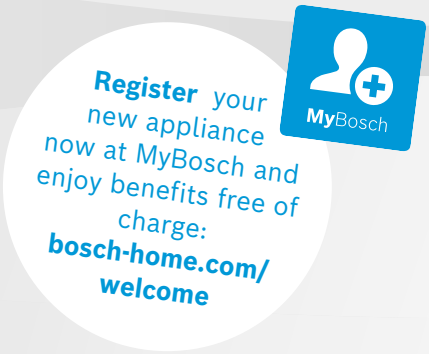
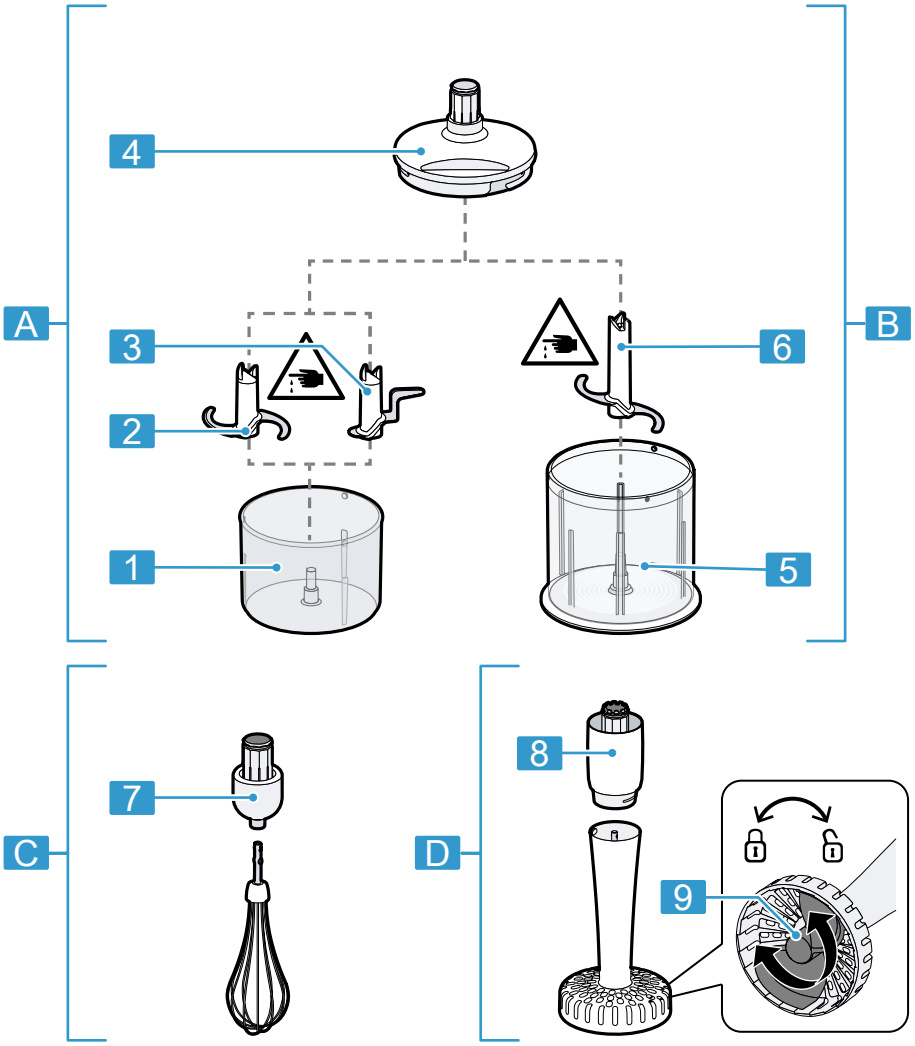
BOSCH



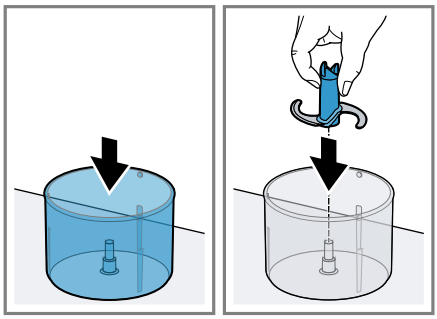
ErgoMixx

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

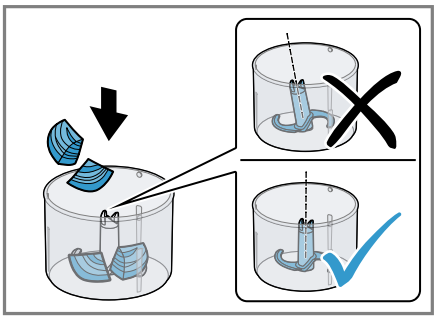
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	9
[en]	Information for Use	Accessories	10
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	11
[it]	Manuale utente	Accessori	13
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	14
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	16
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	17
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	19
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	20
[es]	Manual de usuario	Accesorios	21
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	23
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	24
[tr]	Kullanım kılavuzu	tr-TR	26
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	27
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	29
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	30
[ar]	دليل المستخدم	الكماليات	33



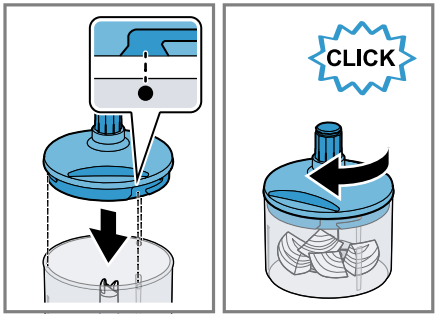
1



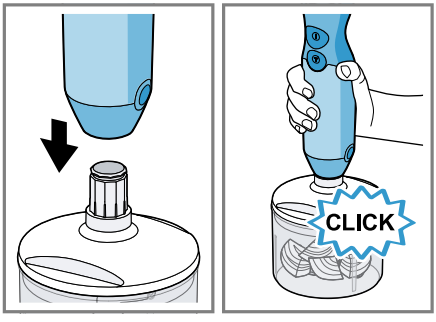
2



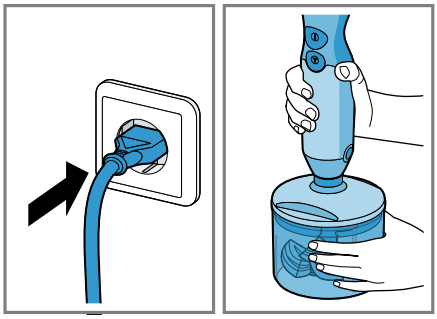
3



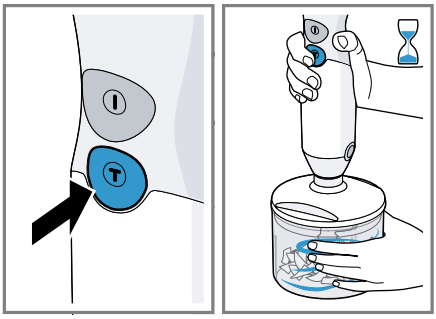
4



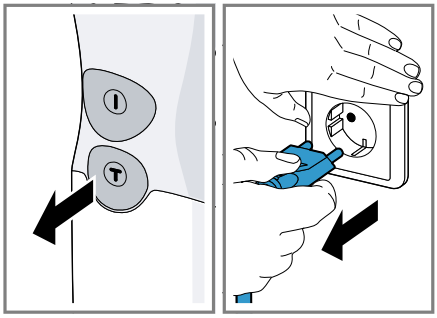
5



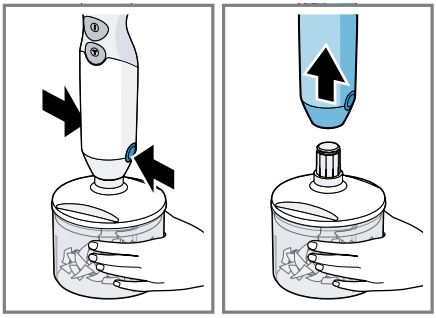
6



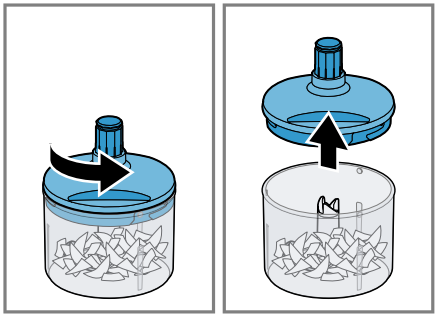
7



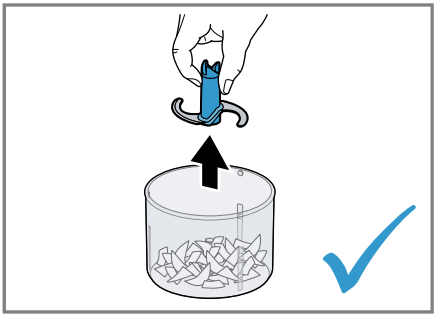
8



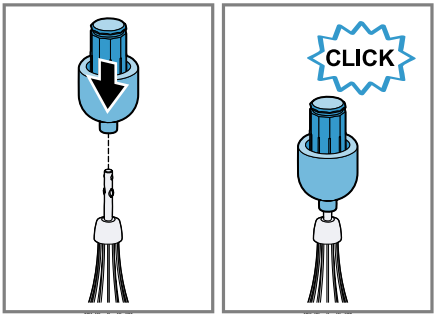
9



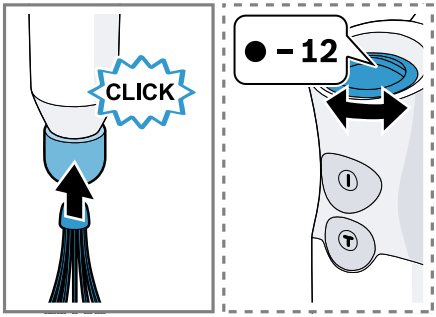
10



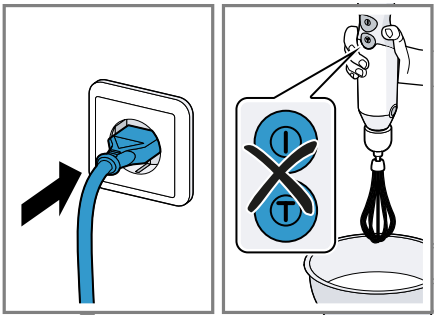
11



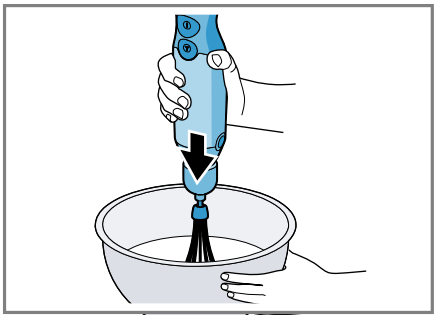
12



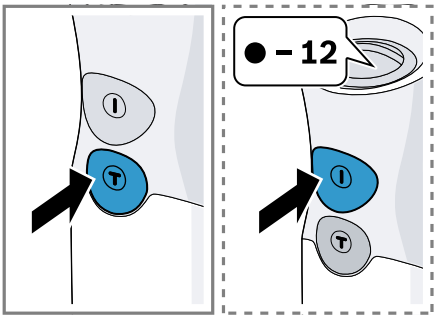
13



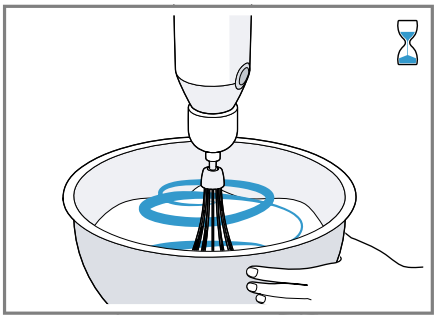
14



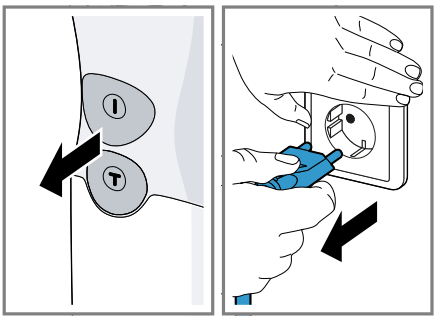
15



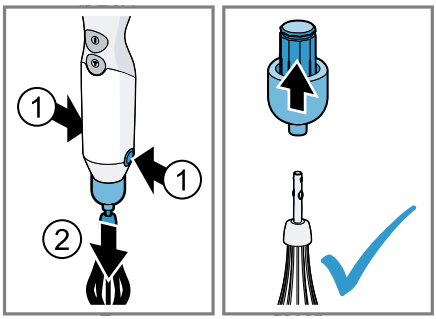
16



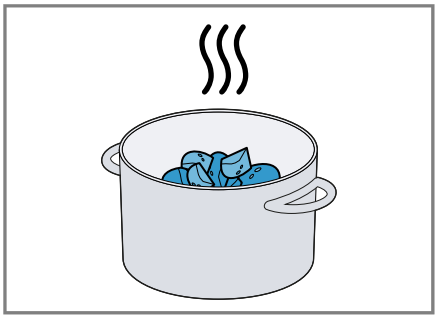
17



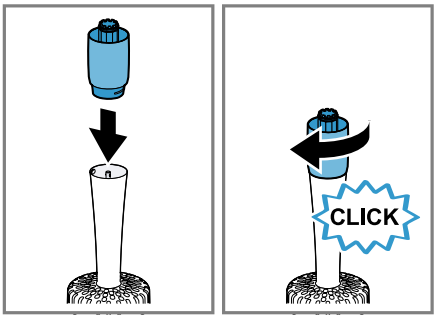
18



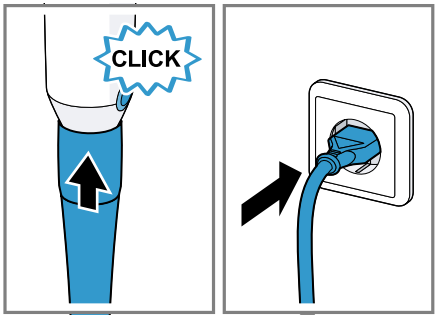
19



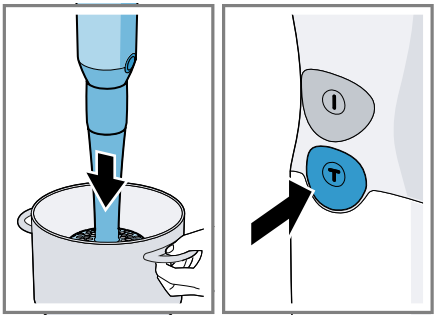
20



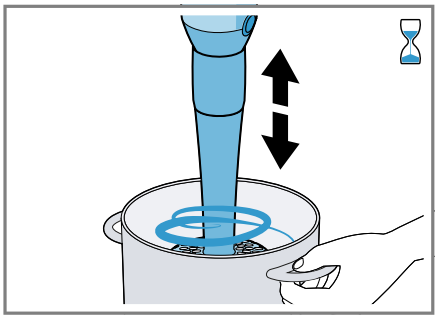
21



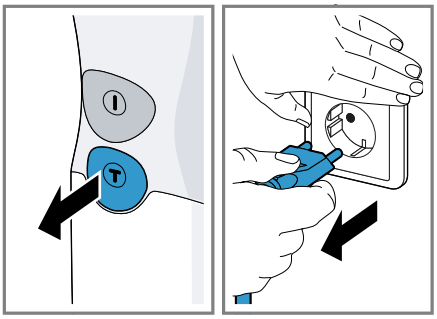
22



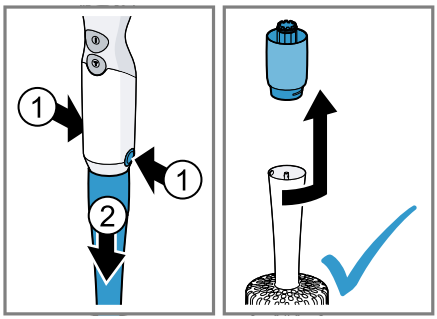
23



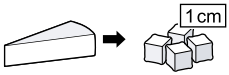
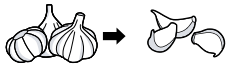
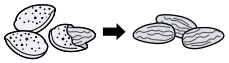
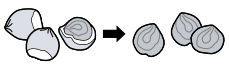
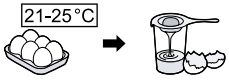
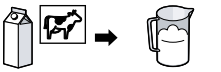
24

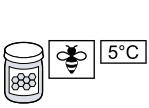
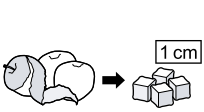
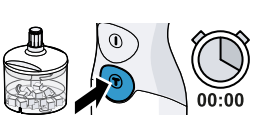


25

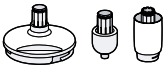
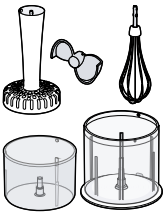


26

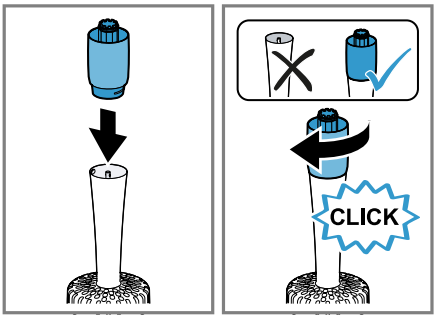
			MIN-MAX	00:00
L / XL			50 - 100 g	10 - 20 s
			50 - 100 g	20 - 40 s
			5 - 20 x 	3 - 15 s
			50 - 100 g	(3 - 8) x 1 s
			5 - 15 g	(7 - 10) x 1 s
			50 - 150 g	5 - 30 s
			150 g	● L 7 - 10 s
				● M 16 - 20 s
			100 g	5 s
			100 - 300 g	20 - 180 s
			1 - 3 x 	40 - 120 s
			50 - 150 g	60 - 120 s

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

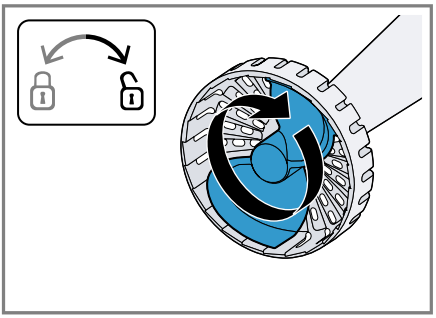
28

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

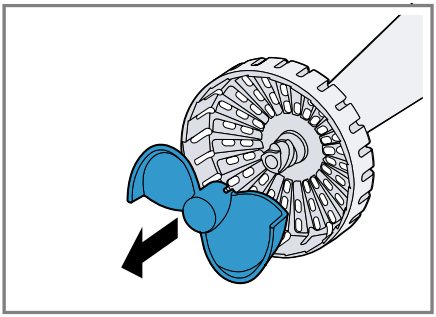
29



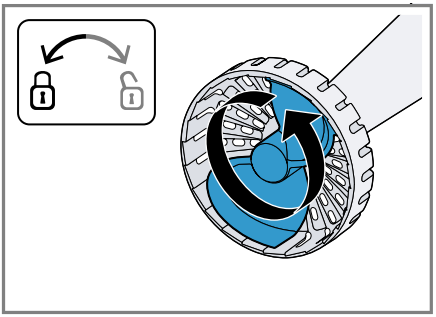
30



31



32



33

⚠ Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:
- mit einem Stabmixer MSM6... / MS6....
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.

- ▶ Nie die Klingen 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 in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Nie den Behälter des Zerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Mixfuß oder den Schneebesen im Behälter des Zerkleinerers verwenden.
- ▶ Das Grundgerät hörbar und vollständig am Zubehör einrasten.
- ▶ Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.

Übersicht

→*Abb.* **1**

A	Universalzerkleinerer L [1]
B	Universalzerkleinerer XL [1]
C	Schneebesen [1]
D	Stampferaufsatz „ProPuree“ [1]
1	Behälter L
2	Universalmesser L
3	Eis-Crush-Messer [1]
4	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
5	Behälter XL
6	Universalmesser XL
7	Getriebeaufsatz für den Schneebesen
8	Getriebeaufsatz für den Stampferaufsatz
9	Stampfer-Paddel (abnehmbar)

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
- Der Universalzerkleinerer ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich oder gefrorenen Lebensmittel.
- Eiswürfel nur mit dem Eis-Crush-Messer verarbeiten.

Universalzerkleinerer verwenden

→*Abb.* **2** - **11**

Schneebesen

Der Schneebesen 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 Schneebesen in tiefen Behältern verwenden.

Schneebesen verwenden

→*Abb.* **12** - **19**

Stampferaufsatz „ProPuree“

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

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

[1] Je nach Modell

Stampferaufsatz verwenden

→*Abb.* **20** - **26**

Kartoffelbrei

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

Zubereitung

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

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten.
→*Abb.* **27**

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

→*Abb.* **28**

Kuchen

Zutaten

- 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.* **29**

Stampferaufsatz reinigen

Zur besonders gründlichen Reinigung das Stampfer-Paddel abnehmen.

→*Abb.* **30** - **33**

⚠ Safety

en

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM6... / MS6....
- for applications described in these instructions.

- ▶ Never touch the edges of the blades 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 in the dishwasher.
- ▶ Never use the chopper container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the chopper container.
- ▶ Fully lock the main unit on the accessory with a click.
- ▶ Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.

Overview

→*Fig.* **1**

A	Chopper L [1]
B	Chopper XL [1]
C	Whisk [1]
D	"ProPuree" masher attachment [1]
1	Container L
2	Universal blade L
3	Ice crusher blade [1]

[1] Depending on the model

4	Gear attachment for the chopper
5	Container XL
6	Universal blade XL
7	Gear attachment for the whisk
8	Gear attachment for the masher attachment
9	Masher paddle (detachable)

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

Chopper

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

Notes

- The chopper 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 chopper

→*Fig.* **2** - **11**

Whisk

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

Recommendations for optimum results:

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

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

Using the whisk

→*Fig.* **12** - **19**

"ProPuree" masher attachment

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

Notes

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

Using the masher attachment

→*Fig.* **20** - **26**

Mashed potatoes

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

Preparation

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

Application examples

Observe the information and values in the table.
→*Fig.* **27**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→*Fig.* **28**

Cakes

Ingredients

- 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.* **29**

Cleaning the masher attachment

Remove the masher paddle to ensure especially thorough cleaning.

→*Fig.* **30** - **33**

⚠ Sécurité

fr

- 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 le tranchant des 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 les couvercles démultiplicateurs dans des liquides ou les nettoyer au lave-vaisselle.
- ► Ne jamais mettre le hachoir au micro-ondes ou au four.
- ► Ne jamais utiliser le pied mixeur ou le fouet dans le récipient du hachoir.
- ► Enclenchez l'appareil de base complètement et de manière audible sur l'accessoire.
- ► Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.

Aperçu

→*Fig.* **1**

A	Broyeur universel L [1]
B	Broyeur universel XL [1]
C	Fouet [1]
D	Accessoire presse-purée « ProPuree » [1]
1	Récipient L
2	Lame universelle L
3	Lame à broyer les glaçons [1]
4	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
5	Récipient XL
6	Lame universelle XL
7	Couvercle démultiplicateur du fouet
8	Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire presse-purée
9	Pale du presse-purée (amovible)

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

- Le mini-hachoir ne convient pas pour broyer les aliments très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort et les aliments surgelés.
- Ne traiter les glaçons qu'avec la lame à broyer les glaçons.

Utiliser le mini-hachoir

→*Fig.* **2** - **11**

Fouet

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

Recommandations pour des résultats optimaux :

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

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

Utiliser le fouet

→*Fig.* **12** - **19**

Accessoire presse-purée « ProPuree »

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

Remarques

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

Utiliser l'accessoire presse-purée

→*Fig.* **20** - **26**

Purée de pommes de terre

- 1 kg de pommes de terre cuites
- 0,15 l de lait chaud
- 50 g de beurre mou
- Sel, poivre et noix de muscade

Préparation

- Mettre les ingrédients dans un récipient approprié, puis les réduire en purée avec l'accessoire presse-purée pendant 1 minute environ.
- Pour finir, assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.

[1] Selon le modèle

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.
→*Fig.* **27**

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme
→*Fig.* **28**

Gâteau

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

Préparation
- Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme** déjà préparé.
- Mélanger les ingrédients restants dans un saladier 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 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.* **29**

Nettoyer l'accessoire presse-purée

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

→*Fig.* **30** - **33**

⚠ Sicurezza

it

- 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 in lavastoviglie.
- ▶ Mai usare il contenitore del tritatutto nel forno a microonde o nel forno.
- ▶ Mai usare il piede frullatore o la frusta per montare nel contenitore del tritatutto.
- ▶ Innestare in modo udibile e completo l'apparecchio base all'accessorio.
- ▶ Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.

Panoramica

→*Fig.* **1**

A	Mini tritatutto L [1]
B	Mini tritatutto XL [1]
C	Frusta per montare [1]
D	Schiacciapatate "ProPuree" [1]
1	Contenitore L
2	Lama universale L
3	Lama tritaghiaccio [1]
4	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
5	Contenitore XL
6	Lama universale XL
7	Innesto per corpo motore per frusta per montare
8	Innesto per corpo motore per lo schiacciapatate
9	Spatola schiacciapatate (rimovibile)

[1] A seconda del modello

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

Mini tritatutto

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

Note

- 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**

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
- Montare la panna o gli albumi in un recipiente largo

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

Utilizzo della frusta per montare

→*Fig.* **12** - **19**

Schiacciapatate "ProPuree"

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

Note

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

Utilizzo dello schiacciapatate

→*Fig.* **20** - **26**

Purè di patate

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

Preparazione

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

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

→*Fig.* **27**

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele

→*Fig.* **28**

Torta

Ingredienti

– 3 uova
– 60 g di burro
– 100 g di farina bianca (tipo 00)
– 60 g di noci tritate
– 1 cucchiaino di cannella
– 2 cucchiai 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 preparata.
– Sbucciare la mela, tagliarla a fette e distribuirla 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.* **29**

Lavaggio dello schiacciapatate

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

→*Fig.* **30** - **33**

⚠ Veiligheid nl

- 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.

► Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
► Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen, 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 in de vaatwasser reinigen.
- ▶ Nooit het reservoir van de fijnmaker in de magnetron of bakoven gebruiken.
- ▶ Nooit de mixervoet of de garde in het reservoir van de fijnmaker gebruiken.
- ▶ Het basisapparaat hoorbaar en volledig aan het toebehoren vastklikken.
- ▶ Harde ingrediënten van levensmiddelen vóór de verwerking verwijderen, bijv. kraakbeen, botjes, zenen of pitten van steenvruchten.

Overzicht

→*Fig.* **1**

A	Universele fijnsnijder L[1]
B	Universele fijnsnijder XL[1]
C	Garde[1]
D	Stamperopzetstuk "ProPuree"[1]
1	Reservoir L
2	Universeel mes L
3	IJscrushmes[1]
4	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder
5	Reservoir XL
6	Universeel mes XL
7	Aandrijvingsopzetstuk voor de garde
8	Aandrijvingsopzetstuk voor het stamperopzetstuk
9	Stamperpaddle (afneembaar)

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

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

Universele fijnsnijder gebruiken

→*Fig.* **2** - **11**

Garde

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

Aanbevelingen voor optimale resultaten:

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

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

Garde gebruiken

→*Fig.* **12** - **19**

Stamperopzetstuk "ProPuree"

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

Opmerkingen

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

Stamperopzetstuk gebruiken

→*Fig.* **20** - **26**

Aardappelpuree

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

Bereiding

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

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen.
→*Fig.* **27**

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

→*Fig.* **28**

Gebak

Ingrediënten:

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

[1] Afhankelijk van het model

– 1 tl bakpoeder
– 1 appel

Bereiding

– Splits de eieren en klop het eiwit stijf.
– Klop het eigeel met de suiker tot schuim. Voeg de zachte boter en het bereide **honing-appel-mengsel** toe.
– Meng de overige ingrediënten in een aparte kom, voeg ze toe aan de vochtige ingrediënten en roer ze erdoor.
– Roer het geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel door.
– Bekleed een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) met bakpapier en doe het voorbereide cakemengsel erin.
– Schil de appel, snijd hem in plakjes en verdeel hem over de cake.
– Verwarm de bakoven voor op 180 °C en bak de cake 30 minuten.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.
→*Fig.* **29**

Stamperopzetstuk reinigen

Voor een bijzonder grondige reiniging kan de stamperpaddle worden afgenomen.
→*Fig.* **30** - **33**

⚠ Sikkerhed

da

- 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.

▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.

Forhindring af materielle skader

▶ Dyp aldrig drevpåsatserne i væske, og rengør dem aldrig i opvaskemaskinen.
▶ Anvend aldrig hakkerens beholder i mikrobølgeovnen eller i ovnen.
▶ Anvend aldrig blenderfoden eller piskeriset i hakkerens beholder.
▶ Motorenheden skal gå hørbart og fuldstændigt i indgreb i tilbehøret.
▶ Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.

Oversigt

→*Fig.* **1**

A	Minihakker L [1]
B	Minihakker XL [1]
C	Piskeris [1]
D	Stamperpåsats „ProPuree“ [1]
1	Beholder L
2	Universalkniv L
3	Ice-Crush-kniv [1]
4	Drevpåsats til minihakkeren
5	Beholder XL
6	Universalkniv XL
7	Drevpåsats til piskeriset
8	Drevpåsats til stamperpåsats
9	Stamper-paddel (aftagelig)

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

- 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**

Piskeris

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

[1] Afhængigt af model

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 æggehvider i en stor beholder

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

Anvendelse af piskeriset

→*Fig.* **12** - **19**

Stamperpåsats „ProPuree“

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

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

Anvend stamperpåsats

→*Fig.* **20** - **26**

Kartoffelmos

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

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

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.
→*Fig.* **27**

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding
→*Fig.* **28**

Kager

Ingredienser
– 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

Tilberedning
– Skil æggene, og pisk æggehviderne 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 æggehvider 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.* **29**

Rengør stamperpåsats

Til særdeles grundig rengøring kan stamper-padlen tages af.

→*Fig.* **30** - **33**

⚠ Sikkerhed

no

- 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 bare hender.
► 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 rengjøres i oppvaskmaskin.
► Bruk aldri kutterens beholder i mikrobølgeovn eller stekeovn.
► Bruk aldri mikserfoten eller vispen i kutterens beholder.
► La grunnapparatet går hørbart og fullstendig i inngrep med tilbehøret.
► Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brusk, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.

Oversikt

→*Fig.* **1**

A	Universalkutter L [1]
B	Universalkutter XL [1]
C	Visp [1]
D	Stuerpåsats "ProPuree" [1]
1	Beholder L
2	Universalkniv L
3	Ice-Crush-kniv [1]
4	Drevpåsats for universalkutteren
5	Beholder XL
6	Universalkniv XL
7	Drevpåsats for vispen
8	Drevpåsats for stuerpåsats
9	Stuerskovl (avtakbart)

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

- Universalkutteren er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, nepe, eller frosne matvarer.
- Isbiter må bare bearbeides med "Ice Crush"-kniven.

Bruk av universalkutter

→*Fig.* **2** - **11**

Visp

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

Anbefalinger for optimale resultater:

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

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

Bruk av visp

→*Fig.* **12** - **19**

Stuerpåsats "ProPuree"

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

Merknader

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

Bruk av stuerpåsats

→*Fig.* **20** - **26**

Potetmos

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

Tilberedning

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

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen.
→*Fig.* **27**

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

→*Fig.* **28**

Kake

Ingredienser

– 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.* **29**

Rengjøring av stuerpåsats

Ta av stuerskovlet for spesielt grundig rengjøring.

→*Fig.* **30** - **33**

[1] Avhengig av modell

⚠ 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.

- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ 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 och maskindiska dem inte.
- ▶ Använd aldrig multihackarens behållare i mikro eller ugn.
- ▶ Använd aldrig mixerfoten eller vispen i multihackarens behållare.
- ▶ Snäpp fast motordelen ordentligt på tillbehöret.
- ▶ Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.

Översikt

→*Fig.* **1**

A	Minihackare L[1]
B	Minihackare XL[1]
C	Visp[1]
D	Stöttillsats "ProPuree"[1]
1	Behållare L
2	Universalkniv L
3	Ice Crush-kniv[1]
4	Drivningstillsats för minihackare
5	Behållare XL
6	Universalkniv XL
7	Drivningstillsats för grovvisp
8	Drivningstillsats för stöttillsats
9	Stötpaddel (avtagbar)

Notering: 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.

Noteringar
- Minihackaren är inte lämplig för finfördelning av mycket hårda matvaror, t.ex. kaffebönor, muskotnöt, rättika eller frysta matvaror.
- Bearbeta istärningar enbart med iskrosskniven.

Användning av minihackaren

→*Fig.* **2** - **11**

Visp

Vispen är lämplig för vispning av grädde, äggvite-skum 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

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

Användning av vispen

→*Fig.* **12** - **19**

Stöttillsats "ProPuree"

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

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

Användning av stöttillsatsen

→*Fig.* **20** - **26**

Potatismos

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

Tillagning
– Lägg ingredienserna i ett lämpligt kärl och bearbeta dem i ca 1 minut med stöttillsatsen.

[1] Beroende på modell

– Smaka till sist av med salt, peppar och muskotnöt.

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.
→*Fig.* **27**

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning
→*Fig.* **28**

Kaka

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

Tillagning
– Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.
– Vispa äggulan och sockret till skum. Tillsätt det mjuka smöret och den tillagade **honungs-/äppelblandningen**.
– Blanda de övriga ingredienserna i en separat skål och tillsätt dem sedan till de fuktiga ingredienserna och rör om.
– Blanda försiktigt ned äggviteskummet med en spatel.
– Lägg bakplåtspapper i en avlång bakform (35 x 11 cm) och häll 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.* **29**

Rengöring av stöttillsats

Ta av stötpaddeln om en extra noggrann rengöring krävs.
→*Fig.* **30** - **33**

⚠ Turvallisuus

fi

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:
- sauvasekoittimella MSM6... / MS6....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.

► Älä milloinkaan 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 astianpesukoneessa.
► Älä käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
► Älä koskaan käytä sekoitusvartta tai pallovispilää minileikkurin kulhossa.
► Lukitse peruslaite kuuluvasti ja huolellisesti lisävarusteeseen.
► Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jänteet tai hedelmien kivet.

Yleiskatsaus

→*Kuva* **1**

A	Minileikkuri L [1]
B	Minileikkuri XL [1]
C	Pallovispilä [1]
D	Soseutin "ProPuree" [1]
1	Kulho L
2	Yleisterä L
3	Jäänmurskainterä [1]
4	Vaihteisto-osa minileikkurille
5	Kulho XL
6	Yleisterä XL
7	Vaihteisto-osa pallovispilälle
8	Vaihteisto-osa soseuttimelle
9	Soseuttimen siipiosa (irrotettava)

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

[1] Mallista riippuen

Minileikkuri

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

Huomautukset

- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten ainesten hienontamiseen.
- Käsittele jääpaloja vain jäänmurskainterällä.

Minileikkurin käyttö

→*Kuva* **2** - **11**

Pallovispilä

Pallovispilä soveltuu kerma-, valkuais- ja maitovaahdon vatkaamiseen sekä kastikkeiden ja jälkiruokien valmistamiseen.

Suosituksia optimaalisen lopputuloksen aikaansaamiseksi:

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

Huomautus: Roiskeiden välttämiseksi käytä pallovispilää syvässä astiassa.

Pallovispilän käyttö

→*Kuva* **12** - **19**

Soseutin "ProPuree"

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

Huomautukset

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

Soseuttimen käyttö

→*Kuva* **20** - **26**

Perunasose

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

Valmistus

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

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja.

→*Kuva* **27**

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos

→*Kuva* **28**

Kakku

Ainekset

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

Valmistus

– Erottele keltuaiset ja valkuaiset ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
– Vatkaa keltuainen ja sokeri vaahdoksi. Lisää pehmyt voi ja valmistamasi **omena-hunajaseos**.
– Sekoita muut ainekset eri kulhossa, lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita.
– Käänte le valkuaisvaahto 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* **29**

Soseuttimen puhdistus

Voit halutessasi poistaa soseuttimen siipiosan perusteellista puhdistusta varten.

→*Kuva* **30** - **33**

⚠ Seguridad es

- 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 los accesorios de engranajes en líquidos ni lavarlos en el lavavajillas.
- ▶ No utilizar nunca el recipiente de la picadora en el microondas o en el horno.
- ▶ No utilizar nunca la base de la batidora ni la varilla montaclaras en el recipiente de la picadora.
- ▶ Encajar la base motriz completamente en el accesorio de forma audible.
- ▶ Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.

Vista general

→*Fig.* **1**

A	Picador universal L[1]
B	Picador universal XL[1]
C	Varilla batidora para montar claras[1]
D	Varilla para puré «ProPuree»[1]
1	Recipiente L
2	Cuchilla universal L
3	Cuchilla para picar hielo[1]
4	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal
5	Recipiente XL
6	Cuchilla universal XL
7	Tapa de accionamiento para la varilla batidora para montar claras
8	Tapa de accionamiento para la varilla para puré
9	Paletas de la varilla para puré (extraíble)

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

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

Utilizar el accesorio picador universal

→*Fig.* **2** - **11**

Varilla montaclaras

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

Recomendaciones para resultados perfectos:

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

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

Utilizar la varilla montaclaras

→*Fig.* **12** - **19**

Varilla para puré «ProPuree»

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

Notas

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

Utilizar la varilla para puré

→*Fig.* **20** - **26**

Puré de patatas

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

Preparación

- Poner los ingredientes en un recipiente adecuado y procesarlos durante aprox. 1 minuto con la varilla para puré.
- Para finalizar, condimentar con sal, pimienta y nuez moscada al gusto.

Ejemplos prácticos

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

→*Fig.* **27**

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

→*Fig.* **28**

Bizcocho

Ingredientes

- 3 huevos

[1] En función del modelo

– 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

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.
→*Fig.* **29**

Limpiar la varilla para puré

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

→*Fig.* **30** - **33**

⚠ Segurança pt

- 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 toque 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 na máquina de lavar loiça.
▶ Nunca utilizar o recipiente do picador no micro-ondas ou no forno.
▶ Nunca utilizar o pé triturador nem o batedor no recipiente do picador.
▶ Engatar o aparelho base de forma audível e por completo no acessório.
▶ Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.

Vista geral

→*Fig.* **1**

A	Picador universal L [1]
B	Picador universal XL [1]
C	Batedor [1]
D	Acessório calcador "ProPuree" [1]
1	Recipiente L
2	Lâmina universal L
3	Picador de gelo [1]
4	Suporte da engrenagem para o picador universal
5	Recipiente XL
6	Lâmina universal XL
7	Suporte da engrenagem para o batedor
8	Suporte da engrenagem para acessório calcador
9	Pá do calcador (amovível)

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

- O picador universal não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes ou alimentos congelados.

[1] Conforme o modelo

- Processar cubos de gelo apenas com o picador de gelo.

Utilizar o picador universal

→*Fig.* **2** - **11**

Batedor

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

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

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

Utilizar o batedor

→*Fig.* **12** - **19**

Acessório calcador "ProPuree"

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

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

Utilizar o acessório calcador

→*Fig.* **20** - **26**

Puré de batata

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

Preparação
- Deitar os ingredientes num recipiente e processá-los com o acessório calcador durante cerca de 1 minuto.
- Para terminar, temperar com sal, pimenta e noz-moscada.

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.
→*Fig.* **27**

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

→*Fig.* **28**

Bolos

Ingredientes
- 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 **mistura 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.* **29**

Limpar o acessório calcador

Remover a pá do calcador para uma limpeza especialmente minuciosa.

→*Fig.* **30** - **33**

⚠ Ασφάλεια

el

- 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 ποτέ τις λεπίδες 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 στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το δοχείο του κόφτη στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το πόδι μίξερ ή το χτυπητήρι στο δοχείο του κόφτη.
- Η βασική συσκευή ασφαλίζει με τον χαρακτηριστικό ήχο και πλήρως στο εξάρτημα.
- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.

Επισκόπηση

→*Εικ.* **1**

A	Κόφτης γενικής χρήσης L [1]
B	Κόφτης γενικής χρήσης XL [1]
C	Χτυπητήρι [1]
D	Προσάρτημα πολτοποίησης "ProPuree" [1]
1	Δοχείο L
2	Μαχαίρι γενικής χρήσης L
3	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου [1]
4	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
5	Δοχείο XL
6	Μαχαίρι γενικής χρήσης XL
7	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το χτυπητήρι
8	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το προσάρτημα πολτοποίησης
9	Αναδευτήρας πολτοποίησης (αποσπώμενος)

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.

Σημειώσεις

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

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→*Εικ.* **2** - **11**

Χτυπητήρι

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

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

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

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

Χρήση του χτυπητηριού

→*Εικ.* **12** - **19**

Προσάρτημα πολτοποίησης "ProPuree"

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

Σημειώσεις

- Μην επεξεργαστείτε σκληρά υλικά.
- Προτού επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε μια κατσαρόλα, αφαιρέστε την κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.
- Μη χτυπήσετε το προσάρτημα πολτοποίησης πάνω σε σκληρές ακμές (π.χ. κατσαρόλα, μπολ).

Χρήση του προσαρτήματος πολτοποίησης

→*Εικ.* **20** - **26**

Πουρές πατάτας

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

Παρασκευή

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

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.
→*Εικ.* **27**

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων
→*Εικ.* **28**

Γλυκά

Υλικά συνταγής

– 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 μπέικιν πάουντερ

[1] Ανάλογα με το μοντέλο

– 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.* **29**

Καθαρισμός του προσαρτήματος πολτοποίησης

Για έναν ιδιαίτερα καλό καθαρισμό αφαιρέστε τον αναδευτήρα πολτοποίησης.

→*Εικ.* **30** - **33**

⚠ Emniyet

tr

- 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 elle dokunmayın.
► 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 bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
► Ufalayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
► Ufalayıcının kabı içinde kesinlikle karıştırma ayağını veya çırpma telini kullanmayınız.
► Ana cihaz sesli ve tam olarak aksesuarın üzerine oturur.
► Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kiriş veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.

Genel bakış

→*Şek.* **1**

A	Genel doğrayıcı L [1]
B	Genel doğrayıcı XL [1]
C	Çırpma teli [1]
D	"ProPuree" püre aksesuarı [1]
1	Kap L
2	Üniversal bıçak L
3	Buz kırma bıçağı [1]
4	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
5	Kap XL
6	Doğrama bıçağı XL
7	Çırpma teli için dişli düzeneği
8	Püre aksesuarı için dişli düzeneği
9	Püre ucu (çıkartılabilir)

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

- 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**

[1] Modele bağlı

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 yumurta akını geniş bir kapta çırpınız

Not: Sıçramaları önlemek için çırpma telini derin kaplarda kullanınız.

Çırpma telinin kullanımı

→*Şek.* **12** - **19**

"ProPuree" püre aksesuarı

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

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

Püre aksesuarının kullanımı

→*Şek.* **20** - **26**

Patates ezmesi

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

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

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.
→*Şek.* **27**

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı
→*Şek.* **28**

Kek

Malzemeler
– 3 yumurta
– 60 g tereyağı
– 100 g beyaz un (405 tipi)
– 60 g dövülmüş ceviz içi
– 1 tatlı kaşığı tarçın
– 2 yemek kaşığı şekerli vanilin
– 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
– 1 elma

Hazırlanışı
– Yumurtanın sarısını ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.
– Yumurta sarısına şeker ekleyip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve hazırladığınız **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
– Diğer malzemeleri başka bir kapta karıştırınız, ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.
– Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice ekleyiniz.
– Pişirme kağıdı yerleştirdiğiniz bir kek kalıbına (35 x 11 cm) hazırladığınız kek karışımını dökünüz.
– Elmanın kabuğunu soyup dilimleyiniz ve kekin üzerine dağıtınız.
– Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→*Şek.* **29**

Püre aksesuarının temizlenmesi

Derinlemesine temizlik için püre ucunu çıkartınız.

→*Şek.* **30** - **33**

CE

AEEE Yönetmeliğine Uygundur. PCB içermez.

⚠ Bezpieczeństwo pl

- 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 rękami.
► 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 cieczach i nie myć ich pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- Nigdy nie używać końcówki miksującej lub końcówki do ubijania w pojemniku rozdrabniacza.
- Zatrzasnąć korpus urządzenia w słyszalny sposób i całkowicie na wyposażeniu.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.

Przegląd

→*Rys.* **1**

A	Rozdrabniacz uniwersalny L [1]
B	Rozdrabniacz uniwersalny XL [1]
C	Końcówka do ubijania [1]
D	Końcówka ugniatająca „ProPuree“ [1]
1	Pojemnik L
2	Nóż uniwersalny L
3	Nóż Ice-Crush [1]
4	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
5	Pojemnik XL
6	Nóż uniwersalny XL
7	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania
8	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ugniatania
9	Łopatki ugniatające (zdejmowane)

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

- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatołowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów.
- Kostki lodu rozdrabniać wyłącznie nożem do kruszenia lodu.

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→*Rys.* **2** - **11**

Końcówka do ubijania

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

Jak uzyskać optymalny rezultat:

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

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

Używanie końcówki do ubijania

→*Rys.* **12** - **19**

Końcówka ugniatająca „ProPuree“

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

Uwagi

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

Używanie końcówki ugniatającej

→*Rys.* **20** - **26**

Puree ziemniaczane

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

Sposób przygotowywania

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

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

→*Rys.* **27**

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa

→*Rys.* **28**

Ciasto

Składniki

– 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] W zależności od modelu

– 1 jabłko

Przyrządzanie

– 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 śmietanę 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.
– Obrać jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.
– Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→*Rys.* **29**

Czyszczenie końcówki ugniatającej

W celu szczególnie gruntownego wyczyszczenia można zdemontować łopatki końcówki ugniatającej.

→*Rys.* **30** - **33**

⚠ Безпека uk

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з ручним блендером MSM6... / MS6....
- для цілей, описаних у цій інструкції.

- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не занурюйте редукторні насадки в рідини й не мийте в посудомийній машині.
- ▶ Заборонено нагрівати контейнер подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Заборонено застосовувати в контейнері подрібнювача ніжку блендера або віничок для збивання.
- ▶ Повністю та чутно зафіксуйте основний блок на приладді.
- ▶ Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.

Огляд

→*Мал.* **1**

A	Універсальний подрібнювач L[1]
B	Універсальний подрібнювач XL[1]
C	Віничок для збивання[1]
D	Насадка-товкачка «ProPuree»[1]
1	Контейнер L
2	Універсальний ніж L
3	Ніж для льоду[1]
4	Редукторна насадка універсального подрібнювача
5	Контейнер XL
6	Універсальний ніж XL
7	Редукторна насадка віничка для збивання
8	Редукторна насадка для товкачки
9	Лопаті товкачки (знімні)

Нотатка: 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.

Нотатки

- 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**

[1] Залежно від моделі

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

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

Застосування віничка для збивання

→*Мал.* **12** - **19**

Насадка-товкачка «ProPuree»

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

Нотатки

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

Застосування насадки-товкачки

→*Мал.* **20** - **26**

Картопляне пюре

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

Приготування

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

Приклади застосування

Зважайте на вказівки і значення, наведені в таблиці.

→*Мал.* **27**

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш

→*Мал.* **28**

Пиріг

Інгредієнти

– 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

Готування

– 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.* **29**

Чищення насадки-товкачки

Для особливо ретельного чищення можна зняти лопаті товкачки.

→*Мал.* **30** - **33**

⚠ Безопасность ru

- 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.

▶ 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 материального ущерба

- Категорически запрещается погружать редукторы в жидкости и мыть в посудомоечной машине.
- Категорически запрещено нагревать емкость измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- Категорически запрещено использовать ножку блендера или венчик для взбивания в емкости измельчителя.
- Полностью и со слышимым щелчком зафиксируйте основной блок на приборе.
- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.

Обзор

→*Рис.* **1**

A	Универсальный измельчитель L[1]
B	Универсальный измельчитель XL[1]
C	Венчик для взбивания[1]
D	Толкушка «ProPuree»[1]
1	Контейнер L
2	Универсальный нож L
3	Нож для измельчения льда[1]
4	Редуктор универсального измельчителя
5	Контейнер XL
6	Универсальный нож XL
7	Редуктор венчика для взбивания
8	Редуктор для толкушки
9	Лопасть толкушки (съемная)

Примечание: 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.

Указания

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

Использование универсального измельчителя

→*Рис.* **2** - **11**

Венчик для взбивания

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

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

- Использовать сливки 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

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

Использование венчика для взбивания

→*Рис.* **12** - **19**

Толкушка «ProPuree»

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

Указания

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

Использование толкушки

→*Рис.* **20** - **26**

Картофельное пюре

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

Приготовление

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

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.
→*Рис.* **27**

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

→*Рис.* **28**

Пирог

Ингредиенты

- 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

[1] В зависимости от модели

Приготовление

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

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.
→*Рис.* **29**

Чистка толкушки

Для особо тщательной очистки можно снять лопасть толкушки.

→*Рис.* **30** - **33**

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسيّ.

لا تستخدم الملحقات إلا:

- مع خلاط يدوي MS6 / MSM6...
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.

◄ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
◄ توخَّ 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 الكهربائيّ.
◄ لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.

تجنُّب الأضرار المادية

◄ لا تغمر وحدات التروس في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا في غسالة الأطباق.
◄ لا تستخدم أبدًا وعاء القطاعة في الميكروويف أو الفرن.
◄ لا تستخدم أبدًا ذراع الخلط أو مضرب البيض في وعاء القطاعة.
◄ ثبِّت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على الملحق.
◄ أزل المُكوِّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العضام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.

عرضٌ عام

←*الشكل* **1**

A	القطاعة متنوعة الاستخدامات L[1]
B	القطاعة متنوعة الاستخدامات XL[1]
C	المضرب[1]
D	„ProPuree“ أداة الهرس برو بيوريه[1]
1	خزان L
2	السكين متنوعة الاستخدامات L
3	سكين تحطيم الثلج[1]
4	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
5	حاوية XL
6	السكين متنوعة الاستخدامات XL
7	قاعدة مجموعة تروس للمضرب
8	قاعدة مجموعة تروس لأداة الهرس
9	مجداف الهراسة (قابل للفك)

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

القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

ملاحظات

- القطاعة متنوعة الاستخدامات غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو المواد الغذائية المُجمَّدة.
- لا تعالج مكعبات الثلج إلا باستخدام سكين تحطيم الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

←*الشكل* **2** - **11**

المضرب

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

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

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

ملاحظة: استخدم المضرب في حاوياتٍ عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

استخدام المضرب

←*الشكل* **12** - **19**

أداة الهرس برو بيوريه "ProPuree"

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

ملاحظات

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

استخدام أداة الهرس

←*الشكل* **20** - **26**

هريس البطاطس (البطاطا)

– 1 كجم بطاطس (بطاطا) مسلوقة
– 0.15 لتر حليب دافئ
– 50 جرام زبدة لينة

[1] على حسب الطراز

– ملح وفلفل وجوزة الطيب

التحضير

– ضع المكونات في وعاء مناسب وقم بخلطها باستخدام أداة الهرس لمدة 1 دقيقة.
– يتم إضافة الملح والفلفل وجوزة الطيب في النهاية لإضفاء النكهة.

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بمراعاة البيانات والقيم المذكورة في الجدول.

←*الشكل* **27**

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

←*الشكل* **28**

الكيك

المُكوِّنات

– 3 بيضات
– 60 جم زبد
– 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 مكوِّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
– اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغي. أضف الزبد الناعم **وخليط التفاح بالعسل** المُحضَّر.
– اخلط المكوِّنات الأخرى في وعاءٍ منفصل، وأضفها إلى المكوِّنات الرطبة واخفقها معًا.
– أخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.
– قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المحضَّر.
– قشّرْ ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح ووزِّعها على الكعكة.
– سخِّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظِّف الأجزاء المفردة، كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* **29**

تنظيف أداة الهرس

للتنظيف الجيد اخلع مجداف الهراسة.

←*الشكل* **30** - **33**

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

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

8001391739 (060512)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar