



BOSCH

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



ErgoMixx

MSM6...

MS6...

[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör (Stabmixer)	3
[en]	Instruction manual	Accessories (Hand blender)	6
[fr]	Mode d'emploi	Accessoires (mixer plongeant)	9
[it]	Istruzioni per l'uso	Accessori (Frullatore assiale)	12
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Toebehoren (Staafmixer)	15
[da]	Brugsanvisning	Tilbehør (stavblender)	18
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør (Stavmikser)	21
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör (Stavmixer)	24
[fi]	Käyttöohje	Varusteet (Sauvasekoitin)	27
[es]	Instrucciones de uso	Accesorios (Batidora de varilla)	30
[pt]	Instruções de serviço	Acessórios (Varinha mágica)	33
[el]	Οδηγίες χρήσης	Εξαρτήματα (Αναδευτήρας)	36
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar (El blenderi)	40
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria (Blender ręczny)	43
[uk]	Інструкція з експлуатації	Приладдя (ручний блендер)	46
[ru]	Инструкция по эксплуатации	Принадлежности (Погружной блендер)	49
[ar]	إرشادات الاستخدام	الكماليات (المضرب العصا)	55

Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer ErgoMixx MSM6.../MS6... bestimmt.

Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.

Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

⚠ Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen. Messer des Universalzerkleinerers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen. Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!

Wichtig!

Zubehör nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen.

Niemals mit dem Stabmixer (Mixfuß) im Zerkleinerer-Behälter arbeiten. Der Universalzerkleinerer ist nicht mikrowellengeeignet.

Aufsatz des Universalzerkleinerers nur bei Stillstand des Gerätes aufsetzen und abnehmen. Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Den Schneebesens niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen. Getriebevorsatz nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

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

Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

Wegen verschiedener Modelle ist es möglich, dass nicht alle Zubehörteile in Ihrem Set enthalten sind. Diese sind auch einzeln beim Kundendienst erhältlich.

Universalzerkleinerer

→ Bild 

- 1 Behälter
- 2 Messer
- 3 Getriebeaufsatz
- 4 Deckel

Je nach Modell:

- 5 Eis-Crush-Messer

Bedienen

Achtung!

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle unbedingt beachten.

→ Bild

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

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


Achtung!

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

→ Bild


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

Wichtig: Das Messer muss gerade im Behälter sitzen.

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

7. Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Antriebs abwarten.

Nach der Arbeit

8. Netzstecker ausstecken.
9. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und das Grundgerät abnehmen.
10. Getriebeaufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
11. Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
12. Behälter entleeren.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → Bild 

Reinigen

Verletzungsgefahr

Klingen des Universalmessers / Eis-Crush-Messers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen diese nur am Kunststoff anfassen und eine Bürste benutzen.

Achtung!

Den Aufsatz des Universalzerkleinerers nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

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

Beispielrezept:

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung (CNHR24):

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

Honig-Apfel-Mischung

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

- 130 g Waldhonig (5 °C)
- 30 g Apfel in Würfeln (11 mm)

- In den Universalzerkleinerer geben und 2 Sekunden bei Turbo-Geschwindigkeit mixen.

Kuchen:

- 3 Eier
- 60 g Butter
- 100 g Weißmehl (Type 405)
- 60 g gemahlene Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Backpulver
- 1 Apfel
- Die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit dem Zucker schlagen, dann die weiche Butter und die **Honig-Apfel-Mischung** hinzugeben.
- Mehl, gemahlene Walnüsse, Zimt und Backpulver in einer separaten Schüssel mischen. Zu den feuchten Zutaten geben und unterrühren. Den Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterziehen.
- Eine Kastenkuchenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen und die vorbereitete Mischung hineingeben.
- Den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Schneebeesen

→ Bild **A**

6 Getriebevorsatz

7 Schneebeesen

Wenn der Schneebeesen nicht im Lieferumfang enthalten ist, kann dieser über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 657379, 12027763).

Bedienen

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

⚠ Verbrühungsgefahr!

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

→ Bild **C**

1. Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
2. Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
3. Schneebeesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.

Achtung!

Den Schneebeesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

4. Netzstecker einstecken.
5. Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
6. Grundgerät und Mixbecher festhalten und Einschalttaste drücken.
7. Mit dem Schneebeesen die Lebensmittel verarbeiten.
8. Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

Nach der Arbeit

9. Netzstecker ausstecken.
10. Beide Entriegelungstasten gedrückt halten und den Schneebeesen mit dem Getriebevorsatz vom Grundgerät abnehmen.
11. Schneebeesen vom Getriebevorsatz abnehmen.
 - Alle Teile sofort nach Gebrauch reinigen. → Bild **D**

Reinigen

Achtung!

Getriebevorsatz nie in Wasser tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- Der Schneebeesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden, den Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

Änderungen vorbehalten.

For your safety

This accessory is designed for the hand blender ErgoMixx MSM6.../MS6...

Follow the operating instructions for the hand blender.

The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

⚠ Risk of injury from sharp blades!

Never reach into the blade of the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only. Do not touch the blade of the universal cutter with bare hands. Clean with a brush. The universal cutter must be completely assembled before use!

Important!

Do not attach or remove accessories until the appliance is at a standstill. Never use the hand blender (blender foot) in the universal cutter container. The universal cutter is not microwave-safe.

Do not attach or remove the attachment for the universal cutter until the appliance has come to a standstill. Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment. Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

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

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

On account of the different models, it is possible that not all accessories are included in your set. These are also available separately from customer service.

Universal cutter

→ Fig. **A**

- 1 Container
- 2 Blade
- 3 Gear attachment
- 4 Lid

Depending on the model:

- 5 Ice crusher blade

Operation

Warning!

Always observe the maximum quantities and processing times in the table. → Fig. E

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

Ice crusher blade: For crushing ice cubes (crushed ice). Optimum processing quantity: 4-6 ice cubes (max. 100 g).

Warning!

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

→ Fig. E

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

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

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

After using the appliance

8. Disconnect the mains plug.
9. Hold down both release buttons and remove the base unit.
10. Rotate the gear attachment anticlockwise and remove.
11. Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
12. Empty the container.
 - Clean all parts immediately after use. → Fig. D

Cleaning

⚠ Risk of injury

Do not touch the blades of the universal cutter / ice crusher with bare hands. To clean, only grasp by the plastic and use a brush.

Warning!

Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

- Wipe the attachment with a damp cloth only.
- Clean the other accessory parts with a detergent solution and a soft cloth or sponge or place them in the dishwasher. Clean the blades with a brush.

Sample recipe:

Honey cake with apples

Honey-apple mixture (CNHR24):

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

Honey-apple mixture (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Cake:

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

Whisk

→ Fig. 

6 Gear attachment

7 Whisk

If the whisk is not included with the hand blender, it can be ordered from customer service (order no. 657379, 12027763).

Operation

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

Risk of scalding!


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

→ Fig. 


1. Put the food in the blender jug.
2. Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
3. Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

Warning!

Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment.

4. Connect the mains plug.
5. Set the required speed with the speed control (high speed recommended)
6. Take hold of the base unit and blender jug and press the ON button .
7. Process the food with the whisk.
8. Release the ON button after processing. Wait until the drive comes to a standstill.

After using the appliance

9. Disconnect the mains plug.
 10. Hold down both release buttons and remove the whisk with the gear attachment from the base unit.
 11. Remove the whisk from the gear attachment.
 - Clean all parts immediately after use.
- Fig. 

Cleaning

Warning!

Never immerse the gear attachment in water and do not clean under running water or in the dishwasher.

- The whisk can be cleaned in the dishwasher, but wipe the gear attachment with a damp cloth only.

Changes reserved.

Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant ErgoMixx MSM6.../MS6...

Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

L'accessoire ne convient qu'à l'utilisation décrite dans la présente notice.

⚠ Risques de blessures avec les lames tranchantes !

N'introduisez jamais les doigts dans le logement de la lame du broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne touchez jamais à main nue la lame du broyeur universel. Pour nettoyer, utilisez une brosse. N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !

Important !

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil immobile. Ne jamais travailler avec le mixeur plongeant (pied mixeur) dans le récipient du broyeur. Le broyeur universel ne va pas au four micro-ondes.

Montez et retirez l'élément superposé du broyeur universel uniquement pendant que l'appareil ne tourne pas. Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur. Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

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

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

Vu le nombre de modèles différents, il se peut que les accessoires ne figurent pas tous dans votre set. Vous pouvez vous procurer ces accessoires individuellement auprès du service après-vente.

Broyeur universel

→ Figure 

1 Récipient

2 Lame

3 Embout démultiplicateur


4 Couvercle

Selon le modèle:

5 **Lame à broyer les glaçons**

Utilisation

Attention !

Respecter impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau. → Figure 

Lame: Cet accessoire sert à broyer les produits suivants : viande, fromage dur, oignons, fines herbes, ail, fruits, légumes, noix et amandes.

Lame à broyer les glaçons : pour piler la glace (glace pilée). Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons (100 g max.).


Attention !

- N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !
- Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.
- Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer des produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).
- Ne traiter les glaçons qu'avec la lame à broyer les glaçons.

→ Figure 9

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

Important : la lame doit être en position bien verticale.

2. Verser les produits à broyer dans le récipient.
3. Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
4. Placer l'appareil de base sur le couvercle démultiplicateur et appuyer dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible.
5. Brancher la fiche dans la prise de courant.
6. Tenir fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Appuyer sur la touche turbo . L'appareil reste allumé tant que la touche d'allumage est maintenue enfoncée.
7. Une fois le mixage effectué, relâcher la touche d'allumage. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.

Après le travail

8. Débrancher la fiche de la prise de courant.

9. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer l'appareil de base.
10. Tourner le couvercle démultiplicateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le retirer.
11. Saisissez la lame par sa poignée en plastique puis retirez-la.
12. Vider le récipient.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → Figure 10

Nettoyage

Risques de blessures

Ne pas toucher le tranchant de la lame universelle / lame à broyer les glaçons à mains nues. Pour le nettoyage, saisir les lames uniquement au niveau du plastique et utiliser une brosse.

Attention !

Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel dans des liquides, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau ou au lave-vaisselle.

- Nettoyer le couvercle démultiplicateur uniquement avec un chiffon humide.
- Nettoyer les autres accessoires avec un produit de nettoyage et un chiffon doux ou une éponge ou les laver au lave-vaisselle. Utiliser une brosse pour nettoyer la lame.

Exemple de recette :

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme (CNHR24) :

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

Mélange miel-pomme

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C) :

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

Gâteau :

- 3 œufs
- 60 g de beurre
- 100 g de farine de blé (type 405)
- 60 g de noix en poudre
- 1 c. à c. de cannelle
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 pomme
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Battre les blancs d'œuf en neige.
- Battre les jaunes d'œuf avec le sucre, puis ajouter le beurre mou et le **mélange miel-pomme**.
- Mélanger la farine, les noix en poudre, la cannelle et la levure chimique dans un bol séparé. Ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger. Incorporer délicatement les blancs d'œufs battus à l'aide d'une spatule.
- Tapiser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser le mélange préparé.
- Éplucher la pomme et la couper en morceaux. Répartir les tranches de pommes sur le gâteau.
- Préchauffer le four à 180°C et faire cuire le gâteau pendant 30 minutes.

Fouet→ **Figure A****6 Embout démultiplicateur****7 Fouet**

Si le fouet n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du service après-vente (n° de réf. 657379, 12027763).

Utilisation

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

⚠ Risque de brûlures !

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

→ **Figure C**

1. Versez les aliments dans le bol mixeur.
2. Posez l'embout démultiplicateur sur l'appareil de base, puis l'enclencher.
3. Insérez le fouet dans l'embout démultiplicateur puis clipsez-le.

Attention !

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur.

4. Brancher la fiche dans la prise de courant.
5. Régler la vitesse de rotation au moyen du régulateur de vitesse (recommandation : vitesse élevée).
6. Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, puis appuyez sur le bouton de mise en route.
7. Traiter les aliments avec le fouet.
8. Une fois le mixage effectué, relâchez le bouton de mise en route. Attendre que l'entraînement se soit immobilisé.

Après le travail

9. Débrancher la fiche de la prise de courant.
10. Maintenir les deux touches de déverrouillage appuyées et retirer le fouet avec embout démultiplicateur de l'appareil de base.
11. Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.
 - Nettoyer immédiatement toutes les pièces après utilisation. → **Figure D**

Nettoyage**Attention !**

Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans l'eau, ne le nettoyez pas sous un jet d'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

- Le fouet peut se laver au lave-vaisselle. N'essayez l'embout démultiplicateur qu'avec un chiffon humide.

Sous réserve de modifications.

Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione ErgoMixx MSM6.../MS6...

Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione.

L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

⚠ Pericolo di ferite da lame taglienti!

Non introdurre mai le mani nella lama del mini tritatutto. Afferrare la lama del mini tritatutto solo sull'impugnatura in plastica. Non toccare la lama del mini tritatutto direttamente con le mani. Per la pulizia usare una spazzola. Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

Importante!

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio fermo. Non lavorare mai con il frullatore ad immersione (piede frullatore) nel contenitore del tritatutto. Il mini tritatutto non è idoneo per forni a microonde.

Applicare e rimuovere l'adattatore del mini tritatutto solo quando l'apparecchio è fermo. Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio. Non immergere mai l'adattatore ingranaggio in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso.

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

A causa dei diversi modelli, è possibile che non tutti gli accessori siano compresi nel vostro set. Questi sono in vendita anche singolarmente presso il servizio assistenza clienti.

Mini tritatutto

→ Figura 


- 1 Contenitore
- 2 Lama
- 3 Adattatore ingranaggio
- 4 Coperchio

A seconda del modello:

- 5 Lama tritagliaccio

Uso

Attenzione!

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella. → Figura 

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

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


Attenzione!

- Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.
- Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini.
- Il mini tritatutto non è idoneo per sminuzzare alimenti molto duri (grani di caffè, rafano, noci moscate) e prodotti congelati (frutta e simili).
- Lavorare i cubetti di ghiaccio esclusivamente con la lama tritaghiaccio.

→ Figura B

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

Importante: la lama deve essere inserita verticalmente nel contenitore sull'apposito innesto.

2. Introdurre l'alimento.
3. Mettere il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore e ruotare in senso orario finché non si sente uno scatto.
4. Mettere il corpo motore del frullatore sul coperchio con innesto per corpo motore e premere fino a sentire uno scatto.
5. Inserire la spina di alimentazione.
6. Tenere fermi il corpo motore del frullatore e il mini tritatutto. Premere il tasto Turbo . L'apparecchio è in funzione finché si mantiene premuto il tasto.
7. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante d'accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.

Dopo il lavoro

8. Staccare la spina di alimentazione.
9. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere il corpo motore del frullatore.
10. Ruotare il coperchio con innesto per corpo motore in senso antiorario e rimuoverlo.
11. Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.

12. Svuotare il contenitore.

- Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
→ Figura D

Pulizia

Pericolo di lesioni

Non toccare la lama universale / la lama tritaghiaccio a mani nude. Per la pulizia, afferrarle solo dalla parte in plastica e utilizzare una spugna.

Attenzione!

Non immergere mai l'adattatore del mini tritatutto in liquidi e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.
- Pulire gli altri componenti con detersivo e un panno o una spugna o metterli in lavastoviglie. Per pulire le lame utilizzare una spugna.

Ricetta di esempio:

torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele (CNHR24):

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

Miscela di miele e mele

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Torta:

- 3 uova
- 60 g di burro
- 100 g di farina tipo 00
- 60 g di noci tritate
- 1 cucchiaino di cannella
- 2 bustine di vanillina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 mela
- Separare gli albumi dai tuorli.
- Montare a neve ferma gli albumi.

- Sbattere i tuorli con lo zucchero, quindi aggiungere il burro ammorbidito e la **miscela di miele e mele**.
- Mescolare la farina, le noci tritate, la cannella e il lievito in polvere in una ciotola separata. Aggiungere agli altri ingredienti e incorporare. Incorporare con delicatezza gli albumi a neve con una spatola.
- Rivestire uno stampo da plumcake (35 x 11 cm) di carta forno e versarvi la miscela preparata.
- Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Distribuire le mele a fette sulla torta.
- Preriscaldare il forno a 180 °C e far cuocere la torta per 30 minuti.

Frusta per montare

→ **Figura A**

6 Adattatore ingranaggio

7 Frusta per montare

Se la frusta per montare non è compresa nella fornitura, può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 657379, 12027763).

Uso

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

⚠ Pericolo di ustioni!

Per la lavorazione di latte bollente usare un bicchiere per frullare alto e sottile. Dal latte bollente possono uscire spruzzi e provocare ustioni.

→ **Figura C**

1. Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
2. Inserire l'adattatore ingranaggio nell'apparecchio base ed incastrarlo.
3. Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.

Attenzione!

Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio.

4. Inserire la spina di alimentazione.
5. Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (consiglio: alta velocità).
6. Mantenere ben fermo l'apparecchio ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante d'accensione.
7. Lavorare gli alimenti con la frusta per montare.
8. Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'ingranaggio sia fermo.

Dopo il lavoro

9. Staccare la spina di alimentazione.
 10. Tenendo premuti i due tasti di sblocco, togliere la frusta per montare con il suo adattatore dal corpo motore.
 11. Staccare la frusta per montare dall'adattatore.
 - Pulire tutte le parti subito dopo l'uso.
- **Figura D**

Pulizia

Attenzione!

Non immergere mai l'adattatore ingranaggio in acqua e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

- La frusta per montare può essere lavata in lavastoviglie, pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

Con riserva di modifica.

Voor uw veiligheid

Dit accessoire is bedoeld voor de staafmixer ErgoMixx MSM6.../MS6...

Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht. Het accessoire is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing.

⚠ Verwondingsgevaar door scherpe messen!

Nooit in het mes van de universele fijnsnijder grijpen! Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep. Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken. Voor het reinigen een borstel gebruiken. De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!

Belangrijk!

Accessoires alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. Nooit met de staafmixer (mixervoet) in het fijnsnijderreservoir werken. De universele fijnsnijder is niet geschikt voor de magnetron.

Het opzetstuk van de allesnijder alleen aanbrengen of verwijderen wanneer het apparaat stilstaat. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

De garde nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

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

Ook deze gebruiksaanwijzing overhandig als u het apparaat aan derden doorgeeft. Omdat er meerdere modellen zijn, is het mogelijk dat uw set niet alle accessoires bevat. Deze zijn afzonderlijk verkrijgbaar bij de klantenservice.

Universele fijnsnijder

→ Afb. 

- 1 Reservoir
- 2 Mes
- 3 Aandrijfhulpstuk
- 4 Deksel

Afhankelijk van het model:

- 5 Ijscrushmes

Bedienen

Let op!

De maximumhoeveelheden en verwerkingstijden in de tabel absoluut in acht nemen.

→ Afb. 

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

Ijscrushmes: voor het fijnmalen van ijsblokjes (crushed ice). Optimale hoeveelheid: 4-6 ijsblokjes (max. 100 g).


Let op!

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

→ **Afb. 3**

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

Belangrijk: het mes moet recht in het reservoir zitten.

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

Na het werk

8. Stekker uit het stopcontact nemen.
9. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en het basisapparaat eraf halen.
10. Aandrijvingsopzetstuk tegen de klok in draaien en verwijderen.
11. Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
12. Reservoir leegmaken.
 - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → **Afb. 4**

Reinigen

 **Gevaar voor letsel**

Snijbladen van het universele mes / ijscrushmes niet met blote handen aanraken. Om te reinigen deze alleen aan de kunststof vastnemen en een borstel gebruiken.

Let op!

Het opzetstuk van de universele fijnsnijder niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

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

**Voorbeeldrecept:
honingkoek met appels**

Honing-appelmengeling (CNHR24):

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

Honing-appelmengeling (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Gebak:

- 3 eieren
- 60 g boter
- 100 g witte bloem (type 405)
- 60 g gemalen walnoten
- 1 theelepel kaneel
- 2 pakjes vanillesuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 appel
- De eiwitten scheiden van de eierdooiers.
- Het eiwit stijf kloppen.

- Eierdooiers met de suiker opkloppen, dan de zachte boter en de **honing-appelmengeling** toevoegen.
- Bloem, gemalen walnoten, kaneel en bakpoeder in een afzonderlijke kom mengen. Aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren. De geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.
- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide mengeling erin doen.
- De appel schillen en in plakjes snijden. De plakjes appel over het gebak verdelen.
- De oven op 180°C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Garde

→ Afb. 

6 Aandrijfhulpstuk

7 Garde

Als de garde niet standaard met het apparaat wordt meegeleverd, kunt u deze bestellen bij de klantenservice (bestelnr. 657379, 12027763).

Bedienen

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

Gevaar voor brandwonden!

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

→ Afb. 

1. Levensmiddel in de mixkom doen.
2. Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
3. De garde in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.


Let op!

De garde nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen.

4. Stekker in het stopcontact steken.

5. Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (een hoog toerental wordt aanbevolen).
6. Basisapparaat en mixkom vasthouden en de inschakeltoets indrukken.
7. De levensmiddelen met de garde verwerken.
8. Na het mixen de inschakelknop loslaten. Wachten tot de aandrijving stilstaat.

Na het werk

9. Stekker uit het stopcontact nemen.
10. Beide ontgrendelingstoetsen ingedrukt houden en de garde met het aandrijfhulpstuk van het basisapparaat nemen.
11. Garde van het aandrijfhulpstuk nemen.
 - Alle onderdelen bij voorkeur direct na gebruik reinigen. → Afb. 

Reinigen

Let op!

Het aandrijfhulpstuk niet in water dompelen en niet onder stromend water of in de vaatwasmachine reinigen.

- De garde kan worden gereinigd in de vaatwasmachine; het aandrijfhulpstuk alleen afvegen met een vochtige doek.

Wijzigingen voorbehouden.

For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen ErgoMixx MSM6.../MS6...

Læs og overhold brugsanvisningen til stavblenderen.

Tilbehøret er kun egnet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.

⚠ Fare for at komme til skade på grund af skarpe knive!

Stik aldrig fingrene ind i kniven på minihakkeren! Tag altid kun fat i kunststofgrebet på minihakkeren. Berør ikke kniven på minihakkeren med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring. Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!

Vigtigt!

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

Arbejd aldrig med stavblenderen (blenderfod) i minihakkeren.

Minihakkeren er ikke egnet til mikrobølgeovnen.

Påsats til minihakker må kun sættes på og tages af, når apparatet er slukket. Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i væsker, rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen. Sæt aldrig piskeriset i drevet uden motorenheden. Dyp aldrig drevet i væske; rengør det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

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

Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

Da der findes forskellige modeller, kan det være, at ikke alle tilbehørsdele er indeholdt i sættet. Disse kan også købes enkeltvis hos serviceforhandleren.

Minihakker

→ Billede 

- 1 Beholder
- 2 Kniv
- 3 Drev
- 4 Låg

Afhængigt af modellen:

- 5 Ice-Crush-kniv

Betjening

OBS!

De maksimale mængder og forarbejdnings-tiderne i tabellen skal altid overholdes.

→ Billede 

Kniv: Bruges til at småhakke kød, hård/tør ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

Ice-Crush-kniv: Til knusning af isterninger (Crushed Ice). Optimal bearbejdningsmængde: 4-6 isterninger (maks. 100 g).


Bemærk!

- Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!
- Før kød hakkes: Fjern knogler, brusk, hud og sener.
- Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnød) og frostvarer (frugt el.lign.).
- Forarbejd kun isterninger med Ice-Crush-kniven.

→ Billede 

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

Vigtigt: Kniven skal sidde lige i beholderen.

2. Fyld ingredienserne i.
3. Sæt drevpåsatsen på beholderen, og drej den mod højre indtil stop.
4. Sæt motorenheden på drevpåsatsen, og tryk, indtil den klikker hørbart på plads.
5. Sæt netstikket i.
6. Hold fast i motorenheden og minihakker. Tryk på turbo-tasten . Apparatet er tændt, så længe tasten holdes inde.
7. Slip tændetasten efter forarbejdningen. Vent, indtil drevet er standset.

Efter arbejdet

8. Træk netstikket ud.
9. Hold begge sikkerhedsknapper trykket, og tag motorenheden af.
10. Drej drevpåsatsen i retning mod uret, og tag den af.
11. Tag fat i kunststofgrebet på kniven til minihakkeren, og tag den ud.
12. Tøm beholderen.
 - Rengør straks alle dele efter brug.

→ Billede **Rengøring**** Fare for at komme til skade**

Rør ikke ved universalknivens / Ice-Crush-knivens klinger med de bare hænder. Tag kun fat i plastikdelen til rengøring, og brug en børste.

Bemærk!

Dyp aldrig påsatsen på minihakkeren i væsker, rengør den ikke under rindende vand, og sæt den ikke i opvaskemaskinen.

- Tør kun påsatsen af med en fugtig klud.
- De andre tilbehørsdele rengøres med sæbevand og en blød klud eller svamp eller rengøres i opvaskemaskinen. Brug en børste til rengøring af knivene.

Opskriftseksempel:**Honningkage med æbler****Honning-æble-blanding: (CNHR24):**

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

Honning-æble-blanding**(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):**

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

Kage:

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

- Forvarm ovnen til 180 °C, og bag kagen i 30 minutter.

Piskeris

→ Billede

6 Drev

7 Piskeris

Hvis piskeriset ikke medfølger, kan det bestilles hos kundeservice (best.-nr. 657379, 12027763).

Betjening

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

Fare for skoldning!

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

→ Billede

1. Kom de ønskede fødevarer i bægeret.
2. Sæt drevet på motorenheden, og få den til at falde i hak.
3. Stik piskeriset ind i drevet, og tryk det fast.

Bemærk!

Sæt aldrig piskeriset i drevet uden motorenheden.

4. Sæt netstikket i.
5. Indstil den ønskede hastighed med hastighedsreguleringen (anbefaling: høj hastighed).
6. Hold fast i motorenhed og bæger, og tryk på start-tasten.
7. Forarbejd fødevarerne med piskeriset.
8. Slip tændetasten efter forarbejdning. Vent, indtil drevet står stille.

Efter arbejdet

9. Træk netstikket ud.
 10. Hold begge sikkerhedsknapper trykket, og tag piskeriset med drevet af motorenheden.
 11. Tag piskeriset af drevet.
- Rengør straks alle dele efter brug.

→ Billede

Rengøring

Bemærk!

Dyp aldrig drevet i vand; rengør det ikke under rindende vand, og sæt det ikke i opvaskemaskinen.

- Piskeriset kan sættes i opvaskemaskinen. Drevet må kun tørres af med en fugtig klud.

Ret til ændringer forbeholdes.

For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren ErgoMixx MSM6.../MS6...

Følg bruksanvisningen for stavmikseren. Tilbehøret er kun egnet for den bruken som er beskrevet i denne veiledningen.

⚠ Fare for skade på grunn av skarpe kniver!

Grip aldri inn i universalkutterens kniv. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket. Ikke berør universalkutterens kniv med bare hender. Bruk børste til rengjøringen. Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen!

Viktig!

Tilbehøret må kun settes på og tas av når apparatet er stanset.

Du må aldri arbeide med stavmikseren (mikserfoten) i kutterbeholderen. Universalkutteren er ikke egnet for mikrobølgeovn.

Påsatsen for universalkutteren må kun settes på og tas av når apparatet er stanset. Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

Les nøye igjennom denne veiledningen før bruk, for å få viktige sikkerhets- og betjeningshenvisninger for dette apparatet. Ta vare på bruksanvisningen.

Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksanvisningen leveres med.

På grunn av forskjellige modeller, er det mulig at ikke alle tilbehørsdelene er vedlagt settet ditt. Disse kan også fåes enkeltvis hos kundeservice.

Universalkutter

→ **Bilde **

1 Beholder

2 Kniv

3 Drevforsats

4 Lokk

Avhengig av modell:

5 "Ice Crush"-kniv

Betjening

Obs!

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

→ **Bilde **

Kniv: For kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

"Ice Crush"-kniv: Til kutting av isbiter (Crushed Ice). Optimal arbeidsmengde: 4-6 isbiter (maks. 100 g).


Obs!

- Universalkutteren må kun brukes når den er satt komplett sammen!
- Før kutting må brus, ben og sener fjernes fra kjøttet.
- Universalkutteren er ikke egnet for knusing av meget harde (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).
- Isbiter må kun bearbeides med "Ice Crush"-kniven.

→ Bilde

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

Viktig: Kniven må sitte rett i beholderen.

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

Etter arbeidet

8. Trekk ut støpselet.
9. Hold begge frigjøringstastene inne og ta av basisapparatet.
10. Drei drevpåsatsen mot urviseren og ta den av.
11. Ta i plastfåndtaket på kniven og ta den ut.
12. Tøm beholderen.
 - Rengjør alle delene straks etter bruk.

→ Bilde

Rengjøring

Fare for personskader

Universalknivens / "Ice Crush"-knivens knivblad må ikke berøres med bare hender. Ta bare tak i plastdelen når disse delene skal rengjøres, og bruk en børste.

Obs!

Påsatsen til universalkutteren må aldri dyppes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.

- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.
- Rengjør de øvrige tilbehørsdelene med såpevann og en myk klut eller svamp, eller rengjør dem i oppvaskmaskinen. Bruk en børste til rengjøring av knivene.

Eksempel på oppskrift:

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler (CNHR24):

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

Blanding av honning/epler (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Kake:

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

- Forvarm stekeovnen til 180°C og bak kaken i 30 minutter.

Visp

→ **Bilde** 

6 Drevforsats

7 Visp

Dersom vispen ikke følger med ved leveringen, kan denne bestilles via kundeservice (best. nr. 657379, 12027763).

Betjening

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

Fare for skolding!

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

→ **Bilde** 

1. Fyll matvarer på miksebegeret.
2. Sett drevforsatsen på basisapparatet og la den gå i inngrep.
3. Sett vispen inn i drevforsatsen og la den gå i inngrep.

Obs!

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

4. Sett i støpselet.
5. Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
6. Hold basismaskinen og miksebegeret fast og trykk inn innkoplingstasten.
7. Bearbeid matvarene med vispen.
8. Etter arbeidet må innkoplingstasten slippes igjen. Vent til drevet står stille.

Etter arbeidet

9. Trekk ut støpselet.
 10. Hold begge frigjøringstastene inne og ta vispen med drevforsatsen ut av basisapparatet.
 11. Ta vispen av drevforsatsen.
- Rengjør alle delene straks etter bruk.

→ **Bilde** 

Rengjøring

Obs!

Girforsatsen må aldri dyppes ned i vann, og den må ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

- Vispen kan vaskes i oppvaskmaskin, drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

Det tas forbehold om endringer.

För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för stavmixern ErgoMixx MSM6.../MS6...
Följ bruksanvisningen för stavmixern.

Tillbehöret är enbart avsett för det ändamål som beskrivs i den här bruksanvisningen.

⚠ Risk för skador på grund av vassa knivar!

Vidrör aldrig minihackarens kniv. Fatta enbart minihackarens kniv i plasthandtaget. Rör aldrig minihackarens kniv med bara händer. Använd en borste vid rengöringen. Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd!

Viktigt!

Tillbehör får bara sättas på och tas bort när apparaten står stilla. Arbeta aldrig med stavmixern (mixerfoten) i finfördelarbehållaren.

Minihackaren är inte avsedd för mikrovågsugn.

Minihackarens överdel får bara sättas på och tas bort när apparaten står stilla. Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln. Sänk aldrig ned drivaxeln i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

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

Lämna över bruksanvisningen när du överlåter apparaten till en annan person. På grund av att det finns olika modeller kanske inte alla tillbehörsdelar finns med i din förpackning. Du kan också beställa dem separat från kundtjänsten.

Minihackare

→ Figur 


- 1 Behållare
- 2 Kniv
- 3 Drivaxel
- 4 Lock

Beroende på modell:

- 5 Ice Crush-kniv

Användning

Obs.!

Följ ovillkorligen de största mängderna och bearbetningstiderna i tabellen. → Figur 

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

Ice Crush-kniv: för att krossa isbitar.
Optimal bearbetningsmängd: 4-6 isbitar (max. 100 g).


Varning!

- Använd minihackaren enbart i komplett sammansatt tillstånd!
- Ta bort brosk, ben och senor innan du finfördelar kött.
- Minihackaren är inte avsedd för finfördelning av mycket hårda matvaror (kaffebönor, rättika, muskotnötter) och frysta varor (frukt o.d.).
- Använd enbart Ice Cush-kniven för att krossa isbitar.

→ Bild B

1. Ställ behållaren på en slät och ren arbetsyta och tryck fast den. Sätt in universalkniven eller Ice Crush-kniven.

Viktigt: Kniven måste sitta rakt i behållaren.

2. Fyll på matvaror.
3. Sätt drivningstillsatsen på behållaren och vrid den moturs tills du hör att den snäpper fast.
4. Sätt motordelen på drivningstillsatsen och tryck tills du hör att den snäpper fast.
5. Sätt in stickkontakten.
6. Håll fast motordelen och minihackaren. Tryck på turboknappen . Apparaten är igång så länge du håller knappen intryckt.
7. Släpp knappen när önskad konsistens har uppnåtts. Vänta tills drivningen står stilla.

Efter arbetet

8. Ta ut stickkontakten.
9. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av motordelen.
10. Vrid drivningstillsatsen moturs och ta av den.
11. Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
12. Töm behållaren.
 - Rengör alla delar omedelbart efter användningen. **→ Figur D**

Rengöring** Risk för personskador!**

Rör inte vid universalknivens / Ice Crush-knivens eggjar med bara händer. Fatta dem bara i plastdelarna vid rengöringen och använd en borste.

Varning!

Sänk aldrig ned minihackarens överdel i vätska och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Överdelen får bara torkas av med en fuktig trasa.
- Rengör övriga tillbehör med diskvatten och en mjuk trasa eller svamp eller maskindiska dem. Använd en borste för att rengöra knivarna.

Receptexempel:**Honungskaka med äpplen****Honungs-Äppelblandning (CNHR24):**

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

Honungs-Äppelblandning (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Kaka:

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

- Skala äpplet och skär det i skivor. Fördela äppelskivorna över kakan.
- Förvärm ugnen till 180 °C och grädda kakan i 30 minuter.

Visp

→ **Figur A**

6 Drivaxel

7 Visp

Om vispen inte ingår i leveransen kan du beställa den från kundtjänsten (beställningsnummer 657379, 12027763).

Användning

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

⚠ Risk för brännskador!

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

→ **Figur C**

1. Fyll på matvaror i mixerbägaren.
2. Sätt drivaxeln på motordelen och snäpp fast den.
3. Stick in vispen i drivaxeln så att den snäpper fast.

Varning!

Sätt aldrig in vispen i motordelen utan drivaxeln.

4. Sätt in stickkontakten.
5. Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (vi rekommenderar ett högt varvtal).
6. Håll fast motordelen och mixerbägaren och tryck på startknappen.
7. Bearbeta matvarorna med vispen.
8. Släpp startknappen efter bearbetningen. Vänta tills drivningen står stilla.

Efter arbetet

9. Ta ut stickkontakten.
10. Håll båda frigöringsknapparna intryckta och ta av vispen med drivaxeln från motordelen.
11. Ta bort vispen från drivaxeln.

- Rengör alla delar omedelbart efter användningen. → **Figur D**

Rengöring

Varning!

Sänk aldrig ned motordelen i vatten och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

- Vispen kan diskas i maskin. Drivaxeln får bara torkas av med en fuktig trasa.

Rätt till ändringar förbehålls.

Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle ErgoMixx MSM6.../MS6....

Noudata sauvasekoittimen ohjeita. Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

⚠ Varo terävää terää – loukkaantumisvaara!

Älä missään tapauksessa koske minileikkurin terään. Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske minileikkurin terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa. Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!

Tärkeää!

Irrota ja kiinnitä varuste vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä koskaan käytä sauvasekoitinta (sekoitusvartta) minileikkurin astiassa. Minileikkuri ei sovellu mikroaaltouunikäyttöön.

Irrota ja kiinnitä minileikkurin yläosa vain laitteen ollessa pysähdyksissä. Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Älä koskaan upota adapteria veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

Lue käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöä. Siinä on tärkeitä laitteita koskevia turvallisuus- ja käyttöohjeita.

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

Varustus vaihtelee malleittain, joten on mahdollista, että kaikki tässä mainitut lisävarusteet eivät ole oman laitteesi mukana. Voit tilata niitä lisävarusteina asiakaspalvelusta.

Minileikkuri

→ Kuva 


- 1 Kulho
- 2 Terä
- 3 Adapteri
- 4 Kansi

Mallista riippuen:

- 5 Jäänmurskainterä

Käyttö

Huomio!

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja. → Kuva 

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

Jäänmurskainterä: Jääpalojen murskaamiseen (Crushed Ice).

Optimaalinen käsittelymäärä 4-6 jääpalaa (maks. 100 g).


Huomio!

- Käytä minileikkuria vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä!
- Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.
- Käsittele jääpaloja ainoastaan jäänmurskaintierällä.


→ Kuva 

1. Aseta kulho tasaiselle ja puhtaalle työtasolle ja paina se kiinni pintaan. Kiinnitä yleisterä tai jäänmurskaintierä.

Tärkeää: Terän on oltava kulhossa suorassa asennossa.

2. Täytä elintarvikkeet leikkuriin.
3. Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
4. Aseta peruslaite vaihteisto-osan päälle ja paina, kunnes se lukittuu kuuluvasti.
5. Liitä pistoke pistorasiaan.
6. Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista. Paina turbopainiketta . Laite on toiminnassa niin kauan kuin painike on painettuna.
7. Päästä irti käynnistyskytkimestä käsittelyn jälkeen. Odota, kunnes moottori pysähtyy.

Käytön jälkeen

8. Irrota pistoke pistorasiasta.
9. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota peruslaite.
10. Irrota vaihteisto-osa vastapäivään kääntäen.
11. Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
12. Tyhjennä kulho.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen.
 - Kuva 

Puhdistus** Loukkaantumisaara**

Älä koske yleisterän / jäänmurskaintierän leikkuuteeriin paljain käsin. Kun puhdistat niitä, tartu niihin vain muoviosasta ja käytä harjaa.

Huomio!

Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.
- Puhdista muut lisävarusteet astianpesuaineliuoksella ja pehmeällä liinalla tai sienellä tai puhdista ne astianpesukoneessa. Käytä terien puhdistukseen harjaa.

Esimerkkiresepti:**Omena-hunajakakku****Omena-hunajaseos (CNHR24):**

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

Omena-hunajaseos**(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):**

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

Kakku:

- 3 kananmunaa
- 60 g voita
- 100 g vaaleita jauhoja (405)
- 60 g rouhittuja saksanpähkinöitä
- 1 tl kanelia
- 2 pussia (=4 tl) vaniljasokeria
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 omena
- Erottele keltuaiset ja valkuaiset.
- Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi.
- Vatkaa keltuainen sokerin kanssa ja lisää sitten pehmyt voi ja hunaja-omenaseos.

- Sekoita jauhot, rouhitut saksanpähkinät, kaneli ja leivinjauhe erillisessä kulhossa. Lisää ne kosteiden ainesten joukkoon ja sekoita. Kääntelee valkuainen varovasti joukkoon lastalla.
- Vuoraa leipävuoka (35 x 11 cm) leivinpaperilla ja kaada taikina vuokaan.
- Kuori omena ja leikkaa se viipaleiksi. Levitä omenaviipaleet taikinan päälle.
- Lämmitä uuni 180 °C:seen ja paista kakkua 30 minuuttia.

Pallovispilä

→ Kuva 

6 Adapteri

7 Pallovispilä

Jos pallovispilä ei kuulu vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta (tilausnro 657379, 12027763).

Käyttö

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

Palovamman vaara!

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

→ Kuva 


1. Täytä elintarvikkeet kulhoon.
2. Aseta adapteri peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.
3. Työnnä pallovispilä adapteriin ja lukitse paikoilleen.

Huomio!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

4. Liitä pistoke pistorasiaan.
5. Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
6. Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina käynnistyskytkintä.
7. Käsittele elintarvikkeet pallovispilällä.
8. Vapauta käynnistyskytkin hienontamisen jälkeen. Odota, kunnes moottori pysähtyy.

Käytön jälkeen

9. Irrota pistoke pistorasiasta.
10. Paina molempia avaamispainikkeita ja irrota pallovispilä adapterineen peruslaitteesta.
11. Irrota pallovispilä adapterista.
 - Puhdista kaikki osat heti käytön jälkeen. → Kuva 

Puhdistus

Huomio!

Älä koskaan upota adapteria veteen äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa; puhdista adapteri vain kostealla liinalla pyyhkien.

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla ErgoMixx MSM6.../MS6...

Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla.

El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

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

¡No tocar nunca la cuchilla del picador universal! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por su asa de plástico. ¡No tocar nunca la cuchilla del picador universal directamente con las manos! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla. Usar el picador universal solo completamente montado.

¡Importante!

Montar y desmontar los accesorios solo con el aparato parado.

No trabajar nunca con la batidora de varilla (varilla mezcladora) en el recipiente para picar. El picador universal no es adecuado para el horno microondas.

Montar y retirar el adaptador del picador sólo con el aparato parado.

No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora. No sumergir nunca en líquidos la pieza acopladora, no lavarla bajo el chorro de agua del grifo ni en el lavavajillas.

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

Guarde las instrucciones de uso.

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

A causa de la diversidad de modelos existentes es posible que el juego de accesorios de su modelo no incluya todos los accesorios disponibles.

Éstos, sin embargo, se pueden adquirir individualmente en el servicio de asistencia técnica.

Picador universal

→ Figura 


- 1 Recipientes
- 2 Cuchilla
- 3 Pieza acopladora
- 4 Tapa

Según modelo:

- 5 Cuchilla para picar hielo

Uso del aparato

¡Atención!

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

Cuchilla: Para picar carne, queso duro, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Cuchilla para picar hielo: para picar cubitos de hielo (hielo picado). La cantidad de elaboración óptima: 4-6 cubitos de hielo (máx. 100 g).


¡Atención!

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

→ Figura 9

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

Importante: La cuchilla debe asentarse recta en el recipiente.

2. Introducir los alimentos.
3. Colocar la tapa de accionamiento en el recipiente y girarla en sentido horario hasta que encastre de forma audible.
4. Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y presionarla hasta que encastre de forma audible.
5. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
6. Sujetar bien la base motriz y el picador universal. Pulsar la tecla turbo . El aparato está conectado mientras la tecla esté pulsada.
7. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de accionamiento. Aguardar a que el accionamiento se detenga.

Tras concluir el trabajo

8. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
9. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar la base motriz.

10. Girar la tapa de accionamiento en sentido antihorario y retirarla.

11. Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.

12. Vaciar el recipiente.

- Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → **Figura 10**

Limpieza del aparato

Peligro de lesiones

No tocar la hoja de la cuchilla universal ni de la cuchilla para picar hielo con las manos desprotegidas. Sujetarlos siempre por la parte de plástico y usar un cepillo para limpiarlos.

¡Atención!

No sumergir el adaptador del picador universal en líquidos, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo ni tampoco en el lavavajillas.

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

Receta de ejemplo:

Biscocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana (CNHR24):

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

Mezcla de miel y manzana (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Bizcocho:

- 3 huevos
- 60 g de mantequilla
- 100 g de harina blanca (tipo 405)
- 60 g de nuez molida
- 1 cucharadita de canela
- 2 sobrecitos de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 manzana
- Separar las yemas de las claras.
- Batir la clara de huevo a punto de nieve.
- Batir las yemas junto con el azúcar y añadir la mantequilla blanda y la **mezcla de miel y manzana**.
- Mezclar la harina, la nuez molida, la canela y la levadura en polvo en un recipiente separado. Mezclarlos con los ingredientes húmedos. Con una espátula, incorporar cuidadosamente las claras batidas a punto de nieve.
- Forrar un molde para pan (35 x 11 cm) con papel de horno e introducir la mezcla recién preparada.
- Pelar la manzana, cortarla en rodajas y distribuirlas sobre el bizcocho.
- Precalentar el horno a 180 °C y hornear el bizcocho durante 30 minutos.

Varilla montaclaras

→ **Figura A**

6 Pieza acopladora

7 Varilla montaclaras

Si la varilla montaclaras no está incluida en el equipo de serie de su aparato, la puede adquirir como accesorio opcional en el servicio de asistencia técnica (n.º de pedido 657379, 12027763).

Uso del aparato

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

⚠ ¡Peligro de quemaduras!

Al batir leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente podría salpicar y provocar escaldaduras.

→ **Figura C**

1. Introducir los alimentos en el vaso de la batidora.
2. Montar y encajar la pieza acopladora en la base motriz.
3. Introducir y encajar la varilla montaclaras en la varilla montaclaras.

¡Atención!

No montar nunca la varilla montaclaras en la base motriz sin la pieza acopladora.

4. Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
5. Ajustar el número de revoluciones deseado con el mando selector (recomendación: número de revoluciones alto).
6. Sujetar la base motriz y el vaso. Pulsar la tecla de conexión.
7. Procesar los alimentos con la varilla montaclaras.
8. Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión. Esperar a que el accionamiento se detenga.

Tras concluir el trabajo

9. Extraer el enchufe de la toma de corriente.
10. Mantener pulsadas ambas teclas de desbloqueo y retirar de la base motriz la varilla montaclaras con la pieza acopladora.
11. Retirar la varilla montaclaras de la pieza acopladora.
 - Limpiar todas las piezas directamente después de su uso. → **Figura D**

Limpieza del aparato

¡Atención!

No sumergir nunca la pieza acopladora en el agua, no lavarla bajo el chorro de agua del grifo ni en el lavavajillas.

- La varilla montaclaras puede lavarse en el lavavajillas, pero la pieza acopladora sólo debe limpiarse con un paño húmedo.

Reservado el derecho a cambios y modificaciones sin previo aviso.

Para sua segurança

Este acessório destina-se à varinha mágica ErgoMixx MSM6.../MS6....

Seguir o manual de instruções da varinha mágica.

O acessório é apenas adequado para a utilização descrita nestas instruções.

⚠ Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico. Nunca tocar na lâmina do picador universal com as mãos sem qualquer protecção. Para a limpeza, utilizar uma escova. Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

Importante!

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho imobilizado. Nunca trabalhar com a varinha (pé triturador) no recipiente de trituração. O picador universal não é adequado para microondas. Colocar e retirar a tampa de accionamento apenas com o aparelho parado. Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça. Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável. Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

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

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

Dada a existência de vários modelos, é possível que nem todos os acessórios estejam incluídos no seu conjunto.

Estes também podem ser adquiridos individualmente nos Serviços Técnicos.


Picador universal

→ Fig. **A**

- 1 Depósito
 - 2 Lâmina
 - 3 Engrenagem adaptável
 - 4 Tampa
- Conforme o modelo:
- 5 Picador de gelo

Utilização

Atenção!

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

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

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


Atenção!

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


→ Fig.

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

Importante: a lâmina tem de ficar direita no recipiente.

2. Adicionar os alimentos.
3. Colocar o suporte da engrenagem no recipiente e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até que este encaixe de forma audível.
4. Colocar o aparelho base sobre o suporte da engrenagem e pressionar até que este encaixe de forma audível.
5. Ligar a ficha à tomada.
6. Segurar bem o aparelho base e o picador universal. Premir a tecla Turbo . O aparelho permanece ligado enquanto a tecla for pressionada.
7. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado.

Depois da utilização

8. Retirar a ficha da tomada.
9. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o aparelho base.
10. Rodar o suporte da engrenagem no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e retirá-lo.
11. Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
12. Esvaziar o recipiente.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → Fig. 

Limpeza

Perigo de ferimentos

Não tocar na lâmina universal / no picador de gelo com as mãos desprotegidas. Para limpar, pegar nas lâminas apenas pela peça de plástico e utilizar uma escova.

Atenção!

Nunca mergulhar a tampa do picador universal em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- A tampa de acionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.
- Limpar os restantes acessórios com uma solução à base de detergente e um pano macio ou uma esponja, ou colocar na máquina de lavar loiça. Para limpar as lâminas, utilizar uma escova.

Exemplo de receita:

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã (CNHR24):

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

Mistura de mel e maçã

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Bolo:

- 3 ovos
- 60 g de manteiga
- 100 g de farinha branca (tipo 405)
- 60 g de avelãs raladas
- 1 colher de chá de canela
- 2 pacotes de açúcar baunilhado
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 maçã
- Separar as gemas das claras.
- Bater as claras até ficarem em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar, depois adicionar a manteiga mole e a **mistura de mel e maçã**.
- Misturar a farinha, as avelãs raladas, a canela e o fermento em pó numa tigela separada. Adicionar aos ingredientes húmidos e misturar. Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
- Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã e cortá-la em fatias. Distribuir as fatias de maçã sobre o bolo.
- Pré-aquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

Batedor

→ Fig. A

6 Engrenagem adaptável**7 Batedor**

Se o batedor não fizer parte do equipamento de origem, o mesmo pode ser encomendado através da assistência técnica (n.º de encomenda 657379, 12027763).

Utilização

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

⚠ Perigo de queimaduras!

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

→ Fig. C

1. Colocar os alimentos no copo misturador.
2. Montar e encaixar a engrenagem adaptável no aparelho base.
3. Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.

Atenção!

Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável.

4. Ligar a ficha à tomada.
5. Regular a rotação pretendida com o regulador de rotações (recomendação: rotações elevadas).
6. Segurar com firmeza no aparelho base e no copo misturador e premir a tecla de de ligação.
7. Processar os alimentos com o batedor.
8. Depois da preparação, libertar a tecla de ligação. Aguardar até o acionamento ficar completamente imobilizado.

Depois da utilização

9. Retirar a ficha da tomada.
10. Manter ambas as teclas de destravamento pressionadas e retirar o batedor com a engrenagem adaptável do aparelho base.
11. Retirar o batedor da engrenagem adaptável.
 - Limpar todas as peças imediatamente após a sua utilização. → Fig. D

Limpeza**Atenção!**

Nunca mergulhar a engrenagem adaptável na água, nem a lavar sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça, mas a engrenagem adaptável só pode ser limpa com um pano húmido.

Salvo alterações técnicas.

Για την ασφάλειά σας

Αυτά τα εξαρτήματα προορίζονται για το μπλέντερ χειρός ErgoMixx MSM6.../MS6....

Προσέχετε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.

Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!

Μην πιάνετε ποτέ το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην αγγίζετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα. Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

Σημαντικό!

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Μην εργάζεστε ποτέ με το μπλέντερ χειρός (πόδι μίξερ) μέσα στο δοχείο τεμαχισμού. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για το φούρνο μικροκυμάτων.

Τοποθετείτε και αφαιρείτε το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μόνο με ακινητοποιημένη τη συσκευή. Μην βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Μην τοποθετείτε το χτυπητήριο στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης. Μην βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από τη χρήση, για να έχετε σημαντικές υποδείξεις ασφάλειας και χειρισμού αυτής της συσκευής. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης.

Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης. Λόγω των διαφορετικών μοντέλων μπορεί να μην περιέχονται όλα τα εξαρτήματα στο δικό σας σετ. Αυτά διατίθενται επίσης ξεχωριστά από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Κόφτης γενικής χρήσης

→ Εικ. 

- 1 Δοχείο
- 2 Μαχαίρι
- 3 Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης
- 4 Καπάκι

Ανάλογα με το μοντέλο:

- 5 Μαχαίρι ice-crush

Χειρισμός

Προσοχή!

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα. → **Εικ. 13**

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

Μαχαίρι ice-crush: Για τον τεμαχισμό παγοκύβων (crushed ice). Ιδανική ποσότητα επεξεργαζόμενων υλικών: 4-6 παγάκια (το πολύ 100 γρ.).

Προσοχή!

- Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!
- Πριν τον τεμαχισμό κρέατος αφαιρέστε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, ρετάνια, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).
- Επεξεργαστείτε τους παγόκυβους αποκλειστικά με το μαχαίρι ice-crush.

→ Εικ. 13

1. Τοποθετήστε το δοχείο πάνω σε μια λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε το. Τοποθετήστε το μαχαίρι γενικής χρήσης ή το μαχαίρι ice-crush.

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

2. Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.
3. Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης πάνω στο δοχείο και γυρίστε το προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
4. Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και πιέστε την, μέχρι να ασφαλίσει με το χαρακτηριστικό ήχο.
5. Συνδέστε το φως στην πρίζα.

6. Κρατήστε σταθερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης. Πατήστε το πλήκτρο Turbo **T**. Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, όσο το πλήκτρο είναι πατημένο.
7. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.

Μετά την εργασία

8. Αποσυνδέστε το φως.
9. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή.
10. Γυρίστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης ενάντια στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
11. Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
12. Αδειάστε το δοχείο.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → **Εικ. 14**

Καθαρισμός

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού

Μην αγγίζετε τις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης / του μαχαιριού ice-crush με γυμνά χέρια. Για τον καθαρισμό πιάστε τες μόνο από το πλαστικό και χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα του κόφτη γενικής χρήσης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- Σκουπίζετε το προσάρτημα μόνο με ένα βρεγμένο πανί.
- Καθαρίστε τα άλλα εξαρτήματα με σαπουνάδα και ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων. Για τον καθαρισμό των μαχαιριών χρησιμοποιήστε μια βούρτσα.

Παράδειγμα συνταγής:**Κέικ μελιού με μήλα****Μείγμα μελιού-μήλων (CNHR24):**

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

Μείγμα μελιού-μήλων**(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):**

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

Γλυκά:

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια
- 1 κουταλάκι κανέλα
- 2 φακελάκια βανίλια
- 1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο
- Χωρίστε τα αυγά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών, μέχρι να σφίξουν.
- Χτυπήστε τα κροκάδια των αυγών με τη ζάχαρη, μετά προσθέστε το μαλακό βούτυρο και το **μείγμα μελιού-μήλων**.
- Σε ένα ξεχωριστό λεκανάκι αναμειξτε το αλεύρι, τα αλεσμένα καρύδια, την κανέλα και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε τα στα υγρά υλικά και ανακατέψτε τα. Ανακατέψτε μέσα τη μαρέγκα προσεκτικά με μια σπάτουλα.
- Καλύψτε μια μακρόστενη φόρμα γλυκού (35 x 11 cm) με λαδόκολλα και βάλτε μέσα το προετοιμασμένο μείγμα.
- Καθαρίστε το μήλο και κόψτε το σε φέτες. Μοιράστε τις φέτες του μήλου πάνω στο γλυκό.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 °C και ψήστε το γλυκό για 30 λεπτά.

Χτυπητήρι→ Εικ. **6 Προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης****7 Χτυπητήρι**

Σε περίπτωση που το χτυπητήρι δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορεί να παραγγελθεί μέσω του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών (αριθ. παραγγελίας 657379, 12027763).

Χειρισμός

Για το χτύπημα σαντιγί, μαρέγκας και αφρόγαλου από καυτό (μέγιστο 70 °C) και κρύο γάλα (μέγιστο 8 °C) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.

⚠ Κίνδυνος ζεματίσματος!

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

→ Εικ. 

1. Προσθέστε τα τρόφιμα στο δοχείο ανάμειξης.
2. Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να ασφαλίσει.
3. Τοποθετήστε το χτυπητήρι στο προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης και αφήστε το να ασφαλίσει.

Προσοχή!

Μην τοποθετείτε το χτυπητήρι στη βασική συσκευή ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.

4. Συνδέστε το φινι στην πρίζα.
5. Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση του αριθμού στροφών (Σύσταση: υψηλός αριθμός στροφών).
6. Κρατήστε τη βασική συσκευή και το δοχείο ανάμειξης σταθερά και πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης.
7. Επεξεργαστείτε με το χτυπητήρι τα τρόφιμα.
8. Μετά την επεξεργασία αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε την ακινητοποίηση του μηχανισμού κίνησης.

Μετά την εργασία

9. Αποσυνδέστε το φιλς.
10. Κρατήστε πατημένα και τα δύο πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε το χτυπητήρι μαζί με το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης από τη βασική συσκευή.
11. Αφαιρέστε το χτυπητήρι από το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης.
 - Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. → **Εικ. 12**

Καθαρισμός

Προσοχή!

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης μέσα στο νερό και μην το καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- Το χτυπητήρι μπορεί να καθαριστεί στο πλυντήριο των πιάτων, σκουπίζετε το προσάρτημα μετάδοσης της κίνησης μόνο με βρεγμένο πανί.

Με επιφύλαξη για τις όποιες αλλαγές.

Kendi güvenliğinizi için

Bu aksesuar ErgoMixx MSM6.../MS6... el blenderi için tasarlanmıştır.

El blenderinin kullanım kılavuzunu dikkate alınız.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

⚠ Keskin bıçaklar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Genel doğrayıcının bıçağına kesinlikle elinizle müdahale etmeyiniz.

Genel doğrayıcının bıçağını sadece plastik kulpundan tutunuz.

Genel doğrayıcının bıçağına çıplak elle temas etmeyiniz. Temizlik için fırça kullanınız. Genel doğrayıcıyı sadece komple edilmiş durumdayken kullanınız!

Önemli!

Aksesuarları sadece cihaz duruyorken takınız ve çıkartınız. El blenderi (karıştırma ayağı) ile kesinlikle doğrayıcı haznesinin içinde çalışmayınız. Genel doğrayıcı mikrodalgada kullanıma uygun değildir.

Genel doğrayıcının üst parçasını sadece cihaz dururken takınız ve çıkartınız. Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Çırpma telini, dişli ara parça olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz. Dişli düzeneğin ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

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

Cihazı üçüncü kişilere verirken kullanma kılavuzunu da teslim ediniz.

Farklı modellerin mevcut olması nedeniyle, satın aldığınız setin içinde tüm aksesuarlar mevcut olmayabilir. Bu parçaları ayrıca müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz.

Genel doğrayıcı

→ Resim

1 Hazne

2 Bıçak

3 Dişli düzenek ön parçası

4 Kapak

Modele bağlı:

5 Buz kırma bıçağı

Kullanım

Dikkat!

Tabloda belirtilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.

→ Resim

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

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

Dikkat!

- Genel doğrayıcıyı sadece komple edilmiş durumdayken kullanınız!
- Eti doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinir bölümlerini ayırınız.
- Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, küçük hindistan cevizi) ve dondurulmuş (meyve v.b.) besinleri doğramak için uygun değildir.
- Buz küpleri sadece buz kırma bıçağı ile işlenmelidir.

→ Resim D

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

Önemli: Bıçak hazne içine tam olarak oturmalıdır.

2. Doğranacak besinleri doldurunuz.
3. Dişli düzeneği kaba yerleştiriniz ve duyulacak şekilde yerine oturuncaya kadar saat yönünde çeviriniz.
4. Ana cihazı dişli düzeneğin üzerine yerleştiriniz ve yerine oturduğu duyulana kadar bastırınız.
5. Elektrik fişini prize takınız.
6. Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz. Turbo tuşuna **T** basınız. Tuş basılı olduğu sürece cihaz açık kalmaya devam eder.
7. İşlemlerin bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz.

Kullanım sonrası

8. Elektrik fişini çekiniz.
9. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak ana cihazı çıkartınız.
10. Dişli düzeneği saat yönünün tersine çeviriniz ve çıkartınız.
11. Bıçağı plastik sapından tutunuz ve çıkartınız.
12. Hazneyi boşaltınız.

- Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → **Resim D**

Temizlik

⚠ Yaralanma tehlikesi

Doğrama bıçağıının / buz kırma bıçağıının ağızlarına çıplak el ile dokunmayınız. Temizlemek için sadece plastik kısmından tutunuz ve bir fırça kullanınız.

Dikkat!

Genel doğrayıcının üst parçasını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

- Üst parçayı sadece nemli bir bezle siliniz.
- Diğer aksesuar parçalarını deterjanlı su ve yumuşak bir bez veya sünger kullanarak temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız. Bıçağı temizlemek için bir fırça kullanınız.

Örnek tarif:

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı (CNHR24):

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

Bal-elma karışımı

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Kek:

- 3 yumurta
- 60 g tereyağı
- 100 g beyaz un (405 tipinde)
- 60 g dövülmüş ceviz içi
- 1 ÇK tarçın
- 2 paket şekerli vanilin
- 1 ÇK kabartma tozu
- 1 elma

- Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırınız.
- Yumurta akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta beyazına şeker ekleyiniz, yumuşak tereyağın ve **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Unu, dövülmüş ceviz içini, tarçını ve kabartma tozunu ayrı bir kaptaki karıştırınız. Bunları ıslak malzemelere ekleyiniz ve karıştırınız. Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.
- Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız karışımı kaba dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyunuz ve diskler şeklinde kesiniz. Elma dilimlerini kekin üzerine dağıtarak yerleştiriniz.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Çırpma teli

→ Resim A

6 Dişli düzenek ön parçası

7 Çırpma teli

Çırpma teli teslimat kapsamınızda yer almıyorsa müşteri hizmetlerinden temin edebilirsiniz (sipariş no. 657379, 12027763).

Kullanım

Çırpma teli; kremşanti, çırpma yumurta akı ve sıcak süt köpüğü (azm. 70°C) ve soğuk süt (azm. 8°C) çırpma ve soslar ve tatlılar için içerikler hazırlamak için kullanılabilir.

⚠️ Haşlanma tehlikesi var!

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

→ Resim B

1. Besinleri karıştırma kabına yerleştiriniz.
2. Dişli düzeneği ön parçasını ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
3. Çırpma telini dişli düzenek ön parçasına takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

Dikkat!

Çırpma telini, dişli ara parça olmadan kesinlikle ana cihaz içine takıp yerleştirmeyiniz.

4. Elektrik fişini prize takınız.
5. Devir sayısı ayarı ile istediğiniz devir sayısını ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı).
6. Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkıca tutunuz ve açma düğmesine basınız.
7. Çırpma teli ile besinleri işleyiniz.
8. İşlemlerinizi bittikten sonra devreye sokma tuşunu bırakınız. Tahrik sisteminin durmasını bekleyiniz.

Kullanım sonrası

9. Elektrik fişini çekiniz.
10. Her iki çözme tuşunu da bastırılmış şekilde tutarak çırpma telini dişli düzeneğin ön parçası ile birlikte ana cihazdan çıkartınız.
11. Çırpma telini dişli düzeneği ön parçasından çıkartınız.
 - Tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz. → Resim D

Temizlik

Dikkat!

Dişli düzeneği kesinlikle suya daldırmayınız veya akan su altında ya da bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir, dişli düzeneği ön parçası ise sadece nemli bir bezle silinmelidir.

Değişiklik hakları mahfuzdur.

Dla własnego bezpieczeństwa

Wyposażenie jest przeznaczone do blendera ErgoMixx MSM6.../MS6....

Przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi blendera. Wyposażenie nadaje się tylko do zastosowań opisanych w niniejszej instrukcji.

⚠ Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nigdy nie wkładać ręki do noża rozdrabniacza uniwersalnego. Nóż chwytać tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego gołą ręką. Do czyszczenia używać szczotki. Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany!

Uwaga!

Wyposażenie zdejmować i zakładać tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Pojemnika rozdrabniacza nie wykorzystywać do miksowania blenderem (końcówką miksującą). Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do kuchenki mikrofalowej. Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy. Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń. Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni. Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

Przed użyciem urządzenia należy starannie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby zapoznać się ze wskazówkami bezpieczeństwa i obsługi. Instrukcję obsługi proszę starannie przechowywać.

Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

Instrukcja obsługi jest przeznaczona do różnych modeli, dlatego jest możliwe, że nabyty zestaw nie zawiera wszystkich opisanych tutaj elementów wyposażenia. Można je nabyć pojedynczo poprzez autoryzowany serwis.

Rozdrabniacz uniwersalny

→ Rysunek 

- 1 Pojemnik
- 2 Nóż
- 3 Przystawka z przekładnią
- 4 Pokrywa

W zależności od modelu:

- 5 Nóż Ice-Crush

Obsługa

Uwaga!

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

Nóż: Do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

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


Uwaga!

- Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany!
- Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.
- Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawy ziarnistej, chrzanu, gąłki muszkatołowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).
- Kostki lodu rozdrabniać wyłącznie nożem Ice-Crush.

→ Rysunek B

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

Ważne: nóż musi być prosto osadzony w pojemniku.

2. Włożyć produkty.
3. Ustawić nasadkę z przekładnią na pojemniku i obrócić zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do słyszalnego zablokowania.
4. Ustawić korpus urządzenia na nasadce z przekładnią i docisnąć, aż w sposób słyszalny zablokuje się.
5. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
6. Chwycić korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny. Nacisnąć przycisk Turbo . Urządzenie pozostaje włączone dopóki jest wciśnięty przycisk.
7. Po rozdrobnieniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma.

Po pracy

8. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
9. Przytrzymać wciśnięte oba przyciski zwalniania blokady i wyjąć korpus urządzenia.
10. Obrócić nasadkę z przekładnią przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i zdjąć.
11. Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
12. Opróżnić pojemnik.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. → **Rysunek D**

Czyszczeniu

Niebezpieczeństwo zranienia

Ostrzy noża uniwersalnego / noża Ice-Crush nie dotykać gołymi rękoma. W celu czyszczenia chwytać je tylko za tworzywo sztuczne i używać szczotki.

Uwaga!

Nasadkę rozdrabniacza uniwersalnego nigdy nie zanurzać w żadnych płynach, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Nasadkę tylko wytrzeć wilgotną ściereczką.
- Pozostałe elementy wyposażenia oczyścić miękką szmatką lub gąbką z użyciem środka do mycia lub umyć w zmywarce. Do mycia noża użyć szczotki.

Przykładowy przepis:

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa (CNHR24):

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

Mieszanina miodowo-jabłkowa (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Ciasto:

- 3 jaja
- 60 g masła
- 100 g białej mąki (typu 405)
- 60 g mielonych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka cynamonu
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jabłko
- Oddzielić żółtka jaj od białek.
- Białka ubić na sztywno.
- Ubić żółtka z cukrem, a następnie dodać miękkie masło i **mieszaninę miodowo-jabłkową**.
- Mąkę, mielone orzechy włoskie, cynamon i proszek do pieczenia wymieszać w oddzielnej misce. Dodać do mokrych składników i wmieszać. Ubite białko ostrożnie wprowadzić pod masę przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i wlać przygotowaną mieszaninę.
- Obrać jabłko i pokroić je w plasterki. Rozmieścić plasterki jabłek na cieście.
- Podgrzać piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Końcówka do ubijania**→ Rysunek A****6 Przystawka z przekładnią****7 Końcówka do ubijania**

Jeżeli końcówka do ubijania nie należy do zakresu dostawy, można ją zamówić w punkcie zakupu urządzenia lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 657379, 12027763).

Obsługa

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

⚠ Niebezpieczeństwo oparzenia!

Przy gorącym mleku używać wysokiego, wąskiego naczynia. Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

→ Rysunek B

1. Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
2. Założyć przystawkę przekładniową na korpus urządzenia i zablokować.
3. Końcówkę do ubijania włożyć do przystawki przekładni i zatrzaskować.

Uwaga!

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni.

4. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
5. Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią prędkość (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
6. Przytrzymać mocno korpus urządzenia oraz pojemnik i nacisnąć przycisk włącznika.
7. Zmiksować produkty za pomocą końcówki do ubijania.
8. Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika. Poczekać, aż napęd się zatrzyma.

Po pracy

9. Wyciągnąć z gniazdka wtyczkę sieciową.
10. Przytrzymać wciśnięte oba przyciski zwalniania blokady i zdjąć z korpusu urządzenia końcówkę do ubijania razem z przystawką z przekładnią.
11. Końcówkę do ubijania wyjąć z przystawki przekładni.
 - Wszystkie części oczyścić natychmiast po użyciu. **→ Rysunek D**

Czyszczeniu**Uwaga!**

Przystawki z przekładnią nigdy nie zanurzać w wodzie, nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce do naczyń.

- Końcówkę do ubijania można myć w zmywarce do naczyń, przystawkę przekładni wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

Zmiany zastrzeżone.

Для вашої безпеки

Це приладдя призначене для ручного блендера ErgoMixx MSM6.../MS6...

Дотримуйтеся інструкції з використання ручного блендера. Приладдя придатне лише для описаного у цій інструкції використання.

⚠ Небезпека поранення гострими ножами!

Ніколи не братися руками за ніж універсального подрібнювача! Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача голими руками. Для очищення користуватися щіткою. Універсальний подрібнювач використовувати тільки у повністю зібраному стані!

Важливо!

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу. Ніколи не переробляйте продукти ручним блендером (ніжкою блендера) у посудині подрібнювача. Універсальний подрібнювач не придатний для використання в мікрохвильовій печі.

Насадку універсального подрібнювача можна встановлювати та знімати тільки після зупинки приладу. Насадку універсального подрібнювача ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку перехідника. Перехідник ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

Прочитайте уважно цю інструкцію перед використанням, щоб ознайомитися із важливими вказівками з техніки безпеки і управління для цього приладу. Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання.

Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом із приладом.

Пропонуються різні моделі і тому в Вашому комплекті можуть бути відсутні певні приладдя. Такі приладдя Ви можете окремо придбати в службі сервісу.

Універсальний подрібнювач

→ Малюнок **A**

- 1 Посудина
- 2 Ніж
- 3 Перехідник
- 4 Кришка

Залежно від моделі:

- 5 Ніж для льоду

Управління

Увага!

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

Ніж: Для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Ніж для льоду: для подрібнення кубиків льоду (приготування льодяної крихти). Оптимальна кількість для переробки: 4-6 кубиків льоду (макс. 100 г).


Увага!

- Універсальний подрібнювач використовувати тільки у повністю зібраному стані!
- Перед подрібненням м'яса видаліть із нього хрящі, кістки та сухожилля.
- Універсальний подрібнювач не придатний для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).
- Кубики льоду можна переробляти виключно ножем для льоду.

→ Малюнок B

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

Важливо: ніж у посудині має бути розташовано рівно.

2. Завантажте продукти.
3. Установіть на посудину редукторну насадку й поверніть насадку за годинниковою стрілкою, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
4. Установіть основний блок приладу на редукторну насадку й натисніть, щоб вона зафіксувалася з характерним звуком.
5. Вставте штепсельну вилку в розетку.
6. Притримуйте основний блок приладу та універсальний подрібнювач. Натисніть кнопку турборежиму . Прилад працюватиме, доки ви не відпустите кнопку.
7. Після обробки відпустіть кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинення привода.

Після роботи

8. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
9. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, зніміть основний блок приладу.
10. Поверніть редукторну насадку проти годинникової стрілки та зніміть її.
11. Взяти ніж за пластмасову ручку та вийняти його.
12. Випорожніть посудину.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → **Малюнок D**

Очищення

Небезпека травмування

Заборонено торкатися лез універсального ножа / ножа для льоду голими руками. Для чищення їх можна брати лише за пластмасові частини; чистити їх слід за допомогою щітки.

Увага!

Насадку універсального подрібнювача ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Насадку достатньо протерти вологою ганчіркою.
- Інші елементи приладдя протріть ганчіркою чи губкою, змоченою в лужному мийному розчині, або помийте в посудомийній машині. Ножі слід чистити щіткою.

Приклад рецепту:

медовий пиріг з яблуками

Медово-яблучна суміш (CNHR24):

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

Медово-яблучна суміш

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Пиріг:

- 3 яйця
- 60 г масла
- 100 г білого борошна (ґатунок 405)
- 60 г подрібнених лісових горіхів
- 1 ч. л. кориці
- 2 пакетики ванільного цукру
- 1 ч. л. розпушувача тіста
- 1 яблуко
- Відділіть жовтки від білків.
- Круто збийте білки.
- Збийте жовтки із цукром, а тоді додайте м'яке масло й **медово-яблучну суміш**.
- Змішайте в окремій мисці борошно з подрібненими горіхами, корицею і розпушувачем тіста. Додайте до вологих інгредієнтів і підмішайте. Обережно підмішайте лопаточкою збиті білки.
- Викладіть прямокутну форму (35 x 11 см) кулінарним папером і покладіть туди підготовану суміш.
- Почистьте яблуко й наріжте скибками. Розподіліть яблучні скибки по пирогу.
- Прогрійте духовку до 180 °C і випікайте пиріг 30 хвилин.

Віничок для збивання

→ Малюнок **A**

6 Перехідник

7 Віничок для збивання

Якщо віничок для збивання не входить до комплекту поставки, тоді його можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 657379, 12027763).

Управління

Для збивання вершків, білків та молока в піну із гарячого (макс. 70°C) та холодного молока (макс. 8°C), а також для приготування соусів та десертів.

⚠ Небезпека отримання опіків!

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу вузьку ємність для змішування. Гаряче молоко може розбризкатися і призвести до ошпарювання.

→ Малюнок **B**

1. Покласти продукти у ємність блендера.
2. Приєднайте редукторну приставку до основного блока приладу так, щоб вона зафіксувалася.
3. Вставити віничок для збивання у перехідник та зафіксувати.

Увага!

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку перехідника.

4. Вставте штепсельну вилку в розетку.
5. Установіть бажану частоту обертання за допомогою регулятора частоти обертання (рекомендується висока частота обертання).
6. Тримати міцно основний блок і ємність блендера та натиснути кнопку ввімкнення.
7. Обробіть продукти віничком для збивання.
8. Після переробки відпустити кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинення привода.

Після роботи

9. Вийміть штепсельну вилку з розетки.
10. Натиснувши та втримуючи обидві кнопки розблокування, від'єднайте віничок для збивання разом з редукторним перехідником від основного блока приладу.
11. Зняти віничок для збивання з перехідника.
 - Одразу після використання очистьте всі деталі. → Малюнок **D**

Очищення

Увага!

Перехідник ніколи не занурювати у воду та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині, тоді як перехідник слід тільки протирати вологою ганчіркою.

Можливі зміни.

Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера ErgoMixx MSM6.../MS6....

Руководствуйтесь указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации погружного блендера.

Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

⚠ Опасность травмирования об острые лезвия ножа!

Ни в коем случае не беритесь за нож универсального измельчителя. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Ни в коем случае не прикасайтесь к ножу универсального измельчителя голыми руками. Для чистки используйте щетку. Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!

Важно!

Принадлежность можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае не использовать погружной блендер (ножку блендера) в контейнере для измельчения. Универсальный измельчитель не пригоден для использования в микроволновой печи.

Насадку универсального измельчителя можно устанавливать и снимать только после остановки прибора. Ни в коем случае не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки. Ни в коем случае не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

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

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

Из-за наличия различных моделей возможно, что не все принадлежности входят в комплект поставки Вашего прибора. Их можно приобрести также отдельно в сервисной службе.

Универсальный измельчитель

→ Рисунок A

1 Контейнер

2 Нож

3 Редукторная приставка

4 Крышка

В зависимости от модели:

5 Нож для измельчения льда

Эксплуатация

Внимание!

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

→ Рисунок B

Нож: Для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Нож для измельчения льда: для измельчения кубиков льда. Оптимальное количество льда: 4-6 кубиков (макс. 100 г).

Внимание!

- Для чистки используйте щетку. Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!
- Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

- Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т. п.).
- Перерабатывать кубиков льда только ножом для измельчения льда.

→ Рисунок B

1. Поставив контейнер на гладкую и чистую рабочую поверхность, прижать его книзу. Вставить универсальный нож или нож для измельчения льда.

Важно. Нож должен находиться в контейнере в вертикальном положении.

2. Загрузить продукты.

3. Установить редуктор на контейнер и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.

4. Установить основной блок на редуктор и прижать до фиксации со щелчком.

5. Вставить штепсельную вилку в розетку.

6. Удерживать основной блок и универсальный измельчитель. Нажать turbo-кнопку (T). Прибор остается включенным, пока нажата кнопка.

7. После переработки отпустите кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода.

После работы

8. Извлечь штепсельную вилку из розетки.

9. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, снять основной блок.

10. Повернуть редуктор против часовой стрелки и снять его.

11. Взять нож за пластмассовую ручку и вынуть его.

12. Опорожнить контейнер.

■ Очистите все части прибора сразу после использования. → Рисунок D

Чистка

⚠ Не исключена опасность травмирования

Не касаться голыми руками лезвий универсального ножа для измельчения льда. Для очистки браться только за пластмассовую часть и использовать щетку.

Внимание!

Ни в коем случае не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Насадку следует только протирать влажной тряпкой.
- Очистить прочие принадлежности мыльным раствором и мягкой тканью или губкой либо вымыть их в посудомоечной машине. Для очистки ножей использовать щетку.

Примерный рецепт:

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь (CNHR24):

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

Яблочно-медовая смесь (CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

Пирог:

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

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

Венчик для взбивания

→ Рисунок **Ⓐ**

6 Редукторная приставка

7 Венчик для взбивания

Если венчик для взбивания не входит в комплект поставки, то его можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 657379, 12027763).

Эксплуатация

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

⚠ Опасность ошпаривания!

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

→ Рисунок **Ⓑ**

1. Загрузить продукты в стакан блендера.
2. Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать.

3. Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать его.

Внимание!

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки.

4. Вставить штепсельную вилку в розетку.
5. Установить регулятором числа оборотов нужное число оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
6. Удерживая основной блок и стакан блендера, нажать кнопку включения.
7. Пользуясь венчиком для взбивания, переработайте продукты.
8. После переработки отпустить кнопку включения. Дождитесь полной остановки привода.

После работы

9. Извлечь штепсельную вилку из розетки.
10. Держа нажатыми обе кнопки разблокировки, вынуть венчик для взбивания с редуктором из основного блока.
11. Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.
 - Очистите все части прибора сразу после использования. → **Рисунок D**

Чистка

Внимание!

Ни в коем случае не погружать редукторную приставку в воду и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

- Венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине, а редукторную приставку следует только протирать влажной тряпкой.

Мы оставляем за собой право на внесение изменений.

- تنبيه هام!**
- يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرِب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل.
4. أدخل قابس الجهاز في المقبس.
5. اضبط سرعة الدوران المرغوبة عن طريق ضبط سرعة الدوران (نصيحة: سرعة دوران عالية).
6. يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل.
7. قم بإعداد الطعام باستخدام مضرِب البيض.
8. اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من تحضير المواد الغذائية. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة.

بعد الانتهاء من العمل

9. انزع القابس الكهربائي.
10. اضغط على زرّي التحرير باستمرار وانزع مضرِب البيض مع رأس مجموعة التروس من الجهاز الأساسي.
11. يتم إخراج مضرِب البيض من شفة التوصيل.
- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← الصورة D

التنظيف

تنبيه هام!

- لا تغمر رأس مجموعة التروس في الماء مطلقاً ولا تنظفها بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- يمكن تنظيف المضرِب بغسله في غسالة الأطباق، أما رأس مجموعة التروس فيمكن مسحها بقطعة قماش مبللة فقط.

نحتفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات.

- 1 - ثمرّة تفاح
- أفضل البيض.
- اخفق ببيض البيض حتى يجمد.
- اخفق صفار البيض مع السكر، ثم أضف الزبد الناعم وخليط العسل والتفاح.
- اخلط الدقيق وجيوب الجوز المطحونة والقرفة وخميرة البكينج باودر في وعاء آخر. أضف للمكوّنات الرطبة واخلقها معاً. أزل العجين عن مضرِب البيض بحذر باستخدام ملعقة.
- صمّم شكل كيك مربع (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز وصب الخليط المحضّر فيه.
- قشّر التفاحة وقطعها إلى شرائح. ورّع شرائح التفاح على الكيك.
- سخّن فرن الطهي مسبقاً على درجة 180 م° واخبز الكعك 30 دقيقة.

مضرِب البيض

← الصورة A

6 شفة توصيل

7 مضرِب البيض

إذا لم يكن مضرِب البيض موجوداً داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه من قبل خدمة العملاء (رقم الطلب 657379, 12027763).

استخدام الجهاز

الجهاز مخصّص لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب من حليب ساخن (بعد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بعد أقصى 8 درجات مئوية)، وكذلك لإعداد الصلّات والأطعمة الحلوة التي تُقدّم في نهاية وجبة الطعام.

⚠ خطر الإصابة بالحروق!

عند معالجة حليب ساخن يجب استخدام وعاء خلط غير عريض وذو ارتفاع مناسب. الحليب الساخن يمكن أن تتطاير منه قطرات ويمكن أن يتسبب في إحداث حروق.

← الصورة C

1. ضع المواد الغذائية في وعاء الخلط.
2. ضع مجموعة التروس على الجهاز الأساسي واتركها تتعشّق.
3. يتم تركيب مضرِب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

- احرص على تنظيف جميع الأجزاء على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. ← **الصورة D**

التنظيف

⚠ خطر حدوث إصابات

لا تلمس أبدًا حواف السكين المتنوعة الاستخدام / سكين تحطيم الثلج بيديك مجردتين. ولتنظيفها أمسكها فقط من الجزء البلاستيكي واستخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

تنبيه هام!

غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جارٍ أو غسالة الأواني.

- امسح التجهيزة العلوية فقط بفضة مبللة.
- قم بتنظيف أجزاء الكماليات الأخرى بمحلول صابوني وقطعة قماش ناعمة أو اسفنجة أو ضعها في غسالة الأطباق. استخدم فرشاة لتنظيف السكين.

وصفة على سبيل المثال:

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل (CNHR24):

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

خليط التفاح بالعسل

(CNHR25, CNHR26, CNHR26C):

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

الكيك:

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 كيس صغير من سكر الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة البيكنج بودر

تنبيه هام!

- يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!
- قبل تقطيع اللحم، انزع منه الغضاريف والعظام والأوتار.
- القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) المواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).
- معالجة مكعبات الثلج فقط باستخدام سكين تحطيم الثلج.

← الصورة B

1. ضع الحاوية على أرضية عمل ملساء ونظيفة ثم اضغط عليها. استخدم السكين المتنوعة الاستخدام أو سكين تحطيم الثلج.

هام: ينبغي أن يكون السكين مركبًا في الحاوية في وضع مستقيم.

2. ضع المواد الغذائية.
3. قم بتركيب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية ثم إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة باستمرار حتى تستقر في موضعها بصوت مسموع.
4. قم بتركيب الجهاز الأساسي على قاعدة مجموعة التروس، ومن ثم ضغطه حتى يستقر في موضعه بصوت مسموع.
5. أدخل قابس الجهاز في المقبس.
6. ثبت الجهاز الأساسي والقطاعة المتنوعة الاستخدام. اضغط على زر تربو (T) يكون الجهاز مشغلا طالما أن الزر مضغوطا.
7. اترك زر التشغيل بعد الانتهاء من التحضير. انتظر إلى أن تتوقف وحدة الإدارة.

بعد الانتهاء من العمل

8. انزع القابس الكهربائي.
9. اضغط على زر التحريك باستمرار وانزع الجهاز الأساسي.
10. أدر قاعدة مجموعة التروس في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم انزعها.
11. يتم الإمساك بالسكين من على المقبض البلاستيكي.
12. قم بتفريغ الحاوية.

من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي مُعد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط ErgoMixx MSM6.../MS6...

يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط. هذا الملحق الإضافي مُعد ومعتمد فقط للاستخدام بالطريقة الموضحة في هذا الدليل.

⚠ خطر الإصابة بجروح بفعل السكين الحاد!

لا تقم مطلقاً بمد يدك في نطاق سكين القطاعة متنوعة الاستخدام. يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. لا تستخدم أبداً ساق الخلاط (ذراع الخلط) داخل وعاء القطاعة. القطاعة المتنوعة الاستخدام غير مخصصة للاستخدام في فرن المايكروويف. يجب عدم تركيب أو فك الجزء العلوي للقطاعة متنوعة الاستخدام إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً تماماً عن العمل. غطاء التشغيل الخاص بالقطاعة متنوعة الاستخدام يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جارٍ أو غسالة الأواني. يجب عدم القيام بحال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جارٍ أو في غسالة الأواني.

استخدام الجهاز**تنبيه!**

يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول.

← الصورة 3

سكين: لتقطيع اللحم والجبن الصلب والبصل والتوابل العشبية والثوم والفواكه والخضراوات والجوز واللوز إلى قطع صغيرة.

سكين تحطيم الثلج: صالح للفتتيت مكعبات الثلج

(Crushed Ice). الكمية المثالية التي يمكن

إعدادها: 4-6 مكعبات ثلجية (بحد أقصى 100 جم).

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. انتبه من فضلك إلى الحفاظ على دليل الاستخدام.

وقم بتسليمه لأي طرف ثالث في حال حصوله على الجهاز. بسبب اختلاف الطراز فإنه يمكن ألا يحتوي الطقم على كل أجزاء الملحقات التكميلية. فهذه الأجزاء يمكن الحصول عليها بشكل منفرد لدى خدمة العملاء.

القطاعة المتنوعة الاستخدام**← الصورة 4**

- 1 الحاوية
- 2 سكين
- 3 شفة توصيل
- 4 غطاء

على حسب الطراز:

5 سكين تحطيم الثلج



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

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You 'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

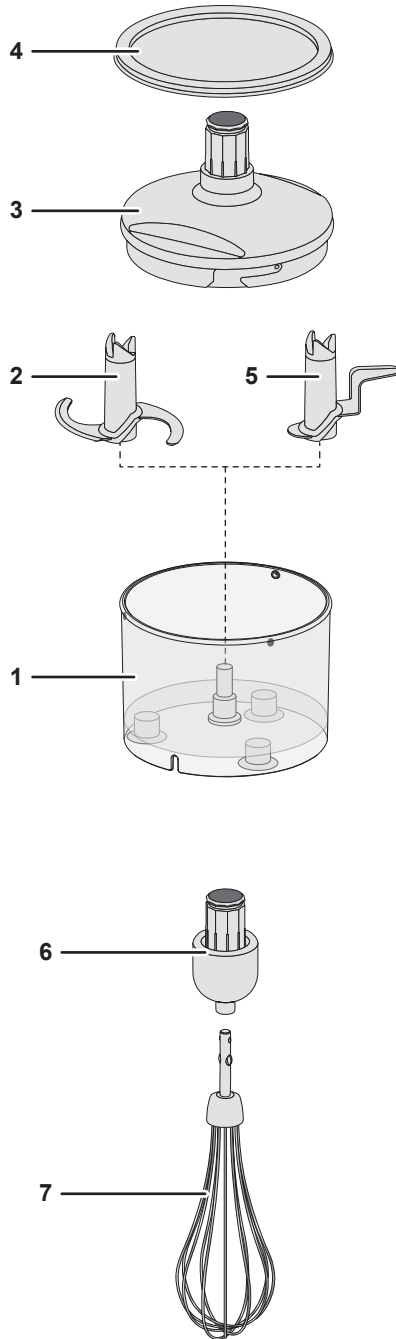
www.bosch-home.com



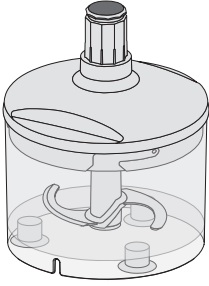
8001172259

(991008)

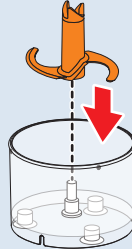
A



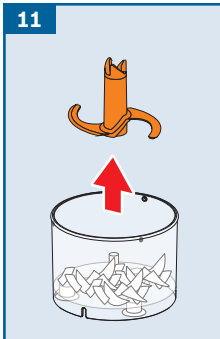
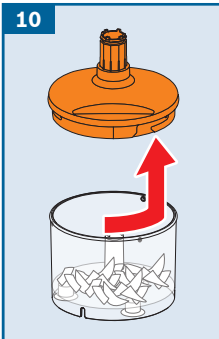
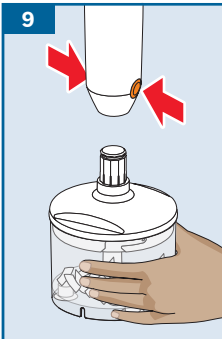
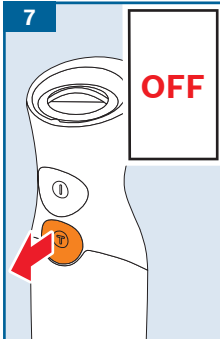
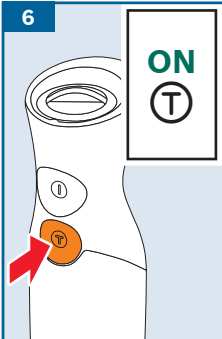
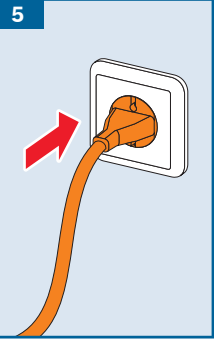
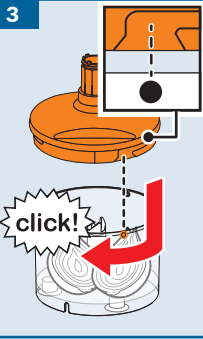
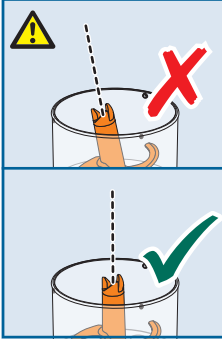
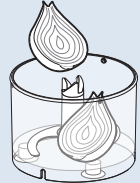
B

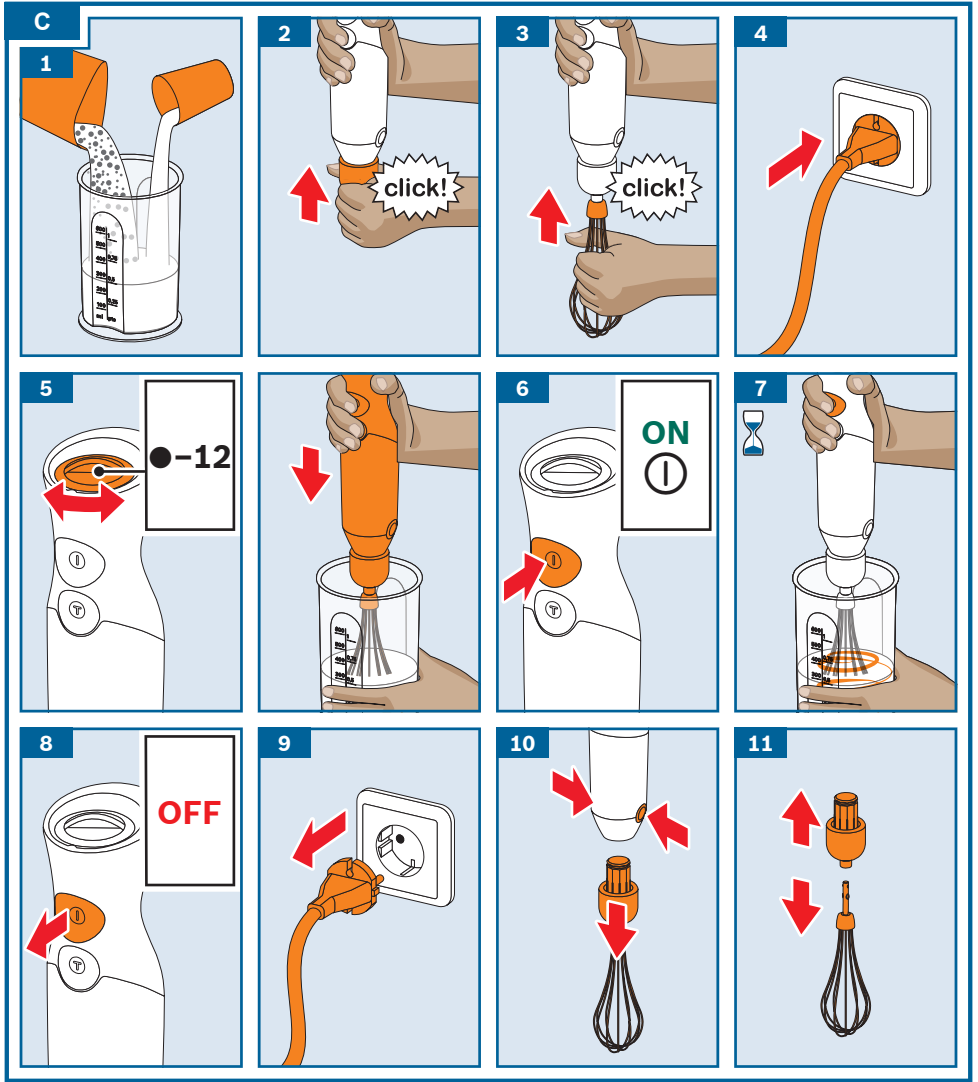


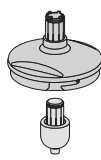
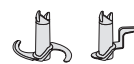
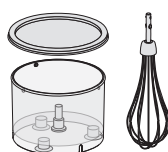



1
















2





D			
	✓	⚠ X	✓
	⚠ X	✓	✓
	⚠ X	✓	✓

E			
	100 g	-	10-15 s
	CNHR24 100 g CNHR25 CNHR26 150 g CNHR26C	-	30-40 s
	150 g	-	(2-5) x 1 s
	15 g	-	(7-10) x 1 s
	20 x 	-	(3-8) x 1 s
	150 g	-	(5-10) x 1 s
	100 g	-	10-20 s
	100 g	-	30-40 s
	-	100 g	5 s