

BOSCH

| | | | |
|-----------|--------------------------------|-----------|---------------------------------|
| de | Profi-Mixfuß | es | Batidora de varilla profesional |
| en | Professional blender foot | pt | Varinha profissional |
| fr | Pied mixeur professionnel | el | Ράβδος μπλέντερ |
| it | Piede frullatore professionale | tr | Profesyonel karıştırma ayağı |
| nl | Professionele mixervoet | pl | Końcówka Profi-Mix |
| da | Profi-blenderfod | hu | Profi keverőszár |
| no | Profi miksefoten | uk | Ніжка блендера «профі» |
| sv | Profisstavmixer | ru | Насадка для смешивания |
| fi | Profi-sekoitusvarsi | ar | Profi ساق خلط |

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM7... bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Die Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte bitte die Gebrauchsanleitung mitgeben.

Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb

Nie in das Messer am Mixfuß greifen.

Mixfußmesser nie mit bloßen Händen reinigen. Bürste benutzen.

Wichtig!

Mixfuß nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Vor dem ersten Gebrauch den Mixfuß reinigen, um eventuell vorhandene Rückstände von der Herstellung zu entfernen. Dazu den Mixfuß in einen Becher mit Haushaltsessig tauchen und 20 Sekunden im Essig umrühren. Anschließend den Mixfuß unter fließendem Wasser abspülen und trocknen lassen.

Bedienen

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild A

- 1 Mixfuß**
- 2 Mixfußmesser**

Profi-Mixfuß zum Schäumen, Zerkleinern und Passieren von Suppen, Soßen, Babynahrung und Ähnliches.

Bild B

- Mixfuß auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Lebensmittel in den Mixbecher oder einen anderen hohen Becher einfüllen.
- Stabmixer und Becher fest halten.
- Stabmixer einschalten.

Wichtiger Hinweis:

Da zum Schäumen eine Luftzufuhr von außen notwendig ist, den Mixfuß nicht zu tief in die Flüssigkeit eintauchen und das Mixmesser immer wieder zur Flüssigkeitsoberfläche bewegen. Für gute Ergebnisse beim Schäumen den Stabmixer leicht schräg halten.

Achtung!

Um Spritzer zu vermeiden, den Stabmixer zunächst nur leicht neigen und mit der niedrigen Drehzahlstufe arbeiten. Dann ggf. stärker neigen und die Drehzahl erhöhen.

- Nach der Verarbeitung Einschalttaste loslassen.
- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Mixfuß vom Grundgerät nehmen.

Nach der Arbeit/Reinigen

Achtung!

Den Mixfuß nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Mixfuß mit einer Bürste unter fließendem Wasser reinigen.
- Mixfuß in aufrechter Position (Mixfußmesser nach oben) trocknen lassen, so dass eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

Hinweis: Die Glocke am Mixfuß ist aus Aluminium. Im Laufe der Zeit sind unbedenkliche Verfärbungen möglich.

Rezepte

Champignoncremesuppe

200 g frische Champignons

100 g Kartoffeln

100 g Milch

50 g Sahne

$\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe

Salz, Pfeffer

- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
- Zuerst die Kartoffeln in der Fleischbrühe kochen, dann geputzte Champignons dazugeben und kochen.
- Milch und Sahne dazugeben und mit Mixfuß schaumig pürieren.
- Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kräutern servieren.

Spinat

1 kg Spinat

3 EL Butter

2 EL Mehl

Milch und Sahne

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

- Spinat waschen und kurz kochen. Wasser abgießen.
- Knoblauch und Mehl in der Butter anschwitzen. Spinat dazugeben und alles mit etwas Milch und Sahne aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Spinat noch kurz aufkochen und mit Mixfuß schaumig pürieren.

Pfannkuchenteig

250 g Mehl

3 Eier

½ l Milch

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Mixfuß zu einem glatten Teig verrühren.

Cappuccino

3 dl heiße Milch

1 EL Zucker

1 EL Instantkaffee oder fein gemahlener Kaffee

- Alle Zutaten schaumig mischen. Zum Servieren kann man auch heiße Milch schäumen und über den Cappuccino geben.

Tipp: Man kann auch ein Stück Schokolade untermischen, um Cappuccino mit Schokoladengeschmack zu bekommen.

Frappé

2 EL Zucker

3 Eiswürfel

100 g Obst (Erdbeeren, Bananen, ...)

2 dl Milch

- Alle Zutaten in Becher geben und gut zerkleinern. Sofort servieren.

Leichte Schokomousse:

100 g weiße oder schwarze Schokolade

250 g Quark

100 g Sahne

- Schokolade schmelzen und zusammen mit Quark und Sahne mischen.

Thunfischbrotaufstrich

1 Dose Thunfisch

2 Stücke Schmelzkäse

2 kleine Stücke Butter

1 EL Mayonnaise

- Alle Zutaten in Becher geben und mit Mixfuß gut mischen.

Mayonnaise

1 Ei

1 TL Senf

150–200 ml Öl

1 EL Essig oder Zitronensaft

1 Prise Salz

- Alle Zutaten in Becher geben. Mixfuß auf dem Boden des Bechers aufsetzen und die Zutaten verrühren, bis die Mischung emulgiert. Den eingeschalteten Stabmixer langsam bis zum oberen Rand der Mischung anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

This accessory is designed for the hand blender MSM7... . Follow the operating instructions for the hand blender.

Please keep the Instructions for Use in a safe place. If passing on the appliance to a third party, always include the Instructions for Use.

Safety Information

⚠ Risk of injury from sharp blades/rotating drive

Never grip the blade on the blender foot. Never clean the blender blade with bare hands. Use a brush.

Important!

Do not attach or remove the blender foot until the appliance is at a standstill.

Before using your appliance for the first time

- Clean the blender foot before using for the first time to remove any residue from the manufacturing process. To do this, immerse the blender foot in a jug containing household vinegar and stir for 20 seconds. Then rinse the blender foot under running water and leave to dry.

Operating the appliance

Please fold out the illustrated pages.

Fig. A

1 Blender foot

2 Blender blade

Professional blender foot for frothing and cutting and for straining soups, sauces, baby food, etc.

Fig. B

- Place the blender foot on the base unit and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Put food in the blender jug or in another tall jug.
- Firmly hold the hand blender and jug.
- Switch on the hand blender.

Important information:

As an external air supply is required for frothing, do not immerse the blender foot too deeply into the liquid and always move the blender blade up and down towards the surface of the liquid. To ensure good frothing results, hold the hand blender at a slight angle.

Änderungen vorbehalten.

Warning!

To avoid splashes, first incline the hand blender only slightly and work at the low speed setting. Then, if required, incline the hand blender more and increase the speed.

- Release the On button after processing.
- Pull out the mains plug.
- Press the release buttons and remove the blender foot from the base unit.

After using the appliance/cleaning**Warning!**

Do not clean the blender foot in the dishwasher.

- Clean blender foot with a brush under running water.
- Dry the blender foot in an upright position (blender blade face up) so that any trapped water can run out.

Note: The bell on the blender foot is made of aluminium. Harmless discolouration may occur over time.

Recipes**Cream of mushroom soup**

200 g fresh mushrooms
100 g potatoes
100 g/4 fl oz milk
50 g cream
¾ l meat stock
Salt, pepper

- Peel and dice potatoes.
- First boil the potatoes in the stock, then add the washed mushrooms and cook.
- Add milk and cream and puree with the blender foot until frothy.
- Season the soup with salt and pepper and serve with herbs.

Spinach

1 kg spinach
3 tbs. butter
2 tbs. flour
Milk and cream
1 clove of garlic
Salt and pepper

- Wash spinach and boil briefly. Pour off water.
- Sweat garlic and flour in the butter. Add spinach and pour on a little milk and cream. Season with salt, pepper and nutmeg.
- Briefly bring spinach to the boil again and puree with the blender foot until frothy.

Pancake mixture

250 g/9 oz flour
3 eggs
½ l/18 fl oz milk

- Put all ingredients in a mixing bowl and mix with the blender foot to a smooth dough.

Cappuccino

3 dl hot milk
1 tbs. sugar
1 tbs. instant coffee or finely ground coffee

- Mix all ingredients until frothy. Can also be served with hot milk which has been frothed and poured over the cappuccino.

Tip:

A piece of chocolate can also be mixed in to give the cappuccino a chocolaty taste.

Frappé

2 tbs. sugar
3 ice cubes
100 g fruit (strawberries, bananas, ...)
2 dl/4 fl oz milk

- Place all ingredients in the jug and chop finely. Serve immediately.

Light chocolate mousse:

100 g white or dark chocolate
250 g quark
100 g cream

- Melt the chocolate and mix together with the quark and cream.

Tuna fish spread

1 tin of tuna fish
2 pieces of soft cheese
2 dabs of butter
1 tsp. mayonnaise

- Place all ingredients in the jug and mix thoroughly with the blender foot.

Mayonnaise

1 egg
1 tsp. mustard
150–200 ml (7–9 fl oz) oil
1 tbs. vinegar or lemon juice
1 pinch of salt

- Put all ingredients in the jug. Place the blender foot on the base of the jug and blend the ingredients until the mixture emulsifies. Slowly raise the switched on hand blender as far as the upper edge of the mixture and lower again until the mayonnaise is ready.

Subject to alterations.

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM7... . Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

Rangez soigneusement la notice d'instructions. Si l'appareil doit changer de propriétaire, remettez-lui aussi la notice d'utilisation.

Consignes de sécurité

⚠ Risque de blessure avec les lames tranchantes du mixeur/l'entraînement en rotation

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le pied mixeur. Ne nettoyez jamais à mains nues la lame du pied mixeur. Utilisez une brosse.

Important !

Ne posez le pied mixeur dans un récipient et ne l'en retirez qu'après que le moteur du mixeur plongeant a cessé de tourner.

Avant la première utilisation

- Avant la première utilisation, nettoyez le pied mixeur pour retirer des résidus éventuellement présents, issus de la fabrication. Pour ce faire, plongez le pied mixeur dans un gobelet rempli de vinaigre et remuez le pied mixeur pendant 20 secondes dans le vinaigre. Ensuite, rincez le pied mixeur sous l'eau du robinet puis laissez-le sécher.

Utilisation

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure A

- 1 Pied mixeur
- 2 Lame du pied mixeur

Pied mixeur professionnel pour faire mousser, broyer et mouliner les soupes, les sauces, les aliments pour bébé et autres plats similaires.

Figure B

- Posez le pied mixeur sur l'appareil de base puis clipsez-les.
- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
- Versez les aliments dans un bol mixeur ou dans un autre récipient à bords hauts.
- Tenez fermement le mixeur plongeant et le bol mixeur.
- Allumez le mixeur.

Remarque importante:

Puisqu'il est nécessaire d'avoir un apport d'air extérieur pour faire mousser, n'enfonchez pas trop le pied mixeur dans le liquide et déplacez ce dernier en permanence à la surface du liquide. Pour obtenir une belle mousse, tenez le mixeur plongeant légèrement en biais.

Attention !

Pour éviter les éclaboussures, commencez par incliner très légèrement le mixeur plongeant en utilisant la puissance réduite. Puis, si nécessaire, inclinez davantage le mixeur plongeant et augmentez la puissance.

- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.
- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez le pied mixeur de l'appareil de base.

Après le travail/Nettoyage

Attention !

Ne nettoyez pas le pied mixeur au lave-vaisselle.

- Nettoyez le pied mixeur avec une brosse sous l'eau courante.
- Laissez le pied mixeur sécher à la verticale (lame tournée vers le haut), ceci afin que l'eau qui a pénétré puisse s'écouler.

Remarque : la cloche du pied mixeur est en aluminium. A la longue, des décolorations ne présentant aucun risque peuvent apparaître.

Recettes

Velouté aux champignons de Paris

200 g de champignons de Paris frais

100 g de pommes de terre

100 g de lait

50 g de crème

¼ l de bouillon de viande

Sel et poivre

- Pelez les pommes de terre puis coupez-les en dés.
- Faites d'abord cuire les pommes de terre dans le bouillon de viande. Ajoutez ensuite les champignons nettoyés puis continuez la cuisson.
- Ajoutez le lait et la crème puis, à l'aide du pied mixeur, réduisez le tout en purée en faisant mousser.
- Rectifiez l'assaisonnement de la soupe avec du sel et du poivre puis servez avec des herbes culinaires.

Épinard

1 kg d'épinard

3 c. à soupe de beurre

2 c. à soupe de farine

Lait et crème

1 gousse d'ail

Sel et poivre

- Lavez les épinards puis faites-les cuire rapidement. Egouttez l'eau.
- Faites blondir l'ail et la farine dans le beurre. Ajoutez-y les épinards puis arrosez le tout avec un peu de lait et de crème. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix muscade.
- Reprenez la cuisson des épinards pendant un court instant puis réduisez-les en purée avec le pied mixeur en faisant mousser.

Pâte à crêpes

250 g de farine

3 œufs

½ l de lait

- Placez tous les ingrédients dans un bol mélangeur puis malaxez le tout avec le pied mixeur pour obtenir une pâte lisse.

Cappuccino

3 dl de lait très chaud

1 c. à soupe de sucre

1 cuillerée à soupe de café instantané ou de café moulu fin

- Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une mousse. Au moment de servir, vous pouvez également faire mousser du lait très chaud et le verser sur le cappuccino.

Un conseil :

Pour que le cappuccino ait un goût de chocolat, vous pouvez également y incorporer un morceau de chocolat.

Frappé

2 c. à soupe de sucre

3 glaçons

100 g de fruits (fraises, bananes, etc.)

2 dl de lait

- Placez tous les ingrédients dans le bol mixeur puis hachez fin. Servez aussitôt.

Mousse légère au chocolat :

100 g de chocolat blanc ou noir

250 g de fromage blanc

100 g de crème

- Faites fondre le chocolat puis mélangez avec le fromage blanc et la crème.

Pâte à tartiner au thon

1 boîte de thon

2 morceaux de fromage à fondre

2 petits morceaux de beurre

1 cuillerée à soupe de mayonnaise

- Placez tous les ingrédients dans le bol mixeur puis mélangez soigneusement à l'aide du pied mixeur.

Mayonnaise

1 œuf

1 c. à café de moutarde

150–200 ml d'huile

1 c. à soupe de vinaigre ou de jus de citron

1 pincée de sel


- Placez tous les ingrédients dans le bol mixeur. Posez le pied mixeur plongeant sur le fond du bol et mélangez les ingrédients jusqu'à ce que le mélange prenne. Ensuite, soulevez et abaissez lentement le mixeur jusqu'à ce que la mayonnaise soit terminée.

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM7... . Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.

Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

In caso di cessione di questo apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni per l'uso.

Istruzioni di sicurezza

 **Pericolo di ferite da lame taglienti/ingranaggio in rotazione**

Non toccare mai la lama al piede del frullatore.

Non pulire mai a mani nude la lama del piede frullatore. Usare una spazzola.

Importante!

Applicare e rimuovere il piede del frullatore solo quando l'apparecchio è fermo.

Al primo uso

- Prima di usare l'apparecchio la prima volta, lavare il piede frullatore per rimuovere residui di fabbricazione eventualmente presenti. A tal fine immergere il piede frullatore in un bicchiere con aceto da cucina e tenerlo in funzione nell'aceto per 20 secondi. Sciacquare infine il piede frullatore sotto acqua corrente e lasciarlo asciugare.

Uso

Aprire le pagine con le figure.

Figura A

1 Piede frullatore

2 Lama del piede frullatore

Piede frullatore professionale per schiumare, sminuzzare e passare minestre, salse, alimenti per neonati e simili.

Figura B

- Inserire il piede del frullatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la spina di alimentazione.
- Introdurre gli alimenti nel bicchiere frullatore oppure in un altro bicchiere alto.
- Mantenere ben fermi frullatore ad immersione e bicchiere.
- Accendere il frullatore ad immersione.

Avvertenza importante:

Poiché per schiumare è necessaria un'immissione di aria dall'esterno, non immergere il piede frullatore troppo in profondità nel liquido e muovere la lama del frullatore ripetutamente verso la superficie del liquido. Per buoni risultati nella schiumatura, tenere il frullatore ad immersione leggermente inclinato.

Attenzione!

Per evitare spruzzi, inclinare il frullatore ad immersione prima solo leggermente e lavorare con una velocità ridotta. Dopo inclinare eventualmente di più ed aumentare la velocità.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.
- Estrarre la spina di alimentazione.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare il piede frullatore dall'apparecchio principale.

Do po il lavoro/Pulizia

Attenzione!

Non lavare il piede frullatore nella lavastoviglie.

- Lavare il piede frullatore con una spazzola sotto acqua corrente.
- Fare asciugare il piede frullatore in posizione verticale (lama del piede frullatore rivolta in alto), in modo che l'acqua penetrata possa uscire.

Nota: la campana del piede frullatore è in alluminio. Nel corso del tempo sono possibili innocue alterazione di colore.

Ricette

Crema di champignon

200 g champignon freschi

100 g patate

100 g latte

50 g di panna

$\frac{3}{4}$ l brodo di carne

Sale e pepe

- Sbucciare le patate e tagliarle a cubetti.
- Cuocere prima le patate nel brodo di carne, aggiungere poi gli champignon puliti e cucinare.
- Aggiungere latte e panna e sbattere con il piede frullatore fino ad ottenere un purè schiumoso.
- Condire la minestra con sale e pepe e servire con erbe aromatiche.

Spinaci

1 kg spinaci

3 cucchiaini di burro

2 cucchiaini di farina

Latte e panna

1 spicchio d'aglio

Sale e pepe

- Lavare gli spinaci e cuocerli brevemente. Gettare l'acqua.
- Rosolare l'aglio e la farina nel burro. Aggiungere gli spinaci e bagnare il tutto con un poco di latte e panna. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.

- Sobbollire ancora brevemente gli spinaci e battere con il piede frullatore fino ad ottenere un purè schiumoso.

Pastella per omelette

250 g farina

3 uova

½ l di latte

- Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolare con il piede frullatore fino ad ottenere una pasta omogenea.

Cappuccino

3 dl latte molto caldo

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di caffè solubile o di caffè macinato finemente

- Mescolare a schiuma tutti gli ingredienti. Per servire si può anche schiumare latte bollente ed versarlo sul cappuccino.

Consiglio:

Per un cappuccino con gusto di cioccolato si può anche incorporare un pezzetto di cioccolato.

Frappé

2 cucchiaini di zucchero

3 cubetti di ghiaccio

100 g frutta (fragole, banane, ...)

2 dl latte

- Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere e sminuzzarli bene. Servire subito.

Mousse di cioccolato leggera:

100 g cioccolato bianco o nero

250 g ricotta

100 g di panna

- Fondere il cioccolato e mescolare con la ricotta e la panna.

Crema spalmabile di tonno

1 scatola di tonno

2 pezzi di formaggio fondente

2 pezzetti di burro

1 cucchiaino di maionese

- Mettere tutti gli ingredienti in un bicchiere e mescolarli bene con il piede frullatore.

Maionese

1 uovo

1 cucchiaino di senape

150–200 ml olio

2 cucchiaini di aceto o succo di limone

1 pizzico sale

- Introdurre tutti gli ingredienti nel bicchiere. Poggiare il piede frullatore sul fondo del bicchiere e mescolare gli ingredienti fino ad emulsionare la miscela. Sollevare lentamente il frullatore ad immersione acceso fino alla superficie della miscela ed abbassarlo finché la maionese non è pronta.

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM7... . Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b. Overhandig ook de gebruiksaanwijzing wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden.

Veiligheidsvoorschriften

 **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving**

Niet in het mes van de mixervoet grijpen. Mixervoetmes nooit met blote handen reinigen. Een borstel gebruiken.

Belangrijk!

De mixervoet alleen aanbrenge en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat.

Voor het eerste gebruik

- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, dient u de mixervoet te reinigen om eventuele fabricageresten te verwijderen. Dompel daartoe de mixervoet in een beker met huishoudazijn en roer hem 20 seconden door de azijn. Daarna de mixervoet afspoelen onder stromend water en laten opdrogen.

Bedienen

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. A

- 1 Mixervoet
- 2 Mixervoetmes

Professionele mixervoet voor het opschuimen, fijnmaken en zeven van soepen, sauzen, babyvoeding enz.

Afb. B

- Mixervoet op het basisapparaat plaatsen en vastklikken (1).
- De stekker in het stopcontact steken.
- De levensmiddelen in de mengbeker of een andere hoge kom doen.
- Staafmixer en kom vasthouden.
- Staafmixer inschakelen.

Belangrijke aanwijzing:

Voor het opschuimen is luchttoevoer van buitenaf nodig; steek daarom de mixervoet niet te diep in de vloeistof en beweeg het mixermes telkens naar de oppervlakte van de vloeistof. Houd de staafmixer iets schuin voor goede resultaten bij het opschuimen.

Attentie!

Om spatten te voorkomen de staafmixer eerst bijna rechtop houden en werken op het laagste toerental. Daarna eventueel iets schuiner houden en het toerental verhogen.

- Na het mixen de inschakelknop loslaten.
- Stekker uit het stopcontact trekken.
- Ontgrendelknoppen indrukken en de mixer-voet van het basisapparaat nemen.

Na het werk/reinigen

Attentie!

De mixervoet niet reinigen in de afwas-automaat.

- De mixervoet met een borstel reinigen onder stromend water.
- De mixervoet rechtop (mixervoet naar boven) laten drogen, zodat het water eruit kan lopen.

Opmerking: De stomp op de mixervoet is van aluminium. In de loop van de tijd kan er verkleuring optreden; dit is niet schadelijk.

Recepten

Champignon-roomsoep

200 g verse champignons
100 g aardappels
100 g melk
50 g room
¾ l vleesbouillon
zout peper

- Aardappels schillen en in blokjes snijden.
- Eerst de aardappels koken in de vleesbouillon, dan de schoongemaakte champignons toevoegen en meekoken.
- Melk en room toevoegen; tot een schuimende massa pureren met de mixervoet.
- De soep op smaak brengen met peper en zout en serveren met kruiden.

Spinazie

1 kg spinazie
3 eetlepels boter
2 eetlepels meel
melk en room
1 teentje knoflook
zout en peper

- Spinazie wassen en kort koken. Water afgieten.
- Knoflook en meel lichtjes bruinen in de boter. De spinazie toevoegen en alles overgieten met een beetje melk en room. Met zout, peper en nootmuskaat kruiden.

- De spinazie kort aan de kook brengen en tot een schuimende massa pureren met de mixervoet.

Pannenkoekenbeslag

250 g meel

3 eieren

½ l melk

- Alle ingrediënten in een mengkom doen en met de mixervoet tot glad deeg mixen.

Cappuccino

3 dl hete melk

1 eetlepel suiker

1 EL oploskoffie of fijn gemalen koffie

- Alle ingrediënten tot een schuimende massa mixen.
Bij het serveren kunt u ook hete melk opkloppen en over de cappuccino gieten.

Tip:

U kunt er ook een stuk chocolade doormengen, om cappuccino met chocoladesmaak te krijgen.

Cocktail

2 eetlepel suiker

3 ijsblokjes

100 g fruit (aardbeien, bananen, ...)

2 dl melk

- Alle ingrediënten in de kom doen en goed fijn maken. Direct serveren.

Lichte chocolademousse:

100 g witte of zwarte chocolade

250 g kwark

100 g room

- Chocolade smelten en mengen met de kwark en de room.

Tonijn-broodbeleg

1 blik tonijn

2 stukken smeerkaas

2 kleine stukken boter

1 EL mayonaise

- Alle ingrediënten in de kom doen en goed fijnmaken met de mixervoet.

Mayonaise

1 ei

1 theelepel mosterd

150–200 ml olie

1 eetlepel azijn of citroensap

1 snufje zout

- Alle ingrediënten in de kom doen. De mixer-voet op de bodem van de kom houden en de ingrediënten mixen tot het mengsel emulgeert. De ingeschakelde staafmixer langzaam omhoog tot aan het oppervlak bewegen en dan weer omlaag, tot de mayonaise klaar is.

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM7... . Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.

Opbevar venligst brugsanvisningen.

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

Sikkerhedsanvisninger

Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev

Stik aldrig hånden ind i kniven i blenderfoden. Rengør aldrig blenderfodkniven med de bare fingre. Benyt altid en børste, når de skal rengøres.

Vigtigt!

Blenderfoden må kun tages af og sættes på, når apparatet står stille.

Før første ibrugtagning

- Rengør blenderfoden for at fjerne evt. tilstedeværende rester fra fabrikationen, før den tages i brug første gang. Dette gøres ved at dykke blenderfoden ned i et bæger, der er fyldt med husholdningseddike og bevæge den i eddiken i cirkulerende bevægelser (i 20 sekunder). Skyl herefter blenderfoden under rindende vand og lad den tørre.

Betjening

Fold billedsiderne ud.

Billede A

1 Blenderfod

2 Blenderfodkniv

Profi-blenderfod til at skumme, småhakke og passere supper, sovse, babymad og lignende.

Billede B

- Klik blenderfoden sammen med motorenheden og tryk den rigtigt fast.
- Sæt stikket i.
- Kom fødevarerne i blenderbægeret eller i et andet højt bæger.
- Hold fast i stavblender og bæger.
- Tænd for stavblenderen.

Vigtige råd:

Da skumning kræver, at der tilsættes luft udefra, må blenderfoden ikke dykkes alt for langt ned og blenderkniven skal hele tiden bevæges op til væskens overflade. Hold stavblenderen lidt på skrå, det giver de bedste resultater.

Pas på!

Stærk undgå ved først at hælde stavblenderen en smule og arbejde med et lavt omdrejningstal. Hæld så evt. blenderen lidt mere og øg omdrejningstallet.

- Slip tændetasten, når blendningen er færdig.
- Træk stikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag blenderfoden af grundmodellen.

Efter arbejdet/rengøring

Pas på!

Blenderfoden må ikke sættes i opvaskemaskinen.

- Rengør blenderfoden under rindende vand med en børste.
- Blenderfoden skal stå ret op (med blenderfodkniven opad) under tørringen, så evt. vand i foden kan løbe ud.

Henvisning: Klokken på blenderfoden er af aluminium. Misfarvninger kan opstå med tiden, det er helt normalt.

Opskrifter

Champignoncremesuppe

200 g friske champignoner

100 g kartofler

100 g mælk

50 g fløde

¾ l kødbouillon

Salt og peber

- Skræl kartoflerne og skær dem i terninger.
- Kog først kartoflerne i kødbouillon, tilsæt så de rensede champignoner og kog det hele.
- Tilsæt mælk og fløde og purer det hele skummende med blenderfoden.
- Smag suppen til med salt og peber og server den med krydderurter.

Spinat

1 kg spinat

3 spsk smør

2 spsk mel

Mælk og fløde

1 fed hvidløg

Salt og peber

- Vask spinaten og kog den kort. Hæld vandet fra.
- Brun hvidløg og mel i smørret. Kom spinaten i og tilsæt en smule mælk og fløde. Krydr med salt, peber og muskat.
- Giv spinaten et kort opkog og purer det hele skummende med blenderfoden.

Pandekagedej

250 g mel

3 æg

½ liter mælk

- Kom alle ingredienserne i en røreskål og rør det hele til en glat dej med blenderfoden.

Cappuccino

3 dl varm mælk

1 spsk sukker

1 spsk instantkaffe eller fint malet kaffe

- Bland alle ingredienser, til de skummer. Kan også serveres med skummende varmt mælk, der kommes oven på cappuccinoen.

Tip:

Man kan også blande et stykke chokolade i for at give cappuccinoen en chokoladesmag.

Frappé

2 spsk sukker

3 isterninger

100 g frugt (jordbær, bananer, ...)

2 dl mælk

- Kom alle ingredienserne i et bæger og hak det hele godt. Server straks.

Let chokolademousse:

100 g hvid eller sort chokolade

250 g kvark

100 g fløde

- Smelt chokoladen og bland kvark og fløde i.

Smøre pålæg med tunfisk

1 dåse tunfisk

2 stk. smelteost

2 små stykker smør

1 spsk mayonnaise

- Kom alle ingredienserne i et bæger og hak det hele godt med blenderfoden.

Mayonnaise

1 æg

1 tsk sennep

150–200 ml olie

1 spsk eddike eller citrønsaft

1 knivspids salt

- Kom alle ingredienserne i bægeret. Stil blenderfoden på bunden af bægeret og rør ingredienserne sammen, til blandingen begynder at samle sig. Løft den tændte stavblender langsomt op til den øverste kant af blandingen og sænk den igen, til mayonnaisen er færdig.

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM7... . Ta hensyn til bruksveiledningen for stavmikseren.

Bruksanvisningen må oppbevares.

Dersom apparatet blir gitt videre til andre, må bruksanvisningen følge med.

Sikkerhetshenvisninger



Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev

Grip aldri inn i kniven på miksefoten.

Kniven på miksefoten må aldri rengjøres med bare hender. Bruk børste.

Viktig!

Miksefoten må kun settes på og tas av når apparatet står stille.

Før første gangs bruk

- Før første gangs bruk må miksefoten rengjøres for å fjerne eventuelle rester av produksjonen. Dypp miksefoten i et beger med vanlig husholdningsgseddik og rør den rundt i 20 sekunder. Deretter skyller du miksefoten under rennende vann og lar den tørke.

Betjening

Klaff ut siden med billedtekster.

Bilde A

1 Miksefoten

2 Kniv på miksefoten

Profi miksefoten brukes til å skumme, kutte, mose supper, sauser, babyamat og lignende.

Bilde B

- Sett miksefoten på basismaskinen og la den smekke på.
- Stikk inn støpselet.
- Fyll ingrediensene ned i mikserbeget eller et annet høyt beger.
- Hold fast stavmikseren og beget.
- Slå på stavmikseren.

Viktig henvisning:

Da det for skumming trengs lufttilførsel utenfra, må miksefoten ikke dyppes for dypt ned i væsken. Miksekniven må stadig bevegges oppover mot overflaten av væsken.

For gode resultater under skummingen, holdes stavmikseren litt på skrått.

Obs!

For å unngå at det spruter, må stavmikseren først holdes lett på skrått og det må arbeides med et lavt turtall. Deretter kan mikseren om ønsket holdes litt mere på skrått og turtallet kan økes.

- Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen.
- Trekk i støpselet.
- Utløsningstasten trykkes og miksefoten tas av basismaskinen.

Etter arbeidet/rengjøring**Obs!**

Miksefoten må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.

- Miksefoten rengjøres med børste under rennende vann.
- La miksefoten tørke i loddrett posisjon (kniven på miksefoten oppover), slik at vann som er trengt inn kan renne ut.

Henvising: Klokken på miksefoten er av aluminium. I løpet av tiden er det mulig med en lett misfarging, noe som imidlertid er uskadelig.

Oppskrifter**Fløtesuppe med champignon**

200 g ferske champignon

100 g poteter

100 g melk

50 g fløte

¼ l kjøttkraft

Salt og pepper

- Skrell potetene og skjær dem i terninger.
- Kok først potetene i kjøttkraften, fyll så på champignon og kok det opp.
- Hell på melk og fløte og mos det hele med miksefoten til det skummer.
- Suppen smakes til med salt og pepper og serveres med urter.

Spinat

1 kg spinat

3 ss smør

2 ss mel

Melk og fløte

1 båt hvitløk

Salt og pepper

- Vask spinaten og la den koke opp. Hell av vannet.
- Brune kort hvitløk og mel i smør. Fyll på spinaten og hell på litt melk og fløte. Krydres med salt og pepper og litt muskat.
- Kok spinat kort opp og mos den med miksefoten til den skummer.

Pannekake-deig

250 g mel

3 egg

½ l melk

- Alle ingrediensene helles i en rørebolle og røres det sammen med miksefoten til en glatt deig.

Cappuccino

3 dl varm melk

1 ss sukker

1 ss instant kaffe og finmalt kaffe

- Alle ingrediensene blandes til de skummer. For servering kan du også skumme varm melk og helle den over cappuccinoen.

Tips:

Du kan også blande et stykke sjokolade, for å få cappuccino med sjokoladesmak.

Frappé

2 ss sukker

3 isbiter

100 g frukt (jordbær, bananer, ...)

2 dl melk

- Alle ingrediensene helles i et beger og kuttes opp. Må serveres straks.

Lett sjokolademousse:

100 g hvit eller svart sjokolade

250 g kvarg

100 g fløte

- Smelt sjokoladen og bland den sammen med kvargen og fløte.

Tunfisk smør

1 boks tunfisk

2 stykker smelteost

2 små stykker smør

1 ss majones

- Alle ingrediensene helles i et beger og blandes godt sammen med miksefoten.

Majones

1 egg

1 teskje sennep

150–200 ml olje

1 spiseskje eddik eller sitronsaft

1 knivsodd salt

- Alle ingrediensene fylles i begeret. Miksefoten settes på bunnen av begeret og ingrediensene mikses inntil blandingen emulgerer. Den innkoplete stavmikseren løftes langsomt inntil øverste kanten på blandingen, og senkes igjen inntil majonesen er ferdig.

Wijzigingen voorbehouden.

Detta tillbehör används ihop med stavmixer MSM7... . Följ anvisningarna i bruksanvisningen till stavmixern.

Spara bruksanvisningen. Låt den följa med produkten vid ett eventuellt ägarbyte.

Säkerhetsanvisningar

⚠ Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna och drivuttag som roterar

Stoppa aldrig in handen/fingrarna i kniven på mixerfoten. Använd aldrig bara händerna när mixerfoten med kniven ska rengöras. Använd en borste.

Viktigt!

Stavmixern ska vara avstängd när mixerfoten sätts fast resp. lossas.

Före första användningen

- Rengör mixerfoten före första användningen för att avlägsna eventuella rester från tillverkningen. Gör så här: Doppa mixerfoten i ett kärl med hushållsättika och kör den 20 sekunder. Skölj därefter mixerfoten under rinnande vatten och låt den torka.

Montering och start

Vik först ut uppslaget med bilder.

Bild A

- 1 Mixerfoten
- 2 Mixerfot med kniv

Proffsmixerfot för att skumma, finfördela och passera soppor, såser, babyamat och liknande.

Bild B

- Sätt mixerfoten på motordelen och tryck tills den fastnar.
- Sätt stickkontakten i ett vägguttag.
- Lägg livsmedlet i mixerbägaren eller annan hög bägare.
- Håll ordentligt i stavmixer och mixerbägare.
- Starta stavmixern.

Obs:

Eftersom det behövs lufttillförsel utifrån för att kunna skumma upp ska stavmixern inte doppas för djupt ner i vätskan; lyft stavmixern och rör den upp och ned i det som bearbetas. Håll stavmixern lite snett för bra resultatet när du skumar.

Obs!

Undvik stänk genom att luta stavmixern en aning och sänk hastigheten. Luta stavmixern ännu mer vid behov och öka hastigheten.

- Släpp strömbrytaren när du bearbetat färdigt livsmedlet.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på knapparna för att lossa tillbehöret och ta bort mixerfoten från motordelen.

Efter arbetet/Rengöring

Obs!

Rengör inte mixerfoten i diskmaskin.

- Rengör mixerfoten under rinnande vatten med en borste.
- Låt mixerfoten torka i lodrätt läge (kniven uppåt) så att vatten som trängt in kan rinna ut.

Obs: Den klockformade underdelen av mixerfoten är av aluminium. Med tiden kan den missfärgas men den är helt ofarlig.

Recept

Krämig champinjonsoppa

200 g färska champinjoner

100 g potatis

100 g mjölk

50 g vispgrädd

$\frac{3}{4}$ l köttbuljong

salt och peppar

- Skala potatisen och tärna den.
- Koka först potatistärningarna i köttbuljongen, tillsatt sedan de putsade champinjonerna och låt dem koka.
- Tillsätt mjölk och grädd och puréa blandningen med stavmixern tills den känns luftig.
- Smaka av soppan med salt och peppar och servera tillsammans med färska kryddor.

Spenat

1 kg spenat

3 msk smör

2 msk vetemjöl

mjölk och grädd

1 vitlöksklyfta

salt och peppar

- Tvätta spenaten och koka den en kort stund. Häll av vattnet.
- Låt vitlök och vetemjöl svettas i smöret. Tillsätt spenaten och häll lite mjölk och grädd hela blandningen. Krydda med salt, peppar och muskot.

- Låt spenaten koka en liten stund till och puréa sedan blandningen med stavmixern tills den känns luftig.

Pannkakssmet

4 dl vetemjöl

3 ägg

0,5 liter mjölk

- Lägg alla ingredienser i en blandarskål och blanda degen slät med stavmixern.

Cappuccino

3 dl het mjölk

1 msk socker

1 msk instantkaffe eller finmalet kaffe

- Blanda alla ingredienser till det skummar. Det går även bra att skumma het mjölk och hålla ned i cappuccinon.

Tips:

Blanda ner en chokladbit så får du cappuccino med chokladsmak.

Café frappé

2 msk socker

3 isbitar

100 g frukt (jordgubbar, bananer, ...)

2 dl mjölk

- Lägg alla ingredienser i bågaren och finfördela dem ordentligt. Servera genast.

Lätt chokladmousse:

100 g vit eller svart choklad

250 g kesella

100 g vispgrädd

- Smält chokladen och blanda med kesellan och grädden.

Tonfiskblandning till smörgåspålägg

1 burk tonfisk

2 skivor smältost

2 små smörklickar

1 msk majonnäs

- Lägg alla ingredienser i bågaren och blanda ordentligt med stavmixern.

Majonnäs

1 ägg

1 tsk senap

150-200 ml matolja

1 tsk vinäger eller citronsaft

1 krm salt

- Lägg alla ingredienser i bågaren. Ställ stavmixern på bågarens botten och blanda ingredienserna tills blandningen emulgerar. Lyft sakta stavmixern medan den fortfarande är påslagen upp och ned i blandningen tills majonnäsen är färdig.

Rätten till ändringar förbehålles.

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM7... . Noudata sauvasekoittimen ohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa se laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Turvallisuusohjeita



Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöäkselia – loukkaantumisvaara

Älä tartu sekoitusvarren terään. Älä puhdista terää paljain käsin. Käytä pesemiseen harjaa.

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä sekoitusvarsi vain laitteen ollessa pysähdyksissä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Puhdista sekoitusvarsi ennen ensimmäistä käyttökertaa, jotta mahdollisesti laitteen valmistuksesta jääneet epäpuhtaudet poistuvat. Aseta sekoitusvarsi kulhoon, jossa on talousetikkaa, ja käynnistä laite 20 sekunniksi. Pese sitten sekoitusvarsi juoksevan veden alla ja anna kuivua.

Käyttö

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

1 Sekoitusvarsi

2 Sekoitusvarren terä

Profi-sekoitusvarsi vaahdottaa, hienontaa ja soseuttaa keitot, kastikkeet, vauvanruoan tms.

Kuva B

- Aseta sekoitusvarsi peruslaitteeseen ja lukitse.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Täytä elintarvikkeet sauvasekoittimen kulhoon tai johonkin muuhun korkeareunaiseen astiaan.
- Pidä kiinni sauvasekoittimesta ja kulhosta.
- Käynnistä sauvasekoitin.

Tärkeä ohje:

Jotta vaahdotus onnistuu, joukkoon tarvitaan riittävästi ilmaa. Älä sen vuoksi upota sekoitusvartta liian syväälle nesteeseen, ja nostele sekoittimen teräosa aina välillä nesteen pinnan yläpuolelle. Saat hyvän lopputuloksen, kun pitelet sauvasekoitinta vaahdotettaessa vähän kallellaan.

Huom.!

Vältyt roiskeilta, kun pidät alussa sauvasekoitinta vain vähän kallellaan ja työskentelet pienellä teholla. Voit sitten tarvittaessa kallistaa laitetta enemmän ja lisätä tehoa.

- Vapauta käynnistyskytkin sekoittamisen jälkeen.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina laitteen sivulla olevia avaamispainikkeita yhtä aikaa, jolloin sekoitusvarsi irtoaa moottoriosasta.

Käytön jälkeen/puhdistus

Huom.!

Älä pese sekoitusvartta astianpesukoneessa.

- Harjaa sekoitusvarsi puhtaaksi juoksevan veden alla.
- Anna sekoitusvarren kuivua pystyasennossa (terä ylöspäin), jotta sisäänpäässyt vesi valuu ulos.

Huomautus: Sekoitusvarren teränsuojus on alumiinia. Sen väri saattaa hieman muuttua ajan mittaan.

Ruokaohjeet

Kermanen herkkusienikeitto

200 g tuoreita herkkusieniä

100 g perunoita

100 g maitoa

50 g kermaa

¾ l lihalientä

suolaa pippuria

- Kuori ja kuutioi perunat.
- Keitä ensin perunat lihaliemessä, lisää sitten puhdistetut herkkusienet ja keitä kypsiksi.
- Lisää maito ja kerma ja sekoita keitto kuohkeaksi sekoitusvarrella.
- Mausta keitto suolla ja pippurilla ja tarjoile yrttien kanssa.

Pinaattia

1 kg pinaattia

3 rkl voita

2 rkl jauhoja

Maitoa ja kermaa

1 valkosipulin kynsi

Suolaa ja pippuria

- Huuhto pinaatti ja keitä hetken aikaa. Kaada vesi pois.
- Kuullota valkosipuli voissa ja lisää jauhot. Lisää pinaatti ja kaada joukkoon vähän maitoa ja kermaa. Mausta suolalla, pippurilla ja muskotilla.
- Kiehauta pinaatti vielä lyhyesti ja sekoita kuohkeaksi sekoitusvarrella.

Lettutaikina

250 g jauhoja

3 munaa

½ l maitoa

- Mittaa kaikki ainekset sekoituskuuhon ja sekoita sileäksi taikinaksi sekoitusvarrella.

Cappuccino

3 dl kuumaa maitoa

1 rkl sokeria

1 rkl pikakahvijauhetta tai hienoksi jauhettua kahvia

- Sekoita kaikki ainekset kuohkeaksi. Voit vaahdottaa myös kuuman maidon ja kaataa sen cappuccinon pinnalle ennen tarjoilua.

Vinkki:

Kun haluat suklaalle maistuvaa cappuccinoa, voit sekoittaa joukkoon palan suklaata.

Frappe

2 rkl sokeria

3 jääkuutiota

100 g marjoja/hedelmiä (mansikoita, banaaneja, ...)

2 dl maitoa

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon ja hienonna hyvin. Tarjoile heti.

Kevyt suklaavaahto:

100 g valkoista tai tummaa suklaata

250 g rahkaa

100 g kermaa

- Sulata suklaa ja sekoita rahkan ja kerman kanssa.

Tonnikalalevite

1 prk tonnikalaa

2 palaa sulatejuustoa

pieni määrä voita

1 rkl majoneesia

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon ja sekoita hyvin sekoitusvarrella.

Majoneesi

1 muna

1 tl sinappia

150–200 ml öljyä

1 rkl etikkaa tai sitruunanmehua

riippaus suolaa

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon. Aseta sekoitusvarsi kulhon pohjalle ja sekoita aineksia, kunnes seos emulgoituu. Nosta käynnistetty sauvasekoitin hitaasti seoksen yläreunaan ja laske taas alas, kunnes majoneesi on valmista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM7... . Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior. Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para una posible consulta posterior.

Advertencias generales de seguridad

¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/de la rotación del motor!

¡No introducir nunca las manos en el pie de la batidora! No limpiar nunca la cuchilla del pie con las manos. Utilizar siempre un cepillo.

¡Importante!

Montar y desmontar el pie con cuchilla sólo con el aparato parado.

Antes de usar el aparato por vez primera

- Limpiar el pie de la batidora antes de usarla por vez primera a fin de eliminar posibles residuos procedentes de la fabricación. Sumergir a tal efecto el pie de la batidora en un vaso lleno de vinagre de uso corriente y conectar la batidora durante 20 segundos. Enjuagar a continuación el pie de la batidora bajo el grifo de agua y dejarlo secar.

Manejo del aparato

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Figura A

- 1 Pie de la batidora
- 2 Pie con cuchilla

Batidora de varilla profesional para batir líquidos, así como picar y triturar alimentos para preparar sopas, salsas, alimentos para bebés, etc.

Figura B

- Montar y encajar el pie en el cuerpo de la unidad básica (batidora).
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar en el vaso o un recipiente alto.
- Sujetar la batidora y el vaso.
- Conectar la batidora.

Advertencia importante:

Como para batir se requiere aire, el pie de la batidora no deberá sumergirse en exceso en el líquido, moviendo, además, la cuchilla repetidamente hasta la superficie del mismo. Para obtener un buen resultado al batir, mantener la batidora ligeramente inclinada.

¡Atención!

Con objeto de evitar las salpicaduras, inclinar la batidora al principio sólo ligeramente y trabajar con el escalón de trabajo más bajo. A continuación se puede inclinar la batidora en un mayor ángulo y aumentar el escalón de trabajo.

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.
- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar el pie de la base motriz.

Tras concluir el trabajo/Limpieza del aparato

¡Atención!

No lavar el pie de la batidora en el lavavajillas.

- Limpiarlo con un cepillo bajo el chorro de agua.
- Dejar secar el pie de la batidora en posición vertical (cuchilla hacia arriba), de modo que el agua que pudiera haber penetrado, pueda salir con facilidad.

Advertencia: El cuerpo protector de la cuchilla en el pie de la batidora es de aluminio.

Con el paso del tiempo se pueden producir decoloraciones que no afectan en absoluto su funcionamiento.

Recetas

Sopa de crema de champiñones

200 gramos de champiñones frescos

100 gramos de patatas

100 g de leche

50 g de nata

¾ litros de caldo de carne

Sal y pimienta

- Pelar las patatas y cortarlas en dados.
- Hervir primero las patatas en el caldo carne, agregar a continuación los champiñones limpios. Cocer todo.
- Agregar leche y nata y batir hasta obtener un puré.
- Sazonar al gusto con sal y pimienta. Servir con hierbas finas.

Espinacas

- 1 kg de espinacas
- 3 cucharadas soperas de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de harina
- Leche y nata
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta
- Lavar y cocer brevemente las espinacas. Tirar el agua del hervido.
- Rehogar el ajo y la harina en la mantequilla. Agregar las espinacas y mojar con leche y nata. Sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.
- Cocer brevemente las espinacas y pasar la batidora hasta obtener un puré.

Masa para crêpes

- 250 gramos de harina
- 3 huevos
- 500 ml de leche
- Colocar todos los ingredientes en el recipiente; batir hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.

Preparar cappuccino

- 3 dl de leche caliente
- 1 cucharada soperas de azúcar
- 1 cucharada soperas de café instantáneo o café finamente molido
- Mezclar los ingredientes con la batidora hasta alcanzar una textura esponjosa. Para servirlo, se puede batir también leche caliente y verterla sobre el cappuccino.

Consejo práctico:

También se puede mezclar chocolate a fin de darle al capuccino un sabor a chocolate.

Frappé

- 2 cucharada soperas de azúcar
- 3 cubitos de hielo
- 100 gramos de fruta (fresas, plátanos)
- 2 dl de leche
- Agregar todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y picarlos bien. Servir inmediatamente.

Mousse de chocolate ligera:

- 100 gramos de chocolate blanco o negro
- 250 gramos de requesón
- 100 g de nata
- Fundir el chocolate y mezclarlo con el requesón y la nata.

Crema de atún

- 1 lata de atún
- 2 trozos de queso fundido
- 2 trozos de mantequilla
- 1 cucharada soperas de mayonesa
- Poner los ingredientes en el recipiente de mezcla y mezclar bien con la batidora.

Mayonesa

- 1 huevo
- 1 cucharilla de mostaza
- 150–200 ml de aceite
- 1 cucharilla de vinagre o zumo de limón
- 1 pizca de sal
- Poner todos los ingredientes en el recipiente de mezcla. Introducir el pie de la batidora en el recipiente hasta tocar el fondo del mismo; mezclar los ingredientes con la batidora hasta conseguir una emulsión. Subir y bajar la batidora lentamente hasta el borde superior de la mezcla, hasta que la mayonesa espese y esté lista.

Este acessório destina-se à varinha trituradora MSM7... . Seguir as instruções de serviço da varinha trituradora.

Favor, guardar as Instruções de Serviço.

A entrega do aparelho a terceiros deve ser acompanhada das respectivas Instruções de Serviço.

Indicações de segurança



Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas/acionamento em rotação

Nunca tocar na lâmina do pé da triturador. Nunca limpar a lâmina do pé do triturador com as mãos desprotegidas. Utilizar uma escova.

Importante

Montar e desmontar o pé triturador, apenas com o aparelho completamente parado.

Antes da primeira utilização

- Antes da primeira utilização, deverá limpar a varinha, para remover possíveis resíduos resultantes do fabrico. Para isso, mergulhar a varinha num copo com vinagre alimentar e mexer durante 20 segundos dentro do vinagre. De seguida, enxaguar a varinha sob água corrente e, depois, deixar secar.

Utilização

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. A

1 Pé triturador

2 Lâmina do pé do triturador

Varinha profissional para espumar, triturar e passar sopas, molhos, comida de bebés e similares.

Fig. B

- Encaixar o pé triturador no módulo base.
- Ligar a ficha à tomada.
- Colocar os alimentos no copo misturador ou noutro copo alto.
- Segurar bem na varinha e no copo.
- Ligar a varinha.

Informação importante:

Uma vez que para espumar é necessária a entrada de ar proveniente do exterior, não deverá mergulhar a varinha demasiado fundo no líquido e movimentar sempre a varinha até à superfície do líquido. Para melhor resultado ao espumar, a varinha deve ficar ligeiramente inclinada.

Atenção!

Para evitar salpicos, primeiro inclinar ligeiramente a varinha e trabalhar com uma fase de rotação mais baixa. Depois, se necessário, inclinar mais a varinha e aumentar a rotação.

- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.
- Desligar a ficha da tomada.
- Exercer pressão na tecla de desbloqueio e separar o pé do misturador do aparelho base.

Depois da utilização/Limpeza

Atenção!

Não lavar a varinha na máquina de lavar loiça.

- Lavar a varinha com uma escova sob água corrente.
- Deixar o pé do misturador secar em posição vertical (lâmina do pé do misturador para cima), de modo que água infiltrada possa escorrer para fora.

Nota: A campânula na base da varinha é de alumínio. Com o decorrer do tempo, podem aparecer descolorações que, no entanto, não têm qualquer inconveniente.

Receitas

Sopa creme de cogumelos

200 g de cogumelos frescos

100 g de batatas

100 g de leite

50 g de natas

$\frac{3}{4}$ l caldo de carne

Sal e pimenta

- Descascar e cortar batatas em cubos.
- Primeiro, cozer as batatas no caldo de carne, depois adicionar os cogumelos lavados e deixar cozer.
- Adicionar leite e natas e, com a varinha, reduzir a puré até formar espuma.
- Temperar a sopa com sal e pimenta e servir com ervas aromáticas.

Espinafres

1 kg de espinafres

3 cl. de sopa de óleo manteiga

4 cl. de farinha

Leite e natas

1 dente de alho

Sal e pimenta

- Lavar e cozer ligeiramente os espinafres. Escorrer a água.

- Deixar fritar, ligeiramente, na manteiga, o alho e a farinha. Adicionar os espinafres e regar tudo com um pouco de leite e natas. Temperar com sal, pimenta e noz moscada.
- Deixar que os espinafres cozam durante alguns instantes e, depois, com a varinha, reduzir a puré até formar espuma.

Massa para crepes

250 g de farinha

3 ovos

½ l de leite

- Deitar todos os ingredientes numa tigela e, com a varinha, misturar até obter uma massa lisa.

Cappuccino

3 dl de leite quente

1 cl de açúcar

1 colher de sopa de café solúvel ou café com moagem muito fina

- Misturar todos os ingredientes até formar espuma. Para servir, poderá, também, espumar leite quente e deitar sobre o Cappuccino.

Sugestão:

Poder-se-á também misturar um pedaço de chocolate, para que o Cappuccino fique com sabor a chocolate.

Frappé

2 cl de açúcar

3 cubos de gelo

100 g de fruta (morangos, bananas, ...)

2 dl de leite

- Deitar todos os ingredientes no copo e triturar bem. Servir de imediato.

Mousse leve de chocolate:

100 g de chocolate branco ou negro

250 g de requeijão

100 g de natas

- Derreter o chocolate e misturar com o requeijão e as natas.

Atum para barrar no pão

1 lata de atum

2 pedaços de queijo fundido

2 pedaços pequenos de manteiga

1 colher de sopa de maionese

- Deitar todos os ingredientes no copo e, com a varinha, misturar bem.

Maionese

1 ovo

1 cl. de chá de mostarda

150–200 ml de óleo

1 colh. de sopa de vinagre ou sumo de limão

1 pitada de sal

- Deitar todos os ingredientes no copo. Apoiar o pé da varinha no fundo do copo e bater os ingredientes, até obter uma mistura emulsionada. Com a varinha ligada, elevá-la lentamente até ao bordo da mistura e voltar a baixá-la até que a maionese fique pronta.

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM7... Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

Υποδείξεις ασφαλείας



Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες/την περιστρεφόμενη κίνηση

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι στο πόδι ανάμιξης. Μην καθαρίζετε ποτέ το μαχαίρι του ποδιού ανάμιξης με τα χέρια γυμνά. Χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το πόδι ανάμιξης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή.

Πριν την πρώτη χρήση

- Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε τη ράβδο μπλέντερ, για να απομακρυνθούν τυχόν κατάλοιπα από την κατασκευή. Γι' αυτό βυθίζετε τη ράβδο μπλέντερ σε ένα ποτήρι με ξίδι και ανακατεύετε επί 20 δευτερόλεπτα στο ξίδι. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τη ράβδο μπλέντερ κάτω από τρεχούμενο νερό και την αφήνετε να στεγνώσει.

Χειρισμός

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα Α

1 Πόδι ανάμιξης

2 Μαχαίρι ποδιού ανάμιξης

Ράβδος μπλέντερ για τον αφρισμό, το κόψιμο και την πολτοποίηση σουπών, σαλτσών, βρεφικών τροφών και παρομοίων.

Εικόνα Β

- Τοποθετήστε το πόδι μίξερ στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ ή σε άλλο υψηλό δοχείο.
- Κρατήστε το μπλέντερ/μίξερ χειρός και το ποτήρι γερά.
- Θέτετε το μπλέντερ χειρός σε λειτουργία.

Σημαντική υπόδειξη:

Επειδή για τον αφρισμό χρειάζεται παροχή αέρα απ' έξω, μη βυθίζετε τη ράβδο μπλέντερ πολύ βαθιά μέσα στο υγρό και κινείτε το μαχαίρι του μπλέντερ ολοένα προς την επιφάνεια του υγρού. Για καλά αποτελέσματα αφρισμού, κρατάτε το μπλέντερ χειρός ελαφρά λοξά.

Προσοχή!

Για να αποφεύγετε τα πισιλίσματα, γέρνετε το μπλέντερ χειρός αρχικά μόνον ελαφρά και δουλεύετε με τη βαθμίδα χαμηλού αριθμού στροφών. Στη συνέχεια το γέρνετε ενδεχομένως περισσότερο και αυξάνετε τον αριθμό στροφών.

- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.
- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και πάρτε το πόδι ανάμιξης από τη βασική συσκευή.

Μετά την εργασία/Καθαρισμός

Προσοχή!

Μην πλένετε τη ράβδο μπλέντερ στο πλυντήριο πιάτων.

- Καθαρίζετε τη ράβδο μπλέντερ με βούρτσα κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Αφήνετε το πόδι ανάμιξης σε όρθια θέση να στεγνώσει (μαχαίρι ποδιού ανάμιξης προς τα πάνω), ώστε να μπορεί να εξέλθει το νερό που τυχόν έχει διεισδύσει.

Υπόδειξη: Το κωδωνοειδές κάτω μέρος της ράβδου μπλέντερ είναι από αλουμίνιο. Με την πάροδο του χρόνου είναι δυνατές μη ανησυχητικές χρωματικές αλλοιώσεις.

Συνταγές

Κρεμόσουπα μανιταριών

200 g φρέσκα μανιτάρια

100 g πατάτες

100 g γάλα

50 g κρέμα γάλακτος (σαντιγι)

$\frac{3}{4}$ l ζωμός κρέατος

Αλάτι. Πιπέρι

- Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε κύβους.
- Βράστε πρώτα τις πατάτες μέσα στον κρεατοζωμό, προσθέστε μετά τα καθαρισμένα μανιτάρια και βράστε τα.

- Προσθέστε το γάλα και την κρέμα γάλακτος και πολτοποιήστε το μίγμα με τη ράβδο μπλέντερ ώστε να γίνει αφρώδες.
- Καρκεύστε τη σούπα με αλατοπίπερο και σερβίρετέ τη με ψιλοκομμένα αρωματικά χόρτα.

Σπανάκι

1 kg σπανάκι
3 κ.σ. βούτυρο
2 κ.σ. αλεύρι
Γάλα και κρέμα γάλακτος
1 σκελίδα σκόρδο

Αλάτι και πιπέρι

- Πλύνετε το σπανάκι και βράστε το λίγο. Χύστε το νερό.
- Σοτάρετε το σκόρδο στο βούτυρο, προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε να γίνει κρέμα. Προσθέστε το σπανάκι και μετά λίγο γάλα και κρέμα γάλακτος. Καρκεύστε με αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο.
- Σιγοβράστε λίγο το σπανάκι και πολτοποιήστε το μίγμα με τη ράβδο μπλέντερ ώστε να γίνει αφρώδες.

Ζύμη για κρέπες

250 g αλεύρι
3 αβγά
½ l γάλα

- Βάλτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τα με τη ράβδο μπλέντερ σε λεία ζύμη.

Καπουτσίνο

3 dl καυτό γάλα
1 κ.σ. ζάχαρη
1 κ.σ. στιγμιαίος καφές ή ψιλοαλεσμένος καφές

- Ανακατέψτε όλα τα υλικά, ώστε να αφρίσουν.
Για το σερβίρισμα μπορείτε να αφρίσετε επίσης καυτό γάλα και να το χύσετε επάνω στον καπουτσίνο.

Συμβουλή:

Μπορείτε να ανακατέψετε μαζί και ένα κομμάτι σοκολάτα, για να πάρετε καπουτσίνο με γεύση σοκολάτα.

Φραπέ

2 κ.σ. ζάχαρη
3 παγάκια
100 g φρούτα (φράουλες, μπανάνες, ...)
2 dl γάλα

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο ποτήρι και κόψτε τα καλά. Σεβίρετε αμέσως.

Ελαφρύ μους σοκολάτας:

100 g λευκή ή μαύρη σοκολάτα
250 g ανθότυρο
100 g κρέμα γάλακτος (σαντιγί)

- Λιώστε τη σοκολάτα και ανακατέψτε την με το ανθότυρο και την κρέμα γάλακτος.

Άλειμμα τόνου

1 κονσέρβα ψάρι τόνου
2 κομμάτια λιωμένο τυρί
2 μικρά κομμάτια βούτυρο
1 κ.σ. μαγιονέζα

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο ποτήρι και αναμίξτε τα καλά με τη ράβδο μπλέντερ.

Μαγιονέζα

1 αβγό
1 κ.τ. μουστάρδα
150–200 ml λάδι
1 κ.σ. ξύδι ή χυμός λεμονιού
1 πρέζα αλάτι

- Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο ποτήρι. Φέрте τη ράβδο μπλέντερ στον πάτο του ποτηριού και ανακατέψτε τα υλικά, μέχρι να γαλακτωματοποιηθεί το μίγμα. Ανεβοκατεβάζετε συνεχώς το αναμμένο μπλέντερ χειρός αργά ως την πάνω άκρη του μίγματος, μέχρι να ετοιμαστεί η μαγιονέζα.

Τηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

Bu aksesuar, MSM7... el blenderi için tasarlanmıştır. El blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Kullanma kılavuzunu lütfen ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız. Cihazı üçüncü bir kişiye vereceğiniz zaman, kullanma kılavuzunu da veriniz.

Güvenlik bilgileri



Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur

Karıştırma ayağındaki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Karıştırma ucu bıçağını çıplak eller ile temizlemeyiniz. Temizleme işlemi için fırça kullanınız.

Önemli!

Karıştırma ayağını sadece cihaz dururken cihaza takınız ve çıkarınız.

İlk kez kullanmadan önce

- Cihazı ilk kez kullanmadan önce, karıştırma ucunu temizleyerek, üretimden kaynaklanabilecek muhtemel artıkları gideriniz. Bunun için karıştırma ucunu, içine evde kullandığınız sirkeden doldurduğunuz bir bardağın veya kabın içine sokunuz ve 20 saniye boyunca sirkenin içinde hareket ettiriniz. Ardından karıştırma ucunu musluktan akan su altında durulayınız ve kurumaya bırakınız.

Kullanılması

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim A

1 Karıştırma ayağı

2 Karıştırma ucu bıçağı

Köpürtme ve doğrama işlemlerinin yanı sıra, çorba, sos, bebek maması ve benzeri besinlerin pürlenmesi için profesyonel karıştırma ucu.

Resim B

- Karıştırma ucunu ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Besinleri karıştırma kabına veya başka bir yüksek kaba doldurunuz.
- El blenderini ve kabı sabit tutunuz.
- Blenderi devreye sokunuz.

Önemli bilgi:

Köpürtme işlemi için dışarıdan hava beslenmesi gerektiğinden, blenderi sıvının içine çok fazla daldırmayınız ve mikser bıçağını ara sıra sıvı yüzeyine doğru hareket ettiriniz. Köpürtme işleminde iyi sonuçlar elde edebilmek için, blenderi hafif eğik konumda tutunuz.

Dikkat!

Sıçramaları önlemek için, blenderi önce sadece hafif eğiniz ve düşük devir sayısı kademesinde çalışınız. Sonra blenderi gerekirse daha fazla eğiniz ve devir sayısını yükseltiniz.

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.
- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve karıştırma ucunu ana cihazdan çıkarınız.

Kullanma sona erdikten sonra/ Temizlenmesi

Dikkat!

Karıştırma ucunu bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Karıştırma ucunu, musluktan akan su altında bir fırça ile temizleyiniz.
- Karıştırma ucunu dik konumda (karıştırma ucu bıçağı yukarı doğru) kurumaya bırakarak, içine girmiş olan suyun dışarı akmasını sağlayınız.

Bilgi: Karıştırma ucundaki çanak alüminyumdandır. Zamanla renk değişiklikleri olabilir, fakat bu değişiklikler bir sorun yaratmaz

Tarifler

Kremalı mantar çorbası

200 g taze mantar

100 g patates

100 g süt

50 g krema

¼ l et suyu

Tuz ve karabiber

- Patateslerin kabuğunu soyunuz ve patatesleri küp şeklinde kesiniz.
- Önce patatesleri et suyunun içinde kaynatınız, sonra temizlenip yıkanmış mantarları ilave ediniz ve kaynatmaya devam ediniz.

- Süt ve krema ilave ediniz ve karıştırma ucu ile köpük oluşacak şekilde püreleyiniz.
- Çorbaya ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz ve otsu baharatlar ile servis yapınız.

Ispanak

- 1 kg ıspanak
3 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı undan sonra
Süt ve krema
1 diş sarımsak
Tuz ve karabiber
- Ispanağı yıkayınız ve kısa süre kaynatınız. Suyu dökünüz.
 - Sarmısağı ve unu tereyağının içinde kavurunuz. Ispanağı ilave ediniz ve hepsinin üzerine biraz süt ve krema dökünüz. Tuz, karabiber ve muskat ilave ediniz.
 - Ispanağı biraz daha kısa süre kaynatınız ve karıştırma ucu ile köpük oluşacak şekilde püreleyiniz.

Kaygana (krep) hamuru

- 250 g un
3 yumurta
0,5 lt. süt
- Tüm malzemeleri bir karıştırma kabına yerleştiriniz ve karıştırma ucu ile kıvamlı bir harç oluşacak şekilde karıştırınız.

Kapuçino (Cappuccino)

- 3 dl sıcak süt
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı çabuk kahve (neskafe) veya ince öğütülmüş kahve (Türk kahvesi)
- Tüm malzemeleri köpük oluşacak şekilde karıştırınız.
Servis yapmak için sıcak süt de köpürtülebilir ve kapuçinonun üzerine dökülebilir.

Yararlı bilgi:

Çikolata tadında kapuçino elde etmek için, bir parça çikolata da ilave edilebilir karıştırılabilir.

Buzlu meyve ezmesi

- 2 çorba kaşığı şeker
3 küp buz
100 g meyve (çilek, muz, ...)
2 dl süt
- Tüm malzemeleri bir kaba koyunuz ve iyice doğrayınız. Hemen servis yapınız.

Hafif kremalı çikolata ezmesi:

- 100 g beyaz veya siyah çikolata
250 g süzme yoğurt
100 g krema
- Çikolatayı eritiniz ve süzme yoğurt ve krema ile birlikte karıştırınız.

Ekmek üzerine sürmek için ton balığı bulamacı

- 1 kutu ton balığı
2 adet sürme peynir
2 küçük parça tereyağı
1 çorba kaşığı mayonez
- Tüm malzemeleri bir kaba koyunuz ve karıştırma ucu ile karıştırınız.

Mayonez

- 1 yumurta
1 kahve kaşığı hardal
150–200 ml sıvı yağ
1 çorba kaşığı sirke veya limon suyu
1 tutam tuz
- Tüm malzemeleri bir kaba koyunuz. Karıştırma ucunu kabin dibine temas ettiriniz ve karışım bir emülsiyona dönüşüncüye kadar, malzemeleri karıştırınız. Çalışmakta olan blenderi, mayonez hazır oluncaya kadar yavaşça karışımın üst kenarına kadar yukarı kaldırınız ve tekrar indiriniz.

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MSM7... . Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji użytkownika i obsługi blendera. Instrukcję użytkownika i obsługi proszę przechowywać starannie. Prosimy przekazać ewentualnemu kolejnemu właścicielowi urządzenie wraz z instrukcją obsługi i użytkownika.

Wskazówki bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/ obracającym się napędem

Nie dotykać noża końcówki miksującej. Noża końcówki miksującej nie czyścić gołymi rękoma. Do czyszczenia użyć szczotki.

Ważne!

Końcówkę miksującą nakładać i zdejmować tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone, a napęd nieruchomy.

Przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem należy wymyć końcówkę miksującą, aby usunąć ewentualne zanieczyszczenia pozostałe z procesu produkcji. W tym celu zanurzyć końcówkę miksującą w kubku napełnionym octem spożywczym i mieszać w occie około 20 sekund. Na zakończenie wypłukać końcówkę miksującą pod bieżącą wodą i pozostawić do wyschnięcia.

Obsługa

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek A

- 1 Końcówka miksująca
- 2 Nóż końcówki miksującej

Końcówka Profi-Mix do ubijania, rozdrabniania i przecierania zup, sosów, pokarmów dla dzieci itp.

Rysunek B

- Końcówkę miksującą nałożyć na korpus urządzenia i zatrasnąć.
- Wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego.
- Produkty włożyć do pojemnika lub innego wysokiego naczynia.
- Blender i pojemnik trzymać mocno.
- Włączyć blender.

Ważna wskazówka:

Ponieważ przy ubijaniu trzeba doprowadzić powietrze, które sprawia, że powstaje piana, nie należy wkładać końcówki zbyt głęboko do miksowanego płynu i powtarzanymi ruchami prowadzić nóż miksujący w górę i w dół naczynia.

Najszybciej otrzymamy puszystą pianę, przechylając blender ukośnie.

Uwaga!

Aby uniknąć rozpryskiwania, należy najpierw lekko nachylić blender i rozpocząć pracę na niskim zakresie obrotów. Następnie należy mocniej nachylić blender i zwiększyć liczbę obrotów.

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włączający.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć z blendera końcówkę miksującą.

Po pracy/czyszczenie

Uwaga!

Końcówki miksującej nie wolno myć w zmywarce do naczyń.

- Końcówkę miksującą wymyć szczotką pod bieżącą wodą.
- Końcówkę miksującą suszyć w odwrotnej pozycji (nożem do góry), aby woda, która dostała się do końcówki mogła się wylać.

Wskazówka: Kopułka końcówki miksującej wykonana jest z aluminium. Z biegiem czasu mogą wystąpić przebarwienia, które są bez znaczenia zarówno pod względem higienicznym, jak i smakowym.

Przepisy kulinarne

Kremowa zupa pieczarkowa

200 g świeżych pieczarek
100 g ziemniaków
100 g mleka
50 g słodkiej śmietany
 $\frac{3}{4}$ l rosolu
Sól i pieprz

- Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę.
- Do rosolu włożyć najpierw ziemniaki i zagotować, następnie dodać oczyszczone pieczarki i dalej gotować.
- Dodać mleko i śmietanę, zmiksować końcówką miksującą na puree.
- Zupę przyprawić do smaku solą i pieprzem, posypać posiekaną zieleniną i podawać.

Szpinaku

1 kg szpinaku
3 łyżki masła
2 łyżki mąki
mleko i śmietana
1 ząbek czosnku

Sól i pieprz

- Szpinak umyć i krótko zagotować. Odląć wodę.
- Czosnek i mąkę zasmażyć na maśle. Dodać szpinak, podlać wszystko mlekiem i śmietaną. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i startą gałką muskatołową.
- Szpinak zagotować krótko i zmiksować na pianę końcówką miksującą.

Ciasto naleśnikowe

250 g mąki
3 jajka
½ l mleka

- Wszystkie składniki włożyć do miski i wymieszać końcówką miksującą na gładkie ciasto.

Cappuccino

3 dl gorącego mleka
1 łyżka cukru

1 łyżkę stołową kawy rozpuszczalnej lub drobno zmielonej kawy ziarnistej

- Wszystkie składniki zmiksować na pianę. Gorące mleko zmiksować na piankę i przybrać tym filiżankę cappuccino.

Wskazówka:

Do miksowanych składników można dodać kawałek czekolady, wtedy otrzymamy cappuccino o smaku czekoladowym.

Frappé

2 łyżka cukru
3 kostek lodu
100 g owoców (truskawki, banany, ...)
2 dl mleka

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika do miksowania i dokładnie rozdrobnić. Natychmiast podawać.

Lekki krem czekoladowy:

100 g białej lub czarnej czekolady
250 g twarogu
100 g słodkiej śmietany

- Czekoladę roztopić, wymieszać z twarogiem i śmietaną.

Pasta z tuńczyka do chleba

1 puszka tuńczyka
2 kawałki topionego sera
2 małe kawałki masła
1 łyżka stołowa majonezu

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika do miksowania i zmiksować dokładnie końcówką miksującą.

Majonez

1 jajko
1 łyżeczka musztardy
150–200 ml oliwy
1 łyżka octu lub soku z cytryny
1 szczypta soli

- Wszystkie składniki włożyć do pojemnika do miksowania. Końcówkę przyłożyć do dna pojemnika do miksowania i mieszać składniki, aż zaczną tworzyć się gładki krem. Następnie unieść włączony blender, aby końcówka miksująca przesunęła się do górnego brzegu mieszanki i ponownie opuścić, aż do otrzymania gotowego majonezu.

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Ez a tartozék az MSM7... típusú rúdmixer kiegészítője. Kérjük, vegye figyelembe az típusú rúdmixer használati utasítását. Kérjük, őrizze meg a használati útmutatót. A készülék továbbadásakor adja oda vele a használati utasítást is.

Biztonsági útmutató

 **Sérülésveszély az éles kés/forgó hajtómű miatt**

Soha ne nyúljon a keverőn lévő késhez. Soha ne tisztítsa a keverőlábon lévő kést pusztán kézzel. Használjon keféit.

Fontos!

A keverőt csak akkor tegye fel vagy vegye le, ha a gép áll.

Az első használat előtt elvégzendő műveletek

- Az első használat előtt tisztítsa meg a keverőszárat a gyártásból származó esetleges szennyeződések eltávolítása érdekében. Ehhez merítse a keverőszárat egy pohár háztartási ecetbe, és 20 másodpercig forgassa benne. Ezután folyó víz alatt öblítse le a keverőszárat és hagyja megszáradni.

A készülék kezelése

Kérjük, hogy hajtsa ki a képes oldalt.

A ábra

1 Keverő

2 Kés a keverőszár

Profí keverőszár levelek, mártások, bébiételek és hasonlók habosításához, aprításához és passzírozásához.

B ábra

- Tegye föl a keverőt az alapgépre, és reteszelve.
- Dugja be a hálózati csatlakozódugót.
- Töltse az élelmiszert a keverőpohárba vagy egy másik magas falú pohárba.
- Tartsa szilárdan a rúdmixert és a poharat.
- Kapcsolja be a rúdmixert.

Fontos tudnivaló:

Mivel a habosításhoz szükség van levegőre, a keverőszárat ne merítse túl mélyen a folyadékba és a keverőkést folyamatosan mozgassa a folyadék felszíne felé. A jó eredmény eléréséhez habosításkor a rúdmixert tartsa enyhén ferdén.

Figyelem!

A kifröccsenés elkerülése érdekében a rúdmixert először csak enyhén tartsa ferdén és alacsony fordulattal dolgozzon. Azután a rúdmixert esetleg erősebben is megdöntheti és növelheti a fordulatszámot.

- Feldolgozás után engedje el a bekapcsoló gombot.
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- Nyomja meg a nyitó-nyomógombokat és a keverőt vegye le az alapgépről.

Munka után/Tisztítás

Figyelem!

A keverőszárat ne tisztítsa mosogatógépben.

- A keverőszárat kefével folyó vízben tisztítsa.
- A keverőt függőleges helyzetben (keverőkéssel felfelé) szárítsa, hogy a belekerült víz ki tudjon folyni.

Megjegyzés: A keverőszáron lévő csengő alumíniumból van. Idővel elszíneződhet.

Receptek

GombakréMLEVES

200 g friss csiperkegomba

100 g burgonya

100 g tej

50 g tejszín

$\frac{3}{4}$ l húslé

só és bors

- A burgonyát meghámozzuk és kockára vágjuk.
- Először megfőzzük a burgonyát a húslében, azután hozzáadjuk a megtisztított csiperkegombát és megfőzzük.
- Hozzáadjuk a tejet és a tejszínt és a keverőszárral habosra pépesítjük.
- A levest sóval és borssal ízesítjük és fűszerekkel tálaljuk.

Spenót

1 kg spenót

3 erókanál vaj

2 evókanál liszt

tej és tejszín

1 fokhagymagerezd

só és bors

- A spenótot megmossuk és rövid ideig főzzük. A vizet leöntjük.
- A fokhagymát és a lisztet a vajon enyhén megdinszteljük. Hozzáadjuk a spenótot és az egészet felöntjük kevés tejjel és tejszínnel. Sóval, borssal és szerecsendióval ízesítjük.
- A spenótot még rövid ideig felfőzzük és a keverőszárral habosra pépesítjük.

Palacsintatészta

250 g liszt

3 tojás

½ l tej

- Az összes hozzávalót keverőtálba tesszük és a keverőszárral sima tésztává keverjük.

Cappuccino

3 dl forró tej

1 evőkanál cukor

1 ek instant kávé vagy finomra őrölt kávé

- A hozzávalókat habosra keverjük. Tálaláshoz forró tejet is habosíthatunk és a cappuccinóra önthetjük.

Hasznos tanácsok:

Hozzákeverhetünk egy darab csokoládét, így a cappuccino csokoládéízű lesz

Frappe

2 evőkanál cukor

3 jégkocka

100 g gyümölcs (eper, banán, ...)

2 dl tej

- A hozzávalókat a pohárba tesszük és jól összeaprítjuk. Azonnal tálaljuk.

Könnyű csokoládémousse:

100 g fehér vagy fekete csokoládé

250 g túró

100 g tejszín

- A csokoládét megolvasztjuk és a túróval és tejszínnel összekeverjük.

Tonhalas szendvicskrém

1 doboz tonhal

2 darab kockasajt

2 kis darab vaj

1 ek majonéz

- A hozzávalókat a pohárba tesszük és jól összekeverjük.

Majonéz

1 db tojás

1 evőkanál mustár

150–200 ml olaj

1 evőkanál ecet vagy citromlé

1 csipet só

- Az összes hozzávalót a pohárba tesszük. A keverőszárat feltesszük a pohár aljára és a hozzávalókat összekeverjük, amíg a massa össze nem áll.

A bekapcsolt rúdmixert lassan a massa felső széléig emeljük, majd újra belemertjük, amíg a majonéz kész nincs.

A módosítás jogát fenntartjuk.

Ці аксесуари призначені для ручного блендера MSM7... . Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера.

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Вказівки з безпеки**Небезпека поранення гострими ножами / обертовим приводом**

Не встромляйте ніколи рук до ножа на ніжці блендера. Не чистьте ніколи ножа ніжки блендера голими руками. Користуйтеся для цього щіткою.

Важливо!

Ніжку блендера вставляти та знімати лише при повній зупинці приладу.

Перед першим використанням

- Перед першим використанням ніжку блендера слід почистити, щоб усунути можливі забруднення від виробництва. Занурте для цього ніжку блендера в високу чашу з столовим оцтом та 20 секунд покружляйте нею в оцті. Після цього промийте ніжку блендера під проточною водою і висушіть.

Експлуатація

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок А**1 Ніжка блендера****2 Ніж ніжки блендера**

Ніжка блендера «профі» для збивання в піну, подрібнювання та перетирання супів, соусів, страв для немовлят тощо.

Малюнок В

- Вставте ніжку блендера в основний блок приладу, щоб вона чутно зайшла в паз.
- Ввімкніть штепсельну вилку в розетку.
- Завантажте продукти до чаші блендера або іншу високу чашу.
- Тримайте міцно блендер та чашу.
- Ввімкніть блендер.

Важлива вказівка:

Для збивання маси в піну необхідний приплив повітря ззовні, тому не занурюйте занадто глибоко ніжку блендера в рідину та піднімайте ніж блендера знову і знову до поверхні рідини. Для досягнення добрих результатів при збиванні в піну тримайте блендер злегка нахиленим.

Увага!

Щоб уникнути бризок, нахиліть спочатку блендер лише злегка і ввімкніть низький ступінь швидкості. А пізніше за потреби нахиліть його сильніше та збільшить швидкість.

- Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення.
- Витягніть штепсельну вилку із розетки.
- Натисніть кнопки розблокування та зніміть ніжку блендера з основного блоку приладу.

Після роботи/Чистка**Увага!**

Не мийте ніжку блендера в посудомийній машині.

- Ніжку блендера помийте під проточною водою за допомогою щітки.
- Ніжку блендера залишіть сушитися в вертикальному положенні (доверху ножем ніжки блендера), щоб вода із середини могла стекти.

Вказівка: Розтруб на ніжці блендера із алюмінію. З часом матеріал може змінити колір, що не пов'язано ні з якими ризиками.

Рецепти**Крем-суп із шампінйонів**

200 г свіжих шампінйонів
100 г картоплі
100 г молока
50 г вершків
 $\frac{3}{4}$ л м'ясного бульйону
сіль, перець

- Картоплю обчистіть та поріжте кубиками.
- Відваріть картоплю спочатку в м'ясному бульйоні, додайте потім обчищені шампінйони та зваріть їх.
- Додайте молоко і вершки, а потім перетріть масу в пюре за допомогою блендера.
- Посоліть та поперчіть суп, перед подачею посипте зеленню.

Шпинат

1 кг шпинату
3 ст. л. вершкового масла
2 ст. л. борошна
молоко і вершки
1 зубчик часнику
сіль і перець

- Помитий шпинат проваріть коротко. Злийте воду.
- Помитий шпинат проваріть коротко. Злийте воду.
- Спасеруйте часник і борошно в вершковому маслі. Додайте шпинат та залийте все невеликою кількістю молока та вершків. Заправте сіллю, перцем та мускатним горіхом.
- Дайте шпинату ще раз коротко закипіти, а потім перетріть масу в пюре за допомогою блендера.

Тісто для млинців

250 г борошна
3 яйця
 $\frac{1}{2}$ л молока

- Покладіть всі інгредієнти в глибоку чашу та перемішайте тісто блендером до однорідної консистенції.

Капуччіно

3 дл гарячого молока
1 ст. л. цукру
1 ст. л. розчинної кави або мілко молотої кави

- Перемішайте всі інгредієнти до утворення піни. Перед подачею можна збити гаряче молоко в піну та залити ним зверху капуччіно.

Порада:

Порада: Можна підмішати шматок шоколаду, щоб надати капуччіно шоколадного смаку.

Фраппе

2 ст. л. цукру
3 кубиків льоду
100 г фруктів (суниці, банани, ...)
2 дл молока

- Покладіть всі інгредієнти в чашу та старанно посічіть. Зразу ж подавайте на стіл.

Легкий шоколадний мус:

100 г білого або чорного шоколаду

250 г кисломолочного сиру

100 г вершків

- Розтопіть шоколад та перемішайте з сиром і вершками.

Бутербродна маса із тунця

1 банка тунця

2 бруска плавленого сиру

2 маленькі шматочки вершкового масла

1 ст. л. майонезу

- Покладіть всі інгредієнти в чашу та ретельно перемішайте блендером.

Майонез

1 яйце

1 ч. л. гірчиці

150–200 мл олії

1 ст. л. оцту чи лимонного соку

1 пучка солі

- Покладіть всі інгредієнти в чашу. Опустіть ніжку блендера на дно чаші та перемішайте всі інгредієнти до утворення однорідної маси. Ввімкнутий блендер повільно піднімайте до верхнього краю суміші та опускайте вниз, поки майонез не буде готовий.

Ета принадлежность предназначена для погружного блендера MSM7... . Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Сохраните, пожалуйста, инструкцию по эксплуатации в надежном месте.

При передаче электроприбора третьему лицу не забудьте, пожалуйста, отдать ему и инструкцию по эксплуатации.

Указания по безопасности

Опасность травмирования о лезвия ножа/вращающийся привод

Никогда не беритесь за нож, расположенный на ножке блендера.

Никогда не проводите чистку ножа на ножке блендера голый рукой.

Используйте для этого щетку

Это важно!

Ножку можно снимать и устанавливать только после полной остановки двигателя погружного блендера.

Перед первым использованием

- Прежде чем воспользоваться ножкой блендера в первый раз, ее необходимо тщательно почистить, чтобы удалить оставшиеся на ней после изготовления загрязнения. Для этого ножку блендера следует опустить в стакан со столовым уксусом и перемешивать ею уксус в течение 20 секунд. Затем ножку блендера следует промыть в проточной воде и дать ей просохнуть.

Эксплуатация

Откройте, пожалуйста, страницы с рисунками.

Рисунок А**1 Ножка блендера****2 Нож на ножке блендера**

Ножка блендера предназначена для вспенивания, измельчения и пассерования продуктов с целью приготовления супов-пюре, соусов, питания для детей грудного возраста и прочих блюд (она пригодна также и для профессионального использования).

Рисунок В

- Присоедините ножку к основному блоку блендера и зафиксируйте ее.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загрузите продукты питания в стакан блендера или какую-либо другую высокую емкость.
- Погружной блендер и стакан следует крепко держать в руках.
- Включите погружной блендер.

Важная информация:

Так как для вспенивания необходим приток воздуха извне, то ножку блендера не следует погружать слишком глубоко в жидкость и нож насадки следует периодически подводить к поверхности жидкости.

Для получения хорошей пены погружной блендер следует держать слегка под наклоном.

Внимание!

Во избежание разбрызгивания жидкости, погружной блендер сначала следует лишь слегка наклонить и проводить вспенивание на низкой скорости. Затем при необходимости блендер можно наклонить сильнее и повысить скорость вращения ножа ножки блендера.

- По окончании переработки продуктов отпустите кнопку включения.
- Извлеките вилку из розетки.
- Нажмите на кнопки разблокировки и отсоедините ножку от основного блока погружного блендера.

После работы/Чистка

Внимание!

Ножку блендера нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Промойте ножку блендера с помощью щетки в проточной воде.
- Дайте ножке блендера просохнуть, установив ее в вертикальное положение (ножом вверх), чтобы вода, попавшая внутрь ножки при мытье, смогла вытечь наружу.

К Вашему сведению: конусная деталь на ножке блендера изготовлена из алюминия. С течением времени на ней могут появиться пятна, что не должно Вас волновать.

Рецепты

Суп-пюре из шампиньонов

200 г свежих шампиньонов,
100 г картофеля,
100 мл молока,
50 мл сливок,
 $\frac{3}{4}$ л мясного бульона,
соль и перец.

- Почистите картофель и нарежьте его кубиками.
- Сначала сварите в мясном бульоне картофель, затем добавьте очищенные шампиньоны и доведите все до готовности.
- Добавьте молоко и сливки и с помощью ножки блендера приготовьте суп-пюре, взбивая жидкость до образования пены.
- Добавьте в суп соль и перец по вкусу, посыпьте его пряными травами и подайте на стол.

Шпинат

1 кг шпината,
3 ст. ложки сливочного масла,
2 ст. ложки муки,
молоко и сливки,
1 зубчик чеснока,
соль и перец.

- Помойте шпинат и немного отварите. Слейте воду.
- Растопите масло и пропассеруйте в нем муку и чеснок. Добавьте шпинат и залейте все небольшим количеством молока и сливок. Заправьте шпинат солью, перцем и тертым мускатным орехом.
- Еще раз вскипятите шпинат и с помощью ножки блендера доведите его до пюреобразного состояния.

Тесто для блинов

250 г муки,
3 яйца,
 $\frac{1}{2}$ л молока.

- Положите все составляющие в миску и перемешивайте их с помощью ножки блендера до тех пор, пока не получится однородное тесто.

Кофе «Саррусцино»

0,3 л горячего молока,
1 ст. ложка сахара,
1 ст. ложка растворимого кофе или кофе тонкого помола.

- Перемешивайте все составляющие до получения пены. Перед подачей напитка на стол можно также взбить горячее молоко до получения пышной пены и положить ее в чашки с капучино.

Рекомендация:
для получения капучино с шоколадным вкусом, можно также положить в него кусок шоколада.

Прохладительный напиток

2 ст. ложка сахара,
3 кубика льда,
100 г фруктов (клубники, бананов,...),
0,2 л молока.

- Положите все составляющие в стакан для перерабатываемых продуктов и хорошо взбейте.

Легкий шоколадный мусс

100 г белого или темного шоколада,
250 г творога,
100 г сливок.

- Растопите шоколад и смешайте с творогом и сливками.

Бутербродная масса из мяса тунца

1 банка консервированного мяса тунца,
2 куска плавленого сыра,
2 кусочка сливочного масла,
1 ст. ложка майонеза.

- Положите все составляющие в стакан для перерабатываемых продуктов и перемешайте с помощью ножки блендера.

Майонез

1 яйцо,
1 ч. ложка горчицы,
150–200 мл растительного масла,
1 ст. ложка столового уксуса или лимонного сока,
1 щепотка соли.

- Положите все составляющие в стакан для перерабатываемых продуктов. Поставьте ножку блендера на дно стакана и перемешивайте продукты до тех пор, пока смесь не эмульгируется. Включенный погружной блендер следует медленно поднимать к поверхности смеси и снова опускать на дно до тех пор, пока майонез не будет готов.

فرايبه

- 2 ملعقة كبيرة سكر
- 3 مكعبات نلج
- 100 غرام فاكهه (فراولة أو موز أو ...)
- 2 ديسيلتر حليب
- توضع كافة المكونات في وعاء وتضرب بالخلاط وتقدم فوراً.

مزيج الشكولاتة الخفيف

- 100 غرام شكولاتة بيضاء أو سوداء.
- 250 غرام حليب عاقد
- 100 غرام قشدة
- تسيح الشكولاتة وتخلط بالحليب العاقد والقشدة.

معجون سمك التونة لدهن الخبز

- 1 علبه سمك تونة
- 2 قطعة جبن قابل للتسيح
- 2 قطعة صغيرة زبد
- 1 ملعقة كبيرة مايونيز
- توضع كافة المكونات في وعاء وتخلط بساق الخلاط.

المايونيز

- عدد 1 بيضة
- 1 ملعقة صغيرة مستردة
- 150-200 ملي لتر زيت
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- قليل من الملح
- توضع كافة المكونات في وعاء. يغمس ساق الخلاط في الوعاء حتى القاع ثم تخلط المكونات حتى تصبح سائل مستحلب. يرفع ساق الخلاط من حين إلى آخر حتى السطح العلوي للوعاء ثم يغمس مرة أخرى بالوعاء ويكرر ذلك عدة مرات حتى تنتهي من تحضير المايونيز.

- تقشر البطاطس (البطاطا) وتقطع إلى مكعبات
- تطبخ البطاطس (البطاطا) في المرقعة أولاً ثم يضاف المشرم إليها بعد تنظيفه.
- يضاف إليهم الحليب والقشدة ثم تخفق المكونات بساق الخلاط حتى تصبح سائل ذو رغاوي.
- يضاف الملح والفلفل حسب الرغبة ثم يقدم الحساء مع بعض التوابل.

السيبانخ

- 1 كغ سيبانخ
- 3 ملعقة زبد
- 2 ملعقة طحين
- حليب أو قشدة
- 1 فص ثوم
- ملح و فلفل
- تغسل السيبانخ وتطبخ لفترة قصيرة. ثم يسكب الماء منها.
- يحمر الطحين والثوم في الزبد. ثم يضاف السيبانخ والحليب والقشدة بعد ذلك يضاف لها الملح والفلفل وجوز الطيب حسب الرغبة.
- تطبخ السيبانخ لفترة قصيرة ثم تهرس بساق الخلاط حتى تصبح خليط ذو رغاوي.

عجين رقائق الفطير

- 250 غرام طحين
- 3 بيضات
- ½ لتر حليب
- توضع كافة المكونات في وعاء وتخلط بساق الخلاط حتى تصبح عجينة لزج.

كابوتشينو

- 3 ديسيلتر حليب ساخن
- 1 ملعقة صغيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة بُن مطحون
- تخلط كافة المكونات بساق الخلاط حتى تصبح سائل ذو رغاوي.
- يمكنك أيضاً خفق بعض الحليب وإضافته على وجه فنجان الكابوتشينو.

نصيحة:

يمكن إضافة قطعة من الشكولاتة إلى المكونات للحصول على كابوتشينو بطعم الشكولاتة.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- ضع المواد الغذائية في إناء الخلاط أو في أي إناء عميق.
- امسك بالخلاط اليدوي وإنائه جيداً.
- اضبط الجهاز على وضع التشغيل.

تنبيه هام:

لخفق المواد الغذائية بطريقة جيدة يجب السماح للهواء بالدخول إلى المواد الغذائية الخفيفة ولذلك يجب عدم غمس الخلاط اليدوي في المواد الغذائية حتى قاع الإناء بل يجب رفع الساق اليدوي بين حين وآخر إلى السطح ثم إعادة غمسها مرة أخرى في الخليط. كذلك يجب غمس ساق الخلاط بشكل مائل في المواد الغذائية الخفيفة للحصول على نتيجة خفق أفضل.

أنتبه!

- لتجنب وقوع طرطشة قم أولاً بتغطيس ساق الخلاط في المواد الغذائية المطلوب إعدادها بشكل مائل ثم شغل الجهاز على عدد دورات قليلة. وبعد ذلك تضبط الساق على وضع أكثر ميولة ثم يُزاد عدد اللفات عند الحاجة.
- امتنع عن الضغط على زر التشغيل بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية.
- انزع قابس الجهاز من المقبس.
- اضغط على زر الفصل ثم انزع ساق الخلاط البينية من هيكل المحرك.

بعد الانتهاء من الاستخدام/التنظيف

تنبيه!

- ساق الخلاط ليس مصممةً للغسيل في غسالة الأواني.
- قم بغسل ساق الخلاط بفرشاة تحت الماء المنساب من الصنبور.
- ضع ساق الخلاط في وضع رأسي (بحيث تكون السكين في الاتجاه العلوي) ودعها لفترة من الوقت لحين أن تتسرب بقايا الماء المتواجدة بداخلها إلى الخارج وتحف تماماً
- تنبيه: القرص الدائري بساق الخلاط مصنع من الألومنيوم. قد يتغير لون المعدن مع مرور الزمن.

وصفات للأطعمة

حساء المشرم (عش الغراب) بالكريمة

- 200 غرام مشرم (عش الغراب) طازج
- 100 غرام بطاطس (بطاطا)
- 100 غرام حليب
- 50 غرام قشدة
- % لتر مرقة
- ملح و فلفل

هذا الملحق خاص بالخلاط اليدوي من طراز...MSM7. رجاء الرجوع إلى تعليمات استخدام الخلاط اليدوي. ينبغي الحفاظ بعناية على دليل الاستخدام. وإذا حصل طرف ثالث على الجهاز فينبغي الانتباه إلى تسليمه هذا الدليل.

تعليمات الاستخدام الآمن

⚠️ خطر الإصابة بجروح من خلال سكين الخلاط الحادة!

لا تقحم يديك على الإطلاق في الوسط المحيط بالسكين المتواجدة في ساق الخلاط. تجنب تماماً تنظيف سكين الخلاط بيديك إذا لم تكن مرتدياً ما يوفر لهما الحماية اللازمة. ويُفضل استخدام فرشاة لأغراض التنظيف.

تنبيه هام!

يجب الانتباه جيداً إلى أن تركيب ساق الخلاط لا يجري الشروع فيه إلا إذا كان الجهاز متوقفاً عن العمل.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- يجب تنظيف ساق الخلاط قبل الشروع في استخدامه لأول مرة للتأكد من إزالة الرواسب التي تكون قد علقت به أثناء التصنيع.
- ولتحقيق ذلك قم بغمس ساق الخلاط بوعاء يحتوي على كمية من الخل المستخدم للأغراض المنزلية لمدة 20 ثانية وأدره بالخل.
- قم بعد ذلك بغسل ساق الخلاط تحت الماء المنساب من الصنبور ثم اتركه حتى يجف.

استخدام الجهاز

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور.

الشكل التوضيحي A

- 1 ساق الخلاط
- 2 سكين ساق الخلاط

ساق خلاط Profi مصممة للخفق والتقطيع وهرس مكونات الحساء و الصلصات وأطعمة الأطفال الرضع وكذلك لتقطيع وما شابه ذلك.

الشكل التوضيحي B

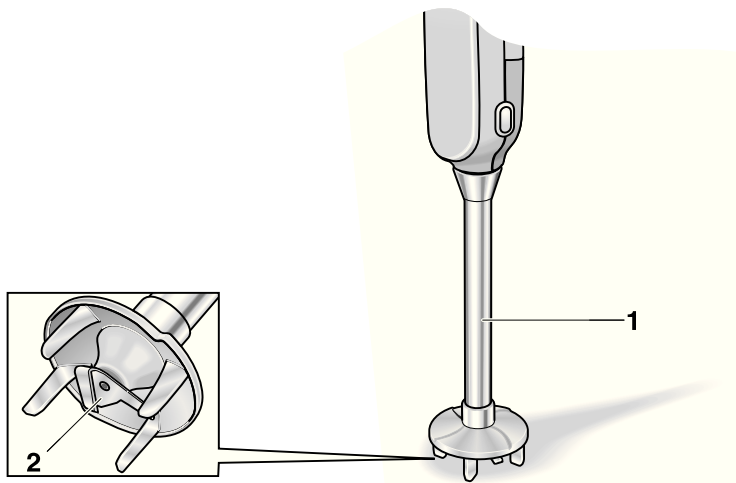
- ركب ساق الخلاط في المكان المخصص لها في هيكل المحرك و قم بإحكام تثبيتها.
- ادخل قابس الجهاز في المقبس.

**Für Produktinformationen sowie Anwendungs-
und Bedienungsfragen aus Deutschland:**

Bosch – Infoteam (Mo–Fr: 8.00–18.00 Uhr erreichbar)

Tel.: **01805 267242*** oder
unter **bosch-infoteam@bshg.com**

* 0,14 EUR/min aus dem Festnetz der T-Com;
Mobilfunktarife können abweichen

A**B**