

**BOSCH**

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



# Maxo**Mixx**

## Accessories (Hand blender)

**MSM8..****MS8CM6..**

<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Stabmixer)	3
<b>[en]</b>	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	7
<b>[fr]</b>	Mode d'emploi	Accessoires (mixer plongeant)	11
<b>[it]</b>	Istruzioni per l'uso	Accessori (Frullatore assiale)	15
<b>[nl]</b>	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Staafmixer)	19
<b>[da]</b>	Bruksanvisning	Tilbehør (blenderstav)	23
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Tilbehør (Stavmikser)	27
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Tillbehör (Stavmixer)	31
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Varusteet (Sauvasekoitin)	35
<b>[es]</b>	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora de varilla)	39
<b>[pt]</b>	Instruções de serviço	Acessórios (Varinha mágica)	43
<b>[el]</b>	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Αναδευτήρας)	47
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El blenderi)	51
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Akcesoria (Blender ręczny)	55
<b>[uk]</b>	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний блендер)	59
<b>[ru]</b>	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Погружной блендер)	63
<b>[ar]</b>	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	70



---

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

**Diese Zubehöre sind für den Stabmixer MSM8../MS8CM6.. bestimmt. Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.**

Diese Zubehöre niemals für andere Geräte verwenden.

Ausschließlich zusammengehörige Teile verwenden.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet. Zu verarbeitende Lebensmittel müssen frei von harten Bestandteilen (z. B. Knochen) sein. Dieses Zubehör darf nicht zur Verarbeitung von anderen Gegenständen bzw. Substanzen benutzt werden.

---

## Sicherheitshinweise

### Verletzungsgefahr

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

### Verbrühungsgefahr!

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

### Achtung!

- Die Behälter sind nicht mikrowellengeeignet.
- Stets die maximale Füllhöhe beachten.
- Niemals mit dem Stabmixer (Mixfuß) im Behälter arbeiten.
- Folgende Teile niemals in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten und nicht im Geschirrspüler reinigen: Getriebeaufsatz, Getriebevorsatz.

### Wichtig!

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

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienungshinweise für dieses Gerät zu erhalten. Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

---

## Auf einen Blick

### → Bild A

#### 1 Universalzerkleinerer L\*

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

#### 2 Universalzerkleinerer XL\*

- a Behälter
- b Universalmesser (XL)
- c Getriebeaufsatz
- d Deckel

#### 3 Schneebesens\*

- a Getriebevorsatz

\* je nach Modell

---

## Vor dem ersten Gebrauch

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

### Achtung!

Ein beschädigtes Zubehör nie in Betrieb nehmen!

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

---

## Universalzerkleinerer (Größe L und XL)

### Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten. → **Tabelle E**

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

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

### Achtung!

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

### → Bild B

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

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

2. Lebensmittel einfüllen.
3. Getriebeaufsatz auf den Behälter setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
4. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
5. Netzstecker einstecken.
6. Grundgerät und Universalzerkleinerer festhalten. Die Turbo-Taste **T** drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.
7. Mit dem Universalzerkleinerer die Lebensmittel verarbeiten.

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

## Beispielrezept:

### Honigkuchen mit Äpfeln

#### Honig-Apfel-Mischung (CNHR29):



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

#### Honig-Apfel-Mischung (CNHR29C):



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

#### Kuchen:

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.

- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung hineingeben.
- Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

## Schneebeesen

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

### ⚠ Verbrühungsgefahr!

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

### Achtung!

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

### → Bild

1. Die vorbereiteten Lebensmittel in den Mixbecher oder ein anderes geeignetes Gefäß füllen oder im Kochtopf verarbeiten.
2. Den Getriebevorsatz auf den Schneebeesen setzen und drücken, bis er hörbar einrastet.
3. Den Schneebeesen mit dem Getriebevorsatz in das Grundgerät stecken und drücken, bis er hörbar einrastet.
4. Netzstecker einstecken.
5. Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
6. Grundgerät und Mixbecher festhalten und Einschalttaste drücken.
7. Mit dem Schneebeesen die Lebensmittel verarbeiten.
8. Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
9. Netzstecker ausstecken.

10. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Schneebesens mit dem Getriebevorsatz vom Grundgerät abnehmen.
11. Den Getriebevorsatz vom Schneebesens abnehmen.
  - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 6

- Die weiteren Zubehörteile mit Spüllauge und einem weichen Tuch oder Schwamm reinigen oder in den Geschirrspüler geben. Zur Reinigung der Messer eine Bürste benutzen.

Änderungen vorbehalten.

---

## Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

### Verletzungsgefahr

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

### Achtung!

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

### Hinweise:

- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einklemmen, da Verformung möglich.
- Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl oder Karotten können Verfärbungen an den Kunststoffteilen entstehen. Diese können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

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

- Den Aufsatz des Universalzerkleinerers und den Getriebevorsatz des Schneebesens nur mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.

---

## Intended use

**These accessories are designed for the hand blender MSM8../MS8CM6... Follow the operating instructions for the hand blender.**

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

The accessories are suitable only for the use described in these instructions. Food which is to be processed must not contain any hard components (e.g. bones). This accessory must not be used for processing other objects or substances.

---

## Safety information

### Risk of injury

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

### Risk of scalding!

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

### Warning!

- The containers are not microwave-safe.
- Always observe the maximum filling level.
- Never use the hand blender (blender foot) in the container.
- Never immerse the following parts in liquids, hold under running water or clean in the dishwasher: gear attachments.

### Important!

It is essential to clean the accessory thoroughly after each use or after it has not been used for an extended period. → *“Cleaning and maintenance” see page 10*

**Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance. Please keep the operating instructions in a safe place.**

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

## Overview

→ Fig. A

### 1 Universal cutter L\*

- a Container
- b Universal blade (L)
- c Ice crusher blade (L)
- d Gear attachment
- e Lid

### 2 Universal cutter XL\*

- a Container
- b Universal blade (XL)
- c Gear attachment
- d Lid

### 3 Whisk\*

- a Gear attachment

\* depending on the model

## Before using for the first time

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

### Warning!

Never operate a damaged accessory!

- Remove all accessories from the packaging and dispose of all packing materials.
- Check that all parts are present and examine them for obvious damage.
  - Fig. A
- Thoroughly clean and dry all parts before using for the first time.
  - "Cleaning and maintenance" see page 10

## Universal cutter (size L and XL)

### Warning!

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

→ Table B

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

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

For crushing ice cubes (crushed ice).

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

### Warning!

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

→ Fig. B

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

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

2. Add food.
3. Place the gear attachment on the container and rotate clockwise until it clicks into position.
4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Insert the mains plug.
6. Hold the base unit and universal cutter firmly. Press Turbo button (T). The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
7. Process the food with the universal cutter.
8. Release the button after processing. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.



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

## Sample recipe:

### Honey cake with apples

#### Honey-apple mixture (CNHR29):

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



#### Honey-apple mixture (CNHR29C):

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



#### Cake:

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

## Whisk

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

### ⚠ Risk of scalding!

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

### Warning!

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

### → Fig 6

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

## Cleaning and maintenance

The accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

### Risk of injury

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

### Warning!

- Do not use cleaning agents containing alcohol or spirits.
- Do not use sharp, pointed or metal objects.
- Do not use abrasive cloths or cleaning agents.
- Never immerse the following parts in liquids, hold under running water or clean in the dishwasher: gear attachments, lid with gears.

### Please note:

- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could become deformed.
- When processing food such as red cabbage or carrots, plastic parts may become discoloured. This can be removed with a few drops of cooking oil.

**Fig. D** gives an overview of how to clean the individual parts.

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

Subject to change.

---

## Conformité d'utilisation

### **Ces accessoires sont destinés au mixeur plongeant MSM8.. / MSM8CM6.. Respecter la notice d'utilisation du mixeur plongeant.**

Ne jamais utiliser ces accessoires avec d'autres appareils. Utiliser uniquement des pièces adaptées.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice. Pour pouvoir être traités, les ingrédients doivent être exempts d'éléments durs (p. ex. os). Cet accessoire ne doit pas servir à transformer d'autres substances ou objets.

---

## Consignes de sécurité

### **⚠ Risques de blessures**

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

### **⚠ Risque de brûlure !**

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

### **⚠ Attention !**

- Les récipients ne vont pas au four micro-ondes.
- Toujours respecter la hauteur de remplissage maximale.
- Ne jamais travailler avec le mixeur plongeant (pied mixeur) dans le récipient.
- Ne jamais plonger dans des liquides, tenir sous l'eau du robinet ou laver au lave-vaisselle les composants suivants : couvercle démultiplicateur, embout démultiplicateur.

### **⚠ Important !**

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

**Veillez lire la présente notice attentivement avant utilisation pour connaître les consignes de sécurité et d'utilisation importantes visant cet appareil. Veillez conserver la notice d'utilisation.**

Si vous remettez l'appareil à un tiers, joignez sa notice d'utilisation.

## Vue d'ensemble

### → Figure A

#### 1 Broyeur universel L \*

- a Récipient
- b lame universelle (L)
- c lame à broyer les glaçons (L)
- d couvercle démultiplicateur
- e couvercle

#### 2 Broyeur universel XL \*

- a Récipient
- b lame universelle (XL)
- c couvercle démultiplicateur
- d couvercle

#### 3 Fouet\*

- a embout démultiplicateur

\* Selon le modèle

## Avant la première utilisation

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

### Attention !

Ne jamais mettre en service un accessoire endommagé !

- Sortir tous les composants de l'accessoire de l'emballage et retirer les éventuels restes d'emballage.
- Contrôler l'intégrité des pièces et vérifier qu'elles ne présentent pas de dommage visible. → **Figure A**
- Avant de les utiliser pour la première fois, nettoyer et sécher soigneusement toutes les pièces. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

## Broyeur universel (taille L et XL)

### Attention !

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

**Lame universelle :** pour broyer la viande, le fromage à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les fruits, les légumes, les noix, les amandes.

### Lame à broyer les glaçons

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


### Attention !

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

### → Figure B

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

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

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

7. Traiter les aliments avec le broyeur universel.
8. Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche secteur.
9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
10. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
11. Retirer la lame.
12. Vider le récipient.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

### Exemple de recette :

#### Gâteau au miel et aux pommes

##### Mélange miel-pomme (CNHR29) :



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

##### Mélange miel-pomme (CNHR29C) :



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

##### Gâteau :

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Battre les blancs d'œuf en neige.
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme**.

- Mélanger la farine, les noix en poudre, la cannelle et la levure chimique dans un bol séparé. Ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.
- Éplucher la pomme et la couper en morceaux. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180°C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

## Fouet

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

### ⚠ Risque de brûlure !

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

### Attention !

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

### → Figure C

1. Verser les ingrédients préparés dans le bol mixeur ou dans un autre récipient adapté ou les traiter directement dans une casserole.
2. Placer l'embout démultiplicateur sur le fouet et l'appuyer jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
3. Insérer le fouet avec embout démultiplicateur dans l'appareil de base et l'appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Brancher la fiche dans la prise de courant.

5. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (recommandation : vitesse élevée).
6. Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur le bouton de mise en route.
7. Traiter les aliments avec le fouet.
8. Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.
9. Débrancher la fiche secteur.
10. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le fouet avec embout démultiplicateur de l'appareil de base.
11. Retirer l'embout démultiplicateur du fouet.
  - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 14

---

## Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

### Risques de blessures

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

### Attention !

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

### Remarques :

- Ne pas coincer les pièces en plastique dans le lave-vaisselle, car elles risquent de se déformer.
- Dans le cas du mixage de chou rouge ou de carottes p. ex., les aliments peuvent laisser des traces sur les parties en plastique. Celles-ci peuvent être éliminées par quelques gouttes d'huile alimentaire.

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

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

Sous réserve de modifications.

---

## Uso corretto

**Questi accessori sono destinati al frullatore ad immersione MSM8../MS8CM6.. Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.**

Non utilizzare mai questi accessori con altri apparecchi. Utilizzare esclusivamente i componenti dell'apparecchio.

L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questo libretto d'istruzioni. Gli alimenti da lavorare devono essere privi di parti dure (ad es. ossi). Questo accessorio non deve essere utilizzato per lavorare altri oggetti o sostanze.

---

## Avvertenze di sicurezza

### Pericolo di lesioni

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

### Pericolo di scottature!

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

### Attenzione!

- I contenitori non possono essere utilizzati nel forno a microonde.
- Rispettare sempre la capienza massima.
- Non lavorare mai con il frullatore ad immersione (piede frullatore) nel contenitore.
- Non immergere mai i seguenti pezzi in liquidi, non metterli mai sotto l'acqua corrente e non lavarli in lavastoviglie: coperchio con innesto per corpo motore, adattatore ingranaggio.

### Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *“Pulizia e cura” ved. pagina 18*

**Leggere attentamente questo libretto d'istruzioni prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. Si prega di conservare il libretto d'istruzioni.**

In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme questo libretto d'istruzioni.

## Panoramica

→ **Figura A**

### 1 Mini tritatutto L\*

- a Contenitore
- b Lama universale (L)
- c Lama tritagliaccio (L)
- d Coperchio con innesto per corpo motore
- e Coperchio

### 2 Mini tritatutto XL\*

- a Contenitore
- b Lama universale (XL)
- c Coperchio con innesto per corpo motore
- d Coperchio

### 3 Frusta per montare\*

- a Adattatore ingranaggio

\* a seconda del modello

## Prima del primo utilizzo

Prima di utilizzare l'accessorio nuovo per la prima volta, va completamente rimosso dal suo imballo, pulito e controllato.

### Attenzione!

Non mettere mai in funzione un accessorio danneggiato!

- Estrarre dalla confezione tutte le parti dell'accessorio e rimuovere l'imballo.
- Controllare che vi siano tutti i componenti e che non presentino danni visibili. → **Figura A**
- Prima del primo utilizzo lavare accuratamente tutte le parti e asciugarle. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 18*

## Mini tritatutto (misura L e XL)

### Attenzione!

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

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

**Lama tritagliaccio (solo misura L):** per tritare cubetti di ghiaccio.

Quantità di lavorazione ottimale: 4-6 cubetti di ghiaccio (max. 100 g).

### Attenzione!

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

→ **Figura B**

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

**Importante:** la lama deve essere inserita diritta nel contenitore.

2. Introdurre l'alimento.
3. Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto.
4. Inserire il corpo motore sul coperchio con innesto per corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
5. Inserire la spina di alimentazione.
6. Tenere fermi il corpo motore e il mini tritatutto. Premere il tasto Turbo **T**. L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.
7. Lavorare l'alimento con il mini tritatutto.



8. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
9. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore.
10. Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Togliere la lama.
12. Svuotare il contenitore.
  - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 18

## Ricetta di esempio:

### Torta al miele con le mele

#### Miscela di miele e mele (CNHR29):



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

#### Miscela di miele e mele (CNHR29C):



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

#### Torta:

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina tipo 405
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 bustine di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela
- Separare gli albumi dai tuorli.
- Montare a neve ferma gli albumi.
- Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere il burro ammorbidito e la **miscela di miele e mele**.
- Mescolare la farina, le noci tritate, la cannella e il lievito in polvere in una ciotola separata. Aggiungere agli altri ingredienti e incorporare. Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.

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

## Frusta per montare

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

### ⚠ Pericolo di scottature!

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

### Attenzione!

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

### → Figura 6

1. Versare gli alimenti preparati nel bicchiere frullatore o in un altro contenitore adatto o lavorarli nella pentola.
2. Applicare l'adattatore ingranaggio sulla frusta per montare e premere fino a sentire uno scatto.
3. Inserire la frusta per montare con l'adattatore ingranaggio nel corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
4. Inserire la spina di alimentazione.
5. Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (consiglio: alta velocità).
6. Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.
7. Lavorare gli alimenti con la frusta per montare.

8. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.
  9. Staccare la spina di alimentazione.
  10. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere la frusta per montare con l'adattatore ingranaggio dal corpo motore.
  11. Togliere l'adattatore ingranaggio dalla frusta per montare.
    - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.  
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 18
- Lavare gli altri componenti con detersivo e un panno o una spugna o metterli in lavastoviglie. Per pulire le lame utilizzare una spugna.

Con riserva di modifiche.

---

## Pulizia e cura

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

### Pericolo di lesioni

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

### Attenzione!

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

### Note:

- Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.
- Durante la lavorazione ad esempio di cavolo rosso o carote, sulle parti di plastica possono formarsi macchie colorate. Queste possono essere eliminate con alcune gocce di olio da cucina.

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

- Pulire l'accessorio del mini tritatutto e l'adattatore ingranaggio della frusta per montare soltanto con un panno morbido umido e asciugare.

---

## Bestemming van het apparaat

**Dit toebehoren is voor de staafmixer MSM8../MS8CM6.. bestemd. Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.**

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

Het accessoire is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing. De te verwerken levensmiddelen mogen geen harde bestanddelen (bijv. beenderen) bevatten. Dit toebehoren mag niet worden gebruikt om andere voorwerpen of substanties te verwerken.

---

## Veiligheidsaanwijzingen

### **Gevaar voor letsel**

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

### **Gevaar voor brandwonden!**

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

### **Attentie!**

- De reservoirs zijn niet geschikt voor de magnetron.
- De maximale vulhoogte niet overschrijden.
- Nooit met de staafmixer (mixervoet) in het reservoir werken.
- Volgende onderdelen nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen: aandrijvingsopzetstuk, aandrijfhulpstuk.

### **Belangrijk!**

Na elk gebruik of als u het apparaat langere tijd niet hebt gebruikt, dient u de toebehoren altijd grondig te reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 22*

**Lees deze gebruiksaanwijzing met belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat vóór de ingebruikneming zorgvuldig door. De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.**

Ook deze gebruiksaanwijzing overhandigen als u het apparaat aan derden doorgeeft.

## In één oogopslag

→ **Afb. A**

### 1 Universele fijnsnijder L\*

- a Fles
- b Universeel mes (L)
- c IJcrushmes (L)
- d Aandrijvingsopzetstuk
- e Deksel

### 2 Universele fijnsnijder XL\*

- a Fles
- b Universeel mes (XL)
- c Aandrijvingsopzetstuk
- d Deksel

### 3 Garde\*

- a Aandrijfhulpstuk

\* Afhankelijk van het model

## Voor het eerste gebruik

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

### Attentie!

Beschadigd toebehoren nooit in gebruik nemen!

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

→ **Afb. A**

- Voor het eerste gebruik alle delen grondig reinigen en drogen.

→ *“Reiniging en verzorging” zie pagina 22*

## Universele fijnsnijder (maat L en XL)

### Attentie!

De maximumhoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel absoluut in acht nemen. → **Tabel E**

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

**IJscrushmes (alleen maat L):** voor het fijnmalen van ijsblokjes (crushed ice). Optimale hoeveelheid: 4–6 ijsblokjes (max. 100 g).


### Attentie!

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

→ **Afb. B**

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

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

2. Levensmiddelen toevoegen.
3. Aandrijvingsopzetstuk op het reservoir plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
4. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en drukken tot het hoorbaar vastklikt.
5. Stekker in het stopcontact steken.
6. Basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden. De turbotoets  indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.
7. De levensmiddelen met de universele fijnsnijder verwerken.

8. Na het mixen de inschakelknop loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
9. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
10. Aandrijvingsopzetstuk tegen de klok in draaien en verwijderen.
11. Mes verwijderen.
12. Reservoir leegmaken.
  - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 22*

## Voorbeeldrecept: honingkoek met appels

### Honing-appelmengeling (CNHR29):



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

### Honing-appelmengeling (CNHR29C):



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

### Gebak:

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 theelepel kaneel
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 appel
- De eiwitten scheiden van de eierdooiers.
- Het eiwit stijf kloppen.
- Eierdooiers met de suiker opkloppen, dan de zachte boter en de **honing-appelmengeling** toevoegen.
- Bloem, gemalen walnoten, kaneel en bakpoeder in een afzonderlijke kom mengen. Aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren. De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.

- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide mengeling erin doen.
- De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.
- De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

## Garde

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

### ⚠ Gevaar voor brandwonden!

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

### Attentie!

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

### → Afb.

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

10. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en de garde met het aandrijfhulpstuk van het basisapparaat nemen.
11. Het aandrijfhulpstuk van de garde nemen.
  - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 22*

- Reinig de overige accessoires met zeepsop en een zachte doek of spons of doe deze in de vaatwasmachine. Gebruik een borstel om de messen te reinigen.

Wijzigingen voorbehouden.

---

## Reiniging en verzorging

Het gebruikte toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

### **Gevaar voor letsel**

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

### **Attentie!**

- Gebruik geen reinigingsmiddelen die alcohol of spiritus bevatten.
- Gebruik geen scherpe, puntige of metalen voorwerpen.
- Gebruik geen schurende doeken of reinigingsmiddelen.
- Volgende onderdelen nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen: aandrijvingsopzetstuk, aandrijfhulpstuk.

### **Aanwijzingen:**

- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.
- Bij de verwerking van bijv. rode kool of wortel kunnen verkleuringen bij de kunststof onderdelen optreden. Deze kunnen met enkele druppels spijsolie worden verwijderd.

In **afbeelding D** vindt u een overzicht van de manier waarop de afzonderlijke onderdelen moeten worden gereinigd.

- Het opzetstuk van de universele fijnsnijder en het aandrijfhulpstuk van de garde alleen met een zachte, vochtige doek afvegen en afdrogen.

---

## Bestemmelsesmæssig brug

**Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM8../MS8CM6..  
Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.**

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

Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning. Fødevarerne, der skal forarbejdes, skal være fri for hårde bestanddele (f.eks. ben). Dette tilbehør må ikke bruges til at forarbejde andre genstande eller substanser.

---

## Sikkerhedsanvisninger

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

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

### **Fare for skoldning!**

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

### **OBS!**

- Beholderne er ikke egnet til mikrobølgeovnen.
- Overhold altid den maksimale påfyldningshøjde.
- Arbejd aldrig med stavblenderen (blenderfod) i beholderen.
- Dyp aldrig følgende dele i væske, hold dem aldrig ind under rindende vand, og sæt dem ikke i opvaskemaskinen: drevpåsat, drevforsats.

### **Vigtigt!**

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 26*

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

Giv brugsanvisningen videre til en senere ejer.

---

## Overblik

### → Billede

#### 1 Minihakker L\*

- a Beholder
- b Universalkniv (L)
- c Ice-Crush-kniv (L)
- d Drevpåsats
- e Låg

#### 2 Minihakker XL\*

- a Beholder
- b Universalkniv (XL)
- c Drevpåsats
- d Låg

#### 3 Piskeris\*

- a Drevforsats

\* Afhængigt af modellen


---

## Inden den første ibrugtagning

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

### OBS!


Et beskadiget tilbehør må aldrig tages i brug!

- Tag alle tilbehørsdele ud af emballagen, og fjern emballagematerialet.
- Kontrollér, om alle dele er fuldstændige og uden synlige skader. → **Billede **
- Rengør og tør alle dele grundigt af inden den første ibrugtagning. → "Rengøring og pleje" se side 26

---

## Minihakker (størrelse L og XL)

### OBS!

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes. → **Tabel **

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

**Ice-Crush-kniv (kun størrelse L):** Til knusning af isterninger (Crushed Ice). Optimal forarbejdningsmængde: 4-6 isterninger (maks. 100 g).


### OBS!

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

### → Billede

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

**Vigtigt:** Kniven skal sidde lige i beholderen.

2. Fyld fødevarerne i.
3. Sæt drevpåsatsen på beholderen, og drej den i retning med uret, indtil den klikker hørbart på plads.
4. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk den ned, indtil den klikker hørbart på plads.
5. Sæt netstikket i.
6. Hold fast i motorenheden og minihakkeren. Tryk på turbo-tasten . Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.
7. Forarbejd fødevarerne med minihakkeren.
8. Slip tændetasten efter forarbejdning. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
9. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.



10. Drej drevpåsatsen i retning mod uret, og tag den af.
11. Tag kniven ud.
12. Tøm beholderen.
  - Rengør straks alle dele efter brug.
    - ”Rengøring og pleje” se side 26

## Opskriftseksempel:

### Honningkage med æbler

#### Honning-æble-blanding (CNHR29):



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

#### Honning-æble-blanding (CNHR29C):



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

#### Kage:

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g malede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 breve vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble
- Skil æggene.
- Pisk æggeviderne stive.
- Pisk æggeblommerne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honning-æble-blandingen**.
- Bland mel, malede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det til de fugtige ingredienser, og rør rundt. Rør forsigtigt de piskede æggevider i med en spatel.
- Læg bagepapir i en firkantet kageform (35 x 11 cm), og tilsæt den forberedte blanding.
- Skræl æblet, og skær det i skiver. Fordel æbleskiverne på kagen.
- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

## Piskeris

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

### ⚠ Fare for skoldning!

Varme væsker skal forarbejdes i en høj, smal blenderbeholder.

### OBS!

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

### → Billede

1. Hæld de tilberedte fødevarer i blenderbægeret eller en anden egnet beholder, eller forarbejd dem i gryden.
2. Sæt drevforsatsen på piskeriset, og tryk, indtil det klikker hørbart på plads.
3. Stik piskeriset med drevforsatsen i motorenheden, og tryk, indtil det klikker hørbart på plads.
4. Sæt netstikket i.
5. Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (anbefaling: høj hastighed).
6. Hold fast i motorenhed og bæger, og tryk på start-tasten.
7. Forarbejd fødevarerne med piskeriset.
8. Slip tændetasten efter forarbejdning. Vent, indtil drevet står stille.
9. Træk netstikket ud.
10. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag piskeriset med drevforsatsen af motorenheden.
11. Tag drevforsatsen af piskeriset.
  - Rengør straks alle dele efter brug.
    - ”Rengøring og pleje” se side 26

## Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

### **⚠ Fare for at komme til skade**

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

### **OBS!**

- Brug ikke rengøringsmidler, der indeholder alkohol eller sprit.
- Brug ikke skarpe, spidse eller metalliske genstande.
- Der må ikke anvendes skurende klude eller rengøringsmidler.
- Dyp aldrig følgende dele i væske, hold dem aldrig ind under rindende vand, og sæt dem ikke i opvaskemaskinen: drevpåsats, drevforsats.

### **Henvisninger:**

- Forsøg ikke at klemme plastdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.
- Ved forarbejdning af f.eks. rødkål eller gulerødder kan der opstå misfarvninger på plastdelene. De kan fjernes med nogle dråber madolie.

På **billede D** ses en oversigt over, hvordan enkeltdelene skal rengøres.

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

Ændringer forbeholdes.

## Korrekt bruk

**Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM8../MS8CM6.. Følg bruksanvisningen for stavmikseren.**

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

Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen. Matvarene som skal bearbeides må være fri for harde bestanddeler (f.eks. knoker). Dette tilbehøret må ikke brukes til bearbeidelse av andre gjenstander eller substanser.

## Sikkerhetsanvisninger

### Fare for personskader

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

### Fare for skålding!

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

### OBS!

- Beholderne er ikke egnet for mikrobølgeovn.
- Overhold alltid maksimal fyll høyde.
- Du må aldri arbeide med stavmikseren (mikserfoten) i beholderen.
- Følgende deler må aldri senkes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin: Drevpåsats, drevforsats.

### Viktig!

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

→ "Rengjøring og pleie" se side 30

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

---

## En oversikt

### → Bilde

#### 1 Universalkutter L\*

- a Beholder
- b Universalkniv (L)
- c "Ice Crush"-kniv (L)
- d Drevpåsats
- e Lokk

#### 2 Universalkutter XL\*

- a Beholder
- b Universalkniv (XL)
- c Drevpåsats
- d Lokk

#### 3 Visp\*

- a Drevforsats

\* avhengig av modell


---

## Før første gangs bruk

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

### OBS!

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

- Ta alle tilbehørsdelene ut av emballasjen og fjern eksisterende forpakkingsmateriell.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde **
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → "Rengjøring og pleie" se side 30

---

## Universalkutter (størrelse L og XL)

### OBS!

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

### → Tabell

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

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

Til kutting av isbiter (Crushed Ice).

Optimal arbeidsmengde: 4-6 isbiter (maks. 100 g).


### OBS!

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

### → Bilde

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

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

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

10. Drei drevpåsatsen mot urviseren og ta den av.
11. Ta ut kniven.
12. Tøm beholderen.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk.
    - "Rengjøring og pleie" se side 30

## Eksempel på oppskrift: Honningkake med epler

### Blanding av honning/epler (CNHR29):



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

### Blanding av honning/epler (CNHR29C):



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

### Kake:

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 pk vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple
- Skill eggene.
- Stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplomme og sukker, tilsett deretter det myke smøret og **blanding av honning/epler**.
- Bland mel, malte valnøtter, kanel og bakepulver i en separat bolle. Tilsett de fuktige ingrediensene og rør dem inn. Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte blandingen på.
- Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

## Visp

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

### ⚠ Fare for skålding!

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

### OBS!

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

### → Bilde

1. Fyll de forberedte matvarene i miksebegeret eller et annet egnet apparat, eller bearbeid dem i kasserollen.
2. Sett drevforsatsen på vispen og trykk til den går hørbart i inngrep.
3. Stikk vispen med drevforsatsen inn på basisapparatet og trykk til den går hørbart i lås.
4. Sett i støpselet.
5. Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
6. Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk inn innkoplingstasten.
7. Bearbeid matvarene med vispen.
8. Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen. Vent til drevet står stille.
9. Trekk ut støpselet.
10. Hold begge frigjøringstastene inne og ta vispen med drevforsatsen ut av basisapparatet.
11. Ta drevforsatsen av vispen.
  - Rengjør alle delene straks etter bruk.
    - "Rengjøring og pleie" se side 30

---

## Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

### Fare for personskader

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

### **OBS!**

- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder alkohol eller sprit.
- Ikke bruk skarpe, spisse gjenstander eller metallgjenstander.
- Ikke bruk skurekluter eller skurende rengjøringsmidler.
- Følgende deler må aldri senkes ned i væsker eller holdes under rennende vann og ikke rengjøres i oppvaskmaskin: Drevpåsats, drevforsats.

### **Merknader:**

- Ikke klem plastdelene fast i oppvaskmaskinen, for da kan de deformeres.
- Når du arbeider med f.eks. rødkål eller gulrot, kan det oppstå misfarginger av plastdelene. Disse kan fjernes med noen dråper matolje.

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

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

Endringer forbeholdes.

---

## Avsedd användning

**Dessa tillbehör är avsedda för stavmixern MSM8../MS8CM6...  
Följ bruksanvisningen för stavmixern.**

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

Tillbehöret är enbart avsett för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen. I de matvaror som ska bearbetas får inga hårda beståndsdelar (t.ex. ben) finnas. Tillbehöret får inte användas för att bearbeta andra föremål eller ämnen.

---

## Säkerhetsanvisningar

### Risk för personskador

- Vidrör inte knivarnas eggar med bara händerna. Håll bara i plasten när du sätter in och tar ut knivarna. Använd en borste för att rengöra dem.
- Använd tillbehör bara i komplett hopsatt tillstånd. Sätt på och ta av tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- Sätt aldrig in vispen i motordelen utan den tillhörande drivaxeln.

### Risk för skållning!

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

### Varning!

- Behållarna är inte lämpliga för mikrovågsugn.
- Överskrid inte den högsta fyllnadsnivån.
- Arbeta aldrig med stavmixern (mixerfoten) i behållaren.
- Följande delar får aldrig doppas i vätskor, hållas under rinnande vatten eller maskindiskas: drivningstillsats, drivaxel.

### Viktigt!

Rengör ovillkorligen tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → *”Rengöring och skötsel” se sidan 34*

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

Lämna över bruksanvisningen när du överlåter apparaten till en annan person.

## Översikt

### → Figur

#### 1 Minihackare L\*

- a Behållare
- b Universalkniv (L)
- c Ice Crush-kniv (L)
- d Drivningstillsats
- e Lock

#### 2 Minihackare XL\*

- a Behållare
- b Universalkniv (XL)
- c Drivningstillsats
- d Lock

#### 3 Visp\*

- a Drivaxel

\* beroende på modell

## Före första användningen

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

### Varning!

Använd aldrig ett skadat tillbehör!


- Ta ut alla tillbehörsdelar ur förpackningen och avlägsna förpackningsmaterialet.
- Kontrollera att alla delar är kompletta och inte har några synliga skador.

### → Figur

- Rengör och torka alla delar noggrant före den första användningen.  
→ "Rengöring och skötsel" se sidan 34

## Minihackare (storlek L och XL)

### Varning!

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

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

**Ice Crush-kniv (bara i storlek L):** för att krossa isbitar (crushed ice).

Optimal bearbetningsmängd: 4-6 isbitar (högst 100 g).

### Varning!

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

### → Figur

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



- 10. Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.
- 11. Ta ut kniven.
- 12. Töm behållaren.

- Rengör alla delarna omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 34

## Receptexempel:

### Honungskakor med äpplen

#### Honungs-/äppelblandning (CNHR29):



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

#### Honung-/äppelblandning (CNHR29C):



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

#### Kaka:

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

- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

## Visp

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

### ⚠ Risk för skållning!

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

### Varning!

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

### → Figur C

1. Lägg de förberedda matvarorna i mixerbägaren eller i ett annat lämpligt kärl eller bearbeta dem i kastrullen.
2. Sätt drivaxeln på vispen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
3. Stick in vispen med drivaxeln i motordelen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
4. Sätt in stickkontakten.
5. Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (vi rekommenderar ett högt varvtal).
6. Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på startknappen.
7. Bearbeta matvarorna med vispen.
8. Släpp startknappen efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla.
9. Ta ut nätstickkontakten.
10. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av vispen med drivaxeln från motordelen.
11. Ta bort drivaxeln från vispen.
- Rengör alla delarna omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 34

---

## Rengöring och skötsel

Rengör alla använda tillbehörsdelar noggrant efter varje användning.

### Risk för personskador

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

### Varning!

- Använd inga alkoholhaltiga rengöringsmedel.
- Använd inga vassa, spetsiga eller metalliska föremål.
- Använd inga repande trasor eller rengöringsmedel.
- Följande delar får aldrig doppas i vätskor, hållas under rinnande vatten eller maskindiskas: drivningstillsats, drivaxel.

### Anmärkningar:

- Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen. De kan bli deformerade.
- Vid bearbetning av t.ex. rödkål eller morötter kan plastdelarna bli missfärgade. Det går att ta bort med några droppar matolja.

I **figur D** finns en översikt över hur delarna ska rengöras.

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

Med förbehåll för ändringar.

---

## Määräyksenmukainen käyttö

**Nämä varusteet on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM8../MS8CM6.. Noudata sauvasekoittimen ohjeita.**

Varusteita ei saa koskaan käyttää muiden laitteiden kanssa. Käytä ainoastaan varusteeseen kuuluvia osia.

Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen. Käsiteltävissä elintarvikkeissa ei saa olla kovia aineksia (esim. luita). Varustetta ei saa käyttää muiden tarvikkeiden/aineiden käsittelyyn.

---

## Turvallisuusohjeet

### Loukkaantumisvaara

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

### Palovammavaara!

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

### Huomio!

- Kulhot eivät sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.
- Ota aina huomioon maksimaalinen täyttökorkeus.
- Älä koskaan käytä sauvasekoitinta (sekoitusvartta) kulhossa.
- Älä upota seuraavia osia veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa: vaihteisto-osa, adapteri.

### Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 38

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitteen turvallisuutta ja käyttöä koskevia ohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti. Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

## Yhdellä silmäyksellä

### → Kuva

#### 1 Minileikkuri L\*

- a Kulho
- b Yleisterä (L)
- c Jäänmurskaintera (L)
- d Vaihteisto-osa
- e Kansi

#### 2 Minileikkuri XL\*

- a Kulho
- b Yleisterä (XL)
- c Vaihteisto-osa
- d Kansi

#### 3 Pallovispilä\*

- a Adapteri


\* mallista riippuen

## Ennen ensimmäistä käyttöä

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

### Huomio!

Viallista varustetta ei saa koskaan käyttää!

- Ota kaikki varusteet pakkauksesta ja poista pakkausmateriaali.
- Tarkista, että kaikki osat ovat mukana eikä niissä ole näkyviä vaurioita.  
→ **Kuva **
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 38

## Minileikkuri (koko L ja XL)

### Huomio!

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

### → Taulukko

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

### Jäänmurskaintera (vain koko L):

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


### Huomio!

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

### → Kuva

1. Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle ja paina sitä. Kiinnitä yleisterä tai jäänmurskaintera.

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

2. Täytä elintarvikkeet.
3. Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
4. Aseta peruslaite vaihteisto-osaan ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
5. Liitä pistoke pistorasiaan.
6. Pidä kiinni peruslaitteesta ja minileikkurista. Paina turbopainiketta . Laitte on toiminnassa niin kauan kuin painiketta painetaan.
7. Käsittele elintarvikkeet minileikkurilla.
8. Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen. Odota, kunnes moottori pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
9. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.

10. Irrota vaihteisto-osa vastapäivään kääntäen.

11. Poista terä.

12. Tyhjennä kulho.

- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 38

## Esimerkkiresepti:

### Omena-hunajakakku

#### Omena-hunajaseos (CNHR29):



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

#### Omena-hunajaseos (CNHR29C):



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

#### Kakku:

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

## Pallovispilä

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

### ⚠ Palovammavaara!

Kun käsittelet kuumia nesteitä, käytä korkeaa ja kapeaa sekoitusastiaa.

### Huomio!

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

### → Kuva

1. Laita valmistelemasi elintarvikkeet kulhoon tai muuhun sopivaan astiaan tai käsittele ne kattilassa.
2. Aseta adapteri pallovispilän päälle ja paina, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
3. Aseta pallovispilä adaptereineen peruslaitteeseen ja paina, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti.
4. Liitä pistoke pistorasiaan.
5. Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
6. Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.
7. Käsittele elintarvikkeet pallovispilällä.
8. Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen. Odota, kunnes moottori pysähtyy.
9. Irrota pistoke pistorasiasta.
10. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota pallovispilä adaptereineen peruslaitteesta.
11. Irrota adapteri pallovispilästä.
  - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.  
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 38

---

## Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

### Loukkaantumisvaara


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

#### **Huomio!**

- Älä käytä alkoholi- tai spriipitoista puhdistusainetta.
- Älä käytä teräväreunaisia tai -kärkisiä tai metalliesineitä.
- Älä käytä hankaavia liinoja tai puhdistusaineita.
- Älä upota seuraavia osia veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa: vaihteisto-osa, adapteri.

#### **Huomautuksia:**

- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.
- Jos käsittelet esimerkiksi punakaalia tai porkkanoita, muoviosiin voi tulla värjäntymiä. Ne voidaan poistaa muutamalla tipalla ruokaöljyä.

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

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

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

---

## Uso conforme a lo prescrito

**Los presentes accesorios están destinados exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM8./ MS8CM6.. Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora.**

No utilizar nunca estos accesorios para otros aparatos. Utilizar exclusivamente las piezas que le pertenezcan.

El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso. Los alimentos que se van a procesar no deben contener elementos duros (p. ej., huesos). El accesorio no deberá usarse para procesar otros tipos de alimentos o productos.

---

## Indicaciones de seguridad

### Peligro de lesiones

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

### ¡Peligro de quemaduras!

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

### ¡Atención!

- Los recipientes no son adecuados para el horno microondas.
- Tener siempre en cuenta el nivel de llenado máximo.
- No trabajar nunca con la batidora de varilla (pie de la batidora) en el recipiente.
- No sumergir nunca las siguientes piezas en líquidos o lavarlas debajo del grifo con agua ni tampoco en el lavavajillas: la tapa del accionamiento, la pieza acopladora.

### ¡Importante!

Es imprescindible limpiar en profundidad el accesorio después de cada uso y después de que no se haya utilizado durante un tiempo prolongado. → «Limpieza y cuidado» véase la página 42

Leer las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato. En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

**Guardar las instrucciones de uso.**

En caso de entregar el aparato a otra persona, acompañarlo siempre de las correspondientes instrucciones de uso.

## Descripción del aparato

→ **Figura A**

### 1 Picador universal L\*

- a Recipiente
- b Cuchilla universal (L)
- c Cuchilla para picar hielo (L)
- d Tapa de accionamiento
- e Tapa

### 2 Picador universal XL\*

- a Recipiente
- b Cuchilla universal (XL)
- c Tapa de accionamiento
- d Tapa

### 3 Varilla montaclaras\*

- a Pieza acopladora

\* según modelo

## Antes de usar el aparato por primera vez

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

**¡Atención!**

¡No poner nunca en funcionamiento un accesorio dañado!

- Extraer todos los accesorios del embalaje y retirar el material de embalaje.
- Comprobar que estén todas las piezas y que no haya daños visibles.

→ **Figura A**

- Limpiar y secar bien todas las piezas antes del primer uso. → «*Limpeza y cuidado*» véase la página 42

## Picador universal (tamaños L y XL)

**¡Atención!**

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

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

**Cuchilla para picar hielo (solo en el tamaño L):** para picar cubitos de hielo (hielo picado).

Cantidad de elaboración óptima:  
4–6 cubitos de hielo (máx. 100 g).

**¡Atención!**

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


→ **Figura B**

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

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

2. Introducir los alimentos.
3. Colocar la tapa de accionamiento en el recipiente y girarla en sentido horario hasta que encastre de forma audible.
4. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.
5. Introducir el enchufe en la toma de corriente.



6. Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Pulsar la tecla turbo . El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.
7. Procesar los alimentos con el picador universal.
8. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión. Aguardar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
9. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
10. Girar la tapa de accionamiento en sentido antihorario y retirarla.
11. Sacar la cuchilla.
12. Vaciar el recipiente.
  - Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 42

## Ejemplo de receta:

### Bizcocho de miel con manzanas

#### Mezcla de miel y manzana (CNHR29):



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

#### Mezcla de miel y manzana (CNHR29C):



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

#### Bizcocho:

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

- Separar las yemas de las claras.
- Batir la clara de huevo a punto de nieve.
- Batir las yemas junto con el azúcar y añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana**.
- Mezclar la harina, la nuez molida, la canela y la levadura en polvo en un recipiente separado. Mezclarlos con los ingredientes húmedos. Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.
- Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno e introducir la mezcla recién preparada.
- Pelar la manzana y cortarla en rodajas y distribuirlas sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180°C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

## Varilla montaclaras

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

### ¡Peligro de quemaduras!

Usar un recipiente alto y estrecho para procesar líquidos calientes.

### ¡Atención!

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

### → Figura

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

4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
5. Ajustar el número de revoluciones deseado con el mando selector (recomendación: número de revoluciones alto).
6. Sujetar la base motriz y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.
7. Procesar los alimentos con la varilla montaclaras.
8. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión. Aguardar a que el accionamiento se detenga.
9. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
10. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar de la base motriz la varilla montaclaras con la pieza acopladora.
11. Retirar la pieza acopladora de la varilla montaclaras.
  - Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 42

---

## Limpieza y cuidado

Limpiar bien los accesorios empleados después de cada uso.

### Peligro de lesiones

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

### ¡Atención!

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

### Notas:

- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.
- Al procesar alimentos como, p. ej., col lombarda o zanahorias, las piezas de plástico pueden teñirse con una capa de color rojizo. Esta capa se puede eliminar aplicando varias gotas de aceite de cocina.

En la **figura D** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

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

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones.

---

## Utilização correta

**Estes acessórios destinam-se à varinha trituradora MSM8../MS8CM6.. Seguir o manual de instruções da varinha trituradora.**

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

O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções. Os alimentos a preparar não devem conter partes duras (p. ex. ossos). Este acessório não pode ser utilizado para processar outros tipos de objetos ou substâncias.

---

## Indicações de segurança

### Perigo de ferimentos

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

### Perigo de queimaduras!

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

### Atenção!

- Os recipientes não são adequados para micro-ondas.
- Respeitar sempre a altura de enchimento máxima.
- Nunca trabalhar com a varinha trituradora (pé triturador) no recipiente.
- Nunca mergulhar as seguintes peças em líquidos, não colocar sob água corrente nem lavar na máquina de lavar loiça: suporte da engrenagem, engrenagem adaptável.

### Importante!

É imperterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 46

**Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o aparelho, para conhecer importantes indicações de segurança e de serviço. Guardar as instruções de serviço.**

Entregar estas instruções de serviço sempre que o aparelho for cedido a terceiros.

## Panorâmica do aparelho

→ Fig. A

### 1 Picador universal L\*

- a Recipiente
- b Lâmina universal (L)
- c Picador de gelo (L)
- d Suporte da engrenagem
- e Tampa

### 2 Picador universal XL\*

- a Recipiente
- b Lâmina universal (XL)
- c Suporte da engrenagem
- d Tampa

### 3 Batedor de claras\*

- a Engrenagem adaptável

\* conforme o modelo

## Antes da primeira utilização

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

### Atenção!

Nunca coloque um acessório em funcionamento caso se encontre danificado!

- Retirar da embalagem todos os acessórios e remover o material de embalagem existente.
- Verificar se foram fornecidas todas as peças e se estas não apresentam danos visíveis. → Fig. A
- Antes da primeira utilização, limpe bem e seque todas as peças. → “Limpeza e manutenção” ver página 46

## Picador universal (tamanho L e XL)

### Atenção!

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

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

### Picador de gelo (apenas tamanho L):

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

### Atenção!

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

→ Fig. E

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

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

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

8. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
9. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
10. Rodar o suporte da engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
11. Retirar a lâmina.
12. Esvaziar o recipiente.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 46

## Exemplo de receita:

### Bolo de mel com maçãs

#### Mistura de mel e maçã (CNHR29):



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

#### Mistura de mel e maçã (CNHR29C):



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

#### Bolo:

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela
- pacotes de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã
- Separar as gemas das claras.
- Bater as claras até ficarem em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar, depois adicionar a manteiga mole e a **mistura de mel e maçã**.

- Misturar a farinha, as avelãs raladas, a canela e o fermento em pó numa tigela separada. Adicionar aos ingredientes húmidos e misturar. Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
- Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã e cortá-la em fatias. Distribuir as fatias de maçã sobre o bolo.
- Pré-aquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

## Batedor de claras

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

### ⚠ Perigo de queimaduras!

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

### Atenção!

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

### → Fig. 6

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

6. Segurar com firmeza no aparelho base e no copo misturador e premir a tecla de ligação.
7. Processar os alimentos com o batedor.
8. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado.
9. Retirar a ficha da tomada.
10. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o batedor com a engrenagem adaptável do aparelho base.
11. Retirar a engrenagem adaptável do batedor.
  - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “Limpeza e manutenção” ver página 46

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

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

Direitos reservados quanto a alterações.

---

## Limpeza e manutenção

Os acessórios utilizados têm de ser bem limpos após cada utilização.

### Perigo de ferimentos

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

### Atenção!

- Não utilize detergentes que contenham álcool ou álcool etílico.
- Não utilizar objetos cortantes, pontiagudos ou metálicos.
- Não utilizar panos ou detergentes abrasivos.
- Nunca mergulhar as seguintes peças em líquidos, não colocar sob água corrente nem lavar na máquina de lavar loiça: suporte da engrenagem, engrenagem adaptável.

### Notas:

- Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.
- Ao preparar p. ex. couve roxa ou cenouras, formam-se manchas nas peças de plástico. Estas manchas podem ser eliminadas facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

---

## Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

**Αυτά τα εξαρτήματα προορίζονται για το μπλέντερ χειρός MSM8../MS8CM6... Προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αυτά τα εξαρτήματα για άλλες συσκευές.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά συναφή εξαρτήματα.

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες. Τα προς επεξεργασία τρόφιμα πρέπει να μην περιέχουν καθόλου σκληρά συστατικά (π.χ. κόκκαλα). Αυτό το εξάρτημα δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για την επεξεργασία άλλων υλικών ή ουσιών.

---

## Υποδείξεις ασφαλείας

### Κίνδυνος τραυματισμού

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

### Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

### Προσοχή!

- Τα δοχεία δεν είναι κατάλληλα για τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Προσέχετε πάντοτε το μέγιστο ύψος πλήρωσης.
- Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός (πόδι μίξερ) μέσα στο δοχείο.
- Μη βυθίζετε ποτέ τα ακόλουθα εξαρτήματα σε υγρά ή μην τα κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων: Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης, προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

### Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

**Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να αποκτήσετε σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας και χειρισμού για αυτή τη συσκευή. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.**

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

## Με μια ματιά

→ **Εικ. Α**

### 1 Κόφτης γενικής χρήσης L \*

- a Δοχείο
- b Μαχαίρι γενικής χρήσης (L)
- c Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (L)
- d Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης
- e Καπάκι

### 2 Κόφτης γενικής χρήσης XL \*

- a Δοχείο
- b Μαχαίρι γενικής χρήσης (XL)
- c Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης
- d Καπάκι

### 3 Χτυπητήρι\*

- a Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης

\* ανάλογα με το μοντέλο

## Πριν την πρώτη χρήση

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

### Προσοχή!

Μη θέσετε σε λειτουργία ποτέ ένα εξάρτημα που έχει βλάβη!

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και απομακρύνετε τα υπάρχοντα υλικά συσκευασίας.
- Ελέγξτε όλα τα εξαρτήματα για πληρότητα και εμφανείς ζημιές.

→ **Εικ. Α**

- Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη και στεγνώστε τα. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

## Κόφτης γενικής χρήσης (μέγεθος L και XL)

### Προσοχή!

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

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

**Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (μόνο μέγεθος L):** Για τον τεμαχισμό παγοκύβων (crushed ice).

Ιδανική ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών: 4-6 παγάκια.(μέγ. 100 γρ.).

### Προσοχή!

- Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, ραπανάκια, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).
- Επεξεργάζεστε τους παγόκυβους αποκλειστικά με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου


→ **Εικ. Β**

1. Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το. Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης ή το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου.

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


2. Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
3. Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο δοχείο και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.




4. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
5. Συνδέστε το φιν στην πρίζα.
6. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης. Πατήστε το πλήκτρο Turbo . Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
7. Επεξεργαστείτε με τον κόφτη γενικής χρήσης τα τρόφιμα.
8. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
9. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
10. Γυρίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
11. Αφαιρέστε το μαχαίρι.
12. Αδειάστε το δοχείο.
  - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50

## Παράδειγμα συνταγής: Κέικ μελιού με μήλα

### Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR29):

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

### Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR29C):

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

### Γλυκά:

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι κανέλα

- 2 φακελάκια βανίλια
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο
- Χωρίστε τα αυγά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών, μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τα κροκάδια των αυγών με τη ζάχαρη, μετά προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Σε ένα ξεχωριστό λεκανάκι αναμείξτε το αλεύρι, τα αλεσμένα καρύδια, την κανέλα και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα. Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα.
- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες των μήλων πάνω στο κέικ.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

## Χτυπητήρι

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

### Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

### Προσοχή!

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

### → Εικ.

1. Βάλτε τα προετοιμασμένα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης ή σ' ένα άλλο κατάλληλο δοχείο ή επεξεργαστείτε τα στην κατσαρόλα.

2. Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο χτυπητήρι και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
  3. Τοποθετήστε το χτυπητήρι μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης στη βασική συσκευή και πιέστε το, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.
  4. Συνδέστε το φως στην πρίζα.
  5. Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση του αριθμού στροφών (Σύσταση: υψηλός αριθμός στροφών).
  6. Κρατήστε τη βασική συσκευή και το δοχείο ανάμειξης σταθερά και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης.
  7. Επεξεργαστείτε με το χτυπητήρι τα τρόφιμα.
  8. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.
  9. Αποσυνδέστε το φως.
  10. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το χτυπητήρι μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από τη βασική συσκευή.
  11. Αφαιρέστε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από το χτυπητήρι.
    - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 50
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.
  - Μη βυθίζετε ποτέ τα ακόλουθα εξαρτήματα σε υγρά ή μην τα κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων: Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης, προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

#### Υποδείξεις:

- Μη μαγκώνετε τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, γιατί υπάρχει κίνδυνος για παραμορφώσεις.
- Κατά την επεξεργασία π.χ. κόκκινου λάχανου ή καρότων μπορεί να δημιουργηθούν αλλοιώσεις του χρωματισμού στα πλαστικά μέρη. Αυτές μπορεί να απομακρυνθούν με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

Στην **Εικ. D** θα βρείτε μια επισκόπηση, σχετικά με πώς πρέπει να καθαρίζονται τα ξεχωριστά εξαρτήματα.

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

---

## Καθαρισμός και φροντίδα

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

### Κίνδυνος τραυματισμού

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

### Προσοχή!

- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν αλκοόλη ή οινόπνευμα.
- Μη χρησιμοποιείτε κοφτερά, αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα.

Διατηρούμε το δικαίωμα αλλαγών.

## Amaca uygun kullanım

**Bu aksesuarlar MSM8../MS8CM6.. el blenderi için tasarlanmıştır. El blenderinin kullanım kılavuzunu dikkate alınız.**

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

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

## Güvenlik uyarıları

### ⚠ Yaralanma tehlikesi

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

### ⚠ Yanma tehlikesi!

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

### ⚠ Dikkat!

- Kap mikrodalgada kullanıma uygun değildir.
- Her zaman azami dolum yüksekliğine dikkat ediniz.
- El blenderi (karıştırma ayağı) ile kesinlikle kabin içinde çalışmayınız.
- Aşağıdaki parçaları kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız: Dişli düzeneği, dişli düzenek ön parçası.

### ⚠ Önemli!

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 54

**Bu cihaza ilişkin önemli güvenlik ve kullanım bilgilerini edinmek için, cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz.**

Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz.

## Genel Bakış

### → Resim A

#### 1 Genel doğrayıcı L\*

- a Kap
- b Doğrama bıçağı (L)
- c Buz kırma bıçağı (L)
- d Dişli düzeneği
- e Kapak

#### 2 Genel doğrayıcı XL\*

- a Kap
- b Doğrama bıçağı (XL)
- c Dişli düzeneği
- d Kapak

#### 3 Çırpma teli\*

- a Dişli düzenek ön parçası

\* modele bağlı

## İlk kullanımdan önce

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

### Dikkat!

Hasarlı bir aksesuar kesinlikle kullanılmamalıdır!

- Tüm aksesuar parçalarını ambalajdan dışarı alınız ve mevcut ambalaj malzemesini çıkartınız.
- Tüm parçaların eksiksiz olduğunu ve görünür bir hasar olmadığını kontrol ediniz. → **Resim A**
- İlk kullanımdan önce tüm parçaları iyice temizleyiniz ve kurutunuz. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 54*

## Genel doğrayıcı (L ve XL boy)

### Dikkat!

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

### → Tablo B

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

### Buz kırma bıçağı (sadece L boy):

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

### Dikkat!

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

### → Resim B

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

**Önemli:** Bıçak, kap içine tam olarak oturmalıdır.

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

8. İşlemlerinizi bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
9. Her iki çözüme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
10. Dişli düzeneği saat yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
11. Bıçağı çıkartınız.
12. Kabı boşaltınız.
  - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → "Temizlik ve bakım" bkz. sayfa 54

## Örnek tarif:

### Elmalı ballı kek

#### Bal-elma karışımı (CNHR29):

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



#### Bal-elma karışımı (CNHR29C):

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



#### Kek:

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

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

## Çırpma teli

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

### ⚠ Yanma tehlikesi!

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

### Dikkat!

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

### → Resim C

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

7. Çırpma teli ile besinleri işleyiniz.
  8. İşlemlerinizi bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz.
  9. Elektrik fişini çekiniz.
  10. Her iki kilit açma tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak çırpma telini dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihazdan çıkartınız.
  11. Dişli düzeneğin ön parçasını çırpma telinden çıkartınız.
    - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 54
- Genel doğrayıcının üst parçasını ve çırpma teline ait dişli düzeneğin ön parçasını sadece yumuşak ve nemli bir bezle siliniz ve kurulaınız.
  - Diğer aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Bıçağı temizlemek için bir fırça kullanınız.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## Temizlik ve bakım

Kullanılan aksesuar parçaları her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

### Yaralanma tehlikesi

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

### Dikkat!

- Alkol veya ispirto içeren temizleme maddeleri kullanmayınız.
- Keskin, sivri uçlu veya metalik cisimler kullanmayınız.
- Aşındırıcı nitelikte bez veya temizleme malzemeleri kullanmayınız.
- Aşağıdaki parçaları kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız: Dişli düzeneği, dişli düzenek ön parçası.

### Bilgiler:

- Deformasyon söz konusu olabileceği için plastik parçalar makine içinde sıkışık şekilde durmamalıdır.
- Örneğin: Kırmızı lahana veya havuç plastik parçalarda renk değişimlerine neden olabilir. Bu renklenmeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

**Resim D** üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

---

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

**Te akcesoria są przeznaczone do blenderów MSM8../MS8CM6...  
Przestrzegać instrukcji obsługi blendera.**

Nigdy nie używać tych akcesoriów z innymi urządzeniami. Stosować wyłącznie elementy stanowiące komplet.

Akcesoria są przystosowane tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji. Przetwarzane artykuły spożywcze nie mogą zawierać twardych części (np. kości). Przystawki nie wolno używać do przetwarzania innych przedmiotów i substancji.

---

## Zasady bezpieczeństwa

### **Niebezpieczeństwo zranienia**

- Ostrzy noża nie dotykać gołymi rękoma. Przy zakładaniu i zdejmowaniu noży chwycić je tylko za części pokryte tworzywem sztucznym. Do czyszczenia używać szczoteczki.
- Akcesoriów używać tylko po całkowitym zmontowaniu. Akcesoria zakładać i zdejmować tylko, gdy napęd jest zatrzymany, a wtyczka sieciowa jest odłączona od gniazda sieciowego.
- Nigdy nie wkładać końcówek do ubijania do urządzenia bez odpowiedniej nasadki przekładniowej.

### **Niebezpieczeństwo oparzenia!**

W przypadku gorącego mleka używać wysokiego, wąskiego naczynia. Gorące mleko może przyskać i powodować oparzenia.

### **Uwaga!**

- Pojemniki nie nadają się do kuchenek mikrofalowych.
- Nigdy nie przekraczać maksymalnej wysokości napełniania.
- Pojemnika nie wykorzystywać do miksowania blenderem (końcówką miksującą).
- Nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń następujących części: nasadka przekładniowa, przystawka przekładniowa.

### **Ważne!**

Akcesoria należy koniecznie dokładnie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 58

**Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze zasadami bezpieczeństwa i obsługi. Instrukcję obsługi należy zachować.**

Instrukcję należy przekazać razem z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## Opis urządzenia

### → Rysunek

#### 1 Rozdrabniacz uniwersalny L \*

- a Pojemnik
- b Nóż uniwersalny (L)
- c Nóż Ice-Crush (L)
- d Nasadka przekładniowa
- e Pokrywa

#### 2 Rozdrabniacz uniwersalny XL \*

- a Pojemnik
- b Nóż uniwersalny (XL)
- c Nasadka przekładniowa
- d Pokrywa

#### 3 Końcówka do ubijania\*

- a Nasadka przekładniowa

\* w zależności od modelu

## Przed pierwszym użyciem

Przed użyciem nowych akcesoriów należy je całkowicie rozpakować, wyczyścić i sprawdzić.

### Uwaga!

Nigdy nie używać uszkodzonych akcesoriów!


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

### → Rysunek

- Przed pierwszym użyciem dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.  
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 58

## Rozdrabniacz uniwersalny (rozmiar L oraz XL)

### Uwaga!

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

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

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


### Uwaga!

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

### → Rysunek

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

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

2. Włożyć produkty.
3. Założyć nasadkę przekładniową na pojemnik i obrócić zgodnie z kierunkiem ruchu ruchem wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana.
4. Ustawić korpus urządzenia na nasadce przekładniowej i docisnąć tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego.
6. Chwycić korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny. Nacisnąć przycisk Turbo . Urządzenie jest włączone tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
7. Zmiksować produkty za pomocą rozdrabniacza uniwersalnego.



8. Po zмикsovaniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
9. Wcisnąć i przytrzymać oba przyciski zwalnijące i wyjąć korpus urządzenia.
10. Obrócić nasadkę przekładniową w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
11. Wyjąć nóż.
12. Opróżnić pojemnik.
  - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 58

## Przykładowy przepis: Placek miodowy z jabłkami

### Mieszana miodowo-jabłkowa (CNHR29):



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

### Mieszana miodowo-jabłkowa (CNHR29C):



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

### Ciasto:

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

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

## Końcówka do ubijania

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

### ⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!

Do miksowania gorących płynów używać wysokiego, wąskiego naczynia.

### Uwaga!

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

### → Rysunek 6

1. Napęlić przygotowywanymi produktami pojemnik do miksowania lub inne naczynie, albo miksować w garnku.
2. Założyć przystawkę przekładniową na końcówkę do ubijania i docisnąć tak, by została słyszalnie zablokowana.
3. Wsunąć końcówkę do ubijania z założoną przystawką przekładniową w korpus i docisnąć tak, by została słyszalnie zablokowana.
4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
5. Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią prędkość (zalecenie: wysoka liczba obrotów).

6. Przytrzymać mocno korpus urządzenia oraz pojemnik i nacisnąć przycisk włącznika.
7. Zmiksować produkty za pomocą końcówki do ubijania.
8. Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma.
9. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
10. Wcisnąć jednocześnie i przytrzymać oba przyciski zwalniające i zdjąć z korpusu urządzenia końcówkę do ubijania razem z nasadką przekładniową.
11. Zdjąć przystawkę przekładniową z końcówki do ubijania.
  - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 58

## Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu akcesoria należy dokładnie wyczyścić.

### Niebezpieczeństwo zranienia

Ostrzy noża nie dotykać gołymi rękoma. Przy czyszczeniu chwycić je tylko za części z tworzywa sztucznego i używać szczotki.

### Uwaga!

- Nie używać środków czyszczących zawierających alkohol lub spirytus.
- Nie używać ostrych, spiczastych czy metalowych przedmiotów.
- Nie stosować szorstkich ściereczek ani środków do szorowania.
- Nigdy nie zanurzać w płynach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń następujących części: nasadka przekładniowa, przystawka przekładniowa.

### Wskazówki:

- Nie należy zaciskać elementów z tworzywa sztucznego w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.
- Podczas przetwarzania np. czerwonej kapusty lub marchewki mogą powstawać przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego. Można je usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

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

- Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego oraz przystawkę przekładniową końcówki do ubijania należy tylko wytrzeć miękką, wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.
- Pozostałe akcesoria umyć miękką ściereczką lub gąbką z użyciem środka do mycia lub umyć w zmywarce. Do mycia noża użyć szczotki.

Możliwość wprowadzania zmian zastrzeżona.

---

## Використання за призначенням

**Це приладдя призначене для ручного блендера MSM8../MS8CM6.. Дотримуйтесь інструкції з експлуатації ручного блендера.**

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

Приладдя придатне лише для описаного в цій інструкції застосування. З оброблюваних продуктів потрібно видалити тверді складники (наприклад, кістки). Це приладдя не можна використовувати, щоб обробляти інші предмети чи речовини.

---

## Правила техніки безпеки

### **Небезпека травмування**

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

### **Небезпека отримання опіків!**

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

### **Увага!**

- Ці посудини не придатні для мікрохвильових печей.
- Не перевищуйте максимально допустимий рівень заповнення.
- Ніколи не обробляйте продукти ручним блендером (ніжкою блендера) у посудині.
- Занурювати в рідину, тримати під проточною водою, а також мити в посудомийній машині заборонено такі частини: редукторну насадку, редукторну приставку.

### **Важливо!**

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 62

Перед користуванням уважно прочитайте цю інструкцію, щоб ознайомитися з важливими вказівками з техніки безпеки й управління, які стосуються цього приладу. Збережіть інструкцію з експлуатації.

Передавайте інструкцію з експлуатації наступним користувачам разом із приладом.

---

## Стислий огляд

### → Малюнок A

#### 1 Універсальний подрібнювач L \*

- a Посудина
- b Універсальний ніж (L)
- c Ніж для льоду (L)
- d Редукторна насадка
- e Кришка

#### 2 Універсальний подрібнювач XL \*

- a Посудина
- b Універсальний ніж (XL)
- c Редукторна насадка
- d Кришка

#### 3 Віничок для збивання \*

- a Редукторна приставка

\* залежно від моделі

---

## Перед першим використанням

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

### Увага!

Ніколи не використовуйте пошкоджене приладдя!

- Вийміть усе приладдя з упаковки та зніміть пакувальний матеріал.
- Перевірте всі деталі на комплектність і видимі пошкодження.

### → Малюнок A

- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 62

---

## Універсальний подрібнювач (розміри L і XL)

### Увага!

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

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

**Ніж для льоду (лише розмір L):** для подрібнення кубиків льоду (приготування льодяної крихти).

Оптимальна кількість для обробки: 4-6 кубиків льоду (макс. 100 г).

### Увага!


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

### → Малюнок B

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

**Важливо:** ніж у посудині має бути розташований прямо.

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

6. Притримуйте основний блок приладу й універсальний подрібнювач. Натисніть кнопку турборежиму . Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
7. Обробіть продукти універсальним подрібнювачем.
8. Після переробки відпустити кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинення привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Натиснувши й утримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
10. Поверніть редукторну насадку проти годинникової стрілки і зніміть її.
11. Вийміть ніж.
12. Випорожніть посудину.
  - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 62

## Приклад рецепту: медовий пиріг з яблуками

### Медово-яблучна суміш (CNHR29):



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

### Медово-яблучна суміш (CNHR29С):



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

### Пиріг:

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

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

## Віничок для збивання

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

### **Небезпека отримання опіків!**

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

### **Увага!**

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

### → **Малюнок**

1. Завантажте підготовлені продукти в чашу блендера або іншу придатну для цього посудину, наприклад каструлю.
2. Установіть редукторну приставку на віничок для збивання та натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.

3. Вставте віничок для збивання, з'єднаний з редукторною приставкою, в основний блок приладу та натисніть, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
4. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Установіть бажану частоту обертання за допомогою регулятора частоти обертання (рекомендується висока частота обертання).
6. Тримати міцно основний блок і ємність блендера та натиснути кнопку ввімкнення.
7. Обробіть продукти віничком для збивання.
8. Після переробки відпустити кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинення привода.
9. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, від'єднайте віничок для збивання разом з редукторною приставкою від основного блока приладу.
11. Від'єднайте редукторну приставку від віничка для збивання.
  - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 62

---

## Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

### **Небезпека травмування**

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

### **Увага!**

- Не використовуйте засоби для очищення, що містять спирт.
- Не використовуйте загострені або металеві предмети.
- Не використовуйте жорсткі ганчірки або засоби для очищення.
- Занурювати в рідину, тримати під проточною водою, а також мити в посудомийній машині заборонено такі частини: редукторну насадку, редукторну приставку.

### **Вказівки:**

- Не затискайте пластмасові деталі в посудомийній машині, оскільки вони можуть деформуватися.
- Під час обробки таких продуктів, як червона капуста або морква, на елементах із пластмаси можуть утворюватися кольорові плями. Їх можна усунути за допомогою кількох крапель харчової олії.

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

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

Виробник залишає за собою право на внесення змін.

---

## Использование по назначению

Эти принадлежности предназначены для погружного блендера MSM8../MS8CM6.. . Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

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

Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения. Из перерабатываемых продуктов должны быть удалены полностью твердые компоненты (например, косточки). Эту принадлежность запрещается использовать для переработки других предметов или веществ.

---

## Указания по технике безопасности

### Не исключена опасность травмирования

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

### Опасность ошпаривания!

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

### Внимание!

- Контейнеры не пригодны для использования в микроволновой печи.
- Всегда соблюдайте максимальную высоту загрузки.
- Ни в коем случае не используйте погружной блендер (ножку блендера) в контейнере.
- Ни в коем случае не погружайте в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине следующие части: редукторная насадка, редукторная приставка.

### Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очищайте принадлежность. → «Очистка и уход» см. стр. 66

Перед использованием внимательно прочтите эту инструкцию для получения важных указаний по технике безопасности и эксплуатации данного прибора. Сохраните инструкцию по эксплуатации.

При передаче прибора третьему лицу необходимо также передать ему инструкцию по эксплуатации.

## Комплектный обзор

### → Рисунок А

#### 1 Универсальный измельчитель L \*

- a Контейнер
- b Универсальный нож (L)
- c Нож для измельчения льда (L)
- d Редукторная насадка
- e Крышка

#### 2 Универсальный измельчитель XL \*

- a Контейнер
- b Универсальный нож (XL)
- c Редукторная насадка
- d Крышка

#### 3 Венчик для взбивания \*

- a Редукторная приставка

\* в зависимости от модели

## Перед первым использованием

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

### Внимание!

Вводить в действие поврежденные принадлежности категорически запрещено!

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

### → Рисунок А

- Перед первым использованием тщательно очистите и высушите все детали. → «Очистка и уход» см. стр. 66

## Универсальный измельчитель (размер L и XL)

### Внимание!

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

### → Таблица Б

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

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

### Внимание!

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


### → Рисунок Б

1. Поставьте контейнер на гладкую, чистую рабочую поверхность и прижмите его. Вставьте универсальный нож или нож для измельчения льда.

**Важно:** нож должен находиться в контейнере в вертикальном положении.

2. Загрузите продукты.
3. Установите редукторную насадку на контейнер и поверните по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
4. Установите основной блок на редукторную насадку и нажмите до фиксации со щелчком.
5. Вставьте штепсельную вилку в розетку.



6. Удерживайте основной блок и универсальный измельчитель. Нажмите турбо-кнопку . Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.
7. Пользуясь универсальным измельчителем, переработайте продукты.
8. После переработки отпустить кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода. Выньте штепсельную вилку из розетки.
9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите основной блок.
10. Поверните редукторную насадку против часовой стрелки и снимите ее.
11. Выньте нож.
12. Опорожните контейнер.
  - Очищайте все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 66

### Примерный рецепт: Медовый пирог с яблоками

#### Яблочно-медовая смесь (СNHR29):



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

#### Яблочно-медовая смесь (СNHR29С):



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

#### Пирог:

- 3 яйца
- 60 г сливочного масла
- 100 г муки высшего качества (тип 405)
- 60 г молотых грецких орехов
- 1 ч. л. корицы
- 2 пакетика ванильного сахара

- 1 ч. л. пекарского порошка
- 1 яблоко
- Отделить белки от желтков.
- Яичные белки взбить в крепкую пену.
- Яичные желтки взбить с сахаром, после чего добавить мягкое сливочное масло и **смесь меда с яблоком**.
- Смешать муку, молотые грецкие орехи, корицу и пекарский порошок в отдельной миске. Добавить к сырым ингредиентам и перемешать. Осторожно подмешать белки.
- Выложить прямоугольную форму для выпечки кулинарных изделий (35 x 11 см) бумагой для выпечки и уложить приготовленную смесь.
- Яблоко почистить и нарезать дольками. Выложить дольки яблока на пирог.
- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

### Венчик для взбивания

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

#### **Опасность ошпаривания!**

Для переработки горячих жидкостей используйте высокую узкую емкость для смешивания.

#### **Внимание!**

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

#### → **Рисунок 6**

1. Загрузите подготовленные продукты в стакан блендера или другую подходящую емкость, либо перерабатывайте продукты в кастриоле.

2. Установите редукторную приставку на венчик для взбивания и прижмите до фиксации со щелчком.
3. Вставьте венчик для взбивания с редукторной приставкой в основной блок и прижмите до фиксации со щелчком.
4. Вставить штепсельную вилку в розетку.
5. Установить регулятором числа оборотов нужное число оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
6. Удерживая основной блок и стакан блендера, нажать кнопку включения.
7. Пользуясь венчиком для взбивания, переработайте продукты.
8. После переработки отпустить кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода.
9. Выньте штепсельную вилку из розетки.
10. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите венчик для взбивания с редукторной приставкой с основного блока.
11. Снимите редукторную приставку с венчика для взбивания.
  - Очищайте все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 66

## Очистка и уход

После каждого применения использованные части принадлежностей должны быть тщательно очищены.

### Не исключена опасность травмирования

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

### Внимание!

- Не используйте моющие средства, содержащие алкоголь или спирт.
- Не используйте металлические и остроконечные предметы, а также предметы с острыми кромками.
- Не применяйте грубую ткань или абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не погружайте в жидкости и не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине следующие части: редукторная насадка, редукторная приставка.

### Указания:

- Пластмассовые детали не зажимайте в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.
- При переработке, например, краснокочанной капусты или моркови на пластмассовых деталях может появиться цветной налет. Его можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

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

- Протирайте насадку универсального измельчителя и редукторную приставку венчика для взбивания только мягкой влажной тканью и затем просушивайте.
- Очищайте прочие части принадлежностей мыльным раствором и мягкой тканью или губкой, либо мойте их в посудомоечной машине. Для очистки ножей используйте щетку.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

- 8 اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة.
- 9 انزع القابس الكهربائي.
- 10 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع مضرب البيض مع مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
- 11 قم بإخراج رأس مجموعة التروس من مضرب البيض.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4
- قم بتنظيف أجزاء الكماليات الأخرى بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق. استخدم فرشاة لتنظيف السكين.
- نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

## التنظيف والعناية

يجب تنظيف جميع الأدوات والملحقات المستخدمة بعد كل استخدام جيداً.

### ⚠ خطر حدوث إصابات

لا تلمس شفرات السكين بيدين مجردتين. ولتنظيفها أمسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدم فرشاة لإجراء التنظيف.

### تنبيه!

- لا تستخدم منظفات تحتوي على الكحول أو المواد الروحية.
- لا تستخدم أي أعراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جليخ أو منظفات سنفرة.
- يحظر مطلقاً غمر الأجزاء التالية في سائل، أو وضعها تحت ماء جار، أو تنظيفها في غسالة الأواني: قاعدة مجموعة التروس، ومجموعة التروس.

### إرشادات:

- تجنب حشر الأجزاء المصنعة من البلاستيك في غسالة الأطباق، إذ يمكن أن يتشوه شكلها.
- عند معالجة بعض المواد الغذائية، مثل الكرنب الأحمر أو الجزر، تحدث تغييرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغييرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت الطعام.

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

- استخدم فقط قطعة قماش ناعمة ورطبة لمسح أداة القطاعة المتنوعة الاستخدام ورأس مجموعة التروس لمضرب البيض، ثم جففهما.

- 6 تبيّت الجهاز الأساسي والقطاعة المتنوعة الاستخدام. اضغط على زر تريبو (T) يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوط.
- 7 قم بإعداد الطعام باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- 8 اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة. انزع القابس الكهربائي.
- 9 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
- 10 أدر قاعدة مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
- 11 أخرج السكين.
- 12 قم بتفريغ الحاوية.

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

### وصفة على سبيل المثال:

#### كيك العسل بالتفاح

##### خليط التفاح بالعسل (CNHR29):

- 110 جم عسل بري (5°م)
- 30 جم تفاح مكعبات (11 مم)
- صب المكونات في القطاعة متنوعة الاستخدامات واخلط لمدة 3 ثوانٍ على السرعة الشديدة.



##### خليط التفاح بالعسل (CNHR29C):

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

#### الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبدة
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة شاي قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح
- افصل البيض.
- اخفق بياض البيض حتى يجمد.

- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج بودر في وعاء آخر. أضف للمكونات الرطبة واخلقها معاً. أزل العجين عن مضرب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.
- قشّر التفاحة وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180°م واخلز الكعك 30 دقيقة.

### مضرب البيض

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

#### ⚠ خطر الإصابة باكتواء!

عند معالجة سوائل ساخنة يجب استخدام وعاء خلط ضيق وطويل.

#### تنبيه!

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

#### ← الصورة 6

- 1 ضع المواد الغذائية التي تم إعدادها في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مناسب أو قم بمعالجتها في قدر الطهو.
- 2 ضع رأس مجموعة التروس على مضرب البيض، ومن ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 3 اقبس مضرب البيض مع رأس مجموعة التروس في الجهاز الأساسي، ومن ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 4 أدخل قابس الجهاز في المقيس.
- 5 اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق ضبط سرعة الدوران (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- 6 يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل.
- 7 قم بإعداد الطعام باستخدام مضرب البيض.

## القطاع متنوع الاستخدامات (الأحجام L و XL)

### تنبيه!

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعدادات المنصوص عليها في الجدول. ← **الجدول E**

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

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

### تنبيه!

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

### ← الصورة B

- 1 ضع الحاوية على أرضية عمل ملساء ونظيفة ثم اضغط عليها. استخدم السكين متنوع الاستخدامات أو سكين تحطيم الثلج.
- هام:** يجب أن يكون السكين مركباً في الحاوية في وضع مستقيم.
- 2 عبئ المواد الغذائية.
- 3 قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع. قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 4 ركب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 5 وصل القابس الكهربائي بالمقبس.

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك للحصول على إرشادات مهمة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. احتفظ بدليل الاستخدام من فضلك.

وقم بتسليمه إلى الغير في حال حصوله على الجهاز.

## نظرة عامة

### ← الصورة A

- 1 القطاع متنوع الاستخدامات L\*  
حاوية  
a سكين متنوع الاستخدامات (L)  
b سكين تحطيم الثلج (L)  
c قاعدة مجموعة التروس  
d غطاء
- 2 القطاع متنوع الاستخدامات XL\*  
حاوية  
a سكين متنوع الاستخدامات (XL)  
b قاعدة مجموعة التروس  
c غطاء
- 3 مضرب البيض\*  
a مجموعة التروس
- \* على حسب الطراز

## قبل الاستخدام لأول مرة

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

### تنبيه!

إياك أن تشغل ملحقا تكميليا متضررا!

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

صفحة ar-4

## الاستعمال المطابق للتعليمات

هذه الملحقات الإضافية مُعدة ومخصصة للاستخدام مع ساق الخلاط MSM8../MS8CM6.. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.

لا تستخدم هذه الملحقات مطلقاً لأجهزةٍ أخرى. لا تستخدم إلا الأجزاء ذات الصلة. هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل. المواد الغذائية التي يتم معالجتها يلزم أن تكون خالية من الأجزاء والمكونات الصلبة (على سبيل المثال العظام). لا يسمح باستخدام هذا الملحق في معالجة أي أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى.

## إرشادات الأمان

### ⚠️ خطر حدوث إصابات

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

### ⚠️ خطر الإصابة باكتواء!

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

### ⚠️ تنبيه!

- الحاويات غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف.
- راعي دائماً الحد الأقصى لارتفاع الملء.
- لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل الحاوية.
- يحظر مطلقاً غمر الأجزاء التالية في سوائل، أو وضعها تحت ماء جارٍ، أو تنظيفها في غسالة الأواني: قاعدة مجموعة التروس، ومجموعة التروس.

### ⚠️ هام!

يجب تنظيف الملحق الإضافي جيداً بعد كل استخدام له أو بعد طول فترة عدم الاستخدام.

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-4





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You 'll find it here.

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

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

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

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

### **Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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

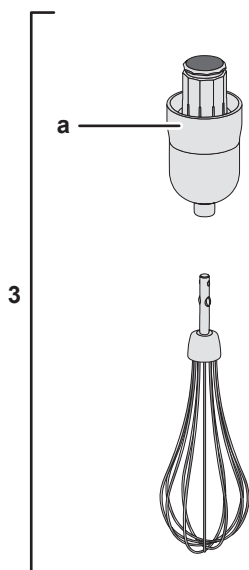
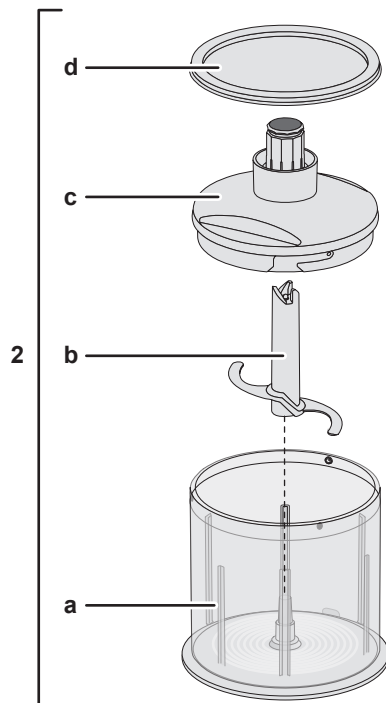
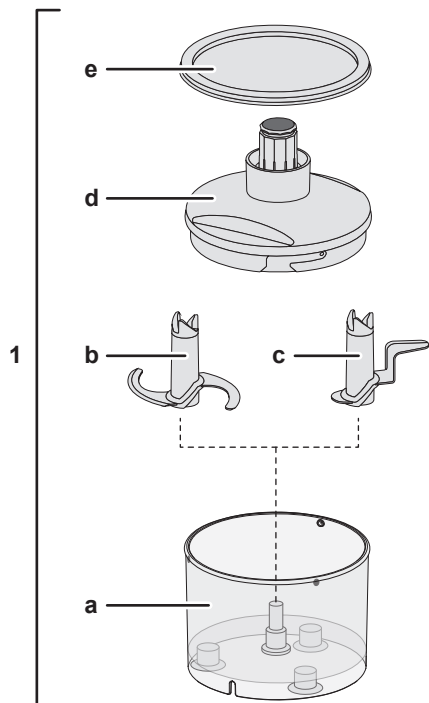


**8001161624**

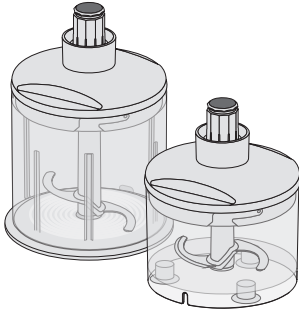
(990730)



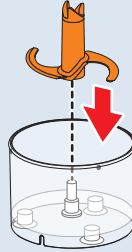
**A**



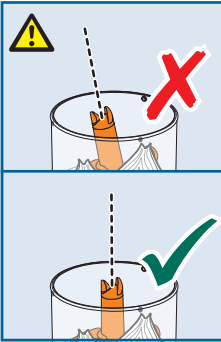
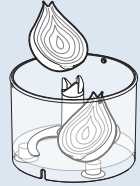
B



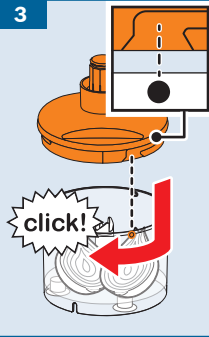
1



2



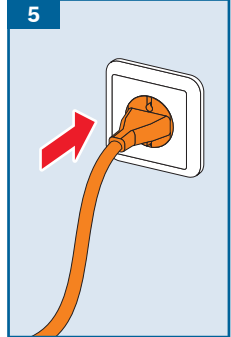
3



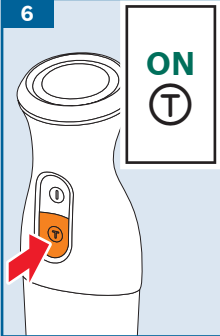
4



5



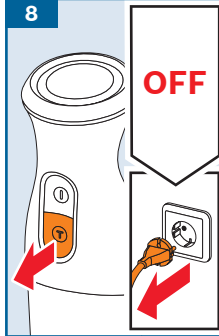
6



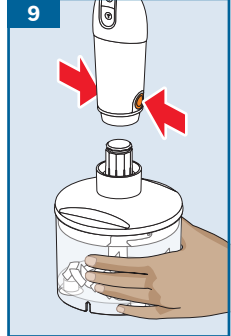
7



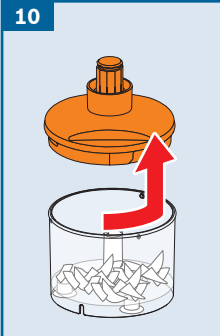
8



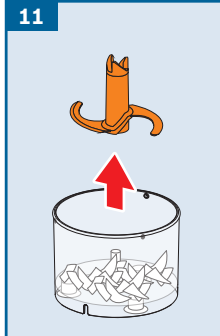
9



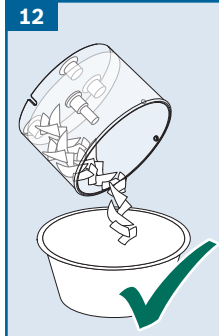
10

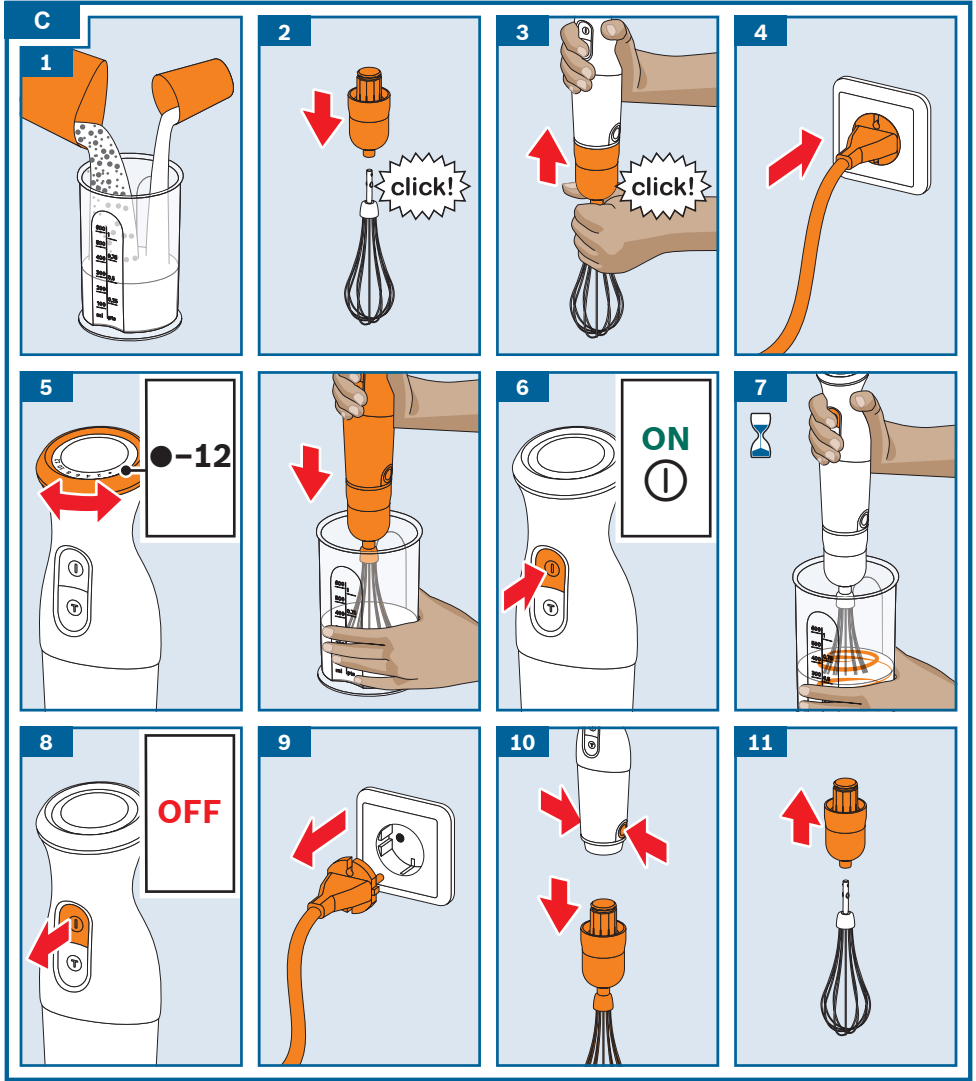


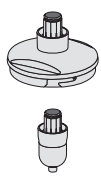
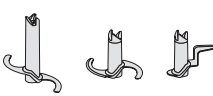
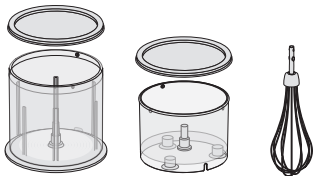



11



































12





D			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

E		  	  
   <p>(1 cm)</p>	100 g	-	10-15 s
   <p>(2 cm)</p>	150 g	-	30-40 s
  	150 g	-	(2-5) x 1 s
  	15 g	-	(7-10) x 1 s
  	20 x	-	(3-8) x 1 s
  	150 g	-	(5-10) x 1 s
  	100 g	-	10-20 s
  	100 g	-	30-40 s
	-	100 g	5 s