BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

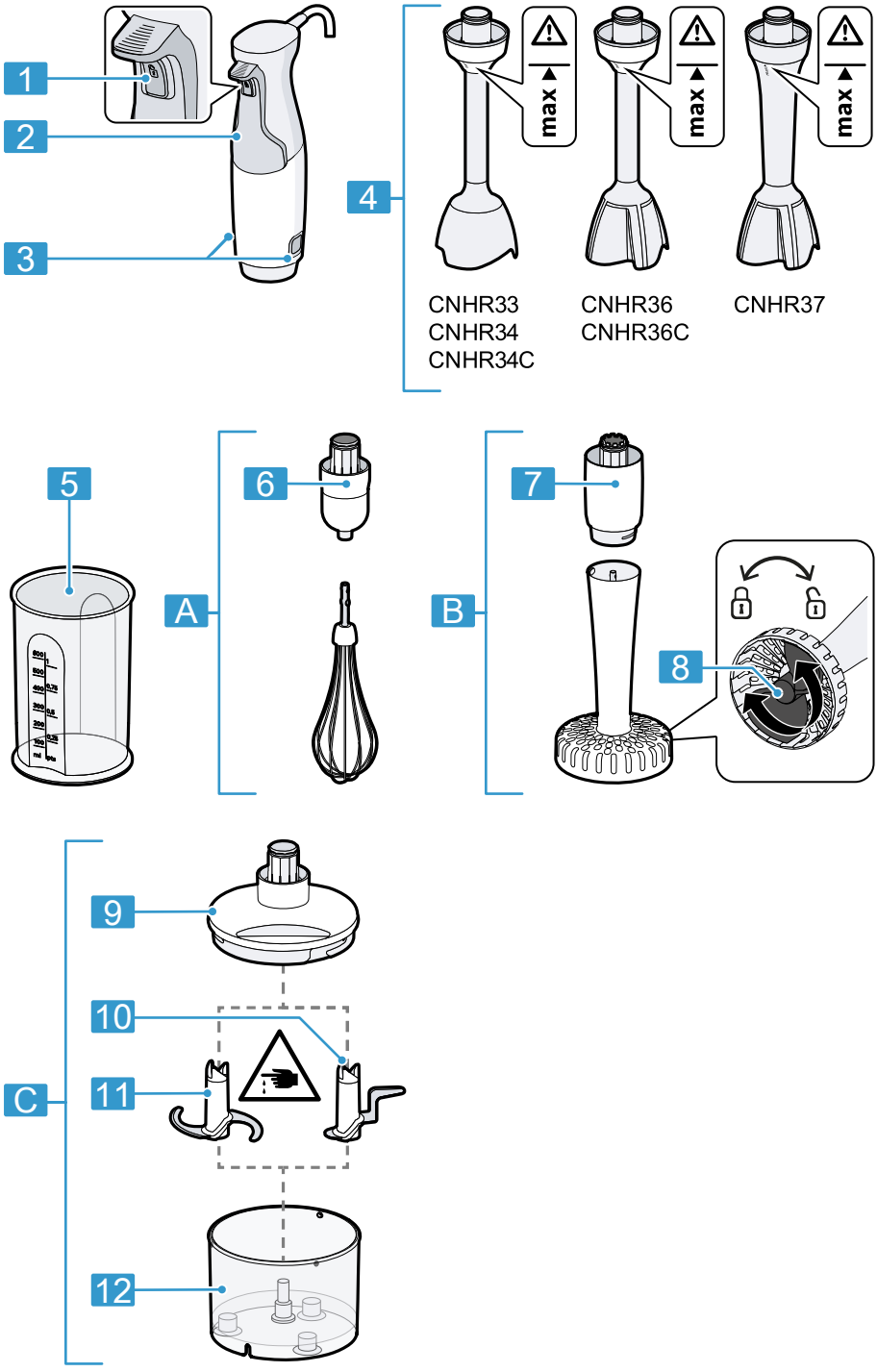
ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

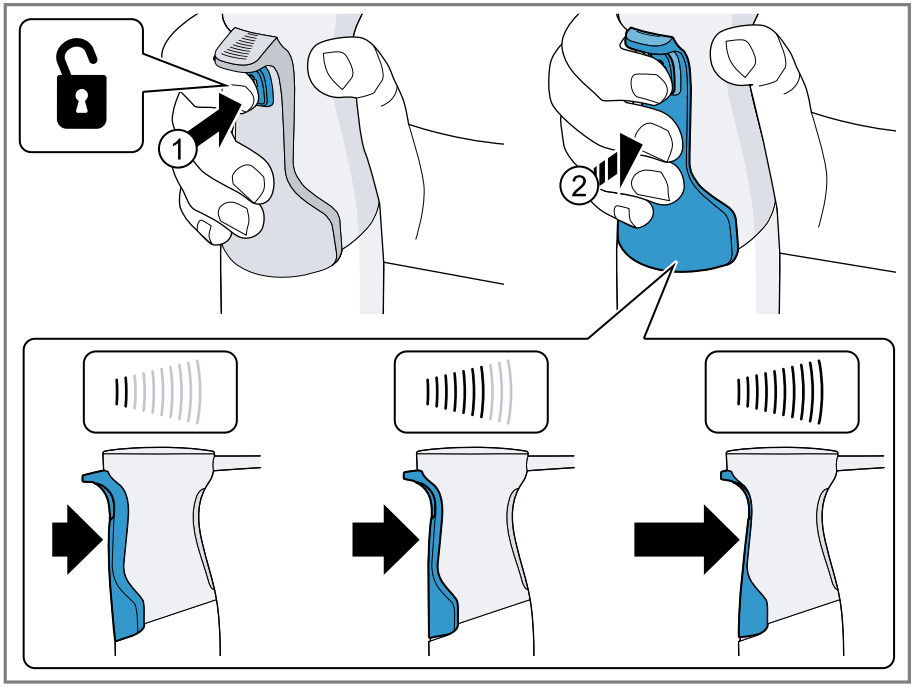
MSM4W... **MSM4B...** **MSM6M...**

[de]	Gebrauchsanleitung	Stabmixer	13
[en]	User manual	Hand blender	18
[fr]	Manuel d'utilisation	Mixeur plongeant	23
[it]	Manuale utente	Frullatore ad immersione	28
[nl]	Gebruikershandleiding	Staafmixer	33
[da]	Betjeningsvejledning	Stavblender	38
[no]	Bruksanvisning	Stavmikser	43
[sv]	Bruksanvisning	Stavmixer	48
[fi]	Käyttöohje	Sauvasekoitin	53
[es]	Manual de usuario	Batidora de varilla	58
[pt]	Manual do utilizador	Varinha	63
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Ράβδος μπλέντερ	68
[tr]	Kullanım kılavuzu	El blenderi	74
[pl]	Instrukcja obsługi	Blender ręczny	80
[uk]	Керівництво з експлуатації	Занурюваний блендер	86
[ru]	Руководство пользователя	Погружной блендер	91
[ar]	دليل المستخدم	خلاط يدوي	97

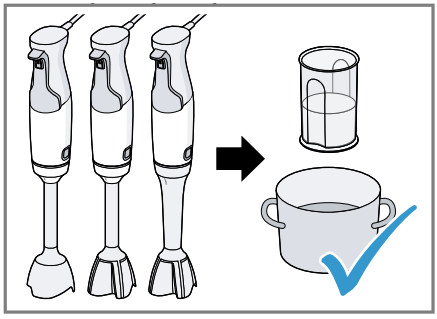
https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251292

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

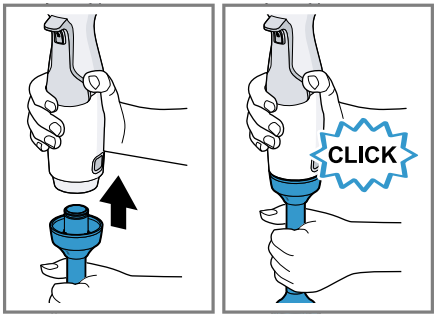

1
2
3
4
max
max
max
CNHR33
CNHR34
CNHR34C
CNHR36
CNHR36C
CNHR37
5
6
A
7
B
8
9
10
11
C
12



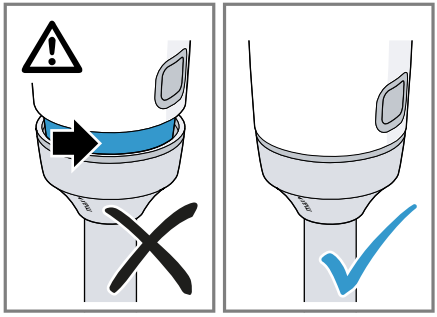
2



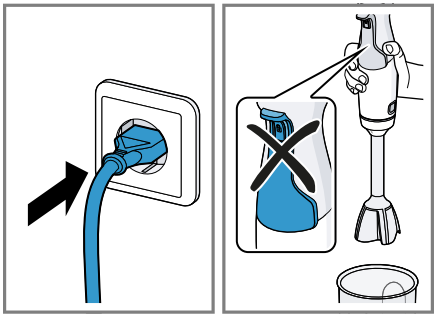
3



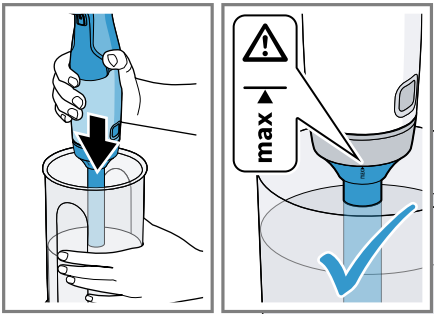
4



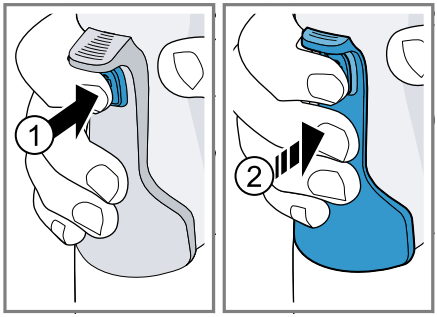
5



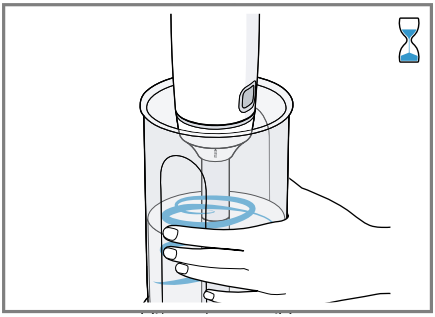
6



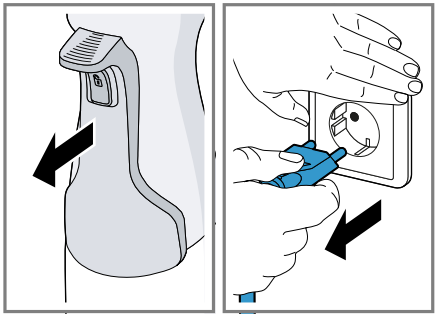
7



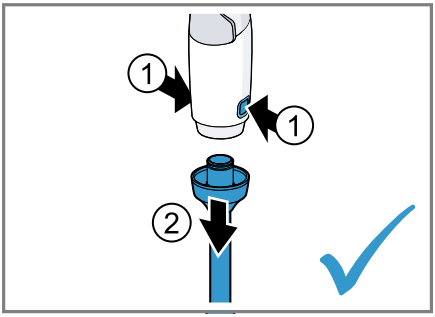
8



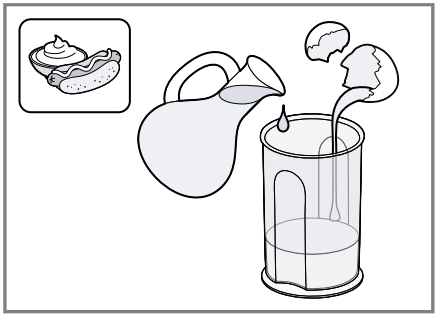
9



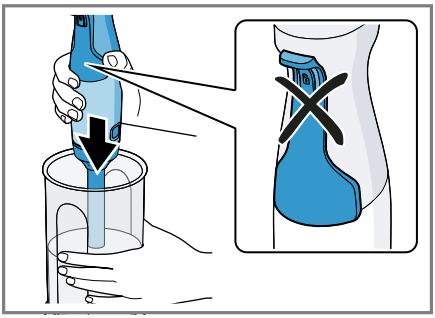
10



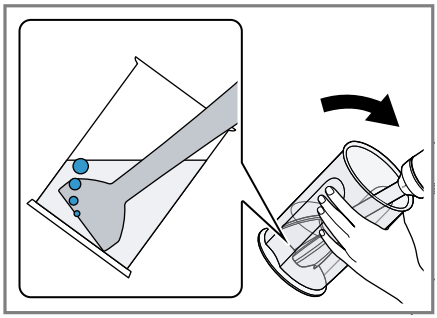
11



12

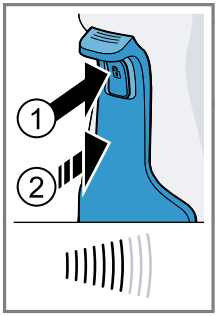


13

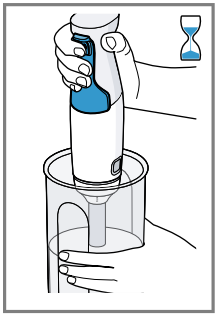


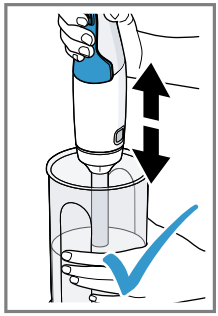
14

15

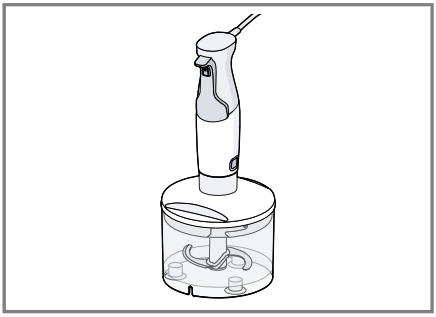


16

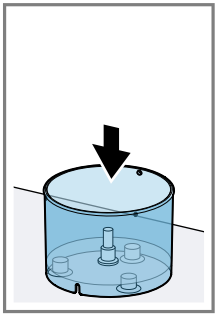


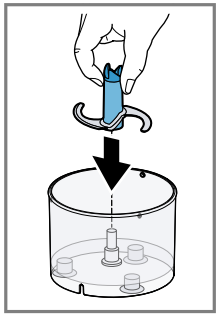


17

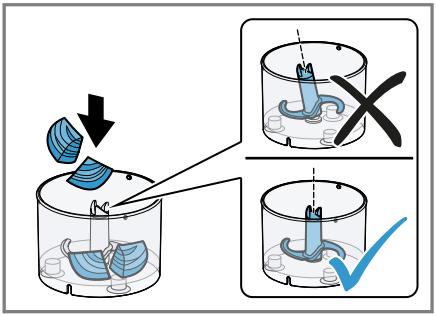


18

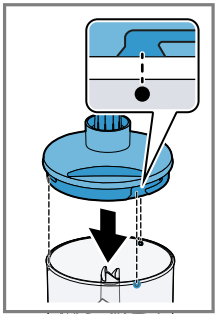




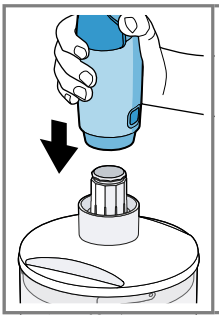
19

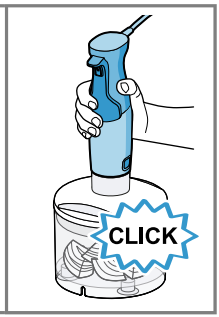


20

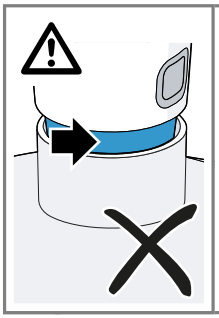


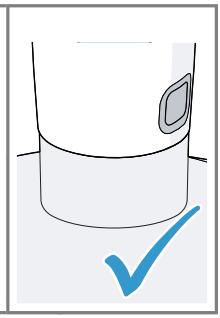
21

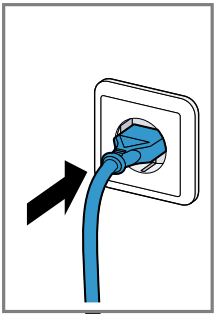




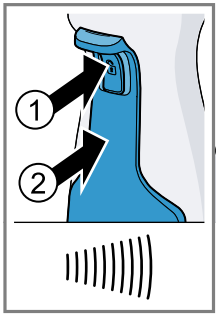
22



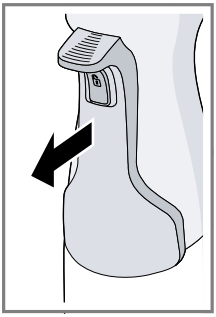




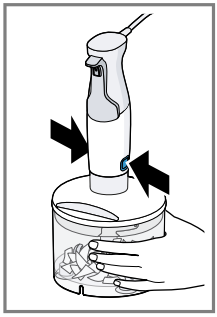
23



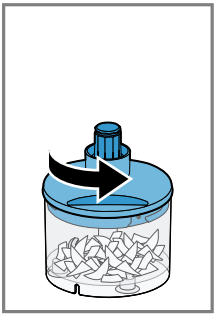
24



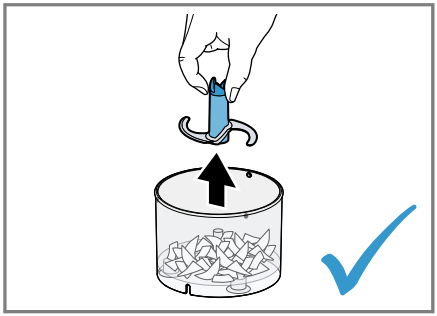
25



26



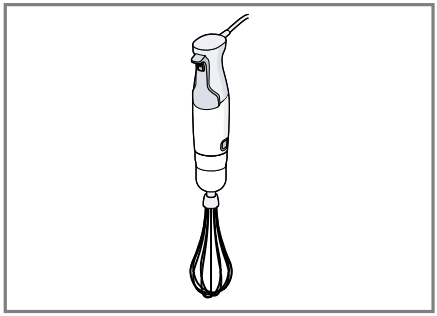
27



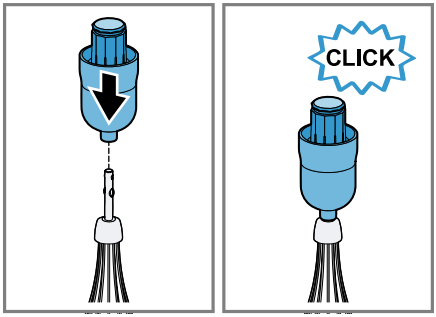
28

	5°C	1 cm	00:00
CNHR34, CNHR36	80 g	20 g	2 s
CNHR33, CNHR34C CNHR36C	100 g	20 g	2 s
CNHR37	120 g	20 g	3 s

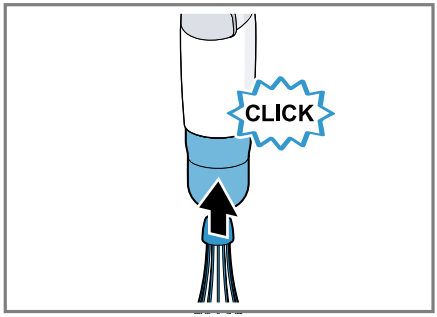
29



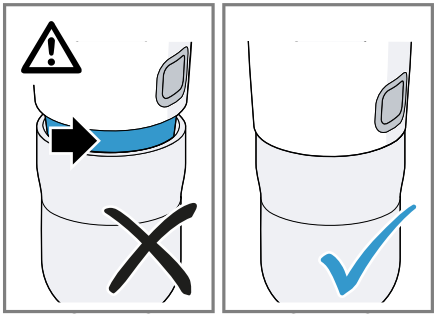
30



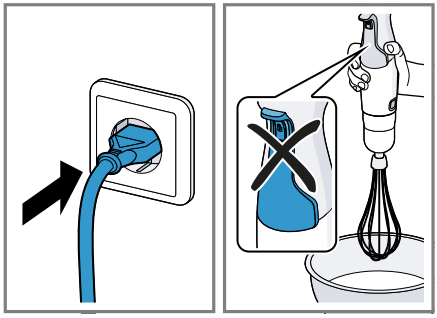
31



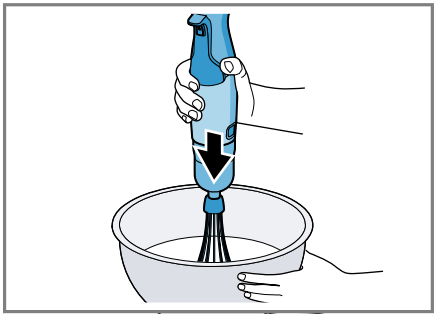
32



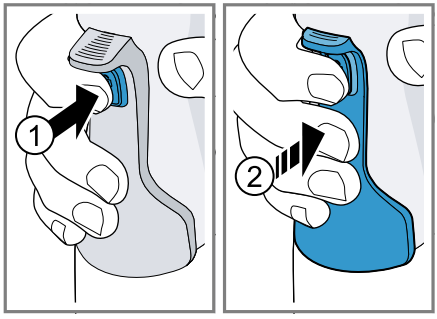
33



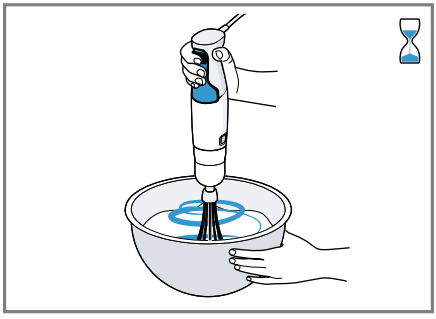
34



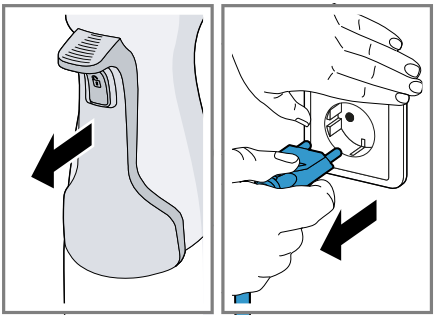
35



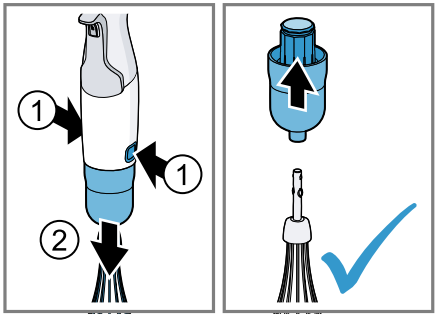
36



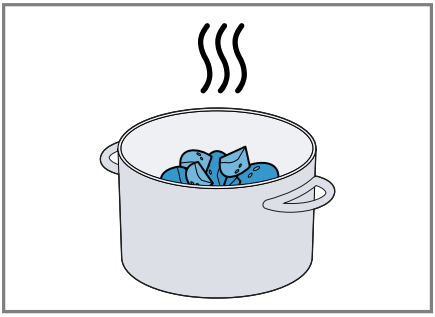
37



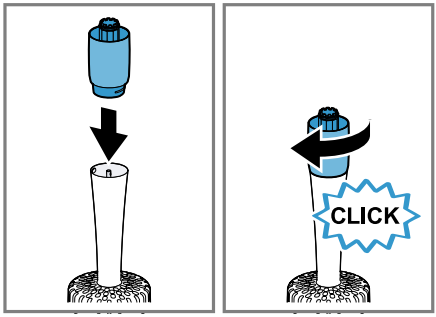
38



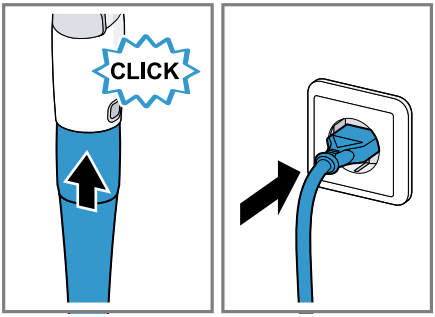
39



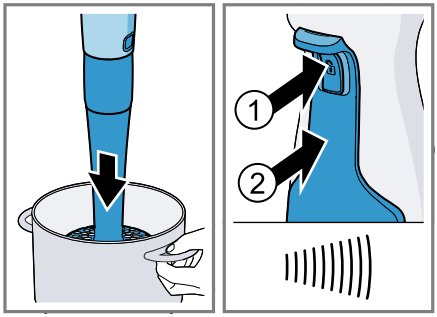
40



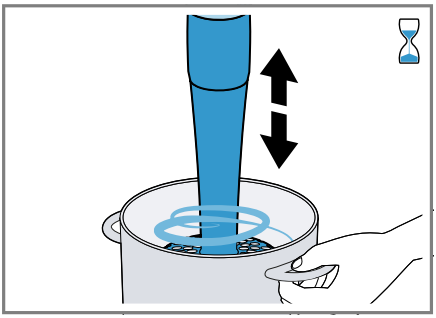
41



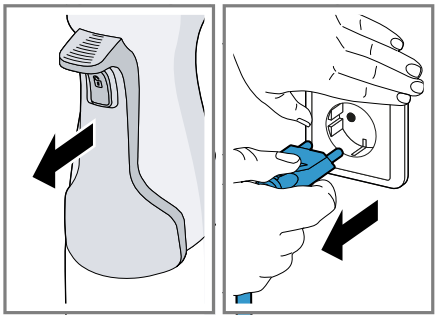
42



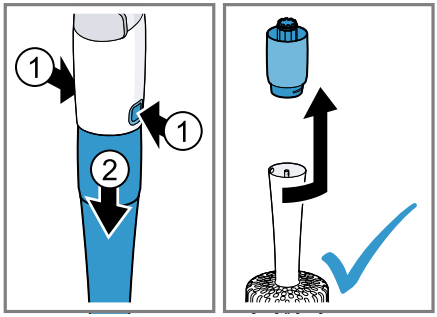
43



44



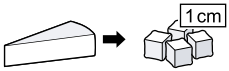
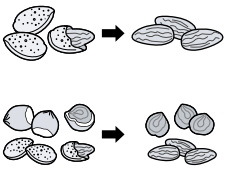
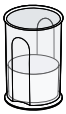
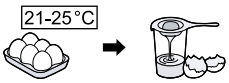
45

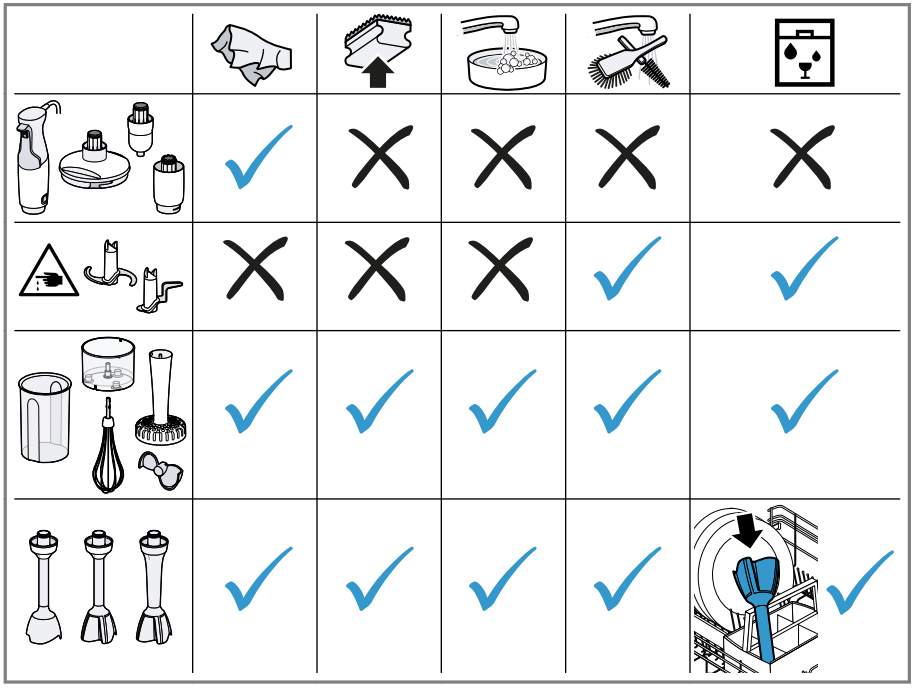


46

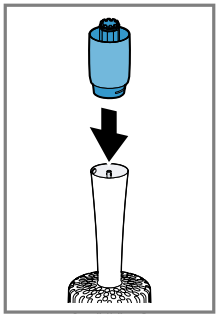
			MIN-MAX	00:00	
			200-600 g	40-90 s	
	70% + 30%		200-500 g	60-90 s	
	60% + 40%		200-500 g	60-90 s	
	40% + 60%		200-600 g	60-90 s	
	21-25 °C		1 x ⬭	60-90 s	
	60% + 40% <70 °C		200-600 g	40-60 s	
	60% + 40%		200-600 g	60-90 s	

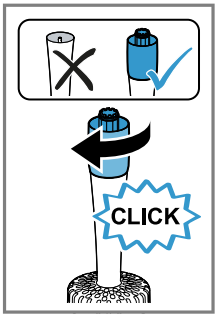
47

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

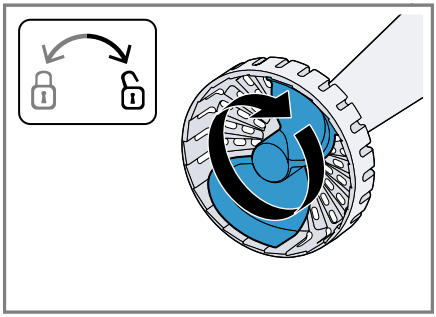


49

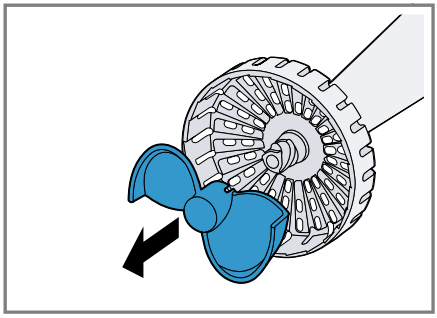




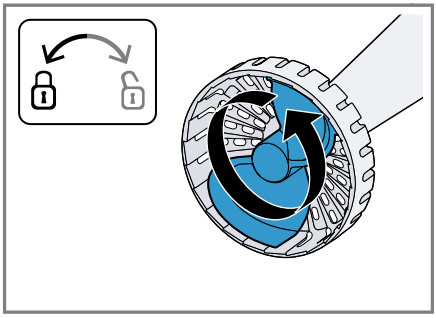
50



51



52



53

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- mit Originalteilen und -zubehör.
- zum Zerkleinern, Hacken, Mixen, Pürieren und Emulgieren von flüssigen oder halbfesten Lebensmitteln.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds bei Raumtemperatur.
- für haushaltsübliche Verarbeitungsmengen und Verarbeitungszeiten.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch, bei nicht vorhandener Aufsicht, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen oder Reinigen und im Fehlerfall stets vom Netz getrennt werden.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

- ▸ Das Gerät nur gemäß den Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- ▸ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▸ Nie das Gerät oder die Netzanschlussleitung in Wasser tauchen oder in den Geschirrspüler geben.
- ▸ Mixfuß maximal bis zur Markierung „max“ in das Mixgut eintauchen.

- Nie das Gerät weiter verwenden, wenn es in Wasser oder eine andere Flüssigkeit gefallen ist.
- Nie das Gerät mit feuchten Händen benutzen.
- Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Teilen in Kontakt bringen oder über scharfe Kanten ziehen.
- Nie das Gerät auf oder in die Nähe heißer Oberflächen stellen.
- Nach dem Ausschalten den vollständigen Stillstand des Antriebs abwarten.
- Die Hände, das Haar, die Kleidung und andere Utensilien von rotierenden Teilen fernhalten.
- Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- Nie die Klingen mit bloßen Händen berühren.
- Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.
- Kochende Lebensmittel vor der Verarbeitung auf 70 °C oder weniger abkühlen lassen.
- Die Reinigungshinweise beachten.
- Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, vor jedem Gebrauch reinigen.

Sachschäden vermeiden

- Das Gerät nie im Leerlauf betreiben.
- Nie den Mixbecher in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- Nie die Getriebeaufsätze in Flüssigkeiten tauchen und nie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- Nie den Behälter des Universalzerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- Nie den Mixfuß oder den Schneebesen im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.
- Das Grundgerät hörbar und vollständig am Mixfuß oder am Zubehör einrasten.

Übersicht

→ *Abb.* **1**

A	Schneebesen[1]
B	Stampferaufsatz „ProPuree“[1]
C	Universalzerkleinerer[1]
1	Einschaltsperre
2	Bedienhebel
3	Entriegelungstasten
4	Mixfuß[1]
5	Kunststoff Mixbecher[1]

[1] Je nach Modell

6	Getriebeaufsatz für den Schneebesen
7	Getriebeaufsatz für den Stampferaufsatz
8	Stampfer-Paddel (abnehmbar)
9	Getriebeaufsatz für den Universalzerkleinerer
10	Eis-Crush-Messer[1]
11	Universalmesser
12	Behälter

[1] Je nach Modell

Hinweise
- Wenn ein Zubehör nicht im Lieferumfang enthalten ist, können Sie es über den Kundendienst bestellen.
- Nur CNHR37: Der Universalzerkleinerer kann über den Kundendienst unter der Bestellnummer 0012042772 bestellt werden. Mit dem Universalzerkleinerer nutzen Sie die volle Leistung des Geräts, wenn Sie die Honig-Apfel-Mischung zubereiten und die Rezeptvorgaben in der Gebrauchsanleitung des Universalzerkleinerers einhalten.

Bedienelemente

Bedienhebel mit Einschaltsperre

Mit dem Bedienhebel können Sie die Drehzahl Ihres Geräts stufenlos regulieren.
Um das Gerät einzuschalten, zuerst die Einschaltsperre drücken und dann den Bedienhebel drücken. Je stärker der Bedienhebel gedrückt wird, desto höher ist die Drehzahl des Motors.

Hinweis: Das Gerät bleibt eingeschaltet, solange der Bedienhebel gedrückt wird.

→ *Abb.* **2**

Mixfüße

Hinweis: Die Mixfüße sind nicht geeignet für die Zubereitung von Pürees, die alleine aus Kartoffeln oder Lebensmitteln ähnlicher Konsistenz bestehen.

Die Mixfüße eignen sich für folgende Anwendungen:
- Getränke mixen
- Pfannkuchenteig, Mayonnaise, Saucen und Babynahrung zubereiten
- Gekochte Lebensmittel pürieren, z. B. Obst, Gemüse, Suppen

Lebensmittel mit dem Mixfuß verarbeiten

Hinweise
- Feste Lebensmittel vor der Verarbeitung zerkleinern und weichkochen, z. B. Äpfel, Kartoffeln oder Fleisch.
- Zum Zerkleinern von rohen Lebensmitteln ohne Flüssigkeitszugabe, wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch oder Kräuter, den Universalzerkleinerer verwenden.
- Bevor Sie die Lebensmittel in einem Kochtopf verarbeiten, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle.

→ *Abb.* **3** - **11**

Beispielrezept Mayonnaise

- 1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
- 1 EL Senf
- 1 EL Zitronensaft oder Essig
- 200-250 ml Öl
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Mayonnaise zubereiten

Hinweise
- Mayonnaise kann mit dem Mixfuß nur aus ganzen Eiern (Eiweiß und Eigelb) zubereitet werden.
- Wenn Sie Mayonnaise zubereiten, verhindert Luft unter dem Mixfuß eine gute Bindung. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, lassen Sie die Luft entweichen, bevor Sie mixen.

→ *Abb.* **12** - **16**

Universalzerkleinerer

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

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

Universalzerkleinerer verwenden

→ *Abb.* **17** - **28**

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

→ *Abb.* **29**

Kuchen

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

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

Schneebesen

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

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

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

Schneebesen verwenden

→ *Abb.* **30** - **39**

Stampferaufsatz „ProPuree“

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

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

Stampferaufsatz verwenden

→ *Abb.* **40** - **46**

Kartoffelbrei

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

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

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen.

Beispiele für den Mixfuß

Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.
→ *Abb.* **47**

Beispiele für den Universalzerkleinerer und den Schneebesen

→ *Abb.* **48**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie die einzelnen Teile, wie in der Tabelle angegeben.
→ *Abb.* **49**

Stampferaufsatz reinigen

Zur besonders gründlichen Reinigung das Stampfer-Paddel abnehmen.
→ *Abb.* **50** - **53**

Störungen beheben

Gerät schaltet während der Verarbeitung ab (nur Modelle mit 800-1200 W).

Die Überlastsicherung ist aktiviert.

- Den Netzstecker ziehen und das Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen, um die Überlastsicherung zu deaktivieren.

Hinweis: Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Altgerät entsorgen

- Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Kundendienst

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.
Die Kontaktdaten des Kundendiensts finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

Safety

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.

Only use this appliance:

- With genuine parts and accessories.
- For cutting up, chopping, mixing, puréeing and emulsifying liquid or semi-solid food.
- In private households and in enclosed spaces in a domestic environment at room temperature.
- for normal processing quantities and for normal processing times for domestic use.
- Up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

After each use, whenever the appliance is unsupervised, prior to assembly, disassembly or cleaning and in the event of an error, it must always be disconnected from the mains.

This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Do not let children play with the appliance.

Cleaning and user maintenance must not be performed by children.

The appliance must not be used by children. Keep children away from the appliance and power cable.

- ▸ Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- ▸ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.
- ▸ Never immerse the appliance or the power cord in water or clean in the dishwasher.
- ▸ Only immerse the blender foot into the ingredients as far as the "max" marking.
- ▸ Never use the appliance further if it has fallen into water or any other liquid.

- Do not use the appliance with damp hands.
- Never operate a damaged appliance.
- Never let the power cord come into contact with hot parts or be dragged over sharp edges.
- Never place the appliance on or near hot surfaces.
- After switching off, wait until the drive has come to a complete standstill.
- Keep hands, hair, clothing and utensils away from rotating parts.
- Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- Only use the accessories once fully assembled.
- Never touch the edges of the blades with bare hands.
- Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- Be careful when processing hot food.
- Leave boiling food to cool down to at least 70 °C before processing.
- Follow the cleaning instructions.
- Clean surfaces which come in contact with food before each use.

Avoiding material damage

- Do not operate the appliance at no-load.
- Never use the blender jug in the microwave or oven.
- Never immerse the gear attachments in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- Never use the universal cutter container in the microwave or oven.
- Never use the blender foot or the whisk in the universal cutter container.
- Place the main unit fully on the blender foot or accessory and lock into position with a click.

Overview

→ *Fig.* 1

A	Whisk[1]
B	"ProPuree" masher attachment[1]
C	Universal cutter[1]
1	Switch-on lock
2	Control lever
3	Release buttons
4	Blender foot[1]
5	Plastic blender jug[1]
6	Gear attachment for the whisk
7	Gear attachment for the masher attachment
8	Masher paddle (detachable)
9	Gear attachment for the universal cutter
10	Ice crusher blade[1]
11	Universal blade
12	Container

[1] Depending on the model

Notes
- If an accessory is not included in the scope of supply, it can be ordered from customer service.
- Only CNHR37: The universal cutter can be ordered from Customer Service quoting order no. 0012042772. With the universal cutter use the appliance at full power when making the honey and apple mixture and follow the recipe in the instruction manual for the universal cutter.

Controls

Control lever with switch-on lock
You can use the control lever for stepless control of the speed of your appliance.
To switch on the appliance, first press the switch-on lock and then the control lever. The more firmly the control lever is pressed, the higher the speed of the motor.

Note: The appliance remains switched on as long as the control lever is pressed.

→ *Fig.* **2**

Blender feet

Note: The blender feet are not suitable for preparing purées consisting only of potatoes or foods with a similar consistency.

The blender feet are suitable for the following purposes:
- Mixing drinks
- Making pancake batter, mayonnaise, sauces and baby food
- Puréeing cooked food, e.g. fruit, vegetables, soup

Processing food with the blender foot

Notes
- Solid foods should always be cut up and cooked until soft before processing, e.g. apples, potatoes or meat.
- Use the universal cutter for cutting up raw food without adding liquid, e.g. onions, garlic or herbs.
- Before processing the food in a pan, take the pan off the heat.

→ *Fig.* **3** - **11**

Sample recipe Mayonnaise

- 1 egg (egg yolk and egg white)
- 1 tbsp mustard
- 1 tbsp lemon juice or vinegar
- 200-250 ml oil
- Salt and pepper to taste

Making mayonnaise

Notes
- When using the blender foot, mayonnaise can only be made with whole eggs (egg white and egg yolk).
- When making mayonnaise, air underneath the blender foot prevents the ingredients blending together well. For optimum results, let the air escape before mixing.

→ *Fig.* **12** - **16**

Universal cutter

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

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

Using the universal cutter

→ *Fig.* **17** - **28**

Honey cake with apples

Honey-apple mixture
→ *Fig.* **29**

Cakes
Ingredients
- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts
- 1 tsp cinnamon

- 2 tbsp vanilla sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 apple

Preparation

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

Whisk

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

Recommendations for optimum results:

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

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

Using the whisk

→ *Fig.* **30** - **39**

"ProPuree" masher attachment

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

Notes

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

Using the masher attachment

→ *Fig.* **40** - **46**

Mashed potatoes

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

Preparation

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

Application examples

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

Examples for the blender foot

After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ *Fig.* **47**

Examples for the universal cutter and whisk

→ *Fig.* **48**

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ *Fig.* **49**

Cleaning the masher attachment

Remove the masher paddle to ensure especially thorough cleaning.

→ *Fig.* **50** - **53**

Troubleshooting

Appliance switches off during processing (800 W – 1200 W models only).

The overload protection feature has been activated.

- ▸ Remove the mains plug and leave the appliance to cool down for approx. 1 hour to deactivate the overload protection device.

Note: If the fault cannot be eliminated, please contact customer service.

Disposing of old appliance

- Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

  Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.
The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

Printed on 100% recycled paper

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.

Utilisez l'appareil uniquement :

- avec des pièces et accessoires d'origine.
- pour broyer, hacher, mixer, réduire en purée et émulsionner des produits alimentaires liquides ou mi-ferme.
- pour un usage domestique privé et dans les pièces fermées d'un domicile, à la température ambiante.
- pour les quantités de préparation et durées de traitement habituelles pour un ménage.
- jusqu'à une altitude maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

L'appareil doit toujours être débranché du secteur, après chaque utilisation, lorsqu'il n'est pas sous surveillance, lorsqu'il doit être monté ou démonté, avant de le nettoyer et en cas de panne.
Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes inexpérimentées, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été informées de l'utilisation de l'appareil et qu'elles comprennent les risques inhérents à son usage.
Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants.
L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

- ▸ Pour le raccordement et l'utilisation de l'appareil, respectez impérativement les indications figurant sur la plaque signalétique.
- ▸ Afin d'écarter tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le remplacer.
- ▸ Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.

- Plonger le pied mixeur dans les aliments à mixer uniquement jusqu'au repère « max ».
- Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci est tombé dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- Ne jamais mettre en contact le cordon d'alimentation secteur avec des pièces chaudes et ne pas le tirer sur des arêtes vives.
- Ne jamais poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de celles-ci.
- Après l'arrêt, attendez que l'entraînement s'arrête complètement.
- Tenir les mains, les cheveux, les vêtements et autres ustensiles à distance des pièces en rotation.
- Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
- Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
- Ne jamais toucher les tranchants de la lame à mains nues.
- Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
- Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.
- Laisser refroidir à 70 °C ou moins les aliments ayant bouilli avant de les mixer.
- Respecter les consignes de nettoyage.
- Nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires avant chaque utilisation.

Prévenir les dégâts matériels

- Ne jamais faire tourner l'appareil à vide.
- Ne jamais utiliser le bol mixeur dans un four micro-ondes ou traditionnel.
- Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides, ne pas le nettoyer sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.
- Ne jamais mettre le récipient du mini-hachoir dans le micro-ondes ou le four.
- Ne jamais utiliser le pied mixeur ou le fouet dans le récipient du mini-hachoir.
- L'appareil de base s'enclenche complètement et de manière audible sur le pied mixeur ou l'accessoire.

Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Aperçu

→ *Fig.* **1**

A	Fouet[1]
B	Accessoire presse-purée « ProPuree »[1]
C	Mini-hachoir[1]
1	Dispositif de verrouillage
2	Levier de commande
3	Touches de déverrouillage
4	Pied mixeur[1]
5	Bol mixeur en plastique[1]
6	Couvercle démultiplicateur du fouet
7	Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire presse-purée
8	Pale du presse-purée (amovible)
9	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
10	Lame à broyer les glaçons[1]
11	Lame universelle
12	Récipient

[1] Selon le modèle

Remarques

- Si un accessoire n'a pas été livré d'origine, vous pouvez le commander auprès du Service après-vente.
- Uniquement CNHR37 : le broyeur universel peut être commandé auprès du service après-vente sous le n° de réf. 0012042772. Avec le broyeur universel, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation du mélange miel-pomme à condition de respecter les instructions de la recette figurant dans la notice d'utilisation du broyeur universel.

Éléments de commande

Levier de commande avec dispositif de verrouillage

Le levier de commande vous permet de régler la vitesse de votre appareil en continu.

Pour allumer l'appareil, appuyer tout d'abord sur le dispositif de verrouillage, puis actionner le levier de commande. Plus le levier de commande est actionné fortement, plus la vitesse du moteur est élevée.

Remarque : L'appareil reste allumé tant que le levier de commande est maintenue enfoncé.

→ *Fig.* **2**

Pieds mixeurs

Remarque : Les pieds mixeurs ne sont pas adaptés pour la préparation de purées constituées uniquement de pommes de terre ou d'aliments de consistance similaire.

Les pieds mixeurs conviennent aux applications suivantes :

- Mixer des boissons
- Préparer de la pâte à crêpes, de la mayonnaise, des sauces et de la nourriture pour bébés
- Réduire en purée les aliments cuits, p. ex. fruits, légumes, soupes

Transformer les aliments avec le pied mixeur

Remarques

- Couper en petits morceaux ou faire cuire les aliments durs tels que les pommes, les pommes de terre ou la viande avant de les mixer.
- Pour broyer les aliments crus sans ajouter d'eau (oignons, ail, herbes aromatiques), utiliser le mini-hachoir.
- Avant de mettre les aliments dans une casserole, retirez la casserole du foyer.

→ *Fig.* **3** - **11**

Exemple de recette de mayonnaise

- 1 œuf (jaune et blanc)
- 1 c. à s. de moutarde
- 1 c. à s. de jus de citron ou de vinaigre
- 200-250 ml d'huile
- Sel et poivre à convenance

Préparer une mayonnaise

Remarques
- La mayonnaise peut être préparée avec le pied mixeur uniquement à partir d'œufs entiers (blanc et jaune).
- Lorsque vous préparez la mayonnaise, l'air accumulé sous le pied mixeur empêche une bonne émulsion. Afin d'obtenir un résultat optimal, laissez l'air s'échapper avant de mixer.

→ *Fig.* **12** - **16**

Mini-hachoir

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

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

Utiliser le mini-hachoir

→ *Fig.* **17** - **28**

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme
→ *Fig.* **29**

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

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

Fouet

Le fouet convient pour monter la crème chantilly, battre les blancs d'œuf en neige, faire mousser le lait et préparer des sauces et desserts.
Recommandations pour des résultats optimaux :
- Utiliser de la crème avec au moins 30 % de matières grasses et réfrigérée à 4-8 °C
- Utiliser du lait à haute teneur en protéines et à une température maximale de 8 °C
- Fouetter la crème ou le blanc d'œuf dans un grand bol

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

Utiliser le fouet

→ *Fig.* **30** - **39**

Accessoire presse-purée « ProPuree »

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

Remarques
- Ne pas traiter d'aliments durs.

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

Utiliser l'accessoire presse-purée

→ *Fig.* **40** - **46**

Purée de pommes de terre

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

Préparation

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

Exemples d'utilisations

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

Exemples pour le pied mixeur

Après chaque utilisation, laisser refroidir l'appareil à température ambiante.
→ *Fig.* **47**

Exemples du mini-hachoir et du fouet

→ *Fig.* **48**

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.
→ *Fig.* **49**

Nettoyer l'accessoire presse-purée

Pour un nettoyage minutieux, retirer la pale du presse-purée.
→ *Fig.* **50** - **53**

Dépannage

L'appareil s'éteint pendant son utilisation. (modèles avec 800-1 200 W uniquement).

La protection anti-surcharge est activée.

▸ Débrancher la fiche secteur et laisser l'appareil refroidir pendant env. 1 heure, temps nécessaire au disjoncteur anti-surcharge pour se désactiver.

Remarque : Si vous n'arrivez pas à résoudre le dérangement, veuillez s.v.p. vous adresser à notre service après-vente.

Mettre au rebut un appareil usagé

▸ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.
Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- con gli accessori e le parti originali.
- Per sminuzzare, tritare, frullare, passare ed emulsionare alimenti liquidi o semisolidi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico a temperatura ambiente;
- per quantità e tempi di lavoro usuali nell'attività domestica.
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

L'apparecchio deve essere sempre scollegato dalla corrente elettrica dopo ogni utilizzo, se lasciato incustodito, prima del montaggio, dello smontaggio, della pulizia e in caso di guasti.

Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o con conoscenze e/o esperienza insufficienti, purché siano sotto il controllo di persone adulte o siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli connessi all'uso dello stesso.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Ai bambini è vietato eseguire la pulizia e manutenzione di competenza dell'utente.

L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.

- ▸ Collegare e utilizzare l'apparecchio solo in conformità con i dati indicati sulla targhetta identificativa.
- ▸ Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.
- ▸ Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua e non metterli in lavastoviglie.
- ▸ Immergere il piede frullatore nell'alimento fino alla tacca "max".
- ▸ Smettere subito di utilizzare l'apparecchio se cade in acqua o altri liquidi.
- ▸ Non usare mai l'apparecchio con le mani bagnate.

- Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- Non mettere mai il cavo di collegamento di rete a contatto con componenti caldi né tirarlo su spigoli vivi.
- Non disporre mai l'apparecchio sopra oppure in prossimità di superfici calde.
- Dopo lo spegnimento, attendere l'arresto completo dell'azionamento.
- Tenere lontano mani, capelli, abiti e altri utensili dalle parti rotanti.
- Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- Non toccare mai le lame a mani nude.
- Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.
- Prima della lavorazione, far raffreddare gli alimenti cotti a una temperatura di 70 °C o inferiore.
- Attenersi alle istruzioni per la pulizia.
- Pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti prima di ogni utilizzo.

Prevenzione di danni materiali

- Non mettere mai l'apparecchio in funzione a vuoto.
- Non utilizzare mai il bicchiere frullatore nel forno a microonde o nel forno.
- Non immergere mai gli innesti per corpo motore in liquidi né lavarli sotto acqua corrente o in lavastoviglie.
- Non utilizzare mai il contenitore del mini tritatutto nel microonde o nel forno.
- Non utilizzare mai il piede frullatore o la frusta per montare nel contenitore del mini tritatutto.
- Innestare in modo udibile e completo l'apparecchio base al piede del frullatore o all'accessorio.

Panoramica

→ *Fig.* **1**

A	Frusta per montare[1]
B	Schiacciapatate "ProPuree"[1]
C	Mini tritatutto[1]
1	Blocco d'accensione
2	Leva di comando
3	Tasti di sblocco
4	Piede frullatore[1]
5	Bicchiere frullatore in plastica[1]
6	Innesto per corpo motore per frusta per montare
7	Innesto per corpo motore per lo schiacciapatate
8	Spatola schiacciapatate (rimovibile)

[1] A seconda del modello

9	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
10	Lama tritaghiaccio[1]
11	Lama universale
12	Contenitore

[1] A seconda del modello

Note
- Se un accessorio non è fornito in dotazione, è possibile ordinarlo contattando il servizio assistenza.
- Solo CNHR37: il mini tritatutto può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti con il codice d'ordine 0012042772. Con il mini tritatutto sfruttate la piena potenza dell'apparecchio preparando la miscela di miele e mele e osservando le indicazioni della ricetta nelle istruzioni per l'uso del mini tritatutto.

Elementi di comando

Leva di comando con blocco d'accensione

Con la leva di comando si può regolare in modo continuo la velocità dell'apparecchio. Per accendere l'apparecchio, prima premere il blocco d'accensione e poi premere la leva di comando. Più forte si preme la leva di comando, maggiore sarà la velocità del motore.

Nota: L'apparecchio rimane in funzione finché si mantiene premuta la leva di comando.

→ *Fig.* **2**

Piedi frullatore

Nota: I piedi frullatore non sono adatti per la preparazione di purè costituiti solo da patate od alimenti con simile consistenza.

I piedi frullatore sono adatti alle seguenti applicazioni:
- frullare bevande
- preparare pancake, maionese, salse e alimenti per bambini
- passare alimenti cotti, ad es. frutta, verdura, zuppe

Lavorazione degli alimenti con il piede frullatore

Note
- Sminuzzare ed ammorbidire gli alimenti solidi prima della lavorazione, ad es. mele, patate o carne.
- Per sminuzzare alimenti crudi senza aggiunta di liquido, quali ad es. cipolle, aglio o erbe aromatiche, utilizzare il mini tritatutto.
- Prima di lavorare gli alimenti in una pentola, spostarla dalla zona di cottura.

→ *Fig.* **3** - **11**

Esempio di ricetta: maionese

- 1 uovo (albume e tuorlo)
- 1 cucchiaio di senape
- 1 cucchiaio di succo di limone o aceto
- 200-250 ml d'olio
- Sale e pepe a piacere

Preparazione della maionese

Note
- La maionese può essere preparata con il piede frullatore solo con uova intere (albume e tuorlo).
- Durante la preparazione, l'aria sotto il piede frullatore impedisce una buona amalgamazione. Per ottenere un ottimo risultato, far fuoriuscire l'aria prima di frullare.

→ *Fig.* **12** - **16**

Mini tritatutto

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

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

Utilizzo del mini tritatutto

→ *Fig.* **17** - **28**

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele

→ *Fig.* **29**

Torta

Ingredienti

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

Preparazione

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

Frusta per montare

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

Suggerimenti per risultati ottimali:

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

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

Utilizzo della frusta per montare

→ *Fig.* **30** - **39**

Schiacciapatate "ProPuree"

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

Note

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

Utilizzo dello schiacciapatate

→ *Fig.* **40** - **46**

Purè di patate

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

Preparazione

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

Esempi d'impiego

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

Esempi per il piede frullatore

Far raffreddare l'apparecchio dopo ogni ciclo di utilizzo a temperatura ambiente.
→ *Fig.* **47**

Esempi per il mini tritatutto e la frusta per montare

→ *Fig.* **48**

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.
→ *Fig.* **49**

Lavaggio dello schiacciapatate

Per una pulizia particolarmente accurata è possibile rimuovere la spatola schiacciapatate.
→ *Fig.* **50** - **53**

Sistemazione guasti

L'apparecchio si spegne durante la lavorazione (solo modelli con 800-1200 W).

La sicurezza di sovraccarico si è attivata.

- Staccare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 1 ora per disattivare la sicurezza di sovraccarico.

Nota: Se non fosse possibile eliminare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza clienti.

Rottamazione di un apparecchio dismesso

- Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.
  Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Servizio di assistenza clienti

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

Stampato su carta riciclata al 100%

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- met originele onderdelen en accessoires.
- voor het fijnmaken, hakken, mixen, pureren en emulgeren van vloeibare of halfvaste levensmiddelen.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving bij kamertemperatuur.
- voor verwerkingshoeveelheden en -tijden die gebruikelijk zijn in het huishouden.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Het apparaat moet na ieder gebruik, als er geen toezicht aanwezig is, voor de montage, demontage of reiniging en bij storingen altijd van het net worden gescheiden.

Dit apparaat mag door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt indien dit onder toezicht gebeurt of indien zij over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de hieruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Kinderen uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer houden.

- ▸ Het apparaat uitsluitend aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- ▸ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.
- ▸ Nooit het apparaat of het netsnoer in water dompelen of in de vaatwasser plaatsen.
- ▸ Mixervoet maximaal tot aan de markering 'max' in het mixgoed onderdompelen.
- ▸ Het apparaat nooit verder gebruiken als het in water of een ander vloeistof is gevallen.

- Het apparaat nooit met vochtige handen gebruiken.
- Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- Nooit het aansluitsnoer met hete onderdelen in contact brengen of over scherpe randen trekken.
- Het apparaat nooit neerzetten op of in de buurt van hete oppervlakken.
- Wacht na het uitschakelen tot de aandrijving volledig stil staat.
- De handen, het haar, de kleding en andere voorwerpen uit de buurt van roterende delen houden.
- Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- Nooit de lemmeten met blote handen aanraken.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmessen, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.
- Kokende levensmiddelen vóór verwerking tot 70 °C of minder laten afkoelen.
- De reinigingsinstructies in acht nemen.
- Oppervlakken die met voedingsmiddelen in contact komen, voor elk gebruik reinigen.

Materiële schade voorkomen

- Het apparaat nooit onbelast laten draaien.
- De mixkom nooit in de magnetron of bakoven gebruiken.
- De aandrijfhulpstukken nooit in vloeistoffen dompelen en nooit onder stromend water of in de vaatwasser reinigen.
- Nooit het reservoir van de universele fijnsnijder in de magnetron of oven gebruiken.
- Nooit de mixervoet of de garde in het reservoir van de universele fijnsnijder gebruiken.
- Het basisapparaat hoorbaar en volledig aan de mixervoet of aan het toebehoren vastklikken.

Overzicht

→ *Fig.* **1**

A	Garde[1]
B	Stamperopzetstuk "ProPuree"[1]
C	Universele fijnsnijder[1]
1	Inschakelblokkering
2	Bedieningshendel
3	Ontgrendeltoetsen
4	Mixervoet[1]
5	Kunststof mengbeker[1]
6	Aandrijvingsopzetstuk voor de garde

[1] Afhankelijk van het model

7	Aandrijvingsopzetstuk voor het stamperopzetstuk
8	Stamperpaddle (afneembaar)
9	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder
10	IJscrushmes[1]
11	Universeel mes
12	Reservoir

[1] Afhankelijk van het model

Opmerkingen
- Een accessoire dat niet standaard wordt meegeleverd, kunt u via de klantenservice bestellen.
- Alleen CNHR37: de universele fijnsnijder kan bij de klantenservice worden besteld onder bestelnummer 0012042772. Met de universele fijnsnijder gebruikt u het volle vermogen van het apparaat als u het honing-appel-mengsel bereidt en zich houdt aan de receptvoorschriften in de gebruiksaanwijzing van de universele fijnsnijder.

Bedieningselementen

Bedieningshendel met inschakelblokkering

Met de bedieningshendel kunt u het toerental van uw apparaat traploos regelen.
Om het apparaat in te schakelen eerst de inschakelblokkering indrukken en dan de bedieningshendel indrukken. Hoe sterker de bedieningshendel wordt ingedrukt, des te hoger is het toerental van de motor.

Opmerking: Het apparaat blijft ingeschakeld zolang als de bedieningshendel wordt ingedrukt.

→ *Fig.* **2**

Mixervoeten

Opmerking: De mixervoeten zijn niet geschikt voor de bereiding van puree die uitsluitend uit aardappels of levensmiddelen met een vergelijkbare consistentie bestaat.

De mixervoeten zijn geschikt voor de volgende toepassingen:
- Dranken mixen
- Pannenkoekenbeslag, mayonaise, sauzen en babyvoeding bereiden
- Gekookte levensmiddelen pureren, bijv. fruit, groente, soepen

Levensmiddelen met de mixervoet verwerken

Opmerkingen
- Harde levensmiddelen vóór verwerking altijd verkleinen en zacht koken, bijv. appels, aardappels of vlees.
- Voor het fijnsnijden van rauwe levensmiddelen waaraan u geen vloeistof toevoegt, bijv. uien, knoflook of kruiden, de universele fijnsnijder gebruiken.
- De kookpan van de kookplaat nemen voordat u de levensmiddelen in de pan verwerkt.

→ *Fig.* **3** - **11**

Voorbeeldrecept mayonaise

- 1 ei (eidooier en eiwit)
- 1 el mosterd
- 1 el citroensap of azijn
- 200-250 ml olie
- Zout en peper naar smaak

Mayonaise bereiden

Opmerkingen
- Met de mixervoet kan alleen mayonaise uit hele eieren (eiwit en eigeel) worden bereid.
- Als u mayonaise bereidt, voorkomt lucht onder de mixervoet een goede binding. Laat voor het mixen de lucht ontsnappen om een optimaal resultaat te bereiken.

→ *Fig.* **12** - **16**

Universele fijnsnijder

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

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

Universele fijnsnijder gebruiken

→ *Fig.* **17** - **28**

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

→ *Fig.* **29**

Gebak

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

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

Garde

De garde is geschikt voor het kloppen van slagroom, eiwit of melkschuim en voor het bereiden van sauzen of desserts.
Aanbevelingen voor optimale resultaten:
- Room met een vetgehalte van min. 30% en een temperatuur van 4-8 °C gebruiken
- Melk met een hoog proteïnegehalte en een temperatuur van max. 8 °C gebruiken
- Room of eiwit opkloppen in een grote kom

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

Garde gebruiken

→ *Fig.* **30** - **39**

Stamperopzetstuk "ProPuree"

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

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

Stamperopzetstuk gebruiken

→ *Fig.* **40** - **46**

Aardappelpuree

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

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

Toepassingsvoorbeelden

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

Voorbeelden voor de mixervoet

Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.
→ *Fig.* **47**

Voorbeelden voor de universele fijnsnijder en de garde

→ *Fig.* **48**

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.
→ *Fig.* **49**

Stamperopzetstuk reinigen

Voor een bijzonder grondige reiniging kan de stamperpaddle worden afgenomen.
→ *Fig.* **50** - **53**

Storingen verhelpen

Het apparaat gaat tijdens de verwerking uit (alleen modellen met 800-1200 W).

De overbelastingsbeveiliging is geactiveerd.

- De stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat ca. 1 uur laten afkoelen om de overbelastingsbeveiliging te deactiveren.

Opmerking: Neem contact op met de klantenservice als de storing niet kan worden verholpen.

Afvoeren van uw oude apparaat

- Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
  Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.
De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

Sikkerhed

- Læs denne vejledning omhyggeligt igennem.
- Opbevar vejledningen og produktinformationerne til senere brug, og giv dem videre til en senere ejer.

Anvend kun apparatet:

- med originale dele og tilbehør.
- til finhakning, hakning, blanding, purering og emulgering af flydende eller halvfaste fødevarer.
- ved stuetemperatur i privat husholdning og i lukkede rum i husligе omgivelser.
- til forarbejdningsmængder og -tider, som er almindelige i husholdningen.
- Op til en højde på maksimalt 2000 m over havets overflade.

Strømforsyningen til apparatet altid afbrydes, når det har været anvendt, når det ikke er under opsyn, før apparatet samles, adskilles eller rengøres samt i tilfælde af fejl.

Dette apparat kan bruges af personer med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de overvåges eller er blevet instrueret i en sikker brug af apparatet og har forstået de farer, der kan være forbundet med brugen af apparatet.

Børn må ikke bruge apparatet til leg.

Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.

Apparatet må ikke bruges af børn. Børn skal altid befinde sig på sikker afstand af apparatet og dets tilslutningsledning.

- ▸ Apparatet må kun tilsluttes og bruges iht. angivelserne på typeskiltet.
- ▸ Hvis nettilslutningsledningen til apparatet bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå, at der opstår fare.
- ▸ Dyp aldrig apparatet eller nettilslutningsledningen i vand, og sæt det aldrig i opvaskemaskinen.
- ▸ Blenderfoden må maksimalt dyppes ned i fødevarerne indtil markeringen "max".
- ▸ Brug aldrig apparatet, hvis det kommer under vand eller en anden væske.
- ▸ Brug ikke apparatet med fugtige hænder.

- Brug aldrig et beskadiget apparat.
- Nettilslutningsledningen må aldrig komme i kontakt med varme dele eller trækkes over skarpe kanter.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af varme overflader.
- Vent til drevet står helt stille, efter at apparatet er slukket.
- Hold hænder, hår, tøj og andre genstande væk fra roterende dele.
- Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.
- Lad kogende fødevarer afkøle til mindst 70 °C før forarbejdning.
- Følg anvisningerne om rengøring.
- Rengør overflader, som kommer i kontakt med fødevarer, før hver brug.

Forhindring af materielle skader

- Brug aldrig apparatet i tomgang.
- Blenderbægeret må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- Dyp aldrig drevpåsatserne i væske. Rengør dem aldrig under rindende vand, og rengør dem aldrig i opvaskemaskinen.
- Minihakkerens beholder må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- Anvend aldrig blenderfoden eller piskeriset i minihakkerens beholder.
- Motorenheden skal gå hørbart og fuldstændigt i indgreb i blenderfoden eller i tilbehøret.

Oversigt

→ *Fig.* 1

A	Piskeris[1]
B	Stamperpåsats „ProPuree“[1]
C	Minihakker[1]

[1] Afhængigt af model

1	Kontaktspærre
2	Betjeningsarm
3	Sikkerhedstaster
4	Blenderfod[1]
5	Blenderbæger af plast[1]
6	Drevpåsats til piskeriset
7	Drevpåsats til stamperpåsats
8	Stamper-paddel (aftagelig)
9	Drevpåsats til minihakkeren
10	Ice-Crush-kniv [1]
11	Universalkniv
12	Beholder

[1] Afhængigt af model

Bemærkninger

- Følger et tilbehør ikke med leveringen, kan det bestilles via kundeservice.

- Kun CNHR37: Minihakkeren kan bestilles hos kundeservice under bestillingsnummer 0012042772. Med minihakkeren kan apparatet udnyttes optimalt, når honning-/æbleblandingen tilberedes og opskriftens anvisninger i brugsanvisningen til minihakkeren følges.

Betjeningselementer

Betjeningsarm med kontaktspærre
Apparatets hastighed kan reguleres trinløst med betjeningsarmen.
Tryk først på kontaktspærren, og tryk derefter på betjeningsarmen for at tænde apparatet. Jo kraftigere der trykkes på betjeningsarmen, desto højere er motorens hastighed.

Bemærk: Apparatet forbliver tændt, så længe der trykkes på betjeningsarmen.

→ *Fig.* **2**

Blenderfødder

Bemærk: Blenderfødderne egner sig ikke til tilberedelse af puréer, som kun består af kartofler eller fødevarer med lignende konsistens.

Blenderfødderne egner sig til følgende anvendelser:
- Blanding af drikke
- Tilberedning af pandekagedej, mayonnaise, sovs og babymad
- Purering af kogte fødevarer, f.eks. frugt, grønt, supper

Forarbejdning af fødevarer med blenderfoden

Bemærkninger
- Skær faste fødevarer, f.eks. æbler, kartofler og kød, i små stykker, og kog dem bløde, før de forarbejdes.
- Anvend minihakkeren til finhakning af rå fødevarer, f.eks. løg, hvidløg eller krydderurter, uden tilsætning af væske.
- Før fødevarerne forarbejdes i en gryde, skal gryden tages af kogezonen.

→ *Fig.* **3** - **11**

Opskrifteksempel mayonnaise

- 1 æg (æggeblomme og æggehvide)
- 1 spsk. sennep
- 1 spsk. citronsaft eller eddike
- 200-250 ml olie
- Salt og peber efter behag

Tilberedning af mayonnaise

Bemærkninger
- Mayonnaise kan kun tilberedes af hele æg (æggehvide og æggeblomme) med blenderfoden.
- Når der tilberedes mayonnaise, forhindrer luft under blenderfoden en god binding. Lad luften slippe væk, før der blandes, for at opnå et optimalt resultat.

→ *Fig.* **12** - **16**

Minihakker

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

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

Anvendelse af minihakkeren

→ *Fig.* **17** - **28**

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding
→ *Fig.* **29**

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

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

Piskeris

Piskeriset er egnet til at piske flødeskum, æggehvider eller mælkeskum og til at tilberede sovs eller desserter.
Anbefalinger til optimale resultater:
- Brug fløde med en fedtprocent på min. 30 % og en temperatur på 4-8 °C
- Brug mælk med et højt proteinindhold og en temperatur på maks. 8 °C
- Pisk fløde eller æggehvider i en stor beholder

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

Anvendelse af piskeriset

→ *Fig.* **30** - **39**

Stamperpåsats „ProPuree“

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

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

Anvend stamperpåsats

→ *Fig.* **40** - **46**

Kartoffelmos

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

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

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne.

Eksempler for blenderfod

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.
→ *Fig.* **47**

Eksempler for multihakker og piskeris

→ *Fig.* **48**

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.
→ *Fig.* **49**

Rengør stamperpåsats

Til særdeles grundig rengøring kan stamper-padlen tages af.
→ *Fig.* **50** - **53**

Afhjælpning af fejl

Apparatet slukker under forarbejdningen (kun modeller med 800-1200 W).

Overbelastningssikringen er aktiveret.

▸ Træk stikket ud, og lad apparatet afkøle i ca. 1 time for at deaktivere overbelastningssikringen.

Bemærk: Kan fejlen ikke afhjælpes, bedes du kontakte kundeservice.

Bortskaffelse af udtjent apparat

▸ Bortskaf apparatet miljørigtigt.

Hvis der er tvivl om genbrugsordningerne, og om hvor genbrugspladserne er placeret, så kan forhandleren, kommunen eller de kommunale myndigheder kontaktes for at få yderligere information.

Dette apparat er klassificeret iht. det europæiske direktiv 2012/19/EU om affald af elektrisk- og elektronisk udstyr (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Dette direktiv angiver rammerne for indlevering og recycling af kasserede apparater gældende for hele EU.

Kundeservice

Der findes detaljerede oplysninger om garantiperiode og garantibetingelser for det aktuelle land hos vores kundeservice, den lokale forhandler og på vores hjemmeside. Kontaktdata for kundeservice findes i vedlagte liste over kundeserviceafdelinger eller på vores hjemmeside.

Trykt på 100 % genbrugspapir

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
- Oppbevar veiledningen og produktinformasjonen for senere bruk eller for en senere eier.

Apparatet må kun brukes:

- med originaldeler og -tilbehør.
- til kutting, hakking, miksing, mosing og emulgering av flytende eller halvfaste matvarer.
- ved romtemperatur i private husholdninger og i lukkede rom hjemme.
- til mengder og arbeidstider som er vanlige i en normal husholdning.
- opp til høyde på maks 2000 m over havet.

Apparatet må alltid kobles fra nettet etter bruk, når det ikke er under tilsyn, før det settes sammen, tas fra hverandre eller rengjøres og ved feil.

Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskap dersom de er under oppsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og er informert om farene ved bruk av apparatet.

Barn må ikke få leke med apparatet.

Rengjøring og brukervedlikehold må ikke foretas av barn.

Apparatet må ikke brukes av barn. Barn må holdes borte fra apparatet og strømkabelen.

- ▸ Maskinen må kun tilkobles og brukes i henhold til angivelsene på typeskiltet.
- ▸ Dersom det oppstår skader på apparatets strømkabel, må den skiftes ut av produsenten, kundeservice eller av en annen kvalifisert person for å unngå at det oppstår fare.
- ▸ Dypp aldri apparatet eller strømkabelen i vann eller legg dem i oppvaskmaskinen.
- ▸ Mikserfoten må maks. senkes ned til "max"-merket i ingrediensene som skal mikses.
- ▸ Du må aldri fortsette å bruke apparatet dersom det har falt ned i vann eller annen væske.
- ▸ Du må aldri bruke maskinen med våte hender.

- Bruk aldri apparatet hvis det har skader.
- La aldri strømkabelen komme i kontakt med varme deler eller dra den over skarpe kanter.
- Apparatet må aldri plasseres på eller i nærheten av varme overflater.
- Etter at du har slått av apparatet, må du vente til drivverket er kommet helt til ro.
- Hold hender, hår, klær og andre gjenstander på avstand fra roterende deler.
- Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.
- Kokende matvarer må kjøles ned til 70 °C eller mindre før de bearbeides.
- Følg rengjøringsanvisningene.
- Overflater som kommer i kontakt med næringsmidler skal rengjøres før hver bruk.

Unngå materielle skader

- Apparatet må aldri brukes ubelastet.
- Miksebegeret må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- Drevpåsatsene må aldri senkes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.
- Universalkutterens beholder må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- Bruk aldri mikserfoten eller vispen i universalkutterens beholder.
- La grunnapparatet går hørbart og fullstendig i inngrep med mikserfoten eller tilbehøret.

Oversikt

→ *Fig.* 1

A	Visp[1]
B	Stuerpåsats "ProPuree"[1]
C	Universalkutter[1]
1	Innkoplingssperre
2	Betjeningsarm
3	Frigjøringsknapper
4	Mikserfot[1]
5	Miksebeger av plast[1]
6	Drevpåsats for vispen
7	Drevpåsats for stuerpåsats
8	Stuerskovl (avtakbart)
9	Drevpåsats for universalkutteren
10	Ice-Crush-kniv[1]
11	Universalkniv
12	Beholder

[1] Avhengig av modell

Merknader
- Dersom et tilbehør ikke hører med til leveringsomfanget, kan du bestille dette hos kundeservice.
- Kun CNHR37: Universalkutteren kan bestilles hos kundeservice under bestillingsnummer 0012042772. Med universalkutteren utnytter du apparatets fulle kapasitet når du tilbereder honning/eple-blandingen og følger det som er angitt i oppskriften i universalkutterens bruksanvisning.

Betjeningselementer

Betjeningsarm med innkoplingssperre
Med betjeningsarmen kan du regulere apparatets turtall trinnløst.
Når apparatet skal slås på, må først innkoblingssperren trykkes og deretter betjeningsarmen trykkes ned. Jo hardere betjeningsarmen trykkes ned, desto høyere er motorens turtall.

Merk: Apparatet er slått på så lenge betjeningsarmen trykkes.

→ *Fig.* **2**

Mikserføtter

Merk: Mikserføttene er ikke egnet til tilberedning av mos som bare består av poteter eller andre matvarer med liknende konsistens.

Mikserføttene er egnet for følgende bruk:
- Miksing av drikker
- Tilberedning av pannekakedeig, majones, sauser og babymat
- Mosing av kokte matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker, supper

Bearbeide matvarer med mikserfoten

Merknader
- Faste matvarer, f.eks. epler, poteter eller kjøtt, må kuttes opp og kokes myke før de bearbeides.
- Bruk universalkutteren til kutting av rå matvarer uten tilsetning av væske, f.eks. løk, hvitløk eller urter.
- Ta gryten bort fra kokesonen før du bearbeider matvarer i en kasserolle.

→ *Fig.* **3** - **11**

Eksempel på majonesoppskrift

- 1 egg (eggeplomme og eggehvite)
- 1 ss sennep
- 1 ss sitronsaft eller eddik
- 200-250 ml olje
- Smak til med salt og pepper

Tilberedning av majones

Merknader
- Med mikserfoten kan det kun lages majones av hele egg (eggehvite og eggeplomme).
- Når du lager majones, hindrer luft under mikserfoten en god binding. La luften slippe ut før du mikser, slik at du oppnår et optimalt resultat.

→ *Fig.* **12** - **16**

Universalkutter

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

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

Bruk av universalkutter

→ *Fig.* **17** - **23**

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler
→ *Fig.* **29**

Kake
Ingredienser
- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)

- 60 g malte valnøtter
- 1 ts kanel
- 2 ss vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple

Tilberedning

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

Visp

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

Anbefalinger for optimale resultater:

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

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

Bruk av visp

→ *Fig.* **30** - **39**

Stuerpåsats "ProPuree"

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

Merknader

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

Bruk av stuerpåsats

→ *Fig.* **40** - **46**

Potetmos

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

Tilberedning

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

Eksempler på bruk

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

Eksempler for mikserfoten

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ *Fig.* **47**

Eksempler for universalkutter og visp

→ *Fig.* **48**

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ *Fig.* **49**

Rengjøring av stuerpåsats

Ta av stuerskovlet for spesielt grundig rengjøring.

→ *Fig.* **50** - **53**

Utbedring av feil

Apparatet slås av under bearbeidningen (kun modeller med 800-1200 W).

Overlastvernet er aktivert.

▸ Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles i ca. 1 time for å deaktivere overbelastningssikringen.

Merk: Dersom feilen ikke lar seg utbedre, bør du henvende deg til kundeservice.

Avfallsbehandling av gammelt apparat

- Kast apparatet på en miljøvennlig måte. Du kan innhente informasjon om aktuelle muligheter for avfallsbehandling hos en spesialisert forhandler eller hos kommuneadministrasjonen der du bor.

Dette apparatet er klassifisert i henhold til det europeiske direktivet 2012/19/EU om avhending av elektrisk- og elektronisk utstyr (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Direktivet angir rammene for innlevering og gjenvinning av innbytteprodukter.

Kundeservice

Du får detaljert informasjon om garantitid og garantivilkår i ditt land hos vår kundeservice, din forhandler eller på våre nettsider.
Kontaktinformasjonen for kundeservice finner du i den vedlagte kundeserviceoversikten eller på våre nettsider.

Säkerhet

- Läs igenom anvisningen noga.
- Förvara bruksanvisningen och produktinformationen för senare användning eller till nästa ägare.

Använd bara apparaten:

- med originaldelar och originaltillbehör.
- för finfördelning, hackning, mixning, mosning och emulgering av flytande eller halvfasta matvaror.
- i privata hushåll och i slutna utrymmen i hemmiljö vid rumstemperatur.
- med de bearbetningsmängder och bearbetningstider som normalt förekommer i hushåll.
- upp till max. 2000°möh.

Dra alltid ur sladden efter användning, när du inte har enheten under uppsikt, före hopsättning, isärtagning eller rengöring och vid fel.

Apparaten får användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, om de står under tillsyn eller om de har instruerats om hur apparaten ska användas säkert och har förstått de risker som sammanhänger med detta.

Låt inte barn leka med enheten.

Barn får inte utföra rengöring och användarskötsel.

Låt inte barn använda apparaten. Håll barn borta från apparaten och anslutningsledningen.

- ▸ Anslut och använd bara maskinen enligt uppgifterna på typskylten.
- ▸ Om apparatens nätanslutningsledning blir skadad måste den för att risker ska förhindras bytas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller av en person med likvärdiga kvalifikationer.
- ▸ Sänk aldrig ner apparaten eller nätanslutningsledningen i vatten och maskindiska dem inte.
- ▸ Sänk med mixerfoten högst till markeringen "max" i matvarorna.
- ▸ Använd inte apparaten mer om den fallit ned i vatten eller någon annan vätska.
- ▸ Använd inte maskinen med fuktiga händer.
- ▸ Använd aldrig apparaten om den är skadad.

- Låt aldrig nätanslutningskabeln komma i kontakt med heta delar och dra den inte över vassa kanter.
- Ställ aldrig enheten på eller i närheten av heta ytor.
- Vänta tills drivningen står helt stilla efter avstängning.
- Låt inte händer, hår, kläder eller andra husgeråd komma i närheten av roterande delar.
- Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.
- Låt kokande matvaror svalna till 70 °C eller lägre före bearbetningen.
- Följ rengöringsanvisningarna.
- Rengör före varje användning de ytor som kan komma i kontakt med matvaror.

Undvika sakskador

- Kör aldrig apparaten på tomgång.
- Använd aldrig mixerbägaren i mikrovågsugnen eller bakugnen.
- Sänk aldrig ned drivningstillsatserna i vätska, håll dem inte under rinnande vatten och maskindiska dem inte.
- Använd aldrig minihackarens kärl i mikrovågsugnen eller bakugnen.
- Använd aldrig mixerfoten eller vispen i i minihackarens kärl.
- Snäpp fast motordelen ordentligt på mixerfot eller tillbehör.

Översikt

→ *Fig.* **1**

A	Visp[1]
B	Stöttillsats "ProPuree"[1]
C	Minihackare[1]
1	Startspärr
2	Manöverspak
3	Frigöringsknappar
4	Mixerfot[1]
5	Mixerbägare av plast[1]
6	Drivningstillsats för grovvisp
7	Drivningstillsats för stöttillsats
8	Stötpaddel (avtagbar)
9	Drivningstillsats för minihackare
10	Ice Crush-kniv[1]
11	Universalkniv
12	Behållare

[1] Beroende på modell

Anmärkningar

- Om ett tillbehör inte ingår i leveransen kan du beställa det från kundtjänsten.

- Endast CNHR37: Minihackaren kan beställas via kundtjänst, beställningsnummer 0012042772. Med minihackaren utnyttjar du apparaten till max när du tillreder honung-/äppleblandningen och följer receptangivelserna i minihackarens bruksanvisning.

Kontroller

Manöverspak med startspärr

Med manöverspaken kan du ställa in apparatens varvtal steglöst.
För att slå på apparaten, tryck först på startspärren och tryck sedan in manöverspaken. Ju kraftigare manöverspaken trycks in, desto högre blir motorns varvtal.

Notera: Apparaten är igång så länge du håller manöverspaken intryckt.

→ *Fig.* **2**

Mixerfötter

Notera: Mixerfötterna är inte lämpliga för tillagning av puréer som bara består av potatis eller matvaror med liknande konsistens.

Mixerfötterna är lämpliga för följande användningssätt:

- Blandning av drinkar
- Tillagning av pannkakssmet, majonnäs, såser och barnmat
- Puréer av kokta matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, soppor

Bearbetning av matvaror med mixerfoten

Anmärkningar

- Finfördela matvarorna före bearbetningen eller koka dem mjuka, t.ex. äpplen, potatis eller kött.
- Om du ska finfördela råa matvaror, t.ex. lök, vitlök eller örter, utan att tillsätta vätska bör du använda minihackaren.
- Innan du bearbetar matvaror i en kastrull måste du ta av kastrullen från kokplattan.

→ *Fig.* **3** - **11**

Receptexelpel majonnäs

- 1 ägg (gula och vita)
- 1 msk senap
- 1 msk citronsaft eller ättika
- 200-250 ml olja
- salt och peppar efter behag

Tillagning av majonnäs

Anmärkningar

- Med mixerfoten an du bara laga till majonnäs av hela ägg (äggvita och äggula).
- När du lagar till majonnäs håller den inte ihop bra om det finns luft under mixerfoten. Om resultatet ska bli optimalt måste du släppa ut luften innan du börjar mixa.

→ *Fig.* **12** - **16**

Minihackare

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

Anmärkningar

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

Användning av minihackaren

→ *Fig.* **17** - **23**

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning

→ *Fig.* **29**

Kaka

Ingredienser

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

Tillagning

- Separera äggen och vispa äggvitan till fast skum.

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

Visp

Vispen är lämplig för vispning av grädde, äggviteskum eller mjölkskum och för tillagning av såser och desserter.
Rekommendationer för optimala resultat:
- Använd grädde med minst 30 % fetthalt och temperatur 4-8 °C
- Använd mjölk med hög proteinhalt och högst 8 °C
- Häll grädden eller äggvitan i ett brett kärl

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

Användning av vispen

→ *Fig.* **30** - **39**

Stöttillsats "ProPuree"

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

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

Användning av stöttillsatsen

→ *Fig.* **40** - **46**

Potatismos

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

Tillagning
- Lägg ingredienserna i ett lämpligt kärl och bearbeta dem i ca 1 minut med stöttillsatsen.
- Smaka till sist av med salt, peppar och muskotnöt.

Användningsexempel

Följ ovillkorligen de största mängderna och längsta bearbetningstiderna i tabellerna.

Exempel för mixerfoten

Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.
→ *Fig.* **47**

Exempel för minihackaren och vispen

→ *Fig.* **48**

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.
→ *Fig.* **49**

Rengöring av stöttillsats

Ta av stötpaddeln om en extra noggrann rengöring krävs.
→ *Fig.* **50** - **53**

Avhjälpning av fel

Apparaten stängs av under bearbetningen (endast modeller med 800-1200 W).

Överbelastningsskyddet har aktiverats.

▸ Dra ut stickkontakten och låt apparaten svalna ca 1 timme för att avaktivera överbelastningsskyddet.

Notera: Om felet inte går att åtgärda, vänd dig till kundtjänst.

Omhändertagande av begagnade apparater

▸ Omhänderta enheten miljövänligt.
Information om aktuell avfallshantering kan du få hos återförsäljare och kommun.

Denna enhet är märkt i enlighet med der europeiska direktivet 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektroniska produkter (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Direktivet anger ramarna för inom EU giltigt återtagande och korrekt återvinning av uttjänta enheter.

Kundtjänst

Utförligare information om garantitid och garantivillkor i ditt land finns hos service, återförsäljare eller på vår webbsajt. Kontaktuppgifterna till kundtjänsten finns i den medföljande kundtjänstförteckningen eller på vår webbplats.

Tryckt på 100 % returpapper

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Säilytä ohjeet ja tuotetiedot myöhempää käyttötarvetta tai mahdollista uutta omistajaa varten.

Käytä laitetta vain:

- valmistajan alkuperäisillä osilla ja varusteilla.
- nestemäisten ja puolikovien elintarvikkeiden hienontamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen, soseuttamiseen ja emulgointiin.
- yksityisissä kotitalouksissa ja kodinomaisen ympäristön suljetuissa tiloissa huonelämpötilassa.
- kotitalouksissa tavallisten määrien käsittelyyn ja keskeytyksettä ainoastaan ohjeissa ilmoitetun ajan.
- enintään 2000 m korkeudella merenpinnasta.

Laite on irrotettava verkkovirrasta aina, kun sen käyttö lopetetaan, sitä ei voida valvoa, ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistusta sekä häiriötilanteissa.

Fyysisiltä, sensorisilta tai henkisiltä valmiuksiltaan rajoitteiset taikka kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt voivat käyttää tätä laitetta, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo heitä tai on perehdyttänyt heidät laitteen turvalliseen käyttöön ja käytöstä aiheutuviin vaaroihin.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä sille mitään käyttäjälle kuuluvia huoltotöitä.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä lapset poissa laitteen ja liitäntäjohdon lähettyviltä.

- ▸ Liitä laite ainoastaan tyyppikilvessä olevien tietojen mukaiseen sähköverkkoon.
- ▸ Jos laitteen verkkojohto vaurioituu, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valmistaja, sen huoltopalvelu tai vastaavan pätevyyden omaava henkilö.
- ▸ Laitetta tai verkkojohtoa ei saa upottaa veteen eikä pestä astianpesukoneessa.
- ▸ Upota sekoitusvarsi sekoitettaviin aineksiin enintään merkintään "max" saakka.
- ▸ Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut veteen tai muuhun nesteeseen.

- Älä käytä laitetta kostein käsin.
- Älä käytä viallista laitetta.
- Varmista, että verkkojohto ei koske laitteen kuumiin osiin, äläkä vedä sitä terävien reunojen yli.
- Älä koskaan aseta laitetta kuumien pintojen päälle tai läheisyyteen.
- Odota laitteen pois päältä kytkemisen jälkeen, että moottori on pysähtynyt kokonaan.
- Pidä kädet, hiukset, vaatteet tms. loitolla pyörivistä osista.
- Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- Älä milloinkaan koske teriin paljain käsin.
- Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.
- Anna kiehuvien elintarvikkeiden jäähtyä ennen sekoittamista 70 °C:seen tai sen alapuolelle.
- Noudata puhdistusohjeita.
- Puhdista aina ennen käyttöä kaikki pinnat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeiden kanssa.

Esinevahinkojen välttäminen

- Älä koskaan käytä laitetta tyhjäkäynnillä.
- Älä koskaan käytä sekoituskulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- Älä koskaan upota vaihteisto-osia veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- Älä koskaan käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- Älä koskaan käytä sekoitusvartta tai pallovispilää minileikkurin kulhossa.
- Lukitse peruslaite kuuluvasti ja huolellisesti sekoitusvarteen tai lisävarusteeseen.

Yleiskatsaus

→ *Kuva* 1

A	Pallovispilä[1]
B	Soseutin "ProPuree"[1]
C	Minileikkuri[1]
1	Käynnistyssuoja
2	Käyttövipu
3	Avaamispainikkeet
4	Sekoitusvarsi[1]
5	Muovikulho[1]
6	Vaihteisto-osa pallovispilälle
7	Vaihteisto-osa soseuttimelle
8	Soseuttimen siipiosa (irrotettava)
9	Vaihteisto-osa minileikkurille
10	Jäänmurskainterä[1]

[1] Mallista riippuen

11	Yleisterä
12	Kulho

[1] Mallista riippuen

Huomautukset
- Jos jokin lisävaruste ei kuulu laitteen vakiovarusteisiin, voit tilata sen huoltopalvelusta.
- Vain CNHR37: Minileikkurin voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 0012042772. Minileikkurilla voi käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunaja-omenaseosta ja noudatat minileikkurin käyttöohjeen resepteissä annettuja määriä.

Käyttöelementit

Käyttövipu, jossa on käynnistyssuoja
Käyttövivulla voit säätää laitteen nopeutta portaattomasti.
Kytke laite päälle painamalla ensin käynnistyssuojaa ja sitten käyttövipua. Mitä voimakkaammin käyttövipua painetaan, sitä korkeampi on moottorin kierrosluku.

Huomautus: Laite on toiminnassa niin kauan kuin käyttövipua painetaan.

→ *Kuva* **2**

Sekoitusvarret

Huomautus: Sekoitusvarret eivät sovellu sellaisten soseiden valmistukseen, jotka sisältävät ainoastaan perunaa tai koostumukseltaan samankaltaisia elintarvikkeita.

Sekoitusvarret soveltuvat seuraaviin käyttötarkoituksiin:
- Juomien sekoittaminen
- Lettutaikinan, majoneesin, kastikkeiden ja vauvanruoan valmistaminen
- Keitettyjen elintarvikkeiden, esim. hedelmien/marjojen, kasvisten ja keittojen soseuttaminen

Elintarvikkeiden käsittely sekoitusvarrella

Huomautukset
- Kiinteät elintarvikkeet kuten omenat, perunat tai liha on pilkottava ja keitettävä pehmeiksi ennen käsittelyä.
- Käytä minileikkuria raakojen elintarvikkeiden, esim. sipulin, valkosipulin tai yrttien, hienontamiseen ilman nestettä.
- Ennen kuin käsittelet aineksia kattilassa, nosta kattila sivuun keittolevyltä.

→ *Kuva* **3** - **11**

Reseptiesimerkki: majoneesi

- 1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
- 1 rkl sinappia
- 1 rkl sitruunamehua tai etikkaa
- 200-250 ml öljyä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Majoneesin valmistaminen

Huomautukset
- Majoneesin voi valmistaa sekoitusvarrella vain kokonaisista kananmunista (munanvalkuainen ja -keltuainen).
- Sekoitusvarren alle jäävä ilma estää majoneesin kunnollisen emulgoitumisen. Optimaalisen lopputuloksen saavuttamiseksi päästä ilma poistumaan ennen kuin aloitat sekoittamisen.

→ *Kuva* **12** - **16**

Minileikkuri

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

Huomautukset
- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jänteet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten ainesten hienontamiseen.

- Käsittele jääpaloja vain jäänmurskainterällä.

Minileikkurin käyttö

→ *Kuva* **17** - **28**

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos

→ *Kuva* **29**

Kakku

Ainekset

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

Valmistus

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

Pallovispilä

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

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

Huomautus: Roiskeiden välttämiseksi käytä pallovispilää syvässä astiassa.

Pallovispilän käyttö

→ *Kuva* **30** - **39**

Soseutin "ProPuree"

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

Huomautukset

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

Soseuttimen käyttö

→ *Kuva* **40** - **46**

Perunasose

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

Valmistus

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

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

Esimerkkejä sekoitusvarrelle

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ *Kuva* **47**

Esimerkkejä minileikkurille ja pallovispilälle

→ *Kuva* **48**

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.
→ *Kuva* **49**

Soseuttimen puhdistus

Voit halutessasi poistaa soseuttimen siipiosan perusteellista puhdistusta varten.
→ *Kuva* **50** - **53**

Toimintahäiriöiden korjaaminen

Laite kytkeytyy käsittelyn aikana pois päältä (vain 800-1200 W:n mallit).

Ylikuormitussuoja on aktivoitunut.

- Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 1 tunnin ajan, jotta ylikuormitussuoja palautuu normaalitilaan.

Huomautus: Jos häiriö ei poistu annettujen ohjeiden avulla, käänny valtuutetun huoltopalvelun puoleen.

Käytöstä poistetun laitteen hävittäminen

- Hävitä laite ympäristöystävällisesti. Tarkempia tietoja kierrätysmahdollisuuksista saat kodinkoneliikkeistä sekä paikkakuntasi jätehuollosta vastaavilta viranomaisilta.

Tämän laitteen merkintä perustuu käytettyjä sähkö- ja elektroniikkalaitteita (waste electrical and electronic equipment - WEEE) koskevaan direktiiviin 2012/19/EU.
Tämä direktiivi määrittää käytettyjen laitteiden palautus- ja kierrätys-säännökset koko EU:n alueella.

Huoltopalvelu

Lisätietoja käyttömaan takuuajasta ja takuuehdoista saat huoltopalvelustamme, jälleenmyyjältäsi tai verkkosivultamme. Huoltopalvelun yhteystiedot löytyvät oheisesta huoltopalveluluettelosta tai internet-sivuiltamme.

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.

Utilizar el aparato únicamente:

- con piezas y accesorios originales.
- para triturar, picar, mezclar, hacer puré y emulsionar líquidos o alimentos semiblandos.
- en el uso doméstico privado y en espacios cerrados del entorno doméstico a temperatura ambiente.
- para cantidades y tiempos de funcionamiento habituales de uso doméstico.
- hasta a una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica después de cada uso, cuando se vaya a dejar sin vigilancia, antes del montaje, desmontaje o limpieza y en caso de avería.

Este aparato los pueden manejar personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o de conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidas acerca del uso seguro del aparato y han comprendido los peligros resultantes de ello.

No deje que los niños jueguen con el aparato.

La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no deberán ser efectuados por niños.

El aparato no deberá ser usado por niños. Mantenga a los niños alejados del aparato y del cable de conexión.

- ▸ Conectar y poner en funcionamiento el aparato solo de conformidad con los datos que figuran en la placa de características del mismo.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.
- ▸ No sumergir nunca en agua el aparato o el cable de conexión de red ni introducirlos en el lavavajillas.
- ▸ Sumergir el pie de la batidora en los alimentos como máximo hasta la marca «max».

- No seguir utilizando nunca el aparato cuando se haya caído en agua u otro líquido.
- No usar nunca el aparato con las manos húmedas.
- No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- Evitar siempre que el cable de conexión de red entre en contacto con piezas calientes o bordes afilados.
- No colocar nunca el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- Una vez desconectado el aparato, esperar a que el accionamiento se detenga completamente.
- Mantener las manos, el cabello, la ropa y otros utensilios alejados de las piezas giratorias.
- Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
- Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
- No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
- Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
- Tener precaución al elaborar alimentos calientes.
- Los alimentos que estén hirviendo deberán dejarse enfriar hasta una temperatura mínima de 70 °C antes de procesarlos.
- Respetar las indicaciones de limpieza.
- Antes de cada uso, limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos.

Evitar daños materiales

- No poner nunca en marcha el aparato en vacío.
- No utilizar nunca el vaso de la batidora en el microondas ni en el horno.
- No sumergir nunca la tapa de accionamiento en líquidos ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.
- No utilizar nunca el recipiente del accesorio picador universal en el microondas o en el horno.
- No utilizar nunca el pie de la batidora o la varilla para montar claras en el recipiente del accesorio picador universal.
- Encajar la base motriz completamente en el pie de la batidora o en los accesorios de forma audible.

Vista general

→ *Fig.* **1**

A	Varilla batidora para montar claras[1]
B	Varilla para puré «ProPuree»[1]
C	Accesorio picador universal[1]
1	Bloqueo de conexión
2	Palanca de mando

[1] En función del modelo

3	Teclas de desbloqueo
4	Pie de la batidora[1]
5	Vaso de la batidora de plástico[1]
6	Tapa de accionamiento para la varilla batidora para montar claras
7	Tapa de accionamiento para la varilla para puré
8	Paletas de la varilla para puré (extraíble)
9	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal
10	Cuchilla para picar hielo[1]
11	Cuchilla universal
12	Recipiente

[1] En función del modelo

Notas
- Si su aparato no incluye alguno de los accesorios descritos, puede solicitarlos al servicio de asistencia técnica.
- Solo CNHR37: A través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial se puede adquirir el accesorio picador universal con el número de pedido 0012042772. El accesorio picador universal le permite aprovechar toda la potencia del aparato si prepara la mezcla de miel y manzana siguiendo la receta facilitada en las instrucciones de uso de dicho accesorio.

Mandos

Palanca de mando con bloqueo de conexión

La palanca de mando permite regular el número de revoluciones del aparato de forma continua.
Para conectar el aparato, accionar primero el bloqueo de conexión y, a continuación, la palanca de mando. Cuanto más se acciona la palanca de mando, más alto es el número de revoluciones del motor.

Nota: El aparato se queda conectado mientras la palanca de mano esté accionada.

→ *Fig.* **2**

Pies de la batidora

Nota: No son adecuados para preparar purés que solo contengan patatas o alimentos de consistencia similar.

Los pies de la batidora son adecuados para las siguientes aplicaciones:
- Batir bebidas
- Preparar masa para crepes, mayonesas, salsas y alimentos para bebés
- Triturar los alimentos cocidos, p. ej., frutas, verduras, sopas

Procesar los alimentos con el pie de la batidora

Notas
- Antes de procesar alimentos sólidos como manzanas, patatas o carne, troceárlos y cocerlos hasta que estén blandos.
- Para picar alimentos crudos (cebolla, ajo, hierbas aromáticas...) sin añadir líquido, deberá usarse el accesorio picador universal.
- Antes de procesar los alimentos en una cacerola, retirarla de la placa de la cocina.

→ *Fig.* **3** - **11**

Ejemplo de receta de mayonesa

- 1 huevo (yema y clara)
- 1 cucharada sopera de mostaza
- 1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
- 200-250 ml de aceite
- Sal y pimienta al gusto

Preparar mayonesa

Notas
- Con el pie de la batidora, las mayonesas solo se pueden elaborar con huevos enteros (yema y clara).
- Al preparar mayonesa, el aire debajo del pie de la batidora impide que se ligue bien. Para conseguir un resultado óptimo, dejar que salga el aire antes de batir.

→ *Fig.* **12** - **16**

Accesorio picador universal

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

Notas

- Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.
- El accesorio picador universal no es apropiado para picar alimentos muy duros, como granos de café, nuez moscada, rábano o alimentos congelados.
- Procesar los cubitos de hielo únicamente con la cuchilla para picar hielo.

Utilizar el accesorio picador universal

→ *Fig.* **17** - **28**

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

→ *Fig.* **29**

Bizcocho

Ingredientes

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

Preparación

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

Varilla montaclaras

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

Recomendaciones para resultados perfectos:

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

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

Utilizar la varilla montaclaras

→ *Fig.* **30** - **39**

Varilla para puré «ProPuree»

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

Notas

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

Utilizar la varilla para puré

→ *Fig.* **40** - **46**

Puré de patatas

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

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

Ejemplos prácticos

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

Ejemplos sobre el pie de la batidora

Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo de funcionamiento.
→ *Fig.* **47**

Ejemplos sobre el picador universal y la varilla montaclaras

→ *Fig.* **48**

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.
→ *Fig.* **49**

Limpiar la varilla para puré

Para una limpieza más a fondo retirar las paletas de la varilla para puré.
→ *Fig.* **50** - **53**

Solucionar pequeñas averías

El aparato se desconecta durante el procesamiento (solo modelos con 800-1200 W).

La protección contra sobrecarga se ha activado.

- Desenchufar el cable de conexión y dejar enfriar el aparato durante aprox. 1 hora para desactivar el seguro contra sobrecarga.

Nota: En caso de no poder subsanar la avería con estos consejos, avisar al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de la marca.

Eliminación del aparato usado

- Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.

  Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.

Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

Servicio de Asistencia Técnica

Para obtener información detallada sobre el periodo de validez de la garantía y las condiciones de garantía en su país, póngase en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica o con su distribuidor, o bien consulte nuestra página web.
Los datos de contacto del Servicio de Asistencia Técnica se encuentran en el directorio adjunto o en nuestra página web.

Impreso sobre papel reciclado 100 %

Segurança

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.

Utilize o aparelho apenas:

- com peças e acessórios originais.
- para triturar, picar, misturar, fazer purés e emulsionar alimentos líquidos ou semissólidos.
- para uso doméstico e em espaços fechados domésticos à temperatura ambiente.
- para as quantidades e frequências normais num lar.
- a uma altitude até 2000 m acima do nível do mar.

Desligar o aparelho da corrente após cada utilização, sempre que fique sem vigilância, antes de se montar, desmontar ou limpar, e em caso de anomalia.

Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou informadas sobre como trabalhar com o aparelho de forma segura e instruídas sobre os perigos inerentes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não podem ser realizadas por crianças.

O aparelho não pode ser utilizado por crianças. Manter as crianças afastadas do aparelho e da ficha de ligação.

- ▸ Ligar e operar o aparelho unicamente de acordo com as indicações na placa de características.
- ▸ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.
- ▸ Nunca mergulhar o aparelho ou o cabo elétrico em água e nunca o lavar na máquina de lavar loiça.
- ▸ Mergulhar o pé triturador nos alimentos apenas até à marca "máx".
- ▸ Nunca continuar a usar o aparelho, se este tiver caído em água ou num líquido semelhante.

- Não utilizar o aparelho com as mãos húmidas ou molhadas.
- Nunca operar um aparelho danificado.
- Nunca deixar que o cabo elétrico toque em peças quentes nem o puxar sobre arestas vivas.
- Nunca colocar o aparelho sobre ou nas proximidades de superfícies quentes.
- Após o desligamento, aguardar que o acionamento esteja completamente parado.
- Mantenha as mãos, os cabelos, o vestuário e outros utensílios afastados das peças em rotação.
- Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- Nunca toque nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- Processar alimentos quentes com cuidado.
- Deixar os alimentos quentes arrefecer até 70 °C ou menos antes do processamento.
- Ter em atenção as indicações de limpeza.
- Limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos antes de cada utilização.

Evitar danos materiais

- Nunca utilize o aparelho em vazio.
- Nunca utilize o copo misturador no micro-ondas ou no forno.
- Nunca mergulhar os suportes da engrenagem em líquidos nem os lavar sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilizar o recipiente do picador universal no micro-ondas ou no forno.
- Nunca utilizar o pé triturador ou o batedor no recipiente do picador universal.
- Engatar o aparelho base de forma audível e por completo no pé triturador ou no acessório.

Vista geral

→ *Fig.* 1

A	Batedor[1]
B	Acessório calcador "ProPuree"[1]
C	Picador universal[1]
1	Bloqueio de ligação
2	Alavanca de comando
3	Teclas de destravamento
4	Pé triturador[1]
5	Copo misturador em plástico[1]
6	Suporte da engrenagem para o batedor
7	Suporte da engrenagem para acessório calcador
8	Pá do calcador (amovível)

[1] Conforme o modelo

9	Suporte da engrenagem para o picador universal
10	Picador de gelo[1]
11	Lâmina universal
12	Recipiente

[1] Conforme o modelo

Notas
- Se um acessório não estiver incluído no fornecimento, é possível encomendá-lo através do Serviço Assistência Técnica.
- Apenas CNHR37: o picador universal pode ser encomendado através da assistência técnica, indicando o número de encomenda 0012042772. Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento do aparelho ao preparar a mistura de mel e maçã e ao seguir as especificações da receita existentes no manual de instruções do picador universal.

Elementos de comando

Alavanca de comando com bloqueio de ligação

Com a alavanca de comando é possível regular de forma contínua a velocidade de rotação do seu aparelho.
Para ligar o aparelho, premir primeiro o bloqueio de ligação e depois a alavanca de comando. Quanto mais força aplicar sobre a alavanca de comando, maior será a rotação do motor.

Nota: O aparelho permanece ligado enquanto a alavanca de comando for premida.

→ *Fig.* **2**

Pés trituradores

Nota: Os pés trituradores não podem ser utilizados para processar purés exclusivamente de batata ou de outros alimentos com consistência semelhante.

Os pés trituradores são adequados para as seguintes aplicações:
- Misturar bebidas
- Preparar massa para crepes, maionese, molhos e comida para bebé
- Fazer purés de alimentos cozidos, p. ex. fruta, legumes, sopas

Processar alimentos com o pé triturador

Notas
- Antes de processar alimentos sólidos, p. ex. maçãs, batatas ou carne, picá-los e cozinhá-los até ficarem moles.
- Para picar alimentos crus sem adicionar líquidos, como p. ex. cebolas, alhos ou ervas aromáticas, utilizar o picador universal.
- Antes de preparar os alimentos numa panela, retirar a panela do bico do fogão.

→ *Fig.* **3** - **11**

Dica de receita Maionese

- 1 ovo (gema e clara)
- 1 colher de sopa de mostarda
- 1 colher de sopa de sumo de limão ou vinagre
- 200-250 ml de óleo
- Sal e pimenta a gosto

Preparar maionese

Notas
- Com o pé triturador só se pode fazer maionese com ovos inteiros (clara e gema).
- Ao preparar maionese, o ar por baixo do pé triturador impede uma boa liga. Para obter um resultado ideal, deixar o ar sair antes de misturar.

→ *Fig.* **12** - **16**

Picador universal

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

Notas
- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.

- O picador universal não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes ou alimentos congelados.
- Processar cubos de gelo apenas com o picador de gelo.

Utilizar o picador universal

→ *Fig.* **17** - **28**

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

→ *Fig.* **29**

Bolos

Ingredientes

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

Preparação

- Separar os ovos e bater as claras em castelo.
- Bater as gemas com o açúcar até fazer espuma. Adicionar a manteiga amolecida e a **mistura de mel e maçã** preparada.
- Misturar os restantes ingredientes numa tigela separada, adicioná-los aos ingredientes húmidos e misturar.
- Envolver cuidadosamente as claras em castelo com uma espátula.
- Forrar uma forma de bolo inglês (35 x 11 cm) com papel vegetal e verter a massa de bolo preparada para dentro da mesma.
- Descascar a maçã, cortá-la em fatias e distribuir sobre o bolo.
- Preaquecer o forno a 180 °C e deixar o bolo cozer durante 30 minutos.

Batedor

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

Recomendações para resultados ideais:

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

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

Utilizar o batedor

→ *Fig.* **30** - **39**

Acessório calcador "ProPuree"

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

Notas

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

Utilizar o acessório calcador

→ *Fig.* **40** - **46**

Puré de batata

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

Preparação

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

Exemplos de utilização

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

Exemplos para o pé triturador

Após cada ciclo de funcionamento, deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.
→ *Fig.* **47**

Exemplos para o picador universal e o batedor

→ *Fig.* **48**

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.
→ *Fig.* **49**

Limpar o acessório calcador

Remover a pá do calcador para uma limpeza especialmente minuciosa.
→ *Fig.* **50** - **53**

Eliminar falhas

O aparelho desliga-se durante o processamento (apenas modelos com 800-1200 W).

A proteção contra sobrecarga foi ativada.

- Puxar a ficha de rede e deixar o aparelho arrefecer durante cerca de 1 hora para desativar a segurança contra sobrecargas.

Nota: Se não for possível eliminar a anomalia, deve dirigir-se aos Serviços Técnicos.

Eliminar o aparelho usado

- Elimine o aparelho de forma ecológica.
  Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.
Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- Με γνήσια εξάρτημα και προσαρτήματα.
- Για τον τεμαχισμό, κοπή, ανάμειξη, πολτοποίηση και γαλακτωματοποίηση υγρών και ημιστερεών τροφίμων.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος σε θερμοκρασία δωματίου.
- Για ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας, συνήθεις για το νοικοκυριό.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Η συσκευή μετά από κάθε χρήση, σε περίπτωση μη επιτήρησης, πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό και σε περίπτωση σφάλματος πρέπει να αποσυνδέεται πάντοτε από το δίκτυο του ρεύματος.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία και/ή ανεπαρκείς γνώσεις, όταν επιτηρούνται ή έχουν ενημερωθεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους πιθανούς από τη χρήση της συσκευής κινδύνους.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να εκτελείται από παιδιά.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατάτε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

- ▸ Συνδέστε και χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τα στοιχεία που αναφέρονται στην πινακίδα τύπου.
- ▸ Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του ή από ένα αντίστοιχα ειδικευμένο άτομο, για την αποφυγή επικινδύνων καταστάσεων.

- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν επιτρέπονται να βυθίζονται ποτέ μέσα σε νερό ούτε να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Βυθίζετε το πόδι του μίξερ το πολύ μέχρι το μαρκάρισμα "max" στα αναμειγνυόμενα υλικά.
- Μη χρησιμοποιήσετε περαιτέρω τη συσκευή, όταν έχει πέσει σε νερό ή ένα άλλο υγρό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ποτέ με υγρά χέρια.
- Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης να έρθει σε επαφή με καυτά μέρη ή κοφτερές ακμές.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή ποτέ επάνω ή κοντά σε καυτές επιφάνειες.
- Μετά την απενεργοποίηση, περίμενετε την πλήρη ακινητοποίηση της κίνησης.
- Κρατάτε τα χέρια, τα μαλλιά, τα ρούχα και άλλα αντικείμενα μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη.
- Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
- Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
- Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
- Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.
- Αφήνετε τα τρόφιμα που βράζουν πριν την επεξεργασία να κρυώσουν στους 70 °C ή χαμηλότερα.
- Προσέχετε τις υποδείξεις καθαρισμού.
- Καθαρίζετε τις επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πριν από κάθε χρήση.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

- Μη λειτουργείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τρόφιμα (κενή λειτουργία).
- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο ανάμειξης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- Μη βυθίζετε ποτέ τα επιθέματα μετάδοσης της κίνησης μέσα σε υγρά και μην τα καθαρίζετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.

- Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το πόδι μίξερ ή το χτυπητήρι στο δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης.
- Η βασική συσκευή ασφαλίζει με τον χαρακτηριστικό ήχο και πλήρως στο πόδι του μίξερ ή στο εξάρτημα.

Επισκόπηση

→ *Εικ.* 1

A	Χτυπητήρι[1]
B	Προσάρτημα πολτοποίησης "ProPuree"[1]
C	Κόφτης γενικής χρήσης[1]
1	Κλείδωμα της λειτουργίας
2	Μοχλός χειρισμού
3	Πλήκτρα απασφάλισης
4	Πόδι μίξερ[1]
5	Πλαστικό δοχείο ανάμειξης[1]
6	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το χτυπητήρι
7	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το προσάρτημα πολτοποίησης
8	Αναδευτήρας πολτοποίησης (αποσπώμενος)
9	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
10	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου[1]
11	Μαχαίρι γενικής χρήσης
12	Δοχείο

[1] Ανάλογα με το μοντέλο

Υποδείξεις

- Σε περίπτωση που ένα εξάρτημα δεν περιλαμβάνεται στα υλικά παράδοσης, μπορείτε να το παραγγείλετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών.
- Μόνο CNHR37: Ο κόφτης γενικής χρήσης μπορεί να παραγγελθεί μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών με τον αριθμό παραγγελίας 0012042772. Με τον κόφτη γενικής χρήσης, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλήρη ισχύ της συσκευής, όταν προετοιμάσετε το μείγμα μελιού-μήλων και ακολουθήσετε τις προδιαγραφές της συνταγής στις οδηγίες χρήσης του κόφτη γενικής χρήσης.

Στοιχεία χειρισμού

Μοχλός χειρισμού με κλείδωμα λειτουργίας

Με τον μοχλό χειρισμού μπορείτε να ρυθμίσετε συνεχώς τον αριθμό στροφών της συσκευής σας.
Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, πατήστε πρώτα το κλείδωμα λειτουργίας και μετά πατήστε τον μοχλό χειρισμού. Όσο δυνατότερα πατηθεί ο μοχλός χειρισμού, τόσο μεγαλύτερος είναι ο αριθμός στροφών του κινητήρα.

Σημείωση: Η συσκευή παραμένει ενεργοποιημένη, όσο ο μοχλός χειρισμού είναι πατημένος.

→ *Εικ.* 2

Πόδια μίξερ

Σημείωση: Τα πόδια μίξερ δεν είναι κατάλληλα για την παρασκευή πουρέ, που αποτελείται μόνο από πατάτες ή τρόφιμα παρόμοιας συνεκτικότητας.

Τα πόδια μίξερ είναι κατάλληλα για τις ακόλουθες εφαρμογές:

- Ανάμειξη ροφημάτων
- Παρασκευή ζύμης για κρέπες, μαγιονέζας, σαλτσών και παιδικών τροφών
- Πολτοποίηση βρασμένων τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, σούπες

Επεξεργασία τροφίμων με το πόδι μίξερ

Υποδείξεις

- Τεμαχίζετε τα στερεά τρόφιμα, όπως μήλα, πατάτες ή κρέας, πριν από την επεξεργασία και βράζετέ τα μέχρι να μαλακώσουν.
- Για τον τεμαχισμό νωπών τροφίμων χωρίς προσθήκη νερού, όπως π.χ. κρεμμύδια, σκόρδα ή αρωματικά φυτά, χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Προτού επεξεργαστείτε τα τρόφιμα σε μια κατσαρόλα, αφαιρέστε την κατσαρόλα από την εστία μαγειρέματος.

→ *Εικ.* **3** - **11**

Παράδειγμα συνταγής Μαγιονέζα

- 1 αυγό (κρόκος και ασπράδι)
- 1 κουταλιά μουστάρδα
- 1 κουταλιά χυμός λεμονιού ή ξύδι
- 200-250 ml λάδι
- Αλάτι και πιπέρι κατά βούληση

Παρασκευή μαγιονέζας

Υποδείξεις

- Με το πόδι μίξερ μπορείτε να παρασκευάσετε μαγιονέζα μόνο από ολόκληρα αυγά (ασπράδι και κρόκος).
- Όταν παρασκευάζετε μαγιονέζα, εμποδίζει ο αέρας κάτω από το πόδι μίξερ μια καλή συνοχή. Για την επίτευξη ενός ιδανικού αποτελέσματος, αφήστε τον αέρα να διαφύγει, προτού ξεκινήσετε με την ανάμειξη.

→ *Εικ.* **12** - **16**

Κόφτης γενικής χρήσης

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

Υποδείξεις

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκων καφέ, μοσχοκάρυδου, ραπανιού ή κατεψυγμένων τροφίμων.
- Επεξεργάζεστε τους παγόκυβους μόνο με το μαχαίρι θρυμματισμού πάγου.

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→ *Εικ.* **17** - **28**

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

→ *Εικ.* **29**

Γλυκά

Υλικά συνταγής

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

Παρασκευή

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

Χτυπητήρι

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

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

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

Χρήση του χτυπητηριού

→ *Εικ.* **30** - **39**

Προσάρτημα πολτοποίησης "ProPuree"

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

Υποδείξεις

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

Χρήση του προσαρτήματος πολτοποίησης

→ *Εικ.* **40** - **46**

Πουρές πατάτας

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

Παρασκευή

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

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες.

Παράδειγμα για το πόδι μίξερ

Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.
→ *Εικ.* **47**

Παράδειγμα για τον κόφτη γενικής χρήσης και το χτυπητήρι

→ *Εικ.* **48**

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.
→ *Εικ.* **49**

Καθαρισμός του προσαρτήματος πολτοποίησης

Για έναν ιδιαίτερα καλό καθαρισμό αφαιρέστε τον αναδευτήρα πολτοποίησης.
→ *Εικ.* **50** - **53**

Αποκατάσταση βλαβών

Η συσκευή τίθεται κατά την επεξεργασία εκτός λειτουργίας (μόνο μοντέλα με 800-1.200 W).

Έχει ενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

▸ Τραβήξτε το φις και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 1 ώρα, για να απενεργοποιηθεί η ασφάλεια υπερφόρτωσης.

Σημείωση: Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς τη βλάβη, παρακαλείσθε να καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Απόσυρση παλιάς συσκευής

- Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
  Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.
Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

Güvenlik

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- orijinal parçaları ve aksesuarları ile birlikte kullanın.
- Sıvı veya yarı katı besinleri doğramak, kıymak, karıştırmak, püre yapmak ve emülsiyon haline getirmek için.
- özel konutlarda ve özel konutların kapalı mekanlarında oda sıcaklığında.
- evde işlenilen miktar ve süreler için kullanın.
- deniz seviyesinden en fazla 2000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Cihazı her kullanımdan sonra, gözetim altında değilken, parçalarını ayırmadan, birleştirmeden ve temizlemeden önce ve acil durumlarda mutlaka elektrik şebekesinden ayırınız.

Bu cihaz fiziksel, algısal veya zihinsel becerileri sınırlı olan ya da deneyimi ve bilgisi yetersiz olan kişiler tarafından, mutlaka sorumlu bir kişinin nezareti altında veya ancak cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirilmiş ve kullanımdan kaynaklanan tehlikeleri anlamış olmaları halinde kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizlik ve kullanıcının yapacağı bakım çalışmaları çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Çocuklar cihazdan ve bağlantı hattından uzak tutulmalıdır.

- ▸ Cihazı sadece tip plakasındaki bilgilere göre bağlanmalı ve işletilmelidir.
- ▸ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- ▸ Cihazı veya elektrik kablosunu kesinlikle suya sokmayın veya bulaşık makinesine koymayın.
- ▸ Karıştırma ayağını karıştırılacak malzemenin içine en fazla "max" işaretine kadar daldırınız.
- ▸ Cihazınız suya veya başka bir sıvının içine düşerse, cihazı kesinlikle kullanmaya devam etmeyiniz.
- ▸ Cihaz nemli veya ıslak ellerle kesinlikle kullanılmamalıdır.

- Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Şebeke bağlantı kablosunu asla sıcak parçalara temas ettirmeyiniz veya keskin kenarlar üzerinden çekmeyiniz.
- Cihazı kesinlikle sıcak yüzeylerin üzerine veya yakınına koymayınız.
- Kapattıktan sonra tahrik sisteminin tamamen durmasını bekleyiniz.
- Ellerinizi, saçlarınızı, kıyafetlerinizi ve diğer kişisel eşyalarınızı döner parçalardan uzak tutun.
- Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
- Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
- Bıçak ağ□zlarına asla çıplak elle dokunmayın.
- Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.
- Kaynayan yiyecekleri işlemeden önce bunların 70 °C'ye veya daha fazla soğumasını bekleyiniz.
- Temizlik bilgilerini dikkate alın.
- Gıda maddeleri ile temas eden yüzeyleri her kullanımdan önce temizleyin.

Maddi hasarların önlenmesi

- Cihazı kesinlikle malzemesiz çalıştırmayın.
- Karıştırma kabını hiçbir zaman mikrodalga fırında veya normal fırında kullanmayın.
- Dişli düzeneklerini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- Genel doğrayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- Genel doğrayıcının kabı içinde kesinlikle karıştırma ayağını veya çırpma telini kullanmayınız.
- Ana cihaz duyulur şekilde ve tam olarak karıştırma ayağı veya aksesuar üzerine yerine oturur.

Genel bakış

→ *Şek.* **1**

A	Çırpma teli[1]
B	"ProPuree" püre aksesuarı[1]
C	Genel doğrayıcı[1]
1	Devreye sokma kilidi
2	Kumanda kolu
3	Çözme tuşları
4	Karıştırma ayağı[1]
5	Plastik karıştırma kabı[1]
6	Çırpma teli için dişli düzeneği
7	Püre aksesuarı için dişli düzeneği
8	Püre ucu (çıkartılabilir)
9	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği

[1] Modele bağlı

10	Buz kırma bıçağı[1]
11	Üniversal bıçak
12	Kap

[1] Modele bağlı

Notlar
- Bir aksesuar teslimat kapsamında yer almıyorsa, bu aksesuarı müşteri hizmetlerinden sipariş edebilirsiniz.
- Sadece CNHR37: Genel doğrayıcı, yetkili servisten 0012042772 sipariş numarası ile sipariş edilebilir. Genel doğrayıcıyı kullandığınızda, bal-elma karışımını hazırlarken genel doğrayıcının kullanım kılavuzundaki tarif bilgilerine uyduğunuz takdirde cihazın tam gücünden yararlanabilirsiniz.

Kumanda elemanları

Devreye sokma kilitli kumanda kolu
Kumanda koluyla cihazınızın devir sayısını kademesiz bir şekilde ayarlayabilirsiniz. Cihazı çalıştırmak için önce devreye sokma kilidine ve ardından kumanda koluna basınız. Kumanda koluna ne kadar çok basılırsa, motorun devir sayısı da o kadar yüksektir.

Not: Kumanda kolu basılı olduğu sürece cihaz açık kalır.

→ *Şek.* **2**

Karıştırma ayakları

Not: Karıştırma ayakları patates püresi veya benzer içerikli sebze püreleri hazırlamak için uygun değildir.

Karıştırma ayakları, aşağıdaki uygulamalar için uygundur:
- İçecek karıştırma
- Krep hamuru, mayonez, sos ve bebek maması hazırlama
- Haşlanmış yiyecekleri püre haline getirme, örn. meyve, sebze, çorba

Besinlerin karıştırma ayağı ile işlenmesi

Notlar
- Katı besinleri işlemeden önce doğrayınız ve yumuşayana kadar haşlayınız, örn. elma, patates veya et.
- Örneğin soğan, sarımsak veya otsu baharatlar gibi çiğ besinleri sıvı eklemeden doğramak için genel doğrayıcıyı kullanınız.
- Besinleri bir pişirme tenceresinde işlemeden önce tencereyi ocaktan alınız.

→ *Şek.* **3** - **11**

Mayonez için örnek tarif

- 1 yumurta (yumurta sarısı ve yumurta akı)
- 1 çorba kaşığı hardal
- 1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke
- 200-250 ml sıvı yağ
- İsteğe göre tuz ve karabiber

Mayonez hazırlama

Notlar
- Karıştırma ayağı ile mayonez sadece bütün yumurta (yumurta akı ve yumurta sayısı) kullanarak hazırlanabilir.
- Mayonez hazırladığınızda, mikser ayağının altındaki hava, mayonezin iyi bir şekilde karışmasını önler. En iyi sonucu elde etmek için karıştırmadan önce havayı tahliye ediniz.

→ *Şek.* **12** - **16**

Genel doğrayıcı

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

Notlar
- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kiriş veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Genel doğrayıcı örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri, turp veya gibi çok sert besinleri veya dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.

- Buz küpleri sadece buz kırma bıçağı ile işleyiniz.

Genel doğrayıcının kullanımı

→ *Şek.* **17** - **28**

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı

→ *Şek.* **29**

Kek

Malzemeler

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

Hazırlanışı

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

Çırpma teli

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

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:

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

Not: Sıçramaları önlemek için çırpma telini derin kaplarda kullanınız.

Çırpma telinin kullanımı

→ *Şek.* **30** - **39**

"ProPuree" püre aksesuarı

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

Notlar

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

Püre aksesuarının kullanımı

→ *Şek.* **40** - **46**

Patates ezmesi

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

Hazırlama

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

Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

Karıştırma ayağı için örnekler

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.
→ *Şek.* **47**

Genel doğrayıcı ve çırpma teli için örnekler

→ *Şek.* **48**

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.
→ *Şek.* **49**

Püre aksesuarının temizlenmesi

Derinlemesine temizlik için püre ucunu çıkartınız.
→ *Şek.* **50** - **53**

Arızaları giderme

Cihaz işleme esnasında kapanıyor (sadece 800-1200 W ile modeller).

Aşırı yüklenme emniyeti aktifleşmiş.

- Elektrik fişini çekiniz ve aşırı yüklenme sigortasını devreden çıkarmak için, cihazın yakl. 1 saat soğumasını bekleyiniz.

Not: Eğer arıza giderilemiyorsa, lütfen yetkili servise başvurunuz.

Eski cihazları atığa verme

- Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.

  Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.

Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği”nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.
AEEE yönetmeliğine uygundur.
Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Müşteri hizmetleri

Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.
İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.bosch-home.com
Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizninde veya web sitemizde yer almaktadır.
Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.
https://www.bosch-yetkiliservisi.com/
Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- z oryginalnymi częściami i akcesoriami.
- do rozdrabniania, siekania, mieszania, miksowania na puree i emulgowania płynnych lub półstałych artykułów spożywczych.
- w prywatnym gospodarstwie domowym i zamkniętych otoczeniach domowych w temperaturze pokojowej.
- do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstw domowych w typowym dla gospodarstw domowych czasie.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Urządzenie musi być odłączane od sieci po każdym użyciu, w razie braku nadzoru, przed złożeniem, rozłożeniem i rozpoczęciem czyszczenia oraz w przypadku wystąpienia usterki.

Osobom o zredukowanych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadającym odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy wolno używać urządzenia tylko pod warunkiem, że znajdują się pod opieką innych osób lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją zagrożenia z niej wynikające.

Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Tego urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Dzieciom należy uniemożliwić dostęp do urządzenia i jego przewodu zasilającego.

- ▸ Urządzenie należy podłączyć i użytkować zgodnie z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- ▸ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę wymieniony przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.
- ▸ Nigdy nie zanurzać urządzenia lub przewodu sieciowego w wodzie ani nie umieszczać ich w zmywarce do naczyń.
- ▸ Zanurzać końcówkę miksującą w miksowanym produkcie tylko do wysokości oznaczenia "max".

- Nigdy nie używać urządzenia, jeśli wpadło ono do wody lub innej cieczy.
- Nigdy nie używać urządzenia z mokrymi rękami.
- Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu sieciowego z gorącymi częściami i ostrymi krawędziami.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia na gorących powierzchniach ani w ich pobliżu.
- Po wyłączeniu urządzenia zaczekać, aż napęd całkowicie się zatrzyma.
- Nie zbliżać do obracających się części rąk, włosów, części odzieży oraz innych utensyliów.
- Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
- Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
- Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
- Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
- Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.
- Zagotowane produkty przed przetworzeniem schłodzić do temperatury co najmniej 70°C.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia.
- Powierzchnie mające kontakt z żywnością należy czyścić przed każdym użyciem.

Zapobieganie szkodom materialnym

- Nigdy nie włączać pustego urządzenia.
- Nigdy nie używać pojemnika miksera w kuchenkach mikrofalowych lub piekarnikach.
- Nigdy nie zanurzać nasadek przekładniowych w płynach i nie myć ich nigdy pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- Nigdy nie używać końcówki miksującej lub końcówki do ubijania w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego.
- Zatrzasnąć korpus urządzenia w słyszalny sposób i całkowicie na końcówce miksującej.

Przegląd

→ *Rys.* **1**

A	Końcówka do ubijania[1]
B	Końcówka ugniatająca „ProPuree“[1]
C	Rozdrabniacz uniwersalny[1]

[1] W zależności od modelu

1	Blokada włączania
2	Dźwignia obsługowa
3	Przyciski odblokowujące
4	Końcówka miksująca[1]
5	Pojemnik do miksowania z tworzywa sztucznego[1]
6	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania
7	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ugniatania
8	Łopatki ugniatające (zdejmowane)
9	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
10	Nóż Ice-Crush[1]
11	Nóż uniwersalny
12	Pojemnik

[1] W zależności od modelu

Uwagi
- Jeżeli element wyposażenia nie należy do zakresu dostawy, można go zamówić za pośrednictwem serwisu.
- Nur CNHR37: Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić w punkcie serwisowym podając numer katalogowy 0012042772. Rozdrabniacz uniwersalny umożliwia wykorzystywanie pełnej wydajności urządzenia przy przyrządzaniu mieszaniny miodowo-jabłkowej i pod warunkiem przestrzegania wskazówek podanych w przepisach zamieszczonych w instrukcji obsługi rozdrabniacza uniwersalnego.

Elementy obsługi

Dźwignia obsługowa z blokadą włącznika

Dźwignią obsługową można płynnie regulować prędkość obrotową urządzenia.
Aby włączyć urządzenie, należy najpierw wcisnąć blokadę włącznika, a następnie nacisnąć dźwignię obsługową. Siła naciskania dźwigni obsługowej jest wprost proporcjonalna do prędkości obrotowej silnika.

Uwaga: Urządzenie jest włączone tak długo, jak długo jest naciskana dźwignia obsługowa.

→ *Rys.* **2**

Końcówki miksujące

Uwaga: Nie używać końcówek miksujących do przygotowywania puree z samych ziemniaków lub z produktów spożywczych o podobnej konsystencji.

Końcówki miksujące są przystosowane do następujących zastosowań:
- miksowanie napojów
- przygotowywanie ciasta na naleśniki, majonezu, sosów i pożywienia dla niemowląt
- miksowanie gotowanych artykułów spożywczych, np. owoców, warzyw, zup na puree

Przetwarzanie produktów przy użyciu końcówki miksującej

Uwagi
- Twarde artykuły spożywcze, takie jak jabłka, ziemniaki czy mięso, należy przed miksowaniem rozdrobnić.
- Do rozdrabniania surowych artykułów spożywczych bez dodatku płynu, np. cebuli, czosnku lub ziół, stosować rozdrabniacz uniwersalny.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania artykułów spożywczych w garnku należy zdjąć garnek z płyty grzewczej.

→ *Rys.* **3** - **11**

Przykładowy przepis na majonez

- 1 jajo (żółtko i białko)
- 1 ŁS musztardy
- 1 ŁS soku cytrynowego lub octu
- 200-250 ml oleju
- Sól i pieprz do smaku

Przygotowywanie majonezu

Uwagi
- Przy użyciu końcówki miksującej można przygotowywać majonez tylko z pełnych jaj (białka i żółtka).

- Podczas przygotowywania majonezu powietrze znajdujące się pod końcówką miksującą utrudnia dobre połączenie składników. W celu uzyskania optymalnego rezultatu przed rozpoczęciem miksowania zaczekać na ulotnienie się powietrza.

→ *Rys.* **12** - **16**

Rozdrabniacz uniwersalny

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

Uwagi

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

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ *Rys.* **17** - **23**

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanina miodowo-jabłkowa
→ *Rys.* **29**

Ciasto
Składniki

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

Przyrządzanie

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

Końcówka do ubijania

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

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

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

Używanie końcówki do ubijania

→ *Rys.* **30** - **39**

Końcówka ugniatająca „ProPuree“

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

Uwagi

- Nie przetwarzać twardych składników.
- Przed rozpoczęciem przetwarzania artykułów spożywczych w garnku należy zdjąć garnek z płyty grzewczej.

- Nie uderzać końcówką ugniatającą o twarde krawędzie (np. garnka, miski).

Używanie końcówki ugniatającej

→ *Rys.* **40** - **46**

Puree ziemniaczane

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

Sposób przygotowywania

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

Przykłady zastosowania

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

Przykłady dla końcówki miksującej

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.
→ *Rys.* **47**

Przykłady dla rozdrabniacza uniwersalnego i końcówki do ubijania

→ *Rys.* **48**

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.
→ *Rys.* **49**

Czyszczenie końcówki ugniatającej

W celu szczególnie gruntownego wyczyszczenia można zdemontować łopatki końcówki ugniatającej.
→ *Rys.* **50** - **53**

Usuwanie usterek

Urządzenie wyłącza się podczas przetwarzania składników (tylko modele o mocy 800-1200 W).

System zabezpieczający przed przeciążeniem jest aktywny.

▸ Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej i pozwolić urządzeniu stygnąć przez ok. 1 godziny w celu dezaktywacji systemu zabezpieczającego przed przeciążeniem.

Uwaga: Jeżeli zakłócenia nie da się usunąć, należy się zwrócić do serwisu.

Utylizacja zużytego urządzenia

▸ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej.
Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- з оригінальними частинами й приладдям.
- для подрібнювання, рубання, змішування, пюрування й емульгування рідких або напівтвердих продуктів.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення за кімнатної температури.
- для обробки продуктів у кількості і з тривалістю, звичайними для домашнього господарства.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Обов'язково відключайте прилад від електромережі в таких випадках: після кожного використання; перед складанням, розбиранням або очищенням; якщо виникла несправність або ви плануєте залишити прилад без нагляду.

Особи з фізичними, сенсорними або ментальними вадами або особи, яким бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом або якщо вони пройшли підготовку з безпечного користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям заборонено чистити й обслуговувати прилад.

Дітям заборонено користуватися цим приладом. Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей.

- ▸ Прилад дозволено підключати до електромережі й експлуатувати лише відповідно до даних, зазначених на заводській табличці.
- ▸ Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- ▸ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.
- ▸ Ніколи не занурюйте ні прилад, ні кабель живлення у воду й не мийте в посудомийній машині.

- Ніжка блендера має бути занурена в продукт максимум до позначки «max».
- Якщо прилад упав у воду або іншу рідину, користуватись ним далі не можна.
- В жодному разі не користуйтеся приладом, коли ваші руки вологі.
- Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами й не кладіть кабель на гострі краї.
- У жодному разі не ставте прилад на гарячі поверхні або поблизу них.
- Після вимкнення зачекайте, поки привод повністю зупиниться.
- Руки, волосся, одяг тощо слід тримати на безпечній відстані від частин приладу, що обертаються.
- Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.
- Продукти, що кипіли, перед обробкою мають охолонути хоча б до 70 °C.
- Виконуйте вказівки з чищення.
- Поверхні, які контактують з харчовими продуктами, слід чистити перед кожним користуванням.

Як уникнути матеріальних збитків

- Заборонено вмикати порожній прилад.
- Ніколи не нагрівайте чашу блендера в мікрохвильовій печі або духовці.
- Не занурюйте редукторні насадки в рідини й не мийте їх під проточною водою або в посудомийній машині.
- Не нагрівайте посудину універсального подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- Не застосовуйте ніжку блендера або віничок для збивання в посудині універсального подрібнювача.
- Повністю та чутно зафіксуйте основний блок на ніжці блендера або на приладді.

Огляд

→ *Мал.* **1**

A	Віничок для збивання[1]

[1] Залежно від моделі

B	Насадка-товкачка «ProPuree»[1]
C	Універсальний подрібнювач[1]
1	Блокування ввімкнення
2	Важіль керування
3	Кнопки розблокування
4	Ніжка блендера[1]
5	Пластмасова чаша блендера[1]
6	Редукторна насадка віничка для збивання
7	Редукторна насадка для товкачки
8	Лопаті товкачки (знімні)
9	Редукторна насадка універсального подрібнювача
10	Ніж для льоду[1]
11	Універсальний ніж
12	Контейнер

[1] Залежно від моделі

Вказівки

- Якщо приладдя відсутнє в комплекті, його можна замовити через сервісний центр.
- Лише CNHR37: універсальний подрібнювач можна замовити через сервісний центр за номером артикулу 0012042772. Щоб повною мірою використати можливості приладу, готуйте медово-яблучну суміш, дотримуючись рецептури в інструкції з експлуатації універсального подрібнювача.

Елементи управління

Важіль керування з блокуванням увімкнення

За допомогою важеля керування можна плавно регулювати швидкість приладу. Щоб увімкнути прилад, спочатку натисніть блокування ввімкнення, а потім натисніть важіль керування. Що сильніше натиснути важіль керування, то швидше обертається двигун.

Зауваження: Прилад працює, доки ви не відпустите важіль керування.

→ *Мал.* **2**

Ніжки блендера

Зауваження: Ніжки блендера не призначені для приготування пюре тільки з картоплі або з інших харчових продуктів подібної консистенції.

Ніжки блендера придатні для таких цілей:

- Змішування напоїв
- Приготування тіста на млинці, майонезу, соусів і дитячого харчування
- Приготування пюре й супів-пюре з варених продуктів, наприклад овочів і фруктів

Обробка продуктів ніжкою блендера

Вказівки

- Тверді харчові продукти, як-от яблука, картоплю або м'ясо, перед обробкою потрібно подрібнити й розварити.
- Щоб подрібнювати сирі продукти без рідини, наприклад цибулю, часник або зелень, використовуйте універсальний подрібнювач.
- Перш ніж обробляти продукти в каструлі, зніміть її з плити.

→ *Мал.* **3** - **11**

Приклад рецепту майонезу

- 1 яйце (жовток і білок)
- 1 ст. л. гірчиці
- 1 ст. л. лимонного соку або оцту
- 200-250 мл олії
- Сіль та перець за смаком

Приготування майонезу

Вказівки

- За допомогою ніжки блендера можна готувати майонез тільки з цільних яєць (білок і жовток).
- Повітря під ніжкою блендера не дає майонезу як слід загуснути. Щоб досягти оптимального результату, випустіть повітря, перш ніж замішувати.

→ *Мал.* **12** - **16**

Універсальний подрібнювач

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

Вказівки

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

Застосування універсального подрібнювача

→ *Мал.* **17** - **28**

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш
→ *Мал.* **29**

Пиріг
Інгредієнти

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

Готування

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

Віничок для збивання

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

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

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

Застосування віничка для збивання

→ *Мал.* **30** - **39**

Насадка-товкачка «ProPuree»

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

Вказівки

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

Застосування насадки-товкачки

→ *Мал.* **40** - **46**

Картопляне пюре

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

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

Приклади застосування

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

Приклади для ніжки блендера

Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.
→ *Мал.* **47**

Приклади для універсального подрібнювача й віничка для збивання

→ *Мал.* **48**

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.
→ *Мал.* **49**

Чищення насадки-товкачки

Для особливо ретельного чищення можна зняти лопаті товкачки.
→ *Мал.* **50** - **53**

Усунення несправностей

Прилад вимикається під час обробки (лише моделі на 800-1200 Вт).

Захист від перевантаження активований.

- ▸ Щоб деактивувати захист від перевантаження, від'єднайте прилад від електромережі й дайте йому охолонути приблизно 1 годину.

Зауваження: Якщо усунути несправність в описаний спосіб не вдається, зверніться до сервісної служби.

Утилізація старих приладів

- ▸ Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.
Виробник: "Роберт Бош Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрасе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина
Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна
Контактні дані сервісного центру можна знайти в долученому довіднику або на нашому сайті.

Надруковано на папері, на 100 % зробленому з переробленої макулатури

Безопасность

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

Используйте прибор только:

- с оригинальными частями и принадлежностями.
- для измельчения, рубки, перемешивания, пюрирования и эмульгирования жидких или полутвердых продуктов.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств при комнатной температуре.
- для переработки количества продуктов и времени обработки, характерных для домашнего хозяйства;
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

После каждого применения, во время отъезда, перед сборкой, разборкой или очисткой, а также в случае неисправности обязательно отсоедините прибор от сети.

Этот прибор могут использовать лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими достаточного опыта или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям.

Прибор нельзя использовать детям. Не допускайте детей к прибору и его сетевому проводу.

- ▸ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▸ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.
- ▸ Категорически запрещается погружать прибор в воду или помещать его в посудомоечную машину.
- ▸ Погружать ножку блендера в смешиваемый продукт не глубже, чем до отметки «max».

- Если прибор упал в воду или другую жидкость, использовать его далее запрещено.
- Запрещается браться за прибор влажными руками.
- Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- Категорически запрещен контакт сетевого кабеля с горячими частями или острыми краями.
- Никогда не ставьте прибор на горячие поверхности или рядом с ними.
- После выключения дождитесь полной остановки привода.
- Не допускайте контакта рук, волос, одежды и других предметов с вращающимися деталями.
- Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- Не трогайте лезвия голыми руками.
- Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.
- Перед переработкой кипящих продуктов дать им остыть хотя бы до 70 °C.
- Соблюдайте указания по очистке.
- Поверхности, контактирующие с продуктами питания, следует очищать перед каждым использованием.

Предотвращение материального ущерба

- Никогда не включайте прибор вхолостую.
- Запрещено использовать стакан блендера в микроволновой печи или духовом шкафу.
- Категорически запрещается погружать редукторы в жидкости и мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.
- Категорически запрещается нагревать емкость универсального измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- Категорически запрещается использовать ножку блендера или венчик для взбивания в емкости универсального измельчителя.
- Полностью и со слышимым щелчком зафиксируйте основной блок на ножке блендера или на принадлежности.

Обзор

→ *Рис.* 1

A	Венчик для взбивания[1]
B	Толкушка «ProPuree»[1]
C	Универсальный измельчитель[1]
1	Блокировка включения
2	Рычаг управления
3	Кнопки разблокировки
4	Ножка блендера[1]
5	Стакан блендера из пластмассы[1]
6	Редуктор венчика для взбивания
7	Редуктор для толкушки
8	Лопасть толкушки (съемная)
9	Редуктор универсального измельчителя
10	Нож для измельчения льда[1]
11	Универсальный нож
12	Контейнер

[1] В зависимости от модели

Примечания

- Если одна из принадлежностей не входит в комплект поставки, ее можно заказать в сервисной службе.
- Только CNHR37: универсальный измельчитель можно заказать через сервисную службу под номером для заказа 0012042772. Универсальный измельчитель позволит вам полностью использовать возможности прибора при приготовлении яблочно-медовой массы, соблюдая указания согласно рецепту в инструкции по эксплуатации универсального измельчителя.

Элементы управления

Рычаг управления с блокировкой включения

Рычагом управления вы можете плавно регулировать число оборотов вашего прибора.

Чтобы включить прибор, нужно сначала нажать на блокировку включения, а затем – на рычаг управления. Чем сильнее нажим на рычаг управления, тем выше частота вращения двигателя.

Заметка: Прибор остается включенным, пока нажат рычаг управления.

→ *Рис.* 2

Ножки блендера

Заметка: Ножки блендера не годятся для приготовления пюре, состоящего только из картофеля или продуктов аналогичной консистенции.

Ножки блендера пригодны для следующих задач:

- Смешивание напитков
- Приготовление блинного теста, майонеза, соусов и детского питания
- Приготовление пюре и супов-пюре из вареных продуктов, например фруктов и овощей

Переработка продуктов ножкой блендера

Примечания

- Твердые продукты, например яблоки, картофель или мясо, перед переработкой следует измельчить и разварить.
- Для измельчения сырых продуктов без добавления жидкости, например лука, чеснока или трав, нужно использовать универсальный измельчитель.
- Прежде чем перерабатывать продукты в кастрюле, ее нужно снять с плиты.

→ *Рис.* 3 - 11

Пример рецепта Майонез

- 1 яйцо (желток и белок)
- 1 ст. л. горчицы
- 1 ст. л. лимонного сока или уксуса
- 200-250 мл растительного масла
- соль и перец по вкусу

Приготовление майонеза

Примечания

- С помощью ножки блендера можно готовить майонез только из цельных яиц (белок и желток).
- При приготовлении майонеза наличие воздуха под ножкой блендера препятствует хорошему загустению. Чтобы получить оптимальный результат, перед перемешиванием следует выпустить воздух.

→ *Рис.* **12** - **16**

Универсальный измельчитель

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

Примечания

- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.
- Универсальный измельчитель не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов.
- Перерабатывать кубики льда можно только специальным ножом.

Использование универсального измельчителя

→ *Рис.* **17** - **23**

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

→ *Рис.* **29**

Пирог

Ингредиенты

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

Приготовление

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

Венчик для взбивания

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

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

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

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

Использование венчика для взбивания

→ *Рис.* **30** - **39**

Толкушка «ProPuree»

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

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

Использование толкушки

→ *Рис.* **40** - **46**

Картофельное пюре

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

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

Примеры использования

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

Примеры для ножки блендера

После каждого рабочего цикла нужно давать прибору остыть до комнатной температуры.
→ *Рис.* **47**

Примеры для универсального измельчителя и венчика для взбивания

→ *Рис.* **48**

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.
→ *Рис.* **49**

Чистка толкушки

Для особо тщательной очистки можно снять лопасть толкушки.
→ *Рис.* **50** - **53**

Устранение неисправностей

Во время переработки прибор отключается (только модели мощностью 800–1200 Вт).

Активирована защита от перегрузки.

▸ Чтобы деактивировать защиту от перегрузки, нужно отсоединить прибор от электросети и дать ему остыть примерно 1 час.

Заметка: Если неисправность устранить не удастся, обратитесь в сервисную службу.

Утилизация старого бытового прибора

▸ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

ru Сервисная служба

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте. Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
https://www.bosch-home.ru

Напечатано на бумаге, на 100 % изготовленной из вторсырья

⚠ الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- احتفظ بالدليل وبمعلومات المنتج لغرض الاستخدام اللاحق أو لتسليمها إلى المالك التالي.

لا تستخدم الجهاز إلا:

- مع الأجزاء والكماليات الأصلية.
- لفرم وتقطيع وخلط وطحن واستحلاب المواد الغذائية السائلة أو شبه الصلبة.
- في المنزل الخاص وفي الأماكن المغلقة من المحيط المنزليّ في درجة حرارة الغرفة.
- لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.
- حتى ارتفاع يبلغ 2000 م فوق سطح البحر.

يجب فصل الجهاز من مصدر الطاقة دائمًا بعد كل استخدام أو في حالة عدم وجود مراقبة أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف أو في حالة ظهور أخطاء على الجهاز.

يُسمح باستخدام هذا الجهاز من قِبَل الأشخاص الذين يعانون من نقص في القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية أو الأشخاص الذين لديهم قصور في الخبرة أو المعرفة شريطة أن يتم مراقبتهم أو توجيههم إلى كيفية الاستخدام الآمن للجهاز مع التأكد من إدراكهم للأخطار المرتبطة بذلك.

لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز.

لا يجوز للأطفال تنظيف الجهاز أو إجراء أعمال الصيانة المنوطة بالمستخدم.

لا يُسمح باستخدام الجهاز من قبل أطفال. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز وكابل التوصيل.

- لا توصِّل الجهاز وتشغّل إلا وفقًا للقيم الموضَّحة على لوحة الصنع.
- إذا كان كابل الكهرباء لهذا الجهاز متضررًا، يجب تغييره من قبل الجهة الصانعة أو مركز خدمة العملاء التابع لها أو من قبل فني مؤهل بشكل مماثل، وذلك لتجنب المخاطر.
- لا تغمر الجهاز أو كابل الكهرباء في الماء أو في غسالة الأواني.
- غطّس ذراع الخلط في الخليط بحدٍ أقصى حتى العلامة ماكس "max".
- لا تواصل استعمال الجهاز، عندما يسقط في الماء أو في سائل آخر.
- لا تستخدم الجهاز بأيد مبتلة مطلقًا.
- لا تشغّل أبدًا جهازًا متضررًا.
- لا تقم مطلقًا بوضع وصلة الشبكة في وضع تلامس مع أجزاءٍ ساخنة أو تسحبها فوق حوافٍ حادة.
- لا تضع الجهاز أبدًا على سطحٍ ساخن أو بالقرب منه.

- انتظر حتى يتوقف المحرك تمامًا بعد إيقاف التشغيل.
- احرص على إبعاد الأيدي والشعر والملابس والأوعية الأخرى عن الأجزاء الدوَّارة.
- لا تركِّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائيّ.
- لا تستخدم الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- توخَّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- توخَّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.
- اترك المواد الغذائية المطبوخة لتبرد وتصل إلى درجة حرارة 70 °م أو أقل قبل معالجتها.
- احرص على مراعاة إرشادات التنظيف.
- نظِّف الأسطح التي تلامس المواد الغذائية قبل كل استخدام.

تجنُّب الأضرار المادية

- لا تشغِّل أبدًا دون وجود خليط.
- لا تستخدم وعاء الخلط في المايكروويف أو في فرن الطهي.
- لا تغمر قواعد مجموعة التروس في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.
- لا تستخدم ذراع الخلط أو المضرب أبدًا في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات.
- ثبِّت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على ذراع الخلط أو الملحق.

عرضٌ عام

← *الشكل* 1

A	المضرب[1]
B	أداة الهرس برو بيوريه ""ProPuree[1]
C	القطاعة متنوعة الاستخدامات[1]
1	قفل التشغيل
2	ذراع الاستعمال
3	أزرار تحرير القفل

[1] على حسب الطراز

4	ذراع الخلط[1]
5	وعاء الخلط البلاستيكي[1]
6	قاعدة مجموعة تروس للمضرب
7	قاعدة مجموعة تروس لأداة الهرس
8	مجداف الهراسة (قابل للفك)
9	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
10	سكين تحطيم الثلج[1]
11	السكين متنوعة الاستخدامات
12	خزان

[1] على حسب الطراز

ملاحظات

- إذا لم يكن أحد المُلحقات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.
- فقط CNHR37: يمكن طلب القطاعة متنوعة الاستخدامات عبر خدمة العملاء من خلال رقم الطلب 0012042772. تستفيد باستخدام القطاعة متنوعة الاستخدام من القدرة الكلية للجهاز، عندما تُحضِّر خليط التفاح بالعسل وتلتزم بأحكام الوصفة في دليل الاستعمال للقطاعة متنوعة الاستخدامات.

عناصر الاستعمال

ذراع الاستعمال مع قفل تشغيل

يمكنك تنظيم سرعة دوران جهازك تدريجيًا باستخدام ذراع الاستعمال.
اضغط أولاً على قفل التشغيل، ومن ثم اضغط على ذراع الاستعمال لتشغيل الجهاز. وكلما زادت قوة الضغط على ذراع الاستعمال، ارتفعت سرعة دوران المُحرِّك.

ملاحظة: يظل الجهاز مُشغَّلًا، طالما كان ذراعُ الاستعمال مضغوطًا.

← *الشكل* **2**

أذرع الخلط

ملاحظة: أذرع الخلط غير مصممة لإعداد الهريس، الذي يتكوَّن من البطاطس فقط أو الأطعمة المشابهة في الصلابة.

تناسب أذرع الخلط التطبيقات التالية:

- خلط المشروبات
- إعداد عجين بان كيك والمايونيز والصوصات وغذاء الرضع
- هرس المواد الغذائية المسلوقة، مثل الفاكهة والخضروات وأنواع الحساء

معالجة المواد الغذائية باستخدام ذراع الخلط

ملاحظات

- فتت المواد الغذائية الصلبة قبل المعالجة واطبخها لتصبح طرية، مثل التفاح أو البطاطس أو اللحم.
- استعمل القطاعة متنوعة الاستخدامات لغرض تفتيت المواد الغذائية النيئة دون إضافة سائل، من قبيل البصل أو الثوم أو الأعشاب.
- ارفع القدر عن الموقد قبل أن تعالج المواد الغذائية في قدر طهي.

←*الشكل* **3** - **11**

وصفةٌ مقترحة لتحضير المايونيز

- 1 بيضة (صفار وبياض البيض)
- 1 ملعقة كبيرة مسطردة
- 1 ملعقة كبيرة خل أو عصير ليمون
- 250-200 مل زيت
- الملح والفلفل بحسب الرغبة

إعداد المايونيز

ملاحظات

- لا يمكن إعداد المايونيز باستخدام ذراع الخلط إلا من بيضاتٍ كاملة (بياض البيض وصفار البيض).
- عندما تُعد المايونيز، يحول الهواء أسفل ذراع الخلط دون امتزاج جيد. اترك الهواء يتسرب، قبل أن تخلط، لتحقيق نتيجةٍ مثالية.

←*الشكل* **12** - **16**

القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

ملاحظات

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

استخدام القطاعة متنوعة الاستخدامات

←*الشكل* **17** - **28**

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

←*الشكل* **29**

الكيك

المُكوِّنات

- 3 بيضات
- 60 جم زبد
- 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
- 60 جم حبوب جوز مطحونة
- 1 ملعقة صغيرة قرفة
- 2 ملعقة سكر فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
- 1 ثمرة تفاح

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

المضرب

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

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

ملاحظة: استخدم المضرب في حاوياتٍ عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

استخدام المضرب

←*الشكل* **30** - **39**

أداة الهرس برو بيوريه "ProPuree"

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

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

استخدام أداة الهرس

←*الشكل* **40** - **46**

هريس البطاطس (البطاطا)

- 1 كجم بطاطس (بطاطا) مسلوقة
- 0.15 لتر حليب دافئ
- 50 جرام زبدة لينة
- ملح وفلفل وجوزة الطيب

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

أمثلةٌ تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

أمثلةٌ لذراع الخلط

اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

←*الشكل* **47**

أمثلةٌ للقطاعة متنوعة الاستخدامات ومضرب البيض

←*الشكل* **48**

نظرةٌ عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبيَّن في الجدول.

←*الشكل* **49**

تنظيف أداة الهرس

للتنظيف الجيد اخلع مجداف الهراسة.

←*الشكل* **50** - **53**

التغلب على الاختلالات

الجهاز يتوقف عن العمل أثناء المعالجة (فقط الطرازات ذات قدرة 800-1200 واط).

أُطلقت تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.

- ◂ اسحب القابس واترك الجهاز ليبرد لمدة 1 ساعة تقريبًا، كي توقف عمل تجهيزة التأمين ضد التحميل الزائد.

ملاحظة: إذا تعذر التغلب على الخلل، فاتصل من فضلك بمركز خدمة العملاء.

التخلص من الجهاز القديم

- تخلَّص من الجهاز بطريقة لا تضر بالبيئة.

يمكنك الحصول على المعلومات الخاصة بأحدث سبل التخلص من المخلَّفات لدى تاجرك المتخصص أو لدى إدارة البلدية أو المدينة التي تتبع لها.

هذا الجهاز مطابق للمواصفة الأوربية 2012/19/المجموعة الاقتصادية الأوربية الخاصة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية القديمة (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
وهذه المواصفة تحدد الإطار العام لقواعد تسري في جميع دول الاتحاد الأوربي بخصوص استعادة الأجهزة القديمة وإعادة استغلالها.

خدمة العملاء

سوف تحصل على معلوماتٍ مفصلة حول فترة الضمان وشروطه في بلدك لدى خدمة العملاء الخاصة بنا أو لدى التاجر الذي تتعامل معه أو على موقعنا الإلكتروني.
تجد بيانات الاتصال بخدمة العملاء في فهرس خدمة العملاء المرفق أو على موقعنا الإلكترونيّ.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, 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.

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

A Bosch Company

8001275841 (021121)
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi, es, pt, el, tr, pl, uk, ru, ar

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom