

**BOSCH**

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

ErgoMixx / ErgoMixx Style

MSM6...**MS6...**

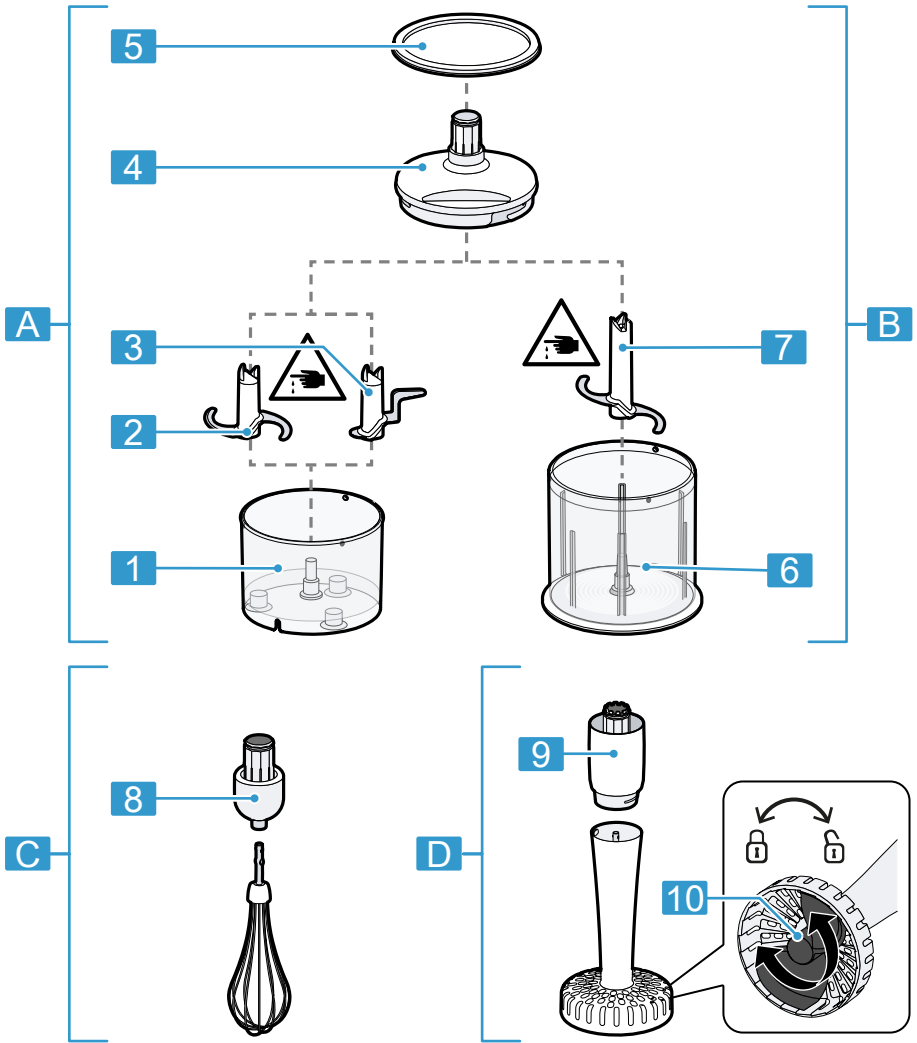
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	10
[en]	User manual	Accessories	12
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	14
[it]	Manuale utente	Accessori	17
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	19
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	22
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	24
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	26
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	28
[es]	Manual de usuario	Accesorios	30
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	33
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	35
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	38
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	40
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	43
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	45
[ar]	دليل المستخدم	الكمليات	48



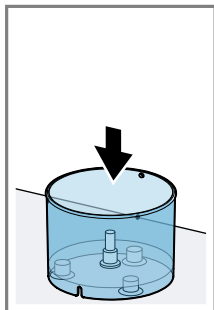
<https://www.bosch-home.com/>



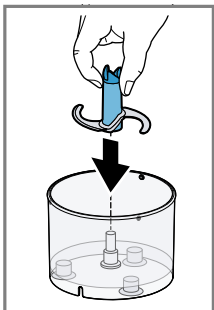
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information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



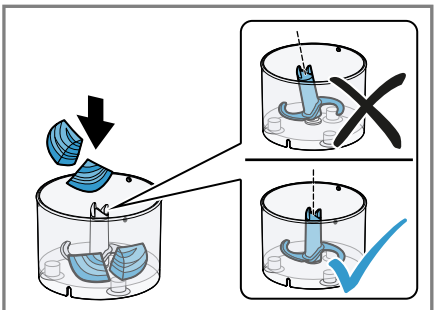
1

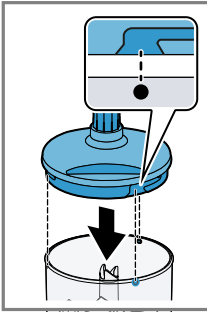


2

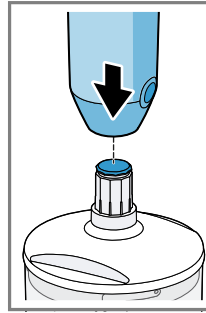
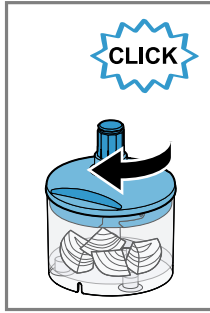


3

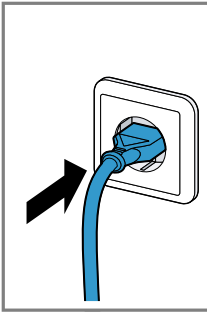
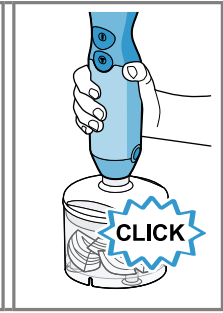




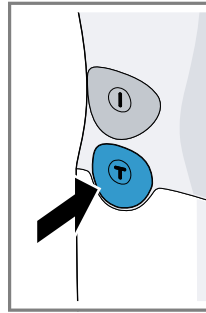
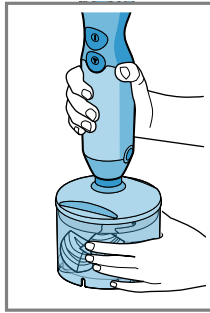
4



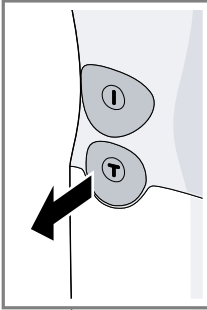
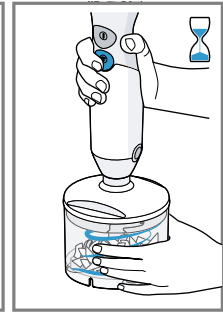
5



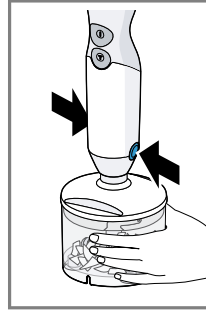
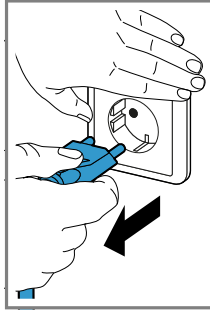
6



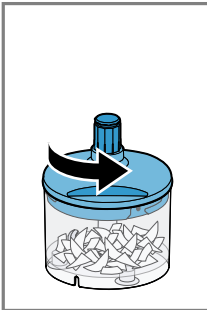
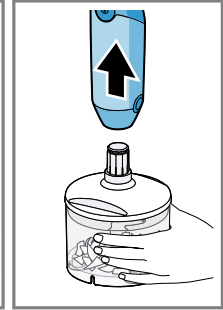
7



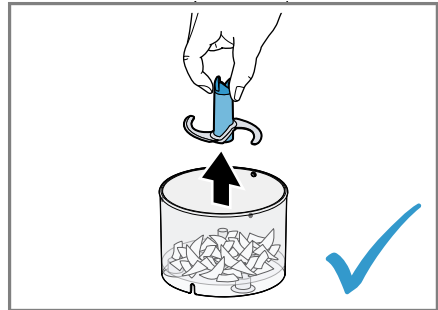
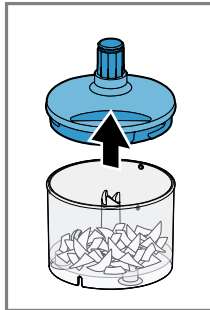
8



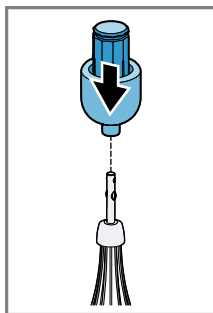
9



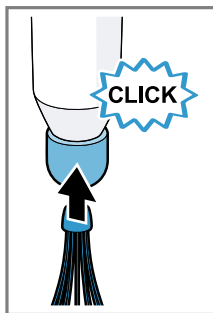
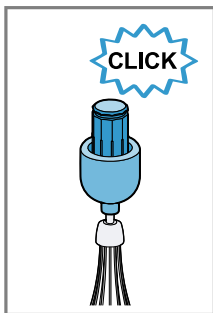
10



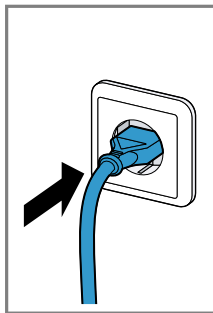
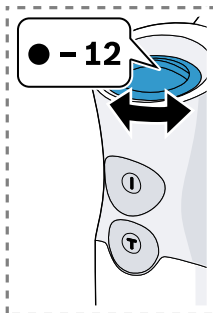
11



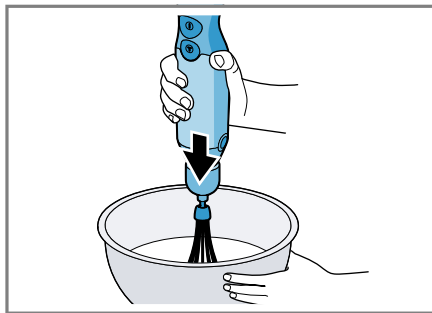
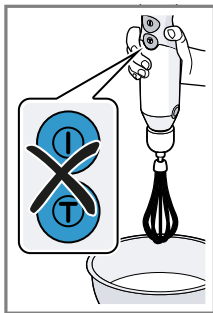
12



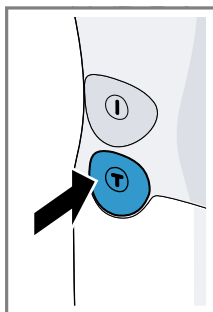
13



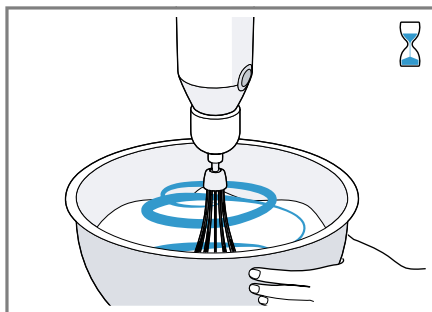
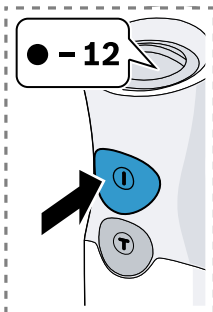
14



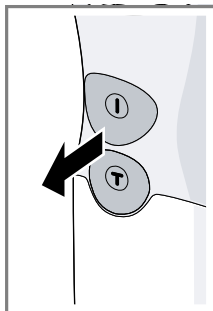
15



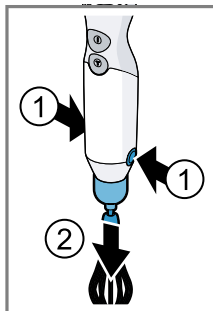
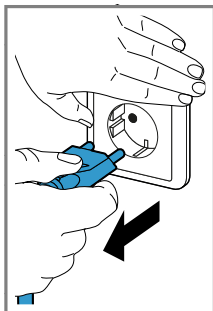
16



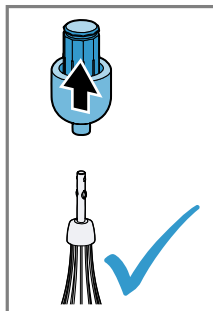
17

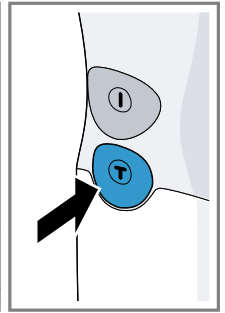
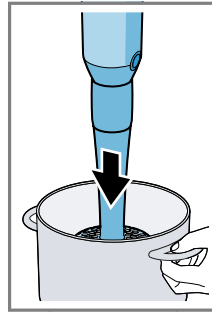
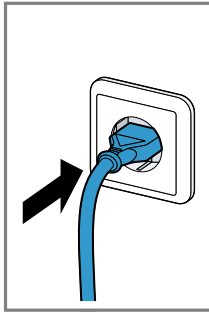
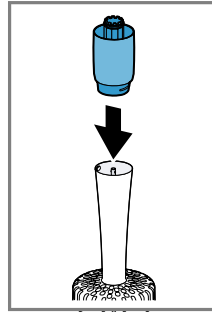
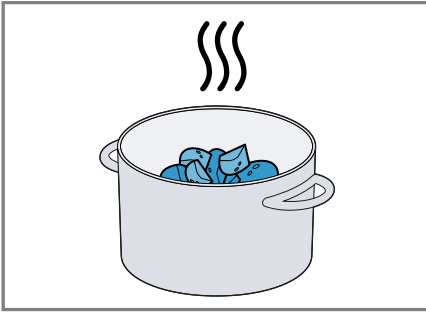


18



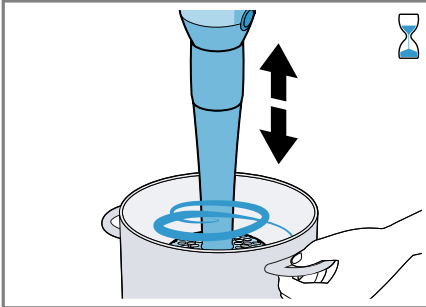
19



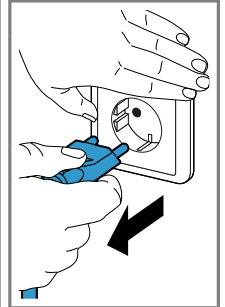
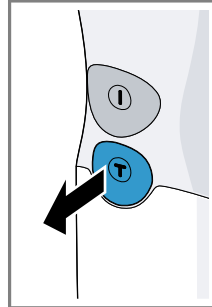


22

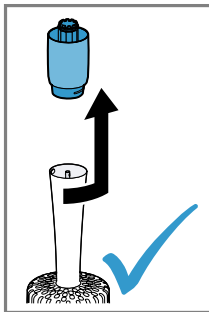
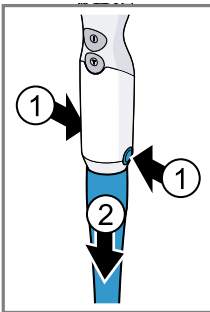
23



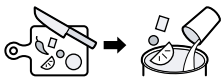


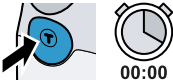




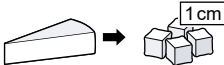















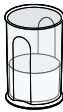


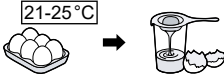




24


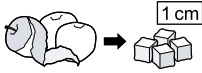
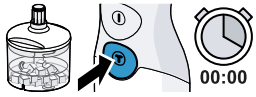


25






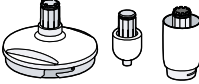





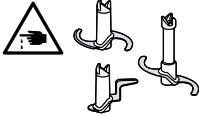





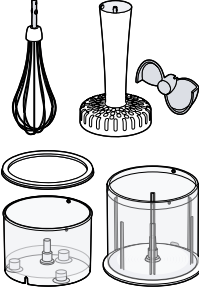







26

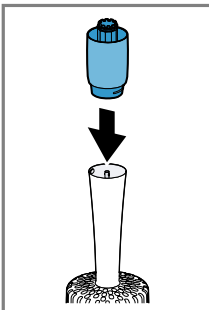
			 MIN-MAX	 00:00
 			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
	 		50-150 g 150 g	5-30 s <ul style="list-style-type: none"> ● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s
			100 g	5 s
 			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

			
CNHR24	110 g	30 g	2 s
CNHR26FP, CNHR32	110 g	30 g	3 s
CNHR25, CNHR26, CNHR26C, CNHR31, CNHR32C	130 g	30 g	2 s

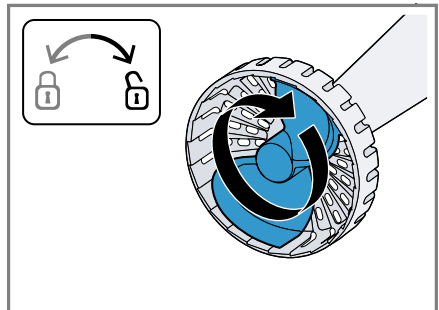
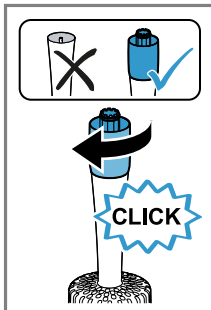
28

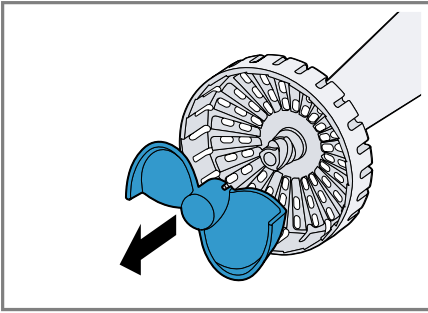
29



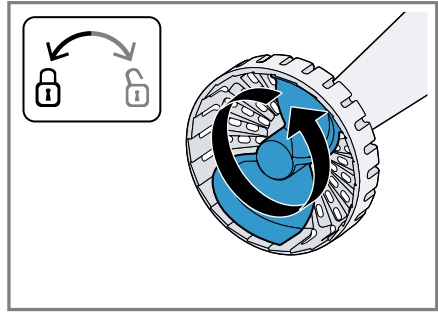
30



31



32



33



Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer MSM6... / MS6....
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Die Klingen nie mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.

Sachschäden vermeiden

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

Übersicht

→ Abb. 1

A	Universalzerkleinerer L ¹
B	Universalzerkleinerer XL ¹
C	Schneebesen ¹
D	Stampferaufsatz „ProPuree“ ¹
1	Behälter L
2	Universalmesser
3	Eis-Crush-Messer ¹
4	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
5	Deckel ¹
6	Behälter XL

¹ Je nach Modell

7	Universalmesser XL
8	Getriebeaufsatz für den Schneebesen
9	Getriebeaufsatz für den Stampferaufsatz
10	Stampfer-Paddel (abnehmbar)

¹ Je nach Modell

Hinweis: Wenn ein Bestandteil nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie ihn über den Kundendienst bestellen.

Universalzerkleinerer

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

Hinweise

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

- Eiswürfel nur mit dem Eis-Crush-Messer verarbeiten.

Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. **2** - **11**

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.

Schneebeesen verwenden

→ Abb. **12** - **19**

Stampferaufsatz „ProPuree“

Der Stampferaufsatz ist geeignet zur Zubereitung von Pürees aus gekochten Kartoffeln, Erbsen, Früchten oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz.

Hinweise

- Keine harten Zutaten verarbeiten.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.
- Den Stampferaufsatz nicht auf harte Kanten (z. B. Topf, Schüssel) schlagen.

Stampferaufsatz verwenden

→ Abb. **20** - **26**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle.

→ Abb. **27**

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

→ Abb. **28**

Kuchen

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

Zubereitung

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

Kartoffelbrei

- 1 kg gekochte Kartoffeln
- 0,15 l warme Milch
- 50 g weiche Butter
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung

- Die Zutaten in ein geeignetes Gefäß geben und mit dem Stampferaufsatz ca. 1 Minute verarbeiten.
- Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **29**

Stampferaufsatz reinigen

Zur besonders gründlichen Reinigung das Stampfer-Paddel abnehmen.

→ Abb. **30** - **33**

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM6... / MS6....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.

Avoiding material damage

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

Overview

→ Fig. **11**

A	Universal cutter L ¹
B	Universal cutter XL ¹
C	Whisk ¹
D	"ProPuree" masher attachment ¹
1	Container L
2	Universal blade
3	Ice crusher blade ¹
4	Gear attachment for the universal cutter
5	Lid ¹
6	Container XL
7	Universal blade XL
8	Gear attachment for the whisk

¹ Depending on the model

9 Gear attachment for the masher attachment

10 Masher paddle (detachable)

¹ Depending on the model

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

Universal cutter

The universal cutter is suitable for cutting up food, e.g. meat, hard cheese, onions, garlic, fruit, vegetables, herbs, nuts or almonds.

Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The universal cutter is not suitable for cutting up very hard ingredients, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food.
- Only process ice cubes with the ice crusher blade.

Using the universal cutter

→ Fig. **2** - **11**

Whisk

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

Recommendations for optimum results:

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

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

Using the whisk

→ Fig. **12** - **19**

"ProPuree" masher attachment

The masher attachment is suitable for preparing purées from boiled potatoes, peas, fruit or foods with a similar consistency.

Notes

- Do not process hard ingredients.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.
- Do not strike the masher attachment against hard edges (e.g. pots, bowls).

Using the masher attachment

→ Fig. **20** - **26**

Application examples

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

→ Fig. **27**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ Fig. **28**

Cakes

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Preparation

- Separate the eggs and whisk the egg whites until stiff.

- Beat the egg yolk with the sugar until light and fluffy. Add the soft butter and the prepared **honey-apple mixture**.
- Mix the rest of the ingredients in a separate bowl, add to the moist ingredients and stir in.
- Carefully fold in the beaten egg whites with a spatula.
- Line a rectangular loaf tin (35 x 11 cm) with greaseproof paper and add the prepared cake mixture.
- Peel the apple, cut into slices and arrange on the cake.
- Preheat the oven to 180 °C and bake the cake for 30 minutes.

Mashed potatoes

- 1 kg boiled potatoes
- 0.15 l warm milk
- 50 g soft butter
- Salt, pepper and nutmeg

Preparation

- Add the ingredients to a suitable jug and process with the masher attachment for approx. 1 minute.
- Lastly, season to taste with salt, pepper and nutmeg.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **29**

Cleaning the masher attachment

Remove the masher paddle to ensure especially thorough cleaning.

→ Fig. **30** - **33**

Sécurité

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

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un mixeur plongeant MSM6... / MS6....
- pour les utilisations décrites dans cette notice.
- ▶ Ne jamais toucher les lames à mains nues.
- ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.

Prévenir les dégâts matériels

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

Aperçu

→ Fig. 

A	Broyeur universel L ¹
B	Broyeur universel XL ¹
C	Fouet ¹
D	Accessoire presse-purée « ProPuree » ¹
1	Récipient L
2	Lame universelle
3	Lame à broyer les glaçons ¹
4	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
5	Couvercle ¹
6	Récipient XL

¹ Selon le modèle

7	Lame universelle XL
8	Couvercle démultiplicateur du fouet
9	Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire presse-purée
10	Pale du presse-purée (amovible)

¹ Selon le modèle

Remarque : Si un composant n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.

Mini-hachoir

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

Remarques

- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.
- Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort et les aliments surgelés.
- Ne traiter les glaçons qu'avec la lame à broyer les glaçons.

Utiliser le mini-hachoir

→ Fig. 2 - 11

Fouet

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

Recommandations pour des résultats optimaux :

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

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

Utiliser le fouet

→ Fig. 12 - 19

Accessoire presse-purée

« ProPuree »

L'accessoire presse-purée convient pour la préparation de purées de pommes de terre, de petits pois, de coulis de fruits ou d'aliments de consistance similaire.

Remarques

- Ne pas traiter d'aliments durs.
- Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.
- Ne pas cogner l'accessoire presse-purée contre des arêtes dures comme le rebord des casseroles ou des saladiers.

Utiliser l'accessoire presse-purée

→ Fig. 20 - 26

Exemples d'utilisation

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

→ Fig. 27

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme

→ Fig. 28

Gâteau

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 c. à s. de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme

Préparation

- Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre mou au **mélange miel-pomme** déjà préparé.
- Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.
- Incorporer délicatement le blanc d'œufs battu à l'aide d'une spatule.
- Tapiser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser la pâte préparée.
- Éplucher la pomme, la couper en tranches et répartir les tranches sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180 °C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

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

Préparation

- 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.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **29**

Nettoyer l'accessoire presse-purée

Pour un nettoyage minutieux, retirer la pale du presse-purée.

→ Fig. **30 - 33**

Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione MSM6... / MS6....
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.

Prevenzione di danni materiali

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

Panoramica

→ Fig. **1**

A	Mini tritatutto L ¹
B	Mini tritatutto XL ¹
C	Frusta per montare ¹
D	Schiacciapatate "ProPuree" ¹
1	Contenitore L
2	Lama universale
3	Lama tritagliaccio ¹
4	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
5	Coperchio ¹
6	Contenitore XL
7	Lama universale XL

¹ A seconda del modello

8	Innesto per corpo motore per frusta per montare
9	Innesto per corpo motore per lo schiacciapatate
10	Spatola schiacciapatate (rimovibile)

¹ A seconda del modello

Nota: Se un componente non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.

Mini tritatutto

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

Note

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

Utilizzo del mini tritatutto

→ Fig. **2 - 11**

it Frusta per montare

Frusta per montare

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

Suggerimenti per risultati ottimali:

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

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

Utilizzo della frusta per montare

→ Fig. 12 - 19

Schiacciapatate "ProPuree"

Lo schiacciapatate è adatto per preparare purè con patate, piselli, frutta cotti o alimenti di consistenza simile.

Note

- Non lavorare ingredienti duri.
- Prima di lavorare gli alimenti in una pentola, spostarla dalla zona di cottura.
- Non sbattere lo schiacciapatate su bordi duri (ad. es. pentola, ciotola).

Utilizzo dello schiacciapatate

→ Fig. 20 - 26

Esempi d'impiego

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

→ Fig. 27

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele

→ Fig. 28

Torta

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

- 1 mela

Preparazione

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

Purè di patate

- 1 kg di patate bollite
- 0,15 l di latte caldo
- 50 g di burro morbido
- Sale, pepe e noce moscata

Preparazione

- Mettere gli ingredienti in un recipiente adatto e lavorarli per ca. 1 minuto con lo schiacciapatate.
- Infine aggiungere sale, pepe e noce moscata.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 29

Lavaggio dello schiacciapatate

Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere la spatola schiacciapatate.

→ Fig. 30 - 33

Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een staafmixer MSM6... / MS6....
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ De lemmeten nooit met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.

Materiële schade voorkomen

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

Overzicht

→ Fig. 1

A	Universele fijnsnijder L ¹
B	Universele fijnsnijder XL ¹
C	Garde ¹
D	Stamperopzetstuk "ProPuree" ¹
1	Reservoir L
2	Universeel mes
3	IJscrushmes ¹
4	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder
5	Deksel ¹

¹ Afhankelijk van het model

6	Reservoir XL
7	Universeel mes XL
8	Aandrijvingsopzetstuk voor de garde
9	Aandrijvingsopzetstuk voor het stamperopzetstuk
10	Stamperpaddle (afneembaar)

¹ Afhankelijk van het model

Opmerking: Een onderdeel dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.

Universele fijnsnijder

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

Opmerkingen

- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.

nl Garde

- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het verkleinen van zeer harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, muskaatnoten, rammenas of bevroren levensmiddelen.
- Ijsblokjes alleen met het ijscrushmes verwerken.

Universele fijnsnijder gebruiken

→ Fig. 2 - 11

Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit of melkschuim en 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 opkloppen in een grote kom

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

Garde gebruiken

→ Fig. 12 - 19

Stamperopzetstuk "ProPuree"

Het stamperopzetstuk is geschikt voor de bereiding van aardappel-, erwten- en vruchtenpurees of purees van levensmiddelen met gelijkaardige consistentie.

Opmerkingen

- Geen harde ingrediënten verwerken.
- De kookpan van de kookplaat nemen voordat u de levensmiddelen in de pan verwerkt.
- Het stamperopzetstuk niet tegen harde randen (bijv. pan, schotel) slaan.

Stamperopzetstuk gebruiken

→ Fig. 20 - 26

Toepassingsvoorbeelden

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

→ Fig. 27

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

→ Fig. 28

Gebak

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

Bereiding

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

Aardappelpuree

- 1 kg gekookte aardappels
- 0,15 l warme melk
- 50 g zachte boter
- Zout, peper en nootmuskaat

Bereiding

- De ingrediënten in een geschikte kom doen en ca. 1 minuut verwerken met het stamperopzetstuk.
- Tot slot op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 29

Stamperopzetstuk reinigen

Voor een bijzonder grondige reiniging kan de stamperpaddle worden afgenomen.

→ Fig. **30** - **33**

Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender MSM6... / MS6....
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Rør ikke ved knivklingerne med fingrene.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømmettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Forhindring af materielle skader

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

Oversigt

→ Fig. **1**

A	Minihakker L ¹
B	Minihakker XL ¹
C	Piskeris ¹
D	Stamperpåsats „ProPure“ ¹
1	Beholder L
2	Universalkniv
3	Ice-Crush-kniv ¹
4	Drevpåsats til minihakkeren
5	Låg ¹
6	Beholder XL
7	Universalkniv XL
8	Drevpåsats til piskeriset

¹ Afhængigt af model

9	Drevpåsats til stamperpåsats
10	Stamper-paddel (aftagelig)

¹ Afhængigt af model

Bemærk: Hvis en del ikke er med leveringen, kan den bestilles via kundeservice.

Minihakker

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

Bemærkninger

- Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhake meget hårde fødevarer, f.eks. kaffebønner, muskatnødder, peberrod eller frosne fødevarer.
- Forarbejd kun isterninger med Ice-Crush-kniven.

Anvendelse af minihakkeren

→ Fig. **2** - **11**

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 æggeghvider i en stor beholder

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

Anvendelse af piskeriset

→ Fig. **12** - **19**

Stamperpåsats „ProPuree“

Stamperpåsatsen egner sig til tilberedning af puréer af kogte kartofler, ærter, frugter eller fødevarer af lignende konsistens.

Bemærkninger

- Forarbejd ingen hårde ingredienser.
- Før fødevarerne forarbejdes i en gryde, skal gryden tages af kogezone.
- Slå ikke stamperpåsatsen mod hårde kanter (f.eks. gryde, skål).

Anvend stamperpåsats

→ Fig. **20** - **26**

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og tilberedningstider i tabellen.

→ Fig. **27**

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding

→ Fig. **28**

Kager

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

Tilberedelse

- Skil æggene, og pisk æggeghviderne stive.

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

Kartoffelmos

- 1 kg kogte kartofler
- 0,15 l varm mælk
- 50 g blødt smør
- Salt, peber og muskat

Tilberedelse

- Kom ingredienserne i en egnet beholder, og forarbejd i ca. 1 minut med stamperpåsatsen.
- Smag til med salt, peber og muskat til sidst.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **29**

Rengør stamperpåsats

Til særdeles grundig rengøring kan stamperpadlen tages af.

→ Fig. **30** - **33**

Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en stavmikser MSM6... / MS6....
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med hendene.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.

Unngå materielle skader

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

Oversikt

→ Fig. **1**

A	Universalkutter L ¹
B	Universalkutter XL ¹
C	Visp ¹
D	Stuerepåsats "ProPuree" ¹
1	Beholder L
2	Universalkniv
3	Ice-Crush-kniv ¹
4	Drevpåsats for universalkutteren
5	Lokk ¹
6	Beholder XL
7	Universalkniv XL
8	Drevpåsats for vispen
9	Drevpåsats for stuerepåsats

¹ Avhengig av modell

10 Stuerskovl (avtakbart)

¹ Avhengig av modell

Merk: Dersom en del ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille den hos kundeservice.

Universalkutter

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

Merknader

- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brusk, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.
- Universalkutteren er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, nepe, eller frosne matvarer.
- Isbiter må bare bearbeides med "Ice Crush"-kniven.

Bruk av universalkutter

→ Fig. **2** - **11**

Visp

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

Anbefalinger for optimale resultater:

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

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

Bruk av visp

→ Fig. **12** - **19**

Stuerpåsats "ProPuree"

Stuerpåsatsen er ikke egnet til tilberedning av mos av kokte poteter, erter, frukt eller matvarer med tilsvarende konsistens.

Merknader

- Ikke bearbeid harde ingredienser.
- Ta gryten bort fra kokesonen før du bearbeider matvarer i en kasserolle.
- Ikke slå stuerpåsatsen mot harde kanter (f.eks. gryte, bolle).

Bruk av stuerpåsats

→ Fig. **20** - **26**

Eksempler på bruk

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

→ Fig. **27**

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

→ Fig. **28**

Kake

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

Tilberedning

- Skill eggene og stivpisk eggehviten.

- Pisk eggeplommen med sukkeret til den skummer. Tilsett det myke smøret og den tilberedte **blandingen av honning/epler**.

- Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.
- Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte kakeblandingen på.
- Skrell eplet, skjær det i skiver og fordel det på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

Potetmos

- 1 kg kokte poteter
- 0,15 l varm melk
- 50 g mykt smør
- salt, pepper og muskat

Tilberedning

- Fyll ingrediensene i en egnet beholder og bearbeid dem med stuerpåsatsen i ca. 1 minutt.
- Smak til slutt til med salt, pepper og muskat.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **29**

Rengjøring av stuerpåsats

Ta av stuerskovlet for spesielt grundig rengjøring.

→ Fig. **30** - **33**

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en stavmixer MSM6... / MS6....
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Ta aldrig på knivarna med bara händerna.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.

Undvika saksador

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

Översikt

→ Fig. **1**

A	Minihackare L ¹
B	Minihackare XL ¹
C	Visp ¹
D	Stöttillsats "ProPuree" ¹
1	Behållare L
2	Universalkniv
3	Ice Crush-kniv ¹
4	Drivningstillsats för minihackare
5	Lock ¹
6	Behållare XL
7	Universalkniv XL
8	Drivningstillsats för grovisp
9	Drivningstillsats för stöttillsats

¹ Beroende på modell

10 Stötpaddel (avtagbar)

¹ Beroende på modell

Notera: Om någon del inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänst.

Minihackare

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

Anmärkningar

- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.
- Minihackaren är inte lämplig för finfördelning av mycket hårda matvaror, t.ex. kaffeböner, muskotnöt, rättika eller frysta matvaror.
- Bearbeta istärningar enbart med iskrosskniven.

Användning av minihackaren

→ Fig. **2** - **11**

Visp

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

Rekommendationer för optimala resultat:

- Använd grädde med minst 30 % fetthalt och temperatur 4-8 °C

- Använd mjölk med hög proteinhalt och högst 8 °C
- Håll grädden eller äggvitan i ett brett kärl

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

Användning av vispen

→ Fig. 12 - 19

Stöttillsats "ProPuree"

Stöttillsatsen lämpar sig för tillagning av puréer av kokt potatis, ärtor, frukt eller matvaror med liknande konsistens.

Anmärkningar

- Bearbeta inte hårda ingredienser.
- Innan du bearbetar matvaror i en kastrull måste du ta av kastrullen från kokplattan.
- Slå inte stöttillsatsen mot hårda kanter (som kastruller och skålar).

Användning av stöttillsatsen

→ Fig. 20 - 26

Användningsexempel

Följ ovillkorligen maximimängderna och bearbetningstiderna i tabellen.

→ Fig. 27

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning

→ Fig. 28

Kaka

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

Tillagning

- Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.
- Vispa äggulan och sockret till skum. Tillsätt det mjuka smöret och den tillagade **honungs-/äppelblandningen**.
- Blanda de övriga ingredienserna i en separat skål och tillsätt dem sedan till de fuktiga ingredienserna och rör om.

- Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en avlång bakform (35 x 11 cm) och håll i den tillagade kaksmeten.
- Skala äpplet, skär det i skivor och fördela det över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Potatismos

- 1 kg kokt potatis
- 0,15 l varm mjölk
- 50 g mjukt smör
- Salt, peppar och muskotnöt

Tillagning

- Lägg ingredienserna i ett lämpligt kärl och bearbeta dem i ca 1 minut med stöttillsatsen.
- Smaka till sist av med salt, peppar och muskotnöt.

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 29

Rengöring av stöttillsats

Ta av stötpaddeln om en extra noggrann rengöring krävs.

→ Fig. 30 - 33



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella MSM6... / MS6....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.

Esinevahinkojen välttäminen

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

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

A	Minileikkuri L ¹
B	Minileikkuri XL ¹
C	Pallovispilä ¹
D	Soseutin "ProPuree" ¹
1	Kulho L
2	Yleisterä
3	Jäänmurskaintera ¹
4	Vaihteisto-osa minileikkurille
5	Kansi ¹
6	Kulho XL
7	Yleisterä XL

¹ Mallista riippuen

8	Vaihteisto-osa pallovispilälle
9	Vaihteisto-osa soseuttimelle
10	Soseuttimen siipiosa (irrotettava)

¹ Mallista riippuen

Huomautus: Jos jokin osa ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.

Minileikkuri

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

Huomautukset

- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jänteet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten aineiden hienontamiseen.
- Käsittele jääpaloja vain jäänmurskaintera¹llä.

Minileikkurin käyttö

→ Kuva **2** - **11**

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 valkuaisvahto leveässä astiassa

Huomautus: Roiskeiden välttämiseksi käytä pallovispilää syvässä astiassa.

Pallovispilän käyttö

→ Kuva 12 - 19

Soseutin "ProPuree"

Soseutin soveltuu peruna-, herne- tai hedelmäsoseiden valmistukseen keitetyistä aineksista tai koostumukseltaan samankaltaisten elintarvikkeiden soseuttamiseen.

Huomautukset

- Älä käsittele kovia aineksia.
- Ennen kuin käsittelet aineksia kattilassa, nosta kattila sivuun keittolevyiltä.
- Varo, ettei soseutin osu (kattilan tai kulhon) koviin reunoihin.

Soseuttimen käyttö

→ Kuva 20 - 26

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsitteilyaikoja.

→ Kuva 27

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos

→ Kuva 28

Kakku

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

- 1 tl leivinjauhetta

- 1 omena

Valmistus

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

Perunasose

- 1 kg keitetyjä perunoita
- 0,15 l lämmintä maitoa
- 50 g pehmeää voita
- Suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

Valmistus

- Annostele ainekset sopivankokoiseen astiaan ja soseuta niitä soseuttimella noin 1 minuutin ajan.
- Lopuksi mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 29

Soseuttimen puhdistus

Voit halutessasi poistaa soseuttimen siipiosan perusteellista puhdistusta varten.

→ Kuva 30 - 33

Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

- con una batidora MSM6... / MS6....
- para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.

Evitar daños materiales

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

Vista general

→ Fig. 1

A	Picador universal L ¹
B	Picador universal XL ¹
C	Varilla batidora para montar claras ¹
D	Varilla para puré «ProPuree» ¹
1	Recipiente L
2	Cuchilla universal
3	Cuchilla para picar hielo ¹
4	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal

¹ En función del modelo

5	Tapa ¹
6	Recipiente XL
7	Cuchilla universal XL
8	Tapa de accionamiento para la varilla batidora para montar claras
9	Tapa de accionamiento para la varilla para puré
10	Paletas de la varilla para puré (extraíble)

¹ En función del modelo

Nota: Si su aparato no incluye alguno de los componentes descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.

Accesorio picador universal

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

Notas

- Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.

- El accesorio picador universal no es apropiado para picar alimentos muy duros, como granos de café, nuez moscada, rábano o alimentos congelados.
- Procesar los cubitos de hielo únicamente con la cuchilla para picar hielo.

Utilizar el accesorio picador universal

→ Fig. **2** - **11**

Varilla batidora para montar claras

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

Recomendaciones para resultados perfectos:

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

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

Utilizar la varilla montaclaras

→ Fig. **12** - **19**

Varilla para puré «ProPuree»

La varilla para puré es apropiada para preparar purés de patatas cocidas, guisantes, frutas o alimentos de consistencia similar.

Notas

- No procesar alimentos duros.
- Antes de procesar los alimentos en una cacerola, retirarla de la placa de la cocina.
- No golpear la varilla para puré sobre bordes duros (p. ej., olla, tazón).

Utilizar la varilla para puré

→ Fig. **20** - **26**

Ejemplos prácticos

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

→ Fig. **27**

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

→ Fig. **28**

Bizcocho

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

Preparación

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

Puré de patatas

- 1 kg de patatas cocidas
- 0,15 l de leche caliente
- 50 g de mantequilla blanda
- Sal, pimienta y nuez moscada

Preparación

- Poner los ingredientes en un recipiente adecuado y procesarlos durante aprox. 1 minuto con la varilla para puré.

es Vista general de la limpieza

- Para finalizar, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada al gusto.

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **29**

Limpiar la varilla para puré

Para una limpieza más a fondo retirar las paletas de la varilla para puré.

→ Fig. **30 - 33**

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha MSM6... / MS6...
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- ▶ Nunca tocar nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.

Evitar danos materiais

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

Vista geral

→ Fig. 

A	Picador universal L ¹
B	Picador universal XL ¹
C	Batedor ¹
D	Acessório calcador "ProPuree" ¹
1	Recipiente L
2	Lâmina universal
3	Picador de gelo ¹
4	Suporte da engrenagem para o picador universal
5	Tampa ¹
6	Recipiente XL
7	Lâmina universal XL

¹ Conforme o modelo

8	Suporte da engrenagem para o batedor
9	Suporte da engrenagem para acessório calcador
10	Pá do calcador (amovível)

¹ Conforme o modelo

Nota: Se um componente não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço de Assistência Técnica.

Picador universal

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

Notas

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

Utilizar o picador universal

→ Fig.  - 

Batedor

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

Recomendações para resultados ideais:

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

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

Utilizar o batedor

→ Fig. 12 - 19

Acessório calcador "ProPuree"

O acessório calcador pode ser utilizado para processar purés de batatas, ervilhas, frutos cozidos ou alimentos com consistência semelhante.

Notas

- Não processar ingredientes rijos.
- Antes de preparar os alimentos numa panela, retirar a panela do bico do fogão.
- Não bater com o acessório calcador contra arestas duras (p. ex. panela, tigela).

Utilizar o acessório calcador

→ Fig. 20 - 26

Exemplos de utilização

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

→ Fig. 27

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

→ Fig. 28

Bolos

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela

- 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 Maçã

Preparação

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

Puré de batata

- 1 kg de batatas cozidas
- 0,15 l de leite quente
- 50 g de manteiga mole
- Sal, pimenta e noz-moscada

Preparação

- 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.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 29

Limpar o acessório calcador

Remover a pá do calcador para uma limpeza especialmente minuciosa.

→ Fig. 30 - 33

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μπλέντερ χειρός MSM6... / MS6....
 - για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
 - ▶ Μην αγγίζετε τις λεπίδες ποτέ με γυμνά χέρια.
 - ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
 - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

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

Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

A	Κόφτης γενικής χρήσης L ¹
B	Κόφτης γενικής χρήσης XL ¹
C	Χτυπητήρι ¹
D	Προσάρτημα πολτοποίησης "ProPuree" ¹
1	Δοχείο L
2	Μαχαίρι γενικής χρήσης
3	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

4	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
5	Καπάκι ¹
6	Δοχείο XL
7	Μαχαίρι γενικής χρήσης XL
8	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το χτυπητήρι
9	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το προσάρτημα πολτοποίησης
10	Αναδευτήρας πολτοποίησης (αποσπώμενος)

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

Σημείωση: Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.

Κόφτης γενικής χρήσης

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

ei Χτυπητήρι

Υποδείξεις

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκων καφέ, μοσχοκάρυδου, ραπανιού ή κατεψυγμένων τροφίμων.
- Επεξεργάζεστε τους παγόκubους μόνο με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου.

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. 2 - 11

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.

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

Χρήση του χτυπητηριού

→ Εικ. 12 - 19

Προσάρτημα πολτοποίησης "ProPuree"

Το προσάρτημα πολτοποίησης είναι κατάλληλο για την παρασκευή πουρέ πατάτας, πουρέ αρακά, πουρέ φρούτων ή πουρέ άλλων τροφίμων παρόμοιας συνεκτικότητας.

Υποδείξεις

- Μην επεξεργαστείτε σκληρά υλικά.
- Προτού επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε μια κατσαρόλα, αφαιρέστε ην κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

- Μη χτυπήσετε το προσάρτημα πολτοποίησης πάνω σε σκληρές ακμές (π.χ. κατσαρόλα, μπολ).

Χρήση του προσαρθήματος πολτοποίησης

→ Εικ. 20 - 26

Παραδείγματα εφαρμογών

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

→ Εικ. 27

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

→ Εικ. 28

Γλυκά

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

Παρασκευή

- Χωρίστε τους κρόκους από τα ασπράδια των αυγών και χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τους κρόκους των αυγών με τη ζάχαρη, μέχρι να αφρίσουν. Προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το προετοιμασμένο **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Αναμειξτε τα υπόλοιπα υλικά σε ένα ξεχωριστό μπολ, προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα.
- Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα γλυκού.
- Καθαρίστε το μήλο, κόψτε το σε φέτες και μοιράστε το επάνω στο γλυκό.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Πουρές πατάτας

- 1 κιλό βραστές πατάτες
- 0,15 l ζεστό γάλα
- 50 γρ. μαλακό βούτυρο
- Αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο

Παρασκευή

- Βάλτε τα υλικά σ' ένα κατάλληλο δοχείο και επεξεργαστείτε τα με το προσάρτημα πολτοποίησης για περίπου 1 λεπτό.
- Στο τέλος καρυκεύστε με αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **29**

Καθαρισμός του προσαρτήματος πολτοποίησης

Για έναν ιδιαίτερα καλό καθαρισμό αφαιρέστε τον αναδευτήρα πολτοποίησης.

→ Εικ. **30** - **33**

Emniyet

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

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- bir el blenderi MSM6... / MS6... ile.
- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak el ile dokunmayınız.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.

Maddi hasarların önlenmesi

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

Genel bakış

→ Şek. **1**

A	Genel doğrayıcı L ¹
B	Genel doğrayıcı XL ¹
C	Çırpma teli ¹
D	"ProPuree" püre aksesuarı ¹
1	Kap L
2	Üniversal bıçak
3	Buz kırma bıçağı ¹
4	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
5	Kapak ¹
6	Kap XL
7	Doğrama bıçağı XL

¹ Modele bağlı

8	Çırpma teli için dişli düzeneği
9	Püre aksesuarı için dişli düzeneği
10	Püre ucu (çıkartılabilir)

¹ Modele bağlı

Not: Bir bileşen teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.

Genel doğrayıcı

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

Notlar

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

Genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. **2 - 11**

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.

Çırpma telinin kullanımı

→ Şek. 12 - 19

"ProPuree" püre aksesuarı

Püre aksesuarı pişirilmiş patates, bezelye, meyve veya benzer kıvamdaki yiyeceklerin püre haline getirilmesi için uygundur.

Notlar

- Sert malzemeler işlemeyiniz.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeyiniz önce tencereyi ocaktan alınız.
- Püre aksesuarını sert kenarlara (örn. tencere, kap) çarpmayınız.

Püre aksesuarının kullanımı

→ Şek. 20 - 26

Kullanım örnekleri

Tabloda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

→ Şek. 27

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı

→ Şek. 28

Kek

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

Hazırlama

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

Patates ezmesi

- 1 kg pişirilmiş patates
- 0,15 l ılık süt
- 50 g yumuşak tereyağ
- Tuz, karabiber ve muskat

Hazırlama

- Malzemeleri uygun bir kabın içine doldurunuz ve püre aksesuarı ile yakl. 1 dakika işleyiniz.
- Son olarak tuz, karabiber ve muskat ile tatlandırınız.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 29

Püre aksesuarının temizlenmesi

Derinlemesine temizlik için püre ucunu çıkartınız.

→ Şek. 30 - 33

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z blenderem MSM6... / MS6....
 - do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękoma.
 - ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
 - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
 - ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.

Zapobieganie szkodom materialnym

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

Przełącz

→ Rys. **1**

A	Rozdrabniacz uniwersalny L ¹
B	Rozdrabniacz uniwersalny XL ¹
C	Końcówka do ubijania ¹
D	Końcówka ugniatająca „ProPuree“ ¹
1	Pojemnik L
2	Noż uniwersalny
3	Noż Ice-Crush ¹
4	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
5	Pokrywa ¹

¹ W zależności od modelu

6	Pojemnik XL
7	Noż uniwersalny XL
8	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania
9	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ugniataania
10	Łopatki ugniatające (zdejmowane)

¹ W zależności od modelu

Uwaga: Jeżeli element nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.

Rozdrabniacz uniwersalny

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

Uwagi

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

- Kostki lodu rozdrabniać wyłącznie nożem do kruszenia lodu.

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. 2 - 11

Końcówka do ubijania

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

Jak uzyskać optymalny rezultat:

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

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

Używanie końcówki do ubijania

→ Rys. 12 - 19

Końcówka ugniatająca „ProPuree“

Końcówka ugniatająca nadaje się do przygotowywania puree z gotowanych ziemniaków, groszku, owoców lub artykułów o podobnej konsystencji.

Uwagi

- Nie przetwarzać twardych składników.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania artykułów spożywczych w garnku należy zdjąć garnek z płyty grzewczej.
- Nie uderzać końcówką ugniatającą o twarde krawędzie (np. garnka, miski).

Używanie końcówki ugniatającej

→ Rys. 20 - 26

Przykłady zastosowań

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

→ Rys. 27

Placek miódowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa

→ Rys. 23

Ciasto

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

Sposób przygotowywania

- Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.
- Ubić żółtka z cukrem na pienistą masę. Dodać miękkie masło i przygotowaną wcześniej **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.
- Ubitą śmietaną ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać do niej przygotowaną mieszaninę na ciasto.
- Obrąć jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.
- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Puree ziemniaczane

- 1 kg gotowanych ziemniaków
- 0,15 l ciepłego mleka
- 50 g miękkiego masła
- Sól, pieprz i gałka muszkatołowa

Sposób przygotowywania

- Umieścić składniki w odpowiednim pojemniku i ugniatać końcówką ugniatającą przez ok. 1 minutę.
- Na koniec doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 29

pl Przegląd procesu czyszczenia

Czyszczenie końcówki ugniatającej

W celu szczególnie gruntownego wyczyszczenia można zdemontować łopatkę końcówki ugniatającej.

→ Rys. 30 - 33



Безпека

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з ручним блендером MSM6... / MS6....
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- ▶ Не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожняєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й встановленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.

Як уникнути матеріальних збитків

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

Огляд

→ Мал. 1

A	Універсальний подрібнювач L ¹
B	Універсальний подрібнювач XL ¹
C	Віничок для збивання ¹
D	Насадка-товкачка «ProPuree» ¹
1	Контейнер L
2	Універсальний ніж
3	Ніж для льоду ¹
4	Редукторна насадка універсального подрібнювача
5	Кришка ¹
6	Контейнер XL

¹ Залежно від моделі

7	Універсальний ніж XL
8	Редукторна насадка віничка для збивання
9	Редукторна насадка для товчачки
10	Лопаті товчачки (знімні)

¹ Залежно від моделі

Зауваження: Якщо складник відсутній у комплекті, його можна замовити через сервісний центр.

Універсальний подрібнювач

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

Вказівки

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

uk Віничок для збивання

Застосування універсального подрібнювача

→ Мал. 2 - 11

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

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

Застосування віничка для збивання

→ Мал. 12 - 19

Насадка-товкачка «ProPuree»

Насадкою-товкачкою можна готувати пюре з вареної картоплі, гороху, фруктів й інших продуктів подібної консистенції.

Вказівки

- Не обробляйте тверді інгредієнти.
- Перш ніж обробляти продукти в каstrулі, зніміть її з плити.
- Не стукайте насадкою-товкачкою об тверді краї (каstrуль, мисок тощо).

Застосування насадки-товкачки

→ Мал. 20 - 23

Приклади застосування

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

→ Мал. 27

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш

→ Мал. 28

Пиріг

- 3 яйця
- 60 г вершкового масла
- 100 г білого борошна (гатунок 405)

- 60 г подрібнених волоських горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 ст. л. ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко

Приготування

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

Картопляне пюре

- 1 кг вареної картоплі
- 0,15 л теплого молока
- 50 г м'якого вершкового масла
- Сіль, перець і мускат

Приготування

- Помістіть інгредієнти у придатну для цього посудину; обробляйте насадкою-товкачкою приблизно 1 хвилину.
- На завершення приправте сіллю, перцем і мускатом.

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 29

Чищення насадки-товкачки

Для особливо ретельного чищення можна зняти лопаті товкачки.

→ Мал. 30 - 33



Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером MSM6... / MS6....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Ни в коем случае не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.

Предотвращение материально-го ущерба

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

Обзор

→ Рис. 1

A	Универсальный измельчитель L ¹
B	Универсальный измельчитель XL ¹
C	Венчик для взбивания ¹
D	Толкушка «ProPuree» ¹
1	Контейнер L
2	Универсальный нож

¹ В зависимости от модели

3	Нож для измельчения льда ¹
4	Редуктор универсального измельчителя
5	Крышка ¹
6	Контейнер XL
7	Универсальный нож XL
8	Редуктор венчика для взбивания
9	Редуктор для толкушки
10	Лопасть толкушки (съёмная)

¹ В зависимости от модели

Заметка: Если одна из составляющих не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.

Универсальный измельчитель

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

Примечания

- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.

ru Венчик для взбивания

- Универсальный измельчитель не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов.
- Перерабатывать кубики льда можно только специальным ножом.

Использование универсального измельчителя

→ Рис. 2 - 11

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

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

Использование венчика для взбивания

→ Рис. 12 - 19

Толкушка «ProPuree»

Толкушка подходит для приготовления пюре из вареного картофеля, гороха, фруктов и других продуктов подобной консистенции.

Примечания

- Перерабатывать твердые ингредиенты нельзя.
- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.
- Не оббивать толкушку о твердые края (например, кастрюли или миски).

Использование толкушки

→ Рис. 20 - 26

Примеры использования

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

→ Рис. 27

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

→ Рис. 23

Пирог

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

Приготовление

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

Картофельное пюре

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

Приготовление

- Поместить ингредиенты в подходящую емкость и перерабатывать толкушкой прим. 1 минуту.
- В завершение приправить солью, перцем и мускатным орехом.

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **29**

Чистка толкушки

Для особо тщательной очистки можно снять лопасть толкушки.

→ Рис. **30** - **33**

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط يدوي MS6 / ...MSM6...
 - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.

السكين متنوعة الاستخدامات XL	7
قاعدة مجموعة تروس للمضرب	8
قاعدة مجموعة تروس لأداة الهرس	9
مجذاف الهراسة (قابل للفك)	10

¹ على حسب الطراز

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

القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

ملاحظات

- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة.
- لا تعالج مكعبات الثلج إلا باستخدام سكين تحطيم الثلج.

تجنّب الأضرار المادية

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

عرض عام

← الشكل 1

A	القطاعة متنوعة الاستخدامات L ¹
B	القطاعة متنوعة الاستخدامات XL ¹
C	المضرب ¹
D	أداة الهرس برو بيوريه "ProPuree" ¹
1	حاوية L
2	السكين متنوعة الاستخدامات
3	سكين تحطيم الثلج ¹
4	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
5	الغطاء ¹
6	حاوية XL

¹ على حسب الطراز

استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

الشكل 2 - 11

المضرب

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

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

- استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م
- استخدم حليباً ذا محتوى مرتفع من البروتين ودرجة حرارته 8 °م بعد أقصى اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم المضرب في حاويات عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

استخدام المضرب

الشكل 12 - 19

أداة الهرس برو بيوريه "ProPuree"

أداة الهرس مناسبة لإعداد الهرس، الذي يتكوّن من البطاطس أو البازلاء المسلوقة أو الفواكه أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

ملاحظات

- ولا تستخدم في معالجة مكونات صلبة.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.
- لا تشغل أداة الهرس على حواف صلبة (مثل القدر، الصحن).

استخدام أداة الهرس

الشكل 20 - 26

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

الشكل 27

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

الشكل 28

الكيك

- 3 بيضات
- 60 جم زبدة

- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا

- 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح التحضير

افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.

- اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي. أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المُحضّر.

اخلط المكوّنات الأخرى في وعاءٍ منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقا معاً.

اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.

- قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المحضّر.

قنّثر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح ووزّعها على الكعكة.

سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

هريس البطاطس (البطاطا)

- 1 كجم بطاطس (بطاطا) مسلوقة

0.15 لتر حليب دافئ

50 جرام زبدة لينة

ملح وفلفل وجوزة الطيب التحضير

- ضع المكونات في وعاء مناسب وقم بخلطها باستخدام أداة الهرس لمدة 1 دقيقة.

يتم إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب في النهاية لإضفاء النكهة.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

الشكل 29

تنظيف أداة الهرس

للتنظيف الجيد اخلع مجداف الهراسة.

الشكل 30 - 33



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom



8001217306 (010525)

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