

**BOSCH**

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

# ErgoMixx / ErgoMixx Style

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

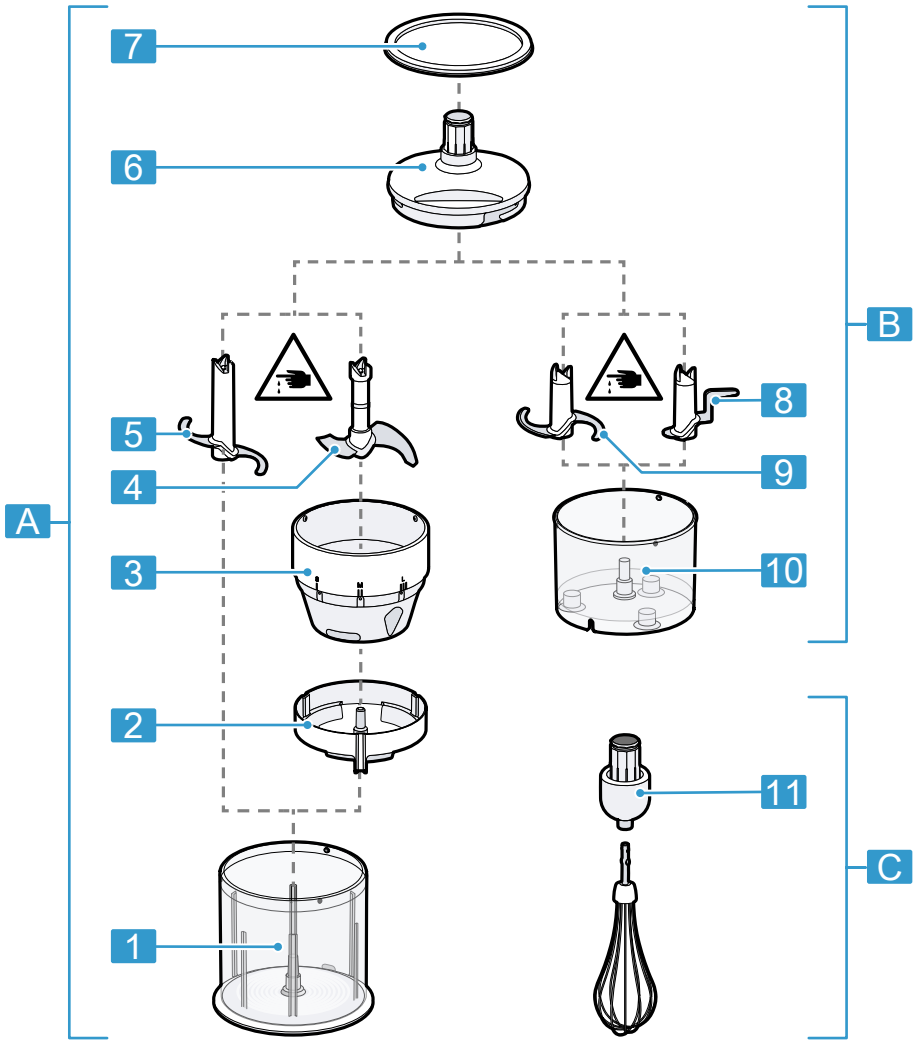
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Zubehör	11
<b>[en]</b>	User manual	Accessories	13
<b>[fr]</b>	Manuel d'utilisation	Accessoires	15
<b>[it]</b>	Manuale utente	Accessori	17
<b>[nl]</b>	Gebruikershandleiding	Accessoires	19
<b>[da]</b>	Betjeningsvejledning	Tilbehør	21
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Tilbehør	23
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Tillbehör	25
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Varusteet	27
<b>[es]</b>	Manual de usuario	Accesorios	29
<b>[pt]</b>	Manual do utilizador	Acessórios	32
<b>[el]</b>	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	34
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	36
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Akcesoria	38
<b>[uk]</b>	Керівництво з експлуатації	Приладдя	40
<b>[ru]</b>	Руководство пользователя	Принадлежности	42
<b>[ar]</b>	دليل المستخدم	الكمليات	45



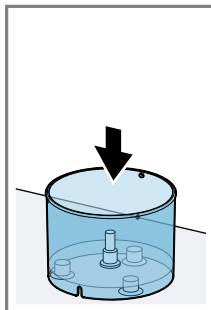
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001225783>



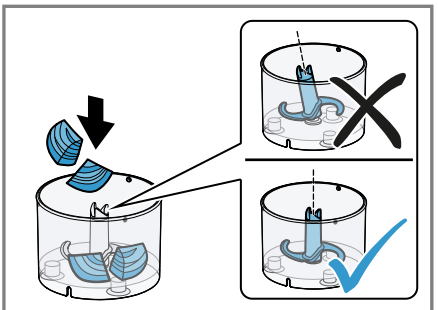
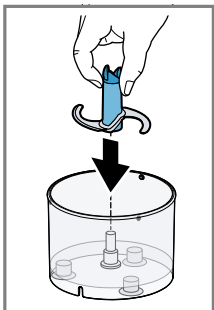
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information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



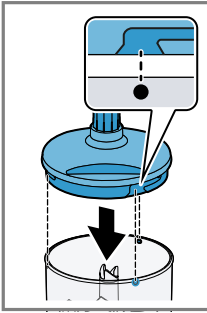
1



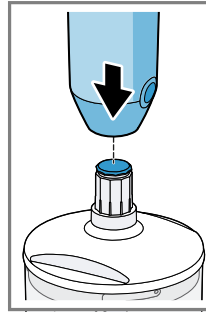
2



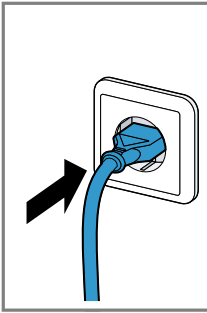
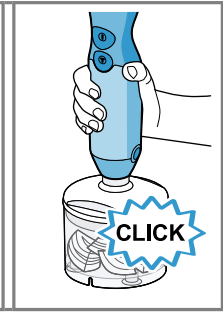
3



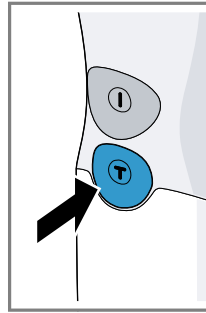
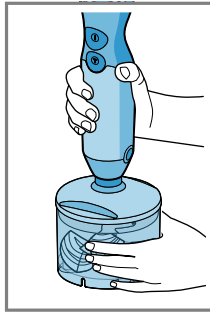
4



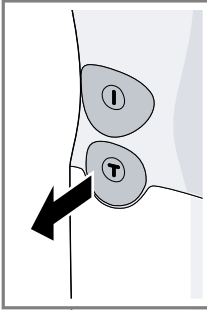
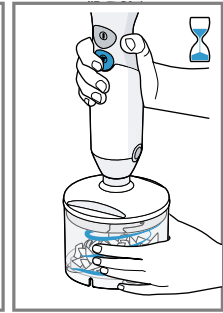
5



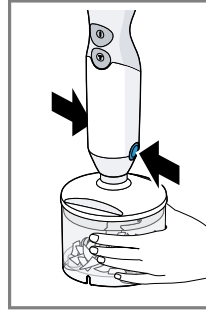
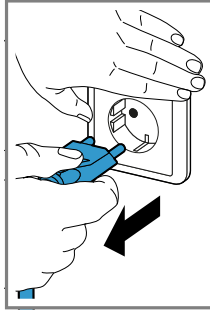
6



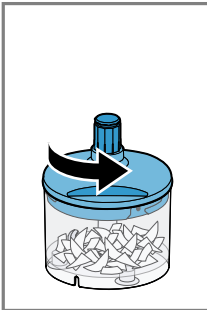
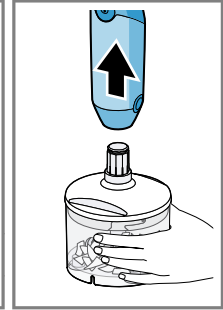
7



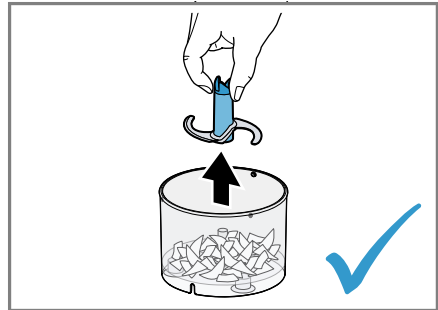
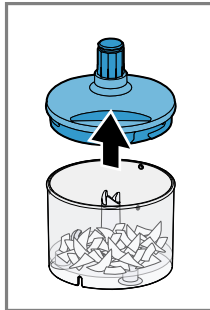
8



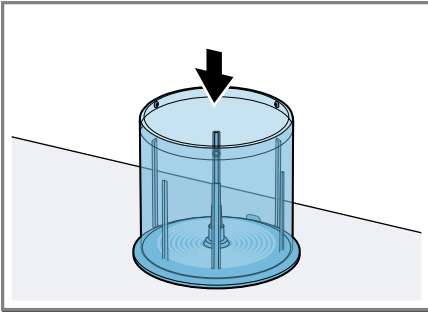
9



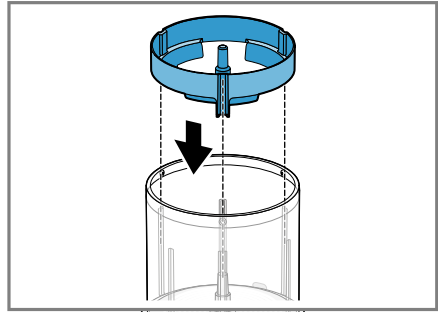
10



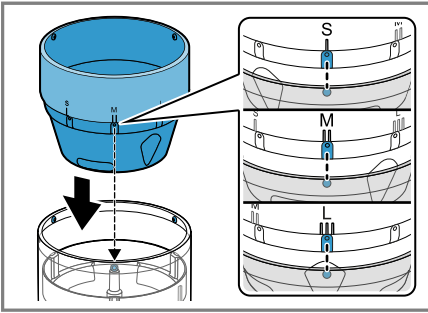
11



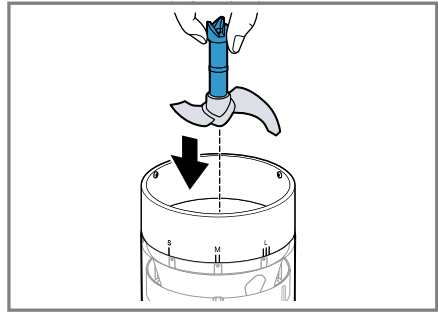
12



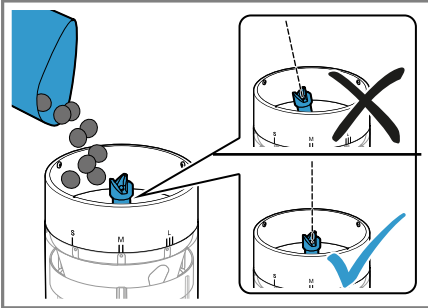
13



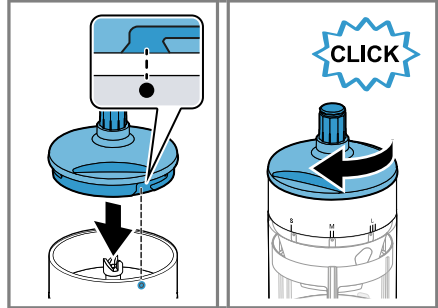
14



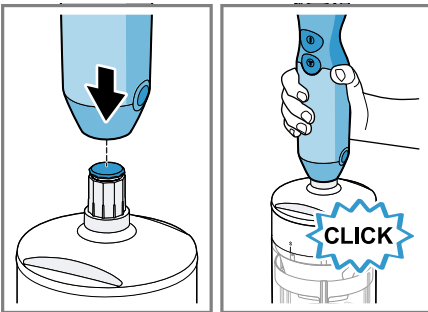
15



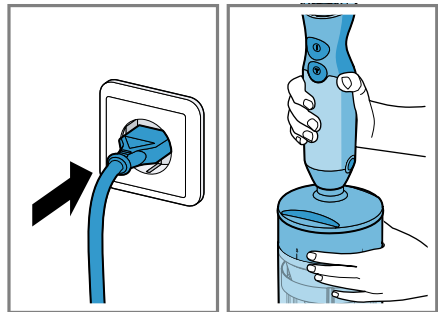
16



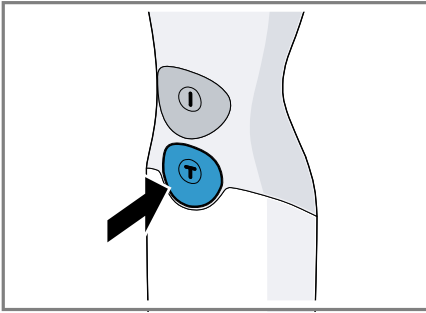
17



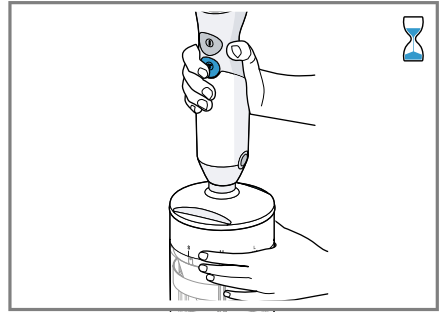
18



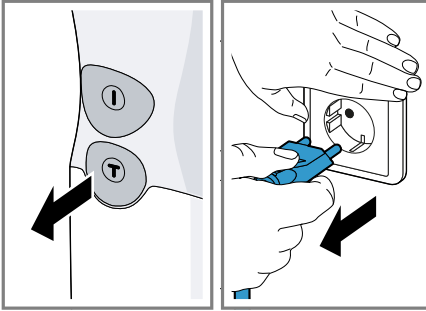
19



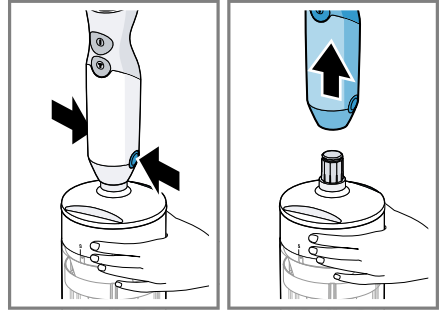
20



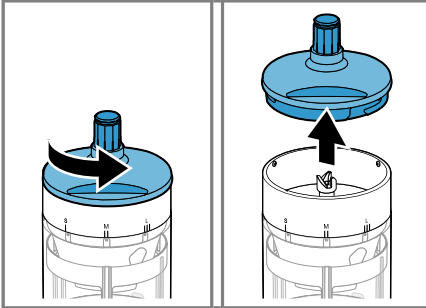
21



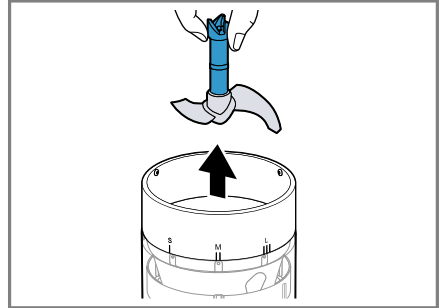
22



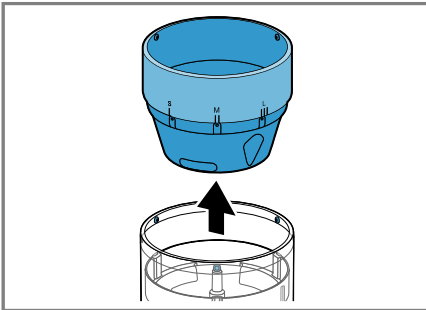
23



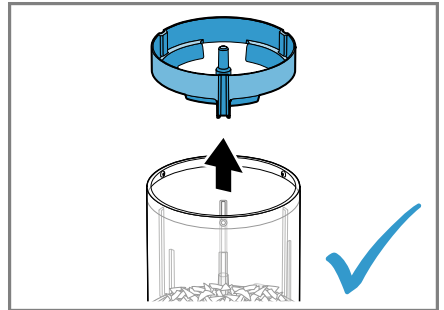
24



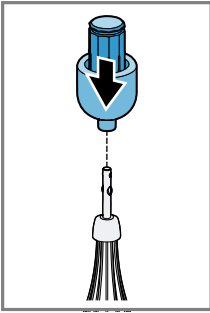
25



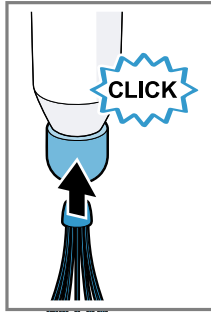
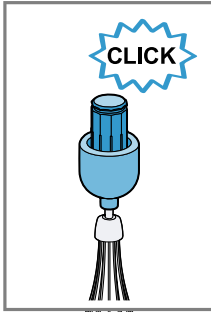
26



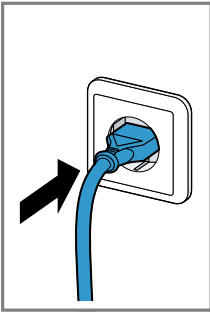
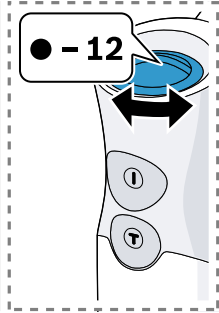
27



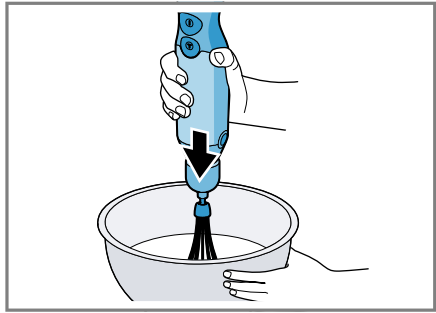
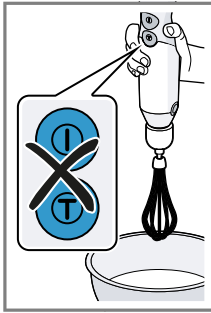
28



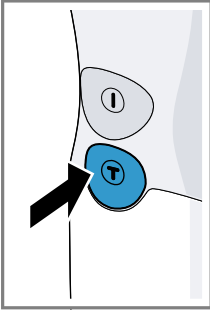
29



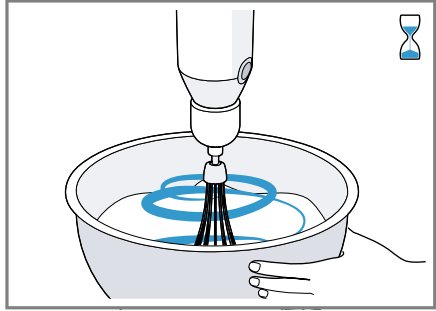
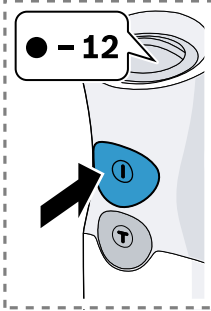
30



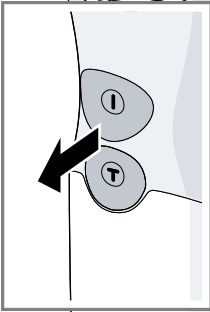
31



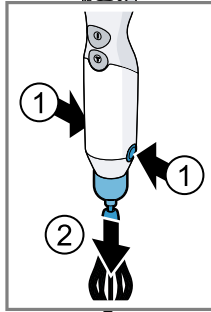
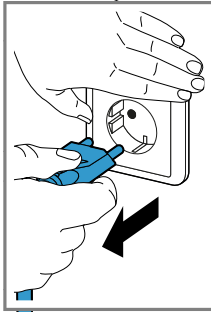
32



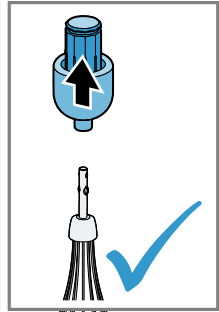
33

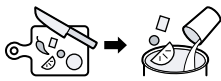


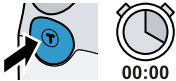


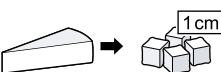


















34


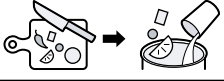











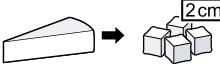














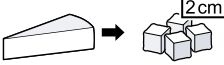





35


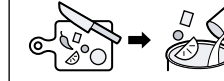













			 MIN-MAX	 00:00
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
			150 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L</b> 7 - 10 s</li> <li>● <b>M</b> 16 - 20 s</li> <li>● <b>S</b> 20 - 30 s</li> </ul>
			100 g	5 s






		<b>L</b> 	<b>M</b> 	<b>S</b> 		
					100 g	10-20 s
					100 g	(3-8) x 3 s
					50 g	30-40 s
					100 g	(5-7) x 2 s
					100 g	5 x 1 s
					150 g	30-40 s






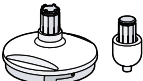
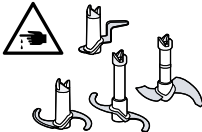
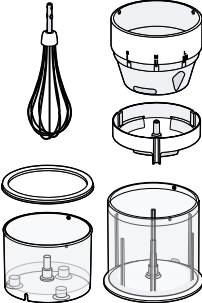
37

			<b>MIN-MAX</b> 	
			100-300 g	20-180 s
			1-3 x 	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

38

			
<b>CNHR24</b>	110 g	30 g	2 s
<b>CNHR26FP CNHR32</b>	110 g	30 g	3 s
<b>CNHR25 CNHR26 CNHR26C CNHR31 CNHR32C</b>	130 g	30 g	2 s

**39**

					
	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

**40**



## Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

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

## Sachschäden vermeiden

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

## Übersicht

→ Abb. **1**

<b>A</b>	Universalzerkleinerer XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Universalzerkleinerer L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Schneebesen <sup>1</sup>
<b>1</b>	Behälter XL
<b>2</b>	Vario-Träger
<b>3</b>	Vario-Siebeinsatz
<b>4</b>	Vario-Messer
<b>5</b>	Universalmesser XL
<b>6</b>	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
<b>7</b>	Deckel <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Je nach Modell

<b>8</b>	Eis-Crush-Messer <sup>1</sup>
<b>9</b>	Universalmesser
<b>10</b>	Behälter L
<b>11</b>	Getriebeaufsatz für den Schneebesen

<sup>1</sup> Je nach Modell

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

## Universalzerkleinerer

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

### Hinweise

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

**de** Universalzerkleinerer mit Vario-Set (nur Größe XL)

## Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. **2** - **11**

## Universalzerkleinerer mit Vario-Set (nur Größe XL)

Das Vario-Set ist geeignet zum Zerkleinern von harten, trockenen Lebensmitteln (z. B. Schokolade, Nüsse, Mandeln, Parmesan) oder Eiswürfeln in kleine, mittlere oder große Stücke. Bestimmen Sie die Größe der Stücke durch die Platzierung der Markierungen S, M oder L am Vario-Siebeinsatz beim Einsetzen in den Vario-Träger.

## Universalzerkleinerer mit Vario-Set verwenden

→ Abb. **12** - **27**

## Schneebeesen

Der Schneebeesen ist geeignet zum Aufschlagen von Schlagsahne, Eischnee oder Milchschaum und zur Zubereitung von Saucen oder Desserts.

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

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

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

## Schneebeesen verwenden

→ Abb. **23** - **35**

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen.

### Universalzerkleinerer

→ Abb. **36**

### Universalzerkleinerer mit Vario-Set

→ Abb. **37**

### Schneebeesen

→ Abb. **38**

## Honigkuchen mit Äpfeln

### Honig-Apfel-Mischung

→ Abb. **39**

### Kuchen

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

### Zubereitung

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

## Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **40**

## Safety

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

Only use the accessories:

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

## Avoiding material damage

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

## Overview

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Universal cutter XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Universal cutter L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Whisk <sup>1</sup>
<b>1</b>	Container XL
<b>2</b>	Vario holder
<b>3</b>	Vario filter insert
<b>4</b>	Vario blade
<b>5</b>	Universal blade XL
<b>6</b>	Gear attachment for the universal cutter
<b>7</b>	Lid <sup>1</sup>
<b>8</b>	Ice crusher blade <sup>1</sup>
<b>9</b>	Universal blade

<sup>1</sup> Depending on the model

---

**10** Container L

---

**11** Gear attachment for the whisk

---

<sup>1</sup> Depending on the model

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

## Universal cutter

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

### Notes

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

## Using the universal cutter

→ Fig. **2 - 11**

en Universal cutter with Vario set (only size XL)

## Universal cutter with Vario set (only size XL)

The Vario set is suitable for chopping hard, dry foods (e.g. chocolate, nuts, almonds, parmesan) or for crushing ice cubes into small, medium or large pieces. Specify the size of the pieces by positioning the marks S, M or L on the Vario filter insert when inserting it in the Vario holder.

### Using the universal cutter with Vario set

→ Fig. 12 - 27

## Whisk

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

Recommendations for optimum results:

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

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

### Using the whisk

→ Fig. 28 - 35

## Application examples

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

### Universal cutter

→ Fig. 36

### Universal cutter with Vario set

→ Fig. 37

### Whisk

→ Fig. 38

## Honey cake with apples

### Honey-apple mixture

→ Fig. 39

### Cakes

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour

- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon
- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

### Preparation

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

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 40

## Sécurité

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

Utilisez uniquement l'accessoire :

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

### Prévenir les dégâts matériels

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

### Aperçu

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Broyeur universel XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Broyeur universel L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Fouet <sup>1</sup>
<b>1</b>	Récipient XL
<b>2</b>	Support Vario
<b>3</b>	Insert passoire Vario
<b>4</b>	Lame Vario
<b>5</b>	Lame universelle XL
<b>6</b>	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
<b>7</b>	Couvercle <sup>1</sup>
<b>8</b>	Lame à broyer les glaçons <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Selon le modèle

<b>9</b>	Lame universelle
<b>10</b>	Récipient L
<b>11</b>	Couvercle démultiplicateur du fouet

<sup>1</sup> Selon le modèle

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

### Mini-hachoir

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

#### Remarques

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

### Utiliser le mini-hachoir

→ Fig. **2** - **11**

## Broyeur universel avec kit Vario (taille XL uniquement)

Le kit Vario convient pour hacher des aliments durs et secs (p. ex. du chocolat, des noix, des amandes, du parmesan) ou des glaçons de petite, moyenne et grande taille. Vous déterminez la taille des glaçons en utilisant l'emplacement des repères S, M ou L figurant sur l'insert passoire Vario lors de son insertion dans le support Vario.

### Utiliser le broyeur universel avec kit Vario

→ Fig. 12 - 27

## Fouet

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

Recommandations pour des résultats optimaux :

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

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

### Utiliser le fouet

→ Fig. 28 - 35

## Exemples d'utilisation

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans les tableaux.

### Broyeur universel

→ Fig. 36

### Broyeur universel avec kit Vario

→ Fig. 37

### Fouet

→ Fig. 38

## Gâteau au miel et aux pommes

### Mélange miel-pomme

→ Fig. 39

### Gâteau

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

### Préparation

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

## Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 40



## **Sicurezza**

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

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

## **Prevenzione di danni materiali**

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

## **Panoramica**

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Mini tritatutto XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Mini tritatutto L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Frusta per montare <sup>1</sup>
<b>1</b>	Contenitore XL
<b>2</b>	Supporto Vario
<b>3</b>	Inserito filtro Vario
<b>4</b>	Lama Vario
<b>5</b>	Lama universale XL
<b>6</b>	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
<b>7</b>	Coperchio <sup>1</sup>
<b>8</b>	Lama tritaggiaccio <sup>1</sup>

<sup>1</sup> A seconda del modello

<b>9</b>	Lama universale
<b>10</b>	Contenitore L
<b>11</b>	Innesto per corpo motore per frusta per montare

<sup>1</sup> A seconda del modello

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

## **Mini tritatutto**

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

### **Note**

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

## **Utilizzo del mini tritatutto**

→ Fig. **2 - 11**

it Mini tritatutto con Vario-Set (solo misura XL)

## Mini tritatutto con Vario-Set (solo misura XL)

Vario-Set è idoneo per tritare alimenti duri e secchi (es. cioccolato, noci, mandorle, parmigiano) o cubetti di ghiaccio in pezzi di piccole, medie e grandi dimensioni. Determinare la grandezza dei pezzi posizionando le tacche S, M o L dell'inserito filtro Vario al momento dell'inserimento nel supporto Vario.

### Utilizzo del mini tritatutto con Vario-Set

→ Fig. 12 - 27

## Frusta per montare

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

Suggerimenti per risultati ottimali:

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

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

### Utilizzo della frusta per montare

→ Fig. 28 - 35

## Esempi d'impiego

Osservare assolutamente le quantità massime e i tempi di preparazione riportati nelle tabelle.

### Mini tritatutto

→ Fig. 36

### Mini tritatutto con Vario-Set

→ Fig. 37

### Frusta per montare

→ Fig. 38

## Torta al miele con le mele

### Miscela di miele e mele

→ Fig. 39

## Torta

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

### Preparazione

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

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 40

## Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

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

## Materiële schade voorkomen

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

## Overzicht

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Universele fijnsnijder XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Universele fijnsnijder L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Garde <sup>1</sup>
<b>1</b>	Reservoir XL
<b>2</b>	Vario-houder
<b>3</b>	Vario-zeefinzetstuk
<b>4</b>	Vario-mes
<b>5</b>	Universeel mes XL
<b>6</b>	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

<b>7</b>	Deksel <sup>1</sup>
<b>8</b>	IJcrushmes <sup>1</sup>
<b>9</b>	Universeel mes
<b>10</b>	Reservoir L
<b>11</b>	Aandrijvingsopzetstuk voor de garde

<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

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

## Universele fijnsnijder

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

### Opmerkingen

- Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.
- De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het verkleinen van zeer harde levensmiddelen, zoals koffiebonen, muskaatnoten, rammenas of bevroren levensmiddelen.

**nl** Universele fijnsnijder met vario-set (alleen maat XL)

- Ijsblokjes alleen met het ijscrushmes verwerken.

### Universele fijnsnijder gebruiken

→ Fig. 2 - 11

### Universele fijnsnijder met vario-set (alleen maat XL)

De vario-set is geschikt voor het verkleinen van harde, droge levensmiddelen (bijv. chocolade, noten, amandelnoten, parmezaanse kaas) of ijsblokjes in kleine, middelgrote of grote stukken. Bepaal de grootte van de stukken door de plaatsing van de markeringen S, M of L aan het vario-zeefinzetstuk bij het aanbrengen in de vario-houder.

### Universele fijnsnijder met vario-set gebruiken

→ Fig. 12 - 27

### Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit of melkschuim en voor het bereiden van sauzen of desserts.

Aanbevelingen voor optimale resultaten:

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

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

### Garde gebruiken

→ Fig. 28 - 35

### Toepassingsvoorbeelden

Neem de maximale hoeveelheden en verwerkingstijden uit de tabellen beslist in acht.

#### Universele fijnsnijder

→ Fig. 36

#### Universele fijnsnijder met vario-set

→ Fig. 37

#### Garde

→ Fig. 38

### Honingkoek met appels

#### Honing-appelmengeling

→ Fig. 39

#### Gebak

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

#### Bereiding

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

### Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 40



## Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

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

## Forhindring af materielle skader

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

## Oversigt

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Minihakker XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Minihakker L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Piskeris <sup>1</sup>
<b>1</b>	Beholder XL
<b>2</b>	Vario-holder
<b>3</b>	Vario-siindsats
<b>4</b>	Vario-kniv
<b>5</b>	Universalkniv XL
<b>6</b>	Drevpåsats til minihakkeren
<b>7</b>	Låg <sup>1</sup>
<b>8</b>	Ice-Crush-kniv <sup>1</sup>
<b>9</b>	Universalkniv

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<b>10</b>	Beholder L
<b>11</b>	Drevpåsats til piskeriset

<sup>1</sup> Afhængigt af model

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

## Minihakker

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

### Bemærkninger

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

### Anvendelse af minihakkeren

→ Fig. **2** - **11**

## Minihakker med Vario-sæt (kun størrelse XL)

Vario-sættet er egnet til at finhakke hårde og tørre fødevarer (f.eks. chokolade, nødder, mandler, parmesan) eller til at knuse

## da Piskeris

isterneringer i små, mindre eller store stykker. Bestem stykkernes størrelse ved placeringen af markeringerne for S, M eller L på Vario-siindsatsen under isætning i Vario-holderen.

### Anvendelse af minihakker med Vario-sæt

→ Fig. 12 - 27

## Piskeris

Piskeriset er egnet til at piske flødeskum, æggevider eller mælkeskum og til at tilberede sovs eller desserter.

Anbefalinger til optimale resultater:

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

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

### Anvendelse af piskeriset

→ Fig. 28 - 35

## Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne.

### Minihakker

→ Fig. 36

### Minihakker med Vario-sæt

→ Fig. 37

### Piskeris

→ Fig. 38

## Honningkage med æbler

### Honning-æble-blanding

→ Fig. 39

### Kager

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

### Tilberedelse

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

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 40

## Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

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

## Unngå materielle skader

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

## Oversikt

→ Fig. **11**

<b>A</b>	Universalkutter XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Universalkutter L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Visp <sup>1</sup>
<b>1</b>	Beholder XL
<b>2</b>	Vario-holder
<b>3</b>	Vario-silinningsats
<b>4</b>	Vario-kniv
<b>5</b>	Universalkniv XL
<b>6</b>	Drevpåsats for universalkutteren
<b>7</b>	Lokk <sup>1</sup>
<b>8</b>	Ice-Crush-kniv <sup>1</sup>
<b>9</b>	Universalkniv
<b>10</b>	Beholder L

<sup>1</sup> Avhengig av modell

## **11** Drevpåsats for vispen

<sup>1</sup> Avhengig av modell

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

## Universalkutter

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

### Merknader

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

### Bruk av universalkutter

→ Fig. **2** - **11**

## Universalkutter med Vario-sett (kun størrelse XL)

Vario-settet egner seg for kutting av harde, tørre matvarer (f.eks. sjokolade, nøtter, mandler, parmesan) eller isbiter i små, midtels eller store biter. Bestem størrelsen på

## no Visp

bitene ved å plassere markeringene S, M eller L på Vario-silinnsetsen når den settes inn i Vario-holderen.

### Bruk av universalkutter med Vario-sett

→ Fig. 12 - 27

## Visp

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

Anbefalinger for optimale resultater:

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

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

### Bruk av visp

→ Fig. 28 - 35

## Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidingstidene i tabellene.

### Universalkutter

→ Fig. 36

### Universalkutter med Vario-sett

→ Fig. 37

### Visp

→ Fig. 38

## Honningkake med epler

### Blanding av honning/epler

→ Fig. 39

### Kake

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

### Tilberedning

- Skill eggene og stivpisk eggehviten.
- Pisk eggeplommen med sukkeret til den skummer. Tilsett det myke smøret og den tilberedte **blandingen av honning/epler**.
- Bland de øvrige ingrediensene i en separat bolle, tilsett dem de fuktige ingrediensene og rør dem inn.
- Skjær den stive eggehviten forsiktig inn med en slikkepott.
- Legg bakepapir i en firkantet kakeform (35 x 11 cm) og fyll den forberedte kakeblandingen på.
- Skrell eplet, skjær det i skiver og fordel det på kaken.
- Forvarm stekeovnen til 180 °C og stek kaken i 30 minutter.

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 40



## Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

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

## Undvika sakskador

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

## Översikt

→ Fig. **11**

<b>A</b>	Minihackare XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Minihackare L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Visp <sup>1</sup>
<b>1</b>	Behållare XL
<b>2</b>	Vario-hållare
<b>3</b>	Vario-silinsats
<b>4</b>	Vario-kniv
<b>5</b>	Universalkniv XL
<b>6</b>	Drivningstillsats för minihackare
<b>7</b>	Lock <sup>1</sup>
<b>8</b>	Ice Crush-kniv <sup>1</sup>
<b>9</b>	Universalkniv
<b>10</b>	Behållare L

<sup>1</sup> Beroende på modell

### **11** Drivningstillsats för grovvisp

<sup>1</sup> Beroende på modell

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

## Minihackare

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

### Anmärkningar

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

### Användning av minihackaren

→ Fig. **2** - **11**

## Minihackare med Vario-Set (bara storlek XL)

Vario-Set är lämpligt för sönderdelning av hårda och torra matvaror (t.ex. choklad, nötter, mandel, parmesanost) eller istärningar i små-, medelstorea eller stora bitar.

## sv Visp

Bestäm bitarnas storlek genom att placera markeringarna S, M eller L på Vario-siktinsatsen när du sätter in den i Vario-hållaren.

### Användning av minihackaren med Vario-set

→ Fig. 12 - 27

## Visp

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

Rekommendationer för optimala resultat:

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

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

### Användning av vispen

→ Fig. 28 - 35

## Användningsexempel

Följ ovillkorligen de största mängderna och längsta bearbetningstiderna i tabellerna.

### Minihackare

→ Fig. 36

### Minihackare med Vario-Set

→ Fig. 37

### Visp

→ Fig. 38

## Honungskaka med äpplen

### Honungs-/äppelblandning

→ Fig. 39

### Kaka

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

Tillagning

- Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.

- Vispa äggulan och sockret till skum. Tillsett det mjuka smöret och den tillagade **honungs-/äppelblandningen**.
- Blanda de övriga ingredienserna i en separat skål och tillsätt dem sedan till de fuktiga ingredienserna och rör om.
- Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
- Lägg bakplåtspapper i en avlång bakform (35 x 11 cm) och håll i den tillagade kaksmeten.
- Skala äpplet, skär det i skivor och fördela det över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

## Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 40



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

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

## Esinevahinkojen välttäminen

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

## Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

<b>A</b>	Minileikkuri XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Minileikkuri L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Pallovispilä <sup>1</sup>
<b>1</b>	Kulho XL
<b>2</b>	Vario-kannatin
<b>3</b>	Vario-siivilä
<b>4</b>	Vario-terä
<b>5</b>	Yleisterä XL
<b>6</b>	Vaihteisto-osa minileikkurille
<b>7</b>	Kansi <sup>1</sup>
<b>8</b>	Jäänmurskaintera <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Mallista riippuen

<b>9</b>	Yleisterä
<b>10</b>	Kulho L
<b>11</b>	Vaihteisto-osa pallovispilälle

<sup>1</sup> Mallista riippuen

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

## Minileikkuri

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

### Huomautukset

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

## Minileikkurin käyttö

→ Kuva **2** - **11**

fi Vario-tarvikesarjalla varustettu minileikkuri (vain koko XL)

## Vario-tarvikesarjalla varustettu minileikkuri (vain koko XL)

Vario-tarvikesarja soveltuu kovien, kuivien elintarvikkeiden (esim. suklaan, pähkinöiden, mantelin, parmesaanin) tai jääpalojen hienontamiseen pieniksi, keskiuuriksi tai suuriksi kappaleiksi. Kappaleiden koko valitaan Vario-siivilässä olevien merkintöjen S, M tai L kautta, kun siivilä asetetaan Vario-kannattimeen.

### Minileikkurin käyttö Vario-tarvikesarjan kanssa

→ Kuva 12 - 27

### Pallovispilä

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

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

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

### Pallovispilän käyttö

→ Kuva 28 - 35

## Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

### Minileikkuri

→ Kuva 36

### Vario-tarvikesarjalla varustettu minileikkuri

→ Kuva 37

### Pallovispilä

→ Kuva 38

### Omena-hunajakakku

### Omena-hunajaseos

→ Kuva 39

### Kakku

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

### Valmistus

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

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 40

## Seguridad

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

Utilizar el accesorio solo:

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

## Evitar daños materiales

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

## Vista general

→ Fig. 1

<b>A</b>	Picador universal XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Picador universal L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Varilla batidora para montar claras <sup>1</sup>
<b>1</b>	Recipiente XL
<b>2</b>	Soporte Vario
<b>3</b>	Tamiz Vario
<b>4</b>	Cuchilla Vario
<b>5</b>	Cuchilla universal XL

<sup>1</sup> En función del modelo

<b>6</b>	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal
<b>7</b>	Tapa <sup>1</sup>
<b>8</b>	Cuchilla para picar hielo <sup>1</sup>
<b>9</b>	Cuchilla universal
<b>10</b>	Recipiente L
<b>11</b>	Tapa de accionamiento para la varilla batidora para montar claras

<sup>1</sup> En función del modelo

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

## Accesorio picador universal

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

### Notas

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

**es** Picador universal con juego Vario (solo en tamaño XL)

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

### Utilizar el accesorio picador universal

→ Fig. 2 - 11

## Picador universal con juego Vario (solo en tamaño XL)

El juego Vario es apropiado para triturar alimentos duros y secos (p. ej., chocolate, nueces, almendras, parmesano) o cubitos de hielo en trozos pequeños, medianos o grandes. Debe determinarse el tamaño de los trozos mediante la posición de las marcas S, M o L en el tamiz Vario al colocarlo en el soporte Vario.

### Utilizar el picador universal con juego Vario

→ Fig. 12 - 27

## Varilla batidora para montar claras

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

Recomendaciones para resultados perfectos:

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

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

### Utilizar la varilla montaclaras

→ Fig. 28 - 35

## Ejemplos prácticos

Observar estrictamente las cantidades máximas admisibles y los tiempos de elaboración de los alimentos indicados en las tablas.

### Picador universal

→ Fig. 36

### Picador universal con juego Vario

→ Fig. 37

### Varilla montaclaras

→ Fig. 38

## Bizcocho de miel con manzanas

### Mezcla de miel y manzana

→ Fig. 39

### Bizcocho

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

### Preparación

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

## **Vista general de la limpieza**

Limpe todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **40**

## Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

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

## Evitar danos materiais

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

## Vista geral

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Picador universal XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Picador universal L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Batedor <sup>1</sup>
<b>1</b>	Recipiente XL
<b>2</b>	Suporte Vario
<b>3</b>	Passador de encaixe Vario
<b>4</b>	Lâmina Vario
<b>5</b>	Lâmina universal XL
<b>6</b>	Suporte da engrenagem para o picador universal
<b>7</b>	Tampa <sup>1</sup>
<b>8</b>	Picador de gelo <sup>1</sup>
<b>9</b>	Lâmina universal

<sup>1</sup> Conforme o modelo

<b>10</b>	Recipiente L
<b>11</b>	Suporte da engrenagem para o batedor

<sup>1</sup> Conforme o modelo

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

## Picador universal

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

### Notas

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

## Utilizar o picador universal

→ Fig. **2** - **11**



## Picador universal com conjunto Vario (apenas tamanho XL)

O conjunto Vario é adequado para triturar alimentos duros e secos (p. ex. chocolate, nozes, amêndoas, parmesão) ou cubos de gelo em pedaços pequenos, médios ou grandes. Determine o tamanho dos pedaços pelo posicionamento das marcações S, M ou L no passador de encaixe Vario, ao ser colocado no suporte Vario.

### Utilizar o picador universal com o conjunto Vario

→ Fig. 12 - 27

## Batedor

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

Recomendações para resultados ideais:

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

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

### Utilizar o batedor

→ Fig. 28 - 35

## Exemplos de utilização

Respeitar impreterivelmente as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados nas tabelas.

### Picador universal

→ Fig. 36

### Picador universal com conjunto Vario

→ Fig. 37

### Batedor

→ Fig. 38

## Bolo de mel com maçãs

### Mistura de mel e maçã

→ Fig. 39

### Bolos

- 3 ovos

- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 Maçã

### Preparação

- Separar os ovos e bater as claras em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar até fazer espuma. Adicionar a manteiga amolecida e a **misturar de mel e maçã** preparada.
- Misturar os restantes ingredientes numa tigela separada, adicioná-los 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 de bolo preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã, cortá-la em fatias e distribuir sobre o bolo.
- Preaquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

## Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 40

## Ασφάλεια

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

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

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

## Επισκόπηση

→ Εικ. 11

<b>A</b>	Κόφτης γενικής χρήσης XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Κόφτης γενικής χρήσης L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Χτυπητήρι <sup>1</sup>
<b>1</b>	Δοχείο XL
<b>2</b>	Φορέας Vario
<b>3</b>	Σουρωτήρι Vario
<b>4</b>	Μαχαίρι Vario
<b>5</b>	Μαχαίρι γενικής χρήσης XL

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

<b>6</b>	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
<b>7</b>	Καπάκι <sup>1</sup>
<b>8</b>	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου <sup>1</sup>
<b>9</b>	Μαχαίρι γενικής χρήσης
<b>10</b>	Δοχείο L
<b>11</b>	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το χτυπητήρι

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

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

## Κόφτης γενικής χρήσης

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

### Υποδείξεις

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.

- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκων καφέ, μοσχοκάρυδου, ραπανιού ή κατεψυγμένων τροφίμων.
- Επεξεργάζεστε τους παγόκubους μόνο με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου.

## Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. **2** - **11**

## Πολυκόπτης με σετ Vario (μόνο μέγεθος XL)

Το σετ Vario είναι κατάλληλο για το κόψιμο σκληρών, ξηρών τροφίμων (π. χ. σοκολάτα, ξηροί καρποί, αμύγδαλα, παρμεζάνα) ή για τον θρυμματισμό πάγου σε μικρά, μεσαία ή μεγάλα κομμάτια. Το μέγεθος των κομματιών το καθορίζετε εσείς από τη θέση των μαρκαρισμάτων S, M ή L στο σουρωτήρι Vario κατά την τοποθέτηση στον φορέα Vario.

## Χρήση πολυκόπτη με σετ Vario

→ Εικ. **12** - **27**

## Χτυπητήρι

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

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

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

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

## Χρήση του χτυπητηριού

→ Εικ. **28** - **35**

## Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες.

Εκτυπωμένο σε 100 % ανακυκλωμένο χαρτί

## Πολυκόπτης

→ Εικ. **36**

## Πολυκόπτης με σετ Vario

→ Εικ. **37**

## Χτυπητήρι

→ Εικ. **38**

## Κέικ μελιού με μήλα

## Μείγμα μελιού-μήλων

→ Εικ. **39**

## Γλυκά

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

## Παρασκευή

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

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **40**



## Emniyet

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

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

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

## Maddi hasarların önlenmesi

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

## Genel bakış

→ Şek. 1

A	Genel doğrayıcı XL <sup>1</sup>
B	Genel doğrayıcı L <sup>1</sup>
C	Çırpma teli <sup>1</sup>
1	Kap XL
2	Vario taşıyıcı
3	Vario süzgeç ünitesi
4	Vario bıçak
5	Doğrama bıçağı XL
6	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
7	Kapak <sup>1</sup>
8	Buz kırma bıçağı <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Modele bağlı

9	Üniversal bıçak
10	Kap L
11	Çırpma teli için dişli düzeneği

<sup>1</sup> Modele bağlı

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

## Genel doğrayıcı

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

### Notlar

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

## Genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. 2 - 11

## Vario-Set'li genel doğrayıcı (sadece XL boy)

Vario-Set sert ve kuru yiyecekleri (örn. çikolata, fındık fıstık, badem, Parmesan peyniri) veya buz küplerini küçük, orta veya büyük parçalar halinde doğramak için uygundur. Parçaların boylarını Vario taşıyıcıyı taktığınızda Vario süzgeç ünitesinde S, M veya L işaretlerini yerleştirerek belirleyiniz.

### Vario-Set ile genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. 12 - 27

### Çırpma teli

Çırpma teli, kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğünün çırpılması ve sosların ve tatlıların hazırlanması için uygundur.

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:

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

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

### Çırpma telinin kullanımı

→ Şek. 28 - 35

### Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

#### Genel doğrayıcı

→ Şek. 36

#### Vario-Set ile genel doğrayıcı

→ Şek. 37

#### Çırpma teli

→ Şek. 38

#### Elmalı ballı kek

#### Bal-elma karışımı

→ Şek. 39

#### Kek

- 3 yumurta
- 60 g tereyağ

- 100 g beyaz un (405 tipi)
- 60 g dövülmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 çorba kaşığı şekerli vanilin
- 1 kahve kaşığı kabartma tozu
- 1 elma

#### Hazırlama

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

### Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 40

## **Bezpieczeństwo**

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

## **Zapobieganie szkodom materialnym**

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

## **Przegląd**

→ Rys. **1**

<b>A</b>	Rozdrabniacz uniwersalny XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Rozdrabniacz uniwersalny L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Końcówka do ubijania <sup>1</sup>
<b>1</b>	Pojemnik XL
<b>2</b>	Uchwyt Vario
<b>3</b>	Wkład sitowy Vario
<b>4</b>	Nóż Vario
<b>5</b>	Nóż uniwersalny XL
<b>6</b>	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego

<sup>1</sup> W zależności od modelu

<b>7</b>	Pokrywa <sup>1</sup>
<b>8</b>	Nóż Ice-Crush <sup>1</sup>
<b>9</b>	Nóż uniwersalny
<b>10</b>	Pojemnik L
<b>11</b>	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania

<sup>1</sup> W zależności od modelu

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

## **Rozdrabniacz uniwersalny**

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

### **Uwagi**

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

## Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. 2 - 11

## Rozdrabniacz uniwersalny z zestawem Vario (tylko rozmiar XL)

Zestaw Vario jest przeznaczony do rozdrabniania twardych, suchych artykułów spożywczych (takich jak np. czekolada, orzechy, migdały, parmezan) lub kostek lodu na małe, średnie lub duże kawałki. Określić wielkość kawałków przez odpowiednie ustawienie znaczników S, M lub L na wkładzie sitowym Vario przy jego wkładaniu do uchwyty Vario.

## Używanie rozdrabniacza uniwersalnego z zestawem Vario

→ Rys. 12 - 27

## Końcówka do ubijania

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

Jak uzyskać optymalny rezultat:

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

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

## Używanie końcówki do ubijania

→ Rys. 28 - 35

## Przykłady zastosowań

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

## Rozdrabniacz uniwersalny

→ Rys. 36

## Rozdrabniacz uniwersalny z zestawem Vario

→ Rys. 37

## Końcówka do ubijania

→ Rys. 38

## Placek miodowy z jabłkami

## Mieszanina miodowo-jabłkowa

→ Rys. 39

## Ciasto

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

Sposób przygotowywania

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

## Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 40

## **Безпека**

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

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

## **Як уникнути матеріальних збитків**

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

## **Огляд**

→ Мал. **1**

<b>A</b>	Універсальний подрібнювач XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Універсальний подрібнювач L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Віничок для збивання <sup>1</sup>
<b>1</b>	Контейнер XL
<b>2</b>	Тримач Vario
<b>3</b>	Сітчастий фільтр Vario
<b>4</b>	Ніж Vario
<b>5</b>	Універсальний ніж XL
<b>6</b>	Редукторна насадка універсального подрібнювача
<b>7</b>	Кришка <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Залежно від моделі

<b>8</b>	Ніж для льоду <sup>1</sup>
<b>9</b>	Універсальний ніж
<b>10</b>	Контейнер L
<b>11</b>	Редукторна насадка віничка для збивання

<sup>1</sup> Залежно від моделі

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

## **Універсальний подрібнювач**

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

### **Вказівки**

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



## Застосування універсального подрібнювача

→ Мал. **2** - **11**

## Універсальний подрібнювач із Vario-Set (тільки розмір XL)

Vario-Set призначений, щоб дрібнити тверді й сухі продукти (як-от шоколад, мигдаль й інші горіхи, пармезан) або кубики льоду на дрібні, середні або великі шматки. Розмір шматків задавайте переміщенням позначок S, M і L на сітчастому фільтрі Vario, коли вставляєте його у тримач Vario.

## Застосування універсального подрібнювача з Vario-Set

→ Мал. **12** - **27**

## Віничок для збивання

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

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

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

## Застосування віничка для збивання

→ Мал. **28** - **35**

## Приклади застосування

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

### Універсальний подрібнювач

→ Мал. **36**

### Універсальний подрібнювач із Vario-Set

→ Мал. **37**

### Віничок для збивання

→ Мал. **38**

## Медовий пиріг із яблуками

### Медово-яблучна суміш

→ Мал. **39**

### Пиріг

- 3 яйця
- 60 г вершкового масла
- 100 г білого борошна (гатунок 405)
- 60 г подрібнених волоських горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 ст. л. ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко

### Приготування

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

## Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **40**

## **Безопасность**

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

Используйте принадлежности только:

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

## **Предотвращение материально-го ущерба**

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

## **Обзор**

→ Рис. **1**

<b>A</b>	Универсальный измельчитель XL <sup>1</sup>
<b>B</b>	Универсальный измельчитель L <sup>1</sup>
<b>C</b>	Венчик для взбивания <sup>1</sup>
<b>1</b>	Контейнер XL
<b>2</b>	Держатель Vario
<b>3</b>	Сетчатый фильтр Vario

<sup>1</sup> В зависимости от модели

<b>4</b>	Нож Vario
<b>5</b>	Универсальный нож XL
<b>6</b>	Редуктор универсального измельчителя
<b>7</b>	Крышка <sup>1</sup>
<b>8</b>	Нож для измельчения льда <sup>1</sup>
<b>9</b>	Универсальный нож
<b>10</b>	Контейнер L
<b>11</b>	Редуктор венчика для взбивания

<sup>1</sup> В зависимости от модели

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

## **Универсальный измельчитель**

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

### **Примечания**

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

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

## Использование универсально-го измельчителя

→ Рис. 2 - 11

## Универсальный измельчитель с вариокомплексом (только размер XL)

Вариокомплект предназначен для измельчения твердых, сухих продуктов (например, шоколада, орехов, миндаля, пармезана) или же кубиков льда на мелкие, средние или большие кусочки. Размер кусочков определяется местоположением маркировок S, M или L на сетчатом варио-фильтре при размещении в вариодержателе.

## Использование универсально-го измельчителя с варио-комплексом

→ Рис. 12 - 27

### Венчик для взбивания

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

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

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

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

## Использование венчика для взбивания

→ Рис. 23 - 35

### Примеры использования

Строго соблюдайте указанное в таблицах максимальное количество ингредиентов и время переработки.

#### Универсальный измельчитель

→ Рис. 36

#### Универсальный измельчитель с варио-комплексом

→ Рис. 37

#### Венчик для взбивания

→ Рис. 38

## Медовая коврижка с яблоками

### Яблочно-медовая смесь

→ Рис. 39

### Пирог

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

### Приготовление

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

## **ru** Обзор чистки

- Предварительно разогреть духовой шкаф до 180 °С и выпекать пирог 30 минут.

### **Обзор чистки**

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **40**

## الأمان

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

## تجنّب الأضرار المادية

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

## عرض عام

← الشكل 1

A	القطاعة متنوعة الاستخدامات XL <sup>1</sup>
B	القطاعة متنوعة الاستخدامات L <sup>1</sup>
C	المضرب <sup>1</sup>
1	حاوية XL
2	حامل Vario
3	مصفاة Vario
4	سكين Vario
5	السكين متنوعة الاستخدامات XL
6	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
7	الغطاء <sup>1</sup>

<sup>1</sup> على حسب الطراز

8 سكين تحطيم الثلج<sup>1</sup>

9 السكين متنوعة الاستخدامات

10 حاوية L

11 قاعدة مجموعة تروس للمضرب

<sup>1</sup> على حسب الطراز

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

## القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

### ملاحظات

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

## كيك العسل بالتفاح خليط التفاح بالعسل ← الشكل 39

### الكيك

- 3 بيضات
  - 60 جم زبدة
  - 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
  - 60 جم حبوب جوز مطحونة
  - 1 ملعقة صغيرة قرفة
  - 2 ملعقة سكر فانيليا
  - 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
  - 1 ثمرة تفاح
- التحضير
- افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
  - اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي.
  - أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المُحضّر.
  - اخلط المكوّنات الأخرى في وعاءٍ منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقها معًا.
  - اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.
  - قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المحضّر.
  - قنّثر ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح وورّعها على الكعكة.
  - سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

## نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 40

## استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات ← الشكل 2 - 11

## القطاعة متنوعة الاستخدام مع عدة Vario (فقط الحجم XL)

عدة Vario مناسبة لتقطيع المواد الغذائية الجافة الصلبة (من قبيل الشكولاته، والمكسرات، واللوز، وجبن البارميزان) أو مكعبات الثلج في قطع صغيرة أو متوسطة أو كبيرة. وحدّد حجم القطع من خلال وضع العلامات صغيرة S أو متوسطة M أو كبيرة L في مصفاة Vario عند الاستخدام في حامل Vario.

## استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات مع عدة Vario ← الشكل 12 - 27

### المضرب

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

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

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

ملاحظة: استخدم المضرب في حاويات عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

### استخدام المضرب

← الشكل 28 - 35

## أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

### القطاعة متنوعة الاستخدامات

← الشكل 36

### القطاعة متنوعة الاستخدامات مع عدة

Vario

← الشكل 37

المضرب

← الشكل 38





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

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

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom



**8001225781** (010811)

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