

**BOSCH**

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

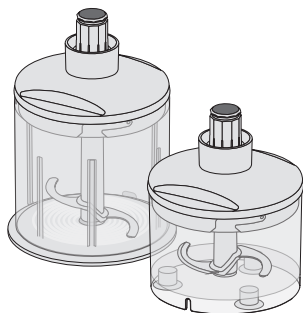
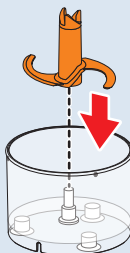
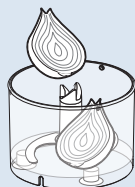
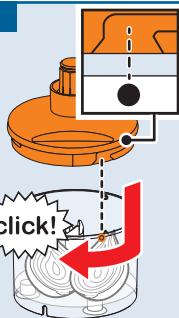
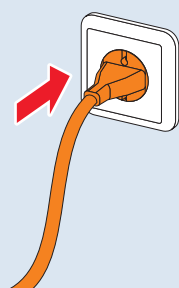
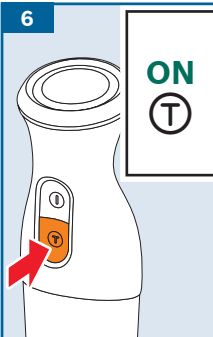
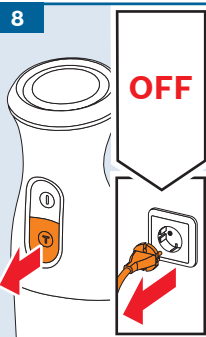
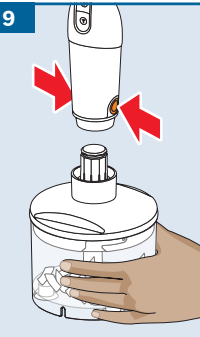
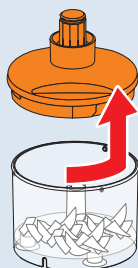
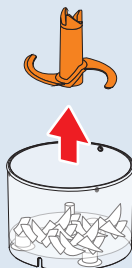


Maxo**Mixx**

Accessories (Hand blender)

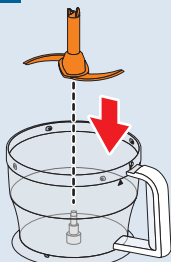
MSM8..**MS8CM6..**

[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Stabmixer)	10
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	20
[fr]	Mode d'emploi	Accessoires (mixer plongeant)	29
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessori (Frullatore assiale)	40
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Staafmixer)	50
[da]	Brugsanvisning	Tilbehør (blenderstav)	60
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør (Stavmikser)	69
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör (Stavmixer)	78
[fi]	Käyttöohje	Varusteet (Sauvasekoitin)	88
[es]	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora de varilla)	97
[pt]	Instruções de serviço	Acessórios (Varinha mágica)	108
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Αναδευτήρας)	119
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El blenderi)	130
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria (Blender ręczny)	140
[uk]	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний блендер)	150
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Погружной блендер)	161
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	182

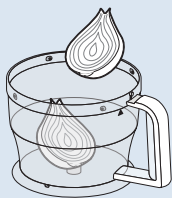
B**1****2****3****4****5****6****7****8****9****10****11****12**

C

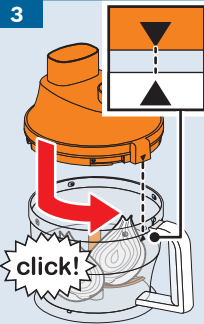
1



2



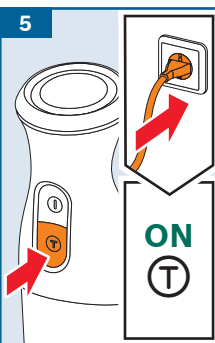
3



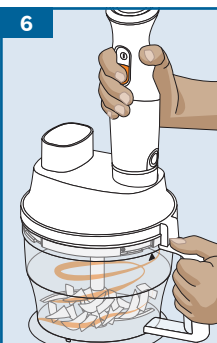
4



5



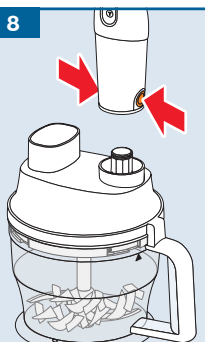
6



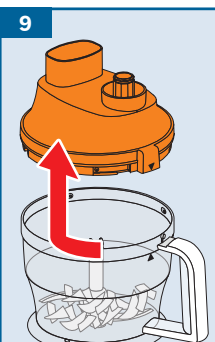
7



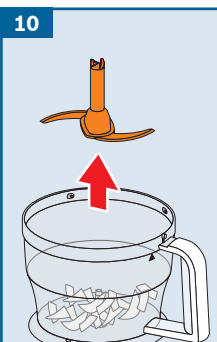
8



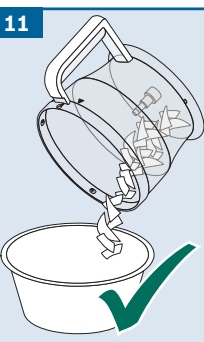
9

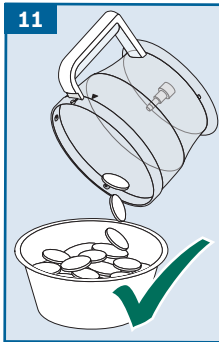
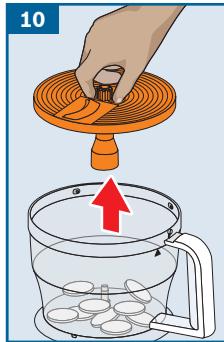
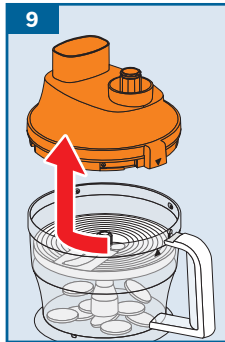
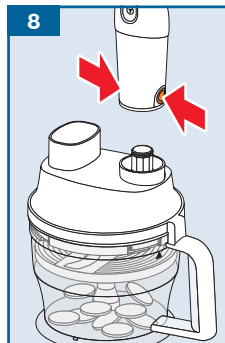
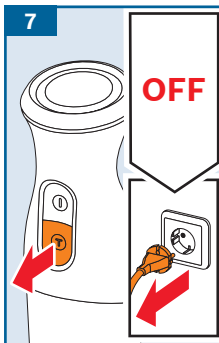
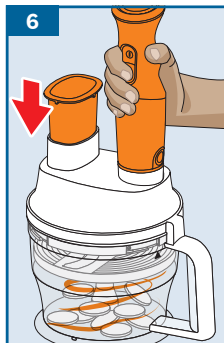
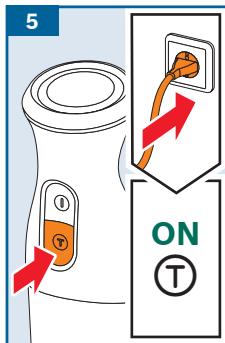
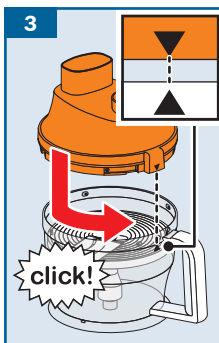
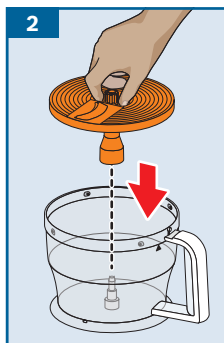
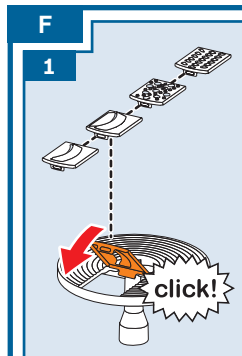
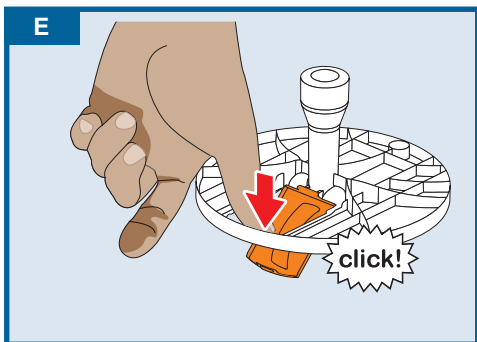
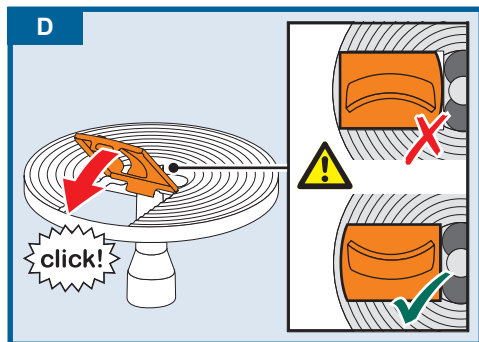


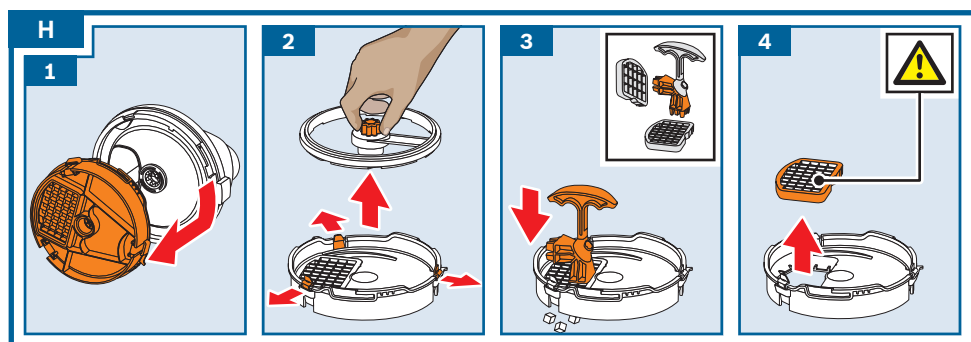
10

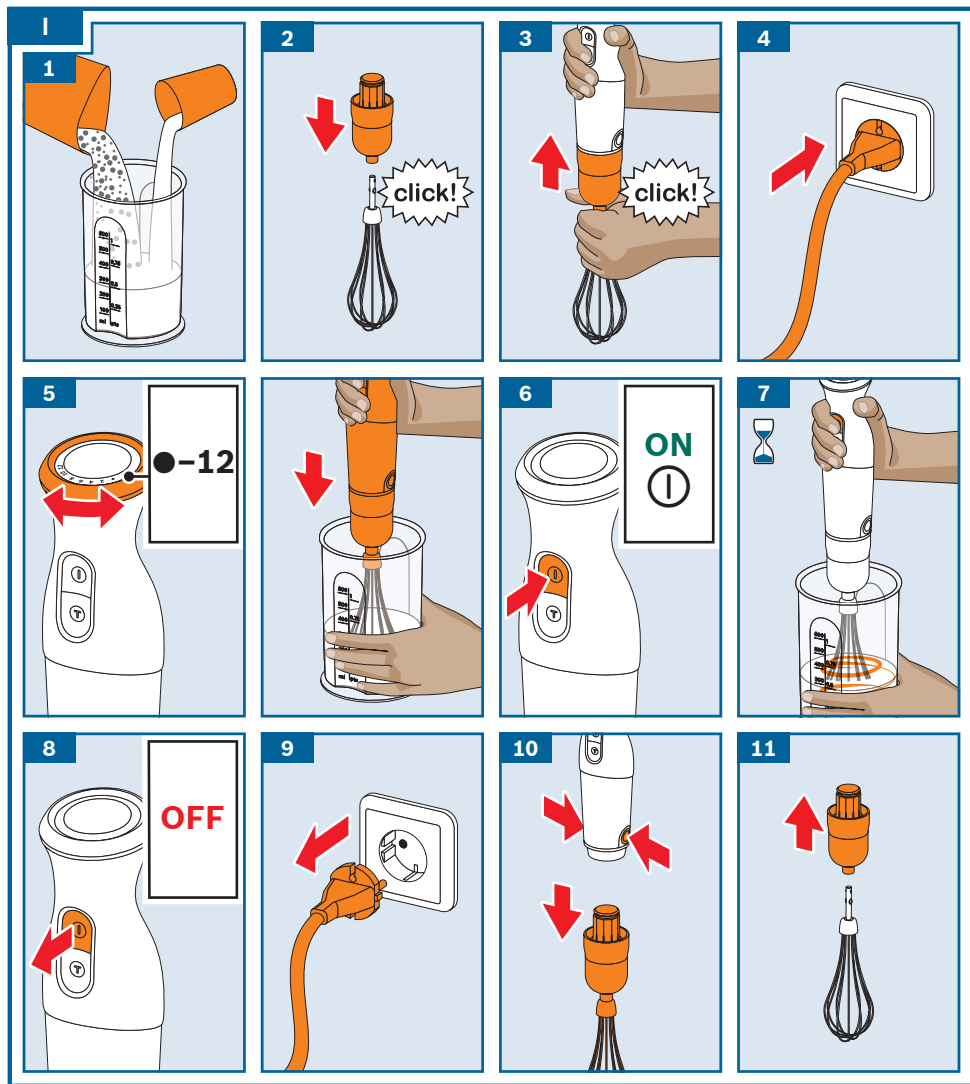


11









J				
	✓	⚠ X	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓	✓
	⚠ X	⚠ X	✓	✓

K			 XL	 L	 MAX	 L	 MAX	 
		 (1 cm)	100 g	-	10-15 s			
		 (2 cm)	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			

							
 →  (1 cm)	500 g	30 s	✓				Ⓟ
 →  (2 cm)	250 g	30-70 s	✓				Ⓟ
 → 	500 g			✓			Ⓟ
 → 	350 g	5-10 x 2 s	✓				Ⓟ
 → 	20 g	4-7 x 2 s	✓				Ⓟ
 → 	20 x 	3-8 x 1 s	✓				Ⓟ
 → 	500 g			✓		✓	Ⓟ
 → 	500 g			✓	✓	✓	Ⓟ
 → 	500 g	6-15 x 4 s	✓				Ⓟ
	500 g				✓		Ⓟ
 → 	500 g				✓	✓	Ⓟ

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.
- Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Getriebeaufsatz eingeschaltet werden.
- Niemals in den Füllschacht greifen. Ausschließlich den mitgelieferten Stopfer verwenden!
- Niemals in die scharfen Messer und Kanten der Zerkleinerungseinsätze greifen. Einsätze nur am Rand anfassen.
- Form und Lage beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten. Zum Reinigen eine Bürste benutzen.
- Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.
- Beim Auseinandernehmen / Zusammenbauen des Würfelschneiders die Messerscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen. Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen. Schneidgitter nur am Rand anfassen! Zum Reinigen Bürste benutzen.
- Schneebesen 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 mikrowelleneeignet.
- Stets die maximale Füllhöhe beachten.

- Darauf achten, dass sich keine Fremdkörper im Füllschacht oder im Behälter befinden. Nicht mit Gegenständen (z. B. Messer, Löffel) im Füllschacht oder im Behälter hantieren.
- 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, Deckel mit Getriebe.

⚠ Wichtig!

Das Zubehör nach jeder Verwendung oder nach längerem Nichtgebrauch unbedingt gründlich reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 19

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig vor dem Gebrauch, um wichtige Sicherheits- und Bedienhinweise 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 Multifunktions-Zubehör

- a Behälter
- b Knethaken
- c Universalmesser
- d Deckel mit Getriebe
- e Stopfer
- f Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

Scheibeneinsätze *

- g Schneid-Einsatz – grob
- h Schneid-Einsatz – fein
- i Raspel-Einsatz – mittel
- j Reibe-Einsatz – grob

Würfelschneider

- k Grundträger
- l Messerscheibe
- m Schneidgitter, klein (ca. 9 mm)
- n Schneidgitter, groß (ca. 13 mm) *
- o Schneidgitter-Reiniger (Kopf drehbar für verschiedene Schneidgitter)

4 Schneebesen *

- 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 Zubehöerteile 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 19

Symbole und Markierungen

Symbol	Bedeutung
	Vorsicht! Rotierende Werkzeuge. Nicht in den Füllschacht greifen.
	Nicht für die Spülmaschine geeignet.
	Nicht in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
	Deckel auf den Behälter des Multifunktionszubehörs aufsetzen (🔒) und verriegeln (🔒).
	Würfelschneider in den Deckel einsetzen (🔒) und verriegeln (🔒).

Universalzerkleinerer (Größe L und XL)

Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten. → **Tabelle 1**

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

Eis-Crush-Messer (nur Größe L): Zum Zerkleinern von Eiskwürfeln (Crushed Ice). Optimale Verarbeitungsmenge: 4-6 Eiskwürfel (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).
- Eiskwürfel ausschließlich mit dem Eis-Crush-Messer verarbeiten

→ Bild 3

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 19

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.

Multifunktions-Zubehör

Das Multifunktions-Zubehör ist für die Lebensmittelverarbeitung bestimmt.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!

Während des Betriebes nie in den Behälter greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden. Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln. Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Achtung!

Multifunktions-Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Vorsicht!

Vor dem Zerkleinern von Fleisch Knorpel, Knochen und Sehnen entfernen. Das Multifunktions-Zubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr hartem Gut (Kaffeebohnen, Rettich, Muskatnüsse) und gefrorenem Gut (Obst o. Ä.).

Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten unbedingt beachten. → **Tabelle I**
Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

Universalmesser/Knethaken**Universalmesser**

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

Knethaken

Zum Kneten von kleinen Teigmengen.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Klingen des Universalmessers nicht mit bloßen Händen berühren.
Universalmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

→ **Bild I**

1. Den Behälter auf eine stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche stellen. Universalmesser oder Knethaken einsetzen.

Wichtig: Das Messer / der Knethaken muss gerade im Behälter sitzen.

2. Lebensmittel einfüllen.
3. Deckel auf den Behälter setzen (▼) und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Stopfer in den Füllschacht setzen.

Hinweis: Wenn das Aufsetzen des Deckels etwas schwergängig ist, die dreiflügelige Kupplung auf der Unterseite des Aufsatzes leicht drehen und erneut versuchen.

4. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.

5. Netzstecker einstecken. Grundgerät und Multifunktions-Zubehör festhalten. Die Turbo-Taste  drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.

6. Die Lebensmittel verarbeiten.

Zutaten nachfüllen:

- Die Taste loslassen. Stillstand des Gerätes abwarten.
 - Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
 - Stopfer wieder einsetzen und weiterarbeiten.
7. Nach der Verarbeitung die Einschalt-taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
 8. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
 9. Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
 10. Messer/Knethaken herausnehmen.
 11. Behälter entleeren.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 19

Beispielrezepte:

Brotteig

Grundrezept:

- 250 g Mehl
- 140 ml Wasser
- 7 g Zucker
- 7 g Margarine
- 0,5 g Hefe
- 4 g Salz

Werkzeug: Knethaken

- Alle Zutaten außer dem Wasser in den Behälter geben.
- Zutaten mit Turbo-Geschwindigkeit vermischen.
- Nach einigen Sekunden das Wasser durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Alles mit Turbo-Geschwindigkeit verarbeiten.

Unsere Empfehlung: 1½ Minuten
Einschaltzeit

Maximale Einschaltzeit: 2 Minuten

Höchstmenge: 1 x Grundrezept

Mürbteig

Grundrezept:

- 250 g Mehl
- 125 g Margarine oder Butter (Raumtemperatur)
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Werkzeug: Knethaken

- Alle Zutaten in den Behälter geben.
- Zutaten mit Turbo-Geschwindigkeit vermischen.
- Teig kalt stellen.

Nach Bedarf weiterverarbeiten.

Maximale Einschaltzeit: 2 Minuten

Höchstmenge: 1 x Grundrezept

Trägerscheibe mit Scheibeneinsätzen

Schneid-Einsatz – grob

zum Schneiden von Gurken, Karotten, Kartoffeln, etc.

Schneid-Einsatz – fein

zum Schneiden von Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini, etc.

Raspel-Einsatz – mittel

zum Raspeln von Äpfeln, Karotten, Käse, etc.

Reibe-Einsatz – grob

zum Reiben von Kartoffeln für Klöße, Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Rohkostsalate.

Vorsicht!

Das Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln (Parmesankäse, Schokolade) mit den Scheibeneinsätzen ist nicht zulässig. Für die Verarbeitung von faserigen Lebensmitteln (Lauch, Sellerie, Rhabarber) sind die Scheibeneinsätze nur bedingt geeignet.



⚠ Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!

Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten (→ **Bild D**). Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

→ **Bild E**

1. Den gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen.
2. Den Behälter auf eine stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche stellen. Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und einsetzen.
3. Deckel auf den Behälter setzen (↖) und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
4. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
5. Netzstecker einstecken. Grundgerät festhalten. Die Turbo-Taste (Ⓣ) drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.
6. Zu verarbeitende Lebensmittel in den Füllschacht geben. Zu große Stücke vorher zerkleinern. Schneid- oder Raspelgut nur mit leichtem Druck mit Stopfer nachschieben.
7. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die verarbeiteten Lebensmittel fast die Unterseite der Trägerscheibe erreichen, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
8. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
9. Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
10. Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und herausnehmen.
11. Behälter entleeren.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 19

Beispielrezept: Kartoffelplätzchen



- 500 g Kartoffeln
- 1 großes Ei
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Werkzeug: Reibe-Einsatz

- Kartoffeln schälen und reiben.
- Dann die Kartoffeln, Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen.
- Falls die Masse zu flüssig ist, noch etwas Mehl zugeben.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, jeweils einen großen Löffel der Masse hineingeben und zu Plätzchen formen. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Würfelschneider

zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform, z. B. für Salate, Suppen und Desserts.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Beim Auseinandernehmen / Zusammenbau des Würfelschneiders die Messerscheibe nur am Kunststoffknopf in der Mitte greifen. Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen. Schneidgitter nur am Rand anfassen! Zum Reinigen Bürste benutzen.

Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.

⚠ Achtung!

Hinweise zur Anwendung!

Der Würfelschneider ist geeignet zum Schneiden von:

- Kartoffeln (roh oder gekocht);
- Gemüse (z. B. Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Rote Beete);
- Obst (z. B. Bananen, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwi);
- Eiern;
- Käse (z. B. Gouda, Emmentaler);
- weicher Fleischwurst (z. B. Mortadella);
- gekochtem oder gebratenem Geflügelfleisch (nach dem Abkühlen, ohne Knochen).

Sehr weicher Käse (z. B. Mozzarella, Fetakäse) kann nicht verarbeitet werden.

Sehr harter Käse (z. B. Parmesan) darf nicht verarbeitet werden.

Vor der Verarbeitung von Kern- und Steinobst (Äpfel, Pfirsiche etc.) sind die Kerne bzw. Steine zu entfernen. Vor der Verarbeitung von gekochtem oder gebratenem Fleisch sind die Knochen zu entfernen.

Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.

Die Maximalmenge der in einem Arbeitsgang verarbeiteten Lebensmittel darf nicht überschritten werden. Vor dem Weiterarbeiten das Grundgerät 30 Minuten auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

⚠ Achtung!

Hinweise zur Anwendung!

Die Maximalmengen betragen:

- rohe und gekochte Zutaten
ca. 3500 g
(Richtwert: Behälter 5 x gefüllt)
- Käse (z. B. Gouda, Emmentaler)
ca. 300 g
(Richtwert: Behälter 2 x gefüllt)

Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu Beschädigungen des Würfelschneiders inklusive des Schneidgitters und des rotierenden Messers führen.

Wird der Würfelschneider zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäß verwendet, kann von der Robert Bosch Hausgeräte GmbH keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Dies schließt auch die Haftung für Schäden aus (z. B. stumpfe oder deformierte Messer), die infolge der Verarbeitung nicht zugelassener Lebensmittel entstehen.

Wichtige Hinweise:

- Obst / Gemüse sollte nicht zu reif sein, da sonst der Saft austreten kann.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden abkühlen lassen, da sie dann fester sind und damit das Schneidergebnis besser wird.
- Durch mehr oder weniger Druck auf den Stopfer beim Nachschieben kann die Länge der Würfel beeinflusst werden.

→ Bild 6

- Den Behälter auf eine stabile, glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- 1. Schneidgitter in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- 2. Verschlussklammern am Grundträger öffnen und Messerscheibe in den Grundträger einsetzen.
- 3. Verschlussklammern schließen.
- 4. Würfelschneider unter den Deckel setzen (—▲—) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Verriegelung muss bis zum Anschlag in die Deckelnase gedreht werden.
- 5. Deckel auf den Behälter setzen (—▲—) und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet. Verriegelung am Griff muss richtig eingerastet sein.
- 6. Das Grundgerät auf den Getriebeaufsatz setzen und drücken, bis es hörbar einrastet.
- 7. Netzstecker einstecken. Grundgerät festhalten. Die Turbo-Taste **T** drücken. Das Gerät ist eingeschaltet, so lange die Taste gedrückt wird.

8. Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.
9. Wenn die Verarbeitung beendet ist oder die Würfel fast die Unterseite des Würfelschneiders erreichen, die Taste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten. Netzstecker ausstecken.
10. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
11. Deckel im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
12. Behälter entleeren.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → „*Reinigung und Pflege*“ siehe Seite 19

Beispielrezepte:

Salat „Olivie“

(für 2 Personen)

- 2 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 1 gekochte Karotte
- 2 hartgekochte Eier
- 100 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch
- 1 Salatgurke oder marinierte Gurke
- 1 Salatgurke
- 150 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)
- Salz und Pfeffer
- 125 g Mayonnaise
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotten, Eier, Gurken und Fleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.



Salat „Vinaigrette“

(für 2 Personen)

- 2 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 250 g gekochte rote Beete
- 1 gekochte Karotte
- 1 Salatgurke
- 50 g Erbsen fein
- ¼ Bund Lauch (ca. 25 g)
- Salz und Pfeffer
- 50 ml Speiseöl
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotten, rote Beete, Lauch und Salatgurken mit Turbo-Geschwindigkeit in gleichmäßige Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Speiseöl anrichten.



Salat „Stolichny“

(für 2 Personen)

- 150 g Mortadella
- 3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 2 Salatgurken oder marinierte Gurken
- 1 gekochte Karotte
- Erbsen, eine halbe Dose
- Salz und Pfeffer
- Dressing:
- ¼ Becher saure Sahne
- ¼ Glas Mayonnaise
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotte, Schinken und Gurken mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle Zutaten vermischen. Mit saurer Sahne und Mayonnaise anrichten.



Krabbensalat

(für 2 Personen)

- 150 g gekochtes Hühnerfleisch
- 150 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 100 g Salatgurke
- Grüner Salat
- 25 g Krabbenfleisch
- 1-2 hartgekochte Eier
- 75 g Mayonnaise
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Eier, Gurken, Krabbenfleisch und das gekochte Fleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Den grünen Salat kleinhacken.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise anrichten.



Suppe „Okroshka“

(für 2-3 Personen)

- Kwas, 1 Liter
- 150 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch
- 1-3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln
- 1-3 hartgekochte Eier
- ½ Bund Radieschen (4-5 Stück)
- 1-2 Salatgurken
- ¼ Bund Lauch (ca. 25 g)
- Petersilie und Dill
- 1-2 Esslöffel saure Sahne
- Senf, Zucker
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Eier, Gurken, Radieschen, und das gekochte Hähnchenbrustfleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Saure Sahne, gehackten Lauch und die Eier mit Senf und Zucker gut vermischen und mit Kwas verdünnen.
- Die gewürfelten Zutaten, gehackte Petersilie und Dill dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.



Schneebesen

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 Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.
- Getriebevorsatz mit Schneebesen 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 Schneebesen setzen und drücken, bis er hörbar einrastet.
 3. Den Schneebesen mit dem Getriebevorsatz in das Grundgerät stecken und drücken, bis er hörbar einrastet.
 4. Netzstecker einstecken.
 5. Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
 6. Grundgerät und Mixbecher festhalten und Einschalttaste drücken.
 7. Mit dem Schneebesen die Lebensmittel verarbeiten.
 8. Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.
 9. Netzstecker ausstecken.
 10. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Schneebesen mit dem Getriebevorsatz vom Grundgerät abnehmen.
 11. Den Getriebevorsatz vom Schneebesen abnehmen.
- Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. ➔ „Reinigung und Pflege“ siehe Seite 19

Reinigung und Pflege

Die verwendeten Zubehörteile müssen nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden.

⚠ Verletzungsgefahr

Klingen des Universalmessers, des Eis-Crush-Messers, der Zerkleinerungseinsätze und des Würfelschneiders 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, Deckel des Multifunktions-Zubehörs.

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

Universalzerkleinerer/ Schneebeesen

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

Multifunktions-Zubehör

- Deckel des Multifunktions-Zubehörs nur feucht abwischen und abtrocknen.
- Behälter, Universalmesser, Trägerscheibe und Zerkleinerungseinsätze sind spülmaschinenfest.

Trägerscheibe mit Scheibeneinsätzen:

- Trägerscheibe umdrehen, um die Einsätze herauszudrücken (**Bild 2**).

Würfelschneider auseinanderbauen:

→ Bild 3

1. Würfelschneider durch Drehung im Uhrzeigersinn vom Deckel abnehmen.
 2. Verschlussklammern öffnen und Messerscheibe abnehmen.
 3. Reste mit Hilfe des Schneidgitter-Reinigers aus dem Schneidgitter entfernen. Kopf des Reinigers auf die entsprechende Schneidgitter-Größe drehen.
 4. Schneidgitter aus dem Grundträger herausnehmen.
- Teile des Würfelschneiders nicht im Geschirrspüler reinigen, Messer werden stumpf. Alle Teile des Würfelschneiders unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bürste reinigen.

Änderungen vorbehalten.

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.
- When working with the multifunction accessory, the base unit should be switched on only when the gear attachment has been fitted and is screwed on tight.
- Never reach into the feed chute. Only use the pusher provided!
- Never grasp the sharp blades or edges of the cutter inserts. Take hold of them by the edge only.
- Note the shape and position when inserting into the carrier disc. Clean with a brush.
- Take hold of the carrier disc by the designated recessed grips only.
- When disassembling / assembling the dicer, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only. Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only! Clean them with a brush.
- 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.

- Check that there are no foreign objects in the feed chute or container. Do not insert objects (e.g. knives, spoons) into the feed chute or container.
- 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, lid with gears.

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 28*

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 Multifunction accessory**
 - a Container
 - b Kneading hook
 - c Universal blade
 - d Lid with gears
 - e Pusher
 - f Carrier disc for disc inserts

Disc inserts*

- g** Slicing insert – coarse
- h** Slicing insert – fine
- i** Shredding insert – medium
- j** Grating insert – coarse

Dicer

- k** Base holder
- l** Cutter disc
- m** Cutting grid, small (approx 9 mm)
- n** Cutting grid, large (approx 13 mm)*
- o** Cutting grid cleaner (head can be rotated for different cutting grids)

4 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!

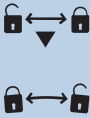
Never operate a damaged accessory!

- 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 28*

Symbols and markings

Symbol	Meaning
	Caution! Rotating tools. Do not reach into the feed chute.
	Not suitable for dishwashers.
	Do not immerse in liquids or hold under running water.
	Position the lid on the container of the multifunction accessory () and lock (). Insert the dicer in the lid () and lock ()

Universal cutter (size L and XL)

Warning!

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

→ **Table 14**

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. 13**

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 . 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 28

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.

Multifunction accessory

The multifunction accessory is intended for the processing of foodstuff.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never reach into the container while the appliance is operating. Always use the pusher to add ingredients. After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill. When working with the multifunction accessory, the base unit may only be switched on when the lid has been fitted and screwed on tight.

Warning!

Multifunction accessory must always be completely assembled before use!

Caution!

Before cutting up meat, remove gristle, bones and sinews.

The multifunction accessory is not suitable for cutting up very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) or frozen food (fruit, etc.).

Warning!

Always observe the maximum quantities and processing times. → **Table I**

After each operation cycle allow the appliance to cool down to room temperature.

Universal blade/kneading hook

Universal blade

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

Kneading hook

For kneading small amounts of dough.

Risk of injury from sharp blade!

Do not touch the sharp edges of the universal blade with bare hands. Take hold of the universal blade by the plastic handle only.

→ **Fig. C**

1. Place the container on a stable, smooth and clean work surface. Insert the universal blade or kneading hook.

Important: The blade / kneading hook must be positioned straight in the container.

2. Add food.
3. Place the lid on the container () and rotate anti-clockwise until it clicks into position. Insert the pusher in the feed chute.

Note: If fitting the lid is a bit stiff, turn the three-piece coupling on the underside of the attachment slightly and try again.

4. Place the base unit on the gear attachment and press until it clicks into position.
5. Insert the mains plug. Hold the base unit and multifunction accessory. Press Turbo button . The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
6. Process the food.

Add ingredients:

- Release the button. Wait until the appliance comes to a standstill.
- Remove the pusher and add ingredients through the filling opening.
- Replace the pusher and continue working.
- 7. Release the button after processing. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
- 8. Hold down both release buttons and remove the base unit.

9. Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
10. Take out the blade/kneading hook.
11. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 28

Sample recipes:

Bread dough

Basic recipe

- 250 g flour
- 140 ml water
- 7 g sugar
- 7 g margarine
- 0.5 g yeast
- 4 g salt

Tool: kneading hook

- Add all ingredients except the water to the container.
- Mix ingredients on Turbo speed.
- After a few seconds add the water through the filling opening.
- Process everything on Turbo speed.

Our recommendation: 1½ minutes switch-on time

Maximum switch-on time: 2 minutes

Maximum quantity: 1x basic recipe

Short pastry

Basic recipe

- 250 g flour
- 125 g margarine or butter (room temperature)
- 125 g sugar
- 1 egg
- ½ packet baking powder
- 1 packet vanilla sugar
- 1 pinch salt

Tool: kneading hook

- Add all ingredients to the container.
 - Mix ingredients on Turbo speed.
 - Chill the pastry dough.
- Process further if required.

Maximum switch-on time: 2 minutes

Maximum quantity: 1x basic recipe



Carrier disc with disc inserts

Slicing insert – coarse

for slicing cucumbers, carrots, potatoes, etc.

Slicing insert – fine

for slicing cucumbers, carrots, beetroot, courgette, etc.

Shredding insert – medium

for shredding apples, carrots, cheese, etc.

Grating insert – coarse

for grating potatoes for dumplings, potato pancakes, fruit and vegetables for raw food salads.

Caution!

The disc inserts must not be used for cutting up very hard foods (Parmesan cheese, chocolate).

The disc inserts are only suitable to a limited extent for processing fibrous foods (leek, celery and rhubarb).

⚠ Risk of injury from sharp blade!

Exercise particular caution when handling the inserts! Note the shape and position of the insert when inserting into the carrier disc (→ Fig. D). Take hold of the carrier disc by the designated recessed grips only. Do not reach into the filling opening. Only use the pusher when adding more ingredients.

→ Fig. E

1. Fit the required insert into the carrier disc.
2. Place the container on a stable, smooth and clean work surface. Grasp the carrier disc by the recessed grips and insert.
3. Place the lid on the container (→ Fig. F) and rotate anti-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. Hold the base unit. Press Turbo button (T). The appliance remains switched on as long as the button is pressed.

6. Add the food to be processed to the feed chute. Cut up very large pieces beforehand. If required, push down the pusher by applying light pressure.
7. Release the button once processing has finished or the processed food reaches the underside of the carrier disc. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
8. Hold down both release buttons and remove the base unit.
9. Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
10. Grasp the carrier disc by the recessed grips and remove.
11. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use.
→ "Cleaning and maintenance" see page 28

Sample recipe:

Potato patties

- 500 g potatoes
- 1 large egg
- 3 tbsp flour
- Salt and pepper to taste

Tool: grating insert

- Peel and grate the potatoes.
- Then mix the potatoes, egg, flour, salt and pepper.
- If the mixture is too liquid, add some more flour.
- Heat the oil in a pan. Then add a large spoonful of the mixture to the oil and shape into patties. Fry on both sides until golden brown.



Dicer

For dicing food, e.g. for salads, soups and desserts.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

When disassembling / assembling the dicer, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only. Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only! Clean them with a brush.

When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight. Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.

⚠ Warning!

Application guidelines!

The dicer is suitable for cutting:

- potatoes (raw or boiled);
- vegetables, e.g. carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, beetroot;
- e.g. bananas, apples, pears, strawberries, melon, kiwifruit;
- eggs;
- cheese, e.g. Gouda, Emmental;
- soft pork sausage (e.g. Mortadella);
- boiled or fried poultry (after cooling, boned).

Very soft cheese (e.g. Mozzarella, Feta cheese) cannot be processed.

Very hard cheese (e.g. Parmesan) must not be processed.

Before processing pip and stone fruits (apples, peaches, etc.), remove the pips or stones. Before processing boiled or fried meat, remove the bones.

Food must not be frozen.

Do not exceed the maximum amount of food processed in one cycle. Before resuming work, leave the base unit to cool down for 30 minutes to room temperature.

⚠ Warning!

Application guidelines!

The maximum amounts are:

- raw and cooked ingredients
approx. 3500 g
(guideline figure: container 5 x filled)
- Cheese (e.g. Gouda, Emmentaler)
approx. 300 g
(guideline figure: container 2 x filled)

If these guidelines are not observed, the dicer, including the cutting grid and the rotating blade, may be damaged.

If the dicer is not used as intended, is modified or is used improperly, Robert Bosch Hausgeräte GmbH cannot assume liability for any resulting damage. Also excluded is the liability for damage (e.g. blunt or deformed blades) which result from the processing of unapproved food.

Important information:

- Fruit / vegetables should not be too ripe, as the juice may escape.
- Leave cooked food to cool down before dicing it, as it will then be firmer and the dicing result will be better.
- The length of the cubes can be influenced by increasing or reducing the pressure on the pusher.

→ Fig. ❸

- Place the container on a stable, smooth and clean work surface.
- 1. Insert the cutting grid in the base holder. Observe the recesses!
- 2. Undo the catches on the base holder and insert cutter disc into the base holder.
- 3. Fasten the catches.
- 4. Place the dicer under the lid (➤) and turn all the way in an anti-clockwise direction. Lock must be turned all the way into the lid lug.
- 5. Place the lid on the container (➤) and rotate anti-clockwise until it clicks into position. Lock on the handle must be correctly engaged.

6. Place the base unit on the gear attachment and press until it audibly clicks into position.
7. Insert the mains plug. Hold the base unit. Press Turbo button (Ⓣ). The appliance remains switched on as long as the button is pressed.
8. Place the food to be diced in the feed tube. If required, push down the pusher by applying light pressure. If required, chop up food beforehand.
9. Release the button once processing is finished or the dice almost reach the underside of the dicer. Wait until the drive comes to a standstill. Disconnect the mains plug.
10. Hold down both release buttons and remove the base unit.
11. Rotate the lid in a clockwise direction and remove.
 - Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use.
→ “Cleaning and maintenance” see page 28

Sample recipes:

“Olivie” salad

(serves 2)

- 2 boiled, cooled potatoes
- 1 boiled carrots
- 2 hard-boiled eggs
- 100 g cooked chicken breast
- 1 pickled gherkin or marinated cucumber
- 1 cucumber
- 150 g peas (1 small tin)
- Salt and pepper
- 125 g mayonnaise
- Dice the boiled, but already cooled potatoes, carrots, eggs, cucumbers and meat at turbo speed.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.



“Vinaigrette” salad

(serves 2)

- 2 boiled, cooled potatoes
- 250 g boiled beetroot
- 1 boiled carrot
- 1 pickled gherkin
- 50 g peas
- ¼ leek (approx. 25 g)
- Salt and pepper
- 50 ml cooking oil
- Dice the boiled, but already cooled potatoes, carrots, beetroot, leeks and pickled gherkins at turbo speed.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with cooking oil.

**“Stolichny” salad**

(serves 2)

- 150 g mortadella
- 3 boiled, cooled potatoes
- 2 pickled gherkins or marinated cucumbers
- 1 boiled carrot
- Peas, half a can
- Salt and pepper
- Dressing:
- ¼ carton of sour cream
- ¼ glass mayonnaise
- Dice the boiled, but already cooled potatoes, carrots, ham and cucumbers at turbo speed.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix all ingredients. Dress with sour cream and mayonnaise.

**Crab salad**

(serves 2)

- 150 g cooked chicken
- 150 g boiled, cooled potatoes
- 100 g cucumbers
- Green salad
- 25 g crab meat
- 1-2 hard-boiled eggs
- 75 g mayonnaise



- Dice the boiled, but already cooled potatoes, eggs, cucumbers, crab meat and the cooked meat at turbo speed.
- Finely chop the green salad.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with mayonnaise.

“Okroshka” soup

(serves 2-3 persons)

- Kvass, 1 litres
- 150 g cooked chicken breast
- 1-3 boiled, cooled potatoes
- 1-3 hard-boiled eggs
- ½ bunch of radishes (4-5)
- 1-2 cucumbers
- ¼ leek (approx. 25 g)
- Parsley and dill
- 1-2 tbsp. sour cream
- mustard, sugar
- The cooked but already cooled potatoes, eggs, cucumbers, radishes and the cooked chicken breast should be diced at turbo speed.
- Thoroughly mix sour cream, chopped leek and the eggs with mustard and sugar and dilute with a little kvass.
- Add the diced ingredients, chopped parsley and dill.
- Season to taste with salt and pepper.

**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. 11**

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 ①.
 7. Process the food with the whisk.
 8. Release the ON 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 28

Cleaning and maintenance

The accessories used must be thoroughly cleaned after each use.

Risk of injury

Do not touch the blades of the universal cutter of the ice crusher, cutting attachment and dicer 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 or hold under running water and do not clean in the dishwasher: gear attachment, cover of the multifunction accessory.

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. 11 gives an overview of how to clean the individual parts.

Universal cutter / whisk

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

Multifunction accessory

- Wipe lid of the multi-function accessory with a damp cloth only and dry.
- The container, universal blade, carrier disc and cutting attachments are dishwasher-safe.

Carrier disc with disc inserts

- Turn over the carrier disc to press out the inserts (**fig. 13**).

Disassembling dicer:

→ **Fig. 12**

1. Turn the dicer clockwise and remove from the lid.
 2. Undo catches and remove cutter disc.
 3. Remove remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner. Rotate cleaner head to the corresponding cutting grid size.
 4. Take cutting grid out of the base holder.
- Do not clean dicer parts in the dishwasher, blades will become blunt. Pre-rinse all dicer parts under running water. Clean parts 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.
- Pour les travaux avec l'accessoire multifonctions, l'appareil de base doit être allumé uniquement après avoir posé et verrouillé le couvercle démultiplicateur.
- Ne jamais mettre les mains dans l'orifice de remplissage. Utiliser exclusivement le pilon poussoir fourni!
- Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées des inserts à broyer. Ne saisir les inserts que par le bord.
- Tenir compte de la forme et de la position lors de leur insertion dans le disque support. Pour nettoyer, utiliser une brosse.
- Ne saisir le disque support que par les poignées encastrées prévues.
- Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu. Ne saisissez pas la grille de coupe par ses lames tranchantes. Ne saisissez la grille de coupe que par le bord! Pour nettoyer, utilisez une brosse.
- 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.
- Veiller à ce qu'aucun corps étranger ne se trouve dans l'orifice de remplissage ou le boîtier. Ne pas introduire d'objets (p. ex. couteau, cuillère) dans l'orifice de remplissage ou le récipient.
- 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, couvercle avec transmission.

Important !

Nettoyer soigneusement l'accessoire après chaque utilisation ou après une longue durée sans utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 38

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

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

Vue d'ensemble

➔ **Figure**

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 Accessoire multifonctions

- a Récipient
- b Crochet pétrisseur
- c lame universelle
- d Couvercle avec transmission
- e Pilon poussoir
- f Disque support pour accessoires insérables

Accessoires insérables*

- g Insert à découper – grossier
- h Insert à découper – fin
- i Insert à râper – moyen
- j Insert à râper – grossier

Accessoire à découper en dés

- k Support de base
- l Disque à découper
- m Grille de coupe, petite (env. 9 mm)
- n Grille de coupe, grand (env. 13 mm)*
- o Nettoyeur de grille de coupe (tête tournante pour différentes grilles de coupe)

4 Fouet*

- a Embout démultiplicateur

* Selon le modèle

Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser le nouvel accessoire, le débarrasser 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 38

Symboles et repères

Symbole	Signification
	Attention ! Ustensiles rotatifs. Ne pas mettre les mains dans l'orifice de remplissage.
	Ne convient pas à un lavage au lave-vaisselle.
	Ne jamais plonger dans des liquides et ne jamais tenir sous l'eau du robinet.
	Poser le couvercle sur le récipient de l'accessoire multifonctions (🔒) et verrouiller (🔒).
	Placer l'accessoire à découper en dés dans le couvercle (🔒) et verrouiller (🔒).

Broyeur universel (taille L et XL)

Attention !

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

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 38

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.

Accessoire multifonctions

L'accessoire multifonctions est destiné au traitement d'aliments.

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

Pendant le fonctionnement, ne jamais introduire les doigts dans le récipient. Pour pousser des ingrédients, toujours utiliser le pilon poussoir. Après avoir éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Changer l'ustensile après immobilisation de l'entraînement. Lors de l'utilisation de l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.

Attention !

N'utiliser l'accessoire multifonctions qu'à l'état entièrement assemblé !

Attention !

Avant de broyer de la viande, en retirer les cartilages, os et tendons. L'accessoire multifonctions ne convient pas pour broyer les aliments très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et les produits congelés (fruits ou similaires).

Attention !

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement.

➔ Tableau 1

Après utilisation, laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

Crochet pétrisseur / lame universelle

Lame universelle

Pour broyer les produits suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes.

Crochet pétrisseur

Pour pétrir les petites quantités de pâte.

⚠ Risque de blessures avec la lame tranchante !

Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle à mains nues.

Ne saisir la lame universelle que par sa poignée en plastique.

→ Figure 6

1. Poser le récipient sur une surface de travail stable, lisse et propre. Mettre en place la lame universelle ou le crochet pétrisseur.

Important : la lame ou le crochet pétrisseur 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 inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Insérer le pilon poussoir dans l'orifice de remplissage.

Remarque : si la mise en place du couvercle s'avère difficile, tourner légèrement l'entraînement à trois pales situé en dessous du couvercle démultiplicateur et essayer une nouvelle fois.

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. Tenir l'appareil de base et l'accessoire multifonctions fermement. Appuyer sur la touche turbo (T). L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.
6. Traiter les aliments.

Rajouter des ingrédients :

- Relâcher la touche. Attendre que l'appareil se soit immobilisé.
 - Retirer le pilon poussoir, puis rajouter des ingrédients par l'orifice d'ajout.
 - Remettre en place le pilon poussoir et poursuivre le traitement.
7. Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche secteur.
 8. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
 9. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
 10. Retirer la lame / le crochet pétrisseur.
 11. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 38

Exemple de recette :

Pâte à pain

Recette de base :

- 250 g de farine
- 140 ml d'eau
- 7 g de sucre
- 7 g de margarine
- 0,5 g de levure
- 4 g de sel

Ustensile : crochet pétrisseur

- Verser tous les ingrédients (sauf l'eau) dans le récipient.
- Mélanger les ingrédients à vitesse turbo.
- Au bout de quelques secondes, rajouter l'eau par l'orifice d'ajout.
- Broyer le tout à vitesse turbo.

Recommandation : maintenir enclenché pendant 1½ minutes

Durée maximale de maintien enclenché : 2 minutes

Quantité maximale : 1x la recette de base



Pâte Brisée

Recette de base :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre ou de margarine (à la température ambiante)
- 125 g de sucre
- 1 œuf
- ½ sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Ustensile : crochet pétrisseur

- Verser tous les ingrédients dans le récipient.
- Mélanger les ingrédients à vitesse turbo.
- Mettre la pâte de côté au frais.

Poursuivre la préparation suivant besoin.

Durée maximale de maintien enclenché :

2 minutes

Quantité maximale : 1x la recette de base



⚠ Risque de blessures avec la lame tranchante !

Faire preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Tenir compte de la forme et de la position de l'insert lors de son insertion dans le disque support (→ **Figure D**). Ne saisir le disque support que par les poignées encastrées prévues. Ne pas introduire les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utiliser que le pilon poussoir.

→ Figure E

1. Insérer l'insert requis dans le disque support.
2. Poser le récipient sur une surface de travail stable, lisse et propre. Saisir et insérer le disque support par les poignées encastrées.
3. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient (→ **Figure F**), puis le tourner dans le sens inverse 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. Tenir l'appareil de base. Appuyer sur la touche turbo **T**. L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.
6. Introduire les ingrédients à traiter par l'orifice de remplissage. Réduire préalablement les trop gros morceaux. Si nécessaire, faire avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon poussoir.
7. Lorsque le traitement est terminé ou que les ingrédients traités atteignent le côté inférieur du disque support, relâcher la touche. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche secteur.
8. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.

Disque support avec accessoires insérables

Insert à découper – grossier

pour émincer concombres, carottes, pommes de terre, etc.

Insert à découper – fin

pour émincer concombres, carottes, betteraves, courgettes.

Insert à râper – moyen

pour râper les pommes, les carottes, le fromage, etc.

Insert à râper – grossier

pour râper les pommes de terre destinées aux boulettes et galettes ; les fruits et les légumes destinés aux salades.

Attention !

Avec les accessoires insérables, il n'est pas permis de broyer des aliments très durs (parmesan, chocolat).

Les accessoires insérables ne conviennent que conditionnellement pour traiter les aliments fibreux (poireau, céleri, rhubarbe).

9. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
10. Saisir et retirer le disque support que par les poignées encastrées prévues.
11. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → « *Nettoyage et entretien* » voir page 38

Exemple de recette :

Galettes de pomme de terre



- 500 g de pommes de terre
- 1 gros œuf
- 3 c. à s. de farine
- Sel et poivre selon les goûts

Ustensile : insert à râper

- Éplucher les pommes de terre et les râper.
- Mélanger ensuite les pommes de terre, l'œuf, la farine, le sel et le poivre.
- Si le mélange est trop liquide, ajouter encore un peu de farine.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle, donner une grosse cuillère de mélange dans la poêle et former une galette. Faire dorer des deux côtés.

Accessoire à découper en dés

Pour découper des produits alimentaires en dés, par exemple pour les salades, soupes et desserts.

⚠ Risque de blessures avec les lames tranchantes !

Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu. Ne saisissez pas la grille de coupe par ses lames tranchantes. Ne saisissez la grille de coupe que par le bord ! Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Lors de travaux avec l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

⚠ Attention !

Consignes d'utilisation !

L'accessoire à découper en dés convient pour découper :

- pommes de terre (crues ou cuites) ;
- les légumes comme par exemple les carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons, betteraves rouges ;
- les fruits comme par exemple les bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis ;
- les oeufs ;
- le fromage comme par exemple le gouda, le gruyère ;
- les saucisses de viande molles (la mortadelle par exemple) ;
- la viande de volaille cuite ou rôtie (après avoir laissé refroidir, viande désossée).

Le fromage très mou (par exemple la mozzarella, le feta) ne peut pas être traité. Il ne faut pas traiter le fromage très dur (le parmesan par exemple).

Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), il faut enlever ces pépins et noyaux.

Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il faut la désosser.

Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.

Il ne faut pas dépasser la quantité maximale de produits alimentaires transformables en une opération. Avant de poursuivre la transformation, laissez l'appareil de base refroidir pendant 30 minutes à la température ambiante.

⚠ Attention !

Consignes d'utilisation !

Les quantités maximale sont les suivantes :

- Ingrédients crus et cuits
env. 3 500 g
(valeur approximative : récipient rempli 5 x)
- Fromage (p. ex. Gouda, Emmental)
env. 300 g
(valeur approximative : récipient rempli 2 x)

Le non-respect de ces consignes peut endommager l'accessoire à découper en dés, y compris la grille de coupe et la lame tournante.

Si l'accessoire à découper en dés a été utilisé à d'autres fins, modifié ou utilisé de façon inexperte, la Sté Robert Bosch Hausgeräte GmbH ne pourra assumer aucune responsabilité des dommages éventuels. Cela exclut aussi la responsabilité des dommages (par exemple lames émoussées ou déformées), engendrés par le traitement de denrées alimentaires non admises.

Consignes importantes :

- Il faudrait que les fruits / légumes ne soient pas trop mûrs sinon leur jus risque de couler.
- Avant de découper les produits alimentaires cuits avec l'accessoire, laissez les refroidir car ainsi ils seront plus fermes, et le résultat de coupe sera meilleur.
- Le fait d'appuyer plus ou moins fortement sur le pilon poussoir pour rajouter des aliments permet de d'allonger ou raccourcir les dés.

→ Figure G

- Poser le récipient sur une surface de travail stable, lisse et propre.
1. Mettre la grille de coupe dans le support de base. Tenir compte des évidements !
 2. Ouvrir les agrafes de fermeture sur le support de base et introduire le disque de coupe dans ce support.
 3. Fermer les agrafes de fermeture.

4. Poser l'accessoire à découper en dés sous le couvercle (➤), puis tourner en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'en butée. Le verrouillage doit être tourné dans la saillie du couvercle jusqu'en butée.
 5. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient (➤), puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible. Sur la poignée, le verrouillage doit être correctement encranté.
 6. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
 7. Brancher la fiche secteur. Tenir l'appareil de base. Appuyer sur la touche turbo ①. L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.
 8. Par l'orifice d'ajout, introduire les produits alimentaires à découper. Si nécessaire, faire avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon poussoir. Si nécessaire, découper les produits alimentaires en plus petits morceaux.
 9. Lorsque le traitement est terminé ou que les dés atteignent le côté inférieur de l'accessoire à découper en dés, relâcher la touche. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé. Débrancher la fiche secteur.
 10. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
 11. Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre, puis le retirer.
- Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. ➔ « *Nettoyage et entretien* » voir page 38

Exemple de recette :**Salade « Olivie »**

(pour 2 personnes)

- 2 pomme de terre cuites refroidies
- 1 carottes cuites
- 2 oeufs cuits durs
- 100 g de blanc de poulet cuit
- 1 cornichon au sel ou cornichon mariné
- 1 concombre
- 150 g de petits pois fins (1 petite boîte)
- Sel et poivre
- 125 g de mayonnaise
- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les carottes, oeufs, cornichons / concombre et la viande puis découpez-les en dés à la vitesse turbo.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez la mayonnaise et dressez avec cette dernière.

**Salade « Vinaigrette »**

(pour 2 personnes)

- 2 pomme de terre cuites refroidies
- 250 g betterave rouge cuite
- 1 carotte cuite
- 1 cornichon au sel
- 50 g petits pois fins
- ¼ bouquet de ciboulette (env. 25 g)
- Sel et poivre
- 50 ml d'huile
- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, carottes, la betterave rouge, le poireau et les cornichons au sel puis découpez-les en dés uniformes à la vitesse turbo.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Assaisonnez avec de l'huile.

**Salade « Stolichny »**

(pour 2 personnes)

- 150 g de mortadelle
- 3 pomme de terre cuites refroidies
- 2 cornichons au sel ou au vinaigre
- 1 carotte cuite
- Une demie boîte de petits pois
- Sel et poivre
- Sauce :
- ¼ de pot de crème fraîche
- ¼ de verre de mayonnaise
- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, la carotte, les oeufs, le jambon et les cornichons puis découpezles en dés à la vitesse turbo.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Mélangez tous les ingrédients. Incorporez de la crème fraîche et de la mayonnaise.

**Salade de crabes**

(pour 2 personnes)

- 150 g de viande de poulet cuite
- 150 g pomme de terre cuites refroidies
- 100 g concombres
- Laitue
- 25 g de chair de crabe
- 1-2 oeufs cuits durs
- 75 g de mayonnaise
- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, oeufs, cornichons, la viande de crabe et la viande puis découpez-les en dés à la vitesse turbo.
- Hachez finement la salade verte.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez de la mayonnaise.



Soupe « Okroshka »

(pour 2-3 personnes)



- 1 litres de kwas
- 150 g de blanc de poulet cuit
- 1-3 pomme de terre cuites refroidies
- 1-3 oeufs cuits durs
- ½ botte de radis (4-5 radis)
- 1-2 concombres
- ¼ bouquet de ciboulette (env. 25 g)
- Persil et aneth
- 1-2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Moutarde, sucre
- Couper en petits dés à vitesse turbo les pommes de terre cuites et déjà refroidies, les œufs, les concombres, les radis et le blanc de poulet cuit.
- Mélangez bien la crème fraîche, la ciboulette hachée et les oeufs avec la moutarde et le sucre, et diluez avec le kwas.
- Rajoutez les ingrédients découpés en dés, le persil haché et l'aneth.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.

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 II

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 38

Nettoyage et entretien

Les accessoires utilisés doivent être soigneusement nettoyés après chaque utilisation.

⚠ Risques de blessures

Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle, de la lame à broyer les glaçons, des inserts à découper et de l'accessoire à découper en dés à mains nues. Pour le nettoyage, saisir les lames uniquement au niveau du plastique et utiliser une brosse.

Attention !

- Ne pas utiliser de produit nettoyant contenant de l'alcool ou de l'alcool à brûler.
- Ne pas utiliser d'objets acérés, pointus ou métalliques.
- Ne pas utiliser de chiffons 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 et couvercle de l'accessoire multifonctions.

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 1** montre comment laver les pièces détachées.

Broyeur universel / fouet

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

Accessoire multifonctions

- Ne nettoyer le couvercle de l'accessoire multifonction qu'avec un essuie-tout humide et le sécher.
- Le récipient, la lame universelle, le disque support et les inserts à découper sont lavables au lave-vaisselle.

Disque support avec accessoires insérables

- Tourner le disque support, afin de pouvoir sortir les inserts (**figure 2**).

Démonter l'accessoire à découper en dés :**→ Figure 3**

1. Pour détacher l'accessoire à découper en dés du couvercle, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
 2. Ouvrir les agrafes de fermeture et retirer le disque de coupe.
 3. À l'aide du dispositif nettoyeur pour grille de coupe, retirer les résidus présents dans la grille. Tourner la tête du dispositif nettoyeur pour l'adapter à la taille de grille correspondante.
 4. Extraire la grille de coupe du support de base.
- Ne pas laver les pièces de l'accessoire à découper en dés au lave-vaisselle, car les lames s'émousseraient. Rincer d'abord toutes les pièces de l'accessoire à découper en dés sous l'eau du robinet. Nettoyer les pièces avec une brosse.

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.
- Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere il corpo motore solo con il coperchio con innesto per corpo motore e gli accessori applicati correttamente e saldamente.
- Non introdurre mai le mani nella bocchetta per inserire gli ingredienti. Utilizzare solo il pestello fornito in dotazione!
- Non toccare mai le lame affilate e gli spigoli dei dischi taglierina. Afferrare gli accessori taglierina soltanto dal bordo.
- Durante l'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma e alla posizione. Per il lavaggio usare una spazzola.
- Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa.
- Nello smontare / montare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica. Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio. Afferrare la griglia di taglio solo sul bordo! Per la pulizia usare una spazzola.
- 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.

- Prestare attenzione che non si trovino corpi estranei nella bocchetta per inserire gli ingredienti o nel contenitore. Non inserire e utilizzare oggetti (ad es. coltelli, cucchiari) nella bocchetta per inserire gli ingredienti o nel contenitore.
- 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, coperchio con ingranaggio.

Importante!

Lavare sempre a fondo l'accessorio dopo ogni utilizzo o dopo un lungo periodo di inattività. → *"Pulizia e cura" ved. pagina 49*

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

1 Mini tritattutto L*

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

2 Mini tritattutto XL*

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

3 Accessorio multifunzione

- a Contenitore
- b Gancio impastatore
- c Lama universale
- d Coperchio con ingranaggio
- e Pestello
- f Disco portante per dischi a inserto

Dischi a inserto*

- g Accessorio per affettare – grosso
- h Accessorio per affettare – fine
- i Grattugia – media
- j Grattugia - grossa

Cubettatrice

- k Supporto base
- l Disco di taglio
- m Griglia di taglio, piccola (ca. 9 mm)
- n Griglia di taglio, grande (ca. 13 mm)*
- o Pulitore per griglia di taglio (testa girevole per diverse griglie di taglio)

4 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 49*

Simboli e marcature

Simbolo	Significato
	Cautela! Utensili rotanti. Non introdurre le mani nella bocchetta per inserire gli ingredienti.
	Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Non immergere in liquidi e non mettere sotto l'acqua corrente.
	Appoggiare il coperchio sul contenitore dell'accessorio multifunzione (🔒) e bloccarlo (🔒).
	Inserire la cubettatrice nel coperchio (🔒) e bloccare (🔒).

Mini tritatutto (misura L e XL)

Attenzione!

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

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 dritta 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 49*

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.

Accessorio multifunzione

L'accessorio multifunzione è destinato alla lavorazione di alimenti.

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

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nel contenitore. Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello. Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo. Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere il corpo motore solo con coperchio applicato e ben stretto.

Attenzione!

Usare l'accessorio multifunzione solo completamente montato!

Cautela!

Prima di tritare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.

L'accessorio multifunzione non è adatto a sminuzzare prodotti molto duri (caffè in grani, rafano, noci moscate) e alimenti congelati (frutta o simili).

Attenzione!

Rispettare assolutamente le quantità massime e i tempi di lavorazione.

➔ Tabella

Dopo ogni lavorazione lasciar raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Lama universale/gancio impastatore

Lama universale

Per sminuzzare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Gancio impastatore

Per impastare piccole quantità di pasta.

⚠ Pericolo di ferite da lama tagliente!

Non toccare la lama universale a mani nude.

Afferrare la lama universale solo dall'impugnatura di plastica.

→ Figura 6

1. Disporre il contenitore su un piano di lavoro stabile, liscio e pulito. Inserire la lama universale o il gancio per impastare.

Importante: la lama / il gancio per impastare devono essere inseriti diritti nel contenitore.

2. Introdurre l'alimento.
3. Mettere il coperchio sul contenitore (→) e ruotare in senso antiorario finché non si sente uno scatto. Introdurre il pestello nella bocchetta per inserire gli ingredienti.

Nota: se non si riesce facilmente ad applicare il coperchio, ruotare leggermente il collegamento a tre alette nella parte inferiore dell'accessorio e riprovare.

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. Tenere fermi il corpo motore e l'accessorio multifunzione. Premere il tasto Turbo (T). L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.
6. Lavorare gli alimenti.

Aggiunta di ingredienti:

- Rilasciare il tasto. Attendere che l'apparecchio sia fermo.
 - Estrarre il pestello e introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
 - Reinserire il pestello e continuare a lavorare.
7. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
 8. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore.
 9. Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo.
 10. Togliere la lama/gancio per impastare.
 11. Svuotare il contenitore.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
- "Pulizia e cura" ved. pagina 49

Ricette di esempio:

Pasta per il pane



Ricetta base:

- 250 g di farina
- 140 ml d'acqua
- 7 g di zucchero
- 7 g di margarina
- 0,5 g di lievito
- 4 g di sale

Utensile: gancio impastatore

- Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore (tranne l'acqua).
- Miscelare gli ingredienti alla velocità turbo.
- Dopo qualche secondo aggiungere l'acqua attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Lavorare il tutto alla velocità turbo.

Il nostro consiglio: tempo di accensione di 1½ minuti

Massimo tempo di accensione: 2 minuti

Quantità massima: 1 volta la ricetta base

Pasta frolla



Ricetta base:

- 250 g di farina
- 125 g di margarina o burro (a temperatura ambiente)
- 125 g di zucchero
- 1 uovo
- ½ bustina di lievito in polvere
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale

Utensile: gancio impastatore

- Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore.
- Miscelare gli ingredienti alla velocità turbo.
- Mettere l'impasto in frigorifero. Se necessario, reimpastare.

Massimo tempo di accensione: 2 minuti

Quantità massima: 1 volta la ricetta base

Disco portante con dischi a inserto

Accessorio per affettare – grosso

per affettare cetrioli, carote, patate ecc.

Accessorio per affettare – fine

per affettare cetrioli, carote, patate, barbabietole, zucchine ecc.

Grattugia – medio

per grattugiare mele, carote, formaggio ecc.

Grattugia - grossa

per grattugiare patate per canederli, frittelle di patate, frutta e verdura per insalate crude.

Cautela!

Non tritare con i dischi a inserto alimenti molto duri (parmigiano, cioccolato). I dischi a inserto sono solo limitatamente idonei per lavorare alimenti fibrosi (porro, sedano, rabarbaro).

Pericolo di ferite da lama tagliente!

Prestare molta cautela nel manipolare gli inserti! Durante l'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma e alla posizione dell'inserto (→ **Figura D**). Afferrare il disco portante solo dalle apposite cavità di presa. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

→ **Figura E**

1. Inserire nel disco portante l'accessorio taglierina desiderato.
2. Disporre il contenitore su un piano di lavoro stabile, liscio e pulito. Afferrare il disco portante nel foro per disco taglierina e inserirlo.
3. Mettere il coperchio sul contenitore () e ruotare in senso antiorario 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. Tenere fermo il corpo motore. Premere il tasto Turbo . L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.

6. Introdurre gli alimenti da lavorare nella bocchetta per inserire gli ingredienti. Prima spezzettare i pezzi troppo grandi. Se necessario, aiutare spingendo leggermente con il pestello.
7. Al termine della lavorazione oppure se gli alimenti lavorati stanno per raggiungere la parte inferiore del disco portante, rilasciare il tasto. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
8. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore.
9. Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo.
10. Afferrare il disco portante dai fori per disco taglierina ed estrarlo.
11. Svuotare il contenitore.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
→ "Pulizia e cura" ved. pagina 49

Ricetta di esempio:

Frittelle di patate



- 500 g di patate
- 1 uovo grande
- 3 cucchiaini di farina
- Sale e pepe a piacere

Utensile: grattugia

- Pelare le patate e grattugiarle.
- Quindi mescolare le patate, l'uovo, la farina, il sale e il pepe.
- Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere ancora un poco di farina.
- Riscaldare l'olio in una padella, versare un cucchiaio grande di impasto e formare delle frittelle. Fare dorare bene su entrambi i lati.

Cubettatrice

per tagliare a cubetti alimenti, ad es. per insalate, minestre e dessert.

Pericolo di ferite da lame taglienti!

Nello smontare / montare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica. Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio. Afferrare la griglia di taglio solo sul bordo! Per la pulizia usare una spazzola.

Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con coperchio applicato e ben stretto. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.

Attenzione!

Avvertenze per l'impiego!

La cubettatrice è idonea per tagliare:

- patate (crude o cotte);
- verdura come ad es. carote, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, barbabietole;
- frutta come ad es. banane, mele, pere, fragole, meloni, kiwi;
- uova;
- formaggio come ad es. Gouda, Emmentaler;
- insaccato di carne morbido (ad es. mortadella);
- carne di pollame cotta o arrostita (dopo il raffreddamento, disossati).

Il formaggio molto morbido (ad es. mozzarella, feta) non può essere lavorato. Non è consentito lavorare formaggio molto duro (ad es. parmigiano).

Prima della lavorazione di frutta con semi o con nocciolo (mele, pesche ecc.) rimuovere i semi o i noccioli. Disossare la carne cotta o arrostita prima di lavorarla.

Gli alimenti non devono essere congelati.

Non superare la quantità massima di alimenti lavorati in un ciclo di lavorazione.

Prima di proseguire il lavoro, lasciare raffreddare a temperatura ambiente l'apparecchio base per 30 minuti.

Attenzione!

Avvertenze per l'impiego!

Le quantità massime sono:

- ingredienti crudi e cotti
ca. 3500 g
(valore orientativo: contenitore riempito 5 x)
- Formaggio (ad es. Gouda, Emmentaler)
ca. 300 g
(valore orientativo: contenitore riempito 2 x)

L'inosservanza di queste avvertenze può causare danni alla cubettatrice, compresa la griglia di taglio e la lama rotante.

La Robert Bosch Hausgeräte GmbH declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da impiego della cubettatrice per scopi diversi, da modifiche o uso improprio. Questo esclude anche la responsabilità per danni (ad es. lame deformate o che hanno perso il filo), derivanti dalla lavorazione di alimenti non permessi.

Avvertenze importanti:

- Per evitare perdita di succo, la frutta / verdura non deve essere troppo matura.
- Lasciare raffreddare gli alimenti cotti prima di tagliarli a cubetti, poiché essi sono allora più consistenti e così il risultato di taglio è migliore.
- Premendo di più o di meno sul pestello durante il taglio si può influenzare la lunghezza dei dadi.

→ Figura

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro stabile, liscio e pulito.
- 1. Inserire la griglia di taglio nel supporto base. Rispettare le rientranze!
- 2. Aprire le mollette di chiusura del supporto base e inserire il disco di taglio nel supporto base.
- 3. Chiudere le mollette di chiusura.
- 4. Mettere la cubettatrice sotto il coperchio () e ruotare in senso antiorario fino all'arresto. Il bloccaggio deve essere ruotato fino all'arresto nel nasello del coperchio.

5. Mettere il coperchio sul contenitore (☒) e ruotare in senso antiorario finché non si sente uno scatto. Il bloccaggio dell'impugnatura deve essere innestato correttamente.
 6. Inserire il corpo motore sul coperchio con innesto per corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
 7. Inserire la spina di alimentazione. Tenere fermo il corpo motore. Premere il tasto Turbo (Ⓣ). L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.
 8. Introdurre gli alimenti da tagliare nel pozzetto di carico. Se necessario, aiutare spingendo leggermente con il pestello. Se necessario, l'alimento deve essere prima spezzettato.
 9. Al termine della lavorazione oppure se i cubetti stanno per raggiungere la parte inferiore della cubettatrice, rilasciare il tasto. Attendere che l'ingranaggio sia fermo. Staccare la spina di alimentazione.
 10. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere l'apparecchio base.
 11. Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo.
 - Svuotare il contenitore.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
- "Pulizia e cura" ved. pagina 49

Ricette di esempio:

Insalata "Olivie"

(per 2 persone)

- 2 patate cotte, raffreddate
- 1 carote cotte
- 2 uova sode
- 100 g carne di petto di pollo cotta
- 1 cetriolino in salamoia o marinato
- 1 cetriolo per insalata
- 150 g piselli, fini (1 barattolo piccolo)
- Sale e pepe
- 125 g maionese
- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, carote, uova, cetrioli e carne alla velocità turbo.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.



- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare e preparare con maionese.

Insalata "Vinaigrette"

(per 2 persone)

- 2 patate cotte, raffreddate
- 250 g rape rosse cotte
- 1 carota cotta
- 1 cetriolino in salamoia
- 50 g piselli fini
- ¼ mazzo di porro (ca. 25 g)
- Sale e pepe
- 50 ml olio
- Tagliare a cubetti uniformi le patate cotte, ma già raffreddate, carote, barbabietole, porro e cetriolini in salamoia alla velocità turbo.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con olio.



Insalata "Stolichny"

(per 2 persone)

- 150 g mortadella
- 3 patate cotte, raffreddate
- 2 cetriolini o cetrioli marinati
- 1 carota cotta
- Piselli, mezzo barattolo
- Sale e pepe
- Condimento per insalata:
- ¼ bicchiere di panna acida
- ¼ di bicchiere di maionese
- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, carote, prosciutto e cetrioli alla velocità turbo.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Preparare con panna acida e maionese.



Insalata di granchio

(per 2 persone)

- 150 g carne di pollo cotta
- 150 g patate cotte, raffreddate
- 100 g cetriolo da insalata
- Insalata verde
- 25 g polpa di granchio
- 1-2 uova sode
- 75 g maionese
- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, uova, cetrioli, carne di granchio e la carne cotta alla velocità turbo.
- Sminuzzare l'insalata verde.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con maionese.

Zuppa “Okroshka”

(per 2-3 persone)

- Kwas, 1 litri
- 150 g carne di petto di pollo cotta
- 1-3 patate cotte, raffreddate
- 1-3 uova sode
- ½ mazzetto di ravanelli (4-5 pezzi)
- 1-2 cetrioli per insalata
- ¼ mazzo di porro (ca. 25 g)
- Prezzemolo e aneto
- 1-2 cucchiaini di panna acida
- Senape, zucchero
- Tagliare in cubetti a velocità turbo le patate, le uova, i cetrioli, i ravanelli, cotti e fatti raffreddare, e la carne di petto di pollo cotta.
- Mescolare bene la panna acida, il porro sminuzzato e le uova con senape e zucchero e diluire con kwas.
- Aggiungere gli ingredienti tagliati a cubetti, il prezzemolo e l'aneto sminuzzati.
- Insaporire con sale e pepe.



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 11

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 49*

Pulizia e cura

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

Pericolo di lesioni

Non toccare la lama universale, la lama tritagliaccio e la lama dei dischi taglierina e della cubettatrice a mani nude. Per la pulizia, afferrarli solo dalla parte in plastica e utilizzare una spazzola.

Attenzione!

- Non impiegare detergenti a base di alcol.
- Non utilizzare oggetti taglienti, appuntiti o metallici.
- Non usare panni o detergenti 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, coperchio dell'accessorio multifunzione.

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 1** mostra una panoramica per il lavaggio delle singole parti.

Mini tritattutto / frusta per montare

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

Accessorio multifunzione

- Pulire il coperchio dell'accessorio multifunzione solo con un panno umido e asciugarlo.
- Il contenitore, la lama universale, il disco portante e i dischi taglierina possono essere lavati in lavastoviglie.

Disco portante con dischi a inserto:

- Capovolgere il disco portante per spingere fuori gli accessori taglierina (**figura 2**).

Smontare la cubettatrice:

→ **Figura 3**

1. Rimuovere la cubettatrice dal coperchio ruotandola in senso orario.
 2. Aprire le mollette di chiusura e rimuovere il disco di taglio.
 3. Rimuovere i residui dalla griglia di taglio con il pulitore per griglia di taglio. Ruotare la testa del pulitore alla corrispondente grandezza della griglia di taglio.
 4. Estrarre la griglia di taglio dal supporto base.
- Non lavare in lavastoviglie le parti della cubettatrice, le lame perdono il filo. Sciacquare preliminarmente sotto acqua corrente tutte le parti della cubettatrice. Pulire le parti con una spazzola.

Con riserva di modifiche.

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.
- Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het aandrijvingsopzetstuk is aangebracht en vastgedraaid.
- Nooit in de vulschacht grijpen. Altijd de bijgevoegde stopper gebruiken!
- Nooit in de scherpe messen en de randen van de fijnmaak-inzetstukken grijpen. Inzetstukken alleen aan de rand vastnemen.
- De vorm en positie in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. Een borstel gebruiken om te reinigen.
- De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitsparing.
- Bij het uit elkaar nemen / samenbouwen van de blokjessnijder de messchijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden. Niet in de scherpe messen van het snijrooster grijpen. Snijrooster alleen aan de rand vastpakken! Gebruik voor het reinigen een borstel.
- 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.
- Let op dat er zich geen vreemde voorwerpen in de vulschacht of in het reservoir bevinden. Niet met voorwerpen (bijv. messen, lepels) in de vulschacht of in het reservoir komen.
- 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, aandrijfhelpstuk, deksel met drijfwerk.

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 59*

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 IJscrushmes (L)
- d Aandrijvingsopzetstuk
- e Deksel

2 Universele fijnsnijder XL*

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

3 Multifunctioneel toebehoren

- a Fles
- b Knethaken
- c Universeel mes
- d Deksel met aandrijving
- e Stopper
- f Draagschijf voor schijfinzetstukken

Schijfinzetstukken*

- g Snij-inzetstuk – grof
- h Snij-inzetstuk – fijn
- i Rasp-inzetstuk – gemiddeld
- j Rasp-inzetstuk - grof

Blokjessnijder

- k Basishouder
- l Messchijf
- m Snijrooster, klein (ca. 9 mm)
- n Snijrooster, groot (ca. 13 mm)*
- o Snijroosterreiniger (draaibare kop voor verschillende snijroosters)

4 Garde*

- a Aandrijfhelpstuk

* 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 59

Symbolen en markeringen

Symbool	Betekenis
	Voorzichtig! Draaiende hulpstukken. Niet in de vulschacht grijpen.
	Niet geschikt voor de afwasmachine.
	Niet in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden.
	Plaats het deksel op het reservoir van het multifunctionele toebehoren (🔒) en vergrendel het (🔒).
	Plaats de blokjessnijder in het deksel (🔒) en vergrendel deze (🔒).

Universele fijnsnijder (maat L en XL)

Attentie!

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

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 ① 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 59

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.

Multifunctioneel toebehoren

Het multifunctionele toebehoren is bestemd voor de verwerking van levensmiddelen.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!

Tijdens het gebruik nooit in het reservoir grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat. Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid.

⚠ Attentie!

Het multifunctionele toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!

Voorzichtig!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

Het multifunctionele toebehoren is niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

⚠ Attentie!

De maximale hoeveelheden en verwerkingstijden absoluut in acht nemen.

➔ Tabel 1

Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

Universeel mes/kneedhaak

Universeel mes

Voor het fijnsnijden van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten en amandelen.

Kneedhaak

Voor het kneden van kleine hoeveelheden deeg.

⚠ Verwondingsgevaar door het scherpe mes!

Snijbladen van het universele mes niet met blote handen aanraken.

Het universele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.

→ **Afb. 6**

1. Het reservoir op een stabiele, gladde en schone ondergrond plaatsen. Universeel mes of kneedhaak aanbrengen.

Belangrijk: het mes/de kneedhaak moet recht in het reservoir zitten.

2. Levensmiddelen toevoegen.
3. Deksel op het reservoir plaatsen (▲) en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt. Stopper in de vulschacht plaatsen.

Aanwijzing: als het plaatsen van het deksel niet vlot verloopt, de koppeling met drie vleugels aan de onderkant van het opzetstuk een beetje draaien en nog eens proberen.

4. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en drukken tot het hoorbaar vastklikt.
5. Stekker in het stopcontact steken. Basisapparaat en multifunctioneel toebehoren vasthouden. De turbotoets ① indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.

6. De levensmiddelen verwerken.

Ingrediënten toevoegen:

- De toets loslaten. Wachten tot het apparaat stilstaat.
 - Stopper verwijderen en ingrediënten toevoegen via de vulopening.
 - De stopper opnieuw aanbrengen en voortwerken.
7. Na het mixen de inschakelknop loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
 8. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
 9. Het deksel met de klok mee draaien en verwijderen.
 10. Mes/kneedhaak verwijderen.
 11. Reservoir leegmaken.
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 59*

Voorbeeldrecepten:

Brooddeeg

Basisrecept:

- 250 g bloem
- 140 ml water
- 7 g suiker
- 7 g margarine
- 0,5 g gist
- 4 g zout

Hulpstuk: kneedhaak

- Alle ingrediënten behalve het water in de houder doen.
- Ingrediënten op turbosnelheid door elkaar roeren.
- Na enkele seconden het water toevoegen via de vulopening.
- Alles op turbosnelheid verwerken.

Ons advies: 1½ minuten inschakeltijd

Maximale inschakeltijd: 2 minuten

Maximale hoeveelheid: 1 x basisrecept

Zandtaartdeeg

Basisrecept:

- 250 g bloem
- 125 g margarine of boter (kamertemperatuur)
- 125 g suiker
- 1 ei
- ½ pakje bakpoeder
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snuifje zout

Hulpstuk: kneedhaak

- Alle ingrediënten in de houder doen.
- Ingrediënten op turbosnelheid door elkaar roeren.
- Deeg op een koude plek zetten. Naar wens verder verwerken.

Maximale inschakeltijd: 2 minuten

Maximale hoeveelheid: 1 x basisrecept



Draagschijf met schijfinzetstukken

Snij-inzetstuk – grof

voor het snijden van: komkommers, wortelen, aardappels, enz.

Snij-inzetstuk – fijn

voor het snijden van: komkommers, wortelen, rode bieten, courgette, enz.

Rasp-inzetstuk – gemiddeld

voor het raspen van appels, wortelen, kaas, enz.

Rasp-inzetstuk - grof

voor het malen van aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes; fruit en groente voor rauwkostsalades.

Voorzichtig!

Het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen (Parmezaanse kaas, chocolade) is niet toegestaan met de schijfinzetstukken.

Voor het verwerken van vezelige levensmiddelen (look, selderij, rabarber) zijn de schijfinzetstukken slechts beperkt geschikt.

⚠ Verwondingsgevaar door het scherpe mes!

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf (→ **afb. D**). De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-uitsparing. Grijp niet in de vulopening. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

→ Afb. E

1. Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen.
2. Het reservoir op een stabiele, gladde en schone ondergrond plaatsen. Draagschijf aan de handgreep-uitsparing vastpakken en inzetten.
3. Deksel op het reservoir plaatsen (→ **afb. F**) 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. Basisapparaat vasthouden. De turbotoets **T** indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.
6. De gewenste hoeveelheid levensmiddelen in de vulschacht doen. Te grote stukken vooraf klein maken. Eventueel licht aandrukken met de stopper.
7. Als de verwerking beëindigd is of de verwerkte levensmiddelen bijna de onderkant van de draagschijf bereiken, de toets loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
8. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
9. Het deksel met de klok mee draaien en verwijderen.
10. Draagschijf aan de handgreep-uitsparing vastpakken en verwijderen.
11. Reservoir leegmaken.
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 59*

Voorbeeldrecept: Aardappelkoekjes



- 500 g aardappels
- 1 groot ei
- 3 el bloem
- zout en peper naar smaak

Hulpstuk: rasp-inzetstuk

- Aardappels schillen en raspen.
- Daarna aardappels, ei, bloem, zout en peper door elkaar mengen.
- Als het mengsel te vloeibaar is, nog wat bloem toevoegen.
- Olie in een pan verhitten, telkens een grote lepelvol van het mengsel in de pan leggen en tot koekjes vormen. Aan beide kanten goudbruin bakken.

Blokjessnijder

voor het snijden van levensmiddelen in de vorm van blokje, bijv. voor salades, soepen en desserts.

Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Bij het uit elkaar nemen / samenbouwen van de blokjessnijder de messchijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden. Niet in de scherpe messen van het snijrooster grijpen. Snijrooster alleen aan de rand vastpakken! Gebruik voor het reinigen een borstel.

Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid. Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

Attentie!

Aanwijzingen voor het gebruik!

De blokjessnijder is geschikt voor het snijden van:

- aardappels (rauw of gekookt);
- groente, bijv. wortels, komkommers, tomaten, paprika's, uien, rode bieten;
- fruit, bijv. bananen, appels, peren, aardbeien, meloenen, kiwi's;
- eieren;
- kaas, bijv. Goudse kaas, emmentaler;
- zachte vleesworst (bijv. mortadella);
- gekookt of gebraden gevogeltevles (na het afkoelen, zonder been).

Zeer zachte kaas (bijv. mozzarella, feta) kan niet worden verwerkt.

Zeer zachte kaas (bijv. mozzarella, feta) kan niet worden verwerkt.

Voor de verwerking van pit- en steenvruchten (appels, perziken enz.) moeten de pitten / stenen worden verwijderd. Voor de verwerking van gekookt of gebraden vlees moeten de botten worden verwijderd.

Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn. Per keer mag men niet meer levensmiddel verwerken dan de maximumhoeveelheid.

Het basisapparaat 30 minuten laten afkoelen op kamertemperatuur voordat men verder gaat met werken.

Attentie!

Aanwijzingen voor het gebruik!

De maximumhoeveelheden bedragen:

- ongekookte en gekookte ingrediënten
ca. 3500 g
(Richtwaarde: reservoir 5 x gevuld)
- Kaas (bijv. Gouda, Emmentaler)
ca. 300 g
(Richtwaarde: reservoir 2 x gevuld)

Niet-nakoming van deze aanwijzingen kan leiden tot beschadiging van de blokjessnijder inclusief het snijrooster en het roterende mes.

Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjessnijder, of als deze oneigenlijk of ondeskundig wordt gebruikt, is Robert Bosch Hausgeräte GmbH niet aansprakelijk voor eventuele schade. Dit sluit aansprakelijkheid voor schade uit (bijv. stompe of vervormde messen) die ontstaat door verwerking van niet toegestane levensmiddelen.

Belangrijke aanwijzingen:

- Fruit/groente mag niet te rijp zijn, omdat er dan sap kan vrijkomen.
- Gekookte levensmiddelen voor het snijden laten afkoelen, dan zijn ze steviger en wordt het snijresultaat beter.
- Door meer of minder druk op de stopper bij het aandrukken, kan de lengte van de blokjes worden beïnvloed.

➔ Afb.

- Het reservoir op een stabiele, gladde en schone ondergrond plaatsen.

1. Snijrooster in de basishouder aanbrengen. Op de uitsparingen letten!
2. De bevestigingsklemmen van de basishouder openen en de messchijf in de basishouder aanbrengen.
3. Bevestigingsklemmen sluiten.
4. Blokjessnijder onder het deksel plaatsen () en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. De vergrendeling moet tot aan de aanslag tegen de dekselnok worden gedraaid.

5. Deksel op het reservoir plaatsen (—) en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt. De vergrendeling van de handgreep moet goed vastgeklit zijn.
6. Het basisapparaat op het aandrijvingsopzetstuk plaatsen en aandrukken tot het hoorbaar vastklikt.
7. Stekker in het stopcontact steken. Basisapparaat vasthouden. De turbotoets  indrukken. Het apparaat is ingeschakeld zolang de toets wordt ingedrukt.
8. De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen. Eventueel licht aandrukken met de stopper. Zo nodig de levensmiddelen vooraf kleiner maken.
9. Als de verwerking beëindigd is of de blokjes bijna de onderkant van de blokjessnijder bereiken, de toets loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat. Stekker uit het stopcontact nemen.
10. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
11. Het deksel met de klok mee draaien en verwijderen.
 - Reservoir leegmaken.
 - Alle onderdelen direct na gebruik reinigen. → *“Reiniging en verzorging” zie pagina 59*

Voorbeeldrecepten:

Salade “Olivie”

(voor 2 personen)

- 2 gekookte, afgekoelde aardappels
- 1 gekookte wortels
- 2 hardgekookte eieren
- 100 g gekookte kippenborst
- 1 zure bom of gemarineerde augurk
- 1 komkommer
- 150 g erwten, fijn (1 klein blikje)
- zout en peper
- 125 g mayonaise
- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortels, eieren, komkommers en vlees op turbosnelheid in blokjes snijden.



- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Mayonaise erdoor roeren en serveren..

Salade “Vinaigrette”

(voor 2 personen)

- 2 gekookte, afgekoelde aardappels
- 250 g gekookte rode bieten
- 1 gekookte wortel
- 1 zure bom
- 50 g erwten, fijn
- ¼ bosje look (ca. 25 g)
- zout en peper
- 50 ml spijsolie
- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortels, rode bieten, look en zure bommen op turbosnelheid in gelijkmatige blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met spijsolie.



Salade “Stolichny”

(voor 2 personen)

- 150 g mortadella
- 3 gekookte, afgekoelde aardappels
- 2 zure bommen of gemarineerde augurken
- 1 gekookte wortel
- een half blikje erwten
- zout en peper
- Dressing:
 - ¼ beker zure room
 - ¼ pot mayonaise
- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortel, ham en komkommers op turbosnelheid in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Alle ingrediënten door elkaar roeren. Afmaken met zure room en mayonaise.



Krabsalade

(voor 2 personen)

- 150 g gekookte kip
- 150 g gekookte, afgekoelde aardappels
- 100 g komkommers
- Groene salade
- 25 g krabvlees
- 1-2 hardgekookte eieren
- 75 g mayonaise
- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortels, eieren, komkommers, krabvlees en het gekookte vlees op turbosnelheid in blokjes snijden.
- De groene salade fijnhakken.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met mayonaise.



Soep “Okroshka”

(voor 2-3 personen)

- kvas, 1 liter
- 150 g gekookte kippenborst
- 1-3 gekookte, afgekoelde aardappels
- 1-3 hardgekookte eieren
- ½ bosje radijsjes (4-5 stuks)
- 1-2 komkommers
- ¼ bosje look (ca. 25 g)
- peterselie en dille
- 1-2 eetlepels zure room
- mosterd, suiker
- Drie gekookte, afgekoelde aardappels, eieren, augurken, radijsjes en de gekookte kippenborst met turbosnelheid in blokjes snijden.
- De zure room, de fijngehakte look en de eieren goed vermengen met mosterd en suiker en verdunnen met kvas.
- De in blokjes gesneden ingrediënten, de fijngehakte peterselie en de dille erbij doen.
- Op smaak brengen met peper en zout.



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. II

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 59

Reiniging en verzorging

Het gebruikte toebehoren moet na elk gebruik grondig worden gereinigd.

Gevaar voor letsel

Snijbladen van het universele mes, van het ijscrushmes, van de fijnmaak-inzetstukken en van de blokjessnijder niet met de 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.
- De volgende onderdelen nooit in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden en niet in de afwasmachine reinigen: aandrijvingsopzetstuk, aandrijfhelpstuk, deksel van multifunctioneel toebehoren.

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

Universele fijnsnijder / garde

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

Multifunctioneel toebehoren

- Het deksel van het multifunctionele toebehoren uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek en daarna afdrogen.
- Reservoir, universeel mes, draagschijf en fijnmaak-inzetstukken zijn afwasmachinebestendig.

Draagschijf met schijfinzetstukken

- Draagschijf omdraaien om de inzetstukken uit te drukken (**afb. **).

Blokjessnijder uit elkaar nemen:

→ Afb.

1. Blokjessnijder van het deksel nemen door deze met de klok mee te draaien.
 2. Bevestigingsklemmen openen en de messchijf verwijderen.
 3. Resten met behulp van de snijroosterreiniger uit het snijrooster verwijderen. Kop van de reiniger op de gewenste snijroostergrootte draaien.
 4. Snijrooster uit de basishouder nemen.
- De onderdelen van de blokjessnijder niet reinigen in de afwasautomaat, de messen worden bot. Alle onderdelen van de blokjessnijder voorspoelen onder stromend water. Onderdelen reinigen met een borstel.

Wijzigingen voorbehouden.

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.
- Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet drevpåsats.
- Stik aldrig fingrene ind i påfyldningsskakten. Brug udelukkende den medleverede stopper!
- Stik aldrig fingrene ind i de skarpe knive og kanter på finhakningsindsatserne. Tag altid kun fat i kanten på indsatserne.
- Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Benyt en børste til rengøring.
- Tag kun fat i holdeskiven i de dertil beregnede gribefordybninger.
- Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når terningsnitteren skilles ad / samles. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret. Tag kun fat i kanten på skæregitteret! Benyt en børste til rengøring.
- 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.
- Sørg for, at der ikke er nogen fremmedlegemer i påfyldningsskakten eller i beholderen. Anvend ikke genstande (f.eks. knive, skeer) inde i påfyldningsskakten eller beholderen.
- 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: drevpåsats, drevforsats, låg med drev.

Vigtigt!

Rengør altid tilbehøret grundigt efter hver brug eller efter længere tid, hvor det ikke har været i brug. → *"Rengøring og pleje" se side 68*

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 Multifunktionstilbehør

- a Beholder
- b Æltækrog
- c Universalkniv
- d Låg med drev
- e Stopper
- f Holdeskive til skiveindsatser

Skiveindsatser*

- g Skæreindsats – grov
- h Skæreindsats – fin
- i Raspeindsats – middel
- j Riveindsats – grov

Terningsnitter

- k Grundmodel
- l Knivskive
- m Skæregitter, lille (ca. 9 mm)
- n Skæregitter, stort (ca. 13 mm)*
- o Skæregitter-rengøringsenhed (hoved kan drejes til forskellige skæregitre)

4 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 68*

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Vær forsigtig! Roterende redskaber. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskaktten.
	Tåler ikke opvaskemaskine.
	Dyp aldrig i væske, hold aldrig ind under rindende vand, og rengør ikke i opvaskemaskinen.
	Sæt låget på multifunktionstilbehørets beholder (🔒), og lås (🔒).
	Sæt terningsnitteren i låget (🔒), og lås (🔒).

Minihakker (størrelse L og XL)

OBS!

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne i tabellen skal altid overholdes. → **Tabel 1**

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 forarbejdningmængde: 4-6 isterninger (maks. 100 g).

OBS!

- Før kød småhakkes: Fjern knogler, brusk, 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 3

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 **T**. 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 68

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 maledede valnødder
- 1 tsk. kanel
- 2 breve vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble
- Skil æggene.
- Pisk æggehvinderne stive.
- Pisk æggeblommerne med sukker, og tilsæt derefter det bløde smør og **honning-æble-blandingen**.
- Bland mel, maledede valnødder, kanel og bagepulver i en separat skål. Tilsæt det til de fugtige ingredienser, og rør rundt. Rør forsigtigt de piskede æggehvinder 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.

Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret er beregnet til forarbejdning af fødevarer.

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

Stik aldrig fingrene ned i beholderen under driften. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med. Drevet kører stadig kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille. Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.

OBS!

Multifunktionstilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet!

Vær forsigtig!

Før kød småhakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.

Multifunktionstilbehøret er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el.lign.).

OBS!

De maksimale mængder og forarbejdningstiderne skal altid overholdes.

→ Tabel 1

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver driftscyklus.

Universalkniv/æltekrog

Universalkniv

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

Æltekrog

Til at ælte små mængder dej.

⚠ Fare for at komme til skade som følge af skarp kniv!

Rør ikke ved universalknivens klinger med de bare hænder.

Tag kun fat i plastgrebet på universalkniven.

→ Billede 2

1. Stil beholderen på en stabil, glat og ren arbejdsflade. Sæt universalkniven eller æltekrogen i.

Vigtigt: Kniven/æltekrogen skal sidde lige i beholderen.

2. Fyld fødevarerne i.

3. Sæt låget på beholderen () , og drej det i retning mod uret, indtil det klikker hørbart på plads. Sæt stopperen i påfyldningsskakten.

Henvi sning: Hvis det er vanskeligt at sætte låget på, så drej let på den trevingede kobling på undersiden af påsatsen, og prøv igen.

4. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk den ned, indtil den klikker hørbart på plads.

5. Sæt netstikket i. Hold fast i motorenhed og multifunktionstilbehør. Tryk på turbotasten  . Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.

6. Forarbejd fødevarerne.

Påfyldning af flere ingredienser:

- Slip tasten. Vent, indtil apparatet står stille.
 - Tag stopperen ud, og fyld ingredienserne i gennem påfyldningsåbningen.
 - Sæt stopperen i igen, og arbejd videre.
7. Slip tændetasten efter forarbejdning. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
 8. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.
 9. Drej låget i retning med uret, og tag det af.
 10. Tag kniven/æltekrogen ud.
 11. Tøm beholderen.
 - Rengør straks alle dele efter brug.
- "Rengøring og pleje" se side 68

Opskrifteksempler:

Brøddej

Grundopskrift:

- 250 g mel
- 140 ml vand
- 7 g sukker
- 7 g margarine
- 0,5 g gær
- 4 g salt



Redskab: Æltekrog

- Kom alle ingredienser undtagen vand i beholderen.
- Bland ingredienserne med turbo-hastighed.
- Tilsæt vandet gennem påfyldningsåbningen efter nogle sekunder.
- Forarbejd det hele med turbo-hastighed.

Vores anbefaling: 1½ minutter tændetid

Maks. tændetid: 2 minutter

Maks. mængde: 1 x grundopskrift

Mørdej

Grundopskrift:

- 250 g mel
- 125 g margarine eller smør (stuetemperatur)
- 125 g sukker
- 1 æg
- ½ brev bagepulver
- 1 brev vaniljesukker
- 1 knsp. salt



Redskab: Æltekrog

- Kom alle ingredienser i beholderen.
- Bland ingredienserne med turbo-hastighed.
- Stil dejen på et koldt sted.

Fortsæt forarbejdningen efter behov.

Maks. tændetid: 2 minutter

Maks. mængde: 1 x grundopskrift

Holdeskive med skiveindsatser

Skæreindsats – grov

til skæring af agurker, gulerødder, kartofler osv.

Skæreindsats – fin

til skæring af agurker, gulerødder, rødbeder, squash osv.

Raspeindsats – middel

til rasping af æbler, gulerødder, ost osv.

Riveindsats – grov

til rivning af kartofler til kartoffelboller, kartoffelpandekager; frugt og grønt til råkostsalat.

Vær forsigtig!

Småhakning af meget hårde fødevarer (parmesanost, chokolade) med skiveindsatserne er ikke tilladt.

Skiveindsatserne er kun til dels egnet til at forarbejde fiberholdige fødevarer (porre, selleri, rabarber).

⚠ Fare for at komme til skade som følge af skarp kniv!

Håndtér indsatserne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven (→ **billede D**). Tag kun fat i holdeskiven i de dertil beregnede gribefordybninger. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

→ Billede E

1. Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven.
2. Stil beholderen på en stabil, glat og ren arbejdsflade. Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven, og sæt den i.
3. Sæt låget på beholderen (↕), og drej det i retning mod uret, indtil det klikker hørbart på plads.
4. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk den ned, indtil den klikker hørbart på plads.
5. Sæt netstikket i. Hold fast i motorenheden. Tryk på turbo-tasten (Ⓢ). Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.
6. Kom fødevarerne, der skal forarbejdes, i påfyldningsskakten. Skær forinden for store dele i mindre stykker. Skub efter med et let tryk på stopperen efter behov.
7. Slip tasten, når forarbejdningen er afsluttet eller de forarbejdede fødevarer næsten når op til undersiden af holdeskiven. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
8. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.
9. Drej låget i retning med uret, og tag det af.
10. Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven, og tag den ud.

11. Tøm beholderen.

- Rengør straks alle dele efter brug.
→ "Rengøring og pleje" se side 68

Opskriftseksempel:

Små kartoffelpandekager



- 500 g kartofler
- 1 stort æg
- 3 spsk. mel
- Salt og peber efter smag

Redskab: Riveindsats

- Skræl kartoflerne, og riv dem.
- Bland derefter kartoflerne, æg, mel, salt og peber sammen.
- Tilsæt lidt mere mel, hvis massen er for flydende.
- Varm olie på en pande, kom en stor skefuld masse på ad gangen, og form den til små pandekager. Steg dem gyldenbrune på begge sider.

Terningsnitter

til at skære fødevarer i terninger f.eks. til salater, supper og desserter.

⚠ Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!

Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når terningsnitteren skilles ad / samles. Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret. Tag kun fat i kanten på skæregitteret! Benyt en børste til rengøring.

Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.

⚠ OBS!

Henvisninger vedr. brug!

Terningsnitteren er egnet til at skære i:

- kartofler (rå eller kogt);
- grøntsager som f.eks. gulerødder, agurker, tomater, paprika, løg, rødbeder;
- frugt som f.eks. bananer, æbler, pærer, jordbær, meloner, kiwi;
- æg;
- ost som f.eks. gouda, emmentaler;
- blødt pålæg (f.eks. mortadella);
- kogt eller stegt fjerkræ (efter afkøling, uden ben).

Meget blød ost (f.eks. mozzarella, fetaost) kan ikke forarbejdes.

Meget hård ost (f.eks. parmesan) må ikke forarbejdes.

Før forarbejdningen af kerne- og stenfrugt (æbler, ferskner osv.), skal kernene hhv. stenene fjernes. Før forarbejdningen af kogt eller stegt kød, skal benene fjernes.

Fødevarerne må ikke være i frosset tilstand.

Den maks. mængde fødevarer, der kan forarbejdes på en arbejds gang, må ikke overskrides. Før der arbejdes videre, lad motorenheden afkøle i 30 minutter til rumtemperatur.

⚠ OBS!

Henvisninger vedr. brug!

De maks. mængder er:

- rå og tilberedte ingredienser
ca. 3500 g
(vejledende værdi: Beholder 5 x fyldt)
- ost (f.eks. gouda, emmentaler)
ca. 300 g
(vejledende værdi: Beholder 2 x fyldt)

En manglende overholdelse af disse henvisninger kan føre til beskadigelser på terningsnitteren inkl. skæregitteret og den roterende kniv.

Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver sig Robert Bosch Hausgeräte GmbH ansvaret for evt. skader. Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer.

Vigtige henvisninger:

- Frugt/grønt bør ikke være alt for moden, da saften ellers trænger ud.
- Kogte fødevarer skal være afkølet, før de skæres, da de så er fastere og derved bliver skæresultatet bedre.
- Terningernes længde varierer afhængigt af, hvor meget man trykker på stopperen.

→ Billede

- Stil beholderen på en stabil, glat og ren arbejdsflade.
 - 1. Sæt skæregitteret ind i grundholderen. Vær opmærksom på udsparingerne!
 - 2. Åbn lukkeklemmerne på grundholderen, og sæt knivskiven ind i grundholderen.
 - 3. Luk lukkeklemmerne.
 - 4. Sæt terningsnitteren under låget () , og drej den i retning mod uret indtil stop. Låsen skal drejes ind i lågets næse indtil stop.
 - 5. Sæt låget på beholderen () , og drej det i retning mod uret, indtil det klikker hørbart på plads. Låsen på grebet skal være faldet rigtigt i hak.
 - 6. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk den ned, indtil den klikker hørbart på plads.
 - 7. Sæt netstikket i. Hold fast i motorenheden. Tryk på turbo-tasten  . Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.
 - 8. Kom fødevarerne, der skal skæres, i påfyldningsskakt. Skub efter med et let tryk på stopperen efter behov. Skær forinden fødevarerne i mindre stykker, hvis det er nødvendigt.
 - 9. Slip tasten, når forarbejdningen er afsluttet eller ternene næsten når op til undersiden af terningsnitteren. Vent, indtil drevet står stille. Træk netstikket ud.
 - 10. Hold begge sikkerhedsknapper trykket ned, og tag motorenheden af.
 - 11. Drej låget i retning med uret, og tag det af.
 - Tøm beholderen.
 - Rengør straks alle dele efter brug.
- "Rengøring og pleje" se side 68

Opskriftseksempler:

Salat "Olivie"

(til 2 personer)

- 2 kogte, afkølede kartofler
- 1 kogt gulerod
- 2 hårdkogte æg
- 100 g kogt kyllingebryst
- 1 lageragurk eller marineret agurk
- 1 salatagurk
- 150 g ærter, fine (1 lille dåse)
- salt og peber
- 125 g mayonnaise
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerod, æg, agurker og kød i terninger med turbo-hastighed.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland mayonnaise i og servér.



Salat "Vinaigrette"

(til 2 personer)

- 2 kogte, afkølede kartofler
- 250 g kogte rødbeder
- 1 kogt gulerod
- 1 lageragurk
- 50 g ærter, fine
- ¼ bundt porre (ca. 25 g)
- salt og peber
- 50 ml spiseolie
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerod, rødbeder, porre og saltede agurker i lige store terninger med turbo-hastighed.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med spiseolie.



Salat "Stolichny"

(til 2 personer)

- 150 g mortadella
- 3 kogte, afkølede kartofler
- 2 lageragurker eller marinerede agurker
- 1 kogt gulerod
- ærter, halve dåse
- salt og peber
- Dressing:
- ¼ bæger creme fraiche
- ¼ glas mayonnaise
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerod, skinke og agurker i terninger med turbo-hastighed.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland alle ingredienserne. Servér med creme fraiche og mayonnaise.



Rejesalat

(til 2 personer)

- 150 g kogt hønsekød
- 150 g kogte, afkølede kartofler
- 100 g salatagurk
- grøn salat
- 25 g rejekød
- 1-2 hårdkogte æg
- 75 g mayonnaise
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, æg, agurker, rejekød og det kogte kød i terninger med turbo-hastighed.
- Småhak den grønne salat.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med mayonnaise.



Suppe "Okroshka"

(til 2-3 personer)

- Kwas, 1 liter
- 150 g kogt kyllingebryst
- 1-3 kogte, afkølede kartofler
- 1-3 hårdkogte æg
- ½ bundt radisser (4-5 stk.)
- 1-2 salatagurker
- ¼ bundt porre (ca. 25 g)
- persille og dild
- 1-2 spsk creme fraiche
- sennep, sukker
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, æg, agurker, radiser og det kogte kyllingebryst i tern med turbohastighed.
- Bland creme fraiche, hakket porre og æggene godt sammen med sennep og sukker og fortynd det hele med Kwassen.
- Tilsæt de ingredienser, der er skåret i terninger, hakket persille og dild.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.



Piskeris

Til at piske flødeskum, æggehvinder 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 I

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 68

Rengøring og pleje

De anvendte tilbehørsdele skal rengøres grundigt efter hver brug.

⚠ Fare for at komme til skade

Rør ikke ved universalknivens, Ice-Crush-knivens, finhakningsindsatsernes og terningsnitterens 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, låg til multifunktionstilbehøret.

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 1** ses en oversigt over, hvordan enkeltdelene skal rengøres.

Minihakker/piskeris

- 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.

Multifunktionstilbehør

- Tør kun låget til multifunktionstilbehøret af med en fugtig klud, og tør det.
- Beholder, universalkniv, holdeskive og finhakningsindsatser tåler maskinopvask.

Holdeskive med skiveindsatser:

- Vend holdeskiven for at trykke indsatserne ud (**billede 2**).

Skil terningsnitteren ad:

→ Billede 3

1. Tag terningsnitteren af låget ved at dreje den i retning med uret.
2. Åbn lukkeklemmerne, og tag knivskiven af.
3. Fjern resterne fra skæregitteret ved hjælp af skæregitterrengøringsenheden. Drej hovedet på rengøringsenheden hen på den passende skæregitterstørrelse.
4. Tag skæregitteret ud af grundholderen.
 - Sæt ikke terningsnitterens dele i opvaskemaskinen, knivene bliver uskarpe. Forskyl alle terningsnitterens dele under rindende vand. Rengør delene med en børste.

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.
- Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basisapparatet kun slås på når drevforsatsen er satt på og skrudd fast.
- Grip aldri inn i påfyllingssjakten. Bruk kun den støteren som fulgte med i leveransen!
- Grip aldri inn i de skarpe knivene og kantene på kutteinnsatsene. Ta bare tak i kanten på innsatsene.
- Ta hensyn til formen og stillingen ved innsetting i holdeskiven. Bruk børste til rengjøringen.
- Hold bare i de hertil tiltenkte innfelte håndtakene på holdeskiven.
- Ved demontering / sammensetting av terningkutteren må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten. Det må ikke gripes inn i de skarpe knivene på skjæregitteret. Skjæregitteret må kun holdes i kanten! For rengjøring må det brukes en børste.
- 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 fyllehøyde.
- Pass på at det ikke finnes uvedkommende gjenstander i påfyllingssjakten eller i beholderen. Stikk ikke gjenstander (f.eks. kniver, skjær) inn i påfyllingssjakten eller beholderen.

- 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, lokk med drev.

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 77*

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 Multifunksjonstilbehør

- a Beholder
- b Eltekrok
- c Universalkniv
- d Lokk med drev
- e Støter
- f Holdeskive for skiveinnsatser

Skiveinnsatser*

- g Skjæreinnsats – grov
- h Skjæreinnsats – fin
- i Raspeinnsats – middels
- j Rivjerninnsats – grov

Terningkutter

- k Basisbærer
- l Knivskive
- m Skjæregitter, lite (ca. 9 mm)
- n Skjæregitter, stort (ca. 13 mm)*
- o Rens for skjæregitter (hodet kan dreies for forskjellige skjæregitter)

4 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 forpakkingsmaterieil.
- Kontroller at alle delene er fullstendige og ikke har synlige skader. → **Bilde A**
- Rengjør og tørk alle deler grundig før første bruk. → *"Rengjøring og pleie" se side 77*

Symboler og markeringer

Symbol	Betydning
	Forsiktig! Roterende verktøy. Grip ikke inn i påfyllingssjakten.
	Ikke egnet for oppvaskmaskin.
	Må aldri dypes ned i væsker eller holdes under rennende vann.
	Sett lokket på beholderen til multifunksjonstilbehøret (L) og lås den (L).
	Sett terningkutteren inn i lokket (L) og lås den (L).

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 brusk, 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 77

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 **honning/eple-blandingen**.
- Bland mel, malte valnøtter, kanel og bakepulver i en separat bolle. Tilsett de fuktige ingrediensene og rør dem inn. Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte blandingen på.
- Eplet skrelles og skjæres i skiver. Fordel epleskivene på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og bak kaken i 30 minutter.

Multifunksjonstilbehør

Multifunksjons-tilbehøret er beregnet på bearbeiding av matvarer.

Fare for skade på grunn av skarpe kniver/roterende drev!

Under drift må det aldri gripes inn i beholderen. Til påfylling av ingredienser må støteren alltid brukes. Etter at apparatet er slått av, fortsetter drevet å gå en kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille. Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basisapparatet kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast.

OBS!

Multifunksjonstilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!

Forsiktig!

Før kutting må brusk, ben og sener fjernes fra kjøttet.

Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for kutting av meget harde matvarer (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne matvarer (frukt e.l.).

OBS!

Det er tvingende nødvendig å overholde maksimal mengde og bearbeidelsestidene.

→ **Tabell**

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

Universalkniv/eltekrok

Universalkniv

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

Eltekrok

Til elting av mindre mengder deig.

Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Universalknivens knivblad må ikke berøres med hendene.

Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket.

→ **Bilde**

1. Sett beholderen på en stabil, glatt og ren arbeidsflate. Sett inn universalkniven eller eltekroken.

Viktig: Kniven/eltekroken må sitte rett i beholderen.

2. Fyll på matvarene.

3. Sett lokket på beholderen () og vri den mot urviseren til den går hørbart i inngrep. Sett støteren inn i påfyllingssjakten.

Merk: Hvis det går litt tungt å sette på lokket, må du vri litt på den trevingede koblingen på undersiden av påsatsen og prøve på nytt.

4. Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.
5. Sett i støpselet. Hold fast basisapparatet og multifunksjonstilbehøret. Trykk på turbotast . Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket.
6. Bearbeid matvarene.

Påfylling av ingredienser:

- Slipp tasten. Vent til apparatet står stille.
 - Støteren tas ut, og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
 - Sett støteren inn igjen og fortsett arbeidet.
7. Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
 8. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av basisapparatet.
 9. Drei lokket med urviseren og ta det av.
 10. Ta ut kniven/eltekroken.

11. Tøm beholderen.

- Rengjør alle delene straks etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 77

Eksempel på oppskrifter:

Brøddeig

Grunnoppskrift:

- 250 g mel
- 140 ml vann
- 7 g sukker
- 7 g margarin
- 0,5 g gjær
- 4 g salt



Verktøy: Eltekrok

- Fyll alle ingrediensene, unntatt vannet, på beholderen.
- Ingrediensene blandes med turbo-hastighet.
- Etter noen sekunder tilsettes vannet igjennom påfyllingsåpningen.
- Alt bearbeides med turbo-hastighet.

Vår anbefaling: 1½ minutter innkoplingstid

Maksimal innkoplingstid: 2 minutter

Største mengde: 1 x grunnoppskriften

Mørdeig

Grunnoppskrift:

- 250 g mel
- 125 g margarin eller smør (romtemperatur)
- 125 g sukker
- 1 egg
- 1/2 pk bakepulver
- 1 pk vaniljesukker
- 1 klype salt



Verktøy: Eltekrok

- Fyll alle ingrediensene på beholderen.
 - Ingrediensene blandes med turbo-hastighet.
 - Sett deigen på et kaldt sted.
- Etter behov bearbeides den videre.

Maksimal innkoplingstid: 2 minutter

Største mengde: 1 x grunnoppskriften

Holdeskive med skiveinnsatser

Skjæreinnsetts – grov

for å skjære: agurk, gulrot, potet, osv.

Skjæreinnsetts – fin

for å skjære: agurk, gulrot, rødbete, squash, osv.

Raspeinnsetts – middels

til rasping av epler, gulerøtter, ost og, osv.

Rivjerninnsetts – grov

for å rive poteter for kumle, potetkaker, frukt og grønnsaker for råkostsalater.

Forsiktig!

Kutting av meget harde matvarer (parmesanost, sjokolade) er ikke tillatt med skiveinnsatsene.

For bearbeiding av matvarer med trevlet konsistens (purreløk, selleri, rabarbra) er skiveinnsatsene kun delvis egnede.

⚠ Fare for skade på grunn av skarp kniv!

Det må vises særlig forsiktighet ved håndtering av innsatsene! Ta hensyn til formen og stillingen på innsatsen når den settes inn i holdeskiven (→ **Bilde D**). Hold bare i de hertil tiltenkte innfelte håndtakene på holdeskiven. Grip ikke inn i påfyllingsåpningen. Bruk bare støteren når du vil skyve ned.

→ Bilde E

1. Sett den ønskede innsatsen inn i holdeskiven.
2. Sett beholderen på en stabil, glatt og ren arbeidsflate. Hold i de innfelte håndtakene på holdeskiven og sett den inn.
3. Sett lokket på beholderen (☒) og vri den mot urviseren til den går hørbart i inngrep.
4. Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.
5. Sett i støpselet. Hold basisapparatet fast. Trykk på turbotast (Ⓣ). Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket.

6. Fyll de matvarene som skal bearbeides inn i påfyllingssjakten. Kutt opp for store stykker på forhånd. Etter behov skyves de ned med støteren med et lett trykk.
7. Når bearbeidelsen er avsluttet, eller når de bearbeidede matvarene i bollen nesten har nådd fram til undersiden av holdeskiven, må tasten slippes. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
8. Hold begge frigjeringstastene inne og ta av basisapparatet.
9. Drei lokket med urviseren og ta det av.
10. Hold i de innfelte håndtakene på holdeskiven og ta den ut.
11. Tøm beholderen.
 - Rengjør alle delene straks etter bruk.
→ "Rengjøring og pleie" se side 77

Eksempel på oppskrift:

Potetkaker

- 500 g poteter
- 1 stort egg
- 3 ss mel
- Smak til med salt og pepper



Verktøy: Rivjerninnsats

- Skrell potetene og riv dem.
- Bland deretter poteter, egg, mel, salt og pepper.
- Hvis massen har en for flytende konsistens, må du ha i litt mel.
- Varm opp olje i en panne. Ha en stor skje av massen i pannen og form en potetkake av den. Stek den gyllen brun på begge sider.

Terningkutter

for skjæring av matvarer i terningform, f.eks. for salater, supper og dessert.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Ved demontering / sammensetting av terningkutteren må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten. Det må ikke gripes inn i de skarpe knivene på skjæregitteret. Skjæregitteret må kun holdes i kanten! For rengjøring må det brukes en børste.

Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basismaskinen kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

⚠ Obs!

Henvisninger for bruk!

Terningkutteren er egnet for skjæring av:

- poteter (rå eller kokte);
- grønnsaker som f.eks. gulrøtter, agurk, tomater, paprika, løk, rødbete;
- frukt som f.eks. bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi;
- egg;
- ost som f.eks. gouda, sveitserost;
- myk kjøttpølse (f.eks. mortadella);
- kokt eller stekt kyllingkjøtt (etter avkjølingen, uten bein).

Meget myk ost (f.eks. mozzarella, feta) kan ikke bearbeides.

Meget hard ost (f.eks. parmesan) må ikke bearbeides.

Før bearbeiding av kjerne- eller steinfrukt (epler, fersken osv.) må kjernene hhv. steinene fjernes. Før bearbeiding av kokt eller stekt kjøtt, må knoker fjernes.

Matvarene må ikke være i frossen tilstand. Den maksimale mengden matvarer som kan bearbeides i en arbeidsgang må ikke overskrides. Før videre arbeider må basismaskinen avkjøles i 30 minutter til romtemperatur.

⚠ Obs!

Henvisninger for bruk!

Den maksimale mengden er:

- rå og kokte ingredienser,
ca. 3500 g
(veiledende verdi: beholder fylt 5 x)
- Ost (f.eks. Gouda, Emmentaler)
ca. 300 g
(veiledende verdi: beholder fylt 2 x)

Dersom disse henvisningene ikke blir fulgt, kan det føre til skade på terningkutteren såsom på skjæregitteret og den roterende kniven.

Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, kan det fra Robert Bosch Hausgeräte GmbHs side ikke overtas noen ansvar for eventuelle skader. Dette utelukker også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte kniver) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.

Viktige henvisninger:

- Frukt / grønnsaker bør ikke være for modne, da saften ellers kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles før de skjæres opp, de er da fastere i konsistensen, og skjæresultatet blir dermed bedre.
- Ved å trykke mere eller mindre på støteren når det skyves ned, kan lengden på terningene påvirkes.

→ Bilde

- Sett beholderen på en stabil, glatt og ren arbeidsflate.
- 1. Skjæregitteret settes inn i basisbæreren. Vær oppmerksom på utsparingene!
- 2. Låsklemmene på basismaskinen åpnes, og knivskiven settes inn i basisholderen.
- 3. Låsklemmene lukkes.
- 4. Terningkutteren settes under lokket () og dreies imot klokken retning inntil anslag. Låsen må dreies inn i nesen på lokket til stopp.
- 5. Sett lokket på beholderen () og vri den mot urviseren til den går hørbart i inngrep. Låsen på håndtaket må være riktig smekket i.
- 6. Sett basisapparatet på drevpåsatsen og trykk til det går hørbart i inngrep.
- 7. Sett i støpselet. Hold basisapparatet fast. Trykk på turbotast . Apparatet er slått på så lenge tasten er trykket.
- 8. Fyll de matvarene som skal skjæres inn i påfyllingssjakten. Etter behov skyves de ned med støteren med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

- 9. Når bearbeidelsen er avsluttet, eller når terningene nesten har nådd opp til undersiden av terningkutteren, må tasten slippes. Vent til drevet står stille. Trekk ut støpselet.
- 10. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av basisapparatet.
- 11. Drei lokket med urviseren og ta det av.
 - Tøm beholderen.
 - Rengjør alle delene straks etter bruk.
 - "Rengjøring og pleie" se side 77

Eksempel på oppskrifter: Salat "Olivie"

(for 2 personer)

- 2 kokte, avkjølte poteter
- 1 kokt gulrot
- 2 hardkokte egg
- 100 g kokt kyllingbryst
- 1 sylteagurk eller marinert agurk
- 1 salat agurk
- 150 g små erter (1 liten boks)
- salt og pepper
- 125 g majones
- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulroten, eggene, agurkene og kjøttet skjæres i terninger med turbo-hastighet.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Det hele blandes med majonesen og serveres.



Salat "Vinaigrette"

(for 2 personer)

- 2 kokte, avkjølte poteter
- 250 g kokte rødbeter
- 1 kokt gulrot
- 1 sylteagurk
- 50 g små erter
- ¼ bunt purreløk (ca. 25 g)
- salt og pepper
- 50 ml matolje



- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulroten, rødbetene, purreløken og sylteagurken skjæres i like terninger med turbobastighet.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med matoljen.

Salat "Stolichny"

(for 2 personer)

- 150 g mortadella
- 3 kokte, avkjølte poteter
- 2 sylteagurker eller marinerte agurker
- 1 kokt gulrot
- erter, en halv boks
- salt og pepper
- Dressing:
- ¼ beger sur fløte
- ¼ glass majones
- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulroten, skinken og agurkene skjæres i terninger med turbobastighet.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Alle ingrediensene blandes sammen. Serveres med sur fløte og majones.

Rekesalat

(for 2 personer)

- 150 g kokt hønsekjøtt
- 150 g kokte, avkjølte poteter
- 100 g salat agurker
- grønn bladsalat
- 25 g reker
- 1-2 hardkokte egg
- 75 g majones
- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurkene, rekene og det kokte kjøttet skjæres i terninger med turbobastighet.
- Den grønne bladsalaten finhakkes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med majones.

Suppen "Okroshka"

(for 2-3 personer)

- Kwas, 1 liter
- 150 g kokt kyllingbryst
- 1-3 kokte, avkjølte poteter
- 1-3 hardkokte egg
- ½ bunt reddiker (4-5 stk.)
- 1-2 salat agurker
- ¼ bunt purreløk (ca. 25 g)
- persille og dill
- 1-2 spiseskjeer sur fløte
- sennep, sukker
- Kutt de kokte, men allerede avkjølte potetene, egg, agurker, reddiker og det kokte kyllingbrystet i terninger med turbobastighet.
- Sur fløte, hakket purreløk og eggene blandes godt med sennep og sukker og fortynnes med Kwas.
- Ingrediensene som er skåret i terninger, hakket persille og dill tilsettes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.

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 77

Rengjøring og pleie

Benyttede tilbehørsdeler må rengjøres grundig etter hver bruk.

Fare for personskader

Universalknivens knivblad, "ice crush"-kniven, kutteinnsatsene og terningkutteren må ikke berøres med bare hender. Ta bare tak i plastdelen når disse delene skal rengjøres, og bruk en børste.

OBS!

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

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

Universalkutter/visp

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

Multifunksjonstilbehør

- Lokket på multifunksjonstilbehøret må kun tørkes av med en fuktig klut og gnis tørt.
- Beholder, universalkniv, holdeskive og kutteinnsatser er egnet for oppvaskmaskin.

Holdeskive med skiveinnsatser:

- Snu holdeskiven for å presse ut innsatsene (**bilde 2**).

Demontering av terningkutteren:

→ Bilde 3

1. Terningkutteren tas av lokket ved å dreie den med urviseren.
2. Låsklemmene åpnes, og knivskiven tas av.
3. Restene må fjernes fra skjæregitteret ved hjelp av renseren for skjæregitter. Hodet på renseren dreies på den tilsvarende størrelsen på skjæregitteret.
4. Skjæregitteret tas ut av basisholderen.
 - Delene på terningkutteren må ikke rengjøres i oppvaskmaskin; knivene blir sløve. Alle delene av terningkutteren skylles først under rennende vann. Rengjør delene med en børste.

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.
- När du arbetar med multifunktionstillbehöret får du inte starta motordelen förrän locket är påsatt och åtdraget.
- Stick aldrig in handen i påfyllningsröret. Använd bara den medföljande påmataren!
- Vidrör aldrig finfördelarinsatsernas vassa knivar och kanter. Fatta insatserna enbart i kanten.
- Tänk på insatsens form och läge när du sätter in den i insatshållaren. Använd en borste för att rengöra dem.
- Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen.
- När tärningsskivaren tas isär / monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten. Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret. Ta endast i kanten på tärningsgallret! Använd en borste för rengöring.
- 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.
- Se noga till att inga främmande föremål finns i påfyllningsröret eller behållaren. Stick inte in några föremål (t.ex. knivar eller skedar) i påfyllningsröret eller behållaren.

- Arbeta aldrig med stavmixern (mixerfoten) i behållaren.
- Följande delar får aldrig doppas i vätskor, hållas under rinnande vatten eller maskindiskas: drivningstillsats, drivaxel, lock med drivning.

Viktigt!

Rengör ovillkorligen tillbehöret noggrant efter varje användning och om du inte har använt det under en längre tid. → *"Rengöring och skötsel"* se sidan 86

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 Multifunktionstillbehör

- a Behållare
- b Degkrok
- c Universalkniv
- d Lock med drivning
- e Påmatare
- f Insatshållare för skivinsatser

Skivinsatser *

- g Skärinsats – grov
- h Skärinsats – fin
- i Strimlingsinsats – medel
- j Rivinsats – grov

Tärningsskivare

- k Hållare
- l Knivskiva
- m Tärningsgaller, små (ca 9 mm)
- n Tärningsgaller, stort (ca 13 mm) *
- o Tärningsgallerrengörare (handtaget vridbart för de olika tärningsgallren)

4 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 86

Symboler och markeringar

Symbol	Innebörd
	Försiktighet! Roterande verktyg. Stick inte in handen i påfyllningsröret.
	Inte lämpligt för maskindisk.
	Doppa det inte i vätska och håll det inte under rinnande vatten.
	Sätt på locket på multifunktionstillbehörets behållare (L) och lås fast den (L).
	Sätt in tärningsskivaren i locket (L) och lås fast den (L).

Minihackare (storlek L och XL)

Varning!

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

Universalkniv: för att finfördela kött, hårdost, lök, örter, kryddor, 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 86

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 turbobastighet.

Honung-/äppelblandning (CNHR29C):



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

Kaka:

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

Multifunktionstillbehör

Multifunktionstillbehöret är avsett för bearbetning av matvaror.

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

Stick aldrig in händerna i behållaren medan apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ned ingredienser. När apparaten har stängts av fortsätter drivningen att rotera en kort stund. Byt verktyg bara när drivningen står stilla. När du arbetar med multifunktionstillbehöret får du starta motordelen bara om locket är påsatt och åtdraget.

Varning!

Använd multifunktionstillbehöret bara om det är komplett hopmonterat!

Försiktighet!

Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött.

Multifunktionstillbehöret lämpar sig inte för finfördelning av mycket hårda matvaror (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt etc.).

Varning!

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna. → **Tabell I**

Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje användning.

Universalkniv/degkrok**Universalkniv**

För finfördelning av kött, hårdost, lök, örter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter och mandel.

Degkrok

För knådning av små mängder deg.

⚠ Risk för personskador på grund av den vassa kniven!

Vidrör inte universalknivens eggare med bara händerna.

Fatta universalkniven enbart i plasthandtaget.

→ Figur 6

1. Ställ behållaren på en stabil, slät och ren arbetsyta. Sätta in universalkniven eller degkroken.

Viktigt: Kniven / degkroken måste sitta rakt i behållaren.

2. Lägg i matvarorna.
3. Sätt locket på behållaren () och vrid det moturs tills du hör att det snäpper fast. Sätt påmataren i påfyllningsröret.

Anm.: Om det går litet trögt att sätta på locket kan du vrida lätt på kopplingen med tre vingar på insatsens undersida och försöka på nytt.

4. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.

5. Sätt in nätstickkontakten. Håll fast motordelen och multifunktionstillbehöret. Tryck på turboknappen ①. Apparaten är igång så länge du håller knappen intryckt.

6. Bearbeta matvarorna.

Påfyllning av ingredienser:

- Släpp knappen. Vänta tills apparaten står stilla.
 - Ta ut påmataren och fyll på ingredienserna genom påfyllningsöppningen.
 - Sätt tillbaka påmataren och fortsätt bearbetningen.
7. Släpp startknappen efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut nätstickkontakten.
 8. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
 9. Vrid locket medurs och ta av det.
 10. Ta ut kniven / degkroken.
 11. Töm behållaren.
 - Rengör alla delarna omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 86

Receptexempel:

Bröddeg

Grundrecept:

- 250 g mjöl
- 140 ml vatten
- 7 g socker
- 7 g margarin
- 0,5 g jäst
- 4 g salt

Verktyg: degkrok

- Lägg alla ingredienserna utom vattnet i behållaren.
- Blanda ingredienserna med turbobastighet.
- Tillsätt efter några sekunder vattnet genom påfyllningsöppningen.
- Bearbeta allt med turbobastighet.

Vår rekommendation: 1½ minuters gångtid

Längsta gångtid: 2 minuter

Största mängd: 1 gång grundreceptet

Mördeg

Grundrecept:

- 250 g mjöl
- 125 g margarin eller smör (rumstemperatur)
- 125 g socker
- 1 ägg
- ½ paket bakpulver
- 1 paket vaniljsocker
- 1 nypa salt

Verktyg: degkrok

- Lägg alla ingredienserna i behållaren.
 - Blanda ingredienserna med turbobastighet.
 - Låt smeten stå kallt.
- Bearbeta den mer om det behövs.

Längsta gångtid: 2 minuter

Största mängd: 1 gång grundreceptet

Insatshållare med skivinsatser

Skärinsats – grov

för att skära gurka, morötter, potatis etc.

Skärinsats – fin

för att skära gurka, morötter, rödbetor, zucchini, etc.

Strimlingsinsats – medel

för att skära äpplen, morötter, ost etc.

Rivinsats – grov

för att riva potatis till kroppkakor och potatisbullar och frukt och grönsaker till råkostsallader.

Försiktighet!

Skivinsatserna får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel (parmesanost, choklad). Skivinsatserna är bara begränsat lämpliga för bearbetning av fiberhaltiga matvaror (purjolök, selleri, rabarber).



⚠ Risk för personskador på grund av den vassa kniven!

Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Tänk på insatsens form och läge när du sätter in den i insatshållaren (→ **figur D**). Fatta insatshållaren bara i de för ändamålet avsedda greppurtagen. Stick inte in fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd enbart påmataren till nedmatningen.

→ **Figur E**

1. Sätt in önskad insats i insatshållaren.
2. Ställ behållaren på en stabil, slät och ren arbetsyta. Fatta insatshållaren i greppurtagen och sätt in den.
3. Sätt locket på behållaren (→ **Figur F**) och vrid det moturs tills du hör att det snäpper fast.
4. Sätt motordelen på drivningstillställningen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
5. Sätt in nätstickkontakten. Håll fast motordelen. Tryck på turboknappen **T**. Apparaten är igång så länge knappen hålls intryckt.
6. Lägg de matvaror som ska bearbetas i påfyllningsröret. Dela stora stycken i mindre bitar. Tryck ned dem lätt med påmataren om det behövs.
7. Släpp knappen när bearbetningen är färdig eller när de bearbetade matvarorna nästan når upp till insatshållarens undersida. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut nätstickkontakten.
8. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
9. Vrid locket medurs och ta av det.
10. Fatta insatshållaren i greppurtagen och ta ut den.
11. Töm behållaren.
 - Rengör alla delarna omedelbart efter användningen. → *"Rengöring och skötsel"* se sidan 86

Receptexempel:

Potatisbullar



- 500 g potatis
- 1 stort ägg
- 3 msk mjöl
- Salt och peppar efter behag

Verktyg: Rivinsats

- Skala och riv potatisen.
- Blanda sedan potatis, ägg, mjöl, salt och peppar.
- Tillsätt litet mer mjöl om massan blir för lättflytande.
- Hetta upp olja i en stekpanna, lägg i en stor sked i sänder av massan och forma till bullar. Stek dem gyllenbruna på båda sidor.

Tärningsskivare

till att skära livsmedel i tärningar, t.ex. till sallad, soppor och desserter.

⚠ Risk för skada pga vassa knivar!

När tärningsskivaren tas isär / monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten. Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret. Ta endast i kanten på tärningsgallret! Använd en borste för rengöring.

När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget. Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren för att mata ner.

⚠ Var försiktig!

Användningsanvisningar!

Tärningsskivaren är lämplig för att skära

- potatis (rå eller kokt);
- grönsaker som t.ex. morötter, gurkor, tomat, paprika, gul lök, rödbetor;
- frukt som t.ex. bananer, äpplen, päron, jordgubbar, meloner, kiwi;
- ägg;
- ost som t.ex. Gouda, Emmentaler;
- mjuk köttkorv (t.ex. Mortadella);
- kokt eller stekt fågelkött (efter svalning, utan ben).

Mycket mjuk ost (t.ex. Mozzarella, Fetaost) går inte att bearbeta.

Mycket hård ost (t.ex. Parmesan) får inte bearbetas.

Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpplen, persikor osv) före bearbetning. Avlägsna benen från kokt eller stekt kött före bearbetning.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

Maximal mängd livsmedel som bearbetas per arbetsomgång får inte överskridas.

Låt motordelen svalna till rumstemperatur 30 minuter innan du fortsätter arbeta.

Var försiktig!

Användningsanvisningar!

Maximala mängder är:

- råa och kokta ingredienser
cirka 3500 g
(riktvärde: behållaren fylld 5 gånger)
- Ost (t.ex. Gouda, Emmentaler)
cirka 300 g
(riktvärde: behållaren fylld 2 gånger)

Om dessa hänvisningar inte åtföljs kan det leda till att tärningsskivaren skadas inklusive tärningsgallret och den roterande kniven.

Om tärningsskivaren används till annat ändamål än avsett, ändras eller används felaktigt ansvarar inte Robert Bosch Hausgeräte GmbH för eventuella skador som uppstår. Detta utesluter även ansvar för skador (t.ex. slöa eller deformerade knivar), som uppkommer på grund av att icke tillåtna livsmedel bearbetats.

Viktiga anvisningar:

- Frukt/grönsaker får inte vara alltför mogna eftersom saften annars kan rinna ut.
- Låt kokta livsmedel svalna före de skäras eftersom de då är fastare och därmed blir skärresultatet bättre.
- Du kan påverka längden på tärningarna genom att trycka mer eller mindre hårt på påmataren.

→ **Figur 6**

- Ställ behållaren på en stabil, slät och ren arbetsyta.
- 1. Sätt in skärgallret i motordelen. Se upp för urtagen!
- 2. Öppna låsklämmorna på motordelen och sätt in knivskivan i hållaren.
- 3. Stäng låsklämmorna.
- 4. Sätt tärningsskäraren under locket () och vrid den moturs till stopp. Låsanordningen måste vridas in till stopp i låskilen.
- 5. Sätt locket på behållaren () och vrid det moturs tills du hör att det snäpper fast. Låsanordningen på handtaget måste ha snäppt fast rätt.
- 6. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
- 7. Sätt in nätstickkontakten. Håll fast motordelen. Tryck på turboknappen . Apparaten är igång så länge knappen hålls intryckt.
- 8. Lägg de matvaror som ska skäras i påfyllningsröret. Tryck ned dem lätt med påmataren om det behövs. Skär vid behov först matvarorna i mindre bitar.
- 9. Släpp knappen när bearbetningen är färdig eller när tärningarna nästan når upp till tärningsskärarens undersida. Vänta tills drivningen står stilla. Ta ut nätstickkontakten.
- 10. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
- 11. Vrid locket medurs och ta av det.
 - Töm behållaren.
 - Rengör alla delarna omedelbart efter användningen. → "Rengöring och skötsel" se sidan 86

Receptexempel:**Sallad "Olivie"**

(för 2 personer)

- 2 kokta, avkylda potatisar
- 1 kokt morot
- 2 hårdkokta ägg
- 100 g kokt kycklingbröstkött
- 1 saltgurka eller marinerad gurka
- 1 salladgurka
- 150 g ärtor, små (1 liten burk)
- salt och peppar
- 125 g majonnäs
- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, moroten, äggen, gurkorna och köttet med turbo-hastighet.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Blanda med majonnäs och servera.

**Sallad "Stolichny"**

(för 2 personer)

- 150 g mortadella
- 3 kokta, avkylda potatisar
- 2 saltgurkor eller marinerade gurkor
- 1 kokt morot
- ärtor, en halv burk
- salt och peppar
- Dressing:
- ¼ bägare crème fraîche eller gräddfil
- ¼ glas majonnäs
- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, moroten, skinkan och gurkorna med turbo-hastighet.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Blanda alla ingredienser. Servera med crème fraîche eller gräddfil och majonnäs.

**Sallad "Vinaigrette"**

(för 2 personer)

- 2 kokta, avkylda potatisar
- 250 g kokta rödbetor
- 1 kokt morot
- 1 saltgurka
- 50 g små ärtor
- ¼ knippe purjolök (ca 25 g)
- salt och peppar
- 50 ml matolja
- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, moroten, rödbetorna, purjolöken och saltgurkorna till jämnstora tärningar med turbo-hastighet.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Servera med matolja.

**Krabbsallad**

(för 2 personer)

- 150 g kokt hönskött
- 150 g kokta, avkylda potatisar
- 100 g salladgurka
- grönsallad
- 25 g krabbskött
- 1-2 hårdkokta ägg
- 75 g majonnäs
- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, äggen, gurkorna, krabbsköttet och det kokta köttet med turbo-hastighet.
- Hacka grönsalladen i små bitar.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Servera med majonnäs.



Soppan "Okroshka"

(för 2-3 personer)



- Kwas, 1 liter
- 150 g kokt kycklingbröst
- 1-3 kokta, avkylda potatisar
- 1-3 hårdkokta ägg
- ½ knippe rädisor (4-5 st)
- 1-2 salladsgurkor
- ¼ knippe purjolök (ca 25 g)
- persilja och dill
- 1-2 matskedar crème fraîche eller gräddfil
- senap, socker
- Skär den kokta men svalnade potatisen, äggen, gurkorna, rädisorna och det kokta kycklingbröset i tärningar med turboblastighet.
- Blanda crème fraîche eller gräddfil, hackad purjolök och äggen med senap och socker ordentligt och tunna ut blandningen med Kwassen.
- Tillsätt de tärnade ingredienserna, hackad persilja och dill.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.

Visp

För att vispa vispgräddor, 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 11

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 86

Rengöring och skötsel

Rengör alla använda tillbehörsdelar noggrant efter varje användning.

⚠ Risk för personskador

Rör inte vid universalknivens, Ice Crush-knivens, finfördelarinsatsernas eller tärningsskärarens eggare med bara händer. Fatta dem bara i plastdelarna vid rengöringen och använd en borste.

Varning!

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

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 1** finns en översikt över hur delarna ska rengöras.

Minihackare / Visp

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

Multifunktionstillbehör

- Torka bara multifunktionstillbehörets lock med en fuktig trasa.
- Behållaren, universalkniven, insatshållaren och finfördelarinsatserna går att maskindiska.

Insatshållare med skivinsatser

- Vrid runt insatshållaren för att trycka ut insatserna (**figur 2**).

Isärtagning av tärningsskäraren:**→ Figur 3**

1. Lossa tärningsskivaren från locket genom att vrida det medurs.
 2. Öppna låsklämmorna och ta av knivskivan.
 3. Ta bort från skärgallret med hjälp av skärgallerrengöraren. Vrid rengörarhuvudet till rätt skärgallerstorlek.
 4. Ta ut skärgallret ur motordelen.
- Maskindiska inte tärningsskärarens delar, knivarna blir slöa. Skölj först tärningsskärarens alla delar under rinnande vatten. Rengör delarna med borste.

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.
- Kun käytät monitoimiosaa, peruslaitteen saa käynnistää vain, kun vaihteisto-osa on kunnolla paikallaan.
- Älä koske täyttösuppilon sisälle. Käytä aina oheista syöttöpaininta!
- Älä milloinkaan koske hienonnusterien teräviin teriin tai syrjiin. Pidä kiinni vain terien reunasta.
- Huomioi terien muoto ja asento, kun kiinnität niitä pidikelevyyn. Käytä puhdistamiseen harjaa.
- Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitetuista syvennyksistä.
- Kun purat kuutiroleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta. Älä koske säleikön teräviin teriin. Pidä kiinni vain säleikön reunasta! Käytä puhdistamiseen harjaa.
- 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.
- Varmista, ettei täyttösuppilossa tai kulhon sisällä ole ylimääräisiä kappaleita. Älä työnnä täyttösuppiloon tai kulhoon esineitä (esim. veitsiä, lusikoita).
- 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, kansi ja vaihteisto-osa.

⚠ Tärkeää!

Varuste on ehdottomasti puhdistettava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen tai kun sitä ei ole käytetty pitkään aikaan. → ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 96

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 **A**

1 Minileikkuri L *

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

2 Minileikkuri XL *

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

3 Monitoimiosa

- a Kulho
- b Taikinakoukku
- c Yleisterä
- d Kansi ja vaihteisto-osa
- e Syöttöpainin
- f Terien pidikelevy

Terät *

- g Viipalointiterä – karkea
- h Viipalointiterä – hieno
- i Raastinterä – keskikarkea
- j Hienonnusterä – karkea

Kuutioleikkuri

- k Kannatin
- l Teräosa
- m Säleikkö, pieni (noin 9 mm)
- n Säleikkö, iso (noin 13 mm)*
- o Säleikön puhdistin (kääntyvä pää erikokoisille säleikoille)

4 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 **A**
- Puhdista ja kuivaa osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 96

Symbolit ja merkinnät

Symboli	Merkitys
	Varo! Pyörivät välineet. Älä koske täyttösuppilon sisälle.
	Ei sovellu astianpesukoneeseen.
	Älä upota veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese juoksevan veden alla.
	Aseta kansi monitoimiosan kannen päälle (🔒) ja lukitse se (🔒).
	Kiinnitä kuutioleikkuri kanteen (🔒) ja lukitse se (🔒).

Minileikkuri (koko L ja XL)

Huomio!

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

→ Taulukko

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

Jäänmurskainterä (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 jäänmurskainterä.

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 96

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 ainesten joukkoon ja sekoita. Kääntelevä valkuainen varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan.
- Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi.
- Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Monitoimiosa

Monitoimitarvikkeet on määrätty elintarvikkeäsittelyn mukaisesti.

⚠ Varo teräviä teriä/pyörivää käyttöliitaintä – loukkaantumisaara!

Älä koskaan tartu säiliöön täytön aikana. Paina aineksia aina syöttöpainimella. Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Huomio!

Käytä monitoimiosaa vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!

Varo!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.

Monitoimiosa ei sovellu kovien ainesten (kahvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) eikä jäisten aineiden (hedelmien, marjojen tms.) hienontamiseen.

Huomio!

Noudata tarkasti maksimimääriä ja käsittelyaikoja. ➔ **Taulukko I**
Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

Yleisterä/taikinakoukku

Yleisterä

Lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien ja marjojen, kasvien, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen.

Taikinakoukku

Pienten taikinamäärien vaivaamiseen.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisaara!

Älä koske yleisterän leikkuuteriin paljain käsin.
Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta.

➔ Kuva G

1. Aseta kulho tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle. Kiinnitä yleisterä tai taikinakoukku.

Tärkeää: Terän/taikinakoukun on oltava kulhossa suorassa asennossa.

2. Täytä elintarvikkeet.
3. Kiinnitä vaihteisto-osa kannen päälle (☒) ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu kuuluvasti. Laita syöttöpainin täyttösuppilo.

Huomautus: Jos kansi on vaikea saada paikoilleen, käännä hieman osan alapuolella olevaa kolmisakaraista kytkinosaa ja yritä uudelleen.

4. Aseta peruslaite vaihteisto-osaan ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
5. Liitä pistoke pistorasiaan. Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta. Paina turbopainiketta (Ⓣ). Laite on toiminnassa niin kauan kuin painiketta painetaan.
6. Käsittele elintarvikkeet.

Ainesten lisääminen:

- Päästä irti painikkeesta. Odota, kunnes laite pysähtyy.
- Poista syöttöpainin ja lisää aineksia täyttöaukon kautta.
- Laita syöttöpainin takaisin paikoilleen ja jatka käsittelyä.
- 7. Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen. Odota, kunnes moottori pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
- 8. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.
- 9. Käännä kantta myötäpäivään ja irrota.
- 10. Poista terä/taikinakoukku.
- 11. Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
➔ "Puhdistus ja hoito" katso sivu 96

Esimerkkiresepti:

Leipätaikina

Perusohje:

- 250 g jauhoja
- 140 ml vettä
- 7 g sokeria
- 7 g margariinia
- 0,5 g hiivaa
- 4 g suolaa

Työkalu: Taikinakoukku

- Laita kulhoon kaikki ainekset paitsi vesi.



- Sekoita ainekset turbonopeudella.
- Lisää vesi täyttöaukon kautta muutaman sekunnin kuluttua.
- Käsittele kaikki ainekset turbonopeudella.

Suositus: käynnissäoloaika 1½ minuuttia

Maksimikäynnissäoloaika: 2 minuuttia

Maksimimäärä: 1 x perusohje

Murotaikina

Perusohje:

- 250 g jauhoja
- 125 g voita tai margariinia (huoneenlämpöistä)
- 125 g sokeria
- 1 kananmuna
- ½ pussia (= 1 tl) leivinjauhetta
- 1 pussi (=2 tl) vaniljasokeria
- 1 ripaus suolaa



Työkalu: Taikinakoukku

- Laita kaikki ainekset kulhoon.
- Sekoita ainekset turbonopeudella.
- Anna taikinan olla kylmässä.

Jatka käsittelyä tarvittaessa.

Maksimikäynnissäoloaika: 2 minuuttia

Maksimimäärä: 1 x perusohje

Pidikelevy ja terät

Viipalointiterä – karkea

kurkun, porkkanan, perunan jne. viipalointia varten.

Viipalointiterä – hieno

kurkun, porkkanan, punajuuren, kesäkurpitsan viipalointia varten.

Raastinterä – keskikarkea

omenoiden, porkkanoiden ja juuston raastamiseen.

Hienonnusterä – karkea

perunoiden raastamiseen knöödeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmien ja vihannesten raastamiseen raakasalaattiin.

Varo!

Terillä ei saa hienontaa erittäin kovia elintarvikkeita (parmesaanijuustoa, suklaata).

Terät soveltuvat säikeisten elintarvikkeiden (purjo, selleri, raparperi) käsittelyyn vain varauksin.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Käsittele teräosia erittäin varovasti! Kiinnitä huomiota teräosan muotoon ja asentoon, kun kiinnität sen pidikelevyyn (→ **Kuva D**). Tartu pidikelevyyn vain sitä varten tarkoitetuista syvennyksistä. Älä koske täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

→ Kuva E

1. Kiinnitä haluamasi teräosa pidikelevyyn.
 2. Aseta kulho tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle. Tartu pidikelevyyn siinä olevista syvennyksistä ja kiinnitä se paikoilleen.
 3. Kiinnitä vaihteisto-osa kannen päälle (↕) ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
 4. Aseta peruslaite vaihteisto-osaan ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
 5. Liitä pistoke pistorasiaan. Pidä kiinni peruslaitteesta. Paina turbopainiketta (Ⓢ). Laite on toiminnassa niin kauan kuin painiketta painetaan.
 6. Laita käsiteltävät ainekset täyttösuppiloon. Pilko suuret kappaleet ensin pienemmiksi. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen.
 7. Kun aineiden käsittely on päättynyt tai elintarvikkeet ulottuvat lähes pidikelevyn alareunaan asti, päästä irti valitsimesta. Odota, kunnes moottori pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
 8. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.
 9. Käännä kantha myötäpäivään ja irrota.
 10. Tartu pidikelevyyn siinä olevista syvennyksistä ja irrota se.
 11. Tyhjennä kulho.
- Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 96

Esimerkkiresepti:

Perunaletut

- 500 g perunoita
- 1 iso kananmuna
- 3 rkl jauhoja
- Suolaa ja pippuria maun mukaan



Työkalu: Hienonnusterä

- Kuori ja raasta perunat.
- Sekoita sitten perunat, kananmuna, jauhot, suola ja pippuri.
- Jos seos on liian kostea, lisää vielä hieman jauhoja.
- Kuumenna öljyä pannulla, annostele siihen iso lusikallinen taikinaa ja muotoile letuksi. Paista kummaltakin puolelta kullanuskeaksi.

Kuutiroleikkuri

kuutioi elintarvikkeet esim. salaatteihin, keittoihin ja jälkiruokiin.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Kun purat kuutiroleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta. Älä koske säleikön teräviin teriin. Pidä kiinni vain säleikön reunasta! Käytä puhdistamiseen harjaa. Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan. Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

⚠ Huomio!

Käyttöä koskevia ohjeita!

Kuutiroleikkuri paloittelee kuutioiksi:

- perunat (raa'at tai keitetyt);
- vihannekset kuten porkkanat, kurkut, tomaatit, paprikat, sipulit, punajuurit;
- hedelmät kuten banaanit, omenat, päärynät, mansikat, melonit, kiivit;
- kananmunat;
- juuston (esim. gouda, emmental);
- pehmeän makkaran (esim. mortadella);
- keitetyn tai paistetun siipikarjan lihan (jäähtyneenä, ilman luita).

Laitteella ei voi käsitellä erittäin pehmeää juustoa (esim. mozzarella, feta).

Laitteella ei saa käsitellä erittäin kovaa juustoa (esim. parmesan).

Kun hedelmissä (esim. omenat, persikat jne.) on siemeniä tai kiviä, poista ne ennen hedelmien käsittelyä. Kun käsittelet keitettyä tai paistettua lihaa, poista lihasta luut ennen käsittelyä.

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.

Älä käsittele kerralla maksimimäärää enempää elintarvikkeita. Ennen kuin jatkat käsittelyä, anna peruslaitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi 30 minuutin ajan.

⚠ Huomio!

Käyttöä koskevia ohjeita!

Maksimimäärät:

- raa'at ja keitetyt ainesosat,
n. 3500 g
(Vertailuarvo: säiliö 5 x täytetty)
- Juusto (esim. Gouda, Emmental)
n. 300 g
(Vertailuarvo: säiliö 2 x täytetty)

Jollet noudata ohjetta, kuutiroleikkuri sekä sen säleikkö ja pyörivä terä saattavat vioittua.

Jos käytät kuutiroleikkuria väärään käyttötarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista. Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.

Tärkeitä ohjeita:

- Hedelmät, marjat ja vihannekset eivät saa olla niin kypsiä, että niistä voi tulla ulos mehua.
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä ennen paloittelua, koska ne ovat silloin kiinteämpiä ja lopputuloksesta tulee parempi.
- Kun lisää aineksia laitteeseen, palojen koko vaihtelee aina sen mukaan, miten voimakkaasti painat syöttöpaininta.

→ Kuva

- Aseta kulho tukevalle, tasaiselle ja puhtaalle työtasolle.
 - 1. Kiinnitä säleikkö kannattimeen. Huomioi lovet!
 - 2. Avaa kannattimen kiinnittimet ja kiinnitä teräosa kannattimeen.
 - 3. Sulje kiinnittimet.
 - 4. Aseta kuutioleikkuri alakautta kanteen () ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Lukitsimen tulee osua vasteeseen asti kannen nokassa.
 - 5. Kiinnitä vaihteisto-osa kannen päälle () ja käännä vastapäivään, kunnes se lukittuu kuuluvasti. Kahvan lukitsimen tulee napsahdtaa kunnolla kiinni.
 - 6. Aseta peruslaite vaihteisto-osaan ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
 - 7. Liitä pistoke pistorasiaan. Pidä kiinni peruslaitteesta. Paina turbopainiketta . Laite on toiminnassa niin kauan kuin painiketta painetaan.
 - 8. Laita paloitetavat ainekset täyttösuppiloon. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen. Paloitele tarvittaessa elintarvikkeet ensin pienemmiksi.
 - 9. Kun aineiden käsittely on päättynyt tai kuutiot ulottuvat lähes kuutioleikkurin alareunaan asti, päästä irti valitsimesta. Odota, kunnes moottori pysähtyy. Irrota pistoke pistorasiasta.
 - 10. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.
 - 11. Käännä kantta myötäpäivään ja irrota.
 - Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
- ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 96

Esimerkkiresepti:**Salaatti ”Olivie”**

(2 hengelle)



- 2 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 1 keitetty porkkana
- 2 kovaksi keitettyä munaa
- 100 g keitettyä kananrintaa
- 1 suolakurkku tai marinoitu kurkku
- 1 salaattikurkku
- 150 g herneitä (1 pieni purkillinen)
- Suolaa ja pippuria
- 125 g majoneesia
- Paloitele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, kananmunat, kurkut ja liha kuutioiksi turbonopeudella.
- Sekoita kaikki paloitetut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita joukkoon majoneesi ja asettele tarjoiluvadille.

Salaatti ”Vinaigrette”

(2 hengelle)



- 2 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 250 g keitettyjä punajuuria
- 1 keitetty porkkana
- 1 suolakurkku
- 50 g herneitä
- ¼ purjoa (noin 25 g)
- Suolaa ja pippuria
- 50 ml ruokaöljyä
- Paloitele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, punajuuret, purjo ja suolakurkku samankokoisiksi kuutioiksi turbonopeudella.
- Sekoita kaikki paloitetut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile ruokaöljyn kanssa.

Salaatti "Stolichny"

(2 hengelle)



- 150 g mortadella-makkaraa
- 3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 2 suolakurkkua tai marinoitua kurkkua
- 1 keitetty porkkana
- Herneitä, puoli purkilla
- Suolaa ja pippuria
- Kastike:
- ¼ purkkia kermaviiliä
- ¼ lasillista majoneesia
- Paloittele keitetty, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkana, kinkku ja kurkut kuutioiksi turbonopeudella.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoile kermaviilin ja majoneesin kanssa.

Katkarapusalaatti

(2 hengelle)



- 150 g keitettyä kananlihaa
- 150 g keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 100 g salaattikurkkua
- Vihreää salaattia
- 25 g katkaravun lihaa
- 1-2 kovaksi keitettyä munaa
- 75 g majoneesia
- Paloittele keitetty, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, kananmunat, kurkut, katkaravun liha ja keitetty liha kuutioiksi turbonopeudella.
- Revi salaatin lehdet pieniksi paloiksi.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile majoneesin kanssa.

Keitto "Okroshka"

(2-3 hengelle)



- Kvassia, 1 litraa
- 150 g keitettyä kananrintaa
- 1-3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa
- 1-3 kovaksi keitettyä munaa
- ½ nippu retiisejä (4-5 kpl)
- 1-2 salaattikurkkua
- ¼ purjoa (noin 25 g)
- Persiljaa ja tilliä
- 1-2 rkl kermaviiliä
- Sinappia, sokeria
- Paloittele keitetty, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, kananmunat, kurkut, retiisit ja keitetty kananrinta kuutioiksi turbonopeudella.
- Sekoita hyvin keskenään kermaviili, hienonnettu purjo ja kananmunat sinapin ja sokerin kanssa ja ohenna seos kvassilla.
- Lisää joukkoon paloittelut ainekset, hienonnettu persilja ja tilli.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Pallovispilä

Pallovispilä soveltuu kerma- ja valkuaisvaahdon sekä maitovaahdon jatkaamiseen 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 adaptoreineen 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 adapterineen peruslaitteesta.
11. Irrota adapteri pallovispilästä.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
→ ”Puhdistus ja hoito” katso sivu 96

Puhdistus ja hoito

Varusteet on puhdistettava huolellisesti aina käytön jälkeen.

Loukkaantumisvaara

Älä koske yleisterään, jäänmurskausterään, hienonnusteriin tai kuutioleikkurin 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 koskaan upota seuraavia osia veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese niitä juoksevan veden alla: vaihteisto-osat, vaihteiston esikäsitteilyosat, monitoimiosien kansi.

Huomautuksia:

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

Kuvasta  näet, miten osat tulee puhdistaa.

Minileikkuri / pallovispilä

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

Monitoimiosa

- Pyyhi monitoimiosan kansi vain kosteana ja kuivaa.
- Kulho, yleisterä, pidikelevy ja hienonnusterät ovat astianpesukoneen kestäviä.

Pidikelevy ja terät

- Käännä pidikelevy ylösalaisin ja paina terä irti (kuva ).

Pura kuutioleikkuri osiin:

→ Kuva

1. Irrota kuutioleikkuri kannesta myötöpäivään kääntämällä.
2. Avaa kiinnittimet ja poista teräosa.
3. Poista jäljelle jääneet ainekset säleiköstä säleikön puhdistimella. Käännä puhdistimen pää niin, että se vastaa säleikön kokoa.
4. Poista säleikkö kannattimesta.
 - Älä pese kuutioleikkurin osia astianpesukoneessa, terät tylsyvät. Huuhdo kuutioleikkurin kaikki osat juoksevan veden alla. Harjaa osat puhtaaksi.

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.
- En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la base motriz solo podrá conectarse con la tapa de accionamiento colocada y bien enroscada.
- No introducir nunca las manos en la boca de llenado. ¡Utilizar solo el empujador suministrado con el aparato!
- No tocar nunca las cuchillas y los bordes afilados de los accesorios cortadores/picadores. Sujetar los accesorios solo por los bordes.
- Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios al montarlos en el disco porta-accesorios. Usar siempre un cepillo para limpiar las cuchillas.
- Sujetar el disco porta-accesorios solo en las cavidades previstas a tal efecto.
- Al armar o desarmar la cortadora de dados, sujetar la cuchilla solo por el asidero de plástico en el centro de la misma, ¡No introducir nunca los dedos en las cuchillas de la rejilla cortadora! ¡Sujetar la rejilla cortadora solo en el borde! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.
- 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.
- Asegurarse de que no haya cuerpos extraños en la boca de llenado ni en el recipiente. No introducir objetos (p. ej., cuchillo, cuchara) en la boca de llenado o en el recipiente.
- 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, la tapa con 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 106

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

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 Accesorio multifunción

- a Recipiente
- b Garfio amasador
- c Cuchilla universal
- d Tapa con pieza acopladora
- e Empujador
- f Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores

Accesorios para cortar y rallar *

- g Accesorio para cortar: grueso
- h Accesorio para cortar: fino
- i Accesorio para rallar: medio
- j Accesorio para rallar: grueso

Cortadora de dados

- k Soporte básico
- l Cuchilla
- m Rejilla cortadora, pequeña (aprox. 9 mm)
- n Rejilla cortadora, grande (aprox. 13 mm) *
- o Limpiador de la rejilla cortadora (cabeza giratoria para los diferentes tipos de rejilla)

4 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. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 106

Símbolos y marcas

Símbolo	Significado
	¡Atención! Herramientas giratorias. No introducir las manos en la boca de llenado.
	No adecuado para el lavavajillas.
	No sumergir en líquidos, ni lavar debajo del grifo con agua corriente.
	Colocar la tapa sobre el recipiente del accesorio multifunción (🔒) y enclavarla (🔒).
	Insertar la cortadora de dados en la tapa (🔒) y enclavarla (🔒).

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 K**

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 ①. 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 106
- 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 distribuir las sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

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

Accesorio multifunción

El accesorio multifunción está destinado exclusivamente para el procesamiento de alimentos.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/el accionamiento giratorio!

No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes. Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado. En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la base motriz solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

¡Atención!

¡Usar el accesorio multifunción solo estando completamente armado!

¡Atención!

Antes de picar la carne, limpiarla de cartílagos, los tendones y los huesos. El accesorio multifunción no es adecuado para picar alimentos muy duros (granos de café, rábanos, nuez moscada) ni productos congelados (fruta o similares).

¡Atención!

Observar estrictamente las cantidades máximas y los tiempos máximos de elaboración. → **Tabla I**

Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo de funcionamiento.

Cuchilla universal/garfio amasador

Cuchilla universal

Para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Garfio amasador

Para amasar pequeñas cantidades de masa.

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

No tocar la hoja de la cuchilla universal con las manos desprotegidas.

Sujetar la cuchilla universal sólo por el asa de plástico.

→ Figura G

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

Importante: la cuchilla/el garfio amasador debe asentarse recta en el recipiente.

2. Introducir los alimentos.
3. Colocar la tapa en el recipiente (→) y girarla en sentido antihorario hasta que encastre de forma audible. Introducir el empujador en la boca de llenado.

Nota: si no se puede colocar la tapa con facilidad, girar ligeramente el acoplamiento de tres hojas de la parte inferior del conjunto e intentarlo de nuevo.

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. Sujetar la base motriz y el accesorio multifunción. Pulsar la tecla turbo (T). El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.

6. Procesar los alimentos.

Agregar o reponer ingredientes:

- Soltar la tecla. Esperar a que el aparato se detenga.
 - Extraer el empujador e incorporar los ingredientes por la abertura.
 - Volver a colocar el empujador y continuar trabajando.
7. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión. Aguardar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
 8. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
 9. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
 10. Sacar la cuchilla/el garfio amasador.
 11. Vaciar el recipiente.
 - Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 106

Ejemplo de recetas:

Masa para pan

Receta básica:

- 250 g de harina
- 140 ml de agua
- 7 g de azúcar
- 7 g de margarina
- 0,5 g de levadura
- 4 g de sal



Herramienta: garfio amasador

- Poner todos los ingredientes, excepto el agua, en el recipiente.
- Mezclar los ingredientes en la velocidad «turbo».
- Agregar el agua al cabo de unos segundos a través de la abertura para incorporar alimentos.
- Procesar todo en la velocidad «turbo».

Nuestra sugerencia: tiempo de funcionamiento 1½ minutos

Máximo tiempo de funcionamiento: 2 minutos

Máxima cantidad: 1 x receta básica

Masa quebrada (pastaflorea)



Receta básica:

- 250 g de harina
- 125 gramos de mantequilla o margarina (temperatura ambiente)
- 125 g de azúcar
- 1 huevo
- ½ sobrecito de levadura en polvo
- 1 sobrecito de azúcar de vainilla
- 1 pizca de sal

Herramienta: garfio amasador

- Poner todos los ingredientes en el recipiente.
- Mezclar los ingredientes en la velocidad «turbo».
- Dejar reposar la masa en un lugar fresco.

Procesar la masa según necesidad.

Máximo tiempo de funcionamiento:

2 minutos

Máxima cantidad: 1 x receta básica

Disco porta-accesorios con accesorios para cortar y rallar

Accesorio para cortar: grueso

para cortar: pepinos, zanahorias, patatas, etc.

Accesorio para cortar: fino

para cortar pepinos, zanahorias, remolacha, calabacín, etc.

Accesorio para rallar: medio

para rallar manzanas, zanahorias, queso, etc.

Accesorio para rallar: grueso

para rallar patatas para albóndigas, patatas para tortilla de patatas ralladas, fruta y ensaladas de vegetales.

¡Atención!

No se debe picar alimentos muy duros (queso parmesano, chocolate). con los accesorios para cortar o rallar.

Para el procesamiento de alimentos fibrosos (puerros, apio, ruibarbo), los accesorios para cortar y rallar solo son adecuados hasta cierto punto.

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

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios! Tener en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco porta-accesorios (→ **Figura D**). Sujetar el disco porta-accesorios solo en las cavidades previstas a tal efecto. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

→ **Figura E**

1. Montar el accesorio que se desee en el disco porta-accesorios.
2. Colocar el recipiente sobre una base estable, lisa y limpia para trabajar. Coger el disco porta-accesorios por las cavidades y colocarlo.
3. Colocar la tapa en el recipiente (↺) y girarla en sentido antihorario 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. Sujetar la base motriz. Pulsar la tecla turbo (⏻). El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.
6. Introducir los alimentos que se desea procesar en la boca de llenado. Primero, cortar los trozos demasiado grandes en trozos más pequeños. En caso necesario, presionar los alimentos ligeramente con el empujador.
7. Soltar la tecla cuando se ha terminado la elaboración o los alimentos elaborados casi están en la parte inferior del disco porta-accesorios. Aguardar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
8. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
9. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.

10. Coger el disco porta-accesorios por las cavidades y extraerlo.
 11. Vaciar el recipiente.
- Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «*Limpieza y cuidado*» véase la página 106

Ejemplo de receta:

Panqueques de patatas

- 500 g de patatas
- 1 huevo grande
- 3 cucharadas de harina
- Sal y pimienta al gusto



Herramienta: accesorio para rallar

- Pelar las patatas y rallarlas.
- Seguidamente mezclar las patatas, el huevo, la harina, la sal y pimienta.
- Si la masa está demasiado aguada, agregar un poco más de harina.
- Calentar aceite en una sartén, agregar una cucharada grande de la masa y formar un panqueque. Freírlas por ambos lados hasta que queden doradas.

Cortadora de dados

para cortar alimentos en forma de dados, para ensaladas, sopas y postres.

⚠ ¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!

Al armar o desarmar la cortadora de dados, sujetar la cuchilla solo por el asidero de plástico en el centro de la misma, ¡No introducir nunca los dedos en las cuchillas de la rejilla cortadora! ¡Sujetar la rejilla cortadora solo en el borde! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la unidad básica solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada. No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

⚠ ¡Atención!

Advertencias para usar la cortadora

La cortadora de dados ha sido diseñada exclusivamente para cortar

- patatas (crudas o cocidas);
- verdura, por ejemplo zanahorias, pepinos, tomates, cebollas, remolacha colorada;
- fruta, por ejemplo plátanos, manzanas, peras, melones y sandías, kiwis;
- huevos;
- queso, por ejemplo gouda, emmental;
- queso, por ejemplo gouda, emmental;
- carne de ave cocida o asada (en frío, sin huesos).

Los quesos muy blandos (por ejemplo mozzarella, queso de oveja) no deberán procesarse con la cortadora de dados.

Los quesos muy curados (por ejemplo parmesano) no se deberán procesar en la cortadora de dados.

Para elaborar frutas con corazón o hueso (manzanas, melocotones) deberán eliminarse previamente los corazones o huesos de la fruta. Antes de proceder a la elaboración de carne cocida o asada, deberán retirarse los huesos de ésta.

Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados.

Observar estrictamente las máximas cantidades de alimentos admisibles para procesar en un ciclo de trabajo. Dejar enfriar la unidad motriz durante aproximadamente 30 minutos hasta alcanzar la temperatura del recinto antes de volver a procesar alimentos.

⚠ ¡Atención!

Advertencias para usar la cortadora

Las máximas cantidades de procesamiento admisibles son:

- ingredientes crudos y cocidos
aprox. 3500 g
(Cantidad recomendada: 5 recipientes llenos)
- Queso (p ej., gouda, queso emmental)
aprox. 300 g
(cantidad recomendada: 2 recipientes llenos)

El incumplimiento de estas advertencias puede causar importantes daños en la cortadora de dados, incluida la rejilla cortadora y la cuchilla giratoria.

En caso de hacer un uso inadecuado o incorrecto de la cortadora de dados, o modificarla, la casa Robert Bosch Hausgeräte GmbH no incurre en responsabilidad alguna por los posibles daños que ello pudiera ocasionar. Igualmente está excluida la responsabilidad por posibles daños (por ejemplo cuchillas romas o deformadas) en caso de usar la máquina para la elaboración de alimentos no adecuados y no autorizados.

Advertencias importantes:

- La fruta y verdura no deberá estar excesivamente madura, de lo contrario podrán producirse fugas de jugo.
- Los alimentos cocidos deberán dejarse enfriar antes de procesarlos, dado que así son más resistentes y se pueden cortar mejor.
- Empujando con más o menos fuerza con el embutidor se puede influir en la longitud de los dados.

→ Figura 6

- Colocar el recipiente sobre una base estable, lisa y limpia para trabajar.
- 1. Colocar la rejilla cortadora en la base motriz. ¡Prestar atención a las entalladuras!
- 2. Soltar los cierres de la unidad motriz y colocar la cuchilla en la misma.
- 3. Cerrar los cierres.
- 4. Colocar la cortadora de dados debajo de la tapa (—) y girar en sentido antihorario hasta el tope. El cierre deberá girarse hasta que penetre a tope en el saliente de la tapa.
- 5. Colocar la tapa en el recipiente (—) y girarla en sentido antihorario hasta que encastre de forma audible. El cierre del asidero de la tapa tiene que estar enclavado correctamente.

6. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.
7. Introducir el enchufe en la toma de corriente. Sujetar la base motriz. Pulsar la tecla turbo (T). El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.
8. Introducir los alimentos en la boca de llenado. En caso necesario, presionar los alimentos ligeramente con el empujador. En casos necesario, cortar los alimentos primero.
9. Soltar la tecla cuando se ha terminado la elaboración o los alimentos elaborados en dados casi están en la parte inferior de la cortadora de dados. Esperar a que el accionamiento se detenga. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
10. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.
11. Girar la tapa en sentido horario y retirarla.
 - Vaciar el recipiente.
 - Limpiar las piezas directamente después de su uso. → «Limpieza y cuidado» véase la página 106

Ejemplo de recetas:

Ensaladilla Olivier (o rusa)

(para 2 personas)

- 2 patatas cocidas, frías
- 1 zanahorias cocidas
- 2 huevos duros
- 100 gramos de pechuga de pollo cocida
- 1 pepinillo en vinagre
- 1 pepino
- 150 gramos de guisantes, pequeños (una lata pequeña)
- Sal y pimienta
- 125 gramos de mayonesa
- Cortar las patatas cocidas, frías, las zanahorias, huevos, pepinos y la carne en dados trabajando en el escalón turbo.
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.



- Sazonar a discreción.
- Mezclarlos a continuación con la mayonesa y aderezar.

Ensalada de vinagreta

(para 2 personas)

- 2 patatas cocidas, frías
- 250 gramos de remolacha hortelana (colorada) cocida
- 1 zanahoria cocida
- 1 pepinillo en vinagre
- 50 gramos de guisantes pequeños
- ¼ manojo de puerros (aprox. 25 gramos)
- Sal y pimienta
- 50 ml de aceite (de oliva, girasol, etc.)
- Cortar las patatas cocidas, frías, las zanahorias, la remolacha, el puerro y los pepinillos en dados trabajando en el escalón turbo.
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Aderezar con aceite.

Salat «Stolichny»

(para 2 personas)

- 150 g de mortadela
- 3 patatas cocidas, frías
- 2 pepinillos en vinagre
- 1 zanahoria cocida
- Media lata de guisantes
- Sal y pimienta
- Aderezo:
- ¼ tarro de nata líquida
- ¼ tarro de mayonesa
- Cortar las patatas cocidas, frías, la zanahoria, el jamón y los pepinos en dados trabajando en el escalón turbo.
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Mezclar todos los ingredientes.
- Aderezar con la nata y la mayonesa.

Ensalada de gambas

(para 2 personas)

- 150 g de carne de gallina cocida
- 150 gramos de patatas cocidas, frías
- 100 gramos de pepinillos
- 1 lechuga
- 25 gramos de gambas peladas y cocidas
- 1-2 huevos duros
- 75 gramos de mayonesa
- Cortar las patatas cocidas, frías, los huevos, los pepinos, las gambas y la carne cocida en dados trabajando en el escalón turbo.
- Picar la lechuga.
- Sazonar a discreción.
- Aderezar con mayonesa.

Ensalada Okroshka

(para 2-3 personas)

- 1 litro de Kvas
- 150 g de pechuga de pollo cocida
- 1-3 patatas cocidas, frías
- 1-3 huevos duros
- ½ manojo de rabanitos (4-5 unidades)
- 1-2 pepinos
- ¼ manojo de puerros (aprox. 25 gramos)
- Perejil y eneldo
- 1-2 cucharadas soperas de nata líquida
- mostaza, azúcar
- Cocer y dejar enfriar las patatas, huevos, pepinos y rábanos. Una vez fríos, cortar en dados junto con la pechuga de pollo cocida a velocidad turbo.
- Mezclar bien la nata, el puerro picado y los huevos con la mostaza y el azúcar, diluir con Kvas.
- Agregar los ingredientes en dados, así como el perejil picado y el eneldo.
- Sazonar a discreción.

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 11

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 106

Limpieza y cuidado

Limpiar bien los accesorios empleados después de cada uso.

Peligro de lesiones

No tocar las hojas de la cuchilla universal, de la cuchilla para picar hielo, de los accesorios cortadores/picadores ni de la cortadora de dados 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, la tapa del accesorio multifuncional.

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 11** encontrará un resumen de cómo limpiar cada pieza.

Picador universal/varilla montaclaras

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

Accesorio multifunción

- Limpiar la tapa del accesorio multifunción solo con un paño húmedo y secarla.
- El recipiente, la cuchilla universal, el disco porta-accesorios y los accesorios cortadores/picadores son aptos para el lavavajillas.

Disco porta-accesorios con accesorios para cortar y rallar

- Dar la vuelta al disco porta-accesorios para extraer los accesorios presionándolos (**figura 13**).

Desarmar la cortadora de dados:

→ Figura 14

1. Retirar la cortadora de dados de la tapa girándola en sentido horario.
 2. Soltar los cierres y retirar la cuchilla.
 3. Eliminar los restos que pudieran haber con ayuda del limpiador de la rejilla cortadora. Girar la cabeza de limpiador hasta ajustarlo al tamaño adecuado de la rejilla cortadora.
 4. Retirar la rejilla cortadora de la base motriz.
- No lavar las piezas y componentes de la cortadora de dados en el lavavajillas. ¡Las cuchillas podrían quedar romas! Lavar todas las piezas de la cortadora de dados con agua debajo del grifo. Limpia las piezas con un cepillo.

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.
- No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com o suporte da engrenagem colocado e bem apertado.
- Nunca tocar no canal de enchimento. Utilizar, exclusivamente, o calcador incluído no fornecimento!
- Nunca pegar nas lâminas afiadas nem nas arestas das peças de encaixe para triturar. Pegar nas peças de encaixe apenas pelo bordo.
- Ter em atenção a forma e a posição ao colocar no disco de suporte. Para a sua limpeza, utilizar uma escova.
- Pegar no disco de suporte apenas pelos puxadores integrados.
- Ao desmontar / montar o cortador de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico no meio. Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte. Segurar apenas no bordo da grelha de corte! Para a limpeza, utilizar uma escova.
- 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.

- Certifique-se de que não há objetos estranhos no canal de enchimento nem no recipiente. Não utilizar quaisquer utensílios (p. ex. facas, colheres) no interior do canal de enchimento nem do recipiente.
- 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, tampa com engrenagem.

Importante!

É impreterível limpar cuidadosamente o acessório após cada utilização ou após um longo período de não utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 117

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 Acessório multifunções

- a Recipiente
- b Vara para massas pesadas
- c Lâmina universal
- d Tampa com engrenagem
- e Calcador
- f Disco de suporte para peças de encaixe

Peças de encaixe*

- g Peça de encaixe para cortar – grossa
- h Peça de encaixe para cortar – fina
- i Peça de encaixe para ralar – média
- j Peça de encaixe para raspar – grossa

Cortadora de cubos

- k Suporte base
- l Lâmina circular
- m Grelha de corte, pequena (aprox. 9 mm)
- n Grelha de corte, grande (aprox. 13 mm)*
- o Objecto de limpeza da grelha de corte (cabeça rotativa para diversas grelhas de corte)

4 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 117

Símbolos e marcações

Símbolo	Significado
	Cuidado! Ferramentas em rotação. Não tocar no canal de enchimento.
	Não adequado para a máquina de lavar louça.
	Não mergulhar em líquidos nem colocar sob água corrente.
	Colocar a tampa no recipiente do acessório multifunções (🔒) e bloquear (🔒).
	Colocar a cortadora de cubos na tampa (🔒) e bloquear (🔒).

Picador universal (tamanho L e XL)

Atenção!

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

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. B

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 117

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
- 2 pacotes de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã
- Separar as gemas das claras.
- Bater as claras até ficarem em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar, depois adicionar a manteiga mole e a **mistura de mel e maçã**.
- Misturar a farinha, as avelãs raladas, a canela e o fermento em pó numa tigela separada. Adicionar aos ingredientes húmidos e misturar. Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
- Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã e cortá-la em fatias. Distribuir as fatias de maçã sobre o bolo.
- Pré-aquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

Acessório multifunções

O acessório multifunções destina-se à preparação de alimentos.

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

Durante o funcionamento, nunca tocar no recipiente. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador. Depois de se desligar o aparelho, os acionamentos continuam a funcionar durante algum tempo. Trocar a ferramenta apenas com os acionamentos parados. No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e bem apertada.

Atenção!

Utilizar o acessório multifunções apenas no estado totalmente montado!

Cuidado!

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos.

O acessório multifunções não é adequado para triturar alimentos muito duros (grãos de café, rábano, noz-moscada) nem congelados (p. ex., fruta).

Atenção!

Ter impreterivelmente em atenção as quantidades máximas e os tempos de preparação. → **Tabela**

Após cada ciclo de funcionamento, deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

Lâmina universal/vara para massas pesadas

Lâmina universal

Para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas.

Vara para massas pesadas

Para amassar pequenas quantidades de massa.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Não tocar na lâmina universal com as mãos desprotegidas.

Segurar a lâmina universal apenas pelo cabo de plástico.

➔ Fig. 9

1. Colocar o recipiente sobre uma superfície de trabalho estável, lisa e limpa. Inserir a lâmina universal ou a vara para massas pesadas.

Importante: a lâmina/a vara para massas pesadas tem de ficar direita no recipiente.

2. Adicionar os alimentos.
3. Colocar a tampa no recipiente (▼) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que esta encaixe de forma audível. Colocar o calcador no canal de enchimento.

Nota: se a colocação da tampa se revelar um pouco difícil, rodar ligeiramente o acoplamento de três abas na parte inferior do suporte e tentar novamente.

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. Segurar o aparelho base e o acessório multifunções. Premir a tecla Turbo (ⓧ). O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
6. Processar os alimentos.

Adicionar ingredientes:

- Soltar a tecla. Aguardar a imobilização do aparelho.
 - Retirar o calcador e adicionar os ingredientes através da abertura de enchimento.
 - Colocar o calcador novamente e prosseguir com a preparação.
7. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
 8. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.

9. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirar.

10. Retirar a lâmina/vara para massas pesadas.

11. Esvaziar o recipiente.

- Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. ➔ “*Limpeza e manutenção*” ver página 117

Exemplo de receita:

Massa de pão

Receita base:

- 250 g de farinha
- 140 ml de água
- 7 g de açúcar
- 7 g de margarina
- 0,5 g de fermento
- 4 g de sal

Ferramenta: vara para massas pesadas

- Colocar todos os ingredientes exceto a água no recipiente.
- Misturar os ingredientes com velocidade turbo.
- Após alguns segundos, adicionar a água pela abertura de enchimento.
- Processar tudo com velocidade turbo.

A nossa sugestão: aparelho ligado 1½ minutos

Tempo máximo ligado: 2 minutos

Quantidade máxima: 1 x a receita base

Massa quebrada

Receita base:

- 250 g de farinha
- 125 g de margarina ou manteiga (à temperatura ambiente)
- 125 g de açúcar
- 1 ovo
- ½ pacote de fermento em pó
- 1 pacote de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal

Ferramenta: vara para massas pesadas

- Colocar todos os ingredientes no recipiente.
- Misturar os ingredientes com velocidade turbo.
- Deixar a massa arrefecer.



Em caso de necessidade, continuar a trabalhar a massa.

Tempo máximo ligado: 2 minutos

Quantidade máxima: 1 x a receita base

Disco de suporte com peças de encaixe

Peça de encaixe para cortar – grossa
para cortar pepinos, cenouras, batatas, etc.

Peça de encaixe para cortar – fina
para cortar pepinos, cenouras, beterrabas, curgetes, etc.

Peça de encaixe para ralar – média
para ralar maçãs, cenouras, queijo, etc.

Peça de encaixe para raspar – grossa
para raspar batatas para fazer bolinhos de batata, panquecas de batata, fruta e legumes para saladas cruas.

Cuidado!

Não é permitido triturar alimentos muito duros (queijo parmesão, chocolate) com as peças de encaixe.

A adequabilidade das peças de encaixe para processar alimentos fibrosos (alho-francês, aipo, ruibarbo) é limitada.

Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Ter especial cuidado ao manusear as peças de encaixe! Ter em atenção a forma e a posição da peça de encaixe ao colocar no disco de suporte (→ **Fig. D**). Pegar no disco de suporte apenas pelos puxadores integrados. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os alimentos utilizar apenas o calcador.

→ **Fig. D**

1. Colocar a peça de encaixe pretendida no disco de suporte.
2. Colocar o recipiente sobre uma superfície de trabalho estável, lisa e limpa. Pegar no disco de suporte pelos puxadores integrados e colocá-lo.

3. Colocar a tampa no recipiente (☒) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que esta 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. Segurar no aparelho base. Premir a tecla Turbo (T). O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
6. Inserir os alimentos a preparar no canal de enchimento. Cortar previamente pedaços demasiado grandes. Em caso de necessidade, pressionar suavemente os alimentos com o calcador.
7. Quando o processamento estiver concluído ou se os alimentos preparados estiverem quase a atingir a parte inferior do disco de suporte, soltar a tecla. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
8. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
9. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirar.
10. Pegar no disco de suporte pelos puxadores integrados e retirá-lo.
11. Esvaziar o recipiente.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 117

Exemplo de receita:

Panquecas de batata

- 500 g de batatas
- 1 ovo grande
- 3 colheres de sopa de farinha
- Sal e pimenta a gosto



Ferramenta: peça de encaixe para raspar

- Descascar e ralar as batatas.
- Em seguida, misturar as batatas com o ovo, a farinha, o sal e a pimenta.
- Se a massa obtida estiver demasiado líquida, adicionar um pouco de farinha.

- Aquecer o óleo numa frigideira, adicionar uma colherada da massa anterior e formar panquecas. Deixar dourar dos dois lados.

Cortadora de cubos

Para cortar alimentos em cubos, p. ex., para saladas, sopas e sobremesas.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Ao desmontar / montar o cortador de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico no meio. Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte. Segurar apenas no bordo da grelha de corte! Para a limpeza, utilizar uma escova.

No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e apertada. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calçador.

⚠ Atenção!

Indicações sobre utilização

A cortadora de cubos é adequada para cortar:

- batatas (cruas ou cozinhadas);
- legumes como, p. ex., cenouras, pepinos, tomates, pimentos, cebolas, beterraba;
- fruta como, p. ex., bananas, maçãs, peras, morangos, melões, quivis;
- ovos,
- queijo como, p. ex., Gouda, Emental;
- enchidos de carne tenra (p. ex., mortadela);
- carne de aves cozida ou assada (após arrefecer, sem osso).

Queijos muito moles (p. ex., Mozzarella, queijo feta) não podem ser processados. Queijos muito duros (p. ex., Parmesão) não podem ser processados.

Antes da preparação de frutos com caroço ou pevides (maçãs, pêssegos etc.) os caroços ou as pevides têm que ser retirados. Antes da preparação de carne cozida ou assada, os ossos têm que ser retirados.

Os alimentos não podem estar congelados. A quantidade máxima de alimentos que podem ser processados de uma vez não pode ser excedida. Antes de continuar os trabalhos, deixar o aparelho base arrefecer durante 30 minutos à temperatura ambiente.

⚠ Atenção!

Indicações sobre utilização!

Quantidades máximas:

- ingredientes crus ou cozidos
aprox. 3500 g
(valor de orientação: 5 x um recipiente cheio)
- queijo (p. ex. Gouda, Emental)
aprox. 300 g
(valor de orientação: 2 x um recipiente cheio)

A não observância destas indicações pode provocar danos na cortadora de cubos, inclusivamente na grelha de corte e na lâmina rotativa.

Se a cortadora de cubos for afastada da sua finalidade, for alterada, ou tiver uma falsa utilização, a Robert Bosch Hausgeräte GmbH não pode assumir qualquer responsabilidade por eventuais prejuízos daí resultantes. Isto exclui também a responsabilidade por danos (p. ex. lâminas rombas ou deformadas), surgidos devido ao processamento de alimentos não recomendados.

Indicações importantes:

- Frutos / legumes não devem estar demasiado maduros, caso contrário o sumo pode derramar.
- Alimentos cozidos devem arrefecer antes de serem cortados, pois, assim ficam mais rijos e o resultado do corte é melhor.
- Através de maior ou menor pressão sobre o calçador, durante o empurrar dos alimentos, pode ser influenciado o comprimento dos cubos.

→ Fig. 6

- Colocar o recipiente sobre uma superfície de trabalho estável, lisa e limpa.
- 1. Inserir a grelha de corte no suporte base. Ter atenção aos entalhes!
- 2. Abrir os grampos de fecho no suporte base e colocar a lâmina circular no suporte base.
- 3. Fechar os grampos de fecho.
- 4. Colocar a cortadora de cubos sob a tampa (▼) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente. A peça de encaixe tem de ser rodada até ao batente dentro do bico da tampa.
- 5. Colocar a tampa no recipiente (▼) e rodar em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que esta encaixe de forma audível. A peça de encaixe do punho tem de estar bem encaixada.
- 6. Colocar o aparelho base sobre o suporte da engrenagem e pressionar até que este encaixe de forma audível.
- 7. Ligar a ficha à tomada. Segurar no aparelho base. Premir a tecla Turbo (T). O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
- 8. Colocar os alimentos para cortar na abertura de enchimento. Em caso de necessidade, pressionar suavemente os alimentos com o calçador. Em caso de necessidade, cortar, primeiro, os alimentos em pedaços menores.

- 9. Quando o processamento estiver concluído ou se os cubos estiverem quase a atingir a parte inferior da cortadora de cubos, soltar a tecla. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado. Retirar a ficha da tomada.
- 10. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
- 11. Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirar.
 - Esvaziar o depósito.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → “*Limpeza e manutenção*” ver página 117

Exemplo de receita:**Salada “Olivie”**

(para 2 pessoas)

- 2 batatas cozidas, arrefecidas
- 1 cenouras cozidas
- 2 ovos bem cozidos
- 100 g de peito de frango cozido
- 1 pepino de conserva ou marinado
- 1 pepino para salada
- 150 g de ervilhas, pequenas (1 lata pequena)
- Sal e pimenta
- 125 g de maionese
- Cortar em cubos os ovos, os pepinos, a carne, as cenouras e as batatas cozidas, depois de frias.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Misturar com maionese e servir.

**Salada “Vinaigrette”**

(para 2 pessoas)

- 2 batatas cozidas, arrefecidas
- 250 g de beterrabas cozidas
- 1 cenoura cozida
- 1 pepino de conserva
- 50 g de ervilhas pequenas
- ¼ molho de alho porro (ca. 25 g)
- Sal e pimenta
- 50 ml de óleo alimentar



- Cortar em cubos de tamanho igual a beterraba, o alho-francês, as cenouras, os pepinos de conserva e as batatas cozidas (depois de frias) à velocidade turbo.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Servir com óleo alimentar.

Salada “Stolichny”

(para 2 pessoas)

- 150 g de mortadela
- 3 batatas cozidas, arrefecidas
- 2 pepinos de conserva ou pepinos marinados
- 1 cenoura cozida
- Ervilhas, meia lata
- Sal e pimenta
- Tempero:
- ¼ de copo de natas azedas
- ¼ de copo de maionese
- Cortar em cubos as cenouras e as batatas cozidas (depois de frias), o presunto e os pepinos à velocidade turbo.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Misturar todos os ingredientes. Servir com as natas azedas e maionese.

Salada de camarão

(para 2 pessoas)

- 150 g de carne de frango cozida
- 150 g batatas cozidas, arrefecidas
- 100 g de pepinos para salada
- Alface
- 25 g de miolo de camarão
- 1-2 ovos bem cozidos
- 75 g de maionese
- Cortar em cubos os ovos, os pepinos, o miolo de camarão, a carne cozida, as cenouras e as batatas cozidas (depois de frias) à velocidade turbo.
- Cortar em pedaços pequenos as folhas de alface.

- Temperar com sal e pimenta.
- Servir com maionese.

Sopa “Okroshka”

(para 2-3 pessoas)

- 1 litros de Kwas
- (= Bebida de origem russa)
- 150 g de peito de frango cozido
- 1-3 batatas cozidas, arrefecidas
- 1-3 ovos bem cozidos
- ½ molho de rabanetes (4-5 unidades)
- 1-2 pepinos para salada
- ¼ molho de alho porro (ca. 25 g)
- Salsa e aneto
- 1-2 colheres de sopa de natas azedas
- Mostarda, açúcar
- Cortar em cubos, na velocidade turbo, as batatas, os ovos, os pepinos, os rabanetes e o peito de frango já cozidos e frios.
- Misturar bem as natas azedas, o alho porro picado e os ovos com mostarda e açúcar e diluir com um pouco de kwas.
- Misturar os ingredientes cortados em cubos, a salsa e aneto picados.
- Temperar com sal e pimenta.



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. ■

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 117

Limpeza e manutenção

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

Perigo de ferimentos

Não tocar na lâmina universal, no picador de gelo, nas lâminas das peças de encaixe para triturar nem na cortadora de cubos 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, tampa do acessório multifunções.

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.

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

Picador universal/batedor

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

Acessório multifunções

- Limpar a tampa do acessório multifunções apenas com um pano húmido e secar.
- O recipiente, a lâmina universal, o disco de suporte e as peças de encaixe para triturar são resistentes à lavagem na máquina de lavar loiça.

Disco de suporte com peças de encaixe:

- Virar o disco de suporte para pressionar as peças de encaixe para fora (**fig. ■**).

Desmontar a cortadora de cubos:

→ Fig. 

1. Retirar a cortadora de cubos da tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
 2. Abrir os grampos de fecho e retirar a lâmina circular.
 3. Remover os restos da grelha de corte com o auxílio do objeto de limpeza próprio para esse fim. Rodar a cabeça do objeto de limpeza para o tamanho correspondente à grelha de corte.
 4. Retirar a grelha de corte do suporte base.
- Não lavar peças da cortadora de cubos na máquina de lavar loiça. As lâminas ficam rombas. Pré-lavar todas as peças da cortadora de cubos sob água corrente. Limpar as peças com uma escova.

Direitos reservados quanto a alterações.

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.
- Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης.
- Μη βάζετε τα χέρια σας ποτέ στην υποδοχή πλήρωσης. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το συμπαραδιδόμενο εξάρτημα ώθησης!
- Μην πιάνετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις ακμές των ένθετων εξαρτημάτων τεμαχισμού. Πιάνετε τα ένθετα εξαρτήματα μόνο από την άκρη.
- Προσέξτε τη μορφή και τη θέση κατά την τοποθέτηση στον δίσκο στήριξης. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε μια βούρτσα.
- Πιάνετε τον δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής.
- Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού στην πλαστική λαβή στο κέντρο. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής. Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη! Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.
- 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.
- Προσέχετε, να μη βρίσκεται κανένα ξένο σώμα στην υποδοχή πλήρωσης ή στο δοχείο. Μη χρησιμοποιείτε αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, κουτάλι) στην υποδοχή πλήρωσης ή στο δοχείο.
- 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, καπάκι με μηχανισμό μετάδοσης.

⚠ Σημαντικό!

Καθαρίζετε προσεκτικά τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση ή μετά από μη χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. ➔ «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 128

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να αποκτήσετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας 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 Πολυλειτουργικό εξάρτημα

- a Δοχείο
- b Ζυμωτήρι
- c Μαχαίρι γενικής χρήσης
- d Καπάκι με μηχανισμό μετάδοσης
- e Εξάρτημα ώθησης
- f Δίσκος στήριξης για ένθετους δίσκους

Ένθετοι δίσκοι *

- g Ένθετο εξάρτημα κοπής - χοντρό
 - h Ένθετο εξάρτημα κοπής - ψιλό
 - i Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος - μέτριο
 - j Ένθετο εξάρτημα τριψίματος - χοντρό
- Κυβοκόφτης**
- k Βασικός φορέας
 - l Δίσκος μαχαιριού
 - m Πλέγμα κοπής, μικρό (περ. 9 mm)
 - n Πλέγμα κοπής, μεγάλο (περ. 13 mm)*
 - o Καθαριστής πλέγματος κοπής (στρεφόμενη κεφαλή για διάφορα πλέγματα κοπής)

4 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 128

Σύμβολα και μαρκαρίσματα

Σύμβολο	Σημασία
	Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία. Μη βάζετε τα χέρια σας στην υποδοχή πλήρωσης.
	Ακατάλληλο για το πλυντήριο πιάτων.
	Μην το βυθίζετε σε υγρά ή μην το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
	Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο του πολυλειτουργικού εξαρτήματος (🔒) και ασφαλίστε το (🔑).
	Τοποθετήστε τον κόφτη κύβων στο καπάκι (🔒) και ασφαλίστε τον (🔑).

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 παγοκύβους 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 128

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.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Το πολυλειτουργικό εξάρτημα προορίζεται για την επεξεργασία τροφίμων.

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

Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο δοχείο. Για το σπρώξιμο των υλικών χρησιμοποιείτε πάντα το εξάρτημα ώθησης. Μετά την απενεργοποίηση εξακολουθεί να λειτουργεί ο κινητήρας για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε εργαλείο μόνο με ακινητοποιημένο τον κινητήρα. Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.

Προσοχή!

Χρησιμοποιείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Προσοχή!

Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκκαλα και τους τένοντες. Το πολυλειτουργικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για το κόψιμο και τρίψιμο πολύ σκληρών αγαθών (κόκκοι καφέ, ραπανάκια, μοσχοκάρυδα) και κατεψυγμένων αγαθών (φρούτα ή παρόμοια).

Προσοχή!

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας.

→ Πίνακας

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

**Μαχαίρι γενικής χρήσης/
Ζυμωτήρι****Μαχαίρι γενικής χρήσης**

Για τον τεμαχισμό κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών βοτάνων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Ζυμωτήρι

Για το ζύμωμα μικρών ποσοτήτων ζύμης.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης με γυμνά χέρια.

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.

→ Εικ. 6

1. Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια σταθερή, λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας. Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης ή το ζυμωτήρι.

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

2. Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
3. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο (→) και γυρίστε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο. Τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης στην υποδοχή πλήρωσης.

Υπόδειξη: Όταν η τοποθέτηση του καπακιού είναι κάπως δύσκολη, γυρίστε ελαφρά τον σύνδεσμο τριών πτερυγίων στην κάτω πλευρά του επιθέματος και δοκιμάστε ξανά.

4. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.

5. Συνδέστε το φις στην πρίζα. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και το πολυλειτουργικό εξάρτημα. Πατήστε το πλήκτρο Turbo (T). Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.

6. Επεξεργαστείτε τα τρόφιμα.

Συμπλήρωση υλικών:

- Αφήστε το πλήκτρο ελεύθερο. Περιμένετε την ακινητοποίηση της συσκευής.
 - Αφαιρέστε το εξάρτημα ώθησης και προσθέστε τα υλικά μέσα από το άνοιγμα πλήρωσης.
 - Τοποθετήστε ξανά το εξάρτημα ώθησης και συνεχίστε την εργασία.
7. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φις.
 8. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
 9. Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
 10. Αφαιρέστε το μαχαίρι/ζυμωτήρι.
 11. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 128

Παράδειγμα συνταγής:**Ζύμη ψωμιού****Βασική συνταγή:**

- 250 γρ. αλεύρι
- 140 ml νερό
- 7 γρ. ζάχαρη
- 7 γρ. μαργαρίνη
- 0,5 g μαγιά
- 4 γρ. αλάτι

**Εργαλείο: Ζυμωτήρι**

- Βάλτα όλα τα υλικά (εκτός από το νερό) στο δοχείο.
- Ανακατέψτε τα υλικά με την ταχύτητα Turbo.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα προσθέστε το νερό μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Επεξεργαστείτε τα όλα με την ταχύτητα Turbo.

Η σύστασή μας: 1½ λεπτά διάρκεια ενεργοποίησης

Μέγιστη διάρκεια ενεργοποίησης: 2 λεπτά

Μέγιστη ποσότητα: 1 φορά τη βασική συνταγή

Ζύμη τάρτας

Βασική συνταγή:

- 250 γρ. αλεύρι
- 125 γρ. μαργαρίνη ή βούτυρο (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 125 γρ. ζάχαρη
- 1 αυγό
- ½ φακελάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 φακελάκι βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι



Εργαλείο: Ζυμωτήρι

- Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο.
- Ανακατέψτε τα υλικά με την ταχύτητα Turbo.
- Βάλτε τη ζύμη στο ψυγείο.

Εάν απαιτείται, συνεχίστε την επεξεργασία.

Μέγιστη διάρκεια ενεργοποίησης: 2 λεπτά

Μέγιστη ποσότητα: 1 φορά τη βασική συνταγή

Δίσκος στήριξης με ένθετους δίσκους

Ένθετο εξάρτημα κοπής - χοντρό
για την κοπή από αγγούρια, καρότα, πατάτες, κτλ..

Ένθετο εξάρτημα κοπής - ψιλό
για την κοπή από αγγούρια, καρότα, πατζάρια, κολοκυθάκια, κτλ..

Ένθετο εξάρτημα ξυσίματος - μέτριο
για το ξύσιμο από μήλα, καρότα, τυριά, κτλ..

Ένθετο εξάρτημα τριψίματος - χοντρό
για το τρίψιμο από πατάτες για μπαλάκια πατάτας και πατατοκεφτέδες και από φρούτα και λαχανικά για ωμές σαλάτες.

Προσοχή!

Το τρίψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (παρμεζάνα, σοκολάτα) με τους ένθετους δίσκους δεν επιτρέπεται.

Για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων (πράσα, σέλινο, ραβέντι) οι ένθετοι δίσκοι είναι μόνο εν μέρει κατάλληλοι.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφερό μαχαίρι!

Ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση των ένθετων εξαρτημάτων! Προσέξτε τη μορφή και τη θέση του ένθετου εξαρτήματος κατά την τοποθέτηση στον δίσκο στήριξης (→ **Εικ. D**). Πιάνετε τον δίσκο στήριξης μόνο από τις προβλεπόμενες εσοχές λαβής. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το ξανασπρώξιμο χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης.

→ **Εικ. E**

1. Τοποθετήστε το επιθυμητό ένθετο εξάρτημα στον δίσκο στήριξης.
2. Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια σταθερή, λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας. Πιάστε τον δίσκο στήριξης από τις εσοχές λαβής και τοποθετήστε τον.
3. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο (→ **Εικ. F**) και γυρίστε το ενάντια στη 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 φως στην πρίζα. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή. Πατήστε το πλήκτρο Turbo **⏻**. Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
6. Βάλτε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης. Προηγουμένως τεμαχίστε τα πολύ μεγάλα κομμάτια. Εάν χρειάζεται, σπρώξτε μέσα τα τρόφιμα, πιέζοντας μόνο ελαφρά το εξάρτημα ώθησης.
7. Όταν λήξει η επεξεργασία ή τα επεξεργασμένα τρόφιμα φτάσουν σχεδόν στην κάτω πλευρά του δίσκου στήριξης, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φως.
8. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.

9. Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
10. Πιάστε τον δίσκο στήριξης από τις εσοχές λαβής και αφαιρέστε τον.
11. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 128

Παράδειγμα συνταγής:

Μικρές τηγανίτες από τριμμένες πατάτες



- 500 γρ. πατάτες
- 1 μεγάλο αυγό
- 3 κουταλιές αλεύρι
- Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

Εργαλείο: Ένθετο εξάρτημα τριψίματος

- Ξεφλουδίστε τις πατάτες και τρίψτε τες.
- Μετά αναμειξτε τις πατάτες, το αυγό, το αλεύρι, το αλάτι και το πιπέρι.
- Σε περίπτωση που το μείγμα είναι πολύ υγρό, προσθέστε ακόμη λίγο αλεύρι.
- Ζεστάνετε λάδι σε ένα τηγάνι, βάλτε μέσα κάθε φορά μια μεγάλη κουταλιά του μείγματος και σχηματίστε μικρές τηγανίτες. Ψήστε τες και από τις δύο πλευρές μέχρι να αποκτήσουν ένα καφεκίτρινο χρώμα.

Κυβοκόφτης

για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου, π.χ. για σαλάτες, σουπές και επιδόρπια.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Κατά την αποσυναρμολόγηση / συναρμολόγηση του κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού στην πλαστική λαβή στο κέντρο. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής. Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη! Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών. Για το κατόπιν στρώσιμο των υλικών χρησιμοποιείτε μόνον τον πιεστή.

⚠ Προσοχή!

Υποδείξεις εφαρμογής!

Ο κόφτης κύβων είναι κατάλληλος για το κόψιμο:

- Πατάτας (ωμές ή βρασμένες πατάτες),
- Λαχανικών όπως π.χ. καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια, παντζάρια,
- Φρούτων όπως π.χ. μπανάνες, μήλα, αχλάδια, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια,
- αυγών,
- Τυριού όπως π.χ. γκούντα, έμενταλ,
- Μαλακών αλλαντικών (π.χ. μορταδέλα),
- Βραστού ή τηγανητού κρέατος πουλερικών (αφού πρώτα κρυώσουν, χωρίς κόκκαλο).

Πολύ μαλακό τυρί (π.χ. μοτσαρέλα, φέτα) δεν μπορεί να κοπεί.

Πολύ σκληρό τυρί (π.χ. παρμεζάνα) δεν μπορεί να κοπεί.

Πριν την επεξεργασία φρούτων με κουκούτσια ή πυρηνόκαρπων φρούτων (μήλα, ροδάκινα κτλ.) πρέπει να αφαιρεθούν τα κουκούτσια ή αντίστοιχα οι πυρήνες. Πριν την επεξεργασία βραστού ή ψητού κρέατος πρέπει να αφαιρεθούν τα κόκαλα. Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

Η μέγιστη ποσότητα των σε ένα βήμα εργασίας επεξεργαζόμενων τροφίμων δεν επιτρέπεται να υπερβληθεί. Πριν την περαιτέρω επεξεργασία αφήνεται τη βασική συσκευή επί 30 λεπτά να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

⚠ Προσοχή!

Υποδείξεις εφαρμογής!

Οι μέγιστες ποσότητες ανέρχονται:

- ωμά και βρασμένα υλικά **περίπου 3.500 g**
(ενδεικτική τιμή: δοχείο 5 x πληρωμένο)
- Τυρί (π.χ. γκούντα, έμενταλ) **περίπου 300 g**
(ενδεικτική τιμή: δοχείο 2 x πληρωμένο)

Η μη τήρηση αυτών των υποδείξεων μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές του κυβοκόφτη συμπεριλαμβανομένου του πλέγματος κοπής και του περιστρεφόμενου μαχαιριού.

Αν ο κυβοκόφτης χρησιμοποιηθεί για διαφορετικούς σκοπούς, τροποποιηθεί ή χρησιμοποιηθεί ανάρμοστα, τότε η Robert Bosch Hausgeräte GmbH δεν μπορεί να αναλάβει καμία ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές. Αυτό αποκλείει την ευθύνη για ζημιές (π. χ. στομαωμένα ή παραμορφωμένα μαχαίρια), οι οποίες προκύπτουν ως συνέπεια της επεξεργασίας μη εγκεκριμένων τροφίμων.

Σημαντικές υποδείξεις:

- Τα φρούτα/λαχανικά δεν θα πρέπει να είναι πολύ ώριμα, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέχει ο χυμός τους.
- Πριν το κόψιμο αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυώσουν, επειδή τότε είναι πιο σφιχτά και έτσι είναι καλύτερο το αποτέλεσμα κοπής.
- Με περισσότερη ή λιγότερη πίεση στον πιεστή κατά το κατόπιν σπρώξιμο μπορεί να επηρεαστεί το μήκος των κύβων.

→ Εικ. ⑥

- Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια σταθερή, λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- 1. Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής στον βασικό φορέα. Προσέξτε τις εγκοπές!
- 2. Ανοίξτε τους σφικτήρες κλεισίματος στον βασικό φορέα και τοποθετήστε τον δίσκο μαχαιριών στον βασικό φορέα.
- 3. Κλείστε τους σφικτήρες κλεισίματος.
- 4. Τοποθετήστε τον κόφτη κύβων κάτω από το καπάκι (—) και γυρίστε τον ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τέρμα. Η ασφάλιση πρέπει να γυριστεί μέχρι τέρμα μέσα στη μύτη του καπακιού.
- 5. Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στο δοχείο (—) και γυρίστε το ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο. Η ασφάλιση στη λαβή πρέπει να έχει ασφαλίσει σωστά.
- 6. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο.

7. Συνδέστε το φιν στην πρίζα. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή. Πατήστε το πλήκτρο Turbo . Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
8. Βάλτε τα τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν στην υποδοχή πλήρωσης. Εάν χρειάζεται, σπρώξτε μέσα τα τρόφιμα, πιέζοντας μόνο ελαφρά το εξάρτημα ώθησης. Εάν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.
9. Όταν λήξει η επεξεργασία ή οι κύβοι φτάσουν σχεδόν στην κάτω πλευρά του κόφτη κυβων, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης. Αποσυνδέστε το φιν.
10. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
11. Γυρίστε το καπάκι προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
 - Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → «Καθαρισμός και φροντίδα» βλέπε στη σελίδα 128

Παράδειγμα συνταγής:

Σαλάτα «Olivie»

(2 μερίδες)

- 2 βραστές, κρύες πατάτες
- 1 βραστά καρότα
- 2 σφιχτά αβγά
- 100 g βραστό στήθος κοτόπουλο
- 1 αγγούρι τουρσί ή ένα μαριναρισμένο αγγούρι
- 1 αγγούρι (φρέσκο)
- 150 g αρακάς, φιλός (1 μικρή κονσέρβα)
- Αλάτι και πιπέρι
- 125 g μαγιονέζα
- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα αυγά, τα αγγούρια και το κρέας με ταχύτητα τούρμπο.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.



Σαλάτα «Vinaigrette»

(2 μερίδες)

- 2 βραστές, κρύες πατάτες
- 250 g βραστά παντζάρια
- 1 βραστό καρότο
- 1 αγγουράκι τουρσί
- 50 g αρακάς ψιλός
- ¼ μάτσο πράσα (περ. 25 g)
- Αλάτι και πιπέρι
- 50 ml λάδι
- Κόψτε σε ομοιόμορφους κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα παντζάρια, τα πράσα και τα αγγούρια τουρσί με ταχύτητα τούρμπο.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ρίχνετε το λάδι και σερβίρετε.

**Γαριδοσαλάτα**

(2 μερίδες)

- 150 g. βρασμένο κρέας κοτόπουλου
- 150 g βραστές, κρύες πατάτες
- 100 g αγγούρι
- Πράσινη σαλάτα
- 25 g γαρίδες
- 1-2 σφιχτά αβγά
- 75 g μαγιονέζα
- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αυγά, τα αγγούρια, τις γαρίδες και το βραστό κρέας με ταχύτητα τούρμπο.
- Ψιλοκόψτε την πράσινη σαλάτα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

**Σαλάτα «Stolichny»**

(2 μερίδες)

- 150 g. μορταδέλα
- 3 βραστές, κρύες πατάτες
- 2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια
- 1 βραστό καρότο
- Αρακάς, μία μικρή κονσέρβα
- Αλάτι και πιπέρι
- Ντρέσινγκ:
- ½ κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος
- ½ ποτηριού μαγιονέζα
- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, το καρότο, το ζαμπόν και τα αγγούρια με ταχύτητα τούρμπο.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά. Προσθέστε την ξινή κρέμα γάλακτος και τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

**Σούπα «Okroshka»**

(2-3 μερίδες)

- Ρώσικο ποτό Κβας (ελαφριά μπύρα), 1 λίτρα
- 150 g. βρασμένο κρέας από στήθος κοτόπουλου
- 1-3 βραστές, κρύες πατάτες
- 1-3 σφιχτά αβγά
- ½ ματσάκι ραπανάκια (4-5 τεμάχια)
- 1-2 αγγούρια
- ¼ μάτσο πράσα (περ. 25 g)
- Μαϊντανός και άνηθος
- 1-2 κ.σ. ξινή κρέμα γάλακτος
- Μουστάρδα, ζάχαρη
- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, αβγά, αγγούρια, ραπανάκια, και το βρασμένο κρέας από στήθος κοτόπουλου με την ταχύτητα Turbo.
- Ανακατέψτε την ξινή κρέμα γάλακτος, το ψιλοκομμένο πράσο και τα αβγά καλά με τη μουστάρδα και τη ζάχαρη και αραιώστε με το Κβας.
- Προσθέστε τα κομμένα σε κύβους υλικά, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και άνηθο.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.



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 επιδορπίων.

⚠ 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. II

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 φισ 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 φισ.
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 128

Καθαρισμός και φροντίδα

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μην αγγίζετε με γυμνά χέρια τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης, του μαχαιριού θρυμματισμού πάγου, των ένθετων εξαρτημάτων τεμαχισμού και του κόφτη κύβων. Για τον καθαρισμό πιάστε 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.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά πανιά ή καθαριστικά.
- Μη βυθίζετε ποτέ τα ακόλουθα εξαρτήματα σε υγρά, μην τα κρατήσετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό και μην τα καθαρίζετε στο πλυντήριο πιάτων: Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης, προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης, καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

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

Κόφτης γενικής χρήσης /

Χτυπητήρι

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

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

- Σκουπίζετε το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μόνο με ένα βρεγμένο πανί και στεγνώστε το.
- Το δοχείο, το μαχαίρι γενικής χρήσης, ο δίσκος στήριξης και τα ένθετα εξαρτήματα τεμαχισμού μπορούν να μπουν στο πλυντήριο πιάτων.

Δίσκος στήριξης με ένθετους δίσκους:

- Αναποδογυρίστε τον δίσκο στήριξης, για να πιέσετε έξω τα ένθετα εξαρτήματα (εικ. ).

Αποσυναρμολόγηση του κόφτη κύβων:

→ Εικ.

1. Αφαιρέστε τον κόφτη κύβων από το καπάκι γυρίζοντάς τον προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού.
 2. Ανοίξτε τους σφιγκτήρες κλεισίματος και αφαιρέστε τον δίσκο μαχαιριών.
 3. Απομακρύνετε τα κατάλοιπα από το πλέγμα κοπής με τη βοήθεια του καθαριστή πλέγματος κοπής. Ρυθμίστε την κεφαλή του καθαριστή στο αντίστοιχο μέγεθος του πλέγματος.
 4. Αφαιρέστε το πλέγμα κοπής από τον βασικό φορέα.
- Μην καθαρίζετε τα μέρη του κόφτη κύβων στο πλυντήριο πιάτων, τα μαχαίρια στομώνονται. Προξεπλένετε όλα τα μέρη του κόφτη κύβων κάτω από τρεχούμενο νερό. Καθαρίζετε τα μέρη με μια βούρτσα.

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.
- Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı ile çalışırken, dişli düzeneğin mutlaka ana cihaz üzerine yerleştirilmiş ve döndürülerek sabitlenmiş olması gerekir.
- Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız. Mutlaka sadece ürün ile birlikte teslim edilen tıkaçı kullanınız!
- Keskin bıçakları ve parçalayıcı ünitelerin kenarlarını kesinlikle tutmayınız. Üniteleri sadece kenar yüzeylerinden kavrayınız.
- Üniteyi tutucu diske takarken, şekline ve konumuna dikkat ediniz. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- Tutucu disk sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.
- Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz. Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız. Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz! Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.
- 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.
- Dolum ağzında veya kapta yabancı cisimlerin mevcut olmamasına dikkat ediniz. Herhangi bir cisim (örn. bıçak, kaşık gibi) ile dolum ağzına veya kaba müdahale etmeyiniz.
- El blenderi (karıştırma ayağı) ile kesinlikle kabın içinde çalışmayınız.
- Aşağıdaki parçaları kesinlikle sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız: Dişli düzeneği, dişli düzeneğe ön parçası, dişli düzeneekli kapak.

⚠ **Önemli!**

Aksesuarlar her kullanımdan sonra veya uzun süre kullanılmadıysa mutlaka iyice temizlenmelidir. → “*Temizlik ve bakım*” bkz. sayfa 139

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 **Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı**
 - a Kap
 - b Yoğurma kancası
 - c Doğrama bıçağı
 - d Dişli düzeneekli kapak
 - e Tıkaç
 - f Disk üniteleri için tutucu disk

Disk üniteleri *

- g Dilimleme parçası – kalın
- h Dilimleme parçası – ince
- i Rendeleme parçası – orta
- j Doğrama parçası – kalın
- Küp kesici**
- k Ana mesnet
- l Bıçak diski
- m Kesme ızgarası, küçük (yakl. 9 mm)
- n Kesme ızgarası, büyük (yakl. 13 mm)*
- o Kesme ızgarası temizleyicisi (farklı kesme ızgaraları için çevrilebilir kafa)

4 Çırpma teli *

- a Dişli düzeneğe 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 139

Semboller ve işaretler

Sembol	Anlamı
	İkaz! Dönen aletler. Dolum ağzını kesinlikle tutmayınız.
	Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
	Sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.
	Kapağı, çok fonksiyonlu aksesuarın kabına takınız (🔒) ve kilitleyiniz (🔒).
	Küp kesiciyi kapağa yerleştiriniz (🔒) ve kilitleyiniz (🔒).

Genel doğrayıcı (L ve XL boy)

Dikkat!

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

→ Tablo 1

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 3

1. Kabı düz ve temiz bir çalışma alanının 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 139

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.

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı

Çok fonksiyonlu aksesuar, gıda maddelerinin işlenmesi için tasarlanmıştır.

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

Cihaz çalışırken elinizi kesinlikle kabın içine sokmayınız. Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız. Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz. Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz mutlaka kapağı yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş şekilde devreye sokulmalıdır.

Dikkat!

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanılmalıdır!

İkaz!

Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız.

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı, çok sert besinlerin (kahve çekirdeği, turp, muskat) ve dondurulmuş besinlerin (meyve veya benzeri) doğranması için uygun değildir.

Dikkat!

Azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz. → **Tablo 1**

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına gelmesini bekleyiniz.

Doğrama bıçağı/yoğurma kancası

Doğrama bıçağı

Et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve sebze, fındık, badem gibi besinlerin doğranması için kullanınız.

Yoğurma kancası

Az miktarda hamur yoğurmak için yoğurma kancası.

⚠ Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Doğrama bıçağının ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız.

Doğrama bıçağını sadece plastik tutamak üzerinden tutunuz.

→ Resim 1

1. Kabı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz. Doğrama bıçağını veya yoğurma kancasını takınız.

Önemli: Bıçak / yoğurma kancası, kap içine tam olarak oturmalıdır.

2. Doğranacak besinleri doldurunuz.
3. Kapağı kaba yerleştiriniz (→) ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz. Tıkaçı dolum ağzına yerleştiriniz.

Bilgi: Kapağın yerleştirilmesi biraz zor oluyorsa, kapağın alt tarafındaki üç kanatlı bağlantıyı hafifçe döndürünüz ve yeniden deneyiniz.

4. Ana cihazı dişli düzeneği üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar bastırınız.
5. Elektrik fişini prize takınız. Ana cihazı ve çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarını sabit tutunuz. Turbo tuşuna ① basınız. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya devam eder.
6. Besinleri işleyiniz.

Malzeme ilave edilmesi:

- Tuşu serbest bırakınız. Cihazın durmasını bekleyiniz.
- Tıkacı çıkarınız ve ilave etme ağzı üzerinden malzemeleri doldurunuz.
- Tıkacı tekrar yerleştiriniz ve işlemeye devam ediniz.
- 7. İşlemlerin bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
- 8. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
- 9. Kapağı saat dönüş yönünde çeviriniz ve yerinden çıkartınız.
- 10. Bıçağı/yoğurma kancasını çıkartınız.
- 11. Kabı boşaltınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 139

Örnek tarifler:

Ekmek hamuru

Temel tarif:

- 250 g un
- 140 ml su
- 7 g şeker
- 7 g margarin
- 0,5 g maya
- 4 g tuz

Alet: Yoğurma kancası

- Su dışındaki tüm malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Malzemeleri turbo hız ile karıştırınız.



- Birkaç saniye sonra, ilave etme ağzı üzerinden suyu ekleyiniz.
- Tüm malzemeleri turbo hızda işleyiniz.

Tavsiyemiz: 1½ dakika çalıştırınız

Azami çalıştırma süresi: 2 dakika

Azami miktar: 1 x temel tarif

Gevrek hamur

Temel tarif:

- 250 g un
- 125 g margarin veya tereyağı (oda sıcaklığında)
- 125 g şeker
- 1 yumurta
- ½ paket kabartma tozu
- 1 paket şekerli vanilin
- 1 tutam tuz

Alet: Yoğurma kancası

- Tüm malzemeleri kabın içine doldurunuz.
 - Malzemeleri turbo hız ile karıştırınız.
 - Hamur soğuk tutulmalıdır.
- İhtiyaca göre işlemeye devam edilmelidir.

Azami çalıştırma süresi: 2 dakika

Azami miktar: 1 x temel tarif

Disk üniteleri ile tutucu disk

Dilimleme parçası – kalın

salatalık, havuç, patates vs. kesmek için kullanılır

Dilimleme parçası – ince

salatalık, havuç, patates, kırmızı pancar, kabak vs. kesmek için kullanılır

Rendeleme parçası – orta

elma, havuç, peynir vs. rendelemek içindir

Doğrama parçası – kalın

alman usulü patates köftesi ve patates mücveri için patates; çiğ salatalar için meyve ve sebze doğramak içindir.

İkaz!

Çok sert besinlerin (parmesan peyniri, çikolata) disk üniteleri ile doğranması yasaktır.



Lifli besinlerin (pırasa, kereviz, ravent) işlenmesi için disk üniteleri sadece belirli koşullarda kullanılabilir.

⚠ Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutucu diske takarken şekline ve konumuna dikkat ediniz (→ **Resim D**). Tutucu diski sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Elinizi malzeme ilave etme ağzının içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

→ Resim E

1. İstedığınız üniteyi tutucu diske yerleştiriniz.
2. Kabı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz. Tutucu diski tutamak çukurlarından tutunuz ve yerleştiriniz.
3. Kapağı kaba yerleştiriniz (↕) ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz.
4. Ana cihazı dişli düzeneği üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar bastırınız.
5. Elektrik fişini prize takınız. Ana cihazı sabit tutunuz. Turbo tuşuna **T** basınız. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya deva eder.
6. İşlenecek besinleri dolum ağzından doldurunuz. Çok büyük parçaları öncesinde küçük parçalara ayırınız. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz.
7. İşleme tamamlandığında veya işlenen malzemeler tutucu diskin alt tarafına ulaştığında tuşu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
8. Her iki çözüme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
9. Kapağı saat dönüş yönünde çeviriniz ve yerinden çıkartınız.
10. Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çıkartınız.
11. Kabı boşaltınız.

- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → *“Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 139*

Örnek tarif:

Patates mücveri

- 500 g patates
- 1 büyük yumurta
- 3 YK un
- İsteğe göre tuz, karabiber



Alet: Doğrama ünitesi

- Patatesleri soyunuz ve rendeleyiniz.
- Ardından patatesleri, yumurtayı, unu, tuzu ve biberi karıştırınız.
- Karışım çok cıvık olursa biraz daha un katınız.
- Bir tavada yağ kızdırınız, her seferinde karışımdan bir büyük kaşık alarak tavaya koyunuz ve bastırarak kurabiye şekli veriniz. Her iki tarafı da altın rengine dönüp kahverengileşinceye kadar pişiriniz.

Küp kesici

Besinlerin küp şeklinde kesilmesi içindir, örn. salatalar, çorbalar ve tatlılar için.

⚠ Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!

Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında / toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz. Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız. Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz! Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır. Elinizi malzeme ilave etme ağzı içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

⚠ Dikkat!

Kullanma bilgileri!

Küp şeklinde kesme ünitesi şu besinlerin kesilmesi için uygundur:

- Patates (çiğ veya pişmiş),
- örn. havuç, salatalık, domates, biber, soğan, kırmızı pancar gibi sebzeler,
- örn. muz, elma, armut, çilek, kavun-karpuz, kivi gibi meyveler,
- yumurta,
- peynir (örn. Gouda, Emmentaler),
- yumuşak sucuk-salam (örn. Mortadella),
- pişmiş veya kızartılmış kanatlı kümes hayvanı eti (soğuduktan sonra, kemiksiz).

Çok yumuşak peynir (örn. Mozarella, yağlı beyaz peynir) işlenemez.

Çok sert peynir (örn. Parma peyniri) işlenmesi yasaktır.

Çekirdekli meyveler (elma, şeftali vs.) işlenmeden önce, çekirdekler çıkarılmalıdır. Pişmiş veya kızartılmış et işlenmeden önce, kemikler çıkarılmalıdır.

Besinler dondurulmuş durumda olmamalıdır.

Bir seferde işlenecek besinlerin azami miktarının aşılmasına dikkat edilmelidir.

Çalışmaya devam etmeden önce ana cihazın oda sıcaklığına erişinceye kadar 30 dakika kadar soğumasını bekleyiniz.

⚠ Dikkat!

Kullanma bilgileri!

Şu azami miktarlar geçerlidir:

- çiğ ve pişmiş malzemeler
yakl. **3500 g**
(referans değer: Kap 5 x dolduruldu)
- Peynir (örn. Gouda, Emmentaler)
yakl. **300 g**
(Referans değer: Kap 2 x dolduruldu)

Bu bilgi ve uyarılara uyulmaması, küp kesmicinin, kesme ızgarasının ve dönen bıçağın zarar görmesine neden olur.

Küp kesici amacına aykırı kullanılırsa, yapısı değiştirilirse veya gerektiği gibi kullanılmazsa, muhtemel hasarlardan Robert Bosch Hausgeräte GmbH firması sorumlu tutulamaz. İşlenmesine izin verilmeyen besinlerin işlenmesinden dolayı oluşan hasarlar için de herhangi bir sorumluluk kabul edilmez (örn. körelmiş veya deforme olmuş bıçaklar).

Önemli bilgiler:

- Meyve / Sebze çok fazla olgunlaşmış olmamalıdır, aksi halde suyu akabilir.
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce, soğumasını bekleyiniz, böylelikle meyveler daha sert olur ve kesme sonucu daha iyi olur.
- Cihazın içine besin iterken, tıkaca daha fazla veya daha az basınç uygulanarak, küplerin uzunluğunu etkileyebilirsiniz.

→ Resim 6

- Kabı dengeli, düz ve temiz bir çalışma alanının üzerine yerleştiriniz.
- 1. Kesme ızgarasını ana mesnede yerleştiriniz. Deliklere dikkat ediniz!
- 2. Ana cihazdaki kilitleme kısıkaçlarını açınız ve bıçak diskini ana mesnede yerleştiriniz.
- 3. Kilitleme kısıkaçlarını kapatınız.
- 4. Küp kesiciyi kapağın altına yerleştiriniz () ve saat dönüş yönünün tersine doğru dayanak noktasına kadar çeviriniz. Kilit düzeni sonuna kadar kapak dilinin içine çevrilmelidir.
- 5. Kapağı kaba yerleştiriniz () ve duyulacak şekilde yerine otuncaya kadar saat dönüş yönünün tersine doğru çeviriniz. Tutamaktaki kilitleme düzeni yerine doğru oturmuş olmalıdır.
- 6. Ana cihazı dişli düzeneği üzerine yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine otuncaya kadar bastırınız.
- 7. Elektrik fişini prize takınız. Ana cihazı sabit tutunuz. Turbo tuşuna  basınız. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya deva eder.

8. Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz. Gerekirse besinleri önceden doğrayıp küçültünüz.
9. İşleme tamamlandığında veya küpler neredeyse küp kesicinin alt tarafına kadar ulaştığında tuşu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz. Elektrik fişini çekiniz.
10. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
11. Kapağı saat dönüş yönünde çeviriniz ve yerinden çıkartınız.
 - Hazneyi boşaltınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → “Temizlik ve bakım” bkz. sayfa 139

Örnek tarifler:

Salata “Olivie”

(2 kişilik)

- 2 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 1 pişirilmiş havuç
- 2 tam pişmiş yumurta
- 100 g pişirilmiş tavuk göğsü eti
- 1 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
- 1 salataya doğranan salatalık
- 150 g bezelye, küçük (1 küçük kutu)
- Tuz ve karabiber
- 125 g mayonez
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, yumurtaları, salatalıkları ve eti turbo hızı ile küp şeklinde kesin.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktararak, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile karıştırınız ve hazırlayınız.



Salata “Vinaigrette”

(2 kişilik)

- 2 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 250 g pişmiş kırmızı pancar
- 1 pişirilmiş havuç
- 1 turşu salatalık
- 50 g küçük bezelye
- ¼ deste Frenk soğanı (yakl. 25 g)
- Tuz ve karabiber
- 50 ml yemeklik likit yağ
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, kırmızı pancarı, pırasayı ve turşu salatalıkları turbo hızı ile muntazam büyüklükte küpler şeklinde kesin.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktararak, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Yemeklik likit yağ ile yemeğe hazırlayınız.



Salata “Stolichny”

(2 kişilik)

- 150 g Mortadella salamı
- 3 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
- 1 pişirilmiş havuç
- Bezelye, yarım kutu
- Tuz ve karabiber
- Sos:
- ¼ kutu krema
- ¼ kavanoz mayonez
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, jambonu ve salatalıkları turbo hızı ile küp şeklinde kesin.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktararak, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri karıştırınız. Krema ve mayonez ile karıştırarak hazırlayınız.



Karides salatası

(2 kişilik)

- 150 g pişirilmiş tavuk eti
- 150 g pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 100 g salataya doğranan salatalık
- Yeşil yaprak salat
- 25 g karides eti
- 1-2 tam pişmiş yumurta
- 75 g mayonez
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları, karides etini ve pişirilmiş eti turbo hızı ile küp şeklinde kesiniz.
- Yeşil yaprak salatayı küçük doğrayınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile yemeğe hazırlayınız.



Çorba “Okroshka”

(2-3 kişilik)

- Kvas, 1 litre
- 150 g pişirilmiş tavuk göğsü eti
- 1-3 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 1-3 tam pişmiş yumurta
- ½ demet küçük kırmızı turp (4-5 adet)
- 1-2 salataya doğranan salatalık
- ¼ deste Frenk soğanı (yakl. 25 g)
- Maydanoz ve dereotlu
- 1-2 çorba kaşığı krema
- Hardal, şeker
- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları, turpları ve pişirilmiş tavuk göğsü etini turbo hızı ile küp şeklinde kesiniz.
- Kremayı, doğranmış Frenk soğanını ve yumurtaları, hardal ve şeker ile iyice karıştırınız ve Kvas ile sulandırınız.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri, doğranmış maydanozu ve dereotunu ilave ediniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.



Çırpma teli

Sıcak (azm. 70 °C) ve soğuk süten (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 ■

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 139

Temizlik ve bakım

Kullanılan aksesuar parçaları her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir.

⚠ Yaralanma tehlikesi

Doğrama bıçağının, buz kırma bıçağının, parçalayıcı ünitelerin ve küp kesicinin 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, çok fonksiyonlu aksesuar kapağı.

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 renklemeler bir damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

Resim 1 üzerinde, münferit parçaların nasıl temizleneceğine ilişkin bir genel bakış sunulmuştur.

Genel doğrayıcı / çırpma teli

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

Çok fonksiyonlu mutfak robotu aksesuarı

- Çok fonksiyonlu aksesuar kapağı sadece nemli bir bez ile siliniz ve kurulaştırınız.
- Kap, doğrama bıçağı, tutucu disk ve doğrama üniteleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Disk üniteleri ile tutucu disk:

- Üniteleri çıkartmak için tutucu diski tersine çeviriniz (**resim 2**).

Küp kesicinin parçalarına ayrılması:

→ Resim 3

1. Küp kesiciyi saat dönüş yönünün tersine doğru çevirerek kapaktan çıkartınız.
 2. Kilitleme kışaklarını açınız ve bıçak diskini çıkartınız.
 3. Artıkları kesme ızgarası temizleyicisinin yardımıyla kesme ızgarasından gideriniz. Temizleyicinin kafasını ilgili kesme ızgarası büyüklüğüne çevriniz.
 4. Kesme ızgarasını ana mesnetten dışarı çıkartınız.
- Küp kesicinin parçalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız, aksi halde bıçaklar körelir. Küp kesicinin tüm parçalarını musluktan akan su altına tutarak, kısa bir ön yıkamaya tabi tutunuz. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.

Değişiklik yapma hakkı saklıdır.

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.
- Przy korzystaniu z przystawki wielofunkcyjnej włączenie korpusu urządzenia jest dozwolone tylko po założeniu i dokładnym przykręceniu nasadki przekładniowej.
- Nigdy nie wkładać rąk w otwór do napełniania. Do popychania stosować tylko dostarczony z urządzeniem popychacz!
- Nigdy nie chwycić za ostre noże oraz krawędzie wkładek do rozdrabniania. Wkładki chwycić tylko za brzeg.
- Zwracać uwagę na kształt i pozycję wkładek przy zakładaniu na nośnik. Do czyszczenia używać szczoteczki.
- Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego celu wgłębienie.
- Podczas demontowania / montowania przystawki do krojenia w kostkę chwycić tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi kratki do cięcia. Kratkę do cięcia chwycić tylko za brzeg! Do czyszczenia używać szczotki.
- Nigdy nie wkładać końcówki 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.

- Uważać, by w otworze do napełniania oraz w pojemniku nie znalazły się ciała obce. Nie manipulować przedmiotami (np. nożem lub łyżką) w otworze do napełniania i w pojemniku.
- 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, pokrywa z przekładnią.

Ważne!

Akcesoria należy koniecznie dokładnie czyścić po każdym użyciu lub po dłuższym okresie nieużywania. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149

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 **Przystawka wielofunkcyjna**
 - a Pojemnik
 - b Hak do zagniatania
 - c Nóż uniwersalny
 - d Pokrywa z przekładnią
 - e Popychacz
 - f Nośnik wkładek tarczowych

Wkładki tarczowe*

- g Wkładka do cięcia – grubo
- h Wkładka do cięcia – drobno
- i Wkładka do tarcia – średnio
- j Wkładka do tarcia – grubo

Przystawka do krojenia w kostkę

- k Uchwyt narzędzi
- l Tarcza z nożami
- m Kratka do cięcia, mała (ok. 9 mm)
- n Kratka do cięcia, duża (ok. 13 mm)*
- o Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia (gałka obrotowa do różnych kratek do cięcia)

4 **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 użyciu dokładnie umyć i wysuszyć wszystkie części.
→ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149

Symbole i oznaczenia

Symbol	Znaczenie
	Ostrożnie! Obracające się narzędzia. Nie wkładać rąk w otwór do napełniania.
	Nie nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.
	Nie zanurzać w płynach, nie myć pod bieżącą wodą.
	Założyć pokrywę na pojemnik przystawki wielofunkcyjnej (🔒) i zablokować (🔒).
	Wsunąć w pokrywę przystawkę do krojenia w kostkę (🔒) i zablokować (🔒).

Rozdrabniacz uniwersalny (rozmiar L oraz XL)

Uwaga!

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

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 B

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 (T). Urządzenie jest włączone tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
7. Zmiksować produkty za pomocą rozdrabniacza uniwersalnego.
8. Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
9. Wcisnąć i przytrzymać oba przyciski zwalniające 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 149

Przykładowy przepis:

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina 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.



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

Przystawka wielofunkcyjna

Przystawka wielofunkcyjna jest przeznaczona do przetwarzania artykułów spożywczych.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia przez ostre noże i obracający się napęd!

Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładać palców ani rąk do pojemnika. Do popychania składników używać wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.

Narzędzia wymieniać tylko, gdy napęd jest wyłączony i zatrzymany. Przy korzystaniu z przystawki wielofunkcyjnej włączenie korpusu urządzenia jest dozwolone tylko po założeniu i dokładnym przykręceniu pokrywy.

Uwaga!

Przystawki wielofunkcyjnej używać tylko po całkowitym zmontowaniu!

Ostrożnie!

Przed rozdrobnieniem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna. Przystawka wielofunkcyjna nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (ziaren kawy, rzodkwi, orzechów muszkatowych) i mrożonek (owoców itp.).

Uwaga!

Konieczność przestrzegać podanych czasów rozdrabniania i maksymalnych ilości produktów. → **Tabela I**

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

Nóż uniwersalny/hak do zagniatania

Nóż uniwersalny

Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Hak do zagniatania

Do zagniatania małych ilości ciasta.

⚠ Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!

Ostrzy noża uniwersalnego nie dotykać gołymi rękoma.

Nóż uniwersalny chwycić wyłącznie za uchwyt z tworzywa sztucznego.

→ Rysunek G

1. Umieścić pojemnik na stabilnej, gładkiej i czystej powierzchni. Włożyć nóż uniwersalny lub hak do zagniatania.

Ważne: nóż wzgl. hak do zagniatania musi być osadzony w pojemniku prosto.

2. Włożyć produkty.

3. Założyć pokrywę na pojemnik (☒) i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana. Włożyć popychacz w otwór do napełniania.

Wskazówka: jeżeli założenie pokrywki jest utrudnione, obrócić lekko trójskrzydłowe sprzęgło na spodzie nasadki i ponowić próbę.

4. Ustawić korpus urządzenia na nasadce przekładniowej i docisnąć tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.
5. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego. Przytrzymać korpus urządzenia i przystawkę wielofunkcyjną. Nacisnąć przycisk Turbo (T). Urządzenie jest włączone tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
6. Przetworzyć produkty.

Dodawanie składników:

- Zwolnić przycisk. Począkać, aż urządzenie się zatrzyma.
 - Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór do napełniania.
 - Ponownie włożyć ponownie popychacz i miksować dalej.
7. Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Począkać, aż napęd się zatrzyma. Odłączyć od gniazda wtyczkę sieciową.
 8. Wcisnąć i przytrzymać oba przyciski zwalnające i wyjąć korpus urządzenia.
 9. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
 10. Wyjąć nóż wzgl. hak do zagniatania.
 11. Opróżnić pojemnik.
- Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149

Przykładowe przepisy:

Ciasto chlebowe

Przepis podstawowy:

- 250 g mąki
- 140 ml wody
- 7 g cukru
- 7 g margaryny
- 0,5 g drożdży
- 4 g soli

Narzędzie: hak do zagniatania

- Włożyć do pojemnika wszystkie składniki oprócz wody.
- Zmieszać składniki z prędkością Turbo.
- Po kilku sekundach włączyć wodę przez otwór do napełniania.
- Wszystkie składniki wymieszać z prędkością Turbo.

Nasze zalecenie: czas włączenia

1½ minuty

Maksymalny czas włączenia: 2 minuty

Maksymalna ilość: 1 x przepis podstawowy

Ciasto kruche

Przepis podstawowy:

- 250 g mąki
- 125 g margaryny lub masła (o temperaturze pokojowej)
- 125 g cukru
- 1 jajo
- ½ opakowania proszku do pieczenia
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szczypta soli

Narzędzie: hak do zagniatania

- Włożyć do pojemnika wszystkie składniki.
- Zmieszać składniki z prędkością Turbo.
- Odstawić ciasto w chłodne miejsce. W razie potrzeby zagniatć dalej.

Maksymalny czas włączenia: 2 minuty

Maksymalna ilość: 1 x przepis podstawowy



Tarcza nośna z wkładkami tarczowymi

Wkładka do cięcia – grubo

do szatkowania ogórków, marchwi, ziemniaków itp.

Wkładka do cięcia – drobno

do szatkowania ogórków, marchwi, czerwonych buraków, cukinii itp.

Wkładka do wiórkowania – średnio

do wiórkowania jabłek, marchwi, sera itp.

Wkładka do wiórkowania – grubo

do ścierania ziemniaków na pyzy, placki ziemniaczane, owoców i warzyw na surówki.

Ostrożnie!

Rozdrabnianie bardzo twardych produktów (parmezanu, czekolady) wkładkami tarczowymi jest niedozwolone.

Wkładki tarczowe nadają się tylko warunkowo do przetwarzania włóknistych artykułów spożywczych (por, seler, rabarbar).

Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!

Zachowywać szczególną ostrożności przy zakładaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki przy jej zakładaniu na nośnik (→ **Rysunek D**). Nośnik wkładek chwycić tylko za przeznaczone do tego celu wgłębienie. Nie wkładać palców ani rąk do otworu do napełniania. Produkty popychać tylko popychaczem.

→ Rysunek E

1. Założyć wybraną wkładkę na nośnik wkładek.
2. Umieścić pojemnik na stabilnej, gładkiej i czystej powierzchni. Nośnik wkładek chwycić za wgłębienia i włożyć.
3. Założyć pokrywę na pojemnik (→ ) i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu 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. Mocno trzymać korpus urządzenia. Nacisnąć przycisk Turbo . Urządzenie jest włączone tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
6. Wprowadzić do otworu produkty spożywcze przeznaczone do przetworzenia. Większe kawałki wcześniej podzielić. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem.
7. Zwolnić przycisk, gdy miksowanie jest zakończone lub poziom przetwarzanych produktów osiągnie spód nośnika wkładek. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Odłączyć od gniazdka wtyczkę sieciową.
8. Wcisnąć i przytrzymać oba przyciski zwalniające i wyjąć korpus urządzenia.
9. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
10. Chwycić nośnik wkładek za wgłębienia i wyjąć.
11. Opróżnić pojemnik.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149

Przykładowy przepis: Placuszki ziemniaczane



- 500 g ziemniaków
- 1 duże jajo
- 3 łyżki mąki
- Sól, pieprz do smaku

Narzędzie: wkładka do tarcia

- Ziemniaki obrać i zetrzeć.
- Następnie wymieszać ze sobą ziemniaki, jajo, mąkę, sól i pieprz.
- Jeżeli masa jest zbyt rzadka, dodać jeszcze nieco mąki.
- Rozgrzać na patelni olej, kłaść na patelni dużymi łyżkami masę i formować ją w placuszki. Usmażyć z obu stron na złoto-brązowy kolor.

Przystawka do krojenia w kostkę

do cięcia produktów spożywczych na kostki, np. do sałat, zup lub deserów.

⚠ Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami!

Podczas demontowania / montowania przystawki do krojenia w kostkę chwycić tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi kratki do cięcia. Kratkę do cięcia chwycić tylko za brzeg! Do czyszczenia używać szczotki. W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie modułu napędowego tylko z nałożoną i mocno przykręconą pokrywą. Nie wkładać rąk do otworu wyspowego. Produkty popychać tylko popychaczem.

⚠ Uwaga!

Hinweise zur Anwendung!

Przystawka do krojenia w kostkę nadaje się do cięcia:

- ziemniaków (surowych lub gotowanych);
- warzyw takich, jak np. marchwi, ogórków, pomidorów, papryki, cebuli, buraków ćwikłowych;
- owoców takich, jak np. bananów, jabłek, gruszek, truskawek, melonów, kiwi;
- jajek;
- serów takich, jak np. Gouda, Emmentaler;
- miękkiej wędliny (np. mortadela);
- gotowanego lub pieczonego mięsa drobiowego (po ochłodzeniu, bez kości).

Nie można przetwarzać bardzo miękkich serów (np. Mozzarella, Feta).

Nie wolno przetwarzać bardzo twardych serów (np. parmezanu).

Przed przetwarzaniem owoców pestkowych (jabłka, brzoskwinie itd.) należy usunąć ziarnka lub pestki. Przed przetwarzaniem gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

Nie wolno przekraczać ilości maksymalnej produktów spożywczych podanych dla jednego etapu pracy. Przed dalszym używaniem poczekać 30 minut, aż do ochłodzenia modułu napędowego do temperatury pomieszczenia.

⚠ Uwaga!

Hinweise zur Anwendung!

Ilości maksymalne wynoszą:

- surowe i gotowane składniki **ok. 3500 g** (wartość orientacyjna: pojemnik napelniony 5 x)
- Ser (np. gouda, emmentaler) **ok. 300 g** (wartość orientacyjna: pojemnik napelniony 2 x)

Nieprzestrzeganie tych wskazówek może doprowadzić do uszkodzenia przystawki do krojenia w kostkę wraz z kratką tnącą i obracającym się nożem.

W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, wprowadzenia zmian, lub niewłaściwej obsługi, użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody. Wyklucza to równocześnie odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są dozwolone dla tego urządzenia.

Ważne wskazówki:

- Owoce / warzywa nie powinny być zbyt dojrzałe, ponieważ wtedy może się wydzielać sok.
- Ugotowane produkty spożywcze schłodzić przed krojeniem; wtedy będą twardsze i lepiej się kroją.
- Poprzez zwiększenie lub zmniejszenie nacisku na popychacz przy popychaniu produktów można wpłynąć na długość krojonych kostek.

➔ **Rysunek 6**

- Umieścić pojemnik na stabilnej, gładkiej i czystej powierzchni.

1. Wsunąć kratkę do cięcia w uchwyt. Zwracać uwagę na wycięcia!
 2. Otworzyć klamry zamykające znajdujące się przy uchwycie narzędzi i włożyć tarczę nożową do uchwytu narzędzi.
 3. Zamknąć klamry zamykające.
 4. Umieścić przystawkę do krojenia w kostkę pod pokrywą () i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara do oporu. Obrócić blokadę do oporu w zatrasku pokrywy.
 5. Założyć pokrywę na pojemnik () i obrócić w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara tak, by została słyszalnie zablokowana. Blokada przy uchwycie musi być prawidłowo unieruchomiona w zatrasku.
 6. Ustawić korpus urządzenia na nasadce przekładniowej i docisnąć tak, by nastąpiło jego słyszalne zablokowanie.
 7. Podłączyć wtyczkę do gniazda sieciowego. Mocno trzymać korpus urządzenia. Nacisnąć przycisk Turbo . Urządzenie jest włączone tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk.
 8. Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otworu wyspowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem. W razie potrzeby pokroić wcześniej produkty na mniejsze kawałki.
 9. Zwolnić przycisk, gdy przetwarzanie jest zakończone lub poziom kostek osiągnie spód nośnika wkładek. Poczekać, aż napęd się zatrzyma. Odłączyć wtyczkę od gniazda sieciowego.
 10. Wcisnąć i przytrzymać oba przyciski zwalniające i wyjąć korpus urządzenia.
 11. Obrócić pokrywę w kierunku ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
- Opróżnić pojemnik.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. ➔ „Czyszczenie i konserwacja” patrz strona 149

Przykładowe przepisy:**Salatka „Olivie”**

(dla 2 osób)

- 2 ugotowanych, schłodzonych ziemniaków
- 1 ugotowana marchewka
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 100 g gotowanego fileta z piersi kurczaka
- 1 ogórek kiszony lub marynowany
- 1 ogórek zielony
- 150 g groszku (1 mała puszka)
- sól i pieprz
- 125 g majonezu
- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, jajka, ogórki i mięso pokroić w kostki z prędkością Turbo.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem.

**Salatka „Vinaigrette”**

(dla 2 osób)

- 2 ugotowanych, schłodzonych ziemniaków
- 250 g ugotowanych czerwonych buraków
- 1 ugotowana marchewka
- 1 ogórek kiszony
- 50 g groszku
- ¼ pora (ok. 25 g)
- sól i pieprz
- 50 ml oleju jadalnego
- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, jajka, buraki ćwikłowe, pory i ogórki kiszone pokroić w równomierne kostki z prędkością Turbo.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić olejem jadalnym.



Sałatka „Stolichny”

(dla 2 osób)

- 150 g mortadeli
- 3 ugotowane, schłodzone ziemniaki
- 2 ogórki kiszzone lub marynowane
- 1 ugotowana marchewka
- groszek (pół puszki)
- sól i pieprz
- Dressing:
- ¼ kubka kwaśnej śmietany
- ¼ słoika majonezu
- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, szynkę i ogórki pokroić w kostki z prędkością Turbo.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać składniki. Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem.



Sałatka z krabów

(dla 2 osób)

- 150 g gotowanego kurczaka
- 150 g ugotowanych, schłodzonych ziemniaków
- 100 g ogórka zielonego
- sałata zielona
- 25 g mięsa z krabów
- 1-2 jajka ugotowane na twardo
- 75 g majonezu
- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, jajka, ogórki, mięso z krabów i ugotowane mięso pokroić w kostki z prędkością Turbo.
- Pokroić sałatę zieloną.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić majonezem.



Suppe „Okroshka”

(dla 2-3 osób)

- Kwas, 1 litry
- 150 g gotowanego fileta z piersi kurczaka
- 1-3 ugotowane, schłodzone ziemniaki
- 1-3 jajka ugotowane na twardo
- ½ pęczek rzodkiewek (4-5 sztuk)
- 1-2 ogórki zielone
- ¼ pora (ok. 25 g)
- pietruszka zielona i koperek
- 1-2 łyżki kwaśnej śmietany
- musztarda, cukier



- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, jajka, ogórki, rzodkiewki i ugotowany filet z piersi kurczaka pokroić w kostki z prędkością Turbo.
- Kwaśną śmietaną, pokrojonego pora i jajka wymieszać dokładnie z musztardą i cukrem, i rozprowadzić kwasem.
- Dodać składniki pokrojone w kostkę, posiekaną zieloną pietruszkę i koperek.
- Przyprawić solą i pieprzem.

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 II

1. Napełnić 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 zмиксовaniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napędy się zatrzymają.
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 149

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu akcesoria należy dokładnie wyczyścić.

Niebezpieczeństwo zranienia

Nie dotykać gołymi rękoma ostrzy noża uniwersalnego, noża do kruszenia lodu, wkładek do rozdrabniania i przystawki do krojenia w kostkę. 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, pokrywa przystawki wielofunkcyjnej.

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 1** jest pokazany sposób czyszczenia poszczególnych części.

Rozdrabniacz uniwersalny / końcówka do ubijania

- 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.

Przystawka wielofunkcyjna

- Pokrywę przystawki wielofunkcyjnej wystarczy wytrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć.
- Pojemnik, nóż uniwersalny, nośnik wkładek oraz wkładki do rozdrabniania można myć w zmywarce do naczyń.

Tarcza nośna z wkładkami tarczowymi

- Odwrócić nośnik wkładek, aby wypchnąć wkładki (**rys. 2**).

Demontaż przystawki do krojenia w kostkę:

→ Rysunek 1

1. Zdjąć przystawkę do krojenia w kostkę z pokrywy przez obrócenie w kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Otworzyć klamry zamykające i zdjąć tarczę nożową.
3. Wycisnąć z kratki resztki za pomocą przyrządu do czyszczenia. Głowicę przyrządu do czyszczenia ustawić przez obrócenie na odpowiednią wielkość kratki tnącej.
4. Wyjąć kratkę do cięcia z uchwytu narzędzi.
 - Nie myć części przystawki do krojenia w kostkę w zmywarce, powoduje to stępienie noży. Wszystkie części przystawki do krojenia w kostkę umyć wstępnie pod bieżącą wodą. Wyczyścić pojedyncze części szczotką.

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.
- Працюючи з багатофункціональним приладдям, основний блок приладу можна вмикати тільки з установленою та міцно закрученою редукторною насадкою.
- Не вставляйте пальці й руки в горловину. Користуйтеся виключно штовхачем, який входить до комплекту поставки!
- Ніколи не вставляйте пальці в гострі ножі й до гострих крайок подрібнювальних вставок. Беріть вставки тільки за краї.
- Вставляючи вставку в диск-тримач, ураховуйте її форму та розташування. Для очищення використовуйте щітку.
- Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення.
- Під час розбирання / збирання насадки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині. Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї! Для очищення користуватися щіткою.
- 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.
- Слідкуйте за тим, щоб у горловині або в посудині не було сторонніх предметів. Не вставляйте предмети (наприклад, ніж, ложку) в горловину або посудину.
- 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, кришку з редуктором.

⚠ Важливо!

Після кожного використання, а також після тривалого невикористання приладдя необхідно очищати. ➔ «Чищення та догляд» див. стор. 160

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

- a Посудина
- b Гачок для замішування
- c Універсальний ніж
- d Кришка з редуктором
- e Штовхач
- f Диск-тримач під вставки

Дискові вставки*

- g Вставка для грубого нарізання
- h Вставка для дрібного нарізання
- i Вставка для середнього шаткування
- j Вставка для грубого натирання

Насадка для нарізання кубиками

- k Основа
- l Диск-ніж
- m Ріжуча решітка, дрібна (прибл. 9 мм)
- n Ріжуча решітка, велика (прибл. 13 мм)*
- o Пристосування для очищення ріжучої решітки (голівка повертається для різних ріжучих решіток)

4 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 А**
- Перед першим використанням ретельно очистьте та висушіть усі деталі. → «Чищення та догляд» див. стор. 160

Символи та позначки

Символ	Значення
	Обережно! Знаряддя, що обертаються. Не вставляйте пальці й руки в горловину.
	Миття в посудомийній машині заборонене.
	Не можна занурювати в рідини або тримати під проточною водою.
	Установіть кришку на посудину багатофункціонального приладдя (🔒) і заблокуйте (🔒). Вставте кубикорізку в кришку (🔒) і заблокуйте (🔒).

Універсальний подрібнювач (розміри L і XL)

Увага!

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

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 В

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. 160

Приклад рецепту: медовий пиріг з яблуками

Медово-яблучна суміш (CNHR29):



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

Медово-яблучна суміш (CNHR29C):



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

Пиріг:

- 3 яйця
- 60 г 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.
- Вкладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і покладіть туди підготовану суміш.
- Почистьте яблуко й наріжте скибками. Розподіліть яблучні скибки по пирогу.
- Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.

Багатофункціональне приладдя

Багатофункціональне приладдя призначене, щоб обробляти харчові продукти.

Небезпека поранення гострими ножами / приводом, що обертається!

Під час роботи приладу заборонено засовувати руку в посудину.

Підштовхуйте інгредієнти лише штовхачем. Після вимкнення привод рухається ще деякий час. Знаряддя можна міняти тільки за нерухомого привода. Працюючи з багатофункціональним приладдям, основний блок можна вмикати тільки з установленою і міцно закрученою кришкою.

Увага!

Багатофункціональне приладдя можна використовувати тільки в повністю зібраному стані!

Обережно!

Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля. Багатофункціональне приладдя не придатне для подрібнювання дуже твердих продуктів (кавових зерен, редьки, мускатних горіхів) і заморожених продуктів (фруктів тощо).

Увага!

У жодному разі не можна перевищувати вказану максимальну кількість продуктів і тривалість обробки. ➔ **Таблиця**  Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

Універсальний ніж / гачок для замішування

Універсальний ніж

Для подрібнювання м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Гачок для замішування

Для замішування невеликої кількості тіста.

Небезпека поранення гострим ножем!

Заборонено торкатися лез універсального ножа голими руками. Універсальний ніж можна брати тільки за пластмасову ручку.

➔ **Малюнок**

1. Поставте посудину на стійку, рівну та чисту робочу поверхню. Вставте універсальний ніж або гачок для замішування.

Важливо: ніж / гачок для замішування має бути розташований у посудині прямо.

2. Завантажте продукти.
3. Установіть на посудину кришку () і поверніть проти годинникової стрілки до фіксації з характерним звуком.

Вставте штовхач у горловину.

Вказівка: якщо, встановлюючи кришку, ви відчули певний опір, трохи поверніть трилопатевий з'єднувальний елемент знизу насадки та спробуйте знову.

4. Установіть основний блок приладу на редукторну насадку й натисніть, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку. Притримуйте основний блок приладу й багатофункціональне приладдя. Натисніть кнопку турборежиму . Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
6. Обробіть продукти.

Додавання інгредієнтів:

- Відпустіть кнопку. Дочекайтеся зупинення приладу.
 - Вийміть штовхач і завантажте інгредієнти через завантажувальний отвір.
 - Знову вставте штовхач і продовжуйте роботу.
7. Після переробки відпустіть кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинення привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
 8. Натиснувши й утримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
 9. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою та зніміть її.
 10. Вийміть ніж / гачок для замішування.
 11. Випорожніть посудину.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ «*Чищення та догляд*» див. стор. 160

Приклади рецептів:

Тісто для хліба

Основний рецепт:

- 250 г борошна
- 140 мл води
- 7 г цукру
- 7 г маргарину
- 0,5 г дріжджів
- 4 г солі

Знаряддя: гачок для замішування

- Помістіть усі інгредієнти, крім води, у посудину.
- Перемішайте інгредієнти на турбошвидкості.



- Через кілька секунд додайте воду крізь завантажувальний отвір.
- Обробіть усе на турбошвидкості.

Ми рекомендуємо: тривалість увімкнення 1½ хвилини

Максимальна тривалість увімкнення: 2 хвилини

Максимальна кількість: 1 х основний рецепт

Пісочне тісто

Основний рецепт:

- 250 г борошна
- 125 г маргарину або масла (кімнатна температура)
- 125 г цукру
- 1 яйце
- ½ пак. розпушувача тіста
- 1 пак. ванільного цукру
- 1 пучка солі



Знаряддя: гачок для замішування

- Помістіть усі інгредієнти в посудину.
- Перемішайте інгредієнти на турбошвидкості.
- Поставте тісто в холодне місце.

У разі потреби обробляйте далі.

Максимальна тривалість увімкнення: 2 хвилини

Максимальна кількість: 1 х основний рецепт

Диск-тримач зі вставками

Вставка для грубого нарізання

для нарізання огірків, моркви, картоплі тощо.

Вставка для дрібного нарізання

для нарізання огірків, моркви, буряків, кабачків тощо.

Вставка для середнього шаткування

для шаткування яблук, моркви, сиру тощо

Вставка для грубого натирання

для натирання картоплі на деруни, овочів і фруктів на салати.

Обережно!

Подрібнювати дисковими вставками дуже тверді продукти (пармезан, шоколад) не можна.

Обробляти дисковими вставками волокнисті продукти (порей, селеру, ревінь) можна тільки за певних умов.

⚠ Небезпека поранення гострим ножем!

Будьте особливо обережні під час маніпуляцій зі вставками!

Вставляючи вставку в диск-тримач, урахуйте її форму та розташування (→ **Малюнок Д**). Диск-тримач можна брати тільки за відповідні ручки-заглиблення. Не засовуйте пальців у завантажувальний отвір. Для підштовхування використовуйте тільки штовхач.

→ **Малюнок Е**

1. Вставте потрібну вставку в диск-тримач.
2. Поставте посудину на стійку, рівну та чисту робочу поверхню. Візьміть диск-тримач за ручки-заглиблення та встановіть на місце.
3. Установіть на посудину кришку () і поверніть проти годинникової стрілки до фіксації 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. Притримуйте основний блок приладу. Натисніть кнопку турборежиму . Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
6. Завантажте оброблювані продукти в горловину. Завеликі шматки слід заздалегідь подрібнити. У разі потреби підштовхуйте продукти, злегка натискаючи на штовхач.
7. Відпустіть кнопку, коли завершите обробку або оброблювані продукти сягнуть нижнього боку диска-тримача. Дочекайтеся зупинення привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.

8. Натиснувши й утримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
9. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою та зніміть її.
10. Візьміть диск-тримач за ручки-заглиблення та вийміть його.
11. Випорожніть посудину.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → «*Чищення та догляд*» див. стор. 160

Приклад рецепту:

Деруни

- 500 г картоплі
- 1 велике яйце
- 3 ст.л. борошна
- Сіль, перець за смаком



Знаряддя: вставка-тертушка

- Почистити і натерти картоплю.
- Потім змішати картоплю, яйце, борошно, сіль і перець.
- Якщо маса занадто рідка, додати ще трохи борошна.
- Розігріти олію у великій сковороді, додати масу по одній великій ложці і надати форму оладок. Обсмажити з обох боків до золотисто-коричневого кольору.

Насадка для нарізання кубиками

для нарізання продуктів кубиками, напр., для салатів, супів і десертів.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Під час розбирання/збирання насадки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині. Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї! Для очищення користуватися щіткою.

Під час робіт з багатофункціональним приладдям основний блок можна вмикати тільки зі встановленою та міцно закрученою кришкою. Не встромляти рук до завантажувального отвору. Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

⚠ Увага!

Вказівки з використання!

Насадка для нарізання кубиками придатна для нарізання:

- картоплі (сирої чи вареної);
- овочів, як напр.: моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, червоного буряка;
- фруктів, як напр.: бананів, яблук, груш, полуниць, динь, ківі;
- яєць;
- сиру, як напр.: «Гауда», «Емментальський»;
- м'якої вареної ковбаси (напр., «Мортаделла»);
- вареного чи смаженого м'яса птиці (після охолодження, без кістки).

Переробка дуже м'якого сиру (напр., моцарелла, бринза) не можлива.

Дуже твердий сир (напр., «Пармезан») не можна переробляти.

Перед переробкою насінневих і кісточкових плодів (яблука, персики тощо) кісточки чи насіння слід викинути. Перед переробкою вареного чи смаженого м'яса слід викинути кістки.

Продукти не мають бути в замороженому стані.

Не перевищувати максимальну кількість продуктів, що переробляються за один прийом. Дати основному блоку охолонути до кімнатної температури протягом 30 хвилин перед подальшою переробкою.

⚠ Увага!**Вказівки з використання!**

Максимальна кількість:

- сирі й варені інгредієнти, **прибл. 3500 г**
(орієнтир: 5-разове заповнення посудини)
- Сир (наприклад, гауда, емментальський) **прибл. 300 г**
(орієнтир: 2-разове заповнення посудини)

Недотримання цих вказівок може привести до пошкоджень насадки для нарізання кубиками, вкл. ріжучу решітку і обертовий ніж.

В разі використання насадки для нарізання кубиками не за призначенням, в зміненому стані або неналежним чином, компанія «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» не несе ніякої відповідальності за можливі пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження (напр., тупі або деформовані ножі), які виникають в результаті переробки непризначених для цього продуктів.

Важливі вказівки:

- Фрукти / овочі не повинні бути переспілими, інакше з них може витекти сік.
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити, тоді вони стануть тугішими, що забезпечить кращі результати при нарізанні.
- Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування.

➔ Малюнок 6

- Поставте посудину на стійку, рівну та чисту робочу поверхню.
1. Вставте різальну решітку в основу. Зверніть увагу на виїмки!
 2. Відімокніть затискачі на основі і вставте в неї дисковий ніж.
 3. Замкніть затискачі.

4. Установіть кубикорізку під кришку () і до упору поверніть проти годинникової стрілки. Фіксатор має бути до упору повернутий у носик кришки.
5. Установіть на посудину кришку () і поверніть проти годинникової стрілки до фіксації з характерним звуком. Фіксатор на ручці має правильно зафіксуватися.
6. Установіть основний блок приладу на редукторну насадку й натисніть, щоб він зафіксувався з характерним звуком.
7. Вставте штепсельну вилку в розетку. Притримуйте основний блок приладу. Натисніть кнопку турборежиму . Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
8. Завантажуйте продукти для нарізання в завантажувальну горловину. У разі потреби підштовхуйте продукти, злегка натискаючи на штовхач. За необхідності спочатку поріжте продукти меншими шматками.
9. Коли ви завершите обробку, або коли кубики майже сягнуть нижнього боку кубикорізки, відпустіть кнопку. Дочекайтеся зупинення привода. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Натиснувши й утримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
11. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою та зніміть її.
 - Випорожніть посудину.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. ➔ «*Чищення та догляд*» див. стор. 160

Приклади рецептів:

Салат «Олів'є»

(2 порції)

- 2 варені, охолоджені картоплі
- 1 варена морква
- 2 круто відварених яйця
- 100 г вареної курячої грудки
- 1 солоний або маринований огірок
- 1 салатний огірок
- 150 г молодого зеленого горошку
- (1 невелика консервна банка)
- сіль і перець
- 125 г майонезу
- Варені, але вже охолоджені картоплю, моркву, яйця, огірки і м'ясо нарізати кубиками на турбо-швидкості.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Змішати з майонезом та подавати на стіл.



Салат «Вінігрет»

(2 порції)

- 2 варені, охолоджені картоплі
- 250 г вареного червоного буряка
- 1 варена морква
- 1 солоний огірок
- 50 г молодого зеленого горошку
- ¼ пучка цибулі-порей (прибл. 25 г)
- сіль і перець
- 50 мл столової олії
- Варені, але вже охолоджені картоплю, моркву, червоний буряк, цибулю-порей і солоні огірки нарізати рівномірними кубиками на турбо-швидкості.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Заправити олією.



Салат «Столичний»

(2 порції)

- 150 г мортаделли
- 3 варені, охолоджені картоплі
- 2 солоних або маринованих огірка
- 1 варена морква
- зелений горошек, половина консервної
- банки
- сіль і перець
- Салатна заправка:
- ¼ банки сметани
- ¼ банки майонезу
- Варені, але вже охолоджені картоплю, моркву, шинку і огірки нарізати кубиками на турбо-швидкості.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Всі інгредієнти перемішати. Заправити сметаною та майонезом.



Салат з крабів

(2 порції)

- 150 г вареної курятини
- 150 г вареної, охолодженої картоплі
- 100 г салатного огірка
- зелений салат
- 25 г крабового м'яса
- 1-2 круто відварених яйця
- 75 г майонезу
- Варені, але вже охолоджені картоплю, яйця, огірки, крабове м'ясо і варене м'ясо нарізати кубиками на турбошвидкості.
- Дрібно посікти зелений салат.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Заправити майонезом.



Суп «Окрошка»

(2-3 порції)



- квас, 1 літр
- 150 г відвареної курячої грудки
- 1-3 варені, охолоджені картоплі
- 1-3 круто відварених яйця
- ½ пучок редиски (4-5 штук)
- 1-2 салатних огірка
- ¼ пучка цибулі-порею (прибл. 25 г)
- зелень петрушки і кропу
- 1-2 столові ложки сметани
- гірчиця, цукор
- Зварену але охолопу картоплю, яйця, огірки, редиску та відварену курячу грудку нарізати кубиками з турбо-швидкістю.
- Ретельно перемішати сметану, посічену цибулю-порею та яйця з гірчицею та цукром та розбавити квасом.
- Додати інгредієнти, порізані кубиками, а також посічену зелень петрушки і кропу.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.

Віничок для збивання

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

⚠ Небезпека отримання опіків!

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 II

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. 160*

Чищення та догляд

Використовуване приладдя необхідно ґрунтовно чистити після кожного використання.

⚠ Небезпека травмування

Заборонено голіруч торкатися лез універсального ножа, ножа для льоду й подрібнювальних вставок, а також кубикорізки. 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, кришку багатофункціонального приладдя.

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 **малюнок 1** показано, як чистити окремі деталі.

Універсальний подрібнювач / віничок для збивання

- 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.

Багатофункціональне приладдя

- Кришку багатофункціонального приладдя можна тільки протирати вологою ганчіркою, а тоді висушувати.
- Посудину, універсальний ніж, диск-тримач і подрібнювальні вставки можна мити в посудомийній машині.

Диск-тримач зі вставками

- Переверніть диск-тримач, щоб витиснути вставки (**малюнок 3**).

Розбирання насадки для нарізання кубиками:

→ Малюнок 4

1. Поверніть кубикорізку за годинниковою стрілкою і вийміть її з кришки.
 2. Відімкніть затискачі й зніміть дисковий ніж.
 3. Приберіть залишки з різальної решітки за допомогою відповідного чистильного пристрою. Поверніть головку чистильного пристрою під відповідний розмір різальної решітки.
 4. Вийміть різальну решітку з основи.
- Деталі кубикорізки заборонено мити в посудомийній машині, інакше затупляться ножі. Сполосніть усі деталі кубикорізки під проточною водою. Почистьте деталі 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.
- При работе с многофункциональной принадлежностью основной блок разрешается включать только с установленной и плотно привинченной редукторной насадкой.
- Ни в коем случае не вводите руки и пальцы в загрузочный патрубок. Пользуйтесь только имеющимся в комплекте толкателем!
- Ни в коем случае не касайтесь руками острых ножей и краев измельчительных насадок. Вставки можно брать только за края.
- При установке в диск для крепления вставок учитывайте их форму и положение. Для чистки используйте щетку.
- Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата.
- При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине. Не трогать острые ножи режущей решетки. Режущую решетку брать только за края! Для чистки использовать щетку.
- 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.
- Следите за тем, чтобы в загрузочном патрубке или в контейнере не находились посторонние предметы. Не пользуйтесь предметами (например, ножом, ложкой) в загрузочном патрубке или в контейнере.
- 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, крышка с редуктором.

Важно!

После каждого применения или после длительного неиспользования обязательно тщательно очищайте принадлежность. ➔ «Очистка и уход» см. стр. 171

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 Многофункциональная принадлежность

- a Контейнер
- b Месильная насадка
- c Универсальный нож
- d Крышка с редуктором
- e Толкатель
- f Диск для крепления вставок

Вставки в диск *

- g Вставка для крупной резки
- h Вставка для мелкой резки
- i Вставка для средней шинковки
- j Вставка-терка крупная

Насадка для нарезки кубиками

- k Основание
- l Диск-нож
- m Режущая решетка, мелкая (ок. 9 мм)
- n Режущая решетка, крупная (ок. 13 мм)*
- o Приспособление для чистки режущей решетки (головка поворачивается для различных режущих решеток)

4 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. 171

Символы и метки

Символ	Значение
	Осторожно! Вращающиеся насадки. Не вводите руки и пальцы в загрузочный патрубок.
	Не подходит для мытья в посудомоечной машине.
	Не погружайте в жидкости и не мойте под струей воды.
	Установите крышку на контейнер многофункциональной принадлежности (🔒) и закрепите (🔒).
	Вставьте насадку для нарезки кубиками в крышку (🔒) и закрепите (🔒).

Универсальный измельчитель (размер L и XL)

Внимание!

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

→ Таблица X

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 B

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. 171

Примерный рецепт: Медовый пирог с яблоками

Яблочно-медовая смесь (CNHR29):



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

Яблочно-медовая смесь (CNHR29C):



- 130 г лесного меда (5 °C)
- 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 °C и выпекать пирог 30 минут.

Многофункциональная принадлежность

Многофункциональная принадлежность предназначена для переработки пищевых продуктов.

⚠ Опасность травмирования острыми ножами/вращающимся приводом!

Во время эксплуатации ни в коем случае не вводите руки в контейнер. Для подталкивания ингредиентов всегда используйте толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

Во время работ с многофункциональной принадлежностью основной блок можно включать только с установленной и плотно привинченной крышкой.

Внимание!

Многофункциональную принадлежность можно использовать только в полностью собранном виде!

Осторожно!

Перед измельчением мяса удалите из него хрящи, кости и сухожилия. Многофункциональная принадлежность не пригодна для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).

Внимание!

Обязательно соблюдайте указанное максимальное количество ингредиентов и время переработки. → **Таблица 1**
После каждого рабочего цикла дайте прибору остыть до комнатной температуры.

Универсальный нож/месильная насадка

Универсальный нож

Для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Месильная насадка

Для замешивания небольшого количества теста.

⚠ Опасность травмирования острым ножом!

Не касайтесь голыми руками лезвий универсального ножа.

Универсальный нож следует брать только за пластмассовую ручку.

→ Рисунок 6

1. Поставьте контейнер на прочную, гладкую и чистую рабочую поверхность. Вставьте универсальный нож или месильную насадку.

Важно: нож/месильная насадка должны находиться в контейнере в вертикальном положении.

2. Загрузите продукты.
3. Установите крышку на контейнер (☒) и поверните против часовой стрелки до фиксации со щелчком. Вставьте толкатель в загрузочный патрубок.

Указание: если при установке крышки имеет место тугой ход, немного поверните трехлопастную муфту с нижней стороны насадки и повторите попытку.

4. Установите основной блок на редукторную насадку и нажмите до фиксации со щелчком.
5. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Придерживайте основной блок и многофункциональную принадлежность. Нажмите турбо-кнопку (Ⓣ). Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.
6. Переработайте продукты.

Добавление ингредиентов:

- Отпустите кнопку. Дождитесь полной остановки прибора.
 - Выньте толкатель и загрузите ингредиенты через загрузочное отверстие.
 - Снова вставьте толкатель и продолжите переработку.
7. После переработки отпустить кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода. Выньте штепсельную вилку из розетки.
 8. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите основной блок.
 9. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
 10. Выньте нож/месильную насадку.
 11. Опорожните контейнер.
- Очищайте все части прибора сразу после использования. ➔ «Очистка и уход» см. стр. 171

Примерные рецепты:

Тесто для хлеба

Основной рецепт:

- 250 г муки
- 140 мл воды
- 7 г сахара
- 7 г маргарина
- 0,5 г дрожжей
- 4 г соли

Насадка: месильная насадка

- Все ингредиенты, кроме воды, поместить в контейнер.
- Ингредиенты перемешать на турбо-скорости.
- Через несколько секунд добавить воду через загрузочное отверстие.
- Все переработать на турбо-скорости.

Наша рекомендация: время включения 1½ минуты

Максимальное время включения: 2 минуты

Максимальное количество: 1-кратное количество продуктов из основного рецепта

Песочное тесто

Основной рецепт:

- 250 г муки
- 125 г маргарина или сливочного масла (комнатной температуры)
- 125 г сахара
- 1 яйцо
- ½ пакетика пекарского порошка
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли

Насадка: месильная насадка

- Все ингредиенты поместить в контейнер.
- Ингредиенты перемешать на турбо-скорости.
- Поставить тесто в холодное место. При необходимости продолжить переработку.

Максимальное время включения: 2 минуты



Максимальное количество: 1-кратное количество продуктов из основного рецепта

Диск для крепления вставок со вставками в диск

Вставка для крупной резки

для резки огурцов, моркови, картофеля и т. п.

Вставка для мелкой резки

для резки огурцов, моркови, свеклы, цуккини и т. п.

Вставка для средней шинковки

для шинковки яблок, моркови и сыр.

Вставка-терка крупная

для натирания картофеля для драников, картофельных оладий; сырых фруктов и овощей для салатов.

Осторожно!

Измельчение очень твердых продуктов (сыра «Пармезан», шоколада) с помощью вставок в диск недопустимо. Вставки в диск только условно пригодны для переработки волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей, ревеня).

⚠ Опасность травмирования острым ножом!

Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Учитывайте форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок (→ **Рисунок D**). Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не вводите пальцы в загрузочное отверстие. Для подталкивания используйте только толкатель.

→ Рисунок E

1. Вставьте нужную вставку в диск для крепления вставок.
2. Поставьте контейнер на прочную, гладкую и чистую рабочую поверхность. Возьмите диск для крепления вставок за выемки для захвата и вставьте его.

3. Установите крышку на контейнер (→) и поверните против часовой стрелки до фиксации со щелчком.
4. Установите основной блок на редукторную насадку и нажмите до фиксации со щелчком.
5. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Придерживайте основной блок. Нажмите турбо-кнопку **T**. Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.
6. Загрузите перерабатываемые продукты в загрузочный ствол. Предварительно измельчите крупные куски. При необходимости слегка подталкивайте толкателем.
7. После окончания переработки, или когда перерабатываемые продукты почти достигнут нижней стороны диска для крепления вставок, отпустите кнопку. Дождитесь полной остановки привода. Выньте штепсельную вилку из розетки.
8. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите основной блок.
9. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
10. Возьмите диск для крепления вставок за выемки для захвата и выньте его.
11. Опорожните контейнер.
 - Очищайте все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 171

Примерный рецепт:

Драники

- 500 г картофеля
- 1 большое яйцо
- 3 ст. л. муки
- соль, перец по вкусу



Насадка: вставка-терка

- Картофель очистить и натереть.
- Затем смешать картофель, яйцо, муку, соль и перец.
- Если масса слишком жидкая, добавить еще немного муки.

- Разогреть в сковороде растительное масло, большой ложкой выкладывать в сковороду массу, формируя из нее драйки. Обжарить с обеих сторон до темно-золотистого цвета.

Насадка для нарезки кубиками

для нарезки продуктов кубиками, напр.: для салатов, супов и десертов.

⚠ Опасность травмирования об острые ножи!

При разборке / сборке насадки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине. Не трогать острые ножи режущей решетки. Режущую решетку брать только за края! Для чистки использовать щетку.

Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрытой крышкой. Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

⚠ Внимание!

Указания по использованию!

Насадка для нарезания кубиками пригодна для нарезания:

- картофеля (сырого или вареного);
- овощей, как напр.: моркови, огурцов, помидоров, сладкого перца, репчатого лука, красной свеклы;
- фруктов, как напр.: бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви;
- яиц;
- сыра, как напр.: «Гауда», «Эмментальский»;
- мягкой вареной колбасы (напр., «Мортаделлы»);
- отварного или жареного мяса птицы (после охлаждения, без костей).

Очень мягкий сыр (напр.: моцарелла, брынза) не может быть переработан.

Очень твердый сыр (напр., «Пармезан») нельзя перерабатывать.

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и пр.) необходимо удалить семечки или косточки. Перед переработкой вареного или жареного мяса необходимо удалить кости.

Продукты не должны быть в замороженном виде.

Нельзя превышать максимальное количество продуктов, перерабатываемых за один прием. Перед дальнейшей переработкой дать основному блоку остыть до комнатной температуры в течение 30 минут.

⚠ Внимание!

Указания по использованию!

Максимальное количество составляет:

- сырые и вареные ингредиенты, прим. 3500 г (ориентировочное значение: 5 наполнений контейнера)
- сыр (напр., «Гауда», «Эмментальский») прим. 300 г (ориентировочное значение: 2 наполнения контейнера)

Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.

Если насадка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения. Это исключает также ответственность за повреждения (напр., затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.

Важные примечания:

- Фрукты / овощи не должны быть слишком спелыми, иначе из них может вытечь сок.
- Вареные продукты охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее при подталкивании, можно регулировать длину кубиков.

→ Рисунок 6

- Поставьте контейнер на прочную, гладкую и чистую рабочую поверхность.
1. Вставьте режущую решетку в основание. Обращайте внимание на выемки!
 2. Откройте зажимы на основании и вставьте диск-нож в основание.
 3. Закройте зажимы.
 4. Насадку для нарезки кубиками установите под крышку (↘) и поверните до упора против часовой стрелки. Блокировку необходимо повернуть до упора в носик крышки.
 5. Установите крышку на контейнер (↘) и поверните против часовой стрелки до фиксации со щелчком. Блокировка на ручке должна быть правильно зафиксирована.
 6. Установите основной блок на редукторную насадку и нажмите до фиксации со щелчком.
 7. Вставьте штепсельную вилку в розетку. Придерживайте основной блок. Нажмите турбо-кнопку (ⓘ). Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.
 8. Положите предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости слегка подталкивайте толкателем. Если нужно, предварительно измельчите продукты.

9. По окончании переработки или когда кубики почти достигнут нижней стороны насадки для нарезки кубиками, отпустите кнопку. Дождитесь полной остановки привода. Выньте штепсельную вилку из розетки.
10. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снимите основной блок.
11. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
 - Опорожните контейнер.
 - Очищайте все части прибора сразу после использования. → «Очистка и уход» см. стр. 171

Примерные рецепты:**Салат «Оливье»**

(на 2 человека)

- 2 вареные, охлажденные картофелины
- 1 вареная морковь
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 100 г вареного филе куриной грудки
- 1 соленый или маринованный огурец
- 1 салатный огурец
- 150 г горошка, мелкого
- (1 маленькая консервная банка)
- соль и перец
- 125 г майонеза
- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, яйца, огурцы и мясо нарезать кубиками на турбо-скорости.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Перемешать с майонезом и подавать на стол.



Салат «Винегрет»

(на 2 человека)

- 2 вареные, охлажденные картофелины
- 250 г вареной красной свеклы
- 1 вареная морковь
- 1 соленый огурец
- 50 г горошка, мелкого
- ¼ пучка лука-порей (ок. 25 г)
- соль и перец
- 50 мл растительного масла
- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, красную свеклу, лук-порей и соленый огурец нарезать равномерными кубиками на турбоскорости.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Заправить растительным маслом.



Салат из крабов

(на 2 человека)

- 150 г вареного куриного мяса
- 150 г вареного, охлажденного картофеля
- 100 г салатных огурцов
- зеленый салат
- 25 г мяса крабов
- 1-2 сваренных вкрутую яйца
- 75 г майонеза
- Вареный, но уже охлажденный картофель, яйца, огурцы, крабовое мясо и вареное мясо нарезать кубиками на турбо-скорости.
- Мелко нарубить зеленый салат.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Заправить майонезом.



Салат «Столичный»

(на 2 человека)

- 150 г мортаделлы
- 3 вареные, охлажденные картофелины
- 2 соленых или маринованных огурца
- 1 вареная морковь
- горошек, половина консервной банки
- соль и перец
- Салатная заправка:
- ¼ стаканчика сметаны
- ¼ банки майонеза
- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, ветчину и огурцы нарезать кубиками на турбо-скорости.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Перемешать все ингредиенты.
- Заправить сметаной и майонезом.



Суп «Окрошка»

(на 2-3 человека)

- Квас, 1 литр
- 150 г вареного филе куриной грудки
- 1-3 вареные, охлажденные картофелины
- 1-3 сваренных вкрутую яйца
- ½ пучка редиса (4-5 штук)
- 1-2 салатных огурца
- ¼ пучка лука-порей (ок. 25 г)
- петрушка и укроп
- 1-2 столовых ложки сметаны
- Вареные, но уже охлажденные яйца, огурцы, картофель, редиску и вареное филе куриной грудки нарезать кубиками на турбо-скорости.
- Хорошо перемешать сметану, нарубленный лук-порей и яйца с горчицей и сахаром и разбавить квасом.
- Добавить нарезанные кубиками ингредиенты, нарубленную петрушку и укроп.
- Приправить солью и перцем по вкусу.



Венчик для взбивания

Для взбивания сливок, белков и молока в пену из горячего (макс. 70 °C) и холодного молока (макс. 8 °C), 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 II

1. Загрузите подготовленные продукты в стакан блендера или другую подходящую емкость, либо перерабатывайте продукты в кастрюле.
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. 171

Очистка и уход

После каждого применения использованные части принадлежностей должны быть тщательно очищены.

⚠ Опасность травмирования

Не касайтесь голыми руками лезвий универсального ножа, ножа для измельчения льда, измельчительных вставок и насадки для нарезки кубиками. 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, крышка многофункциональной принадлежности.

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 1** показано, как очистить отдельные части прибора.

Универсальный измельчитель/венчик для взбивания

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

Многофункциональная принадлежность

- Крышку многофункциональной принадлежности следует только протирать влажной тряпкой.
- Контейнер, универсальный нож, диск для крепления вставок и измельчительные вставки можно мыть в посудомоечной машине.

Диск для крепления вставок со вставками в диск

- Переверните диск для крепления вставок, чтобы выдавить вставки (**рисунок 13**).

Разборка насадки для нарезки кубиками:

→ Рисунок 14

1. Насадку для нарезки кубиками снимите с крышки поворотом по часовой стрелке.
2. Откройте зажимы и снимите диск-нож.
3. Удалите остатки из режущей решетки с помощью приспособления для чистки режущей решетки. Головку приспособления для чистки поверните на соответствующий размер режущей решетки.
4. Извлеките режущую решетку из основания.

- Детали насадки для нарезки кубиками нельзя мыть в посудомоечной машине, иначе ножи затупятся. Все детали насадки для нарезки кубиками предварительно промойте под проточной водой. Очистите детали щеткой.

Оставляем за собой право на внесение изменений.

تنبيه!

- لا تستخدم منظفات تحتوي على الكحول أو المواد الروحية.
- لا تستخدم أي أغراض معدنية حادة أو مدببة في التنظيف.
- لا تستخدم أي قماش جلق أو منظفات سنفرة.
- يحظر مطلقاً غمر الأجزاء التالية في سوانل، أو وضعها تحت ماء جارٍ، أو تنظيفها في غسالة الأواني: قاعدة مجمعة التروس، ومجموعة التروس، وغطاء الملحق الإضافي متعدد الوظائف.

إرشادات:

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

في الصورة [J] تجدون نظرة عامة توضح لكم كيفية تنظيف الأجزاء الفردية.

القطاعة متنوعة الاستخدامات/مضرب

البيض

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

الملحق الإضافي متعدد الوظائف

- امسح غطاء الملحق الإضافي متعدد الوظائف فقط باستخدام قطعة قماش رطبة، ثم جففه.
- يمكن غسل الحاوية والسكين متنوعة الاستخدامات والقرص الحامل وولائج التنظيف في غسالة الأواني.

القرص الحامل مع أنصال التنظيف:

- قم بلف القرص الحامل لاستخراج الولايج (الصورة [K]).

تفكيك أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات:

الصورة [H]

- 1 أخرج تجهيزة تقطيع المكعبات من على الغطاء من خلال إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة.
 - 2 افتح مشابك الإغلاق وأخرج قرص السكين.
 - 3 باستخدام منظم شبكة التقطيع أزل البقايا من شبكة التقطيع. أدر رأس المنظم واضبطه على مقياس شبكة التقطيع المناسب.
 - 4 أخرج شبكة التقطيع من الحامل الأساسي.
- لا تنظف أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات في غسالة الأواني، وإلا أصبحت السكاكين باردة. اشطف كافة أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات بصورة مبدئية تحت ماء جارٍ. نظف الأجزاء بفرشاة.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

حساء «Okroshka»

(كمية ل 2 إلى 3 أشخاص)



- 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.
- 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-9

- 1 لتر، بيرة Kwas
- 150 جرام لحم صدر دجاجة مسلوقة
- 1-3 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 1-3 بيضات مسلوقة
- ½ حزمة فجل أحمر (من 4 إلى 5 قطع)
- 1-2 حبة خيار سلطة
- ¼ حزمة كرات بشوشة (حوالي 25 جرام)
- يقدون وشبت
- 1-2 ملاعق قشدة رائبة
- مسطرة وسكر
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والبيض والخيار والفجل الأحمر والسجق أو لحم صدر الدجاج يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة الشديدة Turbo.
- تخلط القشدة الرائبة بكرات بشوشة بعد فرمه مع البيض والمسطردة والسكر خلطاً جيداً ثم يضاف إليهم مشروب Kwas.
- وبعد ذلك أضف المكعبات التي تم تقطيعها واليقدون والشبت المفروم.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

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 حدوث إصابات

لا تلمس أبداً حواف السكين متنوعة الاستخدامات أو سكين تقطيع الثلج أو ولائج التقطيع أو تجهيزة تقطيع المكعبات ببديك مجردتين. ولتنظيفها أمسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدم فرشاة لإجراء التنظيف.

⚠️ خطر الإصابة باكتواء!

عند معالجة سوائل ساخنة يجب استخدام وعاء خلط ضيق وطويل.

تنبيه!

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

← الصورة II

- 1 ضع المواد الغذائية التي تم إعدادها في وعاء الخلط أو في وعاء آخر مناسب أو قم بمعالجتها في قدر الطهو.

أمثلة من الوصفات:

سلطة «Olivie»

(مقدار لـ 2 شخص)



- 2 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 1 حبة جزر مسلوقة
- 2 بيضات مسلوقة
- 100 جرام لحم صدر دجاجة مسلوقة
- 1 حبة خيار مملح أو مخلل
- 1 حبة خيار سلطة
- 150 جرام بسله، صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)
- ملح وفلفل
- 125 جرام من المايونيز
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والجزر والبيض والخيار واللحم يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة الشديدة Turbo.
- ضع جميع المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسله.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقد بتقديمها.

سلطة «Vinaigrette»

(مقدار لـ 2 شخص)



- 2 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 250 جرام بنجر أحمر مسلوقة
- 1 حبة جزر مسلوقة
- 1 حبة خيار مملح
- 50 جرام بسله، صغيرة الحجم
- ¼ حزمة كرات بشوشة (حوالي 25 جرام)
- ملح وفلفل
- 50 ملي زيت طعام
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والجزر والبنجر الأحمر والكرات بشوشة والخيار المملح يتم تقطيعها إلى مكعبات متساوية من حيث الحجم باستخدام السرعة الشديدة Turbo.
- ضع جميع المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسله.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها قليلاً من زيت الطعام وقم بتقديمها.

سلطة «Stolichny»

(مقدار لـ 2 شخص)



- 150 جرام مورتاديليا
- 3 حبات بطاطس مسلوقة وباردة
- 2 حبات خيار مملح أو مخلل
- 1 حبة جزر مسلوقة
- بسله، نصف علبة محفوظة
- ملح وفلفل
- الصلصة:
- ¼ علبة قشدة رائبة
- ¼ كوب مايونيز
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، وحبة الجزر واللحم المملح والخيار يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة الشديدة Turbo.
- ضع جميع المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسله.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- اخلط جميع المكونات. ثم أضف إليها القشدة الرائبة والمايونيز وقد بتقديمها.

سلطة الجمبري

(مقدار لـ 2 شخص)



- 150 جرام لحم مسلوقة
- 150 جرام بطاطس مسلوقة وباردة
- 100 جرام خيار سلطة
- سلطة خضراء
- 25 جرام جمبري مقشر
- 1-2 بيضات مسلوقة
- 75 جرام مايونيز
- البطاطس المسلوقة التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة، والبيض والخيار ولحم الجمبري واللحم المسلوقة يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة الشديدة Turbo.
- قم بتقطيع السلطة الخضراء إلى قطع صغيرة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقد بتقديمها.

⚠ تنبيه هام!

ملحوظات للاستخدام!

الكميات القصوى يبلغ قدرها:

— المكونات النيئة والمسلوقة

حوالي 3500 غرام

(القيمة التوجيهية: الحاوية ممتلئة 5 مرات)

— الجبن (مثل جبن جودا وإيمنتال)

حوالي 300 غرام

(القيمة التوجيهية: الحاوية ممتلئة مرتين)

قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى حدوث أضرار

بفعل تجهيز تقطيع المكعبات وشبكة التقطيع

والسكاكين الدوارة.

لا تتحمل شركة

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

أي ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث

بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز

لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام.

كما أن الشركة لا تقدم أي ضمانات للأضرار التي

تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات

الاستخدام (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح

غير حاد).

تنبيه هام:

— يجب مراعاة أن تكون الخضروات والفواكه على

قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.

— يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد

قبل الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر

من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة

أفضل.

— يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة

أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد

الغذائية بالجهاز.

← الصورة G

■ ضع الحاوية على أرضية عمل ثابتة وملساء

ونظيفة.

1 ركب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي. انتبه

إلى المواضع المفرغة!

2 افتح مشابك الإغلاق الموجودة في الحامل

الأساسي وركب قرص السكين في الحامل

الأساسي.

3 أغلق مشابك الإغلاق.

4 ضع تجهيز تقطيع المكعبات تحت الغطاء

(▼) وأدركها في عكس اتجاه دوران عقرب

الساعة حتى تصل إلى مصد الإيقاف. يلزم أن

تُدار تجهيز تأمين الإغلاق في الجزء البارز من

الغطاء حتى تصل إلى مصد الإيقاف.

5 قم بتركيب الغطاء على الحاوية (▼) وإدارتها

في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار

حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع. تجهيز

تأمين الإغلاق الموجودة في المقبض يلزم أن

تكون مستقرة بإحكام على الوجه الصحيح.

6 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة

التروس، ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه

بصوت مسموع.

7 وصل القابس الكهربائي بالمقبس. ثبت الجهاز

الرئيسي. اضغط على زر تربو ①. يكون

الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوط.

8 أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال

فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة

الكبس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية

إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم

الأمر.

9 عند انتهاء العمل أو اقتراب وصول المكعبات إلى

الجانب السفلي من تجهيز تقطيع المكعبات، اترك

الزر. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة. انزع

القابس الكهربائي.

10 اضغط على زر التحرير باستمرار وانزع

الجهاز الأساسي.

11 أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم

قم بخلعه.

■ قم بتفريغ الحاوية.

■ احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور

بعد الانتهاء من الاستخدام. «التنظيف

والعناية» انظر صفحة ar-9

- 6 أضف المواد الغذائية التي تريد معالجتها في فوهة التعبئة. قم بتفتيت القطع الكبيرة أولاً. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكبس عند الحاجة.
- 7 عند انتهاء العمل أو اقتراب وصول الطعام الذي يتم تحضيره إلى الجانب السفلي للقرص الحامل، اترك الزر. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة. انزع القابس الكهربائي.
- 8 اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
- 9 أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.
- 10 أمسك القرص الحامل من فتحات الإمساك ثم قم بإخراجه.
- 11 قم بتفريغ الحاوية.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

وصفة على سبيل المثال:

شرايح البطاطس الرقيقة



- 500 جم بطاطس
 - 1 بيضة كبيرة
 - 3 ملاعق كبيرة طحين
 - الملح والفلفل حسب الرغبة
- الأداة:** وليجة الفك
- نقش البطاطس ونشر.
- ثم تخلط البطاطس والبيض والطحين والملح والفلفل.
- إذا كانت الكتلة سائلة للغاية، يُضاف المزيد من الطحين.
- يُسخن زيت في مقلاة، وتُأخذ ملعقة كبيرة من الكتلة وتشكل في صورة شرائح. وتحمّر على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبي.

تجهيز تقطيع المكعبات

لتقطيع مواد غذائية على شكل مكعبات، مثل مكونات السلطات والأحذية والأطعمة الحلوة.

⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي في المنتصف عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين الحادة الخاصة بشبكة التقطيع. يجب عدم الإمساك بشبكة التقطيع إلا من المقبض! يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركباً عليه ومربوطاً بإحكام. يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

⚠ تنبيه هام!

ملحوظات للاستخدام!

تجهيز تقطيع المكعبات صالحة ومناسبة لتقطيع:

- البطاطس (نينة أو مسلوقة)،
- الخضروات، مثل الجزر والخيار والطماطم والفلفل الحلو والبصل والبنجر الأحمر،
- الفواكه، مثل الموز والتفاح والإجاص والفراولة والبطيخ والشمام والكيوي،
- البيض،
- الجبن، مثل جودا وإمنتال،
- لحوم سقق لينة (مثل مورتاديل)،
- لحم طيور مسلوقة أو مقلي (بعد التبريد، بدون عظام).

لا يكون من الممكن معالجة أنواع الجبن اللينة جداً (مثل الموتزاريلا والفيتا).

لا يسمح بمعالجة أنواع الجبن الصلبة جداً (مثل البارميزان).

يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور والنوى (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النوى قبل الشروع في تقطيعها. يجب عند إعداد اللحم المسلوقة أو المقلي استبعاد العظام قبل الشروع في تقطيعها.

يجب عدم إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة.

يجب عدم تجاوز الكمية القصوى من المواد الغذائية المسموح بمعالجتها في عملية تشغيل واحدة. قبل مواصلة العمل يجب ترك هيكل المحرك لمدة 30 دقيقة حتى يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

الكمية القصوى: عدد 1 الوصفة الأساسية

القرص الحامل مع أنصال التقطيع

وليجة تقطيع - خشن

لغرض تقطيع الخيار والجزر والبطاطس وما شابهها.

وليجة تقطيع - ناعم

لغرض تقطيع الخيار والبطاطس والبنجر الأحمر والقرع وما شابهها.

وليجة بشر - متوسط النعومة

لغرض بشر التفاح والجزر والجبن وما شابهها.

وليجة تقشير - خشن

لتقشير البطاطس لإعداد الكبة، وفطائر البطاطس؛ والفواكه والخضروات لأنواع السلطات النيئة.

احتس!

لا يُسمح باستخدام ولائح القرص لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً (جبن البارميزان والشوكولاتة). ولائح القرص صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكراث، الكرفس، الراوند).

⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع اللوائح! يجب مراعاة شكل ووضع الوليجة عند تركيبها في القرص الحامل (← الصورة D). يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك. لا تدخل يدك في فتحة إضافة المكونات. لا تستخدم إلا أداة الكبس لدفع المكونات.

← الصورة F

- 1 قم بتركيب الوليجة المرغوبة في القرص الحامل.
- 2 ضع الحاوية على أرضية عمل ثابتة وملساء ونظيفة. أمسك القرص الحامل من فتحات الإمساك ثم قم بإدخاله.
- 3 قم بتركيب الغطاء على الحاوية (↕) وإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
- 4 قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ثم اضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
- 5 وصل القابس الكهربائي بالمقيس. ثبت الجهاز الرئيسي. اضغط على زر تريبو ①. يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوط.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

أمثلة من الوصفات:

عجين الخبز

الوصفة الأساسية:

- 250 جم طحين
- 140 مل ماء
- 7 جم سكر
- 7 جم زبد اصطناعي (مارجرين)
- 0.5 غرام خميرة
- 4 جم ملح

الأداة: كلاب العجين

- أضف جميع المكونات باستثناء الماء في الوعاء.
- اخلط المكونات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- بعد بضع ثوانٍ أضف الماء من خلال فتحة إضافة المكونات.
- عالج كافة المكونات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).

توصيتنا: وقت تشغيل قدره 1½ دقيقة

وقت التشغيل الأقصى: 2 دقيقة

الكمية القصوى: عدد 1 الوصفة الأساسية

العجين الهش

الوصفة الأساسية:

- 250 جم طحين
- 125 جم زبدة أو سمن (درجة حرارة الغرفة)
- 125 جم سكر
- 1 بيضة
- ½ كيس بيكنج بودر
- 1 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 رشة من الملح

الأداة: كلاب العجين

- أضف جميع المكونات في الوعاء.
- اخلط المكونات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- قم بتبريد العجين.
- واصل معالجة العجين عند اللزوم.
- وقت التشغيل الأقصى: 2 دقيقة



- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180 °م واخبز الكعك 30 دقيقة.

الملحق الإضافي متعدد الوظائف

الملحق متعدد الوظائف مخصّص للاستعمال في معالجة المواد الغذائية.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل الساكين الحادة/ المحرك الدائر!

لا تُدخل يديك في الوعاء أثناء التشغيل أبداً. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائماً استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز تظل وحدة الإدارة دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام. عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل الجهاز الأساسي إلا عندما يكون الغطاء مركباً عليه ومربوط بإحكام.

تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

احترس!

قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.

ويراعى أن الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوزة الطيب) ولا المواد الغذائية المتجمدة (الفاكهة وما شابه).

تنبيه!

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد.

⬅ الجدول 1

اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

السكين متنوع الاستخدامات/كلاب العجين السكين متنوع الاستخدامات

لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة.

كلاب العجين

لعجن كميات عجين صغيرة.

⚠ خطر الإصابة بفعل السكين الحاد!

لا تلمس أبداً حواف السكين المتنوعة الاستخدام بيديك مجردتين.

يجب عدم إمساك السكين المتعدد الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي.

⬅ الصورة 6

1 ضع الحاوية على أرضية عمل ثابتة وملساء ونظيفة. ركب السكين متنوع الاستخدامات أو كلاب العجين.

هام: يجب أن يكون السكين/كلاب العجين مركباً في الحاوية في وضع مستقيم.

2 عبئ المواد الغذائية.

3 قم بتركيب الغطاء على الحاوية (⚡) وإدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع. أدخل الكباس في أنبوب الملم.

ملحوظة: عندما يصعب عليك تركيب الغطاء، قم بلف القابض ثلاثي الأجنحة الموجود على الجانب السفلي للقاعدة قليلاً، ثم حاول مجدداً.

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

5 وصل القابض الكهربائي بالمقبس. ثبت الجهاز الأساسي والملحق متعدد الوظائف. اضغط على زر تربو ⑦. يكون الجهاز مشغلاً طالما أن الزر مضغوط.

6 قم بإعداد الطعام.

إضافة المكونات:

■ اترك الزر. انتظر إلى أن يتوقف الجهاز عن الحركة.

■ أخرج أسطوانة الدفع ثم قم بتعبئة اللازم من المكونات من خلال فتحة التعبئة اللاحقة.

■ أعد إدخال الكباس وواصل العمل.

7 اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة. انزع القابض الكهربائي.

8 اضغط على زر التحرير باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.

9 أدر الغطاء في اتجاه دوران عقارب الساعة ثم قم بخلعه.

10 أخرج السكين/كلاب العجين.

11 قم بتفريغ الحاوية.

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-9

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 واخبط 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 واخبط 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.

■ اخبط الدقيق وحبوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البيكنج باودر في وعاء آخر. أضف للمكونات الرطبة واخفقتها معًا. 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.

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

تنبيه!

— قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.

— القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدًا (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 متنوعة الاستخدامات أو سكين تحطيم الثلج.

هام: يجب أن يكون السكين مركبًا 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.

6 ثبت الجهاز الأساسي والقطاعة المتنوعة الاستخدام. اضغط على زر تربو ① 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.

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 القطاعة متنوعة الاستخدامات L *

- a حاوية
- b سكين متنوع الاستخدامات (L)
- c سكين تحطيم الثلج (L)
- d قاعدة مجموعة التروس
- e غطاء

2 القطاعة متنوعة الاستخدامات XL *

- a حاوية
- b سكين متنوع الاستخدامات (XL)
- c قاعدة مجموعة التروس
- d غطاء

3 الملحق الإضافي متعدد الوظائف

- a حاوية
- b كلاب العجين
- c السكين متنوع الاستخدامات
- d غطاء بتجهيزة نقل حركة الكباس
- e الكباس
- f قرص حامل لأنصال التقطيع

* أنصال التقطيع

- g وليجة تقطيع - خشن
- h وليجة تقطيع - ناعم
- i وليجة بشر - متوسط النعومة
- j وليجة تقشير - خشن

تجهيزة تقطيع المكعبات

- k حامل أساسي
- l قرص سكين

m شبكة تقطيع، صغير (حوالي 9 ملمتر)

n شبكة تقطيع، طويلة (حوالي 13 ملمتر) *

o منظم شبكة التقطيع (الرأس قابلة للإدارة للتناسب مع شبكات تقطيع مختلفة)

4 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 ملحقًا تكميليًا متضررًا!

- أخرج كل الكماليات من العبوة وتخلص من مواد التغليف الموجودة.
- تأكد من اكتمال جميع الأجزاء ومن عدم وجود أضرار ملحوظة. ← الصورة A
- نظّف جميع الأجزاء ثم جففها جيدًا قبل الاستخدام لأول مرة. ← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

الرموز والعلامات

الرمز	المعنى
	احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية. لا تدخل يدك في فوهة الملء.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماء جارٍ.
	يجب وضع (G) الغطاء على حاوية الملحق الإضافي المتعدد الوظائف وإغلاقه (G).
	يجب تركيب (G) تجهيزة تقطيع المكعبات في الغطاء وإغلاقها (G).

القطاعة متنوعة الاستخدامات

(الأحجام L و XL)

تنبيه!

- يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول. ← الجدول K
- السكين متنوع الاستخدامات: صالح لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفاكهة والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة.

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

إرشادات الأمان

⚠️ خطر حدوث إصابات

- لا تلمس 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 إخراجها من مقبس التغذية بالكهرباء.
- عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل الجهاز الأساسي إلا عندما تكون قاعدة مجموعة التروس مركبة عليه ومربوطة بإحكام.
- لا تدخل يدك مطلقاً في فوهة الماء. لا تستخدم سوى الكبّاس المرفق!
- لا تدخل يدك أبداً في السكاكين والحواف الحادة التابعة لولائج التقطيع. لا تمسك الولائج إلا من الإطارات.
- يجب مراعاة الشكل والوضع عند التركيب في القرص الحامل. استخدم فرشاة لإجراء التنظيف.
- يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من فتحات الإمساك.
- لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي في المنتصف عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين الحادة الخاصة بشبكة التقطيع. يجب عدم الإمساك بشبكة التقطيع إلا من المقبض! يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.
- 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 الماء.
- احرص على ألا يوجد جسم غريب في أنبوب الماء أو في الحاوية. لا تستخدم أشياء (مثلاً السكين والملعقة) في أنبوب الماء أو في الحاوية.
- لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل الحاوية.
- يحظر مطلقاً غمر الأجزاء التالية في سوائل، أو وضعها تحت ماء جار، أو تنظيفها في غسالة الأطباق: قاعدة مجموعة التروس، ومجموعة التروس، والغطاء مع التروس.

⚠️ هام!

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

← «التنظيف والعناية» انظر صفحة ar-9

[illegible]



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



Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

www.bosch-home.com



8001161626

(000407)