зняти з конфорки.
- Не стукайте насадкою-товкачкою об тверді краї (каструль, мисок тощо).
- Не переробляйте тверді інгредієнти (наприклад, кавові зерна чи шоколад).
- Переробляйте виключно варені інгредієнти.
- Продукти великого розміру (наприклад, картоплю) спочатку грубо подрібніть.

**→ Малюнок **

1. Завантажте підготовлені варені продукти в придатну для цього посудину, наприклад каструлю.
2. Установіть редукторний перехідник на насадку-товкачку та поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
3. Установіть насадку-товкачку, з'єднану з редукторним перехідником, на основний блок приладу та натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
4. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Притримуючи посудину однією рукою, занурте насадку-товкачку в продукти.
6. Натисніть кнопку турборежиму . Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
7. Рухаючи насадку-товкачку вгору та вниз, переробіть продукти.
8. Після досягнення бажаної консистенції відпустіть кнопку. Дочекайтеся зупинки привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

9. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, від'єднайте насадку-товкачку разом з редуکتормим перехідником від основного блока приладу.
10. Поверніть редуکتормий перехідник проти годинникової стрілки та від'єднайте від насадки-товкачки.
  - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 82

### Приклад рецепту: Картопляне пюре

- 1 кг вареної картоплі
- 0,15 л теплого молока
- 50 г м'якого вершкового масла
- Сіль, перець і мускат
- Кориця (за смаком)
- Завантажте інгредієнти в придатну для цього посудину та переробляйте насадкою-товкачкою протягом приблизно 1 хвилини.
- На завершення приправте сіллю, перцем і мускатом.
- За бажанням додайте щіпку кориці.

---

## Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.


### ⚠ Небезпека травмування


Заборонено торкатися лез універсального ножа / ножа для льоду голими руками. Для чищення їх можна брати лише за пластмасові частини; чистити їх слід за допомогою щітки.

### Увага!

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

### Вказівки

- Щоб полегшити чищення, після використання помістіть віничок для збивання / насадку-товкачку в посудину з чистою водою та кілька разів ненадовго натисніть кнопку турборежиму .
- Під час переробки таких продуктів, як червона капуста або морква, на елементах із пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

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

### Універсальний подрібнювач / віничок для збивання

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

### Насадка-товкачка

#### Увага!

Для видалення решток продуктів слід користуватися скребачкою для тіста або пластмасовою ложкою. У жодному разі не обстукуйте об твердий край (наприклад, каструлі)!

**Вказівка:** для особливо ретельного чищення можна зняти лопаті товкачки. Для цього потрібно закріпити на насадці-товкачці редукторний перехідник.

→ **Малюнок 13**

1. Установіть редукторний перехідник на насадку-товкачку та поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
2. Притримуючи насадку-товкачку, поверніть лопаті товкачки за годинниковою стрілкою (16).
3. Вийміть лопаті товкачки.
  - Поверніть редукторний перехідник проти годинникової стрілки та від'єднайте від насадки-товкачки.
  - Очистьте всі деталі згідно з **малюнком 14**.

**Важливо:** після очищення переконайтеся, що в отворі для фіксації немає жодних залишків. У разі потреби видаліть залишки щіткою або зубочисткою.

4. Притримуючи насадку-товкачку, з'єднану з редукторним перехідником, зафіксуйте лопаті товкачки, повернувши їх проти годинникової стрілки (16).

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

---

## Использование по назначению

**Эти принадлежности предназначены для погружного блендера MS6../MSM6S... Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.**

Категорически запрещается использовать эти принадлежности для других приборов. Используйте только подходящие друг к другу части.

Данные принадлежности имеет следующее назначение.

**Универсальный измельчитель:** пригоден для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля. С ножом для измельчения льда: для измельчения кубиков льда.

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

**Толкушка «ProPuree»:** для приготовления картофельного, горохового или фруктового пюре (либо пюре из продуктов аналогичной консистенции) из вареных ингредиентов.

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

---

## Указания по технике безопасности

### **Не исключена опасность травмирования**

- Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа для измельчения льда. Вставляя и снимая универсальный нож / нож для измельчения льда, брать нож только за пластмассовую часть. Для очистки использовать щетку.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде! Принадлежность устанавливать или снимать только после остановки привода и извлечения штепсельной вилки из розетки.
- Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания и толкушку в основной блок без соответствующего редуктора. Ни в коем случае не использовать погружной блендер (ножку блендера) в контейнере для измельчения.

### **Внимание!**

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

**⚠ Важно!**

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

→ «Очистка и уход» см. стр. 88

**Комплектный обзор**

→ Рисунок А

- 1 **Универсальный измельчитель L\***
  - a Контейнер
  - b Точки крепления редуктора ●
  - c Универсальный нож (L)
  - d Нож для измельчения льда (L)
  - e Редуктор
  - f Крышка
- 2 **Универсальный измельчитель XL\***
  - a Контейнер
  - b Точки крепления редуктора ●
  - c Универсальный нож (XL)
  - d Редуктор
  - e Крышка
- 3 **Венчик для взбивания\***
  - a Редуктор
- 4 **Толкушка «ProPuree»\***
  - a Редуктор
  - b Лопасть толкушки (съёмная)

\* в зависимости от модели

**Перед первым использованием**


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

**Внимание!**

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

- Выньте все части принадлежности из упаковки и снимите имеющийся упаковочный материал.
- Проверьте комплектность всех частей и отсутствие видимых повреждений.  
→ Рисунок А
- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 88

**Символы и метки**

Символ	Значение
	Метка на лопасти толкушки (→ рисунок Б).

**Универсальный измельчитель (размер L и XL)****Внимание!**

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

→ Рисунок Б

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

**Нож для измельчения льда**

**(только размер L):** для измельчения кубиков льда. Оптимальное количество льда: 4-6 кубиков.

**Внимание!**

- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.
- Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).
- Перерабатывать кубиков льда только ножом для измельчения льда

→ Рисунок Б

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

**Важно.** Нож должен находиться в контейнере в вертикальном положении.

2. Загрузить продукты.
3. Установить редуктор на контейнер и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
4. Установить основной блок на редуктор и прижать до фиксации со щелчком.
5. Вставить штепсельную вилку в розетку.
6. Удерживать основной блок и универсальный измельчитель. Нажать турбо-кнопку **T**. Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.
7. Пользуясь универсальным измельчителем, переработать продукты.
8. После того, как будет достигнута нужная консистенция, отпустить кнопку. Дождитесь полной остановки привода. Извлечь штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снять основной блок.
10. Повернуть редуктор против часовой стрелки и снять его.
11. Вынуть нож.
12. Опорожнить контейнер.
  - Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 88

## Пример рецепта:

### Медовая коврижка с яблоками

#### Приготовить смесь яблок с медом (CNHR32):

- 110 г лесного меда (5 °С)
- 30 г яблок, нарезанных кубиками (11 мм)
- Загрузить в универсальный измельчитель и смешивать 3 секунды с турбо-скоростью.

#### Приготовить смесь яблок с медом (CNHR31, CNHR32С):

- 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

Венчик для взбивания пригоден для взбивания сливок, белков и молочной пены, а также для приготовления соусов и десертов. Рекомендации для получения оптимальных результатов:

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

**Указание:** чтобы не было брызг, нужно использовать венчик для взбивания в глубоких емкостях.

**→ Рисунок C**

1. Загрузить подготовленные продукты в стакан блендера или другую подходящую емкость либо выполнить переработку в кастрюле.
2. Установить редуктор на венчик для взбивания и прижать до фиксации со щелчком.
3. Вставить венчик для взбивания с редуктором в основной блок и прижать до фиксации со щелчком.
4. Вставить штепсельную вилку в розетку.
5. Установить регулятором числа оборотов нужное число оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
6. Удерживая основной блок и стакан блендера, нажать кнопку включения.
7. Пользуясь венчиком для взбивания, переработать продукты.
8. После переработки отпустить кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, вынуть венчик для взбивания с редуктором из основного блока.
10. Снять редуктор с венчика для взбивания.
  - Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 88

**Толкушка «ProPuree»**


Для переработки вареного картофеля и приготовления пюре из других подходящих продуктов (например, вареных стручковых плодов, овощей и фруктов).

**Внимание!**

- При использовании толкушки в кастрюле вначале снимите кастрюлю с конфорки.
- Толкушка не должна биться о твердые крошки (кастрюли, чаши).

- Не перерабатывать твердые ингредиенты (например, кофейные зерна, шоколад).
- Перерабатывать только вареные ингредиенты.
- Большие по размеру продукты (например, (например, картофель) предварительно порезать на крупные части.

**→ Рисунок D**

1. Загрузить подготовленные вареные продукты в подходящую емкость или выполнить переработку в кастрюле.
2. Установить редуктор на толкушку и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
3. Вставить толкушку с редуктором в основной блок и прижать до фиксации со щелчком.
4. Вставить штепсельную вилку в розетку.
5. Удерживая емкость одной рукой, погрузить толкушку в продукт.
6. Нажать турбо-кнопку . Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.
7. Перемещая толкушку вверх-вниз, выполнить переработку продуктов.
8. После того, как будет достигнута нужная консистенция, отпустить кнопку. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, вынуть толкушку с редуктором из основного блока.
10. Повернуть редуктор против часовой стрелки и снять с толкушки.
  - Очистите все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 88

**Пример рецепта****Картофельное пюре**

- 1 кг отварного картофеля
- 0,15 л теплого молока
- 50 г мягкого сливочного масла
- соль, перец и мускатный орех
- корица (по вкусу)

- Ингредиенты поместить в подходящую емкость и перерабатывать толкушкой прим. 1 минуту.
- В завершение приправить солью, перцем и мускатным орехом.
- Добавить по вкусу щепотку корицы.

## Очистка и уход

После каждого применения использованные части принадлежностей должны быть тщательно очищены.

### ⚠ Не исключена опасность травмирования

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа для измельчения льда. Для очистки браться только за пластмассовую часть и использовать щетку.

### Внимание!

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

### Указания

- Чтобы облегчить очистку, поместить после использования венчик для взбивания / толкушку в емкость с чистой водой и несколько раз на короткое время нажать турбо-кнопку (T).
- При переработке, например, краснокочанной капусты или моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

На **рисунке 15** показано, как очистить отдельные части прибора.

## Универсальный измельчитель / венчик для взбивания

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

## Толкушка

### Внимание!

Для удаления остатков пищи следует воспользоваться скребком для теста или пластмассовой ложкой. Ни в коем случае не оббивать о твердый край (например, кастрюли)!

**Указание.** Для особо тщательной очистки можно снять лопасть толкушки. Для этого на толкушке должен быть закреплен редуктор.

### → Рисунок 15

1. Установить редуктор на толкушку и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
2. Удерживая толкушку, повернуть лопасть толкушки по часовой стрелке (A).
3. Снять лопасть толкушки.
  - Повернуть редуктор против часовой стрелки и снять с толкушки.
  - Очистить все части, как показано на **рис. 16**.
4. Удерживая толкушку с установленным редуктором, привинтить лопасть толкушки, вращая против часовой стрелки (A).

Оставляем за собой право на внесение изменений.



## إرشادات:

**هام:** بعد التنظيف تأكد من عدم وجود بقايا في فتحة الغلق. وتخلص منها إن كانت موجودة باستخدام فرشاة أو عود تنظيف الأسنان.

**4** تبيّن أداة الهرس المزودة برأس مجموعة التروس ولف مجداف الهراسة في عكس اتجاه عقارب الساعة (⌚).

– تيسيراً للتنظيف قم بعد الاستعمال بوضع مضرب البيض وعاء به ماء نظيف مع الضغط المتكرر على زر تربو (Ⓣ) لفترة قصيرة.

– عند التعامل مثلاً مع الكربن الأحمر أو الجزر، تحدثت تغييرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغييرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

في الصورة **F** تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

## القطاعة المتنوعة الاستخدام /

## مضرب البيض

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

## أداة الهرس

## تنبيه هام!

لإزالة بقايا الأطعمة يتم استخدام كاشطة عجين أو ملعقة بلاستيكية. لا تقم أبداً بالطرق على حافة صلبة (مثل قدر الطهو).

**ملحوظة:** للتنظيف الجيد يمكن خلع مجداف الهراسة. ولفعل ذلك يجب تثبيت رأس مجموعة التروس على أداة الهرس.

← الصورة **E**

- 1** قم بتركيب رأس مجموعة التروس على أداة الهرس ومن ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 2** تبيّن أداة الهرس ولف مجداف الهراسة في اتجاه عقارب الساعة (⌚).
- 3** قم بفك مجداف الهراسة.
- قم بلف رأس مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة وانزعها من أداة الهرس.
- قم بتنظيف كل الأجزاء كما هو موضح في الصورة **F**.

- 9 اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع أداة الهرس مع رأس مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- 10 قم بلف رأس مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة وانزعه من أداة الهرس.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

### وصفة مقترحة:

#### هريس البطاطس (البطاطا)

- 1 كجم بطاطس (بطاطا) مسلوقة
- 0.15 لتر حليب دافئ
- 50 جم زبدة لينة
- ملح وفلفل وجوزة الطيب
- قرفة (حسب الرغبة)
- ضع المكونات في وعاء مناسب وقم بخلطها باستخدام أداة الهرس لمدة 1 دقيقة.
- يتم إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب في النهاية لإضفاء النكهة.
- تضاف بعض القرفة حسب الرغبة.

#### التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

#### ⚠ خطر حدوث إصابات

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام / سكين تحطيم الثلج بيدك مجردتين. ولتنظيفها امسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

#### تنبيه هام!

- لا تستخدم المنظفات التي تحتوي على الكحول في تنظيف الماكينة.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يحظر مطلقاً غمر قاعدة مجموعة التروس للقطاعة متنوعة الاستخدام ورأس مجموعة التروس في سوائل، أو وضعها تحت ماء جاري، أو تنظيفها في غسالة الأواني.

- 9 اضغط على زري التحرير باستمرار وانزع مضرب البيض مع رأس مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- 10 قم بإخراج رأس مجموعة التروس من مضرب البيض.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4

#### أداة الهرس «ProPuree»

لمعالجة البطاطس المطهورة وإعداد هريس من أطعمة أخرى مناسبة (مثل البقوليات المسلوقة والخضار والفاكهة المسلوقة).

#### تنبيه هام!

- عند استخدام أداة الهرس في إناء الطهي فقم أولاً برفع الوعاء من حيز الطهي.
- لا تشغّل أداة الهرس على حواف صلبة (القدر، الصحن).
- ولا تستخدمها في معالجة مكونات صلبة (مثل حبوب البن والشوكولاتة).
- لا تعالج سوى المكونات المسلوقة.
- الأطعمة ذات الحجم الكبير (مثل البطاطس) ينبغي تقطيعها أولاً.

#### ← الصورة D

- 1 ضع المواد الغذائية التي تم إعدادها وطهوها في وعاء مناسب أو قم بمعالجتها في قدر الطهو.
- 2 قم بتركيب رأس مجموعة التروس على أداة الهرس ومن ثم لفها في اتجاه عقارب الساعة حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 3 قم بتركيب أداة الهرس مع رأس مجموعة التروس على الجهاز الأساسي، ومن ثم ضغطها حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 4 أدخل قاييس الجهاز في المقيس.
- 5 قم بتنشيط الوعاء باليد، وقم بتغطيس أداة الهرس.
- 6 اضغط على زر تروبو (T). يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوطاً.
- 7 حرّك أداة الهرس صعوداً ونزولاً لمعالجة الطعام.
- 8 عند الوصول إلى الكثافة المرغوبة اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.

- 7 قم بإعداد الطعام باستخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- 8 عند الوصول إلى الكثافة المرغوبة اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.
- 9 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
- 10 أدر قاعدة مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
- 11 أخرج السكين.
- 12 قم بتفريغ الحاوية.

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

### وصفة مقترحة:

### كيك العسل بالتفاح

#### خليط التفاح بالعسل (CNHR32):

- 110 جم عسل بري (5° م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدام واخلط لمدة 3 ثانية بالسرعة الشديدة.

#### خليط التفاح بالعسل (CNHR31, CNHR32C):

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

#### الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة شاي قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- أفصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.

- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج بودر 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. وزّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180° م واخلز الكعك 30 دقيقة.

### مضرب البيض

مضرب البيض صالحٌ لخلق القشدة أو بياض البيض أو رغوة الحليب ولإعداد الصلصات أو الحلويات. توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

- استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8° م
- استخدم حليباً ذا محتوى مرتفعاً من البروتين ودرجة حرارته 8° م بحد أقصى
- اخلق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع
- **ملاحظة:** كي تتجنّب تطاير الرذاذ، استخدم المضرب في حاويات عميقة.

#### ← الصورة 6

- 1 ضع المواد الغذائية التي تم إعدادها في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مناسب أو قم بمعالجتها في قدر الطهو.
- 2 قم بتركيب رأس مجموعة التروس على مضرب البيض، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 3 قم بتركيب مضرب البيض مع رأس مجموعة التروس في الجهاز الأساسي، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 4 أدخل قابس الجهاز في المقبس.
- 5 اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق ضبط سرعة الدوران (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- 6 يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل.
- 7 قم بإعداد الطعام باستخدام مضرب البيض.
- 8 اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية. انتظر إلى أن يتوقف المحرك. انزع القابس الكهربائي.

## نظرة عامة

### ← الصورة A

1 القطاعة متنوعة الاستخدام L \*

a الحاوية

b مواضع تثبيت لقاعدة مجموعة التروس ●

c السكين المتنوعة الاستخدام (L)

d سكين تحطيم الثلج (L)

e قاعدة مجموعة التروس

f غطاء

2 القطاعة متنوعة الاستخدام XL \*

a الحاوية

b مواضع تثبيت لقاعدة مجموعة التروس ●

c السكين المتنوعة الاستخدام (XL)

d قاعدة مجموعة التروس

e غطاء

3 مضرب البيض \*

a رأس مجموعة التروس

4 أداة الهرس «ProPuree» \*

a رأس مجموعة التروس

b مجداف الهراسة (قابل للفك)

\* على حسب الطراز

## قبل الاستخدام لأول مرة

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

### تنبيه هام!

إياك أن تشغل ملحقًا تكميليًا متضررًا!

■ أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.



■ تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود

أضرار ملحوظة. ← الصورة A

■ نظف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر

صفحة ar-4

## الرموز والعلامات

الرمز	المدلول
	علامة على مجداف الهراسة
	(← الصورة E).

## القطاعة متنوعة الاستخدام (الأحجام L و XL)

### تنبيه!

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

### ← الصورة G

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

سكين تحطيم الثلج (فقط الحجم L): صالح للتفتيت مكعبات الثلج (Crushed Ice). الكمية المثالية التي يمكن إعدادها: 4-6 مكعبات ثلجية.

### تنبيه هام!

– أزل المكونات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.

– القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفاكهة أو ما يشابهها).

– معالجة مكعبات الثلج فقط باستخدام سكين تحطيم الثلج

### ← الصورة B

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

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

2 ضع المواد الغذائية.

3 قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.

4 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.

5 أدخل قابس الجهاز في المقبس.

6 تبيّن الجهاز الأساسي والقطاعة المتنوعة الاستخدام. اضغط على زر تريبو (T) يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوطاً.

**الاستعمال المطابق للتعليمات**

هذه الملحقات الإضافية مُعدة ومخصصة للاستخدام مع ساق الخلاط **MS6.. / MSM6S..**. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط. لا تستخدم هذه الملحقات مطلقاً لأجهزة أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

**إرشادات الأمان****⚠️ خطر حدوث إصابات**

- لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام / سكين تحطيم الثلج بيديك مجردتين. عند تركيب وإخراج السكين المتنوع الاستخدام / سكين تحطيم الثلج يجب عدم الإمساك بالسكين إلا من الجزء البلاستيكي. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم استخدام الملحق الإضافي إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح. يجب عدم تركيب أو إخراج الملحق الإضافي إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام ويكون قابس الجهاز قد تم إخرجه من مقبس التغذية بالكهرباء.
- يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض وأداة الهرس في الجهاز الأساسي بدون رأس مجموعة التروس ذات الصلة. لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل وعاء القطاعة.

**⚠️ تنبيه هام!**

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

**⚠️ هام!**

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



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and extending to the bottom of the page. The lines are evenly spaced and cover the entire width of the page.



## 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](http://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](http://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](http://www.bosch-home.com)**



**8001212230**

(001124)