



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**MSM8...**

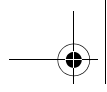


**BOSCH**

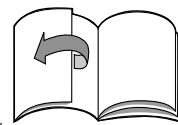
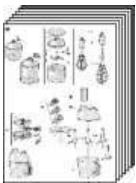
**de** Gebrauchsanleitung  
**en** Operating instructions  
**fr** Notice d'utilisation  
**it** Istruzioni per l'uso  
**nl** Gebruiksaanwijzing  
**da** Brugsanvisning

**no** Bruksanvisning  
**sv** Bruksanvisning  
**fi** Käyttöohje  
**es** Instrucciones de uso  
**pt** Instruções de serviço  
**el** Οδηγίες χρήσης

**tr** Kullanma talimatı  
**pl** Instrukcja obsługi  
**uk** Інструкція з експлуатації  
**ru** Инструкция по эксплуатации  
**he** הוראות שימוש  
**ar** تعليمات الاستخدام



de	Deutsch	3
en	English	11
fr	Français	19
it	Italiano	28
nl	Nederlands	36
da	Dansk	44
no	Norsk	52
sv	Svenska	60
fi	Suomi	68
es	Español	76
pt	Português	85
el	Ελληνικά	94
tr	Türkçe	103
pl	Polski	111
uk	Українська	120
ru	Русский	129
he	עברית	145
ar	عربي	154



## Zu Ihrer Sicherheit

Dieses Zubehör ist für den Stabmixer MSM8... bestimmt.  
Gebrauchsanleitung des Stabmixers beachten.  
Das Zubehör ist nur für die in dieser Anleitung beschriebene Verwendung geeignet.

### **▲ Sicherheitshinweise für dieses Gerät**

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

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

#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer!**

Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen.  
Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.  
Messer des Universalzerkleinerers nicht mit bloßen Händen berühren.  
Zum Reinigen Bürste benutzen.  
Nie in die Klingen des Universalmessers greifen. Universalmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.  
Universalmesser nicht mit bloßen Händen berühren.  
Zum Reinigen Bürste benutzen.  
Besondere Vorsicht beim Hantieren mit den Einsätzen! Form und Lage des Einsatzes beim Einsetzen in die Trägerscheibe beachten.  
Trägerscheibe nur an den vorgesehenen Griffmulden anfassen.  
Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Messerscheibe nur am Kunststoffknauf in der Mitte greifen.  
Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen.  
Schneidgitter nur am Rand anfassen! Zum Reinigen Bürste benutzen.

#### **Verbrühungsgefahr!**

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

#### **Wichtig!**

Zubehör nur bei Stillstand des Grundgerätes aufsetzen und abnehmen.  
Niemals mit dem Stabmixer/Mixfuß im Universalzerkleinerer bzw. der Schüssel des Multifunktions-Zubehörs arbeiten.  
Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen.

de

Aufsatz des Universalzerkleinerers, Deckel des Multifunktions-Zubehörs sowie Getriebevorsatz des Schneebesens nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

### **▲ Erläuterung der Symbole am Gerät bzw. Zubehör**



Vorsicht! Rotierende Werkzeuge.  
Nicht in die Nachfüllöffnung greifen.



Deckel des Multifunktions-Zubehörs nicht im Geschirrspüler reinigen.



Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser reinigen.



Deckel auf die Schüssel des Multifunktionszubehörs aufsetzen (🔒) und verriegeln (🔒).



Würfelschneider in den Deckel einsetzen (🔒) und verriegeln (🔒).

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

Gebrauchsanleitung bitte aufbewahren.  
Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte Gebrauchsanleitung mitgeben.

## Universalzerkleinerer L

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild

- 1 Universalzerkleinerer L/XL
- 2 Messer
- 3 Aufsatz
- 4 Deckel
- 5 Ice-Crush-Messer (nur für Größe L) \*

\* Bei einigen Modellen.

Mit dem Universalzerkleinerer XL nutzen Sie die volle Leistung des Gerätes bei der Zubereitung von Honig-Brottaufstrich (bei Einhaltung der Rezeptvorgaben, siehe separate Gebrauchsanleitung für dieses Zubehör).

Ein Universalzerkleinerer kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 753122).

## Bedienen

Der Universalzerkleinerer ist geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (**Bild** ) unbedingt beachten.  
Mit dem Ice-Crush-Messer können Sie Eis zerkleinern.  
Optimale Verarbeitungsmenge: 4–6 Eiswürfel.



**Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

*Nie in das Messer im Universalzerkleinerer greifen. Messer des Universalzerkleinerers nur am Kunststoffgriff anfassen.*

*Messer des Universalzerkleinerers nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.*

### **Achtung!**

*Universalzerkleinerer nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!*

### **Vorsicht!**

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

**Bild B**

- Universalzerkleinerer auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen und andrücken.
- Messer einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

**Achtung!**

*Messer muss gerade im Universalzerkleinerer sitzen, damit der Aufsatz richtig sitzt (Bild B-3).*

- Aufsatz auf den Universalzerkleinerer setzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er hörbar einrastet.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Universalzerkleinerer fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

**Nach der Arbeit**

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Universalzerkleinerer nehmen.
- Messer am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen.
- Deckel zum Aufbewahren verarbeiteter Lebensmittel auf den Universalzerkleinerer setzen.

**Reinigen****Achtung!**

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

- Universalzerkleinerer, Messer und Deckel sind spülmaschinenfest.
- Aufsatz nur feucht abwischen.

**Schneebesen**

**Bitte Bildseiten ausklappen.**

**Bild A****6 Getriebevorsatz für Schneebesen****7 Schneebesen**

Ein Schneebesen kann über den Kundendienst bestellt werden (Bestell-Nr. 753124).

**Bedienen**

Der Schneebesen ist geeignet zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee und Milchschaum aus heißer (max. 70 °C) und kalter Milch (max. 8 °C) sowie zur Zubereitung von Saucen und Desserts.

**Verbrühungsgefahr!**

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

**Bild D**

- Lebensmittel in den Mixbecher einfüllen.
- Getriebevorsatz auf das Grundgerät setzen und einrasten lassen.
- Schneebesen in den Getriebevorsatz stecken und einrasten lassen.

**Achtung!**

*Den Schneebesen niemals ohne den Getriebevorsatz in das Grundgerät einsetzen (Bild D-3).*

- Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen (Empfehlung: hohe Drehzahl).
- Grundgerät und Mixbecher fest halten und gewünschte Einschalttaste drücken.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

**Nach der Arbeit**

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Getriebevorsatz abnehmen.
- Schneebesen vom Getriebevorsatz abnehmen.

**Reinigen****Achtung!**

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

- Der Schneebesen kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Getriebevorsatz nur feucht abwischen.

de

## Multifunktions-Zubehör

Bitte Bildseiten ausklappen.

Bild 

8 Schüssel

9 Knethaken

10 Universalmesser

11 Trägerscheibe für Scheibeneinsätze

12 Scheibeneinsätze

- a Schneid-Einsatz – dick
- b Schneid-Einsatz – dünn
- c Rassel-Einsatz – mittelfein
- d Reibscheiben-Einsatz – grob \*

13 Würfelschneider

- a Messerscheibe
- b Schneidgitter, klein (ca. 9 mm)
- c Schneidgitter, groß (ca. 13 mm) \*
- d Grundträger
- e Schneidgitter-Reiniger (Kopf drehbar für verschiedene Schneidgitter)


14 Deckel mit Getriebe

15 Stopfer

\* Bei einigen Modellen.

### Bedienen

Das Multifunktions-Zubehör ist zum Kneten, Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln geeignet.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (Bild ) unbedingt beachten.



#### **Verletzungsgefahr durch scharfe Messer/rotierenden Antrieb!**

Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden.

Während des Betriebes nie in die Schüssel greifen. Zum Nachdrücken von Zutaten immer den Stopfer verwenden.

Nach dem Ausschalten läuft der Antrieb noch kurze Zeit nach. Werkzeug nur bei Stillstand des Antriebes wechseln.

#### **Achtung!**

Multifunktions-Zubehör nur im komplett zusammengesetzten Zustand verwenden!


#### **Vorsicht!**

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

### Knethaken/Universalmesser

**Knethaken** zum Kneten von kleinen Teigmengen.

**Universalmesser** zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Obst, Gemüse, Nüssen, Mandeln.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (Bild ) unbedingt beachten.



#### **Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

Nie in die Klingen des Universalmesser greifen.


Universalmesser nur am Kunststoffgriff anfassen.

Universalmesser nicht mit bloßen Händen berühren. Zum Reinigen Bürste benutzen.

Bild 

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Messer/Knethaken einsetzen.
- Lebensmittel einfüllen.

#### **Achtung!**

Messer/Knethaken muss gerade in der Schüssel sitzen, damit der Deckel richtig sitzt (Bild -3).

- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Verriegelung am Griff muss richtig eingerastet sein. Wenn sich größere Mengen an Zutaten in der Schüssel befinden, kann das Aufsetzen des Deckels etwas schwergängig sein. Verdrehen Sie gegebenenfalls die dreiflügelige Kupplung an der Unterseite des Deckels in die richtige Position.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Stopfer einsetzen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Um Zutaten nachzufüllen, die Einschalttaste loslassen. Stillstand des Werkzeugs abwarten.
- Stopfer herausnehmen und Zutaten durch Nachfüllöffnung einfüllen.
- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

**Trägerscheibe mit Scheibeneinsätzen****Schneid-Einsatz – dick**

Drehzahlregelung auf höchste Drehzahl stellen zum Schneiden von: z. B. Gurken, Karotten, Kartoffeln.

**Schneid-Einsatz – dünn**


Drehzahlregelung auf höchste Drehzahl stellen zum Schneiden von: z. B. Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini.

**Raspel-Einsatz – mittelfein**

Drehzahlregelung auf hohe Drehzahl stellen zum Raspeln von: z. B. Äpfeln, Karotten, Käse.

**Reibscheiben-Einsatz – grob (wenn vorhanden)**

Drehzahlregelung auf hohe Drehzahl stellen zum Reiben von: Kartoffeln für Klöße, Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Rohkostsalate.

Die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in der Tabelle (Bild ) unbedingt beachten.


**Verletzungsgefahr durch scharfes Messer/rotierenden Antrieb!**

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

**Vorsicht!**

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

**Bild **

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Gewünschten Einsatz in die Trägerscheibe einsetzen. **Form und Lage des Einsatzes beachten (Bild -1)!**
- Trägerscheibe an den Griffmulden anfassen und in die Schüssel einsetzen.
- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Verriegelung am Griff muss richtig eingerastet sein.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.

- Gewünschte Drehzahl mit der Drehzahlregelung einstellen.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten.
- Schneid- oder Raspelgut durch die Nachfüllöffnung einfüllen.
- Schneid- oder Raspelgut **nur mit leichtem Druck** mit Stopfer nachschieben.

**Achtung!**

*Schüssel entleeren bevor diese so voll ist, dass das Schneid- oder Raspelgut die Trägerscheibe erreicht.*

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

**Würfelschneider**

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

**Verletzungsgefahr durch scharfes Messer!**

*Beim Auseinandernehmen/Zusammenbau des Würfelschneiders die Messerscheibe nur am Kunststoffknopf in der Mitte greifen. Nicht in die scharfen Messer des Schneidgitters greifen. Schneidgitter nur am Rand anfassen! Zum Reinigen Bürste benutzen. Bei Arbeiten mit dem Multifunktions-Zubehör darf das Grundgerät nur mit aufgesetztem und festgedrehtem Deckel eingeschaltet werden. Nicht in die Nachfüllöffnung greifen. Zum Nachschieben nur den Stopfer verwenden.*

**Achtung! Hinweise zur Anwendung!**

*Der Würfelschneider ist geeignet zum Schneiden von:*

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

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

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

de

**Achtung!**  
**Hinweise zur Anwendung!**

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

*Lebensmittel dürfen nicht in gefrorenem Zustand sein.*

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

*Die Maximalmengen betragen:*

- *rohe und gekochte Zutaten ca. 3500 g (Richtwert: 5x eine gefüllte Schüssel)*
- *Schnittkäse (z. B. Gouda) und Hartkäse (z. B. Emmentaler) ca. 300 g (Richtwert: 2x eine gefüllte Schüssel)*

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

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

**Wichtige Hinweise:**

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

**Bild 1**

- Schüssel auf glatte und saubere Arbeitsfläche stellen.
- Schneidgitter in den Grundträger einsetzen. Aussparungen beachten!
- Verschlussklammern am Grundträger öffnen und Messerscheibe in den Grundträger einsetzen.

- Verschlussklammern schließen.
- Würfelschneider unter den Deckel setzen (Pfeil am Würfelschneider auf Pfeil am Deckel) und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (**Bild 1-3**). Verriegelung muss bis zum Anschlag in die Deckelnase gedreht werden.
- Deckel auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Verriegelung am Griff muss richtig eingerastet sein.
- Grundgerät auf den Aufsatz setzen und einrasten lassen.
- Netzstecker einstecken.
- Grundgerät und Multifunktions-Zubehör fest halten und Gerät einschalten (Turbo-Geschwindigkeit).
- Zu schneidende Lebensmittel in den Einfüllschacht geben. Bei Bedarf mit Stopfer bei leichtem Druck nachschieben. Falls erforderlich, Lebensmittel vorher zerkleinern.

**Achtung!**

*Schüssel entleeren, bevor diese so voll ist, dass die Würfel den Würfelschneider erreichen. Dazu:*

- *Deckel mit Würfelschneider im Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.*
- *Schüssel entleeren.*
- *Deckel wieder auf die Schüssel setzen und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Verriegelung am Griff muss richtig eingerastet sein.*

- Nach der Verarbeitung die Einschalttaste loslassen.

**Nach der Arbeit**

- Netzstecker ziehen.
- Entriegelungstasten drücken und Grundgerät vom Aufsatz abnehmen.
- Deckel im Uhrzeigersinn drehen und von der Schüssel abnehmen.

Je nach verwendetem Werkzeug/Einsatz:

- Universalmesser/Knethaken am Kunststoffgriff anfassen und herausnehmen

oder

- Trägerscheibe an den Griffmulden erfassen und aus der Schüssel herausheben.
- Trägerscheibe umdrehen und Einsatz von der Unterseite vorsichtig herausdrücken (**Bild 2**).

oder



Würfelschneider auseinanderbauen:

#### Bild 11

- Würfelschneider durch Drehung im Uhrzeigersinn vom Deckel abnehmen.
- Verschlussklammern öffnen und Messerscheibe abnehmen.
- Reste mit Hilfe des Schneidgitter-Reinigers aus dem Schneidgitter entfernen. Kopf des Reinigers auf die entsprechende Schneidgitter-Größe drehen.
- Schneidgitter aus dem Grundträger herausnehmen.

### Reinigen

#### Achtung!

*Den Deckel des Multifunktions-Zubehörs nie in Flüssigkeiten tauchen und nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.*

*Teile des Würfelschneiders nicht im Geschirrspüler reinigen, Messer werden stumpf.*

- Deckel des Multifunktions-Zubehörs nur feucht abwischen.
- Schüssel, Universalmesser, Knethaken, Trägerscheiben und Scheibeneinsätze sind spülmaschinenfest.
- Kunststoffteile in der Spülmaschine nicht einlegen, da Verformung möglich.
- Alle Teile des Würfelschneiders unter fließendem Wasser vorspülen. Teile mit einer Bürste reinigen.

- i** Bei der Verarbeitung von z. B. Rotkohl und Karotten entstehen Verfärbungen an den Kunststoffteilen, die mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden können.

### Anwendungsbeispiel

#### Brotteig

##### Grundrezept:

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

- Alle Zutaten außer dem Wasser in die Schüssel geben.
- Zutaten mit dem Knethaken mit Turbo-Geschwindigkeit vermischen.
- Nach einigen Sekunden das Wasser durch die Nachfüllöffnung dazugeben.



- Alles mit Turbo-Geschwindigkeit verarbeiten.  
Unsere Empfehlung:  
1½ Minuten Einschaltzeit  
Maximale Einschaltzeit: 2 Minuten

**Höchstmenge:** 1 mal Grundrezept

**Hinweis:** Nacheinander können Sie maximal 2x die Menge des Grundrezeptes herstellen.

#### Mürbteig

##### Grundrezept:

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

- Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- Zutaten mit Turbo-Geschwindigkeit vermischen.
- Teig kalt stellen.  
Nach Bedarf weiterverarbeiten.

**Höchstmenge:** 1 mal Grundrezept

#### Salat „Olivie“

(für 2 Personen)

2 gekochte, abgekühlte Kartoffeln  
1 gekochte Karotte  
2 hartgekochte Eier  
100 g gekochtes Hähnchenbrustfleisch  
1 Salzgurke oder marinierte Gurke  
1 Salatgurke  
150 g Erbsen, fein (1 kleine Dose)  
Salz und Pfeffer  
125 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotten, Eier, Gurken und Fleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise vermischen und anrichten.



de

**Salat „Vinaigrette“**

(für 2 Personen)

2 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

250 g gekochte rote Beete

1 gekochte Karotte

1 Salatgurke

50 g Erbsen fein

¼ Bund Lauch (ca. 25 g)

Salz und Pfeffer

50 ml Speiseöl

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotten, rote Beete, Lauch und Salatgurken mit Turbo-Geschwindigkeit in gleichmäßige Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Speiseöl anrichten.

**Salat „Stolichny“**

(für 2 Personen)

150 g Mortadella

3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

2 Salatgurken oder marinierte Gurken

1 gekochte Karotte

Erbsen, eine halbe Dose

Salz und Pfeffer

Dressing:

¼ Becher saure Sahne

¼ Glas Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotte, Schinken und Gurken mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Alle Zutaten vermischen. Mit saurer Sahne und Mayonnaise anrichten.

**Krabbensalat**

(für 2 Personen)

150 g gekochtes Hühnchenfleisch

150 g gekochte, abgekühlte Kartoffeln

100 g Salatgurke

Grüner Salat

25 g Krabbenfleisch

1–2 hartgekochte Eier

75 g Mayonnaise

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Eier, Gurken, Krabbenfleisch und das gekochte Fleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Den grünen Salat kleinhacken.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit Mayonnaise anrichten.

**Suppe „Okroshka“**

(für 2–3 Personen)

Kwas, 1 Liter

150 g Hähnchenbrustfleisch

1–3 gekochte, abgekühlte Kartoffeln

1–3 hartgekochte Eier

½ Bund Radieschen (4–5 Stück)

1–2 Salatgurken

¼ Bund Lauch (ca. 25 g)

Petersilie und Dill

1–2 Esslöffel saure Sahne

Senf, Zucker

- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Eier, Gurken, Radieschen, Wurst bzw. Hähnchenbrustfleisch mit Turbo-Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Saure Sahne, gehackten Lauch und die Eier mit Senf und Zucker gut vermischen und mit Kwas verdünnen.
- Die gewürfelten Zutaten, gehackte Petersilie und Dill dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

## For your safety

This accessory is designed for the hand blender MSM8... .  
Follow the operating instructions for the hand blender.  
The accessories are suitable only for the use described in these instructions.

### Safety instructions for this appliance

#### **Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight. While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Do not place fingers in the feed tube. Always use the pusher for adding ingredients.

After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.

#### **Risk of injury from sharp blades!**

Never grip the blade in the universal cutter. Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only.

Do not touch blade of the universal cutter with bare hands.

Clean them with a brush.

Never grip the blades of the universal blade. Take hold of the universal blade by the plastic handle only.

Do not touch universal blade with bare hands. Clean them with a brush. Exercise particular caution when handling the attachments!

Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.

When disassembling/assembling the dicer, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only.

Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only! Clean them with a brush.

#### **Risk of scalding!**

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

#### **Important!**

Do not attach or remove accessories until the base unit is at a standstill. Never work with the hand blender/blender foot in the universal cutter or in the bowl of the multifunction accessory.

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

Never immerse the attachment of the universal cutter, the lid of the multifunction accessory or the gear attachment of the whisk in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.

en

## ▲ Explanation of the symbols on the appliance or accessory



Caution! Rotating tools.  
Do not place fingers in the feed tube.



Do not clean the lid of the multi-function accessory in the dishwasher.



Never immerse the lid of the multifunction accessory in liquids and do not wash under running water.



Place lid on the bowl of the multi-function accessory (🔒) and lock (🔒).



Insert dicer into the lid (🔒) and lock (🔒).

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

Please keep the operating instructions in a safe place.

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

## Universal cutter L

Please fold out the illustrated pages.

Fig. ▲

- 1 Universal cutter L/XL
- 2 Blade
- 3 Attachment
- 4 Lid
- 5 Ice-crusher-blade (for size L only) \*

\* For some models.

With the universal cutter XL use the appliance at full power when preparing honey spread (for the recipe, see separate Instructions for Use for this accessory).

A universal cutter can be ordered from customer service (order no. 753122).

## Operation

The universal cutter is suitable for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.

Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. □).

You can crush ice with the ice crusher blade. Optimum processing quantity: 4–6 ice cubes.



**The blade is sharp and can cause injury!**

*Never grip the blade in the universal cutter.*

*Take hold of the universal cutter blade by the plastic handle only.*

*Do not touch blade of the universal cutter with bare hands. Clean them with a brush.*

### Warning!

*The universal cutter must be completely assembled before use!*

### Caution!

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews. The universal cutter is not suitable for cutting very hard items (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).*

Fig. □

- Place the universal cutter on a smooth, clean work surface and press.
- Insert the blade.
- Add food.

### Warning!

*Blade must sit straight in the universal cutter so that the attachment sits correctly (Fig. □-3).*

- Place the attachment on the universal cutter and rotate in a clockwise direction until it “clicks” into position.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.

- Hold the base unit and universal cutter firmly and switch on the appliance (turbo speed).
- Release the On button after processing.

### After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Rotate the attachment in an anti-clockwise direction and remove from the universal cutter.
- Take hold of the blade by the plastic handle and take out.
- Place the lid on the universal cutter to keep in the processed ingredients.

### Cleaning

#### **Warning!**

*Never immerse the attachment of the universal cutter in liquids and do not clean under flowing water or in the dishwasher.*

- Universal cutter, blade and lid are dishwasher-proof.
- Wipe the attachment with a damp cloth only.

### Whisk

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

#### 6 Gear attachment for whisk

#### 7 Whisk

A whisk can be ordered from customer service (order no. 753124).

### Operation

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



#### **Risk of scalding!**

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

Fig. **D**

- Put ingredients into the blender jug.
- Place the gear attachment on the base unit and lock into position.
- Insert the whisk into the gear attachment and lock into position.

#### **Warning!**

*Never insert the whisk into the base unit without the gear attachment (Fig. **C**-3).*

- Insert the mains plug.
- Set required speed using the speed control (recommendation: high speed).
- Grip base unit and blender jug and press required On button.
- Release the On button after processing.

### After using the appliance

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the gear attachment.
- Remove the whisk from the gear attachment.

### Cleaning

#### **Warning!**

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

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

### Multifunction accessory

Please fold out the illustrated pages.

Fig. **A**

#### 8 Bowl

#### 9 Kneading hook

#### 10 Universal blade

#### 11 Carrier disc for disc inserts

#### 12 Disc inserts

- Slicing attachment – thick
- Slicing attachment – thin
- Shredding insert – medium
- Grating disc insert – coarse \*

#### 13 Dicer

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

#### 14 Lid with gears

#### 15 Pusher

\* For some models.

en

## Operation

The multi-function accessory is suitable for kneading, cutting, shredding and grating food. Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. 1).



### **Risk of injury from sharp blades/rotating drive!**

*When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight.*

*While the appliance is operating, never place fingers in the mixing bowl. Always use the pusher for adding ingredients.*

*After switching off, the drive continues running for a short time. Change tools only when the drive is at a standstill.*

### **Warning!**

*Multifunction accessory must be completely assembled before use!*

### **Caution!**

*Before cutting meat, remove gristle, bones and sinews. The multifunction accessory is not suitable for cutting very hard food (coffee beans, radishes, nutmeg) and frozen food (fruit, etc.).*

### **Kneading hook/universal blade**

Kneading hook for kneading small amounts of dough

**Universal cutter** for cutting meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, fruit, vegetables, nuts, almonds.

Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. 1).



### **The blade is sharp and can cause injury!**

*Never grip the blades of the universal blade. Take hold of the universal blade by the plastic handle only.*

*Do not touch universal blade with bare hands. Clean them with a brush.*

### **Fig. 1**

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert blade/kneading hook.
- Add food.

### **Warning!**

*Blade/kneading hook must be upright in the bowl so that the lid fits correctly (Fig. 1-3).*

- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise. Lock on the handle must be correctly engaged.

If there are larger quantities of ingredients in the bowl, it may take a little more effort to attach the lid. If required, turn the three-winged coupling on the underside of the lid into the correct position.

- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert pusher.
- Insert the mains plug.
- Hold base unit and multi-function accessory firmly and switch on appliance (turbo speed).
- To add more ingredients, release the On button. Wait until the tool comes to a standstill.
- Remove the pusher and add ingredients through the feed tube.
- Release the On button after processing.

### **Carrier disc with disc inserts**

#### **Slicing attachment – thick**

Set speed control to maximum speed for cutting: e.g. cucumbers, carrots, potatoes.

#### **Slicing attachment – thin**

Set speed control to maximum speed for cutting: e.g. cucumbers, carrots, beetroot, zucchini.

#### **Shredding insert – medium-fine**

Set speed control to high speed for shredding: e.g. apples, carrots, cheese.

#### **Grating disc insert – coarse (if fitted)**

Set speed control to high speed for grating: potatoes for dumplings, potato pancakes; fruit and vegetables for raw vegetable salad.

Always observe the maximum quantities and processing times in the table (Fig. 1).



### **Risk of injury from sharp blade/rotating drive!**

*Exercise particular caution when handling the attachments! Note shape and location of the insert when inserting it into the carrier disc. Take hold of carrier disc by the designated recessed grips only.*

*Do not place fingers in the feed tube. Only use the pusher when adding more ingredients.*

**Caution!**

The disc inserts must not be used for cutting very hard foods (Parmesan cheese, chocolate). The disc inserts are only partly suitable for processing fibrous foods (leek, celery, rhubarb).

**Fig. 1**

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert the required insert into the carrier disc. **Note the form and the location (Fig. 1-1)!**
- Take hold of carrier disc by the recessed grips and insert into the bowl.
- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise. Lock on the handle must be correctly engaged.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Set the required speed with the speed control.
- Hold base unit and multifunction accessory firmly and switch appliance on.
- Put ingredients to be cut or shredded through the feed tube.
- When adding contents which are to be sliced or shredded, apply **only light pressure** to the pusher.

**Warning!**

Empty the bowl before it becomes so full that the cutting or grating contents reach the carrier disc.

- Release the On button after processing.

**Dicer**

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



**The blade is sharp and can cause injury!**

When disassembling/assembling the dicer, take hold of the cutter disc by the plastic stud in the centre only.

Do not grip the sharp blades of the cutting grid. Take hold of cutting grid by the edge only! Clean them with a brush.

When working with the multifunction accessory, the base unit may be switched on only when the lid has been attached and screwed on tight.

Do not place fingers in the feed tube.

Only use the pusher when adding more ingredients.

**Warning!****Application guidelines!**

The dicer is suitable for cutting:

- Potatoes (raw or boiled);
- vegetables, e.g. carrots, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, beetroot;
- fruit, e.g. bananas, apples, pears, strawberries, melon, kiwifruit;
- eggs;
- cheese, e.g. Gouda, Emmental;
- soft pork sausage (e.g. Mortadella);
- boiled or fried poultry (without bones, after cooling down).

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

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

**Warning!****Application guidelines!**

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

Food must not be frozen.

Do not exceed the maximum amount of food processed in one cycle.

Before resuming work, leave the base unit to cool down for 30 minutes to room temperature.

The maximum amounts are:

- raw and cooked ingredients approx. **3500 g** (approximate value: 5x a filled bowl)
- Sliced cheese (e.g. Gouda) and hard cheese (e.g. Emmental) approx. **300 g** (approximate value: 2x a filled bowl)

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

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

en

**Important information:**

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

**Fig. 1**

- Place bowl on a smooth and clean work surface.
- Insert the cutting grid into the base holder. Observe recesses!
- Undo the catches on the base holder and insert cutter disc into the base holder.
- Fasten the catches.
- Place the dicer under the lid and turn all the way in an anti-clockwise direction (Fig. 1-3). Lock must be turned all the way into the lid lug.
- Place lid on the bowl and turn all the way anti-clockwise. Lock on the handle must be correctly engaged.
- Place the base unit on the attachment and lock into position.
- Insert the mains plug.
- Hold base unit and multi-function accessory firmly and switch on appliance (turbo speed).
- Place the food to be diced in the feed tube. If required, apply light pressure to the pusher. If required, chop up food beforehand.

**Warning!**

*Empty the bowl before it becomes so full that the diced food reaches the dicer. To do this:*

- Turn the lid together with dicer clockwise and remove.
- Empty the bowl.
- Place lid on the bowl again and turn all the way anti-clockwise. Lock on the handle must be correctly engaged.

- Release the On button after processing.

**After using the appliance**

- Remove mains plug.
- Press the release buttons and remove the base unit from the attachment.
- Turn lid clockwise and remove from the bowl.

Depending on the tool/insert used:

- Take hold of universal blade/kneading hook by the plastic handle and take out
- or
- Grip the carrier disc by the recessed grips and lift out of the bowl.
  - Turn the carrier disc over and carefully press out the insert from the underside (Fig. 2).

or

Disassembling dicer:

**Fig. 1**

- Turn the dicer clockwise and remove from the lid.
- Undo catches and remove cutter disc.
- Remove remnants from the cutting grid using the cutting grid cleaner. Rotate cleaner head to the corresponding cutting grid size.
- Take cutting grid out of the base holder.

**Cleaning****Warning!**

*Never immerse the lid of the multi-function accessory in water and do not clean under flowing water or in the dishwasher.*

*Do not clean dicer parts in the dishwasher, blades will become blunt.*

- Wipe lid of the multi-function accessory with a damp cloth only.
- Bowl, universal blade, kneading hook, carrier discs and disc inserts are dishwasher-proof.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could warp.
- Prerinse all dicer parts under running water. Clean parts with a brush.

- i** If processing e.g. red cabbage or carrots, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

**Application example****Bread dough****Basic recipe:**

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





en

- Put all ingredients in the bowl except the water.
- Mix ingredients with the kneading hook at turbo speed.
- After several seconds pour the water through the feed tube.
- Process everything at turbo speed.  
Our recommendation:  
1½ minutes switch-on time  
Maximum switch-on time: 2 minutes

**Maximum quantity:** 1 x basic recipe

**Note:** You can make maximum 2x the amount of the basic recipe in succession.

### Short pastry

**Basic recipe:**

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

- Put all ingredients in the bowl.
- Mix ingredients at turbo speed.
- Leave pastry dough to stand in a cool environment.

Process further if required.

**Maximum quantity:** 1 x basic recipe

### “Olivie” salad

(serves 2)

2 boiled, cooled potatoes  
1 boiled carrot  
2 hard-boiled eggs  
100 g cooked chicken breast  
1 pickled gherkin or marinated cucumber  
1 cucumber  
150 g peas (1 small tin)  
Salt and pepper  
125 g mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, carrots, eggs, cucumbers and meat at turbo speed.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix with mayonnaise and serve.

### “Vinaigrette” salad

(serves 2)

2 boiled, cooled potatoes  
250 g boiled beetroot  
1 boiled carrot  
1 pickled gherkin  
50 g peas  
¼ leek (approx. 25 g)  
Salt and pepper  
50 ml cooking oil

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, carrots, beetroot, leeks and pickled gherkins at turbo speed.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with cooking oil.

### “Stolichny” salad

(serves 2)

150 g Mortadella  
3 boiled, cooled potatoes  
2 pickled gherkins or marinated cucumbers  
1 boiled carrot  
Peas, half a can  
Salt and pepper  
Dressing:  
¼ carton of sour cream  
¼ glass mayonnaise

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, carrots, ham and cucumbers at turbo speed.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Mix all ingredients. Dress with sour cream and mayonnaise.

### Crab salad

(serves 2)

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

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

en

### “Okroshka” soup

(serves 2–3 persons)

Kvass, 1 litres

150 g chicken breast

1-3 boiled, cooled potatoes

1-3 hard-boiled eggs

½ bunch of radishes (4–5)

1–2 cucumbers

¼ leek (approx. 25 g)

Parsley and dill

1–2 tbsp. sour cream

mustard, sugar

- Dice the boiled, but already cooled potatoes, eggs, cucumbers, radishes, sausage or chicken breast at turbo speed.
- Thoroughly mix sour cream, chopped leek and the eggs with mustard and sugar and dilute with a little kvass.
- Add the diced ingredients, chopped parsley and dill.
- Season to taste with salt and pepper.



## Pour votre sécurité

Cet accessoire est destiné au mixeur plongeant MSM8... .

Respectez la notice d'utilisation du mixeur plongeant.

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

### Consignes de sécurité pour cet appareil

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !**

Lors de travaux avec l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.

Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur. N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.

Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir.

Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement. Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.

#### **Risque de blessures avec les lames tranchantes !**

N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel. Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique. Ne touchez jamais la lame du broyeur universel avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.

N'approchez jamais les doigts de la lame universelle.

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

Ne touchez jamais la lame universelle avec les mains nues.

Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts ! Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support. Ne saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues.

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

Ne saisissez la grille de coupe que par le bord ! Pour nettoyer, utilisez une brosse.

#### **Risque de brûlure !**

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

#### **Important !**

Ne montez et démontez l'accessoire qu'une fois l'appareil de base immobile. N'utilisez jamais le mixeur plongeant / le pied mixeur dans le broyeur universel ou dans le bol de l'accessoire multifonctions.

fr

N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur.  
Ne plongez jamais l'élément superposé du broyeur universel, le couvercle de l'accessoire multifonction ainsi que l'embout démultiplicateur du fouet dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau ou au lave-vaisselle

### ▲ Explication des symboles sur l'appareil et les accessoires



Prudence ! Accessoires rotatifs.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout.



Ne lavez pas le couvercle de l'accessoire multifonction au lave-vaisselle.



Ne plongez jamais le couvercle de l'accessoire multifonction dans des liquides et ne le lavez pas au lave-vaisselle.



Posez (🔒) le couvercle sur le bol de l'accessoire multifonctions et verrouillez (🔒).



Mettez l'accessoire à découper en dés dans le couvercle (🔒) et verrouillez (🔒).

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

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

## Broyeur universel L

Veillez déplier les volets illustrés.

Figure 1

- 1 Broyeur universel L/XL
- 2 Lame
- 3 Élément superposé
- 4 Couvercle
- 5 Lame à broyer la glace (taille L uniquement) \*

\* Sur certains modèles.

Avec le broyeur universel XL, vous profitez de toute la puissance de l'appareil lors de la préparation d'une pâte à tartiner au miel (à condition de respecter les instructions de la recette ; voir la notice d'utilisation à part de cet accessoire). Vous pouvez vous procurer un broyeur universel par le biais du service après-vente (n° de réf. 753122).

## Utilisation

Le broyeur universel convient pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage dur, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 2).

La lame à glace permet de broyer de la glace. Quantité de traitement optimale : 4 à 6 glaçons.



### **Risque de blessure avec la lame tranchante!**

*N'approchez jamais les doigts du couteau présent dans le broyeur universel.  
Ne saisissez les lames du broyeur universel que par la poignée en plastique.  
Ne touchez jamais la lame du broyeur universel avec les mains nues.  
Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

**Attention !**

*N'utilisez le broyeur universel qu'à l'état entièrement assemblé !*

**Prudence !**

*Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons. Ce broyeur universel ne convient pas pour broyer les produits très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et congelés (fruits ou assimilés).*

**Figure B**

- Posez le broyeur universel sur une surface de travail lisse et propre, puis appuyez dessus.
- Mettez la lame en place.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

**Attention !**

*Il faut que la lame soit fixée droite dans le broyeur universel afin que l'élément superposé soit correctement en assise (figure B-3).*

- Posez l'élément superposé sur le broyeur universel et tournez jusqu'à ce qu'elle se clipse de façon bien audible.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et le broyeur universel. Allumez l'appareil (Haute vitesse).
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

**Après le travail**

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez l'élément superposé en sens inverse des aiguilles d'une montre puis détachez-la du broyeur universel.
- Saisissez le couteau par sa poignée en plastique puis retirez-le.
- Posez le couvercle sur le broyeur universel pour conserver les aliments que vous venez de traiter.

**Nettoyer****Attention !**

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

- Le broyeur universel, la lame et le couvercle vont au lave-vaisselle.
- Contentez-vous de nettoyer l'élément superposé avec un essuie-tout humide.

**Fouet**

**Veillez déplier les volets illustrés.**

**Figure A****6 Embout démultiplicateur pour fouet****7 Fouet**

Il est possible de commander un fouet via le service après-vente (n° de réf. 753124).

**Utilisation**

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

**Risque de brûlure !**

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

**Figure D**

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

**Attention !**

*N'introduisez jamais le fouet dans l'appareil de base sans vous servir de l'embout démultiplicateur (figure D-3).*

- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la vitesse souhaitée au moyen du régulateur de vitesse (recommandation : vitesse élevée).
- Tenez fermement l'appareil de base et le bol mixeur, et appuyez sur la touche d'enclenchement souhaitée.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

fr

## Après le travail

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'embout multiplicateur.
- Détachez le fouet de l'embout démultiplicateur.

## Nettoyer

### Attention !

*Ne plongez jamais l'embout démultiplicateur dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle.*

- Il est possible de nettoyer le fouet au lave-vaisselle.
- N'essuyez l'embout démultiplicateur qu'avec un essuie-tout humide.

## Accessoires multifonctions

Veuillez déplier les volets illustrés.

Figure 

8 Bol mélangeur

9 Crochets pétrisseurs

10 Lame universelle

11 Disque support pour accessoires insérables

12 Accessoires insérables

- Accessoire à découper – épais
- Accessoire à découper – mince
- Insert à râper – mi-fin
- Insert à disque à râper – grossier \*

13 Accessoire à découper en dés


- Disque à découper
- Grille de coupe, petite (env. 9 mm)
- Grille de coupe, grande (env. 13 mm) \*
- Support de base
- Nettoyeur de grille de coupe (tête tournante pour différentes grilles de coupe)

14 Couvercle avec transmission

15 Pilon-poussoir

\* Sur certains modèles.

## Utilisation

L'accessoire multifonctions convient pour pétrir, émincer, râper grossièrement et finement les produits alimentaires. Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure ).



### Risque de blessures avec les lames tranchantes / l'entraînement en rotation !

*Lors de travaux avec l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.*

*Pendant le fonctionnement, n'introduisez jamais les doigts dans le bol mélangeur.*

*Pour pousser des ingrédients, utilisez toujours le pilon poussoir.*

*Après que vous avez éteint l'appareil, son moteur continue de tourner brièvement.*

*Ne changez d'accessoire qu'après avoir immobilisé l'entraînement.*

### Attention !

*N'utilisez l'accessoire multifonctions qu'à l'état entièrement assemblé !*

### Prudence !


*Avant de broyer de la viande, retirez-en les cartilages, os et tendons.*

*L'accessoire multifonctions ne convient pas pour broyer les aliments très durs (grains de café, raifort, noix muscade) et les produits congelés (fruits ou similaires).*

### Crochet pétrisseur/Lame universelle

**Crochet** pour pétrir les petites quantités de pâte.

**Lame universelle** pour broyer les ingrédients suivants : viande, fromage dur, oignons, herbes culinaires, ail, fruits, légumes, noix, amandes.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure ).



### Risque de blessure avec la lame tranchante!

*N'approchez jamais les doigts de la lame universelle.*

*Ne saisissez la lame universelle que par sa poignée en plastique.*

*Ne touchez jamais la lame universelle avec les mains nues. Pour nettoyer, utilisez une brosse.*

### Figure

- Placez le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Mettez en place la lame / le crochet à pétrir.
- Versez les produits à broyer dans le récipient.

**Attention !**

Il faut que la lame / le crochet à pétrir soit assis verticalement dans le bol afin que le couvercle se ferme correctement (fig. 13-3).

- Posez le couvercle sur le bol et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.  
Sur la poignée, le verrouillage doit avoir correctement encranté.  
Si des quantités importantes d'ingrédients se trouvent dans le bol, la pose du couvercle sera un peu moins facile.  
S'il y a lieu, tournez l'accouplement à 3 pans jusque sur la bonne position ; il se trouve contre la face inférieure du couvercle.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez le pilon pousoir.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et l'accessoire multifonction, puis allumez l'appareil (vitesse turbo).
- Pour rajouter des ingrédients, relâchez la touche d'enclenchement.  
Attendez que l'accessoire se soit immobilisé.
- Sortez le pilon pousoir et versez les ingrédients par l'orifice d'ajout.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

**Disque support avec accessoires insérables****Accessoire à découper – épais**

Pour émincer par exemple des concombres, carottes et pommes de terre, réglez le sélecteur sur la plus haute vitesse.

**Accessoire à découper – mince**

Pour émincer par exemple des concombres, carottes, betteraves rouges et courgettes, réglez le sélecteur sur la plus haute vitesse.

**Insert pour râper – mi-fin**

Pour râper par exemple des pommes, carottes et du fromage, réglez le sélecteur sur une haute vitesse.

**Insert à disque à râper – grossier (si présent)**

Réglez sur une vitesse élevée pour râper les pommes de terre destinées aux boulettes et aux crêpes ; les fruits et légumes destinés aux salades de crudités.

Respectez impérativement les quantités maximales et durées de traitement énoncées dans le tableau (figure 13).

**Risque de blessures avec le couteau très aiguisé / l'entraînement rotatif !**

Faites preuve d'une prudence particulière pendant les manipulations d'inserts !  
Attention à la forme et à la position de l'insert lorsque vous le mettez en place dans le disque-support.  
Ne saisissez le disque-support que par les auges de préhension prévues.  
N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon pousoir.

**Prudence !**

Avec les accessoires insérables, il n'est pas permis de broyer des aliments très durs (parmesan, chocolat).  
Les accessoires insérables ne conviennent que conditionnellement pour traiter les aliments fibreux (poireau, céleri, rhubarbe).

**Figure 13**

- Placez le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Mettez l'insert voulu dans le disque support. **Tenez compte de la forme et de la position de l'insert (figure 13-1)!**
- Saisissez le disque support par les auges de préhension et introduisez-le dans le bol.
- Posez le couvercle sur le bol et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.  
Sur la poignée, le verrouillage doit avoir correctement encranté.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Réglez la vitesse au moyen du régulateur de vitesse.
- Tenez fermement l'appareil de base et l'accessoire multifonctions puis allumez l'appareil.
- Introduisez les produits à couper et râper par l'orifice d'ajout.
- Ne faites avancer les aliments à émincer ou râper qu'en **appuyant peu avec le pilon pousoir.**

fr

**Attention !**

Pensez à vider le bol mélangeur avant qu'il ne se remplisse au point que les aliments émincés ou râpés atteignent le disque-support.

- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

**Accessoire à découper en dés**

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

**Risque de blessure avec la lame tranchante!**

Lorsque vous démontez / remontez l'accessoire à découper en dés, ne saisissez le disque à découper que par le pommeau en plastique au milieu.

Ne saisissez pas la grille de coupe par ses lames tranchantes. Ne saisissez la grille de coupe que par le bord !

Pour nettoyer, utilisez une brosse.

Lors de travaux avec l'accessoire multifonctions, il ne faut allumer l'appareil de base qu'après avoir posé le couvercle et l'avoir tourné à fond.

N'introduisez pas les doigts dans l'orifice d'ajout. Pour ajouter des aliments, n'utilisez que le pilon poussoir.

**Attention !  
Consignes d'utilisation**

L'accessoire à découper en dés convient pour découper :

- pommes de terre (cruées ou cuites) ;
- les légumes comme par exemple les carottes, concombres, tomates, poivrons, oignons, betteraves rouges ;
- les fruits comme par exemple les bananes, pommes, poires, fraises, melons, kiwis ;
- les œufs ;
- le fromage comme par exemple le gouda, emmenthal ;
- saucisses de viande molles (par exemple mortadelle) ;
- la viande de volaille cuite ou rôtie (sans os, après le refroidissement).

L'appareil n'est pas utilisable avec du fromage très mou (par exemple mozzarella, fromage de brebis).

Il ne faut pas traiter le fromage très dur (le parmesan par exemple).

**Attention !  
Consignes d'utilisation**

Avant de traiter des fruits à pépins et noyaux (pommes, pêches, etc.), il faut enlever ces pépins et noyaux. Avant de traiter de la viande cuite ou rôtie, il faut la désosser.

Il faut que les produits alimentaires aient entièrement dégelé.

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

Les quantités maximale sont les suivantes :

- ingrédients crus et cuits env. **3 500 g** (valeur indicative : 5 fois un bol plein)
- Fromage en tranches (le gouda par exemple) et le fromage dur (le gruyère par exemple) env. **300 g** (valeur indicative : 2 fois un bol plein)

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

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

**Consignes importantes :**

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



**Figure 11**

- Placez le bol sur un plan de travail lisse et horizontal.
- Mettez la grille de coupe dans le support de base. Tenez compte des évidements !
- Ouvrez les agrafes de fermeture sur le support de base et introduisez le disque de coupe dans ce support.
- Fermer les agrafes de fermeture.
- Posez l'accessoire à découper en dés sous le couvercle (la flèche sur l'accessoire à découper en dés regarde la flèche sur le couvercle) puis tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (fig. 11-3). Il faut tourner le verrouillage jusqu'à la butée dans la saillie du couvercle.
- Posez le couvercle sur le bol et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Sur la poignée, le verrouillage doit avoir correctement encranté.
- Posez l'appareil de base sur l'élément superposé puis faites-le encocher.
- Introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tenez fermement l'appareil de base et l'accessoire multifonction, puis allumez l'appareil (vitesse turbo).
- Par l'orifice d'ajout, introduisez les produits alimentaires à découper. Si nécessaire, faites avancer les aliments en appuyant légèrement avec le pilon-poussoir. Si nécessaire, découpez les produits alimentaires en plus petits morceaux.

**Attention !**

Videz le bol avant qu'il ne soit plein au point que les dés atteignent l'accessoire à découper en dés. Pour ce faire :

- Tournez le couvercle avec l'accessoire à découper en dés dans le sens des aiguilles d'une montre puis retirez-le.
- Videz le bol.
- Posez à nouveau le couvercle sur le bol et tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Sur la poignée, le verrouillage doit avoir correctement encranté.
- Une fois les aliments traités, relâchez la touche d'allumage.

**Après le travail**

- Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
- Appuyez sur les touches de déverrouillage et détachez l'appareil de base de l'élément superposé.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre et détachez-le du bol.

Suivant l'outil / l'insert utilisé :

- Saisissez et retirez la lame universelle / le crochet à pétrir par la poignée en plastique.

ou

- Saisissez le disque-support que par les auge de préhension prévues et sortez-les du bol mélangeur.
- Retournez le disque-support et chassez prudemment l'insert pour le détacher de la face inférieure (figure 11).

ou

Démontez l'accessoire à découper en dés :

**Figure 11**

- Pour détacher l'accessoire à découper en dés du couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ouvrez les agrafes de fermeture et retirez le disque de coupe.
- A l'aide du dispositif nettoyeur pour grille de coupe, retirez les résidus présents dans la grille. Tournez la tête du dispositif nettoyeur pour l'adapter à la taille de grille correspondante.
- Extrayez la grille de coupe du support de base.

**Nettoyer****Attention !**

Ne plongez jamais le couvercle de l'accessoire multifonction dans des liquides, ne le nettoyez pas sous l'eau du robinet ou au lave-vaisselle. Ne lavez pas les pièces de l'accessoire à découper en dés au lave-vaisselle car les lames s'émousseraient.

- N'essuyez le couvercle de l'accessoire multifonction qu'avec un essuie-tout humide.
- Le bol, la lame universelle, le crochet à pétrir, les disques supports et les accessoires insérables vont au lave-vaisselle.
- Ne coincez pas les pièces en plastique dans le lave-vaisselle car elles risquent de se déformer.

fr

- Rincez d'abord toutes les pièces de l'accessoire à découper en dés sous l'eau du robinet. Nettoyez les pièces avec une brosse.
- i** Le traitement par exemple de choux rouges et de carottes teinte les pièces en matière plastique ; quelques gouttes d'huile alimentaire permettent de supprimer cette coloration.

## Exemple d'utilisation

### Pâte à pain

#### Recette de base :

250 g de farine

140 ml d'eau

7 g de sucre

7 g margarine

0,5 g de levure

4 g de sel

- Versez tous les ingrédients dans le bol, sauf l'eau.
  - Avec le crochet à pétrir, mélangez les ingrédients à la vitesse turbo.
  - Au bout de quelques secondes, rajoutez l'eau par l'orifice d'ajout.
  - Broyez le tout en haute vitesse.
- Recommandation :
- Durée de maintien allumé 1½ minute  
Durée maximale de maintien enclenché : 2 minutes

**Quantité maximale :** 1 fois celle de la recette de base

**Remarque :** vous pouvez successivement préparer au maximum 2 fois la quantité indiquée dans la recette de base.

### Pâte sablée

#### Recette de base :

250 g de farine

125 g de beurre (à la température ambiante)

125 g de sucre

1 œuf

½ sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel

- Versez tous les ingrédients dans le bol.
  - Mélangez les ingrédients à la haute vitesse.
  - Mettez la pâte de côté dans un endroit froid.
- Poursuivez la préparation suivant besoin.

**Quantité maximale :** 1 fois celle de la recette de base

### Salade « Olivie »

(pour 2 personnes)

2 pomme de terre cuites refroidies

1 carotte cuite

2 œufs cuits durs

100 g de blanc de poulet cuit

1 cornichon au sel ou cornichon mariné

1 concombre

150 g de petits pois fins (1 petite boîte)

Sel et poivre

125 g de mayonnaise

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, les carottes, œufs, cornichons/concombre et la viande puis découpez-les en dés à la vitesse turbo.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Incorporez la mayonnaise et dressez avec cette dernière.

### Salade « Vinaigrette »

(pour 2 personnes)

2 pomme de terre cuites refroidies

250 g betterave rouge cuite

1 carotte cuite

1 cornichon au sel

50 g petits pois fins

¼ bouquet de ciboulette (env. 25 g)

Sel et poivre

50 ml d'huile

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, carottes, la betterave rouge, le poireau et les cornichons au sel puis découpez-les en dés uniformes à la vitesse turbo.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Assaisonnez avec de l'huile.

### Salade « Stolichny »

(pour 2 personnes)

150 g mortadelle

3 pomme de terre cuites refroidies

2 cornichons au sel ou au vinaigre

1 carotte cuite

Une demie boîte de petits pois

Sel et poivre

Sauce :

¼ de pot de crème fraîche

¼ de verre de mayonnaise

fr

- Prenez les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, la carotte, les œufs, le jambon et les cornichons puis découpez-les en dés à la vitesse turbo.
- Dans un saladier, mélangez les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Salez et poivrez pour parfaire le goût.
- Mélangez tous les ingrédients. Incorporez de la crème fraîche et de la mayonnaise.

### Salade de crabes

(pour 2 personnes)

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

### Soupe « Okroshka »

(pour 2–3 personnes)

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

it

## Per la vostra sicurezza

Questo accessorio è previsto per il frullatore ad immersione MSM8... . Osservare le istruzioni per l'uso del frullatore ad immersione. L'accessorio è idoneo solo per l'impiego descritto in questa guida.

### **▲ Avvertenze di sicurezza per questo apparecchio**

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

Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con coperchio applicato e ben stretto.

Durante il funzionamento non introdurre mai le mani nella ciotola.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.

Per spingere gli ingredienti usare sempre il pestello.

Dopo avere spento l'apparecchio, l'ingranaggio continua ancora brevemente a girare. Sostituire l'utensile solo ad ingranaggio fermo.

#### **Pericolo di ferite da lame taglienti!**

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Afferrare la lama del mini tritatutto solo sull'impugnatura in plastica. Non toccare a mani nude la lama del mini-tritatutto. Per la pulizia usare una spazzola.

Non introdurre mai le dita fra i taglienti della lama universale.

Afferrare la lama universale solo sull'impugnatura in plastica.

Non toccare la lama universale a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.

Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti! Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa. Nello smontare/montare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica.

Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio. Afferrare la griglia di taglio solo sul bordo! Per la pulizia usare una spazzola.

#### **Pericolo di scottature!**

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

#### **Importante!**

Applicare e rimuovere gli accessori solo ad apparecchio base fermo.

Non lavorare mai con il frullatore ad immersione/piede frullatore nel mini tritatutto o nel contenitore dell'accessorio multifunzione.

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

Non immergere mai in liquidi l'adattatore del mini-tritatutto, il coperchio dell'accessorio multifunzione e l'adattatore ingranaggio della frusta per montare e non lavarli sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.

## ▲ Spiegazione dei simboli sull'apparecchio o sugli accessori



Attenzione: Utensili rotanti.

Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti.



Non lavare il coperchio dell'accessorio multifunzione nella lavastoviglie.



Non immergere mai in liquidi il coperchio dell'accessorio multifunzione e non lavarlo sotto acqua corrente.



Applicare il coperchio sul contenitore dell'accessorio multifunzione (🔒) e bloccarlo (🔒).



Inserire il cubettatore nel coperchio (🔒) e bloccarlo (🔒).

Leggere attentamente questa guida prima dell'uso, per conoscere importanti istruzioni di sicurezza e per l'uso di questo apparecchio. Si prega di conservare le istruzioni per l'uso. Nel caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare insieme il libretto d'istruzioni per l'uso.

## Mini tritatutto L

Aprire le pagine con le figure.

Figura ▲

- 1 Mini tritatutto L/XL
- 2 Lama
- 3 Adattatore
- 4 Coperchio
- 5 Lama tritagliaccio (solo per grandezza L) \*

\* In alcuni modelli:

Con il mini-tritatutto XL si sfrutta tutta la potenza dell'apparecchio nella preparazione di crema al miele spalmabile sul pane (rispettando le indicazioni della ricetta, vedi istruzioni per l'uso separate per questo accessorio).

Un mini tritatutto può essere ordinato attraverso il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 753122).

## Uso

Il mini tritatutto è idoneo per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle. Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (figura ☐).

Con la lama tritagliaccio si può frantumare il ghiaccio. Quantità di lavorazione ottimale: 4-6 cubetti di ghiaccio.



### Pericolo di ferite da lama tagliente!

Non toccare mai la lama nel mini tritatutto. Afferrare la lama del mini tritatutto solo sull'impugnatura in plastica.

Non toccare a mani nude la lama del mini-tritatutto. Per la pulizia usare una spazzola.

### Attenzione!

Usare il mini tritatutto solo se completamente montato.

### Attenzione:

Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini. Il mini tritatutto non è idoneo per sminuzzare alimenti molto duri (grani di caffè, rafano, noci moscate) e prodotti congelati (frutta e simili).

it

**Figura 6**

- Mettere il mini tritattutto su una superficie di lavoro liscia e pulita e premerlo.
- Inserire la lama.
- Introdurre l'alimento.

**Attenzione!**

*Per la corretta posizione dell'adattatore, la lama deve essere collocata dritta in sede nel mini tritattutto (figura 6-3).*

- Applicare sul mini tritattutto l'adattatore e ruotarlo in senso orario finché non si sente lo scatto d'arresto.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Mantenere ben fermi apparecchio base e mini tritattutto ed accendere l'apparecchio (Velocità turbo).
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

**Dopo il lavoro**

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare l'adattatore in senso antiorario e toglierlo dal mini tritattutto.
- Afferrare la lama sull'impugnatura di plastica ed estrarla.
- Applicare il coperchio sul mini tritattutto per la conservazione di alimenti lavorati.

**Pulizia****Attenzione!**

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

- Mini-tritattutto, lame e coperchio sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore solo con un panno umido.

**Frusta per montare**

**Aprire le pagine con le figure.**

**Figura 7****6 Adattatore ingranaggio per la frusta per montare****7 Frusta per montare**

Una frusta per montare può essere ordinata tramite il servizio assistenza clienti (codice di ord. N° 753124).

**Uso**

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

**Pericolo di scottature!**

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

**Figura 8**

- Introdurre l'alimento nel bicchiere frullatore.
- Inserire l'adattatore nel blocco motore ed arrestarlo.
- Inserire la frusta per montare nell'adattatore ed arrestarla.

**Attenzione!**

*Non inserire mai nell'apparecchio base la frusta per montare priva dell'adattatore ingranaggio (figura 8-3).*

- Inserire la spina.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore di velocità (consigliato: alto numero di giri).
- Afferrare saldamente l'apparecchio base ed il bicchiere frullatore e premere il pulsante di accensione desiderato.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

**Dopo il lavoro**

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore ingranaggio.
- Staccare la frusta per montare dall'adattatore.

**Pulizia****Attenzione!**

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

- La frusta per montare è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire l'adattatore ingranaggio solo con un panno umido.

## Accessorio multifunzione

Aprire le pagine con le figure.

Figura 

8 Ciotola

9 Impastatore

10 Lama universale

11 Disco portante per inserti del disco

12 Dischi a inserto

- a Inserto per affettare – spesso
- b Inserto per affettare – sottile
- c Inserto grattugia – medio-fine
- d Disco grattugia a inserto – grosso \*

13 Cubettatrice


- a Disco di taglio
- b Griglia di taglio, piccola (ca. 9 mm)
- c Griglia di taglio, grande (ca. 13 mm) \*
- d Supporto base
- e Pulitore per griglia di taglio (testa girevole per diverse griglie di taglio)

14 Coperchio con ingranaggio

15 Pestello

\* In alcuni modelli:

### Uso

L'accessorio multifunzione è adatto per per impastare, tagliare e grattugiare alimenti. Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (figura ).



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

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

### **Attenzione!**

*Usare l'accessorio multifunzione solo completamente montato.*


### **Attenzione:**

*Prima di sminuzzare la carne, asportare cartilagini, ossi e tendini. L'accessorio multifunzione non è idoneo a sminuzzare prodotti molto duri (caffè in grani, rafano, noci moscate) e alimenti congelati (frutta o simili).*

## Gancio impastatore/Lama universale

**Gancio per impastare** piccole quantità di pasta.

**Lama universale** per tritare carne, formaggio duro, cipolle, erbe aromatiche, aglio, frutta, verdura, noci, mandorle.

Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (figura ).



### **Pericolo di ferite da lama tagliente!**

*Non introdurre mai le dita fra i taglienti della lama universale.*


*Afferrare la lama universale solo sull'impugnatura in plastica.*

*Non toccare la lama universale a mani nude. Per la pulizia usare una spazzola.*

Figura 

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire la lama/il gancio per impastare.
- Introdurre l'alimento.

### **Attenzione!**

*Per la corretta chiusura del coperchio, la lama/il gancio per impastare deve stare dritto nel contenitore (figura -3).*

- Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. Il bloccaggio dell'impugnatura deve essere innestato correttamente. Se il contenitore è molto pieno di ingredienti, l'applicazione del coperchio può risultare un po' difficile. Spostare eventualmente il giunto a tre alette sul lato inferiore del coperchio nella posizione corretta.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire il pestello.
- Inserire la spina.
- Mantenere fermi l'apparecchio base e l'accessorio multifunzione ed accendere l'apparecchio (velocità turbo).
- Per aggiungere ingredienti rilasciare il pulsante di accensione. Attendere che l'utensile sia fermo.
- Estrarre il pestello ed introdurre gli ingredienti attraverso l'apertura d'introduzione.
- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

it

**Disco portante con dischi a inserto****Inserto per affettare – spesso**

Mettere il regolatore di velocità alla massima velocità per tagliare: ad es. cetrioli, carote, patate.


**Inserto per affettare – sottile**

Mettere il regolatore di velocità alla massima velocità per tagliare: ad es. cetrioli, carote, barbabietole, zucchine.

**Inserto grattugia – medio-fine**

Disporre la regolazione su un'alta velocità per grattugiare: ad es. mele, carote, formaggio.

**Disco grattugia a inserto – grosso (se disponibile)**

Disporre la regolazione della velocità su alta velocità per grattugiare: patate per canederli, frittelle di patate, frutta e verdura per insalate crude. Rispettare assolutamente le quantità massime ed i tempi di lavorazione indicati nella tabella (figura ).

**Pericolo di ferite da lama tagliente/motore in rotazione!**


*Prestare molta attenzione nel manipolare gli inserti! Nell'inserimento nel disco portante prestare attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto. Afferrare il disco portante solo sulle previste cavità di presa. Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.*

**Attenzione:**

*Non tritare con i dischi a inserto alimenti molto duri (parmigiano, cioccolato).*

*I dischi a inserto sono solo limitatamente idonei per lavorare alimenti fibrosi (porro, sedano, rabarbaro).*

**Figura **

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire nel disco portante l'inserto desiderato. **Attenzione alla forma ed alla posizione dell'inserto (Figura -1)!**
- Afferrare il disco portante sull'impugnatura concava e inserirlo nel contenitore.
- Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. Il bloccaggio dell'impugnatura deve essere innestato correttamente.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Regolare la velocità desiderata con il regolatore del numero di giri.

- Mantenere ben fermi l'apparecchio base e l'accessorio multifunzione e accendere l'apparecchio.
- Introdurre l'alimento da tagliare o grattugiare attraverso l'apertura di aggiunta.
- Spingere con il pestello gli alimenti da tagliare o grattugiare **solo con leggera pressione.**

**Attenzione!**

*Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto che gli alimenti tagliati o grattugiati raggiungano il disco portante.*

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

**Cubettatrice**

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

**Pericolo di ferite da lama tagliente!**

*Nello smontare/montare la cubettatrice afferrare il disco di taglio solo al centro sul pomello di plastica.*

*Non toccare le lame taglienti della griglia di taglio. Afferrare la griglia di taglio solo sul bordo! Per la pulizia usare una spazzola.*

*Nei lavori con l'accessorio multifunzione accendere l'apparecchio base solo con coperchio applicato e ben stretto.*

*Non introdurre le mani nell'apertura di aggiunta ingredienti. Per spingere usare solo il pestello.*

**Attenzione!****Avvertenze per l'impiego!**

*La cubettatrice è idonea per tagliare:*

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

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



**Attenzione!  
Avvertenze per l'impiego!**

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

*Gli alimenti non devono essere congelati.*

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

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

*Le quantità massime sono:*

- ingredienti crudi e cotti **ca. 3500 g** (valore orientativo: 5x una ciotola piena)
- Formaggio da taglio (ad es. Gouda) e formaggio duro (ad es. Emmental) **ca. 300 g** (valore orientativo: 2x una ciotola piena)

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

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

**Avvertenze importanti:**

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

**Figura 11**

- Disporre il contenitore su un piano di lavoro liscio e pulito.
- Inserire la griglia di taglio nel supporto base. Rispettare le rientranze!
- Aprire le mollette di chiusura del supporto base e inserire il disco di taglio nel supporto base.
- Chiudere le mollette di chiusura.

- Mettere la cubettatrice sotto il coperchio (freccia del cubettatore sulla freccia del coperchio) e ruotare in senso antiorario fino all'arresto (**figura 11-3**). Il bloccaggio deve essere ruotato fino all'arresto nel nasello del coperchio.
- Applicare il coperchio sul contenitore e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. Il bloccaggio dell'impugnatura deve essere innestato correttamente.
- Disporre l'apparecchio base sull'adattatore ed arrestarlo.
- Inserire la spina.
- Mantenere fermi l'apparecchio base e l'accessorio multifunzione ed accendere l'apparecchio (velocità turbo).
- Introdurre gli alimenti da tagliare nel pozzetto di carico. Se necessario, aiutare spingendo leggermente con il pestello. Se necessario, l'alimento deve essere prima spezzettato.

**Attenzione!**

*Vuotare la ciotola prima che sia piena al punto tale che i cubetti raggiungono la cubettatrice.*

*A tal fine:*

- ruotare in senso orario il coperchio con la cubettatrice e rimuoverli.
- Vuotare la ciotola.
- Rimettere il coperchio sulla ciotola e ruotarlo in senso antiorario fino all'arresto. Il bloccaggio dell'impugnatura deve essere innestato correttamente.

- Terminata la lavorazione, rilasciare il pulsante di accensione.

**Dopo il lavoro**

- Staccare la spina.
- Premere i pulsanti di sblocco e staccare l'unità base dall'adattatore.
- Ruotare il coperchio in senso orario e rimuoverlo dal contenitore.

A seconda dell'utensile/inserto utilizzato:

- Afferrare la lama universale/il gancio per impastare sull'impugnatura in plastica ed estrarre

oppure

- Afferrare il disco portante sulle cavità di presa ed estrarlo dalla ciotola.
- Rovesciare il disco portante e spingere fuori l'inserto premendo con precauzione dal lato inferiore (**figura 11**).

oppure

it

Smontare la cubettatrice:

### Figura 11

- Rimuovere la cubettatrice dal coperchio ruotandola in senso orario.
- Aprire le mollette di chiusura e rimuovere il disco di taglio.
- Rimuovere i residui dalla griglia di taglio con il pulitore per griglia di taglio. Ruotare la testa del pulitore alla corrispondente grandezza della griglia di taglio.
- Estrarre la griglia di taglio dal supporto base.

### Pulizia

#### Attenzione!

*Non immergere mai in liquidi il coperchio dell'accessorio multifunzione e non lavarlo sotto acqua corrente o nella lavastoviglie.*

*Non lavare in lavastoviglie le parti della cubettatrice, le lame perdono il filo.*

- Pulire il coperchio dell'accessorio multifunzione solo con un panno umido.
- Contenitore, lama universale, gancio per impastare, dischi portanti e dischi a inserto sono lavabili in lavastoviglie.
- Per evitare possibili deformazioni, non incastrare le parti di plastica nella lavastoviglie.
- Sciacquare preliminarmente sotto acqua corrente tutte le parti della cubettatrice. Pulire le parti con una spazzola.

**i** Nella lavorazione per es. di cavolo rosso e carote, sulle parti in plastica si formano macchie colorate, che possono essere rimosse con qualche goccia di olio alimentare.

### Esempio d'impiego

#### Pasta per pane

##### Ricetta base:

250 g farina  
140 ml acqua  
7 g zucchero  
7 g margarina  
0,5 g lievito  
4 g sale

- Introdurre nel contenitore tutti gli ingredienti tranne l'acqua.



- Mescolare gli ingredienti con il gancio per impastare alla velocità turbo.
- Dopo qualche secondo aggiungere l'acqua attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Lavorare il tutto alla velocità turbo.  
Il nostro consiglio:  
1½ minuto di lavorazione

Massimo tempo di accensione: 2 minuti

**Quantità massima:** 1 volte la ricetta base

**Avvertenza:** la quantità della ricetta base può essere prodotta consecutivamente al massimo 2 volte.

#### Pasta frolla

##### Ricetta base:

250 g farina  
125 g burro (a temperatura ambiente)  
125 g zucchero  
1 uovo  
½ bustina lievito in polvere  
1 bustina zucchero vanigliato  
1 pizzico sale

- Introdurre tutti gli ingredienti nel contenitore di miscelazione.
- Miscelare gli ingredienti alla velocità turbo.
- Conservare la pasta in fresco.  
Lavorarla secondo la necessità.

**Quantità massima:** 1 volte la ricetta base

#### Insalata «Olivie»

(per 2 persone)

2 patate cotte, raffreddate  
1 carota cotta  
2 uova sode  
100 g carne di petto di pollo cotta  
1 cetriolino in salamoia o marinato  
1 cetriolo per insalata  
150 g piselli, fini (1 barattolo piccolo)  
Sale e pepe  
125 g maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, carote, uova, cetrioli e carne alla velocità turbo.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare e preparare con maionese.



it

**Insalata «Vinaigrette»**

(per 2 persone)

2 patate cotte, raffreddate

250 g rape rosse cotte

1 carota cotta

1 cetriolino in salamoia

50 g piselli fini

¼ mazzo di porro (ca. 25 g)

Sale e pepe

50 ml olio

- Tagliare a cubetti uniformi le patate cotte, ma già raffreddate, carote, barbabietole, porro e cetriolini in salamoia alla velocità turbo.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con olio.

**Insalata «Stolichny»**

(per 2 persone)

150 g mortadella

3 patate cotte, raffreddate

2 cetriolini o cetrioli marinati

1 carota cotta

Piselli, mezzo barattolo

Sale e pepe

Condimento per insalata:

¼ bicchiere di panna acida

¼ di bicchiere di maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, carote, prosciutto e cetrioli alla velocità turbo.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Insaporire con sale e pepe.
- Mescolare tutti gli ingredienti. Preparare con panna acida e maionese.

**Insalata di granchio**

(per 2 persone)

150 g carne di pollo cotta

150 g patate cotte, raffreddate

100 g cetriolo da insalata

Insalata verde

25 g polpa di granchio

1-2 uova sode

75 g maionese

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, uova, cetrioli, carne di granchio e la carne cotta alla velocità turbo.
- Sminuzzare l'insalata verde.
- Insaporire con sale e pepe.
- Preparare con maionese.

**Zuppa «Okroshka»**

(per 2-3 persone)

Kwas, 1 litri

150 g carne di petto di pollo

1-3 patate cotte, raffreddate

1-3 uova sode

½ mazzetto di ravanelli (4-5 pezzi)

1-2 cetrioli per insalata

¼ mazzo di porro (ca. 25 g)

Prezzemolo e aneto

1-2 cucchiaini di panna acida

Senape, zucchero

- Tagliare a cubetti le patate cotte, ma già raffreddate, uova, cetrioli, ravanelli, salumi o carne di petto di pollo alla velocità turbo.
- Mescolare bene la panna acida, il porro sminuzzato e le uova con senape e zucchero e diluire con kwas.
- Aggiungere gli ingredienti tagliati a cubetti, il prezzemolo e l'aneto sminuzzati.
- Insaporire con sale e pepe.

Con riserva di modifiche.

nl

## Voor uw veiligheid

Dit toebehoren is bedoeld voor de staafmixer MSM8... .

Neem de gebruiksaanwijzing van de staafmixer in acht.

Het toebehoren is alleen geschikt voor de in deze gebruiksaanwijzing beschreven toepassing.

### Veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

#### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht

en vastgedraaid. Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen.

Niet in de vulopening grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken. Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.

#### **Verwondingsgevaar door scherpe messen!**

Niet in het mes van de universele fijnsnijder grijpen. Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep.

Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken.

Gebruik voor het reinigen een borstel. Niet in de klingen van het universele mes grijpen. Het universele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep. Het universele mes niet met blote handen aanraken.

Gebruik voor het reinigen een borstel.

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken!

De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf. De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-utholling.

Bij het uit elkaar nemen / samenbouwen van de blokjessnijder de messchijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden.

Niet in de scherpe messen van het snijrooster grijpen.

Snijrooster alleen aan de rand vastpakken! Gebruik voor het reinigen een borstel.

#### **Risico van brandwonden!**

Bij de verwerking van hete melk een hoge, smalle mixkom gebruiken.

Hete melk kan spatten en brandwonden veroorzaken.

#### **Belangrijk!**

Toebehoren alleen aanbrengen en verwijderen wanneer het basisapparaat stilstaat. Nooit de staafmixer/mixervoet gebruiken in de universele fijnsnijder of in de kom van het multifunctionele toebehoren.

De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen. Het opzetstuk van de universele fijnsnijder, het deksel van het multifunctionele toebehoren en het aandrijfhulpstuk van de eiwitklopper niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.

## ▲ Toelichting bij de symbolen op het apparaat en het toebehoren



Voorzichtig! Draaiende hulpstukken.  
Niet in de vulopening grijpen.



Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in de afwasautomaat reinigen.



Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water reinigen.



Het deksel op de kom van het multifunctionele toebehoren doen (🔒) en vergrendelen (🔒).



De blokjessnijder in het deksel plaatsen (🔒) en vergrendelen (🔒).

Lees voor de ingebruikneming zorgvuldig deze gebruiksaanwijzing, die belangrijke veiligheids- en bedieningsaanwijzingen over het apparaat bevat.

De gebruiksaanwijzing bewaren a.u.b.  
Overhandig ook de gebruiksaanwijzing als u het apparaat doorgeeft aan derden.

## Universele fijnsnijder L

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.


Afb. 

- 1 Universele fijnsnijder L/XL
- 2 Mes
- 3 Hulpstuk
- 4 Deksel
- 5 IJscrushermes (alleen grootte L) \*

\* Bij sommige modellen:

Met de universele fijnsnijder XL benut u het volledige vermogen van het apparaat bij het bereiden van honingboter (onder naleving van de receptgegevens, zie de afzonderlijke gebruiksaanwijzing van dit toebehoren). Een universele fijnsnijder kunt u bij de Service-dienst tegen meerprijs bestellen (bestelnr. 753122).

## Bedienen

De universele fijnsnijder is geschikt voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen. Neem de in de tabel (afb. ) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.

Met het ijscrushermes kunt u ijs klein maken.  
Optimale hoeveelheid: 4–6 ijsblokjes.



### Verwondingsgevaar door het scherpe mes

Niet in het mes van de universele fijnsnijder grijpen. Het mes van de universele fijnsnijder uitsluitend vastpakken aan de kunststof handgreep.

Het mes van de universele fijnsnijder niet met blote handen aanraken.

Gebruik voor het reinigen een borstel.

### Attentie!

De universele fijnsnijder alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken.

### Voorzichtig!

Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt.

De universele fijnsnijder is niet geschikt voor het fijnsnijden van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).

nl

**Afb. B**

- Universele fijnsnijder op een gladde en schone ondergrond zetten en aandrukken.
- Mes aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

**Attentie!**

*Voor een juiste bevestiging van het opzetstuk moet het mes recht in de universele fijnsnijder zitten (afb. B-3).*

- Opzetstuk op de universele fijnsnijder plaatsen en met de klok mee draaien tot het hoorbaar vastklikt.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en de universele fijnsnijder vasthouden en het apparaat inschakelen (Turbosnelheid).
- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

**Na gebruik**

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Opzetstuk tegen de klok in draaien en van de universele fijnsnijder nemen.
- Het mes aan de kunststof handgreep vastpakken en eruit nemen.
- Het deksel op de universele fijnsnijder doen als u de verwerkte levensmiddelen wilt bewaren.

**Reinigen****Attentie!**

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

- Universele fijnsnijder, mes en deksel zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Het hulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

**Eiwitklopper**

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

**Afb. A****6 Aandrijfhulpstuk voor eiwitklopper****7 Eiwitklopper**

Een eiwitklopper kan worden besteld bij de klantenservice (bestelnr. 753124).

**Bedienen**

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

**Risico van brandwonden!**

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

**Afb. D**

- Levensmiddel in de mixkom doen.
- Aandrijfhulpstuk op het basisapparaat plaatsen en vastklikken.
- Eiwitklopper in het aandrijfhulpstuk steken en vastklikken.

**Attentie!**

*De eiwitklopper nooit zonder aandrijfhulpstuk in het basisapparaat aanbrengen (afb. D-3).*

- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar (advies: hoog toerental).
- Basisapparaat en mixkom vasthouden en op de gewenste inschakelknop drukken.
- Na het verwerking de inschakelknop loslaten.

**Na gebruik**

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het aandrijfhulpstuk nemen.
- Eiwitklopper van het aandrijfhulpstuk nemen.

**Reinigen****Attentie!**

*Het aandrijfhulpstuk niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.*

- De eiwitklopper kan in de afwasautomaat worden gereinigd.
- Het aandrijfhulpstuk uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.

## Multifunctioneel toebehoren

De pagina's met afbeeldingen uitklappen a.u.b.

Afb. 

8 Kom

9 Kneedhaak

10 Universeel mes

11 Draagschijf voor schijfzetsstukken

12 Schijfzetsstukken

- a Snij-inzetstuk – dik
- b Snij-inzetstuk – dun
- c Rasp-inzetstuk – middelfijn
- d Maalschijfzetsstuk – grof \*

13 Blokjesnijder

- a Messchijf
- b Snijrooster, klein (ca. 9 mm)
- c Snijrooster, groot (ca. 13 mm) \*
- d Basishouder
- e Snijroosterreiniger (draaibare kop voor verschillende snijroosters)


14 Deksel met aandrijving

15 Stopper

\* Bij sommige modellen:

### Bedienen

Het multifunctionele toebehoren is geschikt voor het kneden, snijden en raspen en fijnraspen van levensmiddelen.

Neem de in de tabel (afb. ) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.



#### **Verwondingsgevaar door scherpe messen/roterende aandrijving!**

*Bij gebruik van het multifunctionele toebehoren mag het basisapparaat alleen worden ingeschakeld wanneer het deksel is aangebracht en vastgedraaid.*

*Tijdens het gebruik nooit in de mengkom grijpen. Voor het aandrukken van ingrediënten altijd de stopper gebruiken.*

*Na uitschakeling blijft de aandrijving nog even lopen. Hulpstuk uitsluitend verwisselen wanneer de aandrijving stilstaat.*

#### **Attentie!**

*Het multifunctionele toebehoren alleen in compleet samengebouwde toestand gebruiken!*

#### **Voorzichtig!**


*Kraakbeen, beenderen en zeen verwijderen voordat u vlees fijnsnijdt. Het multifunctionele toebehoren is niet geschikt voor het fijnmaken*

*van zeer harde levensmiddelen (koffiebonen, rammenas, muskaatnoten) en diepvriesproducten (fruit e.d.).*

#### **Kneedhaak/Universeel mes**

**Kneedhaak** voor het kneden van kleine hoeveelheden deeg.

**Universeel mes** voor het fijnmaken van vlees, harde kaas, uien, kruiden, knoflook, fruit, groente, noten, amandelen.

Neem de in de tabel (afb. ) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.



#### **Verwondingsgevaar door het scherpe mes**


*Niet in de klingen van het universele mes grijpen. Het universele mes alleen vastpakken aan de kunststof handgreep.*

*Het universele mes niet met blote handen aanraken. Gebruik voor het reinigen een borstel.*

Afb. 

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Mes/kneedhaak aanbrengen.
- Levensmiddelen toevoegen.

#### **Attentie!**

*Mes/kneedhaak moet recht in de kom zitten, zodat het deksel goed zit (afb. -3).*

- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. De vergrendeling van de handgreep moet goed vastgeklikt zijn. Wanneer de kom een grote hoeveelheid ingrediënten bevat, kan het aanbrengen van het deksel enige moeite kosten. Draai eventueel de koppeling met drie vleugels aan de onderzijde van het deksel in de juiste positie.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stopper aanbrengen.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en het multifunctionele toebehoren vasthouden en het apparaat inschakelen (turbosnelheid).
- Om ingrediënten toe te voegen, de inschakelknop loslaten. Wachten tot het hulpstuk stilstaat.
- De stopper verwijderen en de ingrediënten toevoegen via de vulopening.
- Na het verwerken de inschakelknop loslaten.

nl

**Draagschijf met schijfinzetstukken****Snij-inzetstuk – dik**

De toerentalregelaar op het hoogste toerental zetten voor het snijden van: bijv. augurken, wortels, aardappels.


**Snij-inzetstuk – dun**

De toerentalregelaar op het hoogste toerental zetten voor het snijden van: bijv. augurken, wortels, bieten, courgettes.

**Rasp-inzetstuk – middelfijn**

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het raspen van: bijv. appels, wortels, kaas.

**Maalschijfinzetstuk – grof (indien aanwezig)**

Toerentalregelaar op een hoog toerental zetten voor het malen van: aardappels voor knoedels, aardappelkoekjes; fruit en groente voor rauwkostsalades. Neem de in de tabel (afb. ) vermelde maximum hoeveelheden en verwerkingstijden beslist in acht.

**Verwondingsgevaar door scherp mes/roterende aandrijving!**

Wees bijzonder voorzichtig bij het hanteren van de inzetstukken! De vorm en lengte van het inzetstuk in acht nemen bij het aanbrengen in de draagschijf.


De draagschijf alleen vastpakken aan de daartoe bestemde handgreep-utholling. Niet in de vulopening grijpen. Voor het aanduwen altijd de stopper gebruiken.

**Voorzichtig!**

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

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

**Afb.  1**

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Het gewenste inzetstuk in de draagschijf plaatsen. **De vorm en positie van het inzetstuk in acht nemen (afb. -1)!**
- Draagschijf aan de handgreep-utholling vastpakken en in de kom plaatsen.
- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. De vergrendeling van de handgreep moet goed vastgeklikt zijn.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.

- Het gewenste toerental instellen met de toerentalregelaar.
- Het basisapparaat en het multifunctionele toebehoren vasthouden en het apparaat inschakelen.
- Te snijden of te raspen levensmiddelen in de vulopening doen.
- Snij- of raspgoed slechts **met lichte druk** aanduwen met de stopper.

**Attentie!**

*De kom leegmaken voordat deze zo vol is dat het snij- of raspgoed de draagschijf bereikt.*

- Na het verwerken de inschakelknop loslaten.

**Blokjessnijder**

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

**Verwondingsgevaar door het scherpe mes**

*Bij het uit elkaar nemen/samenbouwen van de blokjessnijder de messschijf alleen vastpakken aan de kunststof knop in het midden. Niet in de scherpe messen van het snijrooster grijpen. Snijrooster alleen aan de rand vastpakken!*

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

**Attentie!  
Aanwijzingen voor het gebruik!**

*De blokjessnijder is geschikt voor het snijden van:*

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

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

*Zeer harde kaas (bijv. Parmesan) kan niet worden verwerkt.*



**Attentie!****Aanwijzingen voor het gebruik!**

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

Voor de verwerking van gekookt of gebraad vlees moeten de botten worden verwijderd.

Levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.

Per keer mag men niet meer levensmiddel verwerken dan de maximumhoeveelheid.

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

De maximumhoeveelheden bedragen:

– rauwe en gekookte ingrediënten

ca. 3500 g (richtwaarde: 5x een gevulde kom)

– snijdbare kaas (bijv. Goudse kaas) en harde kaas (bijv. emmentaler)

ca. 300 g (richtwaarde: 2x een gevulde kom)

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

Als er wijzigingen worden aangebracht aan de blokjessnijder, of als deze oneigenlijk of ondeskundig wordt gebruikt, is Robert Bosch Hausgeräte GmbH niet aansprakelijk voor eventuele schade.

Dit sluit aansprakelijkheid voor schade uit (bijv. stompe of vervormde messen) die ontstaat door verwerking van niet toegestane levensmiddelen.

**Belangrijke aanwijzingen:**

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

**Afb. 11**

- De kom op een gladde en schone ondergrond zetten.
- Snijrooster aanbrengen in de basishouder. Op de uitsparingen letten!
- De bevestigingsklemmen van de basishouder openen en de messchijf aanbrengen in de basishouder.

- Bevestigingsklemmen sluiten.
- Blokjessnijder onder het deksel plaatsen (pijl op de blokjessnijder tegen de pijl op het deksel) en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien (afb. 11-3). De vergrendeling moet tot aan de aanslag in de dekselneus worden gedraaid.
- Het deksel op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. De vergrendeling van de handgreep moet goed vastgeklikt zijn.
- Basisapparaat op het opzetstuk plaatsen en laten vastklikken.
- Stekker in wandcontactdoos doen.
- Het basisapparaat en het multifunctionele toebehoren vasthouden en het apparaat inschakelen (turbosnelheid).
- De te snijden levensmiddelen in de vulschacht doen. Eventueel licht aandrukken met de stopper. Zo nodig de levensmiddelen vooraf kleiner maken.

**Attentie!**

De kom leegmaken voordat deze vol is, zodat de blokjes de blokjessnijder niet raken. Hiertoe:

- Het deksel en de blokjessnijder met de klok mee draaien en verwijderen.
- Kom leegmaken.
- Het deksel weer op de kom doen en tegen de klok in tot aan de aanslag draaien. De vergrendeling van de handgreep moet goed vastgeklikt zijn.
- Na het verwerken de inschakelknop loslaten.

**Na gebruik**

- Stekker uit wandcontactdoos nemen.
- De ontgrendelknoppen indrukken en het basisapparaat van het opzetstuk nemen.
- Deksel met de klok mee draaien en van de kom nemen.

Afhankelijk van het gebruikte hulpstuk/inzetstuk:

- Universeel mes/kneedhaak aan de kunststof handgreep vastpakken en verwijderen.

of

- De draagschijf aan de handgreep-utholling vastpakken en uit de kom tillen.
- De draagschijf omdraaien en het inzetstuk er voorzichtig vanaf de onderzijde uitdrukken (afb. 12).

of

nl

Blokjessnijder uit elkaar nemen:

#### Afb. 11

- Blokjessnijder van het deksel nemen door hem met de klok mee te draaien.
- Bevestigingsklemmen openen en de mes-schijf verwijderen.
- Resten met behulp van de snijroosterreijner uit het snijrooster verwijderen. Kop van de reiniger op de gewenste snijroostergrootte draaien.
- Snijrooster uit de basishouder nemen.

### Reinigen

#### Attentie!

*Het deksel van het multifunctionele toebehoren niet in vloeistof dompelen en niet onder stromend water of in de afwasautomaat reinigen.*

*De onderdelen van de blokjessnijder niet reinigen in de afwasautomaat, de messen worden bot.*

- Het deksel van het multifunctionele toebehoren uitsluitend schoonvegen met een vochtige doek.
- Kom, universeel mes, kneedhaak, draagschijven en schijfinzetstukken zijn geschikt voor reiniging in de afwasautomaat.
- Kunststof onderdelen niet vastklemmen in de afwasautomaat, ze kunnen vervormd raken.
- Alle onderdelen van de blokjessnijder voorspoelen onder stromend water. De onderdelen reinigen met een borstel.

- i Bij het verwerken van bijv. wortels en rodekool komt er een rood laagje op de kunststof delen. Dit kunt u verwijderen met een beetje slaolie.

### Toepassingsvoorbeeld

#### Brooddeeg

##### Basisrecept:

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

- Alle ingrediënten behalve het water in de kom doen.



- Ingrediënten met de kneedhaak op turbosnelheid door elkaar roeren.
- Na enkele seconden het water toevoegen via de vulopening.
- Alles op turbosnelheid verwerken. Ons advies:  
1½ minuut inschakelduur  
Maximale inschakeltijd: 2 minuten

**Max. hoeveelheid:** 1 maal basisrecept  
**N.B.:** U kunt maximaal 2x de hoeveelheid van het basisrecept na elkaar bereiden.

#### Zandtaart-deeg

##### Basisrecept:

250 g meel  
125 g boter (kamertemperatuur)  
125 g suiker  
1 ei  
½ pakje bakpoeder  
1 pakje vanillesuiker  
1 snufje zout

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

**Max. hoeveelheid:** 1 maal basisrecept

#### Salade „Olivie“

(voor 2 personen)  
2 gekookte, afgekoelde aardappels  
1 gekookte wortel  
2 hardgekookte eieren  
100 g gekookte kippenborst  
1 zure bom of gemarineerde augurk  
1 komkommer  
150 g erwten, fijn (1 klein blikje)  
zout en peper  
125 g mayonaise

- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortels, eieren, komkommers en vlees op turbosnelheid in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Mayonaise erdoor roeren en serveren.



**Salade „Vinaigrette”**

(voor 2 personen)

2 gekookte, afgekoelde aardappels

250 g gekookte rode bieten

1 gekookte wortel

1 zure bom

50 g erwten, fijn

¼ bosje look (ca. 25 g)

zout en peper

50 ml spijsolie

- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortels, rode bieten, look en zure bommen op turbosnelheid in gelijkmatige blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met spijsolie.

**Salade „Stolichny”**

(voor 2 personen)

150 g mortadella

3 gekookte, afgekoelde aardappels

2 zure bommen of gemarineerde augurken

1 gekookte wortel

een half blikje erwten

zout en peper

Dressing:

¼ beker zure room

¼ pot mayonaise

- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortel, ham en komkommers op turbosnelheid in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Alle ingrediënten door elkaar roeren. Afmaken met zure room en mayonaise.

**Krabsalade**

(voor 2 personen)

150 g gekookt kippenvlees

150 g gekookte, afgekoelde aardappels

100 g komkommers

Groene salade

25 g krabvlees

1–2 hardgekookte eieren

75 g mayonaise

- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortels, eieren, komkommers, krabvlees en het gekookte vlees op turbosnelheid in blokjes snijden.
- De groene salade fijnhakken.
- Op smaak brengen met peper en zout.
- Afmaken met mayonaise.

**Soep „Okroshka”**

(voor 2–3 personen)

kvas, 1 liter

150 g kippenborst

1–3 gekookte, afgekoelde aardappels

1–3 hardgekookte eieren

½ bosje radijsjes (4–5 stuks)

1–2 komkommers

¼ bosje look (ca. 25 g)

peterselie en dille

1–2 eetlepels zure room

mosterd, suiker

- De gekookte en afgekoelde aardappels, eieren, komkommers, radijsjes, worst of kippenvlees op turbosnelheid in blokjes snijden.
- De zure room, de fijngehakte look en de eieren goed vermengen met mosterd en suiker en verdunnen met kvas.
- De in blokjes gesneden ingrediënten, de fijngehakte peterselie en de dille erbij doen.
- Op smaak brengen met peper en zout.

da

## For din egen sikkerheds skyld

Dette tilbehør er beregnet til stavblenderen MSM8... .

Læs og overhold brugsvejledningen til stavblenderen.

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

### Sikkerhedshenvisninger til dette apparat

#### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!**

Når der arbejdes med multifunktionstilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.

Stik aldrig hånden ned i skålen under driften. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend altid stopperen til at stoppe ingredienser ned med.

Drevet kører kort efter, at apparatet er slukket. Skift kun redskab, når drevet står stille.

#### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive!**

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag kun fat i kunststofgrebet på minihakkerens kniv. Berør ikke minihakkerens kniv med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

Stik aldrig fingrene ind i universalknivens klinger.

Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven.

Berør ikke universalkniven med de bare hænder.

Benyt en børste til rengøring. Håndter indsatserne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i dertil beregnede gribefordybninger. Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.

Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret.

Tag kun fat i kanten på skæregitteret! Benyt en børste til rengøring.

#### **Fare for skoldning!**

Ved forarbejdning af varm mælk brug en høj, smal blenderbeholder.

Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.

#### **Vigtigt!**

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

Arbejd aldrig med stavblenderen/blenderfoden i minihakkeren hhv. i skålen fra multifunktionstilbehøret.

Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen.

Dyp aldrig minihakkerens påsats, låget til multifunktionstilbehøret samt drevforsatsen til piskeriset i væsker, rengør dem ikke under rindende vand og sæt dem ikke i opvaskemaskinen.

## ▲ Forklaring af symbolerne på apparat hhv. tilbehør



Vær forsigtig! Roterende redskaber.  
Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen.



Sæt ikke låget til multifunktionstilbehøret i opvaskemaskinen.



Dyp aldrig låget til multifunktionstilbehøret i væsker og rengør det ikke under rindende vand.



Sæt låget på skålen til multifunktionstilbehøret (🔒) og lås det fast (🔒).



Sæt terningsnitteren ind i låget (🔒) og lås den fast (🔒).

Læs denne vejledning nøje igennem før brug for at få vigtige sikkerheds- og betjeningsanvisninger til dette apparat.

Opbevar venligst brugsvejledningen.  
Giv brugsvejledningen videre til en senere ejer.

## Minihakker L

Fold billedsiderne ud.

Billede

- 1 Minihakker L/XL
- 2 Kniv
- 3 Påsats
- 4 Låg
- 5 Ice-Crush-kniv (kun for størrelse L) \*

\* På nogle modeller.

Med minihakkeren XL bruger du apparatets fulde ydelse, når smørpålæg med honning tilberedes (ved overholdelse af opskriften, se separat brugsvejledning til dette tilbehør). En minihakkerer kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 753122).

## Betjening

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

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (billede ) skal ubetinget overholdes. Ice-Crush-kniven benyttes til at småhakke is. Optimal forarbejdningsemængde: 4–6 isterninger.



### Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!

Stik aldrig hånden ind i kniven i minihakkeren. Tag kun fat i kunststofgrebet på minihakkerens kniv.

Berør ikke minihakkerens kniv med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.

### OBS!

Minihakkeren må kun bruges, når den er helt samlet!

### Vær forsigtig!

Før kød småhakkes fjern brus, ben og sener. Minihakkeren er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el. lign.).

### Billede

- Stil minihakkeren på en glat og ren arbejdsflade og tryk den ned.
- Sæt kniven i.
- Fyld fødevarerne i.

### OBS!

Kniven skal sidde lige i minihakkeren, så påsatsen sidder rigtigt (billede )

- Sæt påsatsen på minihakkeren og drej den til højre indtil den falder hørbart i hak.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og minihakker og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

da

## Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
- Drej påsatsen mod venstre og tag den af minihakkeren.
- Tag fat i kunststofgrebet på kniven og tag den ud.
- Sæt låget på minihakkeren for opbevaring af de forarbejdede fødevarer.

## Rengøring

### OBS!

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

- Minihakker, kniv og låg kan tåle opvaske-maskine.
- Påsatsen må kun tørres af med en fugtig klud.

## Piskeris

Fold billedsiderne ud.

Billede 

6 Drevforsats til piskeris

7 Piskeris

Et piskeris kan bestilles hos kundeservice (best.-nr. 753124).

## Betjening

Piskeriset er egnet til at piske fløde, æggehvider og mælkeskum af varm (maks. 70 °C) og kold mælk (maks. 8 °C) samt til at tilberede sovs og desserter.




### **Fare for skoldning!**

*Ved forarbejdning af varm mælk brug en høj, smal blenderbeholder. Varm mælk kan sprøjte og føre til skoldninger.*

Billede 

- Fyld fødevarerne i blenderbægeret.
- Sæt drevforsatsen på motorenheden og få den til at falde i hak.
- Stik piskeriset ind i drevforsatsen og få det til at falde i hak.

### OBS!

*Sæt aldrig piskeriset ind i motorenheden uden drevforsatsen (billede -3).*

- Sæt netstikket i.
- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen (anbefaling: højt omdrejningstal).
- Hold fast i motorenhed og blenderbæger og tryk på den ønskede tændetast.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

## Efter arbejdet

- Træk netstikket ud.
- Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af drevforsatsen.
- Tag piskeriset af drevforsatsen.

## Rengøring

### OBS!

*Dyp aldrig drevforsatsen i væsker, rengør den ikke under rindende vand og sæt den ikke i opvaskemaskinen.*

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

## Multifunktionstilbehør

Fold billedsiderne ud.

Billede 

8 Skål

9 Æitekrog

10 Universalkniv

11 Holdeskive til skiveindsatser

12 Skiveindsatser

- Skære-indsats – tyk
- Skære-indsats – tynd
- Raspe-indsats – middelfin
- Riveskive-indsats – grov \*

13 Terningsnitter

- Knivskive
- Skæregitter, lille (ca. 9 mm)
- Skæregitter, stor (ca. 13 mm) \*
- Grundmodel
- Skæregitter-rengøringsenhed (hoved kan drejes til forskellige skæregitre)

14 Låg med gear

15 Stopper

\* På nogle modeller.

## Betjening

Multifunktionstilbehøret er beregnet til at ælte, skære, snitte og rive fødevarer.

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede 1**) skal ubetinget overholdes.



### **Kvæstelsesfare som følge af skarpe knive/roterende drev!**

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

### **OBS!**

*Multifunktionstilbehøret må kun bruges, når det er helt samlet!*

### **Vær forsigtig!**

*Før kød småhakkes fjern brusk, ben og sener. Multifunktionstilbehøret er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer (kaffebønner, ræddike, muskatnødder) og frostvarer (frugt el. lign.).*

### **Æltekrog/universalkniv**

**Æltekrog** til at ælte små mængder dej.

**Universalkniv** til at småhakke kød, hård ost, løg, krydderurter, hvidløg, frugt, grønt, nødder, mandler.

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede 1**) skal ubetinget overholdes.



### **Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!**

*Stik aldrig fingrene ind i universalknivens klinger. Tag kun fat i kunststofgrebet på universalkniven. Berør ikke universalkniven med de bare hænder. Benyt en børste til rengøring.*

### **Billede 1**

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt kniven/æltekrogen i.
- Fyld fødevarerne i.

### **OBS!**

*Kniven/æltekrogen skal sidde lige i skålen, så låget sidder rigtigt (billede 1-3).*

- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop. Lås på greb skal være faldet rigtigt i hak.

Er der større mængder ingredienser i skålen, kan det være noget vanskeligt at sætte låget rigtigt på.

Drej evt. den trefløjede kobling på undersiden af låget i den rigtige position.

- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt stopperen i.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og multifunktionstilbehør og tænd for apparatet (turbohastighed).
- For at påfylde ingredienserne slip tændetasten. Vent til redskabet står stille.
- Tag stopperen ud og fyld ingredienserne gennem påfyldningsåbningen.
- Slip tændetasten efter forarbejdning.

### **Holdeskive med skiveindsatser**

#### **Skære-indsats – tyk**

Stil omdrejningstalsreguleringen på maks. omdrejningstal for at skære: f.eks. agurker, gulerødder og kartofler.

#### **Skære-indsats – tynd**

Stil omdrejningstalsreguleringen på maks. omdrejningstal for at skære: f.eks. agurker, gulerødder, rødbeder og squash.

#### **Raspe-indsats – middelfin**

Stil omdrejningstalsreguleringen på et højt omdrejningstal for at raspe: f.eks. æbler, gulerødder, ost.

#### **Riveskive-indsats – grov (hvis en sådan findes)**

Stil omdrejningstalsreguleringen på et højt omdrejningstal for at rive: kartofler til kartoffelboller, kartoffelpandekager; frugt og grønt til råkostsalat.

De maks. mængder og forarbejdningstider i tabellen (**billede 1**) skal ubetinget overholdes.



### **Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv/roterende drev!**

*Hånder indsætterne med særlig forsigtighed! Vær opmærksom på indsatsens form og position, når den sættes ind i holdeskiven. Tag kun fat i holdeskiven i dertil beregnede gribefordybninger. Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.*


da

**Vær forsigtig!**

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

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

**Billede **

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt den ønskede indsats ind i holdeskiven. **Vær opmærksom på indsatsens form og position (billede -1)!**
- Tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven og sæt den ind i skålen.
- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop. Lås på greb skal være faldet rigtigt i hak.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Indstil det ønskede omdrejningstal med omdrejningstalsreguleringen.
- Hold fast i motorenhed og multifunktions-tilbehør og tænd for apparatet.
- Fyld fødevarerne, der skal skæres eller raspes, gennem påfyldningsåbningen.
- Skub fødevarerne, der skal skæres eller raspes, efter **kun med et let tryk** på stopperen.

**OBS!**

*Tøm skålen, før den bliver så fuld, at de skårede eller raspede fødevarer når holdeskiven.*

- Slip tændetasten efter forarbejdning.

**Terningsnitter**

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

**Kvæstelsesfare som følge af skarp kniv!**

*Tag kun fat i plastduppen midt på knivskiven, når terningsnitteren skilles ad/samles.*

*Stik ikke fingrene ind i de skarpe knive på skæregitteret. Tag kun fat i kanten på skæregitteret! Benyt en børste til rengøring.*

*Når der arbejdes med multifunktions-tilbehøret, må motorenheden kun tændes med påsat og fastdrejet låg.*

*Stik ikke fingrene ind i påfyldningsåbningen. Anvend kun stopperen til at skubbe efter med.*

**OBS!****Henvisninger vedr. brug!**

*Terningsnitteren er egnet til at skære i:*

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

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

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

**OBS!****Henvisninger vedr. brug!**

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

*Fødevarerne må ikke være i frosset tilstand.*

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

*De maks. mængder er:*

- rå og kogte ingredienser ca. **3500 g** (vejledende værdi: 5x en fyldt skål)
- Skæreoost (f.eks. gouda og hård ost (f.eks. emmentaler) ca. **300 g** (vejledende værdi: 2x en fyldt skål)

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

*Bruges terningsnitteren til andre formål, ændres den eller anvendes den forkert, fraskriver sig Robert Bosch Hausgeräte GmbH ansvaret for evt. skader.*

*Hermed fraskrives også ansvaret for skader (f.eks. uskarpe eller deformerede knive), der opstår som følge af en forarbejdning af ikke godkendte fødevarer.*



**Vigtige henvisninger:**

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

**Billede 1**

- Stil skålen på en glat og ren arbejdsflade.
- Sæt skæregitteret ind i grundmodellen. Vær opmærksom på udsparingerne!
- Åbn lukkeklemmerne på grundmodellen og sæt knivskiven ind i grundmodellen.
- Luk lukkeklemmerne.
- Sæt terningsnitteren ind under låget (pil på terningsnitter på pil på låg) og drej den mod venstre indtil stop (**billede 1-3**). Låsen skal drejes ind i lågets næse indtil stop.
- Sæt låget på skålen og drej det mod venstre indtil stop. Lås på greb skal være faldet rigtigt i hak.
- Sæt motorenheden på påsatsen og få den til at falde i hak.
- Sæt netstikket i.
- Hold fast i motorenhed og multifunktions-tilbehør og tænd for apparatet (turbo-hastighed).
- Kom fødevarerne der skal skæres i påfyldningsskakten. Skub ned med et let tryk på stopperen efter behov. Om nødvendigt skæres fødevarerne i stykker først.

**OBS!**

*Tøm skålen, før den bliver så fuld, at terningerne når op til terningsnitteren. Til dette:*

- Drej låget med terningsnitter til højre og tag det af.
- Tøm skålen.
- Sæt låget på skålen igen og drej det mod venstre indtil stop. Lås på greb skal være faldet rigtigt i hak.

- Slip tændetasten efter forarbejdning.

**Efter arbejdet**

- Træk netstikket ud.
  - Tryk på sikkerhedstasterne og tag motorenheden af påsatsen.
  - Drej låget til højre og tag det af skålen.
- Afhængigt af det anvendte værktøj/indsats:
- Tag fat i kunststofgrebet på universalkniven/ æltekrogen og tag den ud

eller

- tag fat i gribefordybningerne på holdeskiven og løft den ud af skålen.
- Drej holdeskiven om og tryk indsatsen forsigtigt ud fra undersiden (**billede 2**)

eller

Terningsnitteren skilles ad:

**Billede 1**

- Tag terningsnitteren af låget ved at dreje den til højre.
- Åbn lukkeklemmerne og tag knivskiven af.
- Fjern resterne fra skæregitteret vha. skæregitter-rengøringsenhed. Drej hovedet på rengøringsenheden hen på den passende skæregitter-størrelse.
- Tag skæregitteret ud af grundmodellen.

**Rengøring****OBS!**

*Dyp aldrig låget til multifunktionstilbehøret i væsker, rengør det ikke under rindende vand og sæt det ikke i opvaskemaskinen. Sæt ikke terningsnitterens dele i opvaskemaskinen, knivene bliver uskarpe.*

- Tør kun låget til multifunktionstilbehøret af med en fugtig klud.
- Skål, universalkniv, æltekrog, holdeskiver og skiveindsatser kan tåle opvaskemaskine.
- Klem ikke kunststofdele fast i opvaskemaskinen, da de kan blive deformeret.
- Forskyl alle terningsnitterens dele under rindende vand. Rengør delene med en børste.

- i** Ved forarbejdning af f.eks. rødkål og gulerødder opstår der misfarvninger på kunststofdelene som kan fjernes med nogle dråber spiseolie.

**Eksempel på brug****Brøddej****Grundopskrift:**

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



da

- Kom alle ingredienserne undtagen vand i skålen.
- Bland ingredienserne med æltekrogen med turbo-hastighed.
- Tilsæt vandet gennem påfyldningsåbningen efter nogle sekunder.
- Bland det hele med turbo-hastighed.  
Vor anbefaling:  
1½ minut tændetid  
Maks. tændetid: 2 minutter

**Maks. mængde:** 1 gange grundopskrift  
**Hervisning:** Grundopskriftens mængde kan maks. laves 2 x efter hinanden.

### Mørdej

#### Grundopskrift:

250 g mel  
125 g smør (rumtemperatur)  
125 g sukker  
1 æg  
½ pakke bagepulver  
1 pakke vanillesukker  
1 knivspids salt

- Kom alle ingredienserne i skålen.
- Bland ingredienserne med turbo-hastighed.
- Stil dejen på et koldt sted.  
Fortsæt forarbejdningen efter behov.

**Maks. mængde:** 1 gange grundopskrift

### Salat „Olivie“

(til 2 personer)

2 kogte, afkølede kartofler  
1 kogt gulerod  
2 hårdkogte æg  
100 g kogt kyllingebryst  
1 lageragurk eller marineret agurk  
1 salatagurk  
150 g ærter, fine (1 lille dåse)  
salt og peber  
125 g mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerod, æg, agurker og kød i terninger med turbo-hastighed.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland med mayonnaise og servér.

### Salat „Vinaigrette“

(til 2 personer)

2 kogte, afkølede kartofler  
250 g kogte rødbeder  
1 kogt gulerod  
1 lageragurk  
50 g ærter, fine  
¼ bundt porre (ca. 25 g)  
salt og peber  
50 ml spiseolie

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerod, rødbeder, porre og saltede agurker i lige store terninger med turbo-hastighed.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med spiseolie.

### Salat „Stolichny“

(til 2 personer)

150 g Mortadella  
3 kogte, afkølede kartofler  
2 lageragurk eller marinerede agurker  
1 kogt gulerod  
ærter, halve dåse  
salt og peber  
Dressing:

¼ bægere creme fraiche  
¼ glas mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerod, skinke og agurker i terninger med turbo-hastighed.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Bland alle ingredienserne.  
Servér med creme fraiche og mayonnaise.

### Rejesalat

(til 2 personer)

150 g kogt hønsekød  
150 g kogte, afkølede kartofler  
100 g salatagurk  
grøn salat  
25 g rejekød  
1–2 hårdkogte æg  
75 g mayonnaise

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, æg, agurker, rejekød og det kogte kød i terninger med turbo-hastighed.
- Småhak den grønne salat.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med mayonnaise.

### Suppe „Okroshka“

(til 2-3 personer)

Kwas, 1 liter

150 g kyllingebryst

1–3 kogte, afkølede kartofler

1–3 hårdkogte æg

½ bundt radisser (4–5 stk.)

1–2 salatagurker

¼ bundt porre (ca. 25 g)

persille og dild

1–2 spsk creme fraiche

sennep, sukker

- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, æg, agurker, radisser, pølse hhv. kyllingebryst i terninger med turbo-hastighed.
- Bland creme fraiche, hakket porre og æggene godt sammen med sennep og sukker og fortynd det hele med Kwassen.
- Tilsæt de ingredienser, der er skåret i terninger, hakket persille og dild.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.



no

## For din egen sikkerhet

Dette tilbehøret er beregnet for stavmikseren MSM8... .

Ta hensyn til bruksveiledningen for stavmikseren.

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

### Sikkerhetshenvisninger for dette apparatet

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

Under arbeider med multifunksjonstilbehøret må basismaskinen kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast. Under driften må det aldri gripes inn i bollen. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.

For påfylling av ingredienser må det alltid brukes støteren.

Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.

#### **Fare for skade på grunn av skarpe kniver!**

Det må aldri gripes inn i kniven i universalkutteren.

Kniven på universalkutteren må kun holdes i plasthåndtaket.

Kniven på universalkutteren må ikke berøres med bare hender.

For rengjøring må det brukes en børste. Det må aldri gripes inn i klingene på universalkniven. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket.

Universalkniven må ikke berøres med bare hender.

For rengjøring må det brukes en børste.

Det må vises særlig forsiktighet ved håndtering av innsatsene!

Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordypningene som er beregnet for dette.

Ved demontering/sammensetting av terningkutteren må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten.

Det må ikke gripes inn i de skarpe knivene på skjæregitteret.

Skjæregitteret må kun holdes i kanten! For rengjøring må det brukes en børste.

#### **Fare for skolding!**

Ved bearbeiding av varm melk må det brukes en høy, smal miksebeholder. Varm melk kan sprute og føre til skolding.

#### **Viktig!**

Tilbehøret må kun settes på og tas av når basismaskinen står stille.

Det må aldri arbeides med stavmikseren/miksefoten i universalmikseren hhv. i bollen på multifunksjonstilbehøret.

Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen.

Påsåtsen til universalkutteren, lokket på multifunksjonstilbehøret, såsom drevforsatsen på vispen, må aldri dyppes i væsker og ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.

## ▲ Forklaring av symboler på apparatet hhv. tilbehøret



Vær forsiktig! Roterende verktøy.  
Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen.



Lokket på multifunksjonstilbehøret må ikke vaskes i oppvaskmaskin.



Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres under rennende vann.



Sett lokket på skålen til multifunksjons tilbehøret (🔒) og lås det fast (🔒).



Sett inn terningskutteren i lokket (🔒) og lås det fast (🔒).

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

Bruksveiledningen må oppbevares. Dersom apparatet gis videre til andre, må bruksveiledningen leveres med.

## Universalkutter L

Vennligst brett ut sidene med bilder.

Bilde

- 1 Universalkutter L/XL
- 2 Kniv
- 3 Påsats
- 4 Lokk
- 5 Ice-Crush-Kniv (kun for størrelse L) \*

\* Ved noen modeller.

Med universalkutteren XL nytter du den fulle ytelsen på apparatet ved tilberedning av honning pålegg (når anvisningene i oppskriften blir overholdt, se separat bruksveiledning for dette tilbehøret).

En universalkutter kan bestilles over kundeservice (best. nr. 753122).

## Betjening

Universalkutteren er egnet for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler. Den maksimale mengden og bearbeidelsestidene som er oppført i tabellen (**bilde** ) må absolutt tas hensyn til. Med Ice-Crush-kniven kan du knuse is. Optimal arbeidsmengde: 4–6 isbiter.



**Fare for skade på grunn av skarp kniv!**

Det må aldri gripes inn i kniven i universalkutteren. Kniven på universalkutteren må kun holdes i plashåndtaket. Kniven på universalkutteren må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.

**Obs!**

Universalkutteren må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!

**Vær forsiktig!**

Før kutting av kjøtt må brus, ben og sener fjernes. Universalkutteren er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frosne ting (frukt o.l.).

**Bilde**

- Universalkutteren stilles på en glatt og ren arbeidsflate og trykkes fast.
- Kniven settes inn.
- Matvarene fylles på.

**Obs!**

Kniven må plasseres rett i universalkutteren, slik at påsatsen sitter riktig (**bilde** -3).

- Påsatsen settes på universalkutteren og dreies i klokkenes retning inntil den smekker i slik at det høres.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.

no

- Basismaskinen og universalkutteren holdes fast og apparatet slås på (turbo-hastighet).
- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.

### Etter arbeidet

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av påsatsen.
- Påsatsen dreies imot klokken retning og tas av universalkutteren.
- Kniven gripes i plasthåndtaket og tas ut.
- For oppbevaring av bearbejdede matvarer settes lokket på universalkutteren.

### Rengjøring

#### Obs!

*Påsatsen på universalkutteren må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.*

- Universalkutteren, kniven og lokket kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Påsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

### Visp

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

#### Bilde

#### 6 Drevforsats for visp

#### 7 Visp

En visp kan bestilles over kundeservice (best. nr. 753124).

### Betjening

Vispen er egnet for pisking av kremfløte, eggehvite og melkeskum av varm (maks. 70 °C) og kald melk (maks. 8 °C) såsom for tilberedning av sauser og dessert.




#### **Fare for skolding!**

*Ved bearbeiding av varm melk må det brukes en høy, smal miksebeholder. Varm melk kan sprute og føre til skolding.*

#### Bilde

- Matvarene fylles på i miksebegeret.
- Drevforsatsen settes på basismaskinen og smekkes i.
- Vispen stikkes inn i drevforsatsen og smekkes i.

#### Obs!

*Vispen må aldri settes inn i basismaskinen uten drevforsatsen (bilde -3).*

- Støpselet stikkes inn.
- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen (anbefaling: høyt turtall).
- Basismaskinen og miksebegeret holdes fast og ønsket innkoblingstast trykkes.
- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.

### Etter arbeidet

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av drevforsatsen.
- Vispen tas av drevforsatsen.

### Rengjøring

#### Obs!

*Drevforsatsen må aldri dyppes ned i væsker og ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.*

- Vispen kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Drevforsatsen må kun tørkes av med en fuktig klut.

### Multifunksjonstilbehør

Vennligst Brett ut sidene med bilder.

#### Bilde

#### 8 Bolle

#### 9 Eitekrok

#### 10 Universalkniv

#### 11 Holdeskive for skiveinnsatser

#### 12 Skiveinnsatser

- Skjære-innsats – tykk
- Skjære-innsats – tynn
- Raspe-innsats – middels fin
- Riveskive-innsats – grov \*

#### 13 Terningkutter

- Knivskive
- Skjæregitter, lite (ca. 9 mm)
- Skjæregitter, stort (ca. 13 mm) \*
- Basisbærer
- Rens for skjæregitter (hodet kan dreies for forskjellige skjæregitter)

#### 14 Lokk med drev

#### 15 Støter

\* Ved noen modeller.

## Betjening

Multifunksjons tilbehøret er beregnet for elting, skjæring, riving og rasping av matvarer. Den maksimale mengden og bearbeidelses-tidene som er oppført på tabellen (**bilde 1**) må absolutt tas hensyn til.



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

*Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basismaskinen kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast. Under driften må det aldri gripes inn i bollen. For påfylling av ingredienser må det alltid brukes støteren. Etter utkoblingen går drevet etter i kort tid. Verktøyet må kun skiftes når drevet står stille.*

### **Obs!**

*Multifunksjonstilbehøret må kun brukes i komplett sammensatt tilstand!*

### **Vær forsiktig!**

*Før kutting av kjøtt må brusk, ben og sener fjernes. Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet for kutting av meget harde ting (kaffebønner, nepe, muskatnøtt) og frose ting (frukt e.l.).*

### **Eltrekrok/Universalkniv**

**Eltrekrok** for elting av mindre mengder deig.  
**Universalkniv** for kutting av kjøtt, hard ost, løk, urter, hvitløk, frukt, grønnsaker, nøtter, mandler.

Den maksimale mengden og bearbeidelses-tidene som er oppført på tabellen (**bilde 1**) må absolutt tas hensyn til.



### **Fare for skade på grunn av skarp kniv!**

*Det må aldri gripes inn i klingene på universalkniven. Universalkniven må kun holdes i plasthåndtaket. Universalkniven må ikke berøres med bare hender. For rengjøring må det brukes en børste.*

### **Bilde 1**

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Kniven/eltekroken settes inn.
- Matvarene fylles på.

### **Obs!**

*Kniven/eltekroken må sitte rett i bollen, slik at lokket sitter riktig (bilde 1-3).*

- Lokket settes på bollen og dreies imot klokken retning inntil anslag. Låsen på håndtaket må være riktig smekket i. Dersom det finns større mengder ingredienser i bollen, kan det være noe vanskeligere å sette på lokket. Om nødvendig drei koblingen med tre vinger på undersiden av lokket i den riktige posisjonen.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støteren settes inn.
- Støpselet stikkes inn.
- Basismaskinen og multifunksjonstilbehøret holdes fast og apparatet slås på (turbo-hastighet).
- For å fylle på ingredienser, må innkoblingstasten slippes. Det må ventes til verktøyet står stille.
- Støteren tas ut og ingrediensene fylles på igjennom påfyllingsåpningen.
- Etter bearbeidningen må innkoblingstasten slippes.

### **Holdeskive med skiveinnsatser**

#### **Skjære-innsats – tykk**

Turtallsreguleringen stilles på høyeste turtall for skjæring av f.eks. agurk, gulrot, poteter.

#### **Skjære-innsats – tynn**

Turtallsreguleringen stilles på høyeste turtall for skjæring av f.eks. agurk, gulrot, rødbeter, zucchini.

#### **Raspe-innsats – middels fin**

Turtallsreguleringen stilles på høyt turtall for rasping av f.eks. epler, gulrøtter, ost.

#### **Riveskive-innsats – grov (hvis denne finnes)**

Turtallsreguleringen stilles på høyt turtall for riving av: poteter for kumle, potetkaker; frukt og grønnsaker for råkostsalater.

Den maksimale mengden og bearbeidelses-tidene som er oppført på tabellen (**bilde 1**) må absolutt tas hensyn til.



### **Fare for skade på grunn av skarp kniv/roterende drev!**

*Det må vises særlig forsiktighet ved håndtering av innsatsene! Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til når den settes inn i holdeskiven. Holdeskiven må kun tas på i de fordyppningene som er beregnet for dette. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.*

no

**Vær forsiktig!**

Kutting av meget harde matvarer (parmesan-ost, sjokolade) er ikke tillatt med skiveinnsatsene. For bearbeiding av matvarer med trevet konsistens (purreløk, selleri, rabarbra) er skiveinnsatsene kun delvis egnet.

**Bilde 1**

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Ønsket innsats settes inn i holdeskiven. **Formen og stillingen av innsatsen må tas hensyn til (bilde 1-1)!**
- Holdeskiven gripes i fordyprningene og settes inn i bollen.
- Lokket settes på bollen og dreies imot klokken retning inntil anslag. Låsen på håndtaket må være riktig smekket i.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Ønsket turtall stilles inn med turtallsreguleringen.
- Basismaskinen og multifunksjonstilbehøret holdes fast og apparatet slås på.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes fylles på gjennom påfyllingsåpningen.
- De ingrediensene som skal skjæres eller raspes skyves ned med støteren **kun med lett trykk**.

**Obs!**

Bollen må tømmes før denne er så full at de skårete eller raspete tingene når opp til holdeskiven.

- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.

**Terningkutter**

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

**Fare for skade på grunn av skarp kniv!**

Ved demontering/sammensetting av terningkutteren må knivskiven kun holdes i plastknappen på midten.

Det må ikke gripes inn i de skarpe knivene på skjæregitteret. Skjæregitteret må kun holdes i kanten! For rengjøring må det brukes en børste. Under arbeider med multifunksjonstilbehøret, må basismaskinen kun slås på når lokket er satt på og skrudd fast. Det må ikke gripes inn i påfyllingsåpningen. For å skyve ned må det kun brukes støteren.

**Obs!****Henvisninger for bruk!**

Terningkutteren er egnet for skjæring av:

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

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

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

**Obs!****Henvisninger for bruk!**

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

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

Den maksimale mengden er:

- rå eller kokte ingredienser **ca. 3500 g** (retningsverdi: 5x en fylt bolle)
- ost i skiver (f.eks. gouda) og hard ost (f.eks. sveitserost) **ca. 300 g** (retningsverdi: 2x en fylt bolle)

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

Dersom terningkutteren blir brukt til andre formål, blir forandret på eller brukt på en ikke sakkyndig måte, kan det fra Robert Bosch Hausgeräte GmbHs side ikke overtas noen ansvar for eventuelle skader.


Dette utelukker også ansvar for skader (f.eks. sløve eller deformerte kniver) som oppstår dersom det blir bearbeidet matvarer som ikke er egnet.



**Viktige henvisninger:**

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

**Bilde **

- Bollen stilles på en glatt og ren arbeidsflate.
- Skjæregitteret settes inn i basisbæreren. Ta hensyn til utsparingene!
- Låsklemmene på basismaskinen åpnes og knivskiven settes inn i basisholderen.
- Låsklemmene lukkes.
- Terningkutteren settes under lokket og (pilen på terningkutteren på pilen på lokket) dreies imot klokken retning inntil anslag (**bilde -3**). Låsen må dreies inn i nesene på lokket inntil anslag.
- Lokket settes på bollen og dreies imot klokken retning inntil anslag. Låsen på håndtaket må være riktig smekket i.
- Basismaskinen settes opp på påsatsen og smekkes i.
- Støpselet stikkes inn.
- Basismaskinen og multifunksjonstilbehøret holdes fast og apparatet slås på (turbo-hastighet).
- Matvarene som skal skjæres, fylles ned i påfyllingsjakten. Etter behov skyves de ned med støteren med et lett trykk. Dersom nødvendig, må matvarene skjæres i mindre stykker på forhånd.

**Obs!**

*Bollen må tømmes før denne er så full at terningene når opp til terningkutteren. For dette:*

- Lokket med terningkutteren dreies i klokken retning og tas av.
- Bollen tømmes.
- Lokket settes på bollen igjen og dreies imot klokken retning inntil anslag. Låsen på håndtaket må være riktig smekket i.
- Etter bearbeidingen må innkoblingstasten slippes.


**Etter arbeidet**

- Støpselet trekkes ut.
- Frigjøringsknappene trykkes og basismaskinen tas av påsatsen.
- Lokket dreies i klokken retning og tas av bollen.

Alt etter brukt verktøy/innsats:

- Universalkniven/eltekroken holdes fast i plasthåndtaket og tas av

eller

- holdeskiven holdes i fordypningene og løftes ut av bollen.
- Holdeskiven dreies om og innsatsen trykkes forsiktig ut fra undersiden (**bilde **)

eller

Demontering av terningkutteren:

**Bilde **

- Terningkutteren tas av lokket ved å dreie den i klokken retning.
- Låsklemmene åpnes og knivskiven tas av.
- Restene må fjernes fra skjæregitteret med hjelp av rensere for skjæregitter. Hodet på rensere dreies på den tilsvarende størrelsen på skjæregitteret.
- Skjæregitteret tas ut av basisbæreren.

**Rengjøring****Obs!**

*Lokket på multifunksjonstilbehøret må aldri dyppes i væsker og ikke rengjøres under rennende vann eller i oppvaskmaskin.*

*Delene på terningkutteren må ikke rengjøres i oppvaskmaskin, knivene blir sløve.*

- Lokket på multifunksjonstilbehøret må kun tørkes av med en fuktig klut.
- Bollen, universalkniven, eltekroken, holdeskivene og skiveinnsatsene kan rengjøres i oppvaskmaskin.
- Kunststoffdelene må ikke klemmes fast i oppvaskmaskinen, da de kan bli deformert.
- Alle delene av terningkutteren skylles først under rennende vann. Delene rengjøres med en børste.

- i** Ved bearbeiding av f.eks. rødkål og gulrøtter oppstår det misfarginger på kunststoffdelene som kan fjernes med noen dråper matolje.

no

## Eksempel for anvendelse

### Brøddeig

#### Grunnoppskrift:

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

- Alle ingrediensene unntatt vann legges ned i bollen.
- Ingrediensene blandes med eltekroken med turbo-hastighet.
- Etter noen sekunder tilsettes vannet igjennom påfyllingsåpningen.
- Alt bearbeides med turbo-hastighet.

Vår anbefaling:

1 ½ minutter innkoblingstid

Maksimal innkoblingstid: 2 minutter

**Største mengde:** 1 ganger grunnoppskriften

**Henvising:** Etter hverandre kan du maksimalt produsere 2x av mengden i oppskriften.

### Mørdeig

#### Grunnoppskrift:

250 g mel  
125 g smør (romtemperatur)  
125 g sukker  
1 egg  
½ pakke bakepulver  
1 pakke vaniljesukker  
1 klype salt

- Alle ingrediensene legges ned i bollen.
- Ingrediensene blandes med turbo-hastighet.
- Deigen stilles på et kaldt sted. Etter behov bearbeides den videre.

**Største mengde:** 1 ganger grunnoppskriften

### Salat "Olivie"

(for 2 personer)

2 kokte, avkjølte poteter  
1 kokt gulrot  
2 hardkokte egg  
100 g kokt kyllingbryst  
1 sylteagurk eller marinert agurk  
1 salat agurk  
150 g små ertre (1 liten boks)  
salt og pepper  
125 g majones



- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulroten, eggene, agurkene og kjøttet skjæres i terninger med turbo-hastighet.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Det hele blandes med majonesen og serveres.

### Salat "Vinaigrette"

(for 2 personer)

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

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

### Salat "Stolichny"

(for 2 personer)

150 g mortadella  
3 kokte, avkjølte poteter  
2 sylteagurker eller marinerte agurker  
1 kokt gulrot  
ertre, en halv boks  
salt og pepper  
Dressing:  
¼ beger sur fløte  
¼ glass majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulroten, skinken og agurkene skjæres i terninger med turbo-hastighet.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Alle ingrediensene blandes sammen. Serveres med sur fløte og majones.

## Rekesalat

(for 2 personer)

150 g kokt kyllingkjøtt

150 g kokte, avkjølte poteter

100 g salat agurker

grønn bladsalat

25 g reker

1–2 hardkokte egg

75 g majones

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurkene, rekene og det kokte kjøttet skjæres i terninger med turbohastighet.
- Den grønne bladsalaten finhakkes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.
- Serveres med majones.

## Suppen "Okroshka"

(for 2–3 personer)

Kwas, 1 liter

150 g kjøtt av kyllingbryst

1–3 kokte, avkjølte poteter

1–3 hardkokte egg

½ bunt reddiker (4–5 stk.)

1–2 salat agurker

¼ bunt purreløk (ca. 25 g)

persille og dill

1–2 spiseskjeer sur fløte

sennep, sukker

- De kokte, men allerede avkjølte potetene, eggene, agurkene, reddikene, pølsen hhv. kyllingkjøttet skjæres i terninger med turbohastighet.
- Sur fløte, hakket purreløk og eggene blandes godt med sennep og sukker og fortynnes med Kwas.
- Ingrediensene som er skåret i terninger, hakket persille og dill tilsettes.
- Krydres med salt og pepper alt etter smak.

Endringer forbeholdes.

sv

## För din säkerhet

Detta tillbehör är avsett för användning med stavmixern MSM8... .

Följ bruksanvisningen till stavmixern.

Tillbehöret är endast lämpligt att användas på sätt som beskrivs i denna bruksanvisning.

### Säkerhetsanvisningar för denna apparat

#### **Risk för skada pga vassa knivar/roterande drivuttag!**

När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget.

Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.

Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser.

Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget rotera en kort stund.

Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.

#### **Risk för skada pga vassa knivar!**

Ta aldrig i kniven på minihackaren. Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Ta inte i kniven till minihackaren med bara händerna.

Använd en borste för rengöring. Ta aldrig i universalknivens klingor.

Fatta universalkniven endast i plasthandtaget.

Ta inte i universalkniven med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

Var extra försiktig när du hanterar insatserna!

Var noga med insatsens form och läge när den sätts in i insatshållaren.

Ta insatshållaren enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar.

När tärningsskäraren tas isär/monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten.

Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret.

Ta endast i kanten på tärningsgallret! Använd en borste för rengöring.

#### **Risk för skållskador!**

Använd ett högt, smalt mixerkärl för att bearbeta het mjölk.

Het mjölk kan stänka och förorsaka skållskador.

#### **Viktigt!**

Tillbehöret får endast sättas fast och lossas när motordelen står stilla.

Arbeta aldrig med stavmixern/mixerfoten i minihackaren resp i blandarskålen som hör till multifunktionstillbehöret.

Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen.

Doppa aldrig överdelen till minihackaren, locket till multifunktionstillbehöret såsom drivaxeln till vispen i våtskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.

## ▲ Förklaring av symbolerna på apparaten resp tillbehören



Varning! Roterande verktyg.  
Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen.



Rengör inte locket till multifunktionstillbehöret i diskmaskin.



Doppa aldrig locket till multifunktionstillbehöret i vätskor och rengör det inte under rinnande vatten.



Sätt locket på multifunktionstillbehöret (🔒) och lås fast det (🔒).



Sätt in tärningssskäraren i locket (🔒) und lås fast den (🔒).

Läs noga denna bruksanvisning före användning för att få viktiga anvisningar om säkerhet och om hur denna apparat används.

Spara bruksanvisningen.  
Låt bruksanvisningen följa med apparaten vid ett eventuellt ägarbyte.

## Minihackare L

Vik ut bildsidorna.

Bild ▲

- 1 Minihackare L/XL
- 2 Kniv
- 3 Överdell
- 4 Lock
- 5 Ice Crush-kniv (gäller endast storlek L) \*

\* På vissa modeller.

Med minihackaren XL utnyttjar du till fullo apparatens kapacitet när du bereder honungspålägg (om uppgifter i receptet överhålls, se separat bruksanvisning för detta tillbehör). En minihackare kan beställas via kundtjänst (best.nr. 753122).

## Användning

Minihackaren är lämplig för att finfördela kött, hård ost, lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel. Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild 🗉). Med Ice Crush-kniven kan isbitar finfördelas. Optimal bearbetningsmängd: 4–6 isbitar.



### Risk för skada pga vass kniv!

*Ta aldrig i kniven på minihackaren. Ta minihackarens kniv endast i plasthandtaget. Ta inte i minihackarens kniv med bara händerna. Använd en borste för rengöring.*

### Var försiktig!

*Minihackaren får endast användas när den är helt ihopmonterad!*

### Varning!

*Avlägsna brosk, ben och senor innan köttet finfördelas. Minihackaren är inte lämplig att finfördela mycket hårda produkter med (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt och liknande).*

### Bild 🗉

- Ställ minihackaren på plan och ren arbetsyta och tryck fast den.
- Sätt i kniven.
- Fyll på livsmedlen.

### Var försiktig!

*Kniven måste sitta rakt i minihackaren så att överdelen sitter på rätt sätt (bild 🗉-3).*

- Sätt överdelen på minihackaren och vrid medurs tills du hör att den snäpper fast.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast motordelen och minihackaren och slå på apparaten (turbo-hastighet).
- Släpp startknappen efter bearbetning.

sv

## Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid överdelen moturs och ta av den från minihackaren.
- Fatta kniven i plasthandtaget och ta ut den.
- För förvaring av bearbetade livsmedel sätt locket på minihackaren.

## Rengöring

### Var försiktig!

*Doppa aldrig minihackarens överdel i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.*

- Minihackare, kniv och lock kan rengöras i diskmaskin.
- Överdelen torkas endast av med fuktig duk.

## Visp

Vik ut bildsidorna.

### Bild

#### 6 Drivaxel till visp

#### 7 Visp

En visp kan beställas via kundtjänst (Best.nr. 753124).

## Användning

Vispen är lämplig för att vispa grädde, äggvitor och mjölk till skum av het (max 70 °C) och kall mjölk (max 8 °C) samt för att bereda såser och desserter.




### Risk för skållskador!

*Använd ett högt, smalt mixerkärl för att bearbeta het mjölk. Het mjölk kan stänka och försäkra skållskador.*

### Bild

- Fyll på livsmedlen i mixerbägaren.
- Sätt drivaxeln på motordelen och tryck tills den snäpper fast.
- Stick in vispen i drivaxeln och tryck tills den snäpper fast.

### Var försiktig!

*Sätt aldrig in visp utan drivaxel i motordelen (bild -3).*

- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget (rekommendation: högt varvtal).
- Håll fast motordel och mixerbägare och tryck på önskad startknapp.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

## Efter arbetet

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och ta av motordelen från drivaxeln.
- Lossa vispen från drivaxeln.

## Rengöring

### Var försiktig!

*Doppa aldrig drivaxeln i vätskor och rengör den inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.*

- Vispen kan rengöras i diskmaskinen.
- Drivaxeln torkas endast av med fuktig duk.

## Multifunktionstillbehör

Vik ut bildsidorna.

### Bild

#### 8 Blandarskål

#### 9 Degkrok

#### 10 Universalkniv

#### 11 Insatshållare för skivinsatser

#### 12 Skivinsatser

- Skär-insats – tjock
- Skär-insats – tunn
- Riv-/strimmel-insats – medelfin
- Rivskiv-insats – grov \*

#### 13 Tärnings-skärare


- Knivskiva
- Tärningsgaller, små (ca 9 mm)
- Tärningsgaller, stora (ca 13 mm) \*
- Hållare
- Tärningsgallerrengörare (handtaget vridbart för de olika tärningsgallren)

#### 14 Lock med drivaxel

#### 15 Påmatare

\* På vissa modeller.

## Användning

Multifunktionstillbehöret är lämpligt för att knåda, skära, strimla och riva livsmedel. Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild ).



### Risk för skada pga vassa knivar/ roterande drivuttag!

*När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget. Stoppa aldrig ned handen i blandarskålen när apparaten är igång. Använd alltid påmataren för att mata ner ingredienser. Sedan apparaten stängts av fortsätter drivuttaget alltid rotera en kort stund. Byt verktyg endast när drivuttaget står stilla.*

**Var försiktig!**

Multifunktionstillbehöret får endast användas när det är helt ihopmonterat!


**Varning!**

Avlägsna brosk, ben och senor innan köttet finfördelas. Multifunktionstillbehöret är inte lämpligt för att finfördela mycket hårda produkter med (kaffeböner, rättika, muskotnötter) och inte heller frysta produkter (frukt eller dylikt).

**Degkrok/Universalkniv**

**Degkrok** för att knåda små degmängder.

**Universalkniv** för att finfördela kött, hård ost, gul lök, kryddväxter, vitlök, frukt, grönsaker, nötter, mandel.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild ).


**Risk för skada pga vass kniv!**

Ta aldrig i universalknivens klingor. Fatta universalkniven endast i plasthandtaget. Ta inte i universalkniven med bara händerna. Använd en borste för rengöring.

**Bild **

- Ställ blandarskålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätt i kniven/degkroken.
- Fyll på livsmedlen.

**Var försiktig!**

Kniven/degkroken måste sitta rakt i blandarskålen så att locket sitter på rätt sätt (bild -3).

- Sätt locket på blandarskålen och vrid det moturs till stoppet. Låsanordningen på handtaget måste sitta fast på rätt sätt. Om det finns större mängder ingredienser i blandarskålen kan det vara lite svårare att sätta på locket. Vrid eventuellt den trevingade koppligen på undersidan av locket till rätt läge.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt i påmataren.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast i motordel och multifunktions-tillbehör och slå på apparaten (turbohastighet).
- För att fylla på ingredienser, släpp startknappen. Vänta tills verktyget står stilla.
- Ta ut påmataren och fyll på ingredienser genom påfyllningsöppningen.
- Släpp startknappen efter bearbetning.

**Insatshållare med skivinsatser****Skärvarvtalsreglagetinsats – tjock**

Ställ varvtalsreglaget högsta varvtal för att skära: t.ex. gurka, morötter, potatis.

**Skär-insats – tunn**


Ställ varvtalsreglaget högsta varvtal för att skära: t.ex. gurka, morötter, rödbetor, zucchini.

**Riv- och strimmelinsats – medelfin**

Ställ varvtalsreglaget på högt varvtal för att riva/strimla: t.ex. äpple, morötter, ost.

**Rivskiv-insats – grov (om sådant finns)**

Ställ varvtalsreglaget på högt varvtal för att riva: potatis till kroppkakor, raggmunkar; frukt och grönsaker till råkostsallader.

Det är viktigt att noga följa de maxmängder och bearbetningstider som anges i tabellen (bild ).

**Risk för skada pga vass kniv/roterande drivuttag!**


Var extra försiktig när du hanterar insatserna! Var noga med insatsens form och läge när den sätts in i insatshållaren. Ta insatshållaren enbart i fördjupningarna som är avsedda för fingrar. Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren för att mata ner.

**Varning!**

Skivinsatserna får inte användas för att finfördela mycket hårda livsmedel (parmesanost, choklad).

Skivinsatserna kan bara under vissa omständigheter användas för bearbetning av trådiga livsmedel (purjolök, selleri, rabarber).

**Bild **

- Ställ blandarskålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätt in önskad insats i insatshållaren. **Var noga med insatsens form och läge (bild -1)!**
- Fatta insatshållaren i fördjupningarna för fingrar och sätt den i blandarskålen.
- Sätt locket på blandarskålen och vrid det moturs till stoppet. Låsanordningen på handtaget måste sitta fast på rätt sätt.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.

## SV

- Ställ in önskat varvtal med varvtalsreglaget.
- Håll fast motordelen och multifunktions-tillbehöret och slå på apparaten.
- Fyll på det som ska skäras eller rivas/strimlas genom påfyllningsöppningen.
- Tryck **bara lätt ned** det som ska skäras eller rivas/strimlas med påmataren.

**Var försiktig!**

Töm blandarskålen innan den blir så full att det som skärs eller rivs/strimlas når ända upp till insatshållaren.

- Släpp startknappen efter bearbetning.

**Tärningsskärare**

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

**Risk för skada pga vass kniv!**

När tärningsskäraren tas isär/monteras ihop, fatta knivskivan endast i plastknoppen i mitten. Ta aldrig med fingrarna i de vassa knivarna på tärningsgallret.

Ta endast i kanten på tärningsgallret! Använd en borste för rengöring.

När du arbetar med multifunktionstillbehöret får motordelen endast slås på med locket påsatt och åtdraget.

Stick aldrig ned fingrarna i påfyllningsöppningen. Använd bara påmataren för att mata ner.

**Var försiktig!  
Användningsanvisningar!**

Tärningsskäraren är lämplig för att skära:

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

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

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

**Var försiktig!  
Användningsanvisningar!**

Kärna ur kärn- och stenfrukter (äpplen, persikor osv) före bearbetning.

Avlägsna benen från kokt eller stekt kött före bearbetning.

Livsmedlen får inte vara djupfrysta.

Maximal mängd livsmedel som bearbetas per arbetsomgång får inte överskridas.

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

Maximala mängder är:

- råa och kokta ingredienser **ca 3500 g** (riktvärde: 5x en fylld blandarskål)
- skivbar ost (t.ex. Gouda) och hårdost (t.ex. Emmentaler) **ca 300 g** (riktvärde: 2x en fylld blandarskål)

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

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

**Viktiga anvisningar:**

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

**Bild **

- Ställ blandarskålen på plan och ren arbetsyta.
- Sätt in tärningsgallret i hållaren. Observera urtagen!
- Öppna spärrarna på motordelen och sätt i knivskivan i hållaren.
- Stäng spärrarna.



- Sätt tärningsskäraren under locket (pilen på tärningsskäraren ska peka mot pilen på locket) och vrid moturs till stoppet (**bild 1-3**). Låsanordningen måste ha vridits in i låskilen till stoppet.
- Sätt locket på blandarskålen och vrid det moturs till stoppet. Låsanordningen på handtaget måste sitta fast på rätt sätt.
- Sätt motordelen på överdelen och tryck tills den snäpper fast.
- Sätt stickkontakten i vägguttaget.
- Håll fast i motordel och multifunktions-tillbehör och slå på apparaten (turbo-hastighet).
- Lägg in livsmedel som ska skäras i matar-röret. Tryck vid behov lätt ned med påmataren. Skär vid behov livsmedel i mindre bitar först.

**Var försiktig!**

*Töm blandarskålen innan den blir så full, att tärningarna når upp till tärningsskäraren. För detta:*

- Vrid locket och tärningsskäraren medurs och lossa dem.
- Töm blandarskålen.
- Sätt åter locket på blandarskålen och vrid moturs till stoppet. Låsanordningen på handtaget måste sitta fast på rätt sätt.

- Släpp startknappen efter bearbetning.

**Efter arbetet**

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Tryck på låsknapparna och lossa motordelen från överdelen.
- Vrid locket medurs och lossa det från blandarskålen.

Beroende på använt verktyg/insats:

- Fatta universalkniven/degkroken i plast-handtaget och ta ut den

eller

- fatta insatshållaren i fördjupningarna för fingrar och lyft den upp ur blandarskålen.
- Vänd insatshållaren och tryck försiktigt ut insatsen underifrån (**bild 6**)

eller

Ta isär tärningsskivaren:

**Bild 11**

- Lossa tärningsskäraren från locket genom att vrida medurs.
- Öppna spärrarna och lossa knivskivan.

- Avlägsna rester från tärningsgallret med hjälp av rengöraren till tärningsgallret. Vrid handtaget på rengöraren till respektive storlek på tärningsgallret.
- Ta ut tärningsgallret ur hållaren.

**Rengöring****Var försiktig!**

*Doppa aldrig locket till multifunktionstillbehöret i vätskor och rengör det inte under rinnande vatten eller i diskmaskin.*

*Rengör inte delar till tärningsskäraren i diskmaskin, knivarna blir slöa.*

- Torka endast av locket till multifunktions-tillbehöret med en fuktig duk.
- Blandarskål, universalkniv, degkrok, insatshållare och skivinsatser kan rengöras i diskmaskin.
- Kläm inte fast plastdelarna i diskmaskinen eftersom de då kan deformeras.
- Fördiska alla delar till tärningsskäraren under rinnande vatten. Rengör delarna med en borste.

**i** Vid bearbetning av t.ex. rödkål och morötter uppstår missfärgningar på plastdetaljer som kan avlägsnas med några droppar matolja.

**Användningsexempel****Bröddeg****Grundrecept:**

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

- Lägg alla ingredienser utom vattnet i blandarskålen.
- Blanda ingredienserna med degkroken i turbo-hastighet.
- Tillsätt efter några sekunder vattnet genom påfyllningsöppningen.
- Bearbeta allt med turbo-hastighet. Vår rekommendation: 1½ minuters gångtid  
Maximal gångtid: 2 minuter

**Max mängd:** 1 ggr grundreceptet

**Obs:** Du kan maximalt tillverka dubbel mängd av grundreceptet direkt efter varandra.



sv

## Mördeg

### Grundrecept:

250 g vetemjöl  
 125 g smör (rumsvarmt)  
 125 g socker  
 1 ägg  
 ½ pkt bakpulver  
 1 pkt vaniljsocker  
 1 krm salt

- Lägg alla ingredienser i blandarskålen.
- Blanda ingredienserna med turbo-hastighet.
- Låt degen stå kallt.  
Fortsätt bearbeta efter behov.

**Max mängd:** 1 ggr grundreceptet

## Sallad "Olivie"

(för 2 personer)

2 kokta, avkylda potatisar  
 1 kokt morot  
 2 hårdkokta ägg  
 100 g kokt kycklingbröstkött  
 1 saltgurka eller marinerad gurka  
 1 salladgurka  
 150 g ärtor, små (1 liten burk)  
 salt och peppar  
 125 g majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, moroten, äggen, gurkorna och köttet med turbo-hastighet.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Blanda med majonnäs och servera.

## Sallad "Vinaigrette"

(för 2 personer)

2 kokta, avkylda potatisar  
 250 g kokta rödbeter  
 1 kokt morot  
 1 saltgurka  
 50 g små ärtor  
 ¼ knippe purjolök (ca 25 g)  
 salt och peppar  
 50 ml matolja

- Skär de kokta men redan avkylda potatisarna, moroten, rödbetorna, purjolöken och saltgurkorna till jämnstora tärningar med turbo-hastighet.



- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Servera med matolja.

## Sallad "Stolichny"

(för 2 personer)

150 g Mortadella  
 3 kokta, avkylda potatisar  
 2 saltgurkor eller marinerade gurkor  
 1 kokt morot  
 ärtor, en halv burk  
 salt och peppar

Dressing:

¼ bägare crème fraiche eller gräddfil  
 ¼ glas majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, moroten, skinkan och gurkorna med turbo-hastighet.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Blanda alla ingredienser.  
Servera med crème fraiche eller gräddfil och majonnäs.

## Krabb sallad

(för 2 personer)

150 g kokt kycklingkött  
 150 g kokta, avkylda potatisar  
 100 g salladgurka  
 grönsallad  
 25 g krabbkött  
 1–2 hårdkokta ägg  
 75 g majonnäs

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, äggen, gurkorna, krabbköttet och det kokta köttet med turbo-hastighet.
- Hacka grönsalladen i små bitar.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.
- Servera med majonnäs.

## Soppan "Okroshka"

(för 2–3 personer)

Kwas, 1 liter

150 g kycklingbröst

1-3 kokta, avkylda potatisar

1-3 hårdkokta ägg

½ knippe rädisor (4–5 st)

1–2 salladsgurkor

¼ knippe purjolök (ca 25 g)

persilja och dill

1–2 matskedar crème fraiche eller gräddfil

senap, socker

- Tärna de kokta men redan avkylda potatisarna, äggen, gurkorna, rädisorna, korven resp kycklingbröstköttet med turbohastighet.
- Blanda crème fraiche eller gräddfil, hackad purjolök och äggen med senap och socker ordentligt och tunna ut blandningen med Kwassen.
- Tillsätt de tärnade ingredienserna, hackad persilja och dill.
- Krydda med salt och peppar efter tycke och smak.

Rätten till ändringar förbehålles.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

fi

## Turvallisuusasiaa

Tämä varuste on tarkoitettu sauvasekoittimelle MSM8... .  
Noudata sauvasekoittimen ohjeita. Varuste soveltuu vain tässä käyttöohjeessa kuvattuun käyttötarkoitukseen.

### ▲ Laitetta koskevat turvallisuusohjeet

#### **Varo terävää terää/pyörivää käyttöakselia – loukkaantumiswaara!**

Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa.

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen.

Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.

#### **Varo terävää terää – loukkaantumiswaara!**

Älä tartu minileikkurin terään. Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske minileikkurin terään paljain käsin.

Käytä puhdistamiseen harjaa. Älä koske yleisterän teräosaan.

Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta.

Älä koske yleisterään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti!

Huomioi teräosan muoto ja asento, kun kiinnität sen pidikelevyyn.

Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista otekohdista.

Kun purat kuutioleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Älä koske säleikön teräviin teriin. Pidä kiinni vain säleikön reunasta!

Käytä puhdistamiseen harjaa.

#### **Palovamman vaara!**

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa.

Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

#### **Tärkeää!**

Irrota ja kiinnitä varuste vain peruslaitteen ollessa pysähdyksissä.

Älä käsittele aineksia sauvasekoittimella tai sekoitusjalalla minileikkurissa tai monitoimiosan kulhossa.

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen.

Älä koskaan upota minileikkurin yläosaa, monitoimiosan kantta tai pallovispilän vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

## ▲ Laitteeseen tai lisävarusteeseen kiinnitettyjen symbolien selitykset



Varoitus! Pyörivä varuste.  
Älä tartu täyttöaukkoon.



Älä pese monitoimiosan kantta astianpesukoneessa.



Älä upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin tai pese sitä juoksevan veden alla.



Aseta kansi monitoimiosan kulhon päälle (🔒) ja lukitse (🔒).



Aseta kuutioleikkuri paikoilleen kanteen (🔒) ja lukitse (🔒).

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

Säilytä käyttöohje huolellisesti.

Muista antaa käyttöohje laitteen mahdolliselle uudelle omistajalle.

## Minileikkuri L

Käännä esiin kuvasivut.

Kuva A

- 1 Minileikkuri L/XL
- 2 Terä
- 3 Yläosa
- 4 Kansi
- 5 Jäänmurskaintenä (vain kun koko on L) \*

\* Vain joissakin malleissa.

XL minileikkurilla voit käyttää hyödyksi laitteen koko tehon, kun valmistat hunajalevitettä (muista noudattaa ohjeissa annettuja määriä, katso tämän lisävarusteen erillinen käyttöohje). Minileikkurin voi tilata lisävarusteena huoltopalvelusta (til.-nro 753122).

## Käyttö

Minileikkuri soveltuu lihan, kovan juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja mantelien hienontamiseen. Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva G). Jäänmurskaintenällä voit murskata jääpaloja. Optimaalinen käsittelymäärä 4–6 jääpalaa.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH



**Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!**

Älä tartu minileikkurin terään.

Pidä kiinni vain minileikkurin terän muovikahvasta. Älä koske minileikkurin terään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.

## Huom.!

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

## Varoitus!

Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet. Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien ainesten (kahvinpapujen, retikan, muskottipähkinöiden) tai jäisten ainesten (marjojen/hedelmien tms.) hienontamiseen.

## Kuva B

- Aseta minileikkuri sileälle ja puhtaalle työtasolle ja paina kiinni pintaan.
- Kiinnitä terä.
- Täytä elintarvikkeet.

## Huom.!

Minileikkurin terän tulee olla suorassa, jotta yläosa menee oikein paikoilleen (Kuva B-3).

- Kiinnitä yläosa minileikkurin päälle ja käännä myötäpäivään, kunnes se napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.

fi

- Pidä kiinni sekä peruslaitteesta että minileikkurista ja käynnistä laite (Turbonopeus).
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

### Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä yläosaa vastapäivään ja irrota minileikkurista.
- Tartu terään sen muovikahvasta ja poista terä.
- Aseta kansi minileikkurin päälle, kun käytät kulhoa hienonnettujen elintarvikkeiden säilyttämiseen.

### Puhdistus

#### Huom.!

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

- Minileikkurin, terän ja kannen voit pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista yläosa vain kostealla liinalla pyyhkien.

### Pallovispilä

Käännä esiin kuvasivut.

#### Kuva

6 Pallovispilän vaihteisto-osa

7 Pallovispilä

Pallovispilän voit tilata asiakaspalvelusta tilausnumerolla 753124.

#### Käyttö

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



#### Palovamman vaara!

Kun käsittelet kuumaa maitoa, käytä kapeaa sekoitusastiaa.


Kuuma maito voi roiskua ja aiheuttaa palovammoja.

#### Kuva

- Täytä elintarvikkeet kulhoon.
- Aseta vaihteisto-osa peruslaitteeseen ja lukitse paikoilleen.

- Työnnä pallovispilä vaihteisto-osaan ja lukitse paikoilleen.

#### Huom.!

Älä aseta koskaan pallovispilää ilman adapteria peruslaitteeseen (kuva -3).

- Laita pistotulppa pistorasiiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho (suositus: suuri nopeus).
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja kulhosta ja paina haluamaasi käynnistyskytkintä.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

### Käytön jälkeen

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite vaihteisto-osasta.
- Irrota pallovispilä vaihteisto-osasta.

### Puhdistus

#### Huom.!

Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.

- Pallovispilän voit pestä astianpesukoneessa.
- Pyyhi vaihteisto-osa puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.

### Monitoimiosa

Käännä esiin kuvasivut.

#### Kuva

8 Kulho

9 Taikinakoukku

10 Yleisterä

11 Teräosien pidikelevy

12 Terät

- Viipalointiterä – paksu
- Viipalointiterä – ohut
- Raastinterä – keskihieno
- Raastinterä – karkea \*

13 Kuutiroleikkuri

- Teräosa
- Säleikkö, pieni (noin 9 mm)
- Säleikkö, iso (noin 13 mm) \*
- Kannatin
- Säleikön puhdistin (kääntyvä pää erikokoisille säleiköille)

14 Kansi ja vaihteisto-osa

15 Syöttöpainin

\* Vain joissakin malleissa.

## Käyttö

Monitoimiosa soveltuu taikinoiden vaivaamiseen sekä elintarvikkeiden viipalointiin, raastamiseen ja hienontamiseen.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva 1).



### **Varo terävää terää/pyörivää käyttö-akselia – loukkaantumisvaara!**

*Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.*

*Älä tartu kulhoon koneen ollessa toiminnassa. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.*

*Kone käy vielä jonkin aikaa pysäyttämisen jälkeen. Vaihda varuste vasta sitten, kun moottori on pysähtynyt.*

### **Huom.!**

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

### **Varoitus!**

*Poista lihasta ennen hienontamista rustot, luut ja jänteet. Monitoimiosa ei sovellu kovien ainesten (kahvipapujen, retikan, muskottipähkinöiden) eikä jäisten aineiden (hedelmien, marjojen tms.) hienontamiseen.*

### **Taikinakoukku/Yleisterä**

**Taikinakoukku** vaivaa pienet taikinamäärät.

**Yleisterä** hienontaa lihan, kovan juuston, sipulit, yrtit, valkosipulin, hedelmät ja marjat, vihannekset, pähkinät ja mantelit.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva 1).



### **Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!**

*Älä koske yleisterän teräosaan.*

*Tartu yleisterään vain sen muovikahvasta.*

*Älä koske yleisterään paljain käsin. Käytä puhdistamiseen harjaa.*

### **Kuva 1**

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä terä tai taikinankoukku.
- Täytä elintarvikkeet.

### **Huom.!**

*Terän tai taikinakoukun tulee olla suorassa, jotta kansi menee oikein paikoilleen (kuva 1-3).*

- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Kahvan lukitsimen tulee napsahtaa kunnolla kiinni. Jos kulhossa on paljon aineksia, kannen kiinnittäminen saattaa olla hankalampaa. Käännä kannessa oleva kolmisiipinen kytkin tarvittaessa oikeaan asentoon.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Kiinnitä syöttöpainin.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta ja käynnistä laite (turbo-nopeus).
- Kun haluat lisätä aineksia, vapauta käynnistyspainike. Odota, että varuste pysähtyy.
- Poista sitten syöttöpainin ja lisää ainekset täyttöaukon kautta.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

### **Pidikelevy ja terät**

#### **Viipalointiterä – paksu**

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suurin nopeus, kun viipaloit esim. kurkkuja, porkkanoita ja perunoita.

#### **Viipalointiterä – ohut**

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suurin nopeus, kun viipaloit esim. kurkkuja, porkkanoita, punajuuria ja kesäkurpitsoja.

#### **Raastinterä – keskiaheno**

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: omenoita, porkkanoita, juustoa.

#### **Raastinterä – karkea (mikäli laitteessa)**

Valitse kierrosnopeuden valitsimella suuri nopeus, kun raastat: perunoita knöödeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmiä ja vihanneksia raakasalaattiin.

Noudata tarkasti taulukossa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja (kuva 1).



### **Varo terävää terää/pyörivää käyttö-akselia – loukkaantumisvaara!**

*Muista käsitellä teräosia erittäin varovasti!*

*Huomioi teräosan muoto ja asento,*

*kun kiinnität sen pidikelevyyn.*

*Tartu pidikelevyyn vain sitä varten olevista otekohdista.*

*Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.*

fi

**Varoitus!**

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

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

**Kuva 1**

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä sopiva teräosa pidikelevyyn.

**Huomioi teräosan muoto ja asento (Kuva 1-1)!**

- Tartu pidikelevyyn siinä olevista otekohdistista ja kiinnitä se kulhoon.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Kahvan lukitsimen tulee napsahtaa kunnolla kiinni.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Säädä kierrosnopeuden valitsimella haluamasi teho.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta ja käynnistä laite.
- Lisää viipaloitavat tai raastettavat ainekset kulhoon täyttöaukosta.
- Työnnä viipaloitavia tai raastettavia aineksia sisään vain kevyesti syöttöpainimella painaen.

**Huom.!**

Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että viipaloitavat tai raastettavat ainekset ulottuvat pidikelevyyn.

- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

**Kuutiroleikkuri**

kuutio elintarvikkeet esim. salaatteihin, keittoihin ja jälkiruokiin.

**Varo teräviä teriä – loukkaantumisvaara!**

Kun purat kuutiroleikkurin osiin tai kokoat sen, pidä teräosasta kiinni vain sen keskellä olevasta muovikahvasta.

Älä koske säleikön teräviin teriin.

Pidä kiinni vain säleikön reunasta!

Käytä puhdistamiseen harjaa.

Kun käytät monitoimiosaa, peruslaite käynnistyy vain, kun kansi on kunnolla paikallaan.

Älä tartu täyttöaukkoon. Kun lisää aineksia, käytä aina syöttöpaininta.

**Huom.!****Käyttöä koskevia ohjeita!**

Kuutiroleikkuri paloittelee kuutioiksi:

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

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

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

**Huom.!****Käyttöä koskevia ohjeita!**

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

Elintarvikkeet eivät saa olla jäisiä.

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

Maksimimäärät:

- raa'at ja keitetyt ainekset noin **3500 g** (viitearvo: 5x täysi kulhollinen)
- puolikova juusto (esim. gouda) ja kova juusto (esim. emmental) noin **300 g** (viitearvo: 2x täysi kulhollinen)

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

Jos käytät kuutiroleikkuria väärään käyttö-tarkoitukseen, teet siihen muutoksia tai käytät sitä ohjeiden vastaisesti, Robert Bosch Hausgeräte GmbH ei vastaa mahdollisista vahingoista.

Vastuu on poissuljettu myös silloin, kun vahingot (esim. tylsät tai muotoaan muuttaneet terät) aiheutuvat ei sallittujen elintarvikkeiden käsittelystä.



**Tärkeitä ohjeita:**

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

**Kuva 1**

- Aseta kulho sileälle ja puhtaalle työtasolle.
- Kiinnitä säleikkö kannattimeen. Huomioi lovet!
- Avaa kannattimen kiinnittimet ja kiinnitä teräosa kannattimeen.
- Sulje kiinnittimet.
- Aseta kuutioleikkuri alakautta kanteen (kuutioleikkurin nuoli ja kannen nuoli kohdakkain) ja käännä vastapäivään vasteeseen asti (**kuva 1-3**). Lukitsimen tulee osua vasteeseen asti kannen nokassa.
- Aseta kansi kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Kahvan lukitsimen tulee napsahtaa kunnolla kiinni.
- Aseta peruslaite paikalleen ja napsauta kiinni.
- Laita pistotulppa pistorasiaan.
- Pidä kiinni peruslaitteesta ja monitoimiosasta ja käynnistä laite (turbo-nopeus).
- Laita paloitettavat ainekset täyttösoppiin. Työnnä tarvittaessa ainekset sisään syöttöpaininta kevyesti painaen. Paloitele tarvittaessa elintarvikkeet ensin pienemmiksi.

**Huom.!**

*Tyhjennä kulho, ennen kuin se on niin täynnä, että kuutiot ulottuvat kuutioleikkuriin.*

*Toimi näin:*

- Käännä kantta ja siihen kiinnitettyä kuutioleikkuria myötäpäivään ja irrota.
- Tyhjennä kulho.
- Aseta kansi takaisin kulhon päälle ja käännä vastapäivään vasteeseen asti. Kahvan lukitsimen tulee napsahtaa kunnolla kiinni.
- Vapauta käynnistyskytkin käsittelyn jälkeen.

**Käytön jälkeen**

- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Paina avaamispainikkeita ja irrota peruslaite yläosasta.
- Käännä kantta myötäpäivään ja irrota se kulhosta.

Käytetyn varusteen/vaihto-osan mukaan:

- Tartu yleisterään tai taikinakoukkuun vain sen muovikahvasta ja nosta pois.

tai

- Tartu pidikelevyyn otekohdista ja nosta pois kulhosta.
- Käännä pidikelevy toisinpäin ja irrota teräosa varovasti alhaalta päin painaen (**Kuva 2**).

tai

Pura kuutioleikkuri osiin:

**Kuva 2**

- Irrota kuutioleikkuri kannesta myötäpäivään kääntämällä.
- Avaa kiinnittimet ja poista teräosa.
- Poista jäljelle jääneet ainekset säleiköstä säleikön puhdistimella. Käännä puhdistimen pää niin, että se vastaa säleikön kokoa.
- Poista säleikkö kannattimesta.

**Puhdistus****Huom.!**

*Älä koskaan upota monitoimiosan kantta veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa. Älä pese kuutioleikkurin osia astianpesukoneessa, terät tylsyvät.*

- Pyyhi monitoimiosan kansi puhtaaksi vain kostealla pyyhkeellä.
- Kulhon, yleisterän, taikinakoukun, pidikelevyn ja terät voit pestä astianpesukoneessa.
- Varo, että muoviosat eivät jää puristuksiin astianpesukoneessa, niiden muoto saattaa muuttua pesun aikana.
- Huuhto kuutioleikkurin kaikki osat juoksevan veden alla. Harjaa osat puhtaaksi.
- 1 Jos esimerkiksi punakaalista tai porkkanoista lähtee väriä muoviosiin, pyyhi ne puhtaaksi pienellä määrällä ruokaöljyä.

fi

## Käyttöesimerkki

### Leipätaikina

#### Perusohje:

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

- Laita kulhoon kaikki ainekset paitsi vesi.
- Sekoita ainekset turbonopeudella käyttäen taikinakoukkuja.
- Lisää vesi työttöaukon kautta muutaman sekunnin kuluttua.
- Käsittele kaikki turbonopeudella.

#### Suositus:

1½ käynnissäoloaika 1½ minuuttia  
Maksimi käynnissäoloaika: 2 minuuttia

**Maksimimäärä:** 1 kertaa perusohje

**Huomautus:** Voit valmistaa peräkkäin enintään 2 kertaa perusreseptin määrän.

### Murotaikina

#### Perusohje:

250 g jauhoja  
125 g voita (huoneenlämpöistä)  
125 g sokeria  
1 muna  
½ tl leivinjauhetta  
1 tl vaniljasokeria  
riipaus suolaa

- Mittaa kaikki ainekset kulhoon.
  - Sekoita ainekset turbonopeudella.
  - Aseta taikina kylmään.
- Jatka käsittelyä tarvittaessa.

**Maksimimäärä:** 1 kertaa perusohje

### Salaatti »Olivie«

(2 hengelle)

2 keitettyä, jäähtynyttä perunaa  
1 keitetty porkkana  
2 kovaksi keitettyä muna  
100 g keitettyä kananrintaa  
1 suolakurkku tai marinoitu kurkku  
1 salaattikurkku  
150 g herneitä (1 pieni purkillinen)  
Suolaa ja pippuria  
125 g majoneesia



- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, kananmunat, kurkut ja liha kuutioiksi turbonopeudella.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita joukkoon majoneesi ja asettele tarjoiluvadille.

### Salaatti »Vinaigrette«

(2 hengelle)

2 keitettyä, jäähtynyttä perunaa  
250 g keitettyjä punajuuria  
1 keitetty porkkana  
1 suolakurkku  
50 g herneitä  
¼ purjoa (noin 25 g)  
Suolaa ja pippuria  
50 ml ruokaöljyä

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkanat, punajuuret, purjo ja suolakurkku samankokoisiksi kuutioiksi turbonopeudella.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile ruokaöljyn kanssa.

### Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)

150 g mortadella  
3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa  
2 suolakurkku tai marinoitua kurkkua  
1 keitetty porkkana  
Herneitä, puoli purkillista  
Suolaa ja pippuria  
Kastike:

¼ purkkia kermaviiliä

¼ lasillista majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkana, kinkku ja kurkut kuutioiksi turbonopeudella.
- Sekoita kaikki paloittelut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Sekoita kaikki ainekset keskenään. Tarjoile kermaviiliin ja majoneesin kanssa.

## Katkarapusalaatti

(2 hengelle)

150 g keitettyä kananlihaa

150 g keitettyä, jäähtynyttä perunaa

100 g salaattikurkkua

Vihreää salaattia

25 g katkaravun lihaa

1–2 kovaksi keitettyä munaa

75 g majoneesia

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, kananmunat, kurkut, katkaravun liha ja keitetty liha kuutioiksi turbo-nopeudella.
- Revi salaatin lehdet pieniksi paloiksi.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile majoneesin kanssa.

## Keitto »Okroshka«

(2–3 hengelle)

Kvassia, 1 litraa

150 g kananrintaa

1–3 keitettyä, jäähtynyttä perunaa

1–3 kovaksi keitettyä munaa

½ nippu retiisejä (4–5 kpl)

1–2 salaattikurkkua

¼ purjoa (noin 25 g)

Persiljaa ja tilliä

1–2 rkl kermaviiliä

Sinappia, sokeria

- Paloittele keitetyt, mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, kananmunat, kurkut, retiisit, makkara tai kananrinta kuutioiksi turbo-nopeudella.
- Sekoita hyvin keskenään kermaviili, hienonnettu purjo ja kananmunat sinapin ja sokerin kanssa ja ohenna seos kvassilla.
- Lisää joukkoon paloitellut ainekset, hienonnettu persilja ja tilli.
- Mausta suolalla ja pippurilla.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

es

## Observaciones para su seguridad

El presente accesorio está destinado exclusivamente para el uso con la batidora de varilla MSM8... . Ténganse presentes a este respecto las instrucciones de uso de la batidora de varilla. El accesorio solo es adecuado para el uso descrito en las presentes instrucciones de uso.

### **▲ Advertencias de seguridad para este aparato**

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

En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la unidad básica solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

#### **¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes!**

¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora.

¡No tocar la cuchilla del picador universal con las manos!

Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

¡No tocar nunca las cuchillas universales directamente con las manos!

Sujetar la cuchilla universal sólo por el asa de plástico que incorpora.

¡No tocar la cuchilla universal con las manos! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

¡Prestar particular atención al manipular los accesorios!

¡Ténganse en cuenta la forma y la posición de los accesorios cortadores o ralladores al montarlos en el disco de soporte! Sujetar el disco porta-accesorios sólo en las cavidades previstas a tal efecto.

Al armar o desarmar la cortadora de dados, sujetar la cuchilla solo por el asidero de plástico en el centro de la misma.

¡No introducir nunca los dedos en las cuchillas de la rejilla cortadora!

¡Sujetar la rejilla cortadora solo en el borde! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.

#### **¡Peligro de quemadura!**

En caso de elaborar leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho. La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.

**¡Importante!**

Montar y desmontar los accesorios solo con la unidad motriz parada. No trabajar nunca con la batidora de pie/el pie de mezcla en el interior de la picadora universal o dentro del recipiente del accesorio multifunción. No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento. No lavar el accesorio picador universal, la tapa del accesorio multifunción ni la pieza acopladora de la varilla montaclaras bajo el chorro de agua del grifo ni en el lavavajillas.

**▲ Explicación de los símbolos en el aparato o los accesorios**

¡Atención! ¡Accesorios giratorios.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes.



No lavar la tapa del accesorio multifunción en el lavavajillas.



No sumergir nunca el accesorio multifunción en líquidos ni lavarlo bajo el chorro de agua del grifo.



Colocar la tapa sobre el recipiente del accesorio multifunción (🔒) y bloquearla (🔒).



Colocar la cortadora de dados en la tapa (🔒) y bloquearla (🔒).

Lea las presentes instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el aparato.

En ellas se facilitan importantes advertencias de seguridad y de manejo.

Lea detenidamente las instrucciones de uso del aparato y guárdelas para un posible propietario posterior.

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

**Accesorio picador universal L**

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. **A**

- 1 Accesorio picador universal L/XL
- 2 Cuchilla
- 3 Adaptador
- 4 Tapa
- 5 Cuchilla para picar hielo (solo tamaño L) \*

\* En algunos modelos.

Con el picador universal XL puede usted aprovechar toda la potencia del aparato, por ejemplo para picar crema de miel para untar en el pan (conforme a las indicaciones de la receta correspondiente véase instrucciones de uso separadas correspondientes a estos accesorio).

A través del Servicio de Asistencia Técnica Oficial se puede adquirir el accesorio picador universal (nº de pedido 753122).

**Usar el aparato**

El picador universal es adecuado para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas finas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras. Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. **B**). Con la cuchilla para picar hielo se pueden picar los cubitos de hielo. La cantidad de elaboración óptima: 4–6 cubitos de hielo.

es

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

*¡No introducir nunca las manos en la cuchilla de accesorio picador! Sujetar la cuchilla del picador universal solo por el asidero de plástico que incorpora.  
¡No tocar la cuchilla del picador universal con las manos! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.*

**¡Atención!**

*Usar el picador universal solo estando completamente montado.*

**¡Atención!**

*Antes picar la carne, limpiar ésta de cartílagos, tendones y huesos.*

*El accesorio picador no es adecuado para picar productos muy duros (por ejemplo granos de café, nabos, nuez moscada) o alimentos congelados.*

**Fig. 3**

- Colocar el accesorio picador sobre una base lisa y limpia. Encajarlo en el cuerpo de la batidora.
- Montar la cuchilla en el cuerpo de la picadora.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

**¡Atención!**

*Para que el adaptador se asiente correctamente sobre la base motriz, la cuchilla del picador universal tiene que encontrarse en posición recta (Fig. 3-3).*

- Montar el adaptador en la picadora; girarlo hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas del reloj), hasta que encaje de modo audible.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar bien la base motriz y el accesorio picador; conectar el aparato (máxima velocidad de trabajo «turbo»).
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

**Tras concluir el trabajo**

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.

- Girar el adaptador hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj) y retirarlo del accesorio picador.
- Sujetar la cuchilla por el asa de plástico y retirarla.
- Para guardar los alimentos elaborados, colocar la tapa en el accesorio picador.

**Limpieza y conservación****¡Atención!**

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

- La picadora universal, la cuchilla y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el adaptador sólo con un paño húmedo.

**Varilla batidora para montar claras**

**Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.**

**Fig. 4****6 Pieza acopladora para varilla montaclaras****7 Varilla batidora para montar claras**

La varilla batidora para montar claras se puede adquirir en el Servicio de Asistencia Oficial de la marca (nº de pedido 753124).

**Usar el aparato**

Con la varilla montaclaras se baten nata, claras a punto de nieve y espuma de leche leche caliente (máx. 70 °C) o leche fría (máx. 8 °C), y se elaboran salsas y postres.

**¡Peligro de quemadura!**

*En caso de elaborar leche caliente, usar un recipiente alto y estrecho.  
La leche caliente puede salpicar y ocasionar quemaduras.*

**Fig. 5**

- Incorporar los alimentos que se desean elaborar.
- Montar el mecanismo de accionamiento en la unidad básica (batidora); encajarlo.
- Introducir y encajar la varilla batidora en el mecanismo de accionamiento.

**¡Atención!**

*No montar nunca la varilla batidora en la base motriz sin el mecanismo de accionamiento (Fig. 5-3).*

- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.

- Ajustar la velocidad de trabajo deseada a través del mando regulador del número de revoluciones (ajuste aconsejado: una elevada velocidad de trabajo).
- Sujetar la base motriz y el vaso batidor. Pulsar la tecla que corresponda a la velocidad de trabajo deseada.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

### Tras concluir el trabajo

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Pulsar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del mecanismo de accionamiento de los accesorios.
- Retirar la varilla del mecanismo de accionamiento.

### Limpeza y conservación

#### ¡Atención!

No sumergir nunca en líquidos el mecanismo de accionamiento, no lavarlo bajo el chorro de agua del grifo no tampoco en el lavavajillas.

- La varilla batidora se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpiar el mecanismo de accionamiento solo con un paño húmedo.

### Accesorio multifunción

Despliegue, por favor, las páginas con las ilustraciones.

Fig. 

8 Recipiente

9 Garfio amasador

10 Cuchilla universal

11 Disco porta-accesorios para accesorios cortadores y ralladores

12 Accesorios cortadores

- Accesorio para cortar – gruesa
- Accesorio para cortar – fina
- Accesorio para rallado – semifino
- Accesorio para disco rallador – grueso \*

13 Cortadora de dados


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

14 Tapa con pieza acopladora

15 Empujador

\* En algunos modelos.

### Usar el aparato

El accesorio multifunción es adecuado para amasar, cortar, raspar y rallar alimentos. Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. ).



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

En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la unidad básica solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

¡No introducir nunca las manos en el recipiente mientras esté en funcionamiento el aparato! Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

Tras desconectar el aparato, el accionamiento del mismo continúa girando durante unos instantes. Por eso se deberán cambiar los accesorios sólo con el aparato completamente parado.

#### ¡Atención!

¡Usar el accesorio multifunción solo estando completamente armado!

#### ¡Atención!


Antes picar la carne, limpiar ésta de cartílagos, tendones y huesos.

El accesorio multifunción no es adecuado para picar alimentos muy duros (granos de café, rábanos, nuez moscada) ni productos congelados (fruta o similares).

### Garfio amasador/Cuchilla universal

**Garfio amasador** para amasar pequeñas cantidades de masa.

Cuchilla universal para picar carne, queso curado, cebollas, hierbas aromáticas, ajo, fruta, verdura, nueces y almendras.

Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. ).

es

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

*¡No tocar nunca las cuchillas universales directamente con las manos! Sujetar la cuchilla universal sólo por el asa de plástico que incorpora. ¡No tocar la cuchilla universal con las manos! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla.*

**Fig. 13**

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Montar la cuchilla/el garfio amasador.
- Colocar los alimentos que se desean elaborar con la picadora.

**¡Atención!**

*La cuchilla/el garfio amasador tienen que estar montados en posición vertical en el recipiente a fin de asegurar el asiento correcto de la tapa (Fig. 13-3).*

- Colocar la tapa en el recipiente y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope. El cierre del asidero de la tapa tiene que estar enclavado correctamente. En caso de contener el recipiente una gran cantidad de ingredientes, puede resultar un poco difícil colocar la tapa sobre el mismo. En caso necesario deberá girarse el acoplamiento de tres aletas de la parte inferior de la unidad mecánica para colocarlo en la posición correcta.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Montar el empujador.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar la unidad motriz y el accesorio multifunción; conectar el aparato (velocidad turbo).
- Para agregar ingredientes, soltar la tecla de conexión. Aguardar a que el accesorio haya quedado completamente parado.
- Extraer el empujador de su alojamiento e incorporar los ingredientes a través de la abertura.
- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

**Disco porta-accesorios con accesorios cortadores y ralladores****Accesorio para cortar – gruesa**

Ajustar la máxima velocidad de trabajo para cortar, por ejemplo: pepinos, zanahorias, patatas.

**Accesorio para cortar – fina**

Ajustar la máxima velocidad de trabajo para cortar, por ejemplo: pepinos, zanahorias, remolacha roja, calabacines.

**Accesorio para rallado – semifino**

Ajustar una velocidad de trabajo elevada en la unidad motriz para rallar: por ejemplo manzanas, zanahorias, queso.

**Accesorio para disco rallador – grueso (en caso de existir)**

Ajustar una velocidad de trabajo elevada en la unidad motriz para rallar: patatas para albóndigas, patatas para tortilla de patatas ralladas, fruta y ensaladas de vegetales. Observar estrictamente las máximas cantidades admisibles y tiempos de elaboración de los alimentos indicados en la tabla (Fig. 14).

**¡Peligro de lesiones a causa de las cuchillas cortantes/ del accionamiento giratorio!**

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

**¡Atención!**

*No está permitido picar alimentos muy duros, como por ejemplo queso parmesano, chocolate, etc. con los accesorios de corte o rallado. Para la elaboración de alimentos fibrosos como puerro, apio o ruibarbo, los accesorios cortadores, de raspado o rallado no son del todo adecuados.*

**Fig. 14**

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Montar el accesorio correspondiente en el disco porta-accesorios.  
**¡Prestar atención a la forma y la posición del accesorio (Fig. 14-1)!**
- Sujetar el disco porta-útiles en las superficies de agarre y colocarlo en el recipiente.
- Colocar la tapa en el recipiente y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas del reloj), hasta el tope. El cierre del asidero de la tapa tiene que estar enclavado correctamente.



- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Ajustar el número de revoluciones (velocidad de trabajo) deseado en el mando selector.
- Sujetar firmemente la unidad motriz y el accesorio multifunción; conectar el aparato.
- Agregar los alimentos que se desean cortar o rallar a través de la abertura para incorporar ingredientes.
- Agregar los alimentos empujándolos **sólo levemente** con el empujador.

**¡Atención!**

Vaciar el recipiente de mezcla antes de que los ingredientes cortados o picados entren en contacto con el disco porta-accesorio.

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

**Cortadora de dados**

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

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

Al armar o desarmar la cortadora de dados, sujetar la cuchilla solo por el asidero de plástico en el centro de la misma, ¡No introducir nunca los dedos en las cuchillas de la rejilla cortadora!

¡Sujetar la rejilla cortadora solo en el borde! Usar siempre un cepillo para limpiar la cuchilla. En caso de trabajar con el accesorio multifunción, la unidad básica solo podrá conectarse con la tapa multifunción colocada y bien enroscada.

No introducir las manos en la abertura para incorporar ingredientes. Usar siempre el empujador para empujar los ingredientes.

**¡Atención!  
Advertencias para usar la cortadora**

La cortadora de dados ha sido diseñada exclusivamente para cortar

- patatas (crudas o cocidas);
- verdura, por ejemplo zanahorias, pepinos, tomates, cebollas, remolacha colorada;
- fruta, por ejemplo plátanos, manzanas, peras, melones y sandías, kiwis;
- huevos;

**¡Atención!  
Advertencias para usar la cortadora**

- queso, por ejemplo gouda, emmental;
- salchichas blandas (por ejemplo mortadela);
- carne de ave cocida o asada (sin huesos, enfriar).

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

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

**¡Atención!  
Advertencias para usar la cortadora**

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

Los alimentos que se deseen procesar no deberán estar congelados.

Observar estrictamente las máximas cantidades de alimentos admisibles para procesar en un ciclo de trabajo.

Dejar enfriar la unidad motriz durante aproximadamente 30 minutos hasta alcanzar la temperatura del recinto antes de volver a procesar alimentos.

Las máximas cantidades de procesamiento admisibles son:

- ingredientes crudos y cocidos **aprox. 3.500 gramos** (valor orientativo: 5 veces el recipiente de mezcla lleno)
- Queso cortable (por ejemplo gouda) y queso curado (por ejemplo emmental) **aprox. 300 gramos** (valor orientativo: 2 veces el recipiente de mezcla (fuente) lleno)

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

es

**¡Atención!****Advertencias para usar la cortadora**

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

**Advertencias importantes:**

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

**Fig. 1**

- Colocar el recipiente sobre una base lisa y limpia.
- Colocar la rejilla cortadora en el soporte básico. ¡Téngase presentes las entalladuras!
- Soltar los cierres de la unidad motriz y colocar la cuchilla en la misma.
- Cerrar los cierres.
- Colocar la cortadora de dados debajo de la tapa (la flecha en la cortadora de dados muestra hacia la tapa); girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope (figura 1-3). El cierre deberá girarse hasta que penetre a tope en el saliente de la tapa.
- Colocar la tapa en el recipiente y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj), hasta el tope. El cierre del asidero de la tapa tiene que estar enclavado correctamente.
- Colocar la base motriz sobre el adaptador y hacerla encajar.
- Introducir el cable de conexión en la toma de corriente.
- Sujetar la unidad motriz y el accesorio multifunción; conectar el aparato (velocidad turbo).

- Introducir los alimentos en la boca de llenado. En caso necesario, presionar los alimentos ligeramente con el empujador. En casos necesario, cortar los alimentos primero.

**¡Atención!**

*Conectar el aparato (velocidad turbo).*

*Para ello:*

- Girar a tal efecto la tapa de la cortadora hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla.
- Vaciar el recipiente.
- Colocar la tapa sobre el recipiente y girarla hacia la izquierda (sentido de marcha contrario al de las agujas de reloj). El cierre del asidero de la tapa tiene que estar enclavado correctamente.

- Tras concluir el trabajo, soltar la tecla de conexión.

**Tras concluir el trabajo**

- Extraer el cable de conexión de la toma de corriente.
- Presionar las teclas de desbloqueo y retirar la base motriz del accesorio.
- Girar la tapa hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj) y retirarla del recipiente.

Según el útil que se haya empleado:

- Sujetar la cuchilla universal/el garfio amasador por el asa de plástico y retirarla.

o

- Sujetar el disco porta-accesorios en las cavidades correspondientes; retirarlo del recipiente de mezcla alzándolo a tal efecto.
- Dar la vuelta al disco porta-accesorios y expulsar cuidadosamente el accesorio de la parte inferior (Fig. 2).

o

Desarmar la cortadora de dados.

**Fig. 2**

- Separar la cortadora de la tapa girándola hacia la derecha (sentido de marcha de las agujas de reloj).
- Soltar los cierres y retirar la cuchilla.
- Eliminar los restos alimentos que pudiera haber con ayuda del limpiador de la rejilla cortadora. Girar la cabeza de limpiador hasta ajustarlo al tamaño adecuado de la rejilla cortadora.
- Retirar la rejilla cortadora de el soporte básico.

es

## Limpieza y conservación

### ¡Atención!

*¡No sumergir nunca la tapa del accesorio multifunción en líquidos ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas!*

*No lavar las piezas y componentes de la cortadora de dados en el lavavajillas.*

*¡Las cuchillas podrían quedar romas!*

- Limpiar la tapa del accesorio multifunción solo con un paño húmedo.
- El recipiente, la cuchilla universal, el garfio amasador, los discos portátiles y los accesorios para corte y rallado se pueden lavar en el lavavajillas.
- Al colocar las piezas de plástico en el lavavajillas, prestar atención a no aprisionarlas, de lo contrario podrían sufrir deformaciones.
- Lavar todas las piezas de la cortadora de dados bajo el chorro de agua del grifo. Limpia los elementos con un cepillo.

**i** Durante la elaboración de lombardas o zanahorias se producen decoloraciones en los componentes de plástico que se pueden eliminar con unas gotas de aceite comestible.

## Aplicación práctica

### Masa para pan

#### Receta básica:

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

- Poner todos los ingredientes (excepto el agua) en el recipiente.
- Mezclar los ingredientes con el garfio amasador en el escalón turbo.
- Agregar el agua al cabo de unos segundos a través de la abertura para incorporar alimentos.
- Procesar todo en la velocidad turbo.  
Nuestra sugerencia:  
Tiempo de conexión 1½ minutos  
Máximo tiempo de funcionamiento:  
2 minutos

**Máxima cantidad:** 1 veces la receta básica

**Advertencia:** Como máximo se puede elaborar consecutivamente dos veces la cantidad de la receta básica.



### Masa quebrada (pastaflorea)

#### Receta básica:

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

- Poner todos los ingredientes en el bol.
- Mezclar los ingredientes en la velocidad turbo.
- Dejar reposar la masa en un lugar fresco.  
Elaborar la masa según los deseos.

**Máxima cantidad:** 1 veces la receta básica

### Ensaladilla Olivier (o rusa)

(para 2 personas)

2 patatas cocidas, frías  
1 zanahoria cocida  
2 huevos duros  
100 gramos de pechuga de pollo cocida  
1 pepinillo en vinagre  
1 pepino  
150 gramos de guisantes, pequeños  
(una lata pequeña)  
Sal y pimienta  
125 gramos de mayonesa

- Cortar las patatas cocidas, frías, las zanahorias, huevos, pepinos y la carne en dados trabajando en el escalón turbo.
- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Mezclarlos a continuación con la mayonesa y aderezar.

### Ensalada de vinagreta

(para 2 personas)

2 patatas cocidas, frías  
250 gramos de remolacha hortelana (colorada) cocida  
1 zanahoria cocida  
1 pepinillo en vinagre  
50 gramos de guisantes pequeños  
¼ manojo de puerros (aprox. 25 gramos)  
Sal y pimienta  
50 ml de aceite (de oliva, girasol, etc.)

- Cortar las patatas cocidas, frías, las zanahorias, la remolacha, el puerro y los pepinillos en dados trabajando en el escalón turbo.



es

- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sazonar a discreción.
- Aderezar con aceite.

### Ensalada Stolichny (o moscovita)

(para 2 personas)

150 g mortadela

3 patatas cocidas, frías

2 pepinillos en vinagre

1 zanahoria cocida

Media lata de guisantes

Sal y pimienta

Aderezo:

 $\frac{1}{4}$  tarro de nata líquida $\frac{1}{4}$  tarro de mayonesa

- Cortar las patatas cocidas, frías, la zanahoria, el jamón y los pepinos en dados trabajando en el escalón turbo.
  - Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
  - Sazonar a discreción.
  - Mezclar todos los ingredientes.
- Aderezar con la nata y la mayonesa.

### Ensalada de gambas

(para 2 personas)

150 gramos de carne de carne

de gallina cocida

150 gramos de patatas cocidas, frías

100 gramos de pepinillos

1 lechuga

25 gramos de gambas peladas y cocidas

1-2 huevos duros

75 gramos de mayonesa

- Cortar las patatas cocidas, frías, los huevos, los pepinos, las gambas y la carne cocida en dados trabajando en el escalón turbo.
- Picar la lechuga.
- Sazonar a discreción.
- Aderezar con mayonesa.

### Ensalada Okroshka

(para 2-3 personas)

1 litro de Kvas

150 gramos de pechuga de pollo

1-3 patatas cocidas, frías

1-3 huevos duros

 $\frac{1}{2}$  manojo de rabanitos (4-5 unidades)

1-2 pepinos

 $\frac{1}{4}$  manojo de puerros (aprox. 25 gramos)

Perejil y eneldo

1-2 cucharadas soperas de nata líquida

mostaza, azúcar

- Cortar las patatas cocidas, frías, los huevos, los pepinos, los rábanos, la morcilla o la pechuga de pollo en dados trabajando en el escalón turbo.
- Mezclar bien la nata, el puerro picado y los huevos con la mostaza y el azúcar, diluir con Kvas.
- Agregar los ingredientes en dados, así como el perejil picado y el eneldo.
- Sazonar a discreción.

## Para sua segurança

Este acessório destina-se à varinha trituradora MSM8... .

Seguir as Instruções de serviço da varinha trituradora.

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

## ▲ Indicações de segurança para este aparelho

### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!

No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e apertada.

Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.

Não tocar na abertura de enchimento. Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calcador.

Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes.

Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

### Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada!

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico.

Não tocar nas lâminas do picador universal com as mãos desprotegidas.

Para a limpeza, utilizar uma escova.

Nunca tocar nas lâminas do picador universal! Pegar sempre na lâmina universal pela parte de plástico.

Não tocar nas lâminas universais com as mãos desprotegidas.

Para a limpeza, utilizar uma escova.

Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte.

Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim.

Ao desmontar/montar o cortador de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico no meio.

Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte.

Segurar apenas no bordo da grelha de corte!

Para a limpeza, utilizar uma escova.

### Perigo de queimaduras!

Para leite quente, utilizar um recipiente alto e estreito.

O leite quente pode salpicar e provocar queimaduras.

### Importante!

Apenas colocar e retirar acessórios com o aparelho base.

Nunca trabalhar com a varinha/o pé triturador no picador universal ou a tigela do acessório multifunções.

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

pt

A tampa do picador universal, a tampa do acessório multifunções e a engrenagem do batedor de claras não devem ser mergulhadas em líquidos nem lavadas sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.

### ▲ Explicação dos símbolos no aparelho e nos acessórios



Cuidado: Ferramentas em rotação.  
Não tocar na abertura de enchimento.



Nunca lavar a tampa do acessório multifunções na máquina de lavar loiça.



Nunca mergulhar a tampa do acessório multifunções em líquidos nem lavá-la sob água corrente.



Colocar a tampa na tigela do acessório multifunções (🔒) e bloquear (🔒).



Colocar a cortadora de cubos na tampa (🔒) e bloquear (🔒).

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

Favor, guardar as Instruções de serviço. No caso do aparelho mudar de dono, as Instruções de serviço devem acompanhá-lo.

## Picador universal L

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 1

- 1 Picador universal L/XL
- 2 Lâmina
- 3 Tampa de accionamento
- 4 Tampa
- 5 Picador de gelo (só para tamanho L) \*

\* Em alguns modelos.

Com o picador universal, aproveitará todo o rendimento aparelho na para a confecção de preparados de mel para barrar no pão (caso as especificações da receita sejam cumpridas, ver instruções de serviço separadas para este acessório).

Nos Serviços Técnicos pode ser adquirido um picador universal (n.º de encomenda 753122).

## Utilização do aparelho

O picador universal é adequado para picar carne, queijo duro, cebolas, ervas aromáticas, alho, fruta, legumes, nozes e amêndoas. É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 1).

Com a lâmina «Ice-Crush» é possível picar gelo. Quantidade ideal: 4–6 cubos.



### **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!**

Nunca tocar na lâmina do picador universal. Segurar sempre a lâmina do picador universal pelo cabo de plástico.

Não tocar nas lâminas do picador universal com as mãos desprotegidas.

Para a limpeza, utilizar uma escova.

### **Atenção!**

Só utilizar o picador universal em estado totalmente montado!

### **Cuidado:**

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos. O picador universal não é indicado para triturar produtos muito duros (café em grão, rábanos, noz-moscada) e alimentos congelados (fruta ou similares).

**Fig. B**

- Colocar o picador universal sobre uma superfície lisa e limpa e exercer pressão suave sobre o mesmo.
- Montar a lâmina.
- Adicionar os alimentos.

**Atenção!**

*A lâmina tem que assentar direita no picador universal, para que a tampa assente bem (Fig. B-3).*

- Montar a tampa de accionamento no picador universal e rodá-la no sentido dos ponteiros do relógio, até se ouvir o ruído característico do encaixe.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho e o picador e ligar o aparelho (Velocidade turbo).
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

**Depois do trabalho**

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Rodar a tampa de accionamento em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e desmontá-la do picador universal.
- Segurar a lâmina pelo cabo de plástico e retirá-la.
- Colocar a tampa para guardar alimentos já preparados no picador universal.

**Limpeza****Atenção!**

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

- O picador universal, a lâmina e a tampa podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- A tampa de accionamento deve ser limpa apenas com um pano húmido.

**Batedor**

**Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.**

**Fig. A****6 Engrenagem adaptável para batedor****7 Batedor**

É possível encomendar um batedor através da assistência técnica (n.º de encomenda 753124).

**Utilização do aparelho**

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

**Perigo de queimaduras!**

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

**Fig. D**

- Colocar os alimentos dentro do copo.
- Montar a engrenagem adaptável no aparelho base e proceder ao seu encaixe.
- Montar e encaixar o batedor na engrenagem adaptável.

**Atenção!**

*Nunca aplicar o batedor de claras no aparelho base, sem que esteja colocada a engrenagem adaptável (fig. D-3).*

- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação desejada como o regulador de rotações (recomendação: rotação elevada).
- Segurar bem o aparelho base e o copo misturador e premir a tecla de ligação desejada.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

**Depois do trabalho**

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da engrenagem adaptável.
- Retirar o batedor da engrenagem adaptável.

**Limpeza****Atenção!**

*Nunca mergulhar a engrenagem adaptável em líquidos nem lavá-la sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.*

- O batedor pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Limpar a engrenagem adaptável apenas com um pano húmido.

pt

## Acessório multifunções

Por favor, desdobre as páginas com as ilustrações.

Fig. 1

8 Tigela

9 Vara para massas grossas

10 Lâmina universal

11 Disco de suporte para placas de intercalar para corte

12 Placas de intercalar para corte

a Peça de encaixe para cortar – grosso

b Peça de encaixe para cortar – fino

c Peça de encaixe para raspar – médio/fino

d Peça de encaixe para raspar – grosso \*

13 Cortadora de cubos

a Lâmina circular

b Grelha de corte, pequena (aprox. 9 mm)

c Grelha de corte, grande (aprox. 13 mm) \*

d Suporte base

e Objecto de limpeza da grelha de corte (cabeça rotativa para diversas grelhas de corte)

14 Tampa com mecanismo

15 Calçador

\* Em alguns modelos.

### Utilização do aparelho

O acessório multifunções é adequado para amassar, cortar, raspar e ralar alimentos. É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 1).



#### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/aos accionamentos em rotação!**

No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e apertada. Durante o funcionamento, nunca tente agarrar a tigela.

Para pressionar ingredientes, utilizar sempre o calçador.

Depois de desligado, o accionamento ainda gira por breves instantes.

Substituir a ferramenta só com o aparelho completamente parado.

### Atenção!

Só utilizar o acessório multifunções em estado totalmente montado!

### Cuidado:

Antes de picar carne, deverá retirar cartilagens, ossos e nervos. O acessório multifunções não é adequado para alimentos muito duros (café em grão, rábano, noz-moscada) nem congelados (p. ex., fruta).

### Vara para massas pesadas/ Lâmina universal

Vara para massas pesadas para amassar pequenas quantidades de massa.

Lâmina universal para picar carne, queijo rijo, cebolas, ervas aromáticas, alhos, fruta, legumes, nozes, amêndoas.

É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 1).



#### **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!**

Nunca tocar nas lâminas do picador universal!

Pegar sempre na lâmina universal pela parte de plástico.

Não tocar nas lâminas universais com as mãos desprotegidas.

Para a limpeza, utilizar uma escova.

Fig. 2

- Colocar a tigela sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Inserir a lâmina/vara para massas pesadas.
- Adicionar os alimentos.

### Atenção!

A lâmina/vara para massas pesadas deve ficar direita na tigela, para que a tampa assente correctamente (Fig. 2-3).

- Colocar a tampa sobre a tigela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente. A peça de encaixe do punho tem de estar bem encaixada. Se a tigela tiver uma grande quantidade de ingredientes, pode ser um pouco difícil montar a tampa. Caso necessário, rodar o acoplamento de três abas que se encontra na parte inferior da tampa até ficar na posição correcta.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.



- Inserir o calcador.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho base e o acessório multifunções e ligar o aparelho (velocidade turbo).
- Para adicionar mais ingredientes, soltar o botão de ligação.  
Aguardar até a ferramenta ficar parada.
- Retirar o calcador e introduzir os ingredientes através da abertura de enchimento.
- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

### Disco de suporte com placas de intercalar para corte

#### Peça de encaixe para cortar – grosso

Colocar o regulador de rotações na rotação máxima para cortar, p. ex., pepinos, cenouras ou batatas.

#### Peça de encaixe para cortar – fino

Colocar o regulador de rotações na rotação máxima para cortar, p. ex., pepinos, cenouras, beterraba ou curgetes.

#### Peça de encaixe para raspar – médio-fino

Colocar o regulador de rotações elevada para ralar: p. ex. maçãs, cenouras, queijo.

#### Peça de encaixe para raspar – grosso (se existente)

Colocar o regulador de rotações numa rotação elevada para ralar: batatas para fazer bolinhos de batata, fruta e legume para saladas cruas. É indispensável respeitar as quantidades máximas e os tempos de preparação indicados na tabela (Fig. 1).



#### **Perigo de ferimentos devido à lâmina afiada/ao accionamento em rotação!**

*Cuidado especial ao manejar as placas de intercalar! Ter em atenção a forma e a posição da placa ao ser intercala no disco de suporte. Pegar no disco de suporte só pelas cavidades previstas para esse fim. Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.*

#### **Cuidado:**

*Não é permitido triturar alimentos muito duros (queijo parmesão, chocolate) com as placas de intercalar. As placas de intercalar só são condicionalmente adequadas para processar alimentos fibrosos (alho-francês, aipo, ruibarbo).*

### Fig. 1

- Colocar a tigela sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Montar a placa de intercalar pretendida no disco de suporte.  
**Ter em atenção a forma e a posição da placa de intercalar (Fig. 1-1)!**
- Pegar no disco de suporte pelas cavidades e colocá-lo na tigela.
- Colocar a tampa sobre a tigela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente.  
A peça de encaixe do punho tem de estar bem encaixada.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Regular a rotação pretendida com o dispositivo de regulação de rotação.
- Segurar bem o aparelho base e o acessório multifunções e ligar o aparelho.
- Inserir os alimentos a cortar e ralar pela abertura de enchimento.
- Com o calcador, empurrar **suavemente** o produto para cortar ou ralar.

#### **Atenção!**

*Esvaziar a tigela antes desta estar demasiado cheia e o produto para cortar ou ralar alcançar o disco de suporte.*

- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

### Cortadora de cubos

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



#### **Perigo de ferimentos devido às lâminas afiadas!**

*Ao desmontar/montar o cortador de cubos, segurar na lâmina circular apenas pelo punho de plástico no meio.*

*Não tocar nas lâminas afiadas da grelha de corte.*

*Segurar apenas no bordo da grelha de corte! Para a limpeza, utilizar uma escova.*

*No caso de trabalhos com o acessório multifunções, o aparelho base só pode ser ligado com a tampa colocada e apertada.*

*Não tocar na abertura de enchimento. Para empurrar os ingredientes, usar só o calcador.*

pt

**Atenção!**  
**Indicações sobre utilização!**

A cortadora de cubos é adequada para cortar:

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

Queijos muito moles (p. ex., Mozzarella, queijo de ovelha) não podem ser processados.

Queijos muito duros (p. ex., Parmesão) não podem ser processados.

**Atenção!**  
**Indicações sobre utilização!**

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

Antes da preparação de carne cozida ou assada, os ossos têm que ser retirados.

Os alimentos não podem estar congelados.

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

Quantidades máximas:

- ingredientes crus e cozinhados **aprox. 3500 g** (valor de orientação: 5x uma tigela cheia)
- Queijo fatiado (p. ex., Gouda) e queijo duro (p. ex., Emental) **aprox. 300 g** (valor de orientação: 2x uma tigela cheia)

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

**Atenção!**  
**Indicações sobre utilização!**

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

**Indicações importantes:**

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

**Fig. 3**

- Colocar a tigela sobre uma superfície de trabalho lisa e limpa.
- Inserir a grelha de corte no suporte base. Dar atenção os entalhes!
- Abrir os grampos de fecho no suporte base e colocar a lâmina circular no suporte base.
- Fechar os grampos de fecho.
- Colocar a cortadora de cubos sob a tigela (seta da cortadora de cubos sobre a seta da tampa) e rodá-la em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente (fig. 3-3). A peça de encaixe tem de ser rodada até ao batente dentro do bico da tampa.
- Colocar a tampa sobre a tigela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente. A peça de encaixe do punho tem de estar bem encaixada.
- Colocar a tampa de accionamento base sobre o adaptador e encaixar.
- Ligar a ficha à tomada.
- Segurar bem o aparelho base e o acessório multifunções e ligar o aparelho (velocidade turbo).

- Colocar os alimentos para cortar na abertura de enchimento. Em caso de necessidade, pressionar suavemente os alimentos com o calcador. Em caso de necessidade, cortar, primeiro, os alimentos em pedaços menores.

**Atenção!**

*Esvaziar a tigela antes de esta ficar tão cheia que os cubos cheguem à cortadora de cubos. Para isso:*

- Rodar a tampa com a cortadora de cubos no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la.
- Esvaziar a tigela.
- Colocar a tampa novamente sobre a tigela e rodá-la no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ao batente. A peça de encaixe do punho tem de estar bem encaixada.

- Depois da preparação libertar a tecla de ligação.

**Depois do trabalho**

- Desligar a ficha da tomada.
- Premir as teclas de desbloqueio e retirar o aparelho base da tampa de accionamento.
- Rodar a tampa no sentido dos ponteiros do relógio e retirá-la da tigela.

Dependendo da ferramenta/do conjunto utilizado:

- Pegar na lâmina universal/vara para massas pesadas pela pega de plástico e retirá-las

ou

- Pegar o disco de suporte nas cavidades e retirá-los para fora da tigela.
- Rodar o disco de suporte e, pressionando com cuidado de baixo para cima, retirar a placa de intercalar (Fig. 13).

ou

Desmontar a cortadora de cubos:

**Fig. 11**

- Retirar a a cortadora de cubos da tampa, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
- Abrir os grampos de fecho e retirar a lâmina circular.
- Remover os restos da grelha de corte com o auxílio do objecto de limpeza próprio para esse fim. Rodar a cabeça do objecto de limpeza para o tamanho correspondente à grelha de corte.
- Retirar a grelha de corte do suporte base.

**Limpeza****Atenção!**

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

*Não lavar peças da cortadora de cubos na máquina de lavar loiça. As lâminas ficam rombas.*

- Só limpar a tampa do acessório multifunções com um pano húmido.
- A tigela, a lâmina universal, a vara para massas pesadas, os discos de suporte e as placas de intercalar podem ir à máquina de lavar loiça.
- Não prender as peças de plástico na máquina de lavar loiça, para evitar que sofram deformações.
- Pré-lavar todas as peças da cortadora de cubos sob água corrente.

Limpar os componentes com uma escova.

- i** Ao preparar, p. ex., cenouras e couve roxa, formam-se manchas nas peças de plástico, que se eliminam facilmente com algumas gotas de óleo alimentar.

**Exemplo de aplicação****Massa para pão****Receita base:**

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

- Colocar todos os ingredientes (excepto água) na tigela.
- Misturar os ingredientes com a vara para massas à velocidade turbo.
- Após alguns segundos, adicionar a água pela abertura de enchimento.
- Processar tudo com velocidade turbo.

A nossa sugestão:

Aparelho ligado durante 1½ minutos  
Tempo máximo ligado: 2 minutos

**Quantidade máxima:** 1 x a receita base

**Nota:** Só é possível produzir a quantidade da receita base consecutivamente, no máximo, 2x.

pt

**Massa quebrada****Receita base:**

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

- Deitar todos os ingredientes na tigela.
- Misturar os ingredientes com velocidade turbo.
- Deixar a massa arrefecer.  
Em caso de necessidade, continuar a trabalhar a massa.

**Quantidade máxima:** 1 x a receita base**Salada «Olivie»**

(para 2 pessoas)  
 2 batatas cozidas, arrefecidas  
 1 cenoura cozida  
 2 ovos bem cozidos  
 100 g de peito de frango cozido  
 1 pepino de conserva ou marinado  
 1 pepino para salada  
 150 g de ervilhas, pequenas (1 lata pequena)  
 Sal e pimenta  
 125 g de maionese

- Cortar em cubos os ovos, os pepinos, a carne, as cenouras e as batatas cozidas, depois de frias.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Misturar com maionese e servir.

**Salada «Vinaigrette»**

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



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

**Salada «Stolichny»**

(para 2 pessoas)  
 150 g mortadela  
 3 batatas cozidas, arrefecidas  
 2 pepinos de conserva ou pepinos marinados  
 1 cenoura cozida  
 Ervilhas, meia lata  
 Sal e pimenta

Tempero:

¼ de copo de natas azedas  
 ¼ de copo de maionese

- Cortar em cubos as cenouras e as batatas cozidas (depois de frias), o presunto e os pepinos à velocidade turbo.
- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta.
- Misturar todos os ingredientes.  
Servir com as natas azedas e maionese.

**Salada de camarão**

(para 2 pessoas)  
 150 g de frango cozido  
 150 g batatas cozidas, arrefecidas  
 100 g de pepinos para salada  
 Alface  
 25 g de miolo de camarão  
 1–2 ovos bem cozidos  
 75 g de maionese

- Cortar em cubos os ovos, os pepinos, o miolo de camarão, a carne cozida, as cenouras e as batatas cozidas (depois de frias) à velocidade turbo.
- Cortar em pedaços pequenos as folhas de alface.
- Temperar com sal e pimenta.
- Servir com maionese.

## Sopa «Okroshka»

(para 2 a 3 pessoas)

1 litros de Kwas (= Bebida de origem russa)

150 g de peito de frango

1–3 batatas cozidas, arrefecidas

1–3 ovos bem cozidos

½ molho de rabanetes (4–5 unidades)

1–2 pepinos para salada

¼ molho de alho porro (ca. 25 g)

Salsa e aneto

1–2 colheres de sopa de natas azedas

Mostarda, açúcar

- Cortar em cubos os ovos, os pepinos, os rabanetes, o chouriço ou o peito de frango, as cenouras e as batatas cozidas (depois de frias) à velocidade turbo.
- Misturar bem as natas azedas, o alho porro picado e os ovos com mostarda e açúcar e diluir com um pouco de kwas.
- Misturar os ingredientes cortados em cubos, a salsa e aneto picados.
- Temperar com sal e pimenta.

el

## Για την ασφάλειά σας

Το εξάρτημα αυτό προορίζεται για το μπλέντερ χειρός MSM8... .  
 Προσέξτε τις οδηγίες χρήσης του μπλέντερ χειρός.  
 Τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα μόνο για τη χρήση που περιγράφεται  
 στις παρούσες οδηγίες.

### **▲ Υποδείξεις ασφαλείας για την παρούσα συσκευή**

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι. Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.

Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.

#### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι!**

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Μην πιάνετε ποτέ στις λεπίδες του μαχαιριού γενικής χρήσης.

Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.

Μην πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης με τα χέρια γυμνά.

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα!

Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτηση στον φέροντα δίσκο. Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές. Κατά την αποσυναρμολόγηση/συναρμολόγηση του κόφτη κύβων πιάνετε τον δίσκο μαχαιριού στην πλαστική λαβή στο κέντρο. Μην πιάνετε τα κοφτερά μαχαίρια του πλέγματος κοπής. Πιάνετε το πλέγμα κοπής μόνο στην άκρη! Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

#### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πιτσιλίσματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.

#### **Σημαντικό!**

Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένη τη βασική συσκευή. Μη δουλεύετε ποτέ με τη ράβδο μπλέντερ/το πόδι μίξερ μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης ή αντίστοιχα στο μπολ του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή. Μην βυθίζετε ποτέ μέσα σε υγρά το επίθεμα του κόφτη γενικής χρήσης, το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος καθώς και το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης του εργαλείου ανάδευσης και μην τα πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

### ⚠ Επεξήγηση των συμβόλων στη συσκευή ή αντίστοιχα στα εξαρτήματα



Προσοχή! Περιστρεφόμενα εργαλεία.

Μην πιάνετε στο άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.



Μην πλένετε το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος στο πλυντήριο πιάτων.



Μην βυθίζετε ποτέ μέσα σε υγρά το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος και μην το πλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό.



Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ του εξαρτήματος πολλαπλής λειτουργίας (🔒) και ασφαλίστε το (🔒).



Τοποθετήστε τον κόφτη κύβων στο καπάκι (🔒) και ασφαλίστε το (🔒).

Πριν τη χρήση διαβάστε προσεκτικά τις παρούσες οδηγίες, ώστε να γνωρίζετε σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας και χειρισμού για την παρούσα συσκευή. Παρακαλείσθε να φυλάξετε τις οδηγίες χρήσης. Κατά την παραχώρηση της συσκευής σε τρίτους δώστε μαζί τις οδηγίες χρήσης.

### Κόφτης γενικής χρήσης L

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

Εικόνα **A**

1 Κόφτης γενικής χρήσης L/XL

2 Μαχαίρι

3 Επίθεμα

4 Καπάκι

5 Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου (μόνο μέγεθος L) \*

\* σε μερικά μοντέλα

Με τον κόφτη γενικής χρήσης XL εκμεταλλεύεστε την πλήρη ισχύ της συσκευής στην παρασκευή αλείμματος με μέλι (σε περίπτωση τήρησης των προδιαγραφών της συνταγής, βλ. ξεχωριστές οδηγίες χρήσης για αυτό το εξάρτημα). Κόφτη γενικής χρήσης μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (Κωδικός παραγγελίας 753122).

### Χειρισμός

Ο κόφτης γενικής χρήσης είναι κατάλληλος για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα **B**).

Με το μαχαίρι ice crush μπορείτε να θρυμματίσετε πάγο. Ιδανική ποσότητα επεξεργασίας 4–6 παγάκια.

el

**Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!**

Μη βάζετε ποτέ τα χέρια σας μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης και μην πιάνετε το μαχαίρι. Πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή. Μην πιάνετε το μαχαίρι του κόφτη γενικής χρήσης με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.

**Προσοχή!**

Χρησιμοποιείτε τον κόφτη γενικής χρήσης μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!

**Προσοχή!**

Πριν το κόψιμο κρέατος αφαιρείτε τους χόνδρους, τα κόκαλα και τους τένοντες. Ο κόφτης γενικής χρήσης δεν είναι κατάλληλος για την άλεση και το κόψιμο πολύ σκληρών τροφίμων (κόκκοι καφέ, γουλιά, μοσχοκάρυδο) και κατεψυγμένων τροφίμων (φρούτα ή παρόμοια).

**Εικόνα 3**

- Τοποθετήστε τον κόφτη γενικής χρήσης σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας και πιέστε τον.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

**Προσοχή!**

Το μαχαίρι πρέπει να βρίσκεται σε ευθεία θέση μέσα στον κόφτη γενικής χρήσης, για να εφαρμόζει σωστά το προσάρτημα (Εικόνα 3-3).

- Τοποθετήστε το επίθεμα στον κόφτη γενικής χρήσης και γυρίστε το στη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει αισθητά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατήστε γερά τη βασική συσκευή και τον κόφτη γενικής χρήσης και θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία (Ταχύτητα Turbo).
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

**Μετά την εργασία**

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Γυρίστε το επίθεμα αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού και πάρτε το από τον κόφτη γενικής χρήσης.
- Πιάστε το μαχαίρι στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- Για τη φύλαξη επεξεργασμένων τροφίμων στον κόφτη γενικής χρήσης τοποθετήστε το καπάκι.

**Καθαρισμός****Προσοχή!**

Μη βυθίζετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.

- Ο κόφτης γενικής χρήσης, το μαχαίρι και το καπάκι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Σκουπίστε το επίθεμα μόνο με βρεγμένο πανί.

**Εργαλείο χτυπήματος**

Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.

**Εικόνα 4**

**6 Προσάρτημα μετάδοσης κίνησης για το εργαλείο ανάδευσης**

**7 Εργαλείο χτυπήματος**

Εργαλείο ανάδευσης μπορείτε να παραγγείλετε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών (κωδ. παραγγελίας 753124).

**Χειρισμός**

Το εργαλείο ανάδευσης είναι κατάλληλο για το χτύπημα κρέμας γάλακτος σε σαντιγί, μαρέγκακ και αφρόγαλου από καυτό (70 °C το πολύ) και κρύο γάλα (8 °C το πολύ) καθώς και για την παρασκευή σαλτσών και επιδορπίων.

**Κίνδυνος ζεματισματος!**

Κατά την επεξεργασία καυτού γάλακτος χρησιμοποιείτε ένα ψηλό, στενό δοχείο ανάμιξης. Τα τυχόν πιτσιλλίσματα από το καυτό γάλα μπορούν να οδηγήσουν σε εγκαύματα.



**Εικόνα D**

- Βάλτε τα τρόφιμα μέσα στο ποτήρι μίξερ.
- Τοποθετήστε το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή και αφήστε το να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε το εργαλείο χτυπήματος στο προσάρτημα μετάδοσης κίνησης και αφήστε το να κουμπώσει.

**Προσοχή!**

*Μην τοποθετήσετε το εργαλείο χτυπήματος ποτέ χωρίς το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης στη βασική συσκευή (Εικόνα D-3).*

- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών (σύσταση: μεγάλος αριθμός στροφών).
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το ποτήρι μίξερ γερά και πατήστε το επιθυμητό πλήκτρο ενεργοποίησης.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

**Μετά την εργασία**

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.
- Βγάλτε το εργαλείο χτυπήματος από το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης.

**Καθαρισμός****Προσοχή!**

*Μη βυθίσετε ποτέ το προσάρτημα της μετάδοσης κίνησης μέσα σε υγρά ούτε να το καθαρίσετε κάτω από τρεχούμενο νερό ή μέσα στο πλυντήριο πιάτων.*

- Το εργαλείο ανάδευσης μπορεί να πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Το προσάρτημα μετάδοσης κίνησης επιτρέπεται να το σκουπίζετε μόνο με βρεγμένο πανί.

**Πολυλειτουργικό εξάρτημα**

**Παρακαλείσθε ν' ανοίξετε τις σελίδες με τις εικόνες.**

**Εικόνα A**

- 8 Μπολ
- 9 Εργαλείο ζυμώματος
- 10 Μαχαίρι γενικής χρήσης
- 11 Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους

**12 Ένθετοι δίσκοι**

- a Ένθετο κοπής – χοντρό
- b Ένθετο κοπής – φιλό κόψιμο
- c Ένθετο τριψίματος – μέτριο τρίψιμο
- d Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο \*

**13 Κυβοκόφτης**

- a Δίσκος μαχαιριού
- b Πλέγμα κοπής, μικρό (περ. 9 mm)
- c Πλέγμα κοπής, μεγάλο (περ. 13 mm) \*
- d Βασικός φορέας
- e Καθαριστής πλέγματος κοπής (στρεφόμενη κεφαλή για διάφορα πλέγματα κοπής)

**14 Καπάκι με μετάδοση κίνησης****15 Πιεστής**

\* σε μερικά μοντέλα

**Χειρισμός**

Το εξάρτημα πολλαπλής λειτουργίας είναι κατάλληλο για το ζύμωμα, το κόψιμο και το τρίψιμο τροφίμων. Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα B).



**Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι του μίξερ/την περιστρεφόμενη κίνηση!**

*Σε εργασίες με το πολυλειτουργικό εξάρτημα η βασική συσκευή επιτρέπεται να ενεργοποιηθεί μόνο με τοποθετημένο και καλά βιδωμένο το καπάκι. Κατά τη λειτουργία μη βάζετε ποτέ το χέρι σας μέσα στο μπολ. Για το σπρώξιμο υλικών χρησιμοποιείτε πάντοτε τον πιεστή. Μετά τη θέση εκτός λειτουργίας εξακολουθεί να λειτουργεί η κίνηση για λίγο χρόνο ακόμη. Αλλάζετε τα εργαλεία μόνον, όταν η κίνηση είναι ακινητοποιημένη.*

**Προσοχή!**

*Χρησιμοποιείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση!*

**Προσοχή!**

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

## Εργαλείο ζυμώματος/Μαχαίρι γενικής χρήσης

**Εργαλείο ζυμώματος** για το ζύμμαμα μικρών ποσοτήτων ζύμης.

**Μαχαίρι γενικής χρήσης** για το κόψιμο κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, αρωματικών χόρτων, σκόρδου, φρούτων, λαχανικών, καρυδιών, φουντουκιών, αμυγδάλων.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα 1).



### **Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!**

*Μην πιάνετε ποτέ στις λεπίδες του μαχαίριού γενικής χρήσης.*

*Πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης μόνο στην πλαστική λαβή.*

*Μην πιάνετε το μαχαίρι γενικής χρήσης με τα χέρια γυμνά. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιείτε βούρτσα.*

### **Εικόνα 1**

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε το μαχαίρι/το εργαλείο ζυμώματος.
- Βάλτε μέσα τα τρόφιμα.

### **Προσοχή!**

*Το μαχαίρι/το εργαλείο ζυμώματος πρέπει να βρίσκεται ίσια μέσα στο μπολ, ώστε να εφαρμόζει σωστά το καπάκι (Εικόνα 1-3).*

- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Η ασφάλιση στη συσκευή πρέπει να έχει κουμπώσει σωστά. Όταν βρίσκονται μεγάλες ποσότητες υλικών μέσα στο μπολ, μπορεί να είναι λίγο δύσκολη η τοποθέτηση του καπακιού. Στρέψτε ενδεχομένως τη ζεύξη με τα τρία πτερύγια στην κάτω πλευρά του καπακιού στη σωστή θέση.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Τοποθετήστε τον πιεστή.
- Βάζετε το φινις στην πρίζα.
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το λειτουργικό εξάρτημα γερά και ενεργοποιήστε τη συσκευή (ταχύτητα τούρμπο).

- Για να συμπληρώσετε υλικά, αφήστε ελεύθερο το πλήκτρο ενεργοποίησης. Περιμένετε να ακινητοποιηθεί το εργαλείο.
- Αφαιρείτε τον πιεστή και προσθέτετε υλικά από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

### **Φέρων δίσκος για ένθετα δίσκους**

#### **Ένθετο κοπής – χοντρό**

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών στον μεγαλύτερο αριθμό στροφών για το κόψιμο π. χ. αγγουριών, καρότων, πατάτας.

#### **Ένθετο κοπής – ψιλό κόψιμο**

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών στον μεγαλύτερο αριθμό στροφών για το κόψιμο π. χ. αγγουριών, καρότων, παντζαριών, κολοκυθιών.

#### **Ένθετο τριψίματος – μέτριο τρίψιμο**

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: π. χ. μήλων, καρότων, τυριού.

#### **Ένθετος δίσκος τριψίματος – χοντρό τρίψιμο (αν υπάρχει)**

Ρυθμίστε τη ρύθμιση του αριθμού στροφών σε υψηλό αριθμό στροφών για το τρίψιμο: πατατών για μπαλάκια πατάτας και πατατοκεφτέδες, φρούτων και λαχανικών για ωμές σαλάτες.

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και τους χρόνους επεξεργασίας του πίνακα (Εικόνα 1).



### **Κίνδυνος τραυματισμού από το κοφτερό μαχαίρι/την**

*Ιδιαίτερη προσοχή, όταν χρησιμοποιείτε τα ένθετα! Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου κατά την τοποθέτησή στον φέροντα δίσκο.*

*Πιάνετε τον φέροντα δίσκο μόνο στις προβλεπόμενες εσοχές λαβές.*

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

### **Προσοχή!**

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

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

**Εικόνα 1**

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετείτε το επιθυμητό ένθετο στον φέροντα δίσκο. **Προσέχετε το σχήμα και τη θέση του ένθετου (Εικόνα 1-1)!**
- Πιάστε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές-λαβές και τοποθετήστε τον στο μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Η ασφάλιση στη συσκευή πρέπει να έχει κουμπώσει σωστά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό αριθμό στροφών με τη ρύθμιση αριθμού στροφών.
- Κρατάτε γερά τη βασική συσκευή και το πολυλειτουργικό εξάρτημα και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Γεμίζετε με τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Σπρώχνετε κατόπιν τα αγαθά για κόψιμο ή τρίψιμο **μόνο με ελαφριά πίεση** με τον πιεστή.

**Προσοχή!**

Αδειάζετε το μπολ προτού γεμίσει και τα κομμένα ή τριμμένα αγαθά φθάσουν στον φέροντα δίσκο.

- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

**Κυβοκόφτης**

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

**Κίνδυνος τραυματισμού από τις κοφτερές λάμες!**

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

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

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

**Προσοχή!  
Υποδείξεις εφαρμογής!**

Ο κόφτης κύβων είναι κατάλληλος για το κόψιμο:

- πατάτες (ωμές ή βραστές),
- Λαχανικών όπως π. χ. καρότα, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια, παντζάρι,
- Φρούτων όπως π. χ. μπανάνες, μήλα, αχλάδια, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια,
- αβγά,
- Τυριού όπως π. χ. γκούντα, έμενταλ,
- Μαλακών αλλαντικών (π. χ. μορταδέλα),
- Βραστού ή τηγανητού κρέατος πουλερικών (χωρίς κόκκαλα, αφού κρυώσει).

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

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

**Προσοχή!  
Υποδείξεις εφαρμογής!**

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

Τα τρόφιμα δεν επιτρέπεται να είναι κατεψυγμένα.

Η μέγιστη ποσότητα των σε ένα βήμα εργασίας επεξεργαζομένων τροφίμων δεν επιτρέπεται να υπερβληθεί.

Πριν την περαιτέρω επεξεργασία αφήνετε τη βασική συσκευή επί 30 λεπτά να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

Οι μέγιστες ποσότητες ανέρχονται:

- Οι μέγιστες ποσότητες ανέρχονται: ωμά και βρασμένα υλικά **περ. 3500 g** (ενδεικτική ποσότητα: 5 φορές ένα γεμάτο μπολ)
- Τυρί σε φέτες (π. χ. γκούντα) και σκληρό τυρί (π. χ. έμενταλ) **περ. 300 g** (ενδεικτική ποσότητα: 2 φορές ένα γεμάτο μπολ)

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

el

**Προσοχή!  
Υποδείξεις εφαρμογής!**

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

**Σημαντικές υποδείξεις:**

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

**Εικόνα 1**

- Τοποθετήστε το μπολ επάνω σε λεία και καθαρή επιφάνεια εργασίας.
- Τοποθετήστε το πλέγμα κοπής στον βασικό φορέα. Προσέξτε τις εγκοπές!
- Ανοίξτε τους συνδετήρες κλεισίματος στον βασικό φορέα και τοποθετήστε τον δίσκο μαχαιριών στον βασικό φορέα.
- Κλείστε τους συνδετήρες κλεισίματος.
- Τοποθετήστε τον κόφτη κύβων κάτω από το καπάκι (βέλος στον κόψη κύβων στο βέλος στο καπάκι) και στρέψτε τον αντίθετα στη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα (Εικόνα 1-3). Η ασφάλιση πρέπει να γυριστεί ως το τέρμα στη μύτη του καπακιού.
- Τοποθετήστε το καπάκι επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Η ασφάλιση στη συσκευή πρέπει να έχει κουμπώσει σωστά.
- Τοποθετήστε τη βασική συσκευή πάνω στο επίθεμα και αφήστε τη να κουμπώσει.
- Βάζετε το φιν στην πρίζα.
- Κρατάτε τη βασική συσκευή και το πολυλειτουργικό εξάρτημα γερά και ενεργοποιήστε τη συσκευή (ταχύτητα τούρμπο).
- Βάλτε το τρόφιμα που πρόκειται να κοπούν στον χώρο πλήρωσης.

Αν χρειάζεται σπρώξτε κατόπιν με τον πιεστή και ελαφριά πίεση. Αν χρειάζεται, τεμαχίστε προηγουμένως τα τρόφιμα.

**Προσοχή!**

Αδειάστε το μπολ, προτού αυτό γεμίσει τόσο πολύ και οι κύβοι φθάνουν στον κόφτη κύβων. Γι' αυτό:

- Στρέψτε το καπάκι με τον κόφτη κύβων στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το.
- Αδειάστε το μπολ.
- Τοποθετήστε το καπάκι ξανά επάνω στο μπολ και στρέψτε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού ως το τέρμα. Η ασφάλιση στη συσκευή πρέπει να έχει κουμπώσει σωστά.
- Μετά την επεξεργασία αφήνετε ελεύθερο το πλήκτρο θέσης σε λειτουργία.

**Μετά την εργασία**

- Τραβάτε το φιν από την πρίζα.
- Πατήστε τα πλήκτρα απασφάλισης και αφαιρέστε τη βασική συσκευή από το επίθεμα.
- Στρέψτε το καπάκι στη φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το από το μπολ.

Ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο εργαλείο/ένθετο:

- Πιάστε το μαχαίρι γενικής χρήσης/το εργαλείο ζυμώματος στην πλαστική λαβή και αφαιρέστε το.
- ή
- Πιάνετε τον φέροντα δίσκο στις εσοχές λαβές και τον αφαιρείτε από το μπολ.
- Αναποδογυρίζετε τον φέροντα δίσκο και πιέζετε προσεκτικά το ένθετο από την κάτω μεριά να βγει (Εικόνα 14).

ή

Αποσυναρμολογήστε ξανά τον κόφτη κύβων:

**Εικόνα 11**

- Αφαιρέστε τον κόφτη κύβων από το καπάκι στρέφοντάς τον στη φορά των δεικτών του ρολογιού.
- Ανοίξτε τους συνδετήρες και αφαιρέστε τον δίσκο μαχαιριών.
- Απομακρύνετε τα κατάλοιπα από το πλέγμα κοπής με τη βοήθεια του καθαριστή του πλέγματος κοπής. Στρέψτε την κεφαλή του καθαριστή στο αντίστοιχο μέγεθος του πλέγματος.
- Αφαιρέστε το πλέγμα κοπής από τον βασικό φορέα.

el

## Καθαρισμός

### Προσοχή!

Μη βυθίζετε το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος ποτέ μέσα σε υγρά και μην το κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό ούτε να το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα μέρη του κόφτη κύβων στο πλυντήριο πιάτων, τα μαχαίρια στομώνονται.

- Σκουπίζετε το καπάκι του πολυλειτουργικού εξαρτήματος μόνο με βρεγμένο πανί.
- Το μπολ, το μαχαίρι γενικής χρήσης, το εργαλείο ζυμώματος, οι φέροντες δίσκοι και οι ένθετοι δίσκοι είναι ανθεκτικά στο πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
- Προσέχετε να μη μαγκώσουν τα πλαστικά μέρη μέσα στο πλυντήριο πιάτων, διότι είναι δυνατόν να παραμορφωθούν.
- Ξεπλένετε όλα τα μέρη του κόφτη κύβων κάτω από τρεχούμενο νερό.  
Καθαρίζετε τα μέρη με βούρτσα.

**i** Κατά την επεξεργασία π. χ. καρότων και κόκκινου λάχανου σχηματίζεται μία κόκκινη επίστρωση πάνω στα πλαστικά μέρη, η οποία μπορεί να απομακρυνθεί με μερικές σταγόνες λαδιού φαγητού.

## Παραδείγματα εφαρμογών

### Ζύμη ψωμιού

#### Βασική συνταγή:

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

- Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το νερό μέσα στο μπολ.
- Ανακατέψτε τα υλικά με το εργαλείο ζυμώματος με την ταχύτητα τούρμπο.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα προσθέστε το νερό μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Δουλέψτε τα όλα με την ταχύτητα turbo.  
Η σύστασή μας:  
Χρόνος ενεργοποίησης 1½ λεπτό  
Μέγιστη διάρκεια ενεργοποίησης:  
2 λεπτά

**Μέγιστη ποσότητα:** 1 φορές τη βασική συνταγή

**Υπόδειξη:** Διαδοχικά μπορείτε να παρασκευάσετε το πολύ 2 φορές την ποσότητα της βασικής συνταγής.

### Ζύμη τάρτας

#### Βασική συνταγή:

250 g αλεύρι  
125 g βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)  
125 g ζάχαρη  
1 αβγό

½ φακ. μπέικιν πάουντερ,  
1 φακ. βανίλια  
1 πρέζα αλάτι

- Βάζετε όλα τα υλικά μέσα στο μπολ.
- Ανακατέψτε τα υλικά με την ταχύτητα turbo.
- Βάλτε τη ζύμη στο ψυγείο.  
Συνεχίστε ανάλογα με τη συνταγή.

**Μέγιστη ποσότητα:** 1 φορές τη βασική συνταγή

### Σαλάτα "Olivie"

(2 μερίδες)

2 βραστάς, κρύες πατάτες  
1 βραστό καρότο  
2 σφιχτά αβγά  
100 g βραστό στήθος κοτόπουλο  
1 αγγούρι τουρσί ή ένα μαριναρισμένο αγγούρι

1 αγγούρι (φρέσκο)  
150 g αρακάς, φιλός (1 μικρή κονσέρβα)  
Αλάτι και πιπέρι  
125 g μαγιονέζα

- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα αυγά, τα αγγούρια και το κρέας με ταχύτητα τούρμπο.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

### Σαλάτα "Vinaigrette"

(2 μερίδες)

2 βραστάς, κρύες πατάτες  
250 g βραστά παντζάρια  
1 βραστό καρότο  
1 αγγουράκι τουρσί  
50 g αρακάς φιλός  
¼ μάτσο πράσα (περ. 25 g)  
Αλάτι και πιπέρι  
50 ml λάδι

- Κόψτε σε ομοιόμορφους κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα καρότα, τα παντζάρια, τα πράσα και τα αγγούρια τουρσί με ταχύτητα τούρμπο.

el

- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ρίχνετε το λάδι και σερβίρετε.

### Σαλάτα "Stolichny"

(2 μερίδες)

150 g μορταδέλα  
3 βραστές, κρύες πατάτες  
2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια

1 βραστό καρότο  
Αρακάς, μία μικρή κονσέρβα  
Αλάτι και πιπέρι

Ντρέσινγκ:

Ό κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος

Ό ποτηριού μαγιονέζα

- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, το καρότο, το ζαμπόν και τα αγγούρια με ταχύτητα τούρμπο.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Ανακατέψτε όλα τα υλικά.  
Προσθέστε την ξινή κρέμα γάλακτος και τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

### Γαριδοσαλάτα

(2 μερίδες)

150 g βρασμένο κρέας κοτόπουλου

150 g βραστές, κρύες πατάτες

100 g αγγούρι

Πράσινη σαλάτα

25 g γαρίδες

1-2 σφιχτά αβγά

75 g μαγιονέζα

- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αυγά, τα αγγούρια, τις γαρίδες και το βραστό κρέας με ταχύτητα τούρμπο.
- Ψιλοκόψτε την πράσινη σαλάτα.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

### Σούπα "Okroshka"

(2-3 μερίδες)

Ρώσικο ποτό Κβας (ελαφριά μπίρα),

1 λίτρα

150 g κρέας από στήθος κοτόπουλου

1-3 βραστές, κρύες πατάτες

1-3 σφιχτά αβγά

½ ματσάκι ραπανάκια (4-5 τεμάχια)

1-2 αγγούρια

¼ μάτσο πράσα (περ. 25 g)

Μαϊντανός και άνηθος

1-2 κ.σ. ξινή κρέμα γάλακτος

Μουστάρδα, ζάχαρη

- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, τα αυγά, τα αγγούρια, τα ραπανάκια, το λουκάνικο ή αντίστοιχα το κρέας από στήθος κοτόπουλου με ταχύτητα τούρμπο.
- Ανακατέψτε την ξινή κρέμα γάλακτος, το ψιλοκομμένο πράσο και τα αβγά καλά με τη μουστάρδα και τη ζάχαρη και αραιώστε με το Κβας.
- Προσθέστε τα κομμένα σε κύβους υλικά, τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και άνηθο.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.

EEE yönetmeliğine uygundur

tr

## Kendi güvenliğiniz için

Bu aksesuar, MSM8... el blenderi için tasarlanmıştır.

El blenderinin kullanma kılavuzuna dikkat ediniz.

Aksesuar sadece bu kılavuzda tarif edilen kullanım için uygundur.

### ▲ Bu cihaz için güvenlik bilgi ve uyarıları

#### **Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır.

Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız. Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.

Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız.

Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.

#### **Keskin bıçaklardan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız.

Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır.

Genel doğrayıcının bıçağına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız. Genel bıçağın ağızlarını kesinlikle tutmayınız. Genel bıçağı sadece plastik tutamak üzerinden tutunuz. Genel doğrama bıçağına çıplak elleriniz ile dokunmayınız.

Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu diski sadece öngörölmüş tutamak çukurları üzerinden tutunuz.

Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz.

Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız. Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz! Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

#### **Haşlanma tehlikesi!**

Sıcak süt işlerken yüksek ve dar bir karıştırma kabı kullanınız.

Şıcak süt etrafa sıçrayabilir ve haşlanmalara neden olabilir.

#### **Önemli!**

Aksesuarları cihaza sadece ana cihaz duruyorken takınız ve çıkarınız. Kesinlikle genel doğrayıcı içinde blender/karıştırma ucu ya da çok fonksiyonlu aksesuar kabı varken kullanmayınız.

Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz. Genel doğrayıcının üst parçasını, çok fonksiyonlu aksesuar kapağını ve çırpma telinin ön dişli düzeneğini kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemeyiniz.

tr

## ▲ Cihazdaki ya da aksesuarlardaki sembollerin açıklaması



Dikkat! Dönen aletler.

Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız.



Çok fonksiyonlu aksesuar kapağını bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemeyiniz.



Çok fonksiyonlu aksesuarın kapağı kesinlikle suya sokulmamalıdır ve bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.



Kapağı çok işlevli aksesuarın kabının üzerine yerleştiriniz (🔒) ve kilitleyiniz (🔒).



Küp şeklinde kesme ünitesini kapağın içine yerleştiriniz (🔒) ve kilitleyiniz (🔒).

**Bu cihaz için güvenlik ve kullanım bilgileri elde etmek için, cihazı kullanmaya başlamadan önce işbu kılavuzu itinala okuyunuz.**

Kullanma kılavuzunu itinala bir şekilde okuyunuz ve ileride lazım olma ihtimalinden dolayı saklayınız.

Cihazı başka birine verecek veya satacak olursanız, kullanma kılavuzunu da veriniz.

## Genel doğrayıcı L

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 1

1 Genel doğrayıcı L/XL

2 Bıçak

3 Üst parça

4 Kapak

5 Buz doğrama bıçağı (sadece Ebat L için) \*

\* Bazı modellerde.

Genel doğrayıcı XL ile ekmek üstüne sürmek için ballı tereyağı hazırlanmasında (ilgili tarifte bildirilen koşullara uyulması halinde; bu aksesuara ait ayrıca sunulan kullanma kılavuzuna bakınız) cihazın tam gücünü ve performansını kullanmış olursunuz. Yetkili servis üzerinden bir universal doğrayıcı siparişi verilebilir (sipariş no. 753122).

## Cihazın kullanılması

Genel doğrayıcı, et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur.

Tabloda (Resim 1) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz. Ice-Crush (buz kırma) bıçağıyla buz kırabilir veya parçalayabilirsiniz.

İşlenebilecek en uygun katı besin miktarı: 4-6 küp buz



**Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Genel doğrayıcının içindeki bıçağı kesinlikle tutmayınız. Genel doğrayıcının bıçağı sadece plastik kulpundan tutulmalıdır. Genel doğrayıcının bıçağına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

### Dikkat!

Genel doğrayıcıyı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanınız!

### Dikkat:

Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır. Genel doğrayıcı, çok sert (kahve çekirdeği, turp, küçük Hindistan cevizi) ve dondurulmuş (meyve v.b.) besinleri doğramak için uygun değildir.



**Resim B**

- Üniversal doğrayıcıyı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz ve oturması için bastırınız.
- Bıçağı takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

**Dikkat!**

*Üst parçanın doğru oturması için, bıçak genel doğrayıcı içine düzgün oturmalıdır (resim B-3).*

- Üst ara parçayı üniversal doğrayıcı üzerine takınız ve duyulur şekilde kilitleninceye kadar, saatin çalışma yönünde çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve genel doğrayıcıyı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz (Turbo hız).
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

**İşiniz sona erdikten sonra**

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Üst ara parçayı saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz ve üniversal doğrayıcıdan ayırıp çıkarınız.
- Bıçağı plastik sapından tutunuz ve genel doğrayıcıdan dışarı çıkarınız.
- Kapak, işlenmiş besinleri muhafaza etmek için, genel doğrayıcının.

**Cihazın temizlenmesi****Dikkat!**

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

- Genel doğrayıcı, bıçak ve kapak bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur.
- Üst parçayı sadece nemli bir bez ile siliniz.

**Çırpma teli**

**Lütfen resimli sayfaları açınız.**

**Resim A****6 Çırpma teli için dişli düzeneği ön parçası****7 Çırpma teli**

Bir çırpma teli yetkili servis üzerinden ısmarlanabilir (Sipariş no. 753124).

**Cihazın kullanılması**

Çırpma teli, kremşanti, çırpma yumurta akı ve süt köpüğü sıcak (azm. 70 °C) ve soğuk süt (azm. 8 °C) ile çırpma için olduğu gibi, sos ve tatlı türleri işlenmesinde kullanılmaya elverişlidir.

**Haşlanma tehlikesi!**

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

**Resim D**

- Besinleri karıştırma kabına doldurunuz.
- Dişli ara parçayı ana cihaza takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.
- Çırpma telini dişli ara parçaya takınız ve yerine oturmasını sağlayınız.

**Dikkat!**

*Çırpma telini ana cihaza kesinlikle dişli ara parçasız takıp yerleştirmeyiniz (Resim D-3).*

- Elektrik fişini prize takınız.
- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzenu ile ayarlayınız (öneri: yüksek devir sayısı).
- Ana cihazı ve karıştırma kabını sıkı tutunuz ve istediğiniz devreye sokma tuşuna basınız.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

**İşiniz sona erdikten sonra**

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı dişli düzeneği ön parçasından çıkarınız.
- Çırpma telini dişli ara parçadan çıkarınız.

**Cihazın temizlenmesi****Dikkat!**

*Dişli düzeneği ön parçasını kesinlikle sıvıların içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.*

- Çırpma teli bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Dişli düzeneği ön parçasını sadece nemli bir bez ile siliniz.

tr

## Çok fonksiyonlu aksesuar

Lütfen resimli sayfaları açınız.

Resim 

8 Karıştırma kabı

9 Yoğurma kancası

10 Üniversal bıçak

11 Disk üniteleri için tutucu disk

12 Disk üniteleri

- a Kesme ünitesi – kalın
- b Kesme parçası – ince
- c Raspalama parçası – orta incelikte
- d Rendeleme disk ünitesi – kaba \*

13 Küp kesici

- a Bıçak diski
- b Kesme ızgarası, küçük (yakl. 9 mm)
- c Kesme ızgarası, büyük (yakl. 13 mm) \*
- d Ana mesnet
- e Kesme ızgarası temizleyicisi (farklı kesme ızgaraları için çevrilebilir kafa)


14 Dişli düzenekli kapak

15 Tıkaç

\* Bazı modellerde.

### Cihazın kullanılması

Çok işlevli aksesuar, besinlerin yoğurulması, kesilmesi, raspalanması ve rendelenmesi için uygundur.

Tabloda (Resim ) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.



**Keskin bıçaklarından/dönen tahrik sisteminden (motordan) dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

*Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır.*

*Cihaz çalışırken elinizi karıştırma kabının, yani çanağın içine kesinlikle sokmayınız.*

*Malzemeleri cihazın içine itmek için daima tıkaçı kullanınız.*

*Cihaz kapatıldıktan sonra, tahrik sistemi (motor) kısa bir süre hareket etmeye devam eder. Cihaza takılan aletleri sadece cihazın tahrik sistemi (motor) dururken değiştiriniz.*

#### Dikkat!

*Çok fonksiyonlu aksesuar sadece komple monte edilmiş şekilde kullanılmalıdır!*

#### Dikkat:


*Et doğramadan önce kıkırdak, kemik ve sinirler etten ayrılmalıdır. Çok fonksiyonlu aksesuar, çok sert besinlerin (kahve çekirdeği, turp,*

*küçük Hindistan cevizi, yani muskat) ve dondurulmuş besinlerin (meyve veya benzeri) doğranması için uygun değildir.*

### Yoğurma kancası/Üniversal bıçak

Az miktarda hamur yoğurmak için yoğurma kancası.

**Üniversal bıçağı,** et, sert peynir, soğan, otsu baharatlar, sarımsak, meyve, sebze, fındık türleri ve badem doğramak için uygundur..

Tabloda (Resim ) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.



**Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**


*Genel bıçağın ağızlarını kesinlikle tutmayınız. Genel bıçağı sadece plastik tutamak üzerinden tutunuz.*

*Genel doğrama bıçağına çıplak elleriniz ile dokunmayınız. Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.*

Resim 

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Bıçağı/yoğurma kancasını takınız.
- Doğranacak besinleri doldurunuz.

#### Dikkat!

*Bıçak/yoğurma kancası kabın içine düzgün oturmalıdır ki, kapak doğru otursun (resim -3).*

- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Tutamaktaki kilitleme düzeni yerine doğru oturmuş olmalıdır. Eğer kabın içinde çok miktarda malzeme varsa, kapağın takılıp oturtulması biraz zor olabilir. Gerekirse üç kanatlı kuplajı kapağın alt tarafında doğru konuma çeviriniz.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Tıkaçı kullanınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve çok fonksiyonlu aksesuarı sabit tutunuz ve cihazı çalıştırınız (turbo hız).
- Malzeme ilave etmek için devreye sokma tuşunu serbest bırakınız. Aletin durmasını bekleyiniz.
- Tıkaçı çıkarınız ve malzemeleri ilave etme ağızı üzerinden doldurunuz.
- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

## Disk üniteleri ile tutucu disk

### Kesme ünitesi – kalın

Şu besinleri kesmek için devir sayısı ayar düğmesini azami devir sayısına ayarlayınız: örn. salatalık, havuç, patates.

### Kesme parçası – ince

Şu besinleri kesmek için devir sayısı ayar düğmesini azami devir sayısına ayarlayınız: örn. salatalık, havuç, kırmızı turp, kabak.

### Raspalama ünitesi – orta incelikte

Şu besinleri raspalamak için, devir sayısı ayar düğmesini yüksek devir sayısına ayarlayınız: örn. elma, havuç, peynir.

### Rendeleme disk ünitesi – kaba (eğer varsa)

Şu besinleri rendelemek için, devir sayısı ayar düğmesini yüksek devir sayısına ayarlayınız: Alman usulü patates köftesi ve patates mücveri için patates; çiğ salatalar için meyve ve sebze.

Tabloda (Resim 1) bildirilen azami miktarlara ve işleme sürelerine kesinlikle dikkat ediniz.



### **Keskin bıçaktan/Dönen tahrik sisteminden dolayı yaralanma**

Üniteler ile çalışırken çok dikkatli olunuz! Üniteyi tutma diskine takarken, şekline ve konumuna dikkat edilmelidir. Tutucu diski sadece öngörülmuş tutamak çukurları üzerinden tutunuz. Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.

### **Dikkat:**

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

Lifli besinlerin (pirasa, kereviz, ravent) işlenmesi için disk üniteleri sadece sınırlı uygundur.

### **Resim 1**

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- İsteddiğiniz üniteyi takma diskine yerleştiriniz. **Ünitenin şekline ve konumuna dikkat edilmelidir (Resim 1-1)!**
- Tutucu diski tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve kabin veya çanağın içine yerleştiriniz.
- Kapağı kabin üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Tutamaktaki kilitleme düzeni yerine doğru oturmuş olmalıdır.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.

- İsteddiğiniz devir sayısını, devir sayısı ayar düzeni ile ayarlayınız.
- Ana cihazı ve çok fonksiyonlu aksesuarı sabit tutunuz ve cihazı devreye sokunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besini ilave etme ağızından doldurunuz.
- Kesilecek veya raspalanacak besin tıkaç ile **sadece hafif bastırılarak** cihazın içine itelenmelidir.

### **Dikkat!**

*Kabı, kesilmiş veya raspalanmış besinler tutucu diske temas edecek kadar fazlalıktan önce boşaltınız.*

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

### **Küp kesici**

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



### **Keskin bıçaktan dolayı yaralanma tehlikesi söz konusudur!**

Küp kesicinin parçalarına ayrılmasında/toplanıp monte edilmesinde, bıçak diskini sadece plastik tutamağın (sapın) orta kısmından tutunuz.

Kesme ızgarasının keskin bıçaklarını tutmayınız. Kesme ızgarasını sadece kenardan tutunuz! Temizleme işlemi için bir fırça kullanınız.

Çok fonksiyonlu aksesuar ile çalışırken ana cihaz sadece yerine takılmış ve çevrilip sabitlenmiş kapak ile devreye sokulmalıdır. Elinizi malzeme ilave etme ağız içine sokmayınız. Malzemeleri içeri itmek için sadece tıkaçı kullanınız.



### **Dikkat! Kullanma bilgileri!**

Küp şeklinde kesme ünitesi şu besinlerin kesilmesi için uygundur:

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

Çok yumuşak peynir (örn. Mozzarella, beyaz peynir) işlenemez.

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

tr

**Dikkat!****Kullanma bilgileri**

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

*Besinler dondurulmuş durumda olmalıdır.*

*Bir seferde işlenecek besinlerin azami miktarının aşılmasına dikkat edilmelidir. Çalışmaya devam etmeden önce ana cihazın oda sıcaklığına erişinceye kadar 30 dakika kadar soğumasını bekleyiniz.*

*Şu azami miktarlar geçerlidir:*

- *Şu azami miktarlar geçerlidir:*  
*Çiğ ve pişmiş malzemeler **yakl. 3500 g***  
*(kılavuz değer: 5 x dolu kap)*
- *Kesme peynirde (örn. Gouda) ve sert peynirde (örn. Emmentaler) **yakl. 300 g***  
*(kılavuz değer: 2 x dolu kap)*

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

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

**Önemli bilgiler:**

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

**Resim 1**

- Kabı düz ve temiz bir çalışma alanı üzerine yerleştiriniz.
- Kesme izgarasını ana mesnede yerleştiriniz. Deliklere dikkat ediniz!
- Ana cihazdaki kilitleme kısıkaçlarını açınız ve bıçak diskini ana mesnede yerleştiriniz.
- Kilitleme kısıkaçlarını kapatınız.

- Küp kesiciyi kapağın altına yerleştiriniz ve sonuna kadar (küp şeklinde kesme ünitesindeki ok işareti kabın üzerindeki ok işaretine bakmalıdır), saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz (**resim 3**). Kilit düzeni sonuna kadar kapak dilinin içine çevrilmelidir.
- Kapağı kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Tutamaktaki kilitleme düzeni yerine doğru oturmuş olmalıdır.
- Ana cihazı üst ünite üzerine oturtunuz ve yerine tam oturmasını sağlayınız.
- Elektrik fişini prize takınız.
- Ana cihazı ve çok fonksiyonlu aksesuarı sabit tutunuz ve cihazı çalıştırınız (turbo hız).
- Kesilecek besinleri doldurma ağzından doldurunuz. İhtiyaca göre, tıkaç ile hafif bastırarak içeri itiniz. Eğer gerekirse, besinleri önce doğrayıp küçültünüz.

**Dikkat!**

*Küplerin küp kesiciye ulaşabilmesi için, kabı dolmadan boşaltınız. Bunun için:*

- *Kapağı küp kesici ile saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çıkarınız.*
- *Kabı boşaltınız.*
- *Kapağı tekrar kabın üzerine oturtunuz ve sonuna kadar, saatin çalışma yönünün tersine doğru çeviriniz. Tutamaktaki kilitleme düzeni yerine doğru oturmuş olmalıdır.*

- Besinleri işleme süresinden sonra, devreye sokma tuşunu serbest bırakınız.

**İşiniz sona erdikten sonra**

- Elektrik fişini çekip çıkarınız.
- Kilitlemeyi çözme tuşlarına basınız ve ana cihazı üst parçadan çıkarınız.
- Kapağı saatin çalışma yönünde çeviriniz ve çanaktan çıkarınız.

Kullanılan alete/üniteye göre:

- Genel bıçağı/yoğurma kancasını plastik tutamak üzerinden tutunuz ve dışarı çıkarınız.

veya

- Tutucu disk tutamak çukurları üzerinden tutunuz ve çanaktan dışarı kaldırınız.
- Tutma diskini çeviriniz ve takılı üniteyi alt taraftan dikkatlice bastırıp çıkarınız (**resim 4**).

veya

Küp kesicinin parçalarına ayrılması:

### Resim 11

- Küp kesiciyi saatin çalışma yönünde çevirerek kapaktan çıkarınız.
- Kilitleme kışakçalarını açınız ve bıçak diskini çıkarınız.
- Artıkları kesme ızgarası temizleyicisinin yardımıyla kesme ızgarasından gideriniz. Temizleyicinin kafasını ilgili kesme ızgarası büyüklüğüne çeviriniz.
- Kesme ızgarasını ana mesnetten dışarı çıkarınız.

### Cihazın temizlenmesi

#### Dikkat!

*Çok fonksiyonlu aksesuar kapağını kesinlikle sıvı içine sokmayınız ve musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde yıkayıp temizlemeyiniz.*

*Küp kesicinin parçalarını bulaşık makinesinde temizlemeyiniz, aksi halde bıçaklar körelir.*

- Çok fonksiyonlu aksesuar kapağını sadece nemli bir bez ile siliniz.
- Kap, genel bıçak, yoğurma kancası, tutucu diskler ve disk üniteleri bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Plastik parçaları bulaşık makinesine yerleştirirken, sıkıştırılmamasına dikkat ediniz, aksi halde yıkama işlemi esnasında kalıcı deformasyonlar söz konusu olabilir!
- Küp kesicinin tüm parçalarını musluktan akan su altına tutarak, kısa bir ön yıkamaya tabi tutunuz. Parçaları bir fırça ile temizleyiniz.

- i** Örn. kırmızı lahana ve havuç işlerken, plastik parçalarda renk değişimleri oluşur ve bu renk değişimleri birkaç damla sıvı yemek yağı ile temizlenebilir.

### Uygulama örneği

#### Ekmek hamuru

##### Temel tarif:

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



- Su hariç, tüm malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Malzemeleri yoğurma kancası ile turbo hızını kullanarak karıştırınız.
- Birkaç saniye sonra suyu ilave etme ağız üzerinden ekleyiniz.
- Tüm malzemeleri turbo hız ile işleyiniz. Bizim önerimiz:  
1½ dakika çalıştırma süresi  
Azami çalıştırma süresi: 2 dakika

**Azami miktar:** Temel tarifi 1 misli

**Bilgi:** Ana tarifte kullanılan malzeme miktarını peş peşe azami 2 x işleyip üretebilirsiniz.

#### Gevrek hamur



##### Temel tarif:

- 250 g un
- 125 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 125 g şeker
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya şekeri
- 1 tutam tuz

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

**Azami miktar:** Temel tarifi 1 misli

#### Salata "Olivie"

(2 kişilik)

- 2 pişirilmiş, soğutulmuş patates
- 1 pişirilmiş havuç
- 2 tam pişmiş yumurta
- 100 g pişirilmiş tavuk göğsü eti
- 1 turşu salatalık veya salamuralı salatalık
- 1 salataya doğranan salatalık
- 150 g bezelye, küçük (1 küçük kutu)
- Tuz ve karabiber
- 125 g mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, yumurtaları, salatalıkları ve eti turbo hızı ile küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarıp, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile karıştırınız ve hazırlayınız.



tr

**Salata "Vinaigrette"**

(2 kişilik)

2 pişirilmiş, soğutulmuş patates

250 g pişmiş kırmızı pancar

1 pişirilmiş havuç

1 turşu salatalık

50 g küçük bezelye

¼ deste Frenk soğanı (yakl. 25 g)

Tuz ve karabiber

50 ml yemeklik likit yağ

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, kırmızı pancarı, pırasayı ve turşu salatalıkları turbo hızı ile muntazam büyüklükte küpler şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Yemeklik likit yağ ile yemeğe hazırlayınız.

**Salata "Stolichny"**

(2 kişilik)

150 g Mortadella

3 pişirilmiş, soğutulmuş patates

2 turşu salatalık veya salamuralı salatalık

1 pişirilmiş havuç

Bezelye, yarım kutu

Tuz ve karabiber

Sos:

¼ kutu krema

¼ kavanoz mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, havuçları, jambonu ve salatalıkları turbo hızı ile küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarın, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Tüm malzemeleri karıştırınız. Krema ve mayonez ile karıştırıp hazırlayınız.

**Karides salatası**

(2 kişilik)

150 g pişirilmiş tavuk eti

150 g pişirilmiş, soğutulmuş patates

100 g salataya doğranan salatalık

Yeşil yaprak salatı

25 g karides eti

1–2 tam pişmiş yumurta

75 g mayonez

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları, karides etini ve pişirilmiş eti turbo hızı ile küp şeklinde kesiniz.
- Yeşil yaprak salatayı küçük doğrayınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Mayonez ile yemeğe hazırlayınız.

**Çorba "Okroshka"**

(2–3 kişilik)

Kvas, 1 litre

150 g tavuk göğsü eti

1–3 pişirilmiş, soğutulmuş patates

1–3 tam pişmiş yumurta

½ demet küçük kırmızı turp (4–5 adet)

1–2 salataya doğranan salatalık

¼ deste Frenk soğanı (yakl. 25 g)

Maydanoz ve dereotu

1–2 çorba kaşığı krema

Hardal, şeker

- Pişirilmiş ve soğumuş patatesleri, yumurtaları, salatalıkları, küçük kırmızı turpları, sucuğu ya da tavuk göğsünden eti turbo hızı ile küp şeklinde kesiniz.
- Kremayı, doğranmış Frenk soğanını ve yumurtaları, hardal ve şeker ile iyice karıştırınız ve Kvas ile sulandırınız.
- Küp şeklinde kesilmiş malzemeleri, doğranmış maydanozu ve dereotunu ilave ediniz.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.

Değişiklikler olabilir.

## **Dla własnego bezpieczeństwa**

Wyposażenie przeznaczone jest do blendera MSM8... .

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

### **▲ Wskazówki bezpieczeństwa dla pracy z niniejszym urządzeniem**

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!**

W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie modułu napędowego tylko z nałożoną i mocno przykręconą pokrywą. Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski. Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza. Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas. Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrymi nożami!**

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego.

Nóż rozdrabniacza uniwersalnego chwytać za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noży rozdrabniacza uniwersalnego gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki. Nigdy nie dotykać ostrzy noża uniwersalnego. Nóż uniwersalny chwytać wyłącznie za rękojęść z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noża uniwersalnego gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki. Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek.

Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie.

Podczas demontowania/montowania przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi kratki do cięcia. Kratkę do cięcia chwytać tylko za brzeg! Do czyszczenia używać szczotki.

#### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie.

Gorące mleko może prysnąć i spowodować poparzenie.

#### **Ważne!**

Wyposażenie nakładać i zdejmować tylko wtedy, gdy moduł napędowy jest nieruchomy. Nigdy nie używać blendera/końcówki miksującej w rozdrabniaczu uniwersalnym lub w misce przystawki wielofunkcyjnej. Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni. Przystawki rozdrabniacza uniwersalnego, pokrywy przystawki wielofunkcyjnej oraz przystawki przekładni dla końcówki do ubijania piany nigdy nie zanurzać w cieczach i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce.

pl

## ▲ objaśnienie symboli na urządzeniu względnie wyposażeniu



Uwaga! Obracające się narzędzia.  
Nie wkładać rąk do otworu wspanowego.



Pokrywa przystawki wielofunkcyjnej nie nadaje się do mycia w zmywarce.



Pokrywy przystawki wielofunkcyjnej nigdy nie zanurzać w cieczy i nie myć pod bieżącą wodą.



Pokrywę nałożyć (🔒) na naczynie przystawki wielofunkcyjnej i zablokować (🔒).



Przystawkę do krojenia w kostkę włożyć (🔒) do pokrywy i zablokować (🔒).

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

Proszę starannie przechowywać instrukcję obsługi. Proszę przekazać instrukcję wraz z urządzeniem ewentualnemu kolejnemu właścicielowi.

## Rozdrabniacz uniwersalny L

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek ▲

- 1 Rozdrabniacz uniwersalny L/X
- 2 Nóż
- 3 Nasadka
- 4 Pokrywa
- 5 Nóż Ice-Crush (tylko rozmiar L) \*

\* W niektórych modelach.

Rozdrabniacz uniwersalny XL umożliwia wykorzystanie pełnej wydajności urządzenia przy przyrządzaniu miodu do smarowania kanapek (postępując zgodnie z podaną recepturą, patrz osobna instrukcja obsługi dla tej przystawki).

Rozdrabniacz uniwersalny można zamówić w punkcie zakupu lub w punkcie serwisowym (nr katalogowy 753122).

## Obsługa

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

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek ▲).

Za pomocą noża Ice-Crush można kruszyć lód. Optymalna ilość: 4–6 kostek lodu.



### Niebezpieczeństwo skażenia ostrym nożem!

Nigdy nie dotykać noża rozdrabniacza uniwersalnego. Nóż rozdrabniacza uniwersalnego chwytać za uchwyt z tworzywa sztucznego. Nie dotykać noży rozdrabniacza uniwersalnego gołymi rękoma.

Do czyszczenia używać szczotki.

### Uwaga!

Rozdrabniacz uniwersalny można używać tylko wtedy, gdy jest kompletnie zmontowany!

### Uwaga!

Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna. Rozdrabniacz uniwersalny nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (kawę ziarnistą, chrzanu, gałki muszkatalowej) ani mrożonek (mrożonych owoców itp.).



**Rysunek E**

- Rozdrabniacz uniwersalny postawić na gładkim, czystym podłożu i przycisnąć do niego.
- Włożyć nóż.
- Włożyć produkty.

**Uwaga!**

Nóż w rozdrabniaczu uniwersalnym musi być prosto usadzony, aby nasadka była prawidłowo założona (rysunek E-3).

- Na rozdrabniacz uniwersalny nałożyć nasadkę i przekręcić aż do zatrasku w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Trzymać mocno korpus urządzenia i rozdrabniacz uniwersalny; włączyć urządzenie (prędkość turbo).
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

**Po pracy**

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Nasadkę przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z rozdrabniacza uniwersalnego.
- Nóż chwycić za uchwyt z tworzywa sztucznego i wyjąć.
- Do przechowywania przetworzonych produktów nałożyć pokrywkę na rozdrabniacz uniwersalny.

**Czyszczenie****Uwaga!**

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

- Rozdrabniacz uniwersalny, noże i pokrywa nadają się do mycia w zmywarce.
- Nasadkę wytrzeć tylko wilgotną ścierką.

**Końcówka do ubijania**

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

**Rysunek F****6 Przystawka przekładni dla końcówki do ubijania****7 Końcówka do ubijania**

Końcówkę do ubijania można zamówić w punkcie serwisowym (nr katalogowy 753124).

**Obsługa**

Końcówka do ubijania nadaje się do ubijania śmietany, piany z białek i pianki z mleka (gorące mleko (maks. 70 °C), zimne mleko (maks. 8 °C)) oraz do przygotowywania sosów i deserów.

**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Przy gorącym mleku używać wysokie, wąskie naczynie. Gorące mleko może przysnąć i spowodować poparzenie.

**Rysunek G**

- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika do miksowania.
- Nałożyć przystawkę przekładni na korpus urządzenia i zatrzasnąć.
- Włożyć końcówkę do ubijania do przystawki przekładni i zatrzasnąć.

**Uwaga!**

Nigdy nie wkładać do urządzenia końcówki do ubijania bez przystawki przekładni (rysunek G-3).

- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Nastawić żądaną liczbę obrotów za pomocą regulatora liczby obrotów (zalecenie: wysoka liczba obrotów).
- Trzymać mocno korpus urządzenia i pojemnik i nacisnąć żądany przycisk włącznika.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

**Po pracy**

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć blender z przystawki z przekładnią.
- Wyjąć końcówkę do ubijania z przystawki przekładni.

**Czyszczenie****Uwaga!**

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

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

pl

## Przystawka wielofunkcyjna

Proszę otworzyć składane kartki z rysunkami.

Rysunek 

8 Miska

9 Haki do zagniatania

10 Nóż uniwersalny

11 Nośnik wkładek

12 Wkładki tarczowe

- a Wkładka do cięcia – grubo
- b Wkładka do cięcia – cienko
- c Wkładka do tarcia – średnio
- d Wkładka do tarcia – grubo \*

13 Przystawka do krojenia w kostkę


- a Tarcza z nożami
- b Kratka do cięcia, mała (ok. 9 mm)
- c Kratka do cięcia, duża (13 mm) \*
- d Uchwyt narzędzi
- e Przyrząd do czyszczenia kratki do cięcia (gałka obrotowa do różnych kratki do cięcia)

14 Pokrywa z przekładnią

15 Popychacz

\* W niektórych modelach.

## Obsługa

Przystawka wielofunkcyjna jest przeznaczona do zagniatania, szatkowania, rozdrabniania na wiórki i tarcia artykułów spożywczych. Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek ).



### Niebezpieczeństwo skażenia ostrymi nożami/obracającym się napędem!

W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie modułu napędowego tylko z nałożoną i mocno przykręconą pokrywą.

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski.

Do popychania składników używać tylko i wyłącznie popychacza.

Po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas.

Narzędzia wymieniać tylko wtedy, gdy napęd jest wyłączony i nieruchomy.

### Uwaga!

Przystawkę wielofunkcyjną używać tylko w stanie całkowicie zmontowanym!

### Uwaga!


Przed rozdrabnianiem mięsa usunąć z niego chrząstki, kości i ścięgna.

Przystawka wielofunkcyjna nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych produktów (ziarna kawy, rzodkwi, orzechów muszkatawowych) i mrożonek (owoców itp.).

### Hak do zagniatania/nóż uniwersalny

Hak do zagniatania służy do zagniatania małych ilości ciasta.

Nóż uniwersalny do rozdrabniania mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owoców, warzyw, orzechów, migdałów.

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek ).



### Niebezpieczeństwo skażenia ostrym nożem!


Nigdy nie dotykać ostrzy noża uniwersalnego. Nóż uniwersalny chwycić wyłącznie za rękojęść z tworzywa sztucznego.

Nie dotykać noża uniwersalnego gołymi rękoma. Do czyszczenia używać szczotki.

Rysunek 

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Włożyć nóż/hak do zagniatania.
- Włożyć produkty.

### Uwaga!

Nóż/hak do zagniatania musi być prosto osadzony w misce, żeby pokrywa była prawidłowo nałożona (rysunek -3).

- Nałożyć pokrywę na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu. Blokada przy uchwycie musi być prawidłowo unieruchomiona w zatrzaszku. Nałożenie pokrywy może być trochę utrudnione, gdy w misce znajdują się większe ilości składników. W razie potrzeby przekręcić do odpowiedniej pozycji sprzęgło z trzema skrzydełkami, znajdujące się na dolnej stronie pokrywy.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzasnąć.
- Włożyć popychacz.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Mocno przytrzymać moduł napędowy i przystawkę wielofunkcyjną, następnie włączyć urządzenie (prędkość Turbo).

- W celu dodania składników puścić przycisk włącznika. Poczekać, aż do zatrzymania się narzędzia.
- Wyjąć popychacz i włożyć składniki przez otwór wysypowy.
- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

### Tarcza nośna z wkładkami roboczymi

#### Wkładka do cięcia – grubo

Regulator ustawić na najwyższą prędkość obrotową w celu szatkowania: np. ogórków, marchewek, ziemniaków.

#### Wkładka do cięcia – cienko

Regulator ustawić na najwyższą prędkość obrotową w celu szatkowania: np. ogórków, marchewek, buraków czerwonych, kabaczków.

#### Wkładka do tarcia – średnio

Regulator ustawić na wysoką prędkość obrotową do rozdrabniania na wiórki: np. jabłek, marchewek, sera.

#### Wkładka do tarcia – grubo (o ile występuje)

Regulator ustawić na wysoką prędkość obrotową do tarcia: ziemniaków na kluski, placków ziemniaczanych; owoców i warzyw do surówek.

Należy koniecznie zwracać uwagę na czas rozdrabniania i maksymalne ilości produktów podane w tabeli (rysunek 11).



#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem/obracającym się napędem!**

*Zaleca się zachowanie szczególnej ostrożności przy umieszczaniu wkładek! Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładek przy nasadzaniu na nośnik wkładek. Nośnik wkładek chwytać tylko za przeznaczone do tego wgłębienie. Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.*

#### **Uwaga!**

*Rozdrabnianie bardzo twardych produktów (sera Parmesan, czekolady) wkładkami do tarczy jest niedozwolone.*

*Wkładki do tarczy nadają się tylko w ograniczony sposób do przetwarzania włóknistych warzyw (pory, seler, rabarbar).*

#### **Rysunek 11**

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Nasadzić wybraną wkładkę na nośnik wkładek. **Zwracać uwagę na kształt i położenie wkładki (rysunek 11-1)!**
- Nośnik wkładek chwycić w zagłębieniach i włożyć do miski.
- Nałożyć pokrywę na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu. Blokada przy uchwycie musi być prawidłowo unieruchomiona w zatrzasku.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrasnąć.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Regulatorem liczby obrotów nastawić odpowiednią liczbę obrotów.
- Mocno przytrzymać moduł napędowy i przystawkę wielofunkcyjną, potem włączyć urządzenie.
- Produkty do szatkowania lub rozdrabniania na wiórki wprowadzać przez otwór do napełniania.
- Produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia popychać popychaczem lekko naciskając, bez używania siły.

#### **Uwaga!**

*Miskę opróżnić zanim będzie całkiem pełna, aby rozdrobnione produkty nie dosięgały nośnika wkładek.*

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

#### **Przystawka do krojenia w kostkę**

do cięcia produktów spożywczych na kostki, np. do sałat, zup lub deserów.



#### **Niebezpieczeństwo skaleczenia ostrym nożem!**

*Podczas demontowania/montowania przystawki do krojenia w kostkę chwytać tarczę noża tylko za gałkę z tworzywa sztucznego, która znajduje w środku. Nie dotykać ostrych noży i krawędzi kratki do cięcia. Kratkę do cięcia chwytać tylko za brzeg! Do czyszczenia używać szczotki. W przypadku zastosowania przystawki wielofunkcyjnej dozwolone jest włączenie modułu napędowego tylko z nałożoną i mocno przykręconą pokrywą. Nie wkładać rąk do otworu wysypowego. Produkty popychać tylko popychaczem.*

pl

**Uwaga!****Wskazówki dotyczące użytkowania!**

Przystawka do krojenia w kostkę nadaje się do cięcia:

- ziemniaków (surowych lub gotowanych);
- warzyw takich, jak np. marchwi, ogórków, pomidorów, papryki, cebuli, buraków ćwikłowych;
- owoców takich, jak np. bananów, jabłek, gruszek, truskawek, melonów, kiwi;
- jajek;
- serów takich, jak np. Gouda, Emmentaler;
- miękkiej wędliny (np. mortadela);
- gotowanego lub pieczonego mięsa drobiowego (bez kości, po ochłodzeniu).

Nie można przetwarzać bardzo miękkich serów (np. Mozzarella, Feta).

Nie wolno przetwarzać bardzo twardych serów (np. parmezanu).

**Uwaga!****Wskazówki dotyczące użytkowania!**

Przed przetwarzaniem owoców pestkowych (jabłka, brzoskwinie itd.) należy usunąć ziarnka lub pestki.

Przed przetwarzaniem gotowanego lub pieczonego mięsa należy usunąć wszystkie kości.

Produkty spożywcze nie mogą być zamrożone.

Nie wolno przekraczać ilości maksymalnej produktów spożywczych podanych dla jednego etapu pracy.

Przed dalszym używaniem poczekać 30 minut, aż do ochłodzenia modułu napędowego do temperatury pomieszczenia.

Ilości maksymalne wynoszą:

- składniki surowe i gotowane **ok. 3500 g** (ilość orientacyjna: 5-krotne napełnienie miski)
- sery holenderskie (np. Gouda) i sery twarde (np. Emmentaler) **ok. 300 g** (ilość orientacyjna: 2-krotne napełnienie miski)

**Nieprzestrzeżenie tych wskazówek może doprowadzić do uszkodzenia przystawki do krojenia w kostkę wraz z kratką tnącą i obracającym się nożem.**

**Uwaga!****Wskazówki dotyczące użytkowania!**

W przypadku użycia przystawki do krojenia w kostkę w sposób niezgodny z jej przeznaczeniem, wprowadzenia zmian, lub niewłaściwej obsługi, użytkownik traci prawo do roszczeń w stosunku do firmy Robert Bosch Hausgeräte GmbH za ewentualnie spowodowane szkody. Wyklucza to również odpowiedzialność za uszkodzenia (np. tępe lub zdeformowane noże) spowodowane przetwarzaniem produktów spożywczych, które nie są dozwolone dla tego urządzenia.

**Ważne wskazówki:**

- Owoce/warzywa nie powinny być zbyt dojrzałe, ponieważ wtedy może się wydzielać sok.
- Ugotowane produkty spożywcze schłodzić przed krojeniem; wtedy będą twardsze i lepiej się kroją.
- Poprzez zwiększenie lub zmniejszenie nacisku na popychacz przy popychaniu produktów można wpłynąć na długość krojonych kostek.

**Rysunek 1**

- Miskę ustawić na gładkiej i czystej powierzchni roboczej.
- Włożyć kratkę do cięcia w uchwyt narzędzi. Zwracać uwagę na wycięcia!
- Otworzyć klamry zamykające znajdujące się przy uchwycie narzędzi i włożyć tarczę z nożem do uchwytu narzędzi.
- Zamknąć klamry zamykające.
- Włożyć przystawkę do krojenia w kostkę pod pokrywę (strzałka na przystawce do krojenia w kostkę naprzeciw strzałki na pokrywie) i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu (**rysunek 1-3**). Blokadę należy przekręcić aż do oporu do występu w pokrywie.
- Nałożyć pokrywę na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu. Blokada przy uchwycie musi być prawidłowo unieruchomiona w zatrzasku.
- Nałożyć korpus urządzenia na nasadkę i zatrzaskać.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka.
- Mocno przytrzymać moduł napędowy i przystawkę wielofunkcyjną, następnie włączyć urządzenie (prędkość Turbo).

- Włożyć produkty spożywcze przeznaczone do pokrojenia do otworu wysopowego. W razie potrzeby lekko popychać popychaczem.  
W razie potrzeby uprzednio pokroić produkty na mniejsze kawałki.

**Uwaga!**

Opróżnić miskę zanim będzie tak pełna, że poziom pokrojonych kostek dosięgnie przystawki do krojenia w kostkę. W tym celu:

- Przekręcić pokrywę przystawki do krojenia w kostkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zdjąć.
- Opróżnić miskę.
- Pokrywę nałożyć znów na miskę i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do oporu. Blokada przy uchwycie musi być prawidłowo unieruchomiona w zatrasku.

- Po zmiksowaniu produktów zwolnić przycisk włącznika.

**Po pracy**

- Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nacisnąć przycisk zwalniający blokadę i zdjąć korpus urządzenia z przystawki.
- Przekręcić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć ją z miski.

W zależności od zastosowanego narzędzia/wkładki:

- Nóż uniwersalny/hak do zagniatania chwycić za rękojeść z tworzywa sztucznego i wyciągnąć.

albo

- Chwycić nośnik wkładek za przeznaczone do tego wgłębienie i wyciągnąć z miski.
- Odwrócić nośnik wkładek i ostrożnie wypchnąć nasadzoną wkładkę (rysunek 1).

albo

Demontaż przystawki do krojenia w kostkę:

**Rysunek 1**

- Przystawkę do krojenia w kostkę zdjąć z pokrywy przez przekręcenie zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Otworzyć klamry zamykające i zdjąć tarczę z nożem.
- Resztki wycisnąć z kratki za pomocą przyrządu do czyszczenia kratki do cięcia. Głowicę przyrządu do czyszczenia obrócić na odpowiednią wielkość kratki do cięcia.
- Wyjąć kratkę do cięcia z uchwytu narzędzi.

**Czyszczenie****Uwaga!**

*Pokrywy przystawki wielofunkcyjnej nigdy nie zanurzać w cieczy i nie myć pod bieżącą wodą ani w zmywarce.*

*Części przystawki do krojenia w kostkę nie myć w zmywarce, ponieważ noże ulegają stępieniu.*

- Pokrywę przystawki wielofunkcyjnej wytrzeć tylko wilgotną szmatką.
- Miska, nóż uniwersalny, hak do zagniatania, tarcze nośne i wkładki do tarczy nadają do mycia w zmywarce.
- Zwracać uwagę na to, aby elementy z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji.
- Wszystkie części przystawki do krojenia w kostkę umyć wstępnie pod bieżącą wodą. Poszczególne części wyczyścić szczotką.

- i** Przy obróbce np. czerwonej kapusty i marchewki pozostają przebarwienia na elementach z tworzywa sztucznego, które można usunąć kilkoma kroplami oleju jadalnego.

**Przykład zastosowania****Ciasto chlebowe****Przepis podstawowy:**

250 g mąki  
140 ml wody  
7 g cukru  
7 g margaryny  
0,5 g drożdży  
4 g soli

- Włożyć do miski wszystkie składniki poza mlekiem.
- Zmieszać składniki hakiem do zagniatania włączając prędkość Turbo.
- Po kilku sekundach wlać wodę przez otwór do napełniania.
- Wszystkie składniki mieszać z prędkością Turbo.

Zaleca się:

1½ minuty czasu włączenia

Maksymalny czas włączenia: 2 minuty

**Maksymalna ilość:** 1 raz przepis podstawowy  
**Wskazówka:** Po kolei można najwyżej 2 razy przetworzyć ilość podaną w recepturze podstawowej.



pl

**Ciasto kruche****Przepis podstawowy:**

250 g mąki  
 125 g masła (o temperaturze pokojowej)  
 125 g cukru  
 1 jajko  
 ½ torebka proszku do pieczenia  
 1 torebka cukru waniliowego  
 1 szczypta soli

- Włożyć wszystkie składniki do miski.
- Zmieszać składniki włączając prędkość Turbo.
- Ciasto pozostawić w chłodnym miejscu. W razie potrzeby dalej zagniatć.

**Maksymalna ilość:** 1 raz przepis podstawowy

**Salatka „Olivie“**

(dla 2 osób)

2 ugotowanych, schłodzonych ziemniaków  
 1 ugotowana marchewka  
 2 jajka ugotowane na twardo  
 100 g gotowanego fileta z piersi kurczaka  
 1 ogórek kiszony lub marynowany  
 1 ogórek zielony  
 150 g groszku (1 mała puszka)  
 sól i pieprz  
 125 g majonezu

- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, jajka, ogórki i mięso pokroić w kostki z prędkością Turbo.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z majonezem.

**Salatka „Vinaigrette“**

(dla 2 osób)

2 ugotowanych, schłodzonych ziemniaków  
 250 g ugotowanych czerwonych buraków  
 1 ugotowana marchewka  
 1 ogórek kiszony  
 50 g groszku  
 ¼ pora (ok. 25 g)  
 sól i pieprz  
 50 ml oleju jadalnego

- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, jajka, buraki ćwikłowe, pory i ogórki kiszone pokroić w równomierne kostki z prędkością Turbo.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić olejem jadalnym.

**Salatka „Stolichny“**

(dla 2 osób)

150 g mortadela  
 3 ugotowane, schłodzone ziemniaki  
 2 ogórki kiszone lub marynowane  
 1 ugotowana marchewka  
 groszek (pół puszki)  
 sól i pieprz

Dressing:

¼ kubka kwaśnej śmietany  
 ¼ stoika majonezu

- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, marchewki, szynkę i ogórki pokroić w kostki z prędkością Turbo.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać składniki. Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem.

**Salatka z krabów**

(dla 2 osób)

150 g gotowanego mięsa z kurczaka  
 150 g ugotowanych, schłodzonych ziemniaków  
 100 g ogórka zielonego  
 sałata zielona  
 25 g mięsa z krabów  
 1–2 jajka ugotowane na twardo  
 75 g majonezu

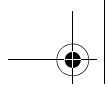
- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, jajka, ogórki, mięso z krabów i ugotowane mięso pokroić w kostki z prędkością Turbo.
- Pokroić sałatę zieloną.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Przyprawić majonezem.

**Zupa „Okroshka“**

(dla 2–3 osób)

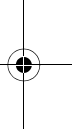
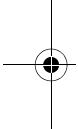
Kwas, 1 litry  
 150 g filetów z piersi kurczaka  
 1–3 ugotowane, schłodzone ziemniaki  
 1–3 jajka ugotowane na twardo  
 ½ pęczek rzodkiewek (4–5 sztuk)  
 1–2 ogórki zielone  
 ¼ pora (ok. 25 g)  
 pietruszka zielona i koperek  
 1–2 łyżki kwaśnej śmietany  
 musztarda, cukier

- Ugotowane, ale już ochłodzone ziemniaki, jajka, ogórki, rzodkiewki, wędlinę lub mięso z piersi kurczaka pokroić w kostki z prędkością Turbo.



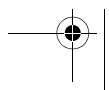
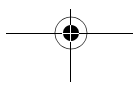
pl

- Kwaśną śmietaną, pokrojonego pora i jajka wymieszać dokładnie z musztardą i cukrem i rozprowadzić kwasem.
- Dodać składniki pokrojone w kostkę, posiekaną zieloną pietruszkę i koperek.
- Przyprawić solą i pieprzem.



Zastrzega się prawo wprowadzania zmian.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH



uk

## Для Вашої безпеки

Це приладдя призначене для ручного блендера MSM8... . Звернути увагу на інструкцію з використання ручного блендера. Приладдя придатне тільки для описаного у цій інструкції використання.

### **▲ Вказівки з техніки безпеки для цього приладу**

#### **Небезпека поранення гострими ножами/обертотвим приводом!**

Під час робот з багатофункціональним приладдям основний блок можна вмикати тільки зі встановленою та міцно закрученою кришкою. Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.

Для підштовхування інгредієнтів користуватися завжди штовхачем.

Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися.

Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

#### **Небезпека поранення гострими ножами!**

Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача.

Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Не торкатися ножа універсального подрібнювача голими руками. Для очищення користуватися щіткою.

Ніколи не торкатися лез універсального ножа. Універсальний ніж брати тільки за пластмасову ручку. Не торкатися універсального ножа голими руками. Для очищення користуватися щіткою.

Дотримуватися особливої обережності під час роботи зі вставками!

Звертати увагу на форму та розташування вставки під час її вставляння до диску для кріплення вставок. Диск для кріплення вставок можна брати тільки за відповідні поглиблення для захвату.

Під час розбирання/збирання насадки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині.

Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї! Для очищення користуватися щіткою.

#### **Небезпека ошпарювання!**

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

#### **Важливо!**

Приладдя можна встановлювати та знімати тільки після зупинки основного блоку. Ні в якому разі не працювати ручним блендером/ніжкою блендера в універсальному подрібнювачі або в чаші багатофункціонального приладдя. Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку без приставки приводу.



Насадку універсального подрібнювача, кришку багатофункціонального приладдя, а також приставку редуктора віничка для збивання ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або у посудомийній машині.

### ▲ Пояснення символів на приладі або приладді



Обережно! Обертіві насадки.

Не встромляти рук до завантажувального отвору.



Не мити кришку багатофункціонального приладдя у посудомийній машині.



Ніколи не занурювати кришку багатофункціонального приладдя у рідини і не мити під проточною водою.



Кришку надіти на чашу багатофункціонального приладдя (🔒) і зафіксувати (🔒).



Насадку для нарізання кубиками вставити до кришки (🔒) і зафіксувати (🔒).

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

Зберігайте, будь ласка, інструкцію з використання. Передавайте інструкцію з використання наступним користувачам разом з приладом.

## Універсальний подрібнювач L

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

Малюнок ▲

- 1 Універсальний подрібнювач L/XL
- 2 Ніж
- 3 Насадка
- 4 Кришка
- 5 Ніж «Ice-Crush» (тільки розмір L) \*

\* В деяких моделях.

Універсальний подрібнювач XL забезпечує Вам використання максимальної потужності приладу при приготуванні медової бутербродної маси (за умов дотримання вказівок, приведених в рецепті, див. окрему інструкцію з використання для цього приладдя).

Універсальний подрібнювач можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 753122).

### Управління

Універсальний подрібнювач придатний для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Обов'язково звертати увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (малюнок ▲).

Ножем «Ice-Crush» Ви можете кришити лід. Оптимальна кількість для переробки: 4–6 кубиків льоду.



**Небезпека поранення  
гострим ножем!**

*Ніколи не торкатися ножа універсального подрібнювача. Ніж універсального подрібнювача слід брати тільки за пластмасову ручку. Не торкатися ножа універсального подрібнювача голими руками. Для очищення користуватися щіткою.*

### Увага!

*Універсальний подрібнювач можна використовувати тільки у повністю зібраному стані!*

uk

**Обережно!**

Перед подрібненням м'яса видалити з нього хрящі, кістки та сухожилля.

Універсальний подрібнювач не придатний для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

**Малюнок 3**

- Встановити універсальний подрібнювач на рівній і чистій робочій поверхні та притиснути.
- Вставити ніж.
- Заповнити продукти.

**Увага!**

Ніж повинен рівно сидіти в універсальному подрібнювачі, щоб насадка сиділа правильно (малюнок 3-3).

- Встановити насадку на універсальний подрібнювач та повернути за годинниковою стрілкою, щоб вона чуно заскочила в паз.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Тримати міцно основний блок та універсальний подрібнювач та ввімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

**Після роботи**

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з насадки.
- Повернути насадку проти годинникової стрілки та зняти її з універсального подрібнювача.
- Взяти ніж за пластмасову ручку та вийняти його.
- Встановити кришку на універсальний подрібнювач для зберігання перероблених продуктів.

**Очищення****Увага!**

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

- Універсальний подрібнювач, ніж та кришку можна мити в посудомийній машині.
- Насадку слід тільки протирати вологою ганчіркою.

**Віничок для збивання**

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

**Малюнок 4**

**6 Приставка приводу для віничка для збивання**

**7 Віничок для збивання**

Віничок для збивання можна замовити через службу сервісу (номер для замовлення: 753124).

**Управління**

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

**Небезпека ошпарювання!**

Під час переробки гарячого молока слід використовувати високу вузьку ємність для змішування.

Гаряче молоко може розбризкатися і призвести до ошпарювання.

**Малюнок 5**

- Заповнити продукти до келиха блендера.
- Встановити приставку приводу на основний блок та зафіксувати.
- Вставити віничок для збивання до приставки приводу та зафіксувати.

**Увага!**

Віничок для збивання ні в якому разі не вставляти до основного блоку без приставки приводу (малюнок 5-3).

- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів (рекомендація: високе число оборотів).
- Тримати міцно основний блок і келих блендера та натиснути бажану кнопку ввімкнення.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

## Після роботи

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з приставки приводу.
- Зняти віничок для збивання з приставки приводу.

## Очищення

### Увага!

Приставку приводу ніколи не занурювати у рідини та не мити під проточною водою або в посудомийній машині.

- Віничок для збивання можна мити в посудомийній машині.
- Приставку приводу слід тільки протирати вологою ганчіркою.

## Багатофункціональне приладдя

Будь ласка, розгорніть сторінки з малюнками.

### Малюнок

#### 8 Чаша

#### 9 Гачок для замішування

#### 10 Універсальний ніж

#### 11 Диск для кріплення вставок

#### 12 Вставки у диск

- Вставка для нарізання – на товсті скибки
- Вставка для нарізання – на тонкі скибки
- Вставка для шаткування – середньо
- Терткова вставка – крупно \*

#### 13 Насадка для нарізання кубиками

- Диск-ніж
- Ріжуча решітка, дрібна (прибл. 9 мм)
- Ріжуча решітка, крупна (прибл. 13 мм) \*
- Основа
- Пристосування для очищення ріжучої решітки (голівка повертається для різних ріжучих решіток)


#### 14 Кришка з редуктором

#### 15 Штовхач

\* В деяких моделях.

## Управління

Багатофункціональне приладдя придатне для перемішування, нарізання, шаткування і натирання продуктів.

Обов'язково звертати увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (**малюнок **).



### Небезпека поранення гострими ножами/обертвим приводом!

Під час робот з багатофункціональним приладдям основний блок можна вмикати тільки зі встановленою та міцно закрученою кришкою.

Під час роботи ніколи не встромляти руки до чаші. Для підштовхування інгредієнтів користуватися завжди штовхачем.

Після вимкнення привід ще деякий час продовжує рухатися. Насадки можна міняти тільки після зупинки приводу.

### Увага!

Багатофункціональне приладдя використовувати тільки у повністю зібраному стані!

### Обережно!

Перед подрібненням м'яса видалити з нього хрящі, кістки та сухожилля.


Багатофункціональне приладдя не придатне для подрібнення дуже твердих продуктів (кавових бобів, редьки, мускатних горіхів) та заморожених продуктів (фруктів тощо).

### Гачок для замішування/

### універсальний ніж

Гачок для замішування для невеликої кількості тіста.

Універсальний ніж для подрібнення м'яса, твердого сиру, цибулі, зелені, часнику, фруктів, овочів, горіхів, мигдалю.

Обов'язково звертати увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (**малюнок **).



### Небезпека поранення гострим ножем!

Ніколи не торкатися лез універсального ножа. Універсальний ніж брати тільки за пластмасову ручку.

Не торкатися універсального ножа голими руками.

Для очищення користуватися щіткою.

### Малюнок

- Встановити чашу на рівній та чистій робочій поверхні.
- Вставити ніж/гачок для замішування.
- Заповнити продукти.

uk

**Увага!**

Ніж/гачок для замішування повинен рівно сидіти у чаші, щоб кришка сиділа правильно (малюнок 13-3).

- Встановити кришку на чашу та повернути її проти годинникової стрілки до упору. Блокування на ручці має бути правильно зафіксованим. Якщо у чаші знаходиться велика кількість інгредієнтів, то установка кришки може бути трохи ускладнена. За необхідності поверніть трьохлопатеве зчеплення з нижнього боку кришки у правильне положення.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити штовхач.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Тримати міцно основний блок і багатофункціональне приладдя та ввімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Для додавання інгредієнтів відпустити кнопку ввімкнення. Дочекайтеся зупинки насадки.
- Вийняти штовхач та завантажити інгредієнти через завантажувальний отвір.
- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

**Диск для кріплення вставок зі вставками у диск****Вставка для нарізання – на товсті скибки**

Регулятор числа оборотів встановити на найвище число оборотів для нарізання, напр.: огірків, моркви, картоплі.

**Вставка для нарізання – на тонкі скибки**

Регулятор числа оборотів встановити на низьке число оборотів для нарізання, напр.: огірків, моркви, сирого буряка, цукіні.

**Вставка для шаткування – середньо**

Регулятор числа оборотів встановити на високе число оборотів для шаткування, напр.: яблука, моркви, сиру.

**Терткова вставка – крупно (за наявності)**

Регулятор числа оборотів встановити на високе число оборотів для натирання: картоплі для кнедлів, дерунів; сирих фруктів і овочів для салатів.

Обов'язково звертати увагу на максимальну кількість і час переробки, зазначені в таблиці (малюнок 13).

**Небезпека поранення гострим ножем/обертвним приводом!**

Дотримуватися особливої обережності під час роботи зі вставками! Звертати увагу на форму та розташування вставки під час її вставляння до диску для кріплення вставок. Диск для кріплення вставок можна брати тільки за відповідні поглиблення для захвату.

Не встромляти рук до завантажувального отвору. Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

**Обережно!**

Подрібнення дуже твердих продуктів (сир «Пармезан», шоколад) за допомогою вставок у диск не допустиме.

Вставки у диск тільки умовно придатні для переробки волокнистих продуктів (цибулі-порею, селери, ревеню).

**Малюнок 13**

- Встановити чашу на рівній та чистій робочій поверхні.
- Вставити бажану вставку в диск для кріплення вставок. **Звернути увагу на форму та розташування вставки (малюнок 13-1)!**
- Диск для кріплення вставок взяти за поглиблення для захвату та вставити у чашу.
- Встановити кришку на чашу та повернути її проти годинникової стрілки до упору. Блокування на ручці має бути правильно зафіксованим.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Встановити бажане число оборотів за допомогою регулятора числа оборотів.
- Тримати міцно основний блок і багатофункціональне приладдя та ввімкнути прилад.
- Продукти для нарізання чи шаткування завантажувати через завантажувальний отвір.
- Підштовхувати продукти для нарізання чи шаткування штовхачем, **не натискаючи сильно**.

**Увага!**

Спустошити чашу, перш ніж нарізані чи нашатковані продукти наповнять її до диска для кріплення вставок.

- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

**Насадка для нарізання кубиками**

для нарізання продуктів кубиками, напр., для салатів, супів і десертів.

**Небезпека поранення гострим ножем!**

Під час розбирання/збирання насадки для нарізання кубиками диск-ніж можна брати тільки за пластмасову ручку посередині.

Не торкатися гострих ножів ріжучої решітки. Ріжучу решітку брати тільки за краї! Для очищення користуватися щіткою.

Під час робот з багатофункціональним приладдям основний блок можна вмикати тільки зі встановленою та міцно закрученою кришкою.

Не встромляти рук до завантажувального отвору. Для підштовхування користуватися тільки штовхачем.

**Увага!  
Вказівки з використання!**

Насадка для нарізання кубиками придатна для нарізання:

- картоплі (сирої чи вареної);
- овочів, як напр.: моркви, огірків, помідорів, солодкого перцю, цибулі, червоного буряка;
- фруктів, як напр.: бананів, яблук, груш, полуниць, динь, ківі;
- яєць;
- сиру, як напр.: «Гауда», «Емментальський»;
- м'якої вареної ковбаси (напр., «Мортаделла»);
- вареного чи смаженого м'яса птиці (без костей, після охолодження).

Переробка дуже м'якого сиру (напр., моцарелла, бринза) не можлива.

Дуже твердий сир (напр., «Пармезан») не можна переробляти.

**Увага!****Вказівки з використання!**

Перед переробкою насінневих і кісточкових плодів (яблука, персики тощо) кісточки чи насіння слід виийняти.

Перед переробкою вареного чи смаженого м'яса слід видалити кістки.

Продукти не мають бути в замороженому стані.

Не перевищувати максимальну кількість продуктів, що переробляються за один прийом. Дати основному блоку охолонути до кімнатної температури протягом 30 хвилин перед подальшою переробкою.

Максимальна кількість:

- сирі і варені інгредієнти **прибл. 3500 г** (орієнтовно: 5 наповнених чаш)
- нарізний сир (напр., «Гауда») і твердий сир (напр., «Емментальський») **прибл. 1000 г** (орієнтовно: 2 наповнених чаші)

**Недотримання цих вказівок може призвести до пошкодження насадки для нарізання кубиками, вкл. ріжучу решітку і обертовий ніж.**

В разі використання насадки для нарізання кубиками не за призначенням, в зміненому стані або неналежним чином, компанія «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» не несе ніякої відповідальності за можливі пошкодження. Це виключає також відповідальність за пошкодження (напр., тупі або деформовані ножі), які виникають в результаті переробки непризначених для цього продуктів.

**Важливі вказівки:**

- Фрукти/овочі не повинні бути переспілими, інакше з них може витекти сік.
- Варені продукти слід перед нарізанням охолодити, тоді вони стануть тугшими, що забезпечить кращі результати при нарізання.
- Довжина кубиків залежить від сили натискання на штовхач під час підштовхування.

uk

**Малюнок 1**

- Встановити чашу на рівній та чистій робочій поверхні.
- Вставити ріжучу решітку в основу. Звернути увагу на виїмки!
- Затискувачі на основі відкриті і вставити диск-ніж в основу.
- Затискувачі закрити.
- Насадку для нарізання кубиками вставити під кришку (стрілка на насадці для нарізання кубиками навпроти стрілки на кришці) і повернути до упору проти годинникової стрілки (**малюнок 1-3**). Блокування має бути поверненим до упору у носик кришки.
- Встановити кришку на чашу та повернути її проти годинникової стрілки до упору. Блокування на ручці має бути правильно зафіксованим.
- Встановити основний блок на насадку та зафіксувати.
- Вставити штепсельну вилку в розетку.
- Тримати міцно основний блок і багатофункціональне приладдя та ввімкнути прилад (турбо-швидкість).
- Завантажити продукти для нарізання в прийомний бункер. За потреби підштовхувати штовхачем з легким натиском. За необхідності спочатку подрібнити продукти.

**Увага!**

*Спустошити чашу, перш ніж вона наповниться так, що кубики досягнуть насадки для нарізання кубиками. Для цього:*

- кришку з насадкою для нарізання кубиками повернути за годинниковою стрілкою і зняти.
- Спустошити чашу.
- Знову встановити кришку на чашу і повернути проти годинникової стрілки до упору. Блокування на ручці має бути правильно зафіксованим.

- Після переробки відпустити кнопку ввімкнення.

**Після роботи**

- Вийняти штепсельну вилку з розетки.
- Натиснути кнопки розблокування та зняти основний блок з насадки.
- Повернути кришку за годинниковою стрілкою та зняти з чаші.

Залежно від використовуваної насадки/вставки:

- Універсальний ніж/гачок для замішування взяти за пластмасову ручку та вийняти або
- взяти диск для кріплення вставок за поглиблення для захвату та вийняти з чаші.
- Перевернути диск для кріплення вставок та обережно видавити вставку знизу (**малюнок 1**)

або

Розбирання насадки для нарізання кубиками:

**Малюнок 2**

- Зняти насадку для нарізання кубиками з кришки поворотом за годинниковою стрілкою.
- Затискувачі відкриті і зняти диск-ніж.
- Залишки видалити з ріжучої решітки за допомогою пристосування для очищення ріжучої решітки. Голівку пристосування для очищення повернути на відповідний розмір ріжучої решітки.
- Вийняти ріжучу решітку з основи.

**Очищення****Увага!**

*Кришку багатофункціонального приладдя ніколи не занурювати у рідини, а також не мити під проточною водою і у посудомийній машині.*

*Частини насадки для нарізання кубиками не мити у посудомийній машині, інакше ножі затупляться.*

- Кришку багатофункціонального приладдя слід тільки протирати вологою ганчіркою.
  - Чаша, універсальний ніж, гачок для замішування, диски для кріплення вставок та вставки у диск придатні для миття в посудомийній машині.
  - Не затискати пластмасові деталі в посудомийній машині, так як вони можуть деформуватися.
  - Усі частини насадки для нарізання кубиками сполоснути під проточною водою. Деталі почистити щіткою.
- i** Під час переробки, напр., червоної капусти та моркви на пластмасових деталях утворюються забарвлення, які можна усунути за допомогою декількох крапель столової олії.

## Приклади для використання

### Тісто для хліба

#### Основний рецепт:

250 г борошна  
140 мл води  
7 г цукру  
7 г маргарину  
0,5 г дріжджів  
4 г солі



- Усі інгредієнти, окрім води, покласти до чаші.
- Інгредієнти перемішати гачком для замішування на турбо-швидкості.
- Додати воду через декілька секунд через завантажувальний отвір.
- Переробити все на турбо-швидкості.  
Наша рекомендація:  
1½ хвилини часу ввімкнення  
Максимальний час ввімкнення:  
2 хвилини

**Максимальна кількість:** 1 основний рецепт

**Вказівка:** Можна приготувати підряд максимум тільки дві маси за основним рецептом.

### Пісочне тісто

#### Основний рецепт:

250 г борошна  
125 г вершкового масла  
(кімнатної температури)  
125 г цукру  
1 яйце  
½ пакунок розпушувача тіста  
1 пакунок ванільного цукру  
1 щіпка солі



- Усі інгредієнти покласти до чаші.
- Інгредієнти перемішати на турбо-швидкості.
- Поставити тісто в холодне місце.  
Продовжити переробку за потреби.

**Максимальна кількість:** 1 основний рецепт

### Салат «Олів'є»

(2 порції)

2 варених, охолоджених картоплі  
1 варена морква  
2 круто відварених яйця  
100 г вареної курячої грудки  
1 солоний або маринований огірок  
1 салатний огірок  
150 г молодого зеленого горошку  
(1 невелика консервна банка)  
сіль і перець



125 г майонезу

- Варені, але вже охолоджені картоплю, моркву, яйця, огірки і м'ясо нарізати кубиками на турбо-швидкості.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Змішати з майонезом та подавати на стіл.

### Салат «Вінігрет»

(2 порції)

2 варених, охолоджених картоплі  
250 г вареного червоного буряка  
1 варена морква  
1 солоний огірок  
50 г молодого зеленого горошку  
¼ пучка цибулі-порею (прибл. 25 г)  
сіль і перець  
50 мл столової олії



- Варені, але вже охолоджені картоплю, моркву, червоний буряк, цибулю-порею і солоні огірки нарізати рівномірними кубиками на турбо-швидкості.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Заправити столовою олією.

### Салат «Столичний»

(2 порції)

150 г мортаделли  
3 варених, охолоджених картоплі  
2 солоних або маринованих огірка  
1 варена морква  
зелений горошек, половина консервної банки  
сіль і перець



Салатна заправка:

¼ банки сметани  
¼ банки майонезу

- Варені, але вже охолоджені картоплю, моркву, шинку і огірки нарізати кубиками на турбо-швидкості.
- Всі інгредієнти, порізані кубиками, перемішати в салатній мисці з зеленим горошком.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Всі інгредієнти перемішати.  
Заправити сметаною та майонезом.

uk

### Салат з крабів

(2 порції)

150 г вареного курячого м'яса  
150 г вареної, охолодженої картоплі  
100 г салатного огірка  
зелений салат  
25 г крабового м'яса  
1–2 круто відварених яйця  
75 г майонезу

- Варені, але вже охолоджені картоплю, яйця, огірки, крабове м'ясо і варене м'ясо нарізати кубиками на турбо-швидкості.
- Дрібно посікти зелений салат.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.
- Заправити майонезом.

### Суп «Окрошка»

(2–3 порції)

квас, 1 літра  
150 г м'яса курячої грудки  
1–3 варених, охолоджених картоплі  
1–3 круто відварених яйця  
½ пучок редиски (4–5 штук)  
1–2 салатних огірка  
¼ пучка цибулі-порей (прибл. 25 г)  
зелень петрушки і кропу  
1–2 столові ложки сметани  
гірчиця, цукор

- Варені, але вже охолоджені картоплю, яйця, огірки, редиску, ковбасу або курячу грудку нарізати кубиками на турбо-швидкості.
- Ретельно перемішати сметану, посічену цибулю-порей та яйця з гірчицею та цукром та розбавити квасом.
- Додати інгредієнти, порізані кубиками, а також посічену зелень петрушки і кропу.
- Приправити сіллю і перцем за смаком.

Ми залишаємо за собою  
право на внесення змін.



## Для Вашей безопасности

Данная принадлежность предназначена для погружного блендера MSM8... . Соблюдать указания в инструкции по эксплуатации погружного блендера. Принадлежность пригодна только для описанного в данной инструкции применения.

### **▲ Указания по технике безопасности для данного прибора**

#### **Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрученной крышкой.

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу. Не опускать руку в загрузочное отверстие.

Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель. После выключения привод еще некоторое время продолжает работать. Насадки можно заменять только после остановки привода.

#### **Опасность травмирования об острые ножи!**

Никогда не трогать нож в универсальном измельчителе.

Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку. Не касаться ножа универсального измельчителя голыми руками. Для чистки использовать щетку.

Никогда не брать за лезвия универсального ножа.

Универсальный нож брать только за пластмассовую ручку.

Не касаться универсального ножа голыми руками.

Для чистки использовать щетку.

Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками! Обращать внимание на форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата.

При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине.

Не трогать острые ножи режущей решетки. Режущую решетку брать только за края! Для чистки использовать щетку.

#### **Опасность ошпаривания!**

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

ru

**Важно!**

Принадлежности можно устанавливать и снимать только после останова основного блока. Ни в коем случае не работать погружным блендером/ножкой блендера в универсальном измельчителе или в чаше многофункциональных принадлежностей. Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки. Насадку универсального измельчителя, крышку многофункциональных принадлежностей, а также редукторную приставку венчика для взбивания никогда не погружать в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

**⚠ Разъяснение символов на приборе или принадлежностях**

Осторожно! Вращающиеся насадки.

Не опускать руку в загрузочное отверстие.



Не мыть крышку многофункциональных принадлежностей в посудомоечной машине.



Никогда не погружать крышку многофункциональных принадлежностей в жидкости и не мыть под проточной водой.



Крышку надеть на чашу multifunctionальных принадлежностей (🔒) и зафиксировать (🔒).



Насадку для нарезания кубиками вставить в крышку (🔒) и зафиксировать (🔒).

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

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

**Универсальный измельчитель L**

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок **ⓐ**

**1 Универсальный измельчитель L/XL**

**2 Нож**

**3 Насадка**

**4 Крышка**

**5 Нож «Ice-Crush»  
(только для размера L) \***

\* В некоторых моделях.

Универсальный измельчитель XL обеспечивает Вам использование максимальной мощности прибора при приготовлении медовой бутербродной массы (при соблюдении указаний, приведенных в рецепте, см. отдельную инструкцию по эксплуатации для данной принадлежности).

Универсальный измельчитель можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 753122).

**Эксплуатация**

Универсальный измельчитель пригоден для измельчения мяса, твердого сыра, репчатого лука, трав, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля. Обязательно следует соблюдать указанное в таблице (рисунок **ⓐ**) максимальное количество продуктов и время переработки.

С помощью ножа «Ice-Crush» Вы можете измельчать лед. Оптимальное количество для переработки: 4–6 кубиков льда.

**Опасность травмирования об острый нож!**

*Никогда не трогать нож в универсальном измельчителе. Нож универсального измельчителя можно брать только за пластмассовую ручку.*

*Не касаться ножа универсального измельчителя голыми руками.*

*Для чистки использовать щетку.*

**Внимание!**

*Универсальный измельчитель можно использовать только в полностью собранном виде!*

**Осторожно!**

*Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.*

*Универсальный измельчитель не пригоден для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т.п.).*

**Рисунок B**

- Поставить универсальный измельчитель на гладкую и чистую рабочую поверхность и прижать его.
- Вставить нож.
- Загрузить продукты.

**Внимание!**

*Нож должен ровно располагаться в универсальном измельчителе, чтобы насадка сидела правильно (рисунок B-3).*

- Установить насадку на универсальный измельчитель и повернуть по часовой стрелке до фиксации со щелчком.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Крепко удерживать основной блок и универсальный измельчитель и включить прибор (турбо-скорость).
- После переработки отпустить кнопку включения.

**После работы**

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть насадку против часовой стрелки и снять ее с универсального измельчителя.

- Взять нож за пластмассовую ручку и извлечь.
- Для хранения переработанных продуктов установить крышку на универсальный измельчитель.

**Чистка****Внимание!**

*Никогда не погружать насадку универсального измельчителя в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.*

- Универсальный измельчитель, нож и крышку можно мыть в посудомоечной машине.
- Насадку следует только протирать влажной тряпкой.

**Венчик для взбивания**

**Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.**

**Рисунок B****6 Редукторная приставка для венчика для взбивания****7 Венчик для взбивания**

Венчик для взбивания можно заказать через сервисную службу (номер для заказа: 753124).

**Эксплуатация**

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

**Опасность ошпаривания!**

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

**Рисунок B**

- Загрузить продукты в стакан блендера.
- Установить редукторную приставку на основной блок и зафиксировать ее.
- Вставить венчик для взбивания в редукторную приставку и зафиксировать его.

ru

**Внимание!**

Ни в коем случае не вставлять венчик для взбивания в основной блок без редукторной приставки (рисунок 1-3).

- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов (рекомендация: высокое число оборотов).
- Удерживать основной блок и стакан блендера и нажать на желаемую кнопку включения.
- После переработки отпустить кнопку включения.

**После работы**

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с редукторной приставки.
- Снять венчик для взбивания с редукторной приставки.

**Чистка****Внимание!**

Никогда не погружать редукторную приставку в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.

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

**Многофункциональные принадлежности**

Пожалуйста, откройте страницы с рисунками.

Рисунок 1

8 Смесительная чаша

9 Месильная насадка

10 Универсальный нож

11 Диск для крепления вставок

12 Вставки в диск

- a Режущая вставка – крупно
- b Режущая вставка – мелко
- c Вставка-шинковка – средне
- d Вставка-терка – крупно \*

13 Насадка для нарезки кубиками

- a Диск-нож
- b Режущая решетка, мелкая (ок. 9 мм)
- c Режущая решетка, крупная (ок. 13 мм) \*
- d Основание

- e Приспособление для чистки режущей решетки (головка поворачивается для различных режущих решеток)

14 Крышка с редуктором

15 Толкатель

\* В некоторых моделях.

**Эксплуатация**

Мультифункциональные принадлежности пригодны для перемешивания, нарезания, шинкования и натирания продуктов.

Обязательно следует соблюдать указанное в таблице (рисунок 1) максимальное количество продуктов и время переработки.



**Опасность травмирования об острые ножи/вращающийся привод!**

Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрученной крышкой.

Во время эксплуатации никогда не опускать руки в смесительную чашу.

Для подталкивания ингредиентов всегда использовать толкатель.

После выключения привод еще некоторое время продолжает работать.

Насадки можно заменять только после остановки привода.

**Внимание!**

Многофункциональные принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде!

**Осторожно!**

Перед измельчением мяса из него следует удалить хрящи, кости и сухожилия.

Многофункциональные принадлежности не пригодны для измельчения очень твердых продуктов (кофейных зерен, редьки, мускатных орехов) и замороженных продуктов (фруктов и т.п.).

**Месильная насадка/универсальный нож**

**Месильная насадка** для замешивания небольшого количества теста.

**Универсальный нож** для измельчения мяса, твердого сыра, лука, зелени, чеснока, фруктов, овощей, орехов, миндаля.

Обязательно следует соблюдать указанное в таблице (рисунок 1) максимальное количество продуктов и время переработки.

**Опасность травмирования об острый нож!**

*Никогда не брать за лезвия универсального ножа.*

*Универсальный нож брать только за пластмассовую ручку.*

*Не касаться универсального ножа голыми руками.*

*Для чистки использовать щетку.*

**Рисунок 13**

- Поставить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить нож/месильную насадку.
- Загрузить продукты.

**Внимание!**

*Нож/месильная насадка должны ровно располагаться в смесительной чаше, чтобы крышка сидела правильно (рисунок 13-3).*

- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора. Блокировка на ручке должна быть правильно зафиксирована. Если в смесительной чаше находится большое количество ингредиентов, то установка крышки может быть немного затруднена. Переведите при необходимости трехлопастное сцепление с нижней стороны крышки в правильное положение.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить толкатель.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Удерживать основной блок и многофункциональные принадлежности и включить прибор (турбо-скорость).
- Чтобы добавить ингредиенты, отпустить кнопку включения. Дождаться остановки насадки.
- Извлечь толкатель и загрузить ингредиенты через загрузочное отверстие.
- После переработки отпустить кнопку включения.

**Диск для крепления вставок со вставками в диск****Режущая вставка – крупно**

Регулировку числа оборотов установить на самое высокое число оборотов для нарезания; напр.: огурцов, моркови, картофеля.

**Режущая вставка – мелко**

Регулировку числа оборотов установить на самое высокое число оборотов для нарезания; напр.: огурцов, моркови, красной свеклы, цуккини.

**Вставка-шинковка – средне**

Регулировку числа оборотов установить на высокое число оборотов для шинковки, напр.: яблок, моркови, сыра.

**Вставка-терка – крупно (при наличии)**

Регулировку числа оборотов установить на высокое число оборотов для натирания: картофеля для клецок, картофельных оладий; сырых фруктов и овощей для салатов. Обязательно следует соблюдать указанное в таблице (рисунок 14) максимальное количество продуктов и время переработки.

**Опасность травмирования об острый нож/вращающийся привод!**

*Необходимо соблюдать особую осторожность в обращении со вставками!*

*Обращать внимание на форму и положение вставки при установке в диск для крепления вставок. Диск для крепления вставок можно брать только за предусмотренные для этого выемки для захвата. Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.*

**Осторожно!**

*Измельчение очень твердых продуктов (сыра «Пармезан», шоколада) с помощью вставок в диск недопустимо.*

*Вставки в диск только условно пригодны для переработки волокнистых продуктов (лук-порей, сельдерей, ревеня).*

**Рисунок 14**

- Поставить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить желаемую вставку в диск для крепления вставок. **Обращать внимание на форму и положение вставки (рисунок 14-1)!**
- Взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и вставить в смесительную чашу.
- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора. Блокировка на ручке должна быть правильно зафиксирована.

ru

- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Установить желаемое число оборотов с помощью регулировки числа оборотов.
- Удерживать основной блок и многофункциональные принадлежности и включить прибор.
- Загрузить продукты для нарезки или шинковки через загрузочное отверстие.
- Продукты для нарезки или шинковки **лишь слегка** подталкивать толкателем.

**Внимание!**

Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что нарезанные или нашинкованные продукты начнут доставать до диска для крепления вставок.

- После переработки отпустить кнопку включения.

**Насадка для нарезки кубиками**

для нарезки продуктов кубиками, напр.: для салатов, супов и десертов.

**Опасность травмирования об острый нож!**

При разборке/сборке насадки для нарезки кубиками диск-нож можно брать только за пластмассовую ручку посередине.

Не трогать острые ножи режущей решетки. Режущую решетку брать только за края! Для чистки использовать щетку. Во время работ с многофункциональными принадлежностями основной блок можно включать только с установленной и плотно закрученной крышкой.

Не опускать руку в загрузочное отверстие. Для подталкивания использовать только толкатель.

**Внимание!  
Указания по использованию!**

Насадка для нарезки кубиками пригодна для нарезки:

- картофеля (сырого или вареного);
- овощей, как напр.: моркови, огурцов, помидоров, сладкого перца, репчатого лука, красной свеклы;
- фруктов, как напр.: бананов, яблок, груш, клубники, дынь, киви;
- яиц;

**Внимание!  
Указания по использованию!**

- сыра, как напр.: «Гауда», «Эмментальский»;
- мягкой вареной колбасы (напр., «Мортаделлы»);
- вареного или жареного мяса птицы (без костей, после охлаждения).

Очень мягкий сыр (напр.: «Моцарелла», брынза) не может быть переработан.

Очень твердый сыр (напр., «Пармезан») нельзя перерабатывать.

**Внимание!  
Указания по использованию!**

Перед переработкой семечковых и косточковых плодов (яблок, персиков и т.д.) необходимо удалить семечки или косточки. Перед переработкой вареного или жареного мяса необходимо удалить кости.

Продукты не должны быть в замороженном виде.

Нельзя превышать максимальное количество продуктов, перерабатываемых за один прием. Перед дальнейшей переработкой дать основному блоку остыть до комнатной температуры в течение 30 минут.

Максимальное количество составляет:

- сырых и вареных ингредиентов **ок. 3500 г** (ориентировочно: 5 наполненных смесительных чаш)
- нарезного сыра (напр., «Гауды») и твердого сыра (напр., «Эмментальского») **ок. 300 г** (ориентировочно: 2 наполненных смесительных чаши)

**Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению насадки для нарезки кубиками, включая режущую решетку и вращающийся нож.**

Если насадка для нарезки кубиками используется не по назначению, в измененном виде или ненадлежащим образом, то фирма Robert Bosch Hausgeräte GmbH не несет ответственности за возможные повреждения.

Это исключает также ответственность за повреждения (напр., затупившиеся или деформированные ножи), которые возникают в результате переработки недопустимых продуктов.

**Важные примечания:**

- Фрукты/овощи не должны быть слишком спелыми, иначе из них может вытечь сок.
- Вареные продукты охладить перед нарезкой, так как они после этого станут тверже и будут лучше нарезаться.
- Нажимая на толкатель сильнее или слабее при подталкивании, можно регулировать длину кубиков.

**Рисунок 1**

- Поставить смесительную чашу на ровную и чистую рабочую поверхность.
- Вставить режущую решетку в основание. Обратить внимание на выемки!
- Открыть зажимы на основании и вставить диск-нож в основание.
- Закрыть зажимы.
- Насадку для нарезки кубиками установить под крышку (стрелка на насадке для нарезки кубиками напротив стрелки на крышке) и повернуть до упора против часовой стрелки (**рисунок 1-3**). Блокировку необходимо повернуть до упора в носик крышки.
- Установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора. Блокировка на ручке должна быть правильно зафиксирована.
- Установить основной блок на насадку и зафиксировать его.
- Вставить штепсельную вилку в розетку.
- Удерживать основной блок и многофункциональные принадлежности и включить прибор (турбо-скорость).
- Загрузить предназначенные для нарезки продукты в загрузочный ствол. При необходимости легко подталкивать толкателем. В случае необходимости предварительно измельчить продукты.

**Внимание!**

*Смесительную чашу следует опустошать прежде, чем она наполнится настолько, что кубики начнут доставать до насадки для нарезки кубиками. Для этого:*

- крышку с насадкой для нарезки кубиками повернуть по часовой стрелке и снять.
- Опустошить смесительную чашу.

*– Снова установить крышку на смесительную чашу и повернуть против часовой стрелки до упора.*

*Блокировка на ручке должна быть правильно зафиксирована.*

- После переработки отпустить кнопку включения.

**После работы**

- Извлечь штепсельную вилку из розетки.
- Нажать на кнопки разблокировки и снять основной блок с насадки.
- Повернуть крышку по часовой стрелке и снять со смесительной чаши.

В зависимости от используемой насадки/вставки:

- Взять универсальный нож/месильную насадку за пластмассовую ручку и извлечь

или

- взять диск для крепления вставок за выемки для захвата и вынуть из смесительной чаши.

- Перевернуть диск для крепления вставок и осторожно выдавить вставку с нижней стороны (**рисунок 1**).

или

Разборка насадки для нарезки кубиками:

**Рисунок 1**

- Насадку для нарезки кубиками снять с крышки поворотом по часовой стрелке.
- Открыть зажимы и снять диск-нож.
- Удалить остатки из режущей решетки с помощью приспособления для чистки режущей решетки. Головку приспособления для чистки повернуть на соответствующий размер режущей решетки.
- Извлечь режущую решетку из основания.

**Чистка****Внимание!**

*Крышку многофункциональных принадлежностей никогда не погружать в жидкости и не мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.*

*Детали насадки для нарезки кубиками не мыть в посудомоечной машине, иначе ножи затупятся.*

ru

- Крышку многофункциональных принадлежностей следует только протирать влажной тряпкой.
- Смесительную чашу, универсальный нож, месильную насадку, диски для крепления вставок и вставки в диск можно мыть в посудомоечной машине.
- Пластмассовые детали не зажимать в посудомоечной машине между посудой, так как возможна их деформация.
- Все детали насадки для нарезки кубиками предварительно промыть под проточной водой.

**i** При переработке, напр., краснокочанной капусты и моркови на пластмассовых деталях появляется цветной налет, который можно удалить с помощью нескольких капель растительного масла.

## Пример для использования

### Тесто для хлеба

#### Основной рецепт:

250 г муки  
140 мл воды  
7 г сахара  
7 г маргарина  
0,5 г дрожжей  
4 г соли

- Положить все ингредиенты, кроме воды, в месительную чашу.
- Ингредиенты перемешать месильной насадкой на турбо-скорости.
- Через несколько секунд добавить воду через загрузочное отверстие.
- Все переработать на турбо-скорости.

Наша рекомендация:

Время включения: 1½ минуты  
Максимальное время включения:  
2 минуты

**Максимальное количество:** 1-кратное количество продуктов из основного рецепта

**Примечание:** подряд Вы можете переработать максимум 2-кратное количество продуктов из основного рецепта.

### Песочное тесто

#### Основной рецепт:

250 г муки  
125 г сливочного масла  
(комнатной температуры)  
125 г сахара  
1 яйцо

½ пакетика химического разрыхлителя  
1 пакетик ванильного сахара  
1 щепотка соли

- Все ингредиенты положить в месительную чашу.
- Ингредиенты перемешать на турбо-скорости.
- Поставить тесто в холодное место. При необходимости продолжить переработку.

**Максимальное количество:** 1-кратное количество продуктов из основного рецепта

### Салат «Оливье»

(на 2 человека)

2 вареные, охлажденные картофелины  
1 вареная морковь  
2 сваренных вкрутую яйца  
100 г вареного филе куриной грудки  
1 соленый или маринованный огурец  
1 салатный огурец  
150 г горошка, мелкого  
(1 маленькая консервная банка)  
соль и перец  
125 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, яйца, огурцы и мясо нарезать кубиками на турбо-скорости.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Перемешать с майонезом и подавать на стол.

### Салат «Винегрет»

(на 2 человека)

2 вареные, охлажденные картофелины  
250 г вареной красной свеклы  
1 вареная морковь  
1 соленый огурец  
50 г горошка, мелкого  
¼ пучка лука-порей (ок. 25 г)  
соль и перец

- 50 мл растительного масла
- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, красную свеклу, лук-порей и соленый огурец нарезать равномерными кубиками на турбо-скорости.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Заправить растительным маслом.



**Салат «Столичный»**

(на 2 человека)

150 г «Мортаделлы»

3 вареные, охлажденные картофелины

2 соленых или маринованных огурца

1 вареная морковь

горошек, половина консервной банки

соль и перец

Салатная заправка:

¼ стаканчика сметаны

¼ банки майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, ветчину и огурцы нарезать кубиками на турбо-скорости.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты смешать с горошком в миске для салата.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Перемешать все ингредиенты. Заправить сметаной и майонезом.

**Салат из крабов**

(на 2 человека)

150 г вареного куриного мяса

150 г вареного, охлажденного картофеля

100 г салатных огурцов

зеленый салат

25 г мяса крабов

1–2 сваренных вкрутую яйца

75 г майонеза

- Вареный, но уже охлажденный картофель, яйца, огурцы, крабовое мясо и вареное мясо нарезать кубиками на турбо-скорости.
- Мелко нарубить зеленый салат.
- Приправить солью и перцем по вкусу.
- Заправить майонезом.

**Суп «Окрошка»**

(на 2–3 человека)

Квас, 1 литр

150 г мяса куриной грудки

1–3 вареные, охлажденные картофелины

1–3 сваренных вкрутую яйца

½ пучка редиса (4–5 штук)

1–2 салатных огурца

¼ пучка лука-порея (ок. 25 г)

петрушка и укроп

1–2 столовых ложки сметаны

горчица, сахар

- Вареный, но уже охлажденный картофель, яйца, огурцы, редис, колбасу или филе куриной грудки нарезать кубиками на турбо-скорости.
- Хорошо перемешать сметану, нарубленный лук-порей и яйца с горчицей и сахаром и разбавить квасом.
- Добавить нарезанные кубиками ингредиенты, нарубленную петрушку и укроп.
- Приправить солью и перцем по вкусу.

## he-8

**סלט חזה-עוף ונתחי פרגית**

(לשני סועדים)

150 גרם בשר חזה עוף מבושל

150 גרם תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

100 גרם מלפפונים טריים

ראש חסה

25 גרם נתחי פרגית דקים

1-2 ביצים קשות

75 גרם מיונית

- חיתכו לקוביות במהירות טורבו את תפוחי האדמה המבושלים לאחר שכבר התקררו, את הביצים, המלפפונים, בשר העוף ובשר הבקר המבושל.
- קצצו את עלי החסה לחתיכות קטנות.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את המיונית, ערבבו היטב והגישו.

**מרק «אוקרושקה»**

(לשניים עד שלושה סועדים)

1 ליטר משקה תמד (קוואס)

150 גרם נקניק מבושל או בשר חזה-עוף

1-3 תפוחי-אדמה מבושלים ומקוררים

1-3 ביצים קשות

צרור צנוניות (4-5 יחידות)

1-2 מלפפונים טריים

¼ צרור כרישה (כ-25 גרם בערך)

פטרז'יליה ושמיר

כף אחת או שתיים של שמנת צמחית

חרדל, סוכר

- חיתכו לקוביות במהירות טורבו את תפוחי האדמה המבושלים לאחר שכבר התקררו, את הביצים, המלפפונים, הצנוניות, הנקניק או בשר חזה העוף.
- ערבבו היטב את השמנת הצמחית, הכרישה הקצוצה והביצים עם החרדל והסוכר ודלילו במשקה התמד.
- הוסיפו לתערובת את המרכיבים שנקצצו לקוביות, את הפטרז'יליה הקצוצה ואת השמיר.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.

הזכות לשינויים שמורה.

- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- ערבבו היטב את המיונית עם התערובת והגישו.

**סלט «וינגרט»**

(לשני סועדים)

2 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

250 גרם סלק אדום מבושל

1 גזר מבושל

1 מלפפון מלוח גדול

50 גרם גרגרי אפונה

¼ צרור כרישה (כ-25 גרם בערך)

מלח ופלפל

50 מיליליטר שמן סלטים

- חיתכו לקוביות שוות במהירות טורבו את תפוחי האדמה המבושלים לאחר שכבר התקררו, את הגזר, הסלק האדום, הכרישה והמלפפונים במלח.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את שמן הסלטים וערבבו היטב.

**סלט «סטוליציני»**

(לשני סועדים)

150 גרם פסטרימה חתוכה לפרוסות דקות

3 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים

2 מלפפונים מלוחים או מלפפונים חמוצים שהושרו במרינדה

1 גזר מבושל

½ קופסת גרגרי אפונה

מלח ופלפל

למיטבל:

¼ גביע שמנת צמחית

¼ כוס מיונית

- חיתכו לקוביות במהירות טורבו את תפוחי האדמה המבושלים לאחר שכבר התקררו, את הגזר, הפסטרימה והמלפפונים.
- ערבבו בתוך קערת סלט את כל המרכיבים שנחתכו לקוביות יחד עם גרגרי האפונה.
- תבלו את התערובת עם מלח ופלפל לפי הטעם.
- הוסיפו את השמנת הצמחית ואת המיונית, ערבבו היטב והגישו.

## he-7

- הכניסו לקערית את כל המצרכים, למעט המים.
- ערבלו את החומרים באמצעות וו הלישה ובמהירות טורבו.
- כעבור מספר שניות יש להוסיף את המים דרך פתח הכנסת החומרים.
- עבדו את הכל במהירות טורבו.
- ההמלצה שלנו: דקה וחצי זמן הפעלה
- זמן הפעלה מקסימלי: שתי דקות
- **הכמות המירבית המותרת:** כמות אחת של מתכון בסיסי
- **הערה:** באפשרותכם ליצור פעם אחר פעם ברציפות, לכל היותר פעמיים, את כמויות המתכון הבסיסי.

**בצק בחוש****מתכון בסיסי:**

- 250 גרם קמח לבן
- 125 גרם חמאה או מרגרינה (בטמפרטורת החדר)
- 125 גרם סוכר
- ביצה אחת
- חצי חפיסת אבקת אפייה
- חפיסה אחת של סוכר וניל
- קורט מלח
- הכניסו את כל מרכיבי הבצק לקערה.
- ערבלו את החומרים במהירות טורבו.
- הניחו את הבצק במקום קריר.
- במקרה הצורך המשיכו לעבד.

**הכמות המירבית המותרת:** כמות אחת של מתכון בסיסי

**סלט «אוליביה»**

- (לשני סועדים)
- 2 תפוחי אדמה מבושלים ומקוררים
- 1 גזר מבושל
- 2 ביצים קשות
- 100 גרם בשר חזה עוף מבושל
- 1 מלפפון מלוח גדול או שני מלפפונים בינוניים שהושרו במרינדה
- מלפפון אחד גדול
- 150 גרם גרגרי אפונה (תכולת קופסת שימורים קטנה)
- מלח ופלפל
- 125 גרם מיונית
- חיתכו לקוביות במהירות טורבו את תפוחי האדמה המבושלים לאחר שכבר התקררו, את הגזר, הביצים, המלפפון והבשר.

או

פרקו והפרידו את חלקי קוצץ הקוביות זה מזה.

**איור**

- הסירו את קוצץ הקוביות מהמיכסה באמצעות סיבובו בכיוון מחוגי השעון.
- פיתחו את מהדקי הנעילה והסירו את דיסקית הסכינים.
- הרחיקו שאריות מרשת החיתוך בעזרת המברשת לניקוי רשתות חיתוך.
- סובבו את ראש מברשת הניקוי בהתאם למצב המתאים לגודל רשת החיתוך שברצונכם לנקות.
- הוציאו את התקן הסכינים ממנשא הבסיס.

**ניקוי****שימו לב!**

לעולם אין לטבול בנוזלים את מיכסה האביזר הרב-תכליתי, אין לשטוף אותו מתחת לזרם מי ברז ואין לנקות אותו במדיח-כלים. אין להכניס את התקן קוצץ הקוביות למדיח-כלים כדי לא לגרום ללהבי החיתוך לאבד את חדותם.

- את מיכסה האביזר הרב-תכליתי יש לנקות אך ורק באמצעות מטלית לכה.
- את הקערית, הקוצץ האוניברסלי, וו הלישה, דיסקית הנשיאה ודיסקיות העבודה ניתן לנקות גם במדיח כלים.
- כדי למנוע מחלקי פלסטיק להתעוות ולאבד את צורתם המקורית יש להימנע מלדחוף אותם בכוח אל בין כלים אחרים בתוך המדיח.
- את כל חלקי קוצץ הקוביות יש לשטוף מתחת לזרם מי ברז. נקו אותם בעזרת מברשת ניקוי מתאימה.

**i**

בעבודה עם פירות וירקות משירי צבע, כגון גזר או כרוב אדום, עלולים להופיע על גבי החלקים הפלסטיים של המכשיר כתמים אותם ניתן לסלק בעזרת מספר טיפות של שמן סלטים.

**דוגמת שימוש****בצק לנחם****מתכון בסיסי:**

- 250 גרם קמח לבן
- 140 גרם מים
- 7 גרם סוכר
- 7 גרם חמאה
- 0,5 גרם שמרים
- 4 גרם מלח

## he-6

- סגרו את מהדקי הנעילה.
- הניחו את קוצץ הקוביות מתחת למיכסה וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה (איור 3-1).
- את התקן הסגירה יש לסובב עד להישמע נקישת החדירה של לשונית המיכסה למיגרעת.
- הניחו את המיכסה על הקערת וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה. לשונית הסגירה שבידית חייבת להיות נעולה כראוי.
- חברו את יחידת הבסיס אל ההתקן והניחו לה להינעל בתוכו.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- אחזו היטב ביחידת הבסיס ובאביזר הרב-תכליתי והפעילו את המכשיר (מהירות טורבו).
- הכניסו אל חלל המילוי את המזון שברצונכם לקצוץ. היעזרו במוט הדחיסה כדי לדחוף בעזרתו קלות את המזון פנימה. במקרה הצורך חיתכו קודם לכן את המרכיבים הנדחסים לחלקים קטנים יותר.

## שימו לב!

- רוקנו את הקערת עוד לפני שהיא מתמלאת לגמרי. אין לאפשר לקוביות החתוכות להגיע עד לקוצץ הקוביות. בנוסף לכך:
  - סובבו את המיכסה עם קוצץ הקוביות בכיוון מחוגי השעון והסירו אותו.
  - רוקנו את הקערת.
  - כסו שוב את הקערת בעזרת המיכסה וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה. לשונית הסגירה שבידית חייבת להיות נעולה כראוי.
- בסיום העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה.

## עם סיום העבודה

- הוציאו את התקע מהשקע.
- ליחצו על לחצני שחרור הנעילה והסירו את ההתקן מיחידת הבסיס.
- סובבו את המיכסה בכיוון מחוגי השעון והסירו אותו מהקערת.
- בהתאם לכלי העבודה, לאביזר או להתקן שבשימוש:
  - אחזו את הסכין האוניברסלי / או הלישה בידית הפלסטיק והוציאו אותו.
- או
  - איחזו את דיסקית הנשיאה בשקעי האיחזה היעודיים והוציאו אותה מהקערת.
  - היפכו את דיסקית הנשיאה והסירו בלחיצה זהירה את ההתקן מהחלק התחתון (איור 3).

## שימו לב!



## הנחיות שימוש חשובות!

פירות המכילים גלענים או חרצנים (כגון תפוחים או אפרסקים) ניתנים לעיבוד רק לאחר שהורחקו מהם הגלענים או החרצנים. בשר מבושל, אפוי או מטוגן ניתן לעיבוד רק לאחר שהורחקו ממנו העצמות. אין לעבד במכשיר מצרכי מזון במצב קפוא. אין להרוג מכם המצרכים המירבית המותרת לעיבוד בכל תהליך עבודה. לפני התחלת תהליך עבודה חדש יש להניח ליחידת הבסיס של המכשיר להתקרר בטמפרטורת החדר במשך 30 דקות לפחות.

כמויות המצרכים המירביות המותרות:

מרכיבים טריים או מבושלים במשקל של עד **3500 גרם בערך** (כמות המקבילה לחמש קעריות מלאות)  
 גבינות לפריסה (כגון גאודה) או גבינות קשות (כגון אמנטאלר) במשקל של עד **300 גרם בערך** (כמות המקבילה לשתי קעריות מלאות)

**התעלמות מהנחיות שימוש אלה עלולה לגרום לנזקים בסכני החיתוך של קוצץ הקוביות, לרבות ברשת הסכינים הריבועיים ובסכינים המסתובבים.**

שימוש לא נאות בקוצץ הקוביות או עשיית שינויים במבנה המקורי של ההתקן גורם להסרת אחריותה של חברת רוברט בוש בע"מ מהמכשיר ולביטול כל זכות לטענת נזק כתוצאה מהשימוש בו.

הסרת האחריות תקפה גם ביחס לנזקים העלולים להיגרם כתוצאה מעיבוד מצרכי מזון שלא נועדו לעיבוד באמצעות המכשיר (כגון סכינים קהים או מעוותים).

## הנחיות חשובות:

- כדי להימנע מנזילות מיצים רצוי לא להשתמש בפירות ובריקות בשלים ורכים מדי.
- יש להניח למצרכי מזון מבושלים או אפויים להתקרר מעט לפני החיתוך כדי שיהיו מוצקים יותר. מרכיבים מוצקים מבטיחים תוצאות חיתוך טובות יותר.
- באמצעות וויסות הלחץ המופעל על מוט הדחיסה בזמן הוספת המרכיב ניתן להשפיע על אורך הקוביות הנחתכות.

## איור 3

- הניחו את הקערת על משטח עבודה ישר, חלק ונקי.
- הניחו את רשת הסכינים בתוך מנשא הבסיס.
- שימו לב למיקומי החריצים!
- פיתחו את מהדקי הנעילה שביחידת הבסיס והרכיבו את דיסקית החיתוך אל יחידת הבסיס.

## he-5

**דיסקית הנשיאה עם דיסקיות העיבוד****פעולת חיתוך - עבה**

לחיתוך ירקות קשים, כגון מלפפונים, גזר או תפוחי-אדמה, יש לבחור ערך נמוך בבורר מהירויות הסיבובים.

**פעולת חיתוך - דק**

לחיתוך ירקות קשים, כגון מלפפונים, גזר, סלק אדום או קישואים, יש לבחור ערך נמוך בבורר מהירויות הסיבובים.

**פעולת חיתוך שבבי - עדינות בינונית**

לחיתוך שבבי של מוצרי מזון שונים, כגון תפוחים, גזר, גבינות או כרוב לבן, יש לבחור ערך גבוה בבורר מהירויות הסיבובים.

**פעולת דיסקית הגירור - גס (במידה והחלק זמין)**

לגירור מוצרי מזון שונים, כגון תפוחי אדמה לכופתאות או ללביבות, פירות וירקות לסלטים טריים או לחם יבש לפירורים, יש לבחור ערך גבוה בבורר מהירויות הסיבובים.

יש להקפיד מאד שלא לחרוג מממויות העיבוד המירביות

המותרות ומזמני העיבוד הרצויים, כמפורט בטבלה המצורפת (איור 5).

- חברו את יחידת הבסיס אל ההתקן והניחו לה להינעל בתוכו.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- באמצעות בורר מהירויות הסיבובים ביחרו במהירות הסיבובים הרצויה.
- אחזו היטב ביחידת הבסיס ובאיזר הרב-תכליתי והפעילו את המכשיר.
- את המרכיבים המיועדים לקיצוץ או לחיתוך שבבי הכניסו דרך פתח הוספת המוצרים.
- דיחפו קלות בעזרת מוט הדחיסה את המרכיבים המיועדים לקיצוץ או לחיתוך שבבי.

**שימו לב!**

- רוקנו את הקערת עוד לפני שהיא מתמלאת לגמרי. אין לאפשר למרכיבים המיועדים לעיבוד להגיע עד לדיסקית הנשיאה.
- בסיום העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה.

**קוצץ קוביות**

לחיתוך מצרכי מזון שונים בצורת קוביות, למשל לצורך הכנת סלטים, מרקים או רפרפות.

**סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!**

סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים או מסיבובי גל ההינע! זהירות מיוחדת נדרשת בעבודה עם ההתקנים השונים! הקפידו על אופן ההתקנה הנכון ועל מיקומו הנדרש של ההתקן בתוך דיסקית הנשיאה. את דיסקית הנשיאה יש לאחוז אך ורק בשקעי האחיזה המיועדים לכך. אין לגעת בפתח הכנסת החומרים והמצרכים. כדי לדרוף פנימה את המוצרים יש להשתמש אך ורק במוט הדחיסה.

**זהירות!**

אין להשתמש בדיסקיות העבודה לצורך קיצוץ מוצרי מזון קשים במיוחד (כגון שוקולד או גבינת פרמזן). רק במקרים מסוימים ניתן להשתמש בדיסקיות העבודה לצורך עיבוד מצרכי מזון סיביים (כגון כרישה או סלרי).

**איור 5**

- הניחו את הקערת על משטח עבודה ישר, חלק ונקי.
- הרכיבו את ההתקן הרצוי על דיסקית הנשיאה. **הקפידו על אופן ההתקנה הנכון ועל מיקומו הנדרש של ההתקן בתוך דיסקית הנשיאה (איור 1-5)!**
- אחזו את דיסקית הנשיאה בשקעי האחיזה היעודיים והכניסו אותה לקערת.
- הניחו את המסכה על הקערה וסובבו אותה כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה. לשונית הסגירה שבידית חייבת להיות נעולה כראוי.

**סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!**

בזמן פירוק או הרכבת קוצץ הקוביות יש לאחוז את דיסקית סכיני החיתוך אך ורק בשקעי הפלסטיק שבמרכז. אין לגעת בחודי הלהבים של רשת סכיני החיתוך! את רשת סכיני החיתוך יש לאחוז אך ורק בקצוות!

לניקוי הסכין יש להעזר במברשת מתאימה.

במהלך העבודה עם האיזר הרב-תכליתי מותר להפעיל את יחידת הבסיס אך ורק כאשר המסכה מונח במקומו כראוי וסגור היטב. אין לגעת בפתח הכנסת החומרים והמצרכים. כדי לדרוף פנימה את המוצרים יש להשתמש אך ורק במוט הדחיסה.

קוצץ הקוביות מיועד לחיתוך המצרכים הבאים:

- תפוחי אדמה (טריים או מבושלים);
  - ירקות - כגון גזר, מלפפונים, עגבניות, פלפל מתוק, בצל, סלק אדום;
  - פירות - כגון בננות, תפוחים, אגסים, תותים, אבטיחים ומלונים, קיווי;
  - ביצים;
  - גבינות צהובות, כגון גאודה או אמנטאלר;
  - נקניקי בשר רכים (כגון מורטאדלה);
  - בשר עוף צלוי, אפוי או מבושל (ללא עצמות);
- גבינות גושיות לבנות רכות במיוחד (כגון גבינת מוצארלה או גבינת עיזים) אינן מתאימות לעיבוד באמצעות קוצץ הקוביות. אין לעבד במכשיר גבינות קשות במיוחד (כגון פרמזן).

## he-4

## 12 התקני דיסקיות / הלישה / הקוצץ האוניברסלי

12 התקני דיסקיות

a התקן חיתוך - עבה  
b התקן חיתוך - דק  
c התקן לחיתוך שבבי - עדינות בינונית  
d התקן דיסקית גירור - גסי\*

13 קוצץ קוביות

a דיסקית סכינים  
b רשת חיתוך - קטן (כ-9 מילימטר בערך)  
c רשת חיתוך - גדול (כ-13 מילימטר בערך) \*  
d מנשא הבסיס  
e אביזר ניקוי לרשת חיתוך (ניתן לטובב את ראש האביזר בהתאם לרשת החיתוך שבשימוש)

14 מיכסה עם הינע

15 תושבת מוט הדחיסה

\* בדגמים מסוימים

הפעלה

ניתן להשתמש באביזר הרב-תכליתי לצורך לישה, קיצוץ או חיתוך שבבי של מצרכי מזון שונים.  
יש להקפיד מאד שלא לחרוג מכמויות העיבוד המירביות המותרות ומזמני העיבוד הרצויים, כמפורט בטבלה המצורפת (איור 12).

14 מיכסה עם הינע

15 תושבת מוט הדחיסה

\* בדגמים מסוימים

הפעלה

ניתן להשתמש באביזר הרב-תכליתי לצורך לישה, קיצוץ או חיתוך שבבי של מצרכי מזון שונים.  
יש להקפיד מאד שלא לחרוג מכמויות העיבוד המירביות המותרות ומזמני העיבוד הרצויים, כמפורט בטבלה המצורפת (איור 12).



## סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!

סכנת פציעה כתוצאה מסכינים חדים!  
לעולם אין לגעת בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי.  
את להבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי יש לאחוז אך ורק בידית הפלסטיק. אין לגעת בלהבי החיתוך של הסכין הרב-תכליתי בידים חשופות. לניקוי הסכין יש להעזר במברשת מתאימה.

## איור 12

- הניחו את הקערית על משטח עבודה ישר, חלק ונקי.
- חברו את הקוצץ / הלישה.
- הכניסו את מצרכי המזון.

## שימו לב!

- הקוצץ / הלישה חייב לגעת בקערה במצב ישר, וזאת כדי לאפשר את הנחת המכסה כראוי (איור 3-12).
- הניחו את המכסה על הקערה וסובבו אותו כנגד כיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה. לשונית הסגירה שבידית חייבת להיות נעולה כראוי.
- כאשר מצויות בקערה כמויות גדולות מדי של מרכיבים לעיבוד, עלול המיכסה להיכנס למקומו רק בקושי רב. במקרה הצורך סובבו מעט את המצמד בעל שלוש הכפיים המצוי בחלקו התחתון של המיכסה, עד הגעתו למצב הנכון.
- חברו את יחידת הבסיס אל ההתקן והניחו לה להינעל בתוכו.
- הכניסו את מוט הדחיסה למקומו.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- אחזו היטב ביחידת הבסיס ובאביזר הרב-תכליתי והפעילו את המכשיר (מהירות טורבו).
- כדי להוסיף מרכיבים לתערובת העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה. המתינו עד לעצירתו המוחלטת של כלי העבודה.
- הוציאו את מוט הדחיסה והוסיפו לתערובת את המרכיבים הנוספים דרך פתח הוספת המוצרים.
- בסיום תהליך העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה.



## סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!

במהלך העבודה עם האביזר הרב-תכליתי מותר להפעיל את יחידת הבסיס אך ורק כאשר המכסה מונח במקומו כראוי וסגור היטב.  
העזרו תמיד במוט הדחיסה כדי להוסיף מרכיבים לתערובת העיבוד.  
את האביזרים השונים יש להרכיב או לפרק אך ורק במצב עצירה מוחלטת של המכשיר.

## שימו לב!

- יש להשתמש בקוצץ האוניברסלי רק כאשר כל חלקיו מורכבים ומחוברים כראוי זה לזה!
- זהירות!
- לפני כל תהליך של חיתוך וקיצוץ בשר יש להרחיק ממנו את הגידים, העצמות והסחוס.
- הקוצץ האוניברסלי אינו מיועד לחיתוך וקיצוץ מרכיבים קשים במיוחד (כגון גרעיני קפה, אגוזי מוסקט או צנון) או מוצרים מהקפאה (פירות קפואים ודומיהם).

## he-3

**⚠ סכנת כווייה!**

לעיבוד חלב חם יש להשתמש בכלי עירבול גבוה וצר. חלב חם המותז החוצה עלול לגרום כווייה.

**D איור**

- הכניסו את מצרכי המזון אל ספל העירבול.
- חברו את מתאם ההינע אל יחידת הבסיס והניחו לו להינעל בנקישה.
- הכניסו את כלי ההקצפה אל מתאם ההינע והניחו לו להינעל בנקישה.

**שימו לב!**

לעולם אין להכניס את כלי ההקצפה אל יחידת הבסיס ללא מתאם ההינע (איור D-3).

- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- באמצעות בורר מהירויות הסיבובים ביחרו במהירות הסיבובים הרצויה (ההמלצה: מהירות גבוהה).
- אחזו היטב ביחידת הבסיס ובספל העירבול וליחצו על לחצן ההפעלה הרצוי.
- בסיום העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה.

**עם סיום העבודה**

- הוציאו את התקע מהשקע.
- ליחצו על לחצני שחרור הנעילה והסירו את יחידת הבסיס ממתאם ההינע.
- הסירו את כלי ההקצפה ממתאם ההינע.

**ניקוי****שימו לב!**

- לעולם אין לטבול בנוזלים את מתאם ההינע, אין לטטוף אותו מתחת לזרם מי ברז ואין לנקות אותו במדיח-כלים.
- את כלי ההקצפה ניתן לנקות במדיח-כלים.
- את מתאם יחידת ההינע יש לנקות אך ורק באמצעות מטלית לחה.

**האביזר הרב-תכליתי**

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.

**A איור**

- 8 קערת
- 9 ׀ הלישה
- 10 הסכין האוניברסלי
- 11 דיסקית נשיאה להתקני דיסקיות

**שימו לב!**

להבי הסכינים צריכים להיות ממוקמים בתוך הקוצץ האוניברסלי באופן ישר כך שאפשרו מיצוב נכון של ההתקן (איור B-3).

- הרכיבו את ההתקן על גבי הקוצץ האוניברסלי וסובבו אותו בכיוון מחוגי השעון עד להישמע נקישת הנעילה.
- חברו את יחידת הבסיס אל ההתקן והניחו לה להינעל בתוכו.
- הכניסו את תקע המכשיר לשקע החשמל.
- אחזו היטב ביחידת הבסיס ובקוצץ האוניברסלי והפעילו את המכשיר (מהירות טורבו).
- בסיום העיבוד שחררו את לחצן ההפעלה.

**עם סיום העבודה**

- הוציאו את התקע מהשקע.
- ליחצו על לחצני שחרור הנעילה והסירו את ההתקן מיחידת הבסיס.
- סובבו את מתאם ההינע כנגד כיוון מחוגי השעון והסירו אותו מהקוצץ האוניברסלי.
- איחזו בידית הפלסטיק של הסכין והוציאו אותה.
- הניחו על הקוצץ האוניברסלי את המכסה המיועד לשימור ואיחסון מוצרי המזון המעובדים.

**ניקוי****שימו לב!**

- לעולם אין לטבול בנוזלים את מתאם הקוצץ האוניברסלי, אין לטטוף אותו מתחת לזרם מי ברז ואין לנקות אותו במדיח-כלים.
- את הקוצץ האוניברסלי, הסכינים והמיכסה, ניתן לנקות במדיח-כלים.
- את מתאם ההינע יש לנקות בעזרת מטלית לחה בלבד.

**כלי ההקצפה**

אנא פיתחו את עמודי האיורים המקופלים.

**A איור**

6 מתאם ההינע של כלי ההקצפה

7 כלי ההקצפה

את כלי ההקצפה ניתן לרכוש בתחנת שירות הלקוחות (פריט מספר 124753).

**הפעלה**

כלי ההקצפה מיועד להכנת קצפת משמנת מתוקה, להקצפת חלבונים ביצים או ליצירת חלב מוקצף מחלב חם (בטמפרטורה של עד 70 °C) או חלב קר (בטמפרטורה של לא יותר מ- 8 °C), כמו גם להכנת מיטבלים, רטבים ורפרפות.

he-2

▲ ביאור הסמלים והסימנים שעל גבי המכשיר והחלקים

זהירות! כלי עבודה מסתובבים.  
אין לגעת בפתח הכנסת החומרים והמצרכים.



אין לנקות במדיח-כלים את מיכסה האביזר הרב-תכליתי.



לעולם אין לטבול בנוזלים את מיכסה האביזר הרב-תכליתי ואין לשתוף אותו מתחת לזרם מי ברז.



הניחו את המיכסה על קערית האביזר הרב-תכליתי (X) וסיגרו אותו היטב בנעילה (Y).



הניחו את קוצץ הקוביות במיכסה (X) וסיגרו היטב בנעילה (Y).



יש להקפיד מאד שלא לחרוג מכמויות העיבוד המירביות המותרות ומזמני העיבוד הרצויים, כמפורט בטבלה המצורפת (איור L).

סכין ריסוק הקרח מאפשר לכם לעבד קוביות קרח. כמות העיבוד האופטימלית: 4 עד 6 קוביות קרח.

לפני השימוש קיראו בקפידה ובעיון רב את חוברת החדרכה הזו והיו בטוחים שאתם מבינים כהלכה את הנחיות השימוש ואת הוראות הבטיחות החשובות של מכשיר זה. אנא שימרו היטב על חוברת הוראות השימוש ותנו אותה הלאה יחד עם המכשיר במקרה של העברתו לאדם אחר.

### קוצץ אוניברסלי L

אנא פתחו את עמודי האירורים המקופלים.

#### איור A

1	קוצץ אוניברסלי L/XL
2	סכין
3	התקן
4	מכסה
5	סכין ריסוק הקרח (*)

\* בדגמים מסוימים

הקוצץ האוניברסלי XL יעיל במיוחד לצורך ניצול מירבי של ההספק וליישום תכונות ויכולות העבודה של המכשיר בהכנת ממרח לחם דיבשי (תוך הקפדה על התנאים וההוראות שבמירשם. עיינו לשם כך בהנחיות השימוש הנפרדות לאביזר זה). את הקוצץ האוניברסלי ניתן להזמין ולרכוש באמצעות שירות הלקוחות (פריט מספר 753122).

#### הפעלה

הקוצץ האוניברסלי מיועד לחיתוך וקיצוץ בשר, גבינות קשות, בצלים, עשבי תיבול, שום, פירות, ירקות, שקדים ואגוזים למיניהם.

#### ⚠ סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים!



לעולם אין לגעת בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי. את להבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי יש לאחוז אך ורק בידי הפלסטיק. אין לגעת בידיים חשופות בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי. לניקוי הסכין יש להעזר במברשת מתאימה.

#### שימו לב!

יש להשתמש בקוצץ האוניברסלי רק כאשר כל חלקיו מורכבים ומחוברים כראוי זה לזה!

#### זהירות!

לפני כל תהליך של חיתוך וקיצוץ בשר יש להרחיק ממנו את הגידים, העצמות והסחוס. הקוצץ האוניברסלי אינו מיועד לחיתוך וקיצוץ מרכיבים קשים במיוחד (כגון גרעיני קפה, אגוזי מוסקט או צנון) או מוצרים מהקפאה (פירות קפואים ודומיהם).

#### איור B

- הניחו וקבעו את הקוצץ האוניברסלי על גבי משטח עבודה ישר, נקי וחלק.
- התקינו את הסכין.
- הכניסו את מצרכי המזון.



he-1

**למען בטיחותכם**

אביזר זה נועד לשימוש במוט הערבול MSM8...  
אנא הקפידו היטב על הנחיות השימוש הנוגעות למכשיר.  
אביזר זה נועד אך ורק לשימושים המפורטים בחוברת הפעלה זו.

**⚠ הנחיות בטיחות למכשיר זה**

**זהירות! סכנת פציעה כתוצאה מלהבי סכינים חדים ומתנועות הינע סיבוביות!**  
במהלך העבודה עם האביזר הרב-תכליתי מותר להפעיל את יחידת הבסיס אך ורק כאשר המכסה מונח במקומו כראוי וסגור היטב. אין לגעת בקערה במהלך עבודת המכשיר. אין לגעת בפתח הכנסת החומרים והמצרכים. העזרו תמיד במוט הדחיסה כדי להוסיף מרכיבים לתערובת העיבוד. כלים ואביזרים יש להחליף רק במצב עצירה מוחלטת של פעולת המכשיר.

**סכנת פציעה מלהבי סכינים חדים!**  
לעולם אין לגעת בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי. את סכין הקוצץ האוניברסלי יש לאחוז אך ורק בידיית הפלסטית.

אין לגעת בלהבי הסכין של הקוצץ האוניברסלי בידיים חשופות. לניקוי הסכין יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה. לעולם אין לגעת בלהבי החיתוך של הסכין הרב תכליתי. את הסכין הרב תכליתי מותר לאחוז אך ורק בידיית הפלסטיק.

אין לגעת בלהבי החיתוך של הסכין הרב-תכליתי בידיים חשופות. לניקוי הסכין יש להעזר במברשת מתאימה. זהירות מיוחדת נדרשת בעבודה עם ההתקנים השונים! הקפידו על אופן ההתקנה הנכון ועל מיקומו הנדרש של ההתקן בתוך דיסקית הנשיאה.

את דיסקית הנשיאה יש לאחוז אך ורק בשקעי האחיזה המיועדים לכך.  
בזמן פירוק או הרכבת קוצץ הקוביות יש לאחוז את דיסקית החיתוך אך ורק בבליטה הפלסטית שבמרכז.  
אין לגעת בחודי הלהבים של רשת סכיני החיתוך. את רשת סכיני החיתוך יש לאחוז אך ורק בקצוות!  
לניקוי הסכין יש להיעזר במברשת ניקוי מתאימה.

**סכנת כווייה!**  
לעיבוד חלב חם יש להשתמש בכלי עירבול גבוה וצר. חלב חם המותז החוצה עלול לגרום כוויות.

**חשוב!**  
את האביזרים השונים יש להרכיב או לפרק אך ורק במצב עצירה מוחלטת של המכשיר.  
לעולם אין לעבוד עם מוט העירבול / רגלית העירבול כשהם מחוברים לקוצץ האוניברסלי או בשילוב עם קעריית האביזר הרב-תכליתי.  
לעולם אין לחבר את כלי ההקצפה אל יחידת הבסיס ללא התקן ההינע.  
לעולם אין לטבול בנוזלים את התקן הקוצץ האוניברסלי, את מיכסה האביזר הרב-תכליתי או את מתאם התקן ההינע של כלי ההקצפה, אין לשטוף אותם מתחת לזרם מי ברז ואין לנקות אותם במדיח-כלים.

## ar-9

**حساء «Okroshka»**

1 كمية ل 2 إلى 3 أشخاص

1 لتر Kwas

150 غرام لحم صدر دجاج

من 1 إلى 3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

من 1 إلى 3 بيضات مسلوقة

½ حزمة فجل أحمر (من 4 إلى 5 قطع)

من 1 إلى 2 حبة خيار سلطنة

¼ حزمة كرات بنشوشة (حوالي 25 غرام)

بقدونس و شبت

من 1 إلى 2 ملاعق قشدة رائبة

مسطردة وسكر

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل. والبيض والخيار والفجل الأحمر والسجق أو لحم صدر الدجاج يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- تخلط القشدة الرائبة بكرات بنشوشة بعد فرمه مع البيض والمسطردة والسكر خلطا جيدا ثم يضاف لهم مشروب Kwas وبعد ذلك أضف المكعبات التي تم تقطيعها والبقدونس والشبت المفروم.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.

**سلطنة «Stolichny»**

(مقدار لحوالي شخصين)

150 غرام مورتاديليا

3 حبات بطاطا مسلوقة وباردة

حبتان خيار ملح أو مخلل

حبة جزر مسلوق

بسلة، نصف علبه محفوظة

ملح وفلفل

الصلصة:

¼ نصف علبه قشدة رائبة

¼ كوب مايونيز

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل. وحبة الجزر واللحم المملح والخيار يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة .
- ثم أضف إليها القشدة الرائبة والمايونيز وقم بتقديمها.

**سلطنة الجمبري**

(مقدار لحوالي شخصين)

150 غرام لحم دجاج مسلوق

150 غرام بطاطا مسلوقة وباردة

100 غرام خيار

سلطنة خضراء

25 غرام جمبري مقشر

من 1 إلى 2 بيضات مسلوقة

75 غرام مايونيز

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل. والبيض ولحم الجمبري واللحم المسلوق يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- قم بتقطيع السلطنة الخضراء إلى قطع صغيرة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقديمها.

نحتفظ بحق إدخال التعديلات.

- يتم وضع جميع المكونات في الوعاء.
- باستخدام كلاب العجين يتم خلط المكونات بكلاب العجين على السرعة الشديدة (Turbo).
- يتم تبريد العجين.
- عند اللزوم يتم متابعة معالجة العجين.



### سلطة «Olivie»

- (مقدار لحوالي شخصين)
- 2 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
- حبة جزر مسلوقة
- 2 بيضات مسلوقة
- 100 غرام لحم صدر دجاجة مسلوقة
- 1 حبة خيار ملح أو مخلل
- 1 حبة خيار سلطة
- 150 غرام بسلة، صغيرة الحجم (1 علبة محفوظة)
- ملح وفلفل
- 125 غرام مايونيز

- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والجزر والبيض والخيار واللحم يتم تقطيعها إلى مكعبات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- ثم أضف إليها المايونيز وقم بتقدمها.



### سلطة «Vinaigrette»

- (مقدار لحوالي شخصين)
- 2 حبات بطاطا مسلوقة وباردة
- 250 غرام بنجر أحمر مسلوقة
- حبة جزر مسلوقة
- 1 حبة خيار ملح
- 50 غرام بسلة، صغيرة الحجم
- ¼ حزمة كرات بشوشة (حوالي 25 غرام)
- ملح وفلفل
- 50 ملي زيت
- البطاطا المسلوقة، التي كان قد تم تركها حتى أصبحت باردة بالفعل، والبنجر الأحمر والكرات بشوشة والخيار المملح يتم تقطيعها إلى مكعبات متساوية من حيث الحجم باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- ضع كافة المكعبات التي تم تقطيعها بوعاء ثم أضف إليها البسلة.

- يجب الحرص على عدم حدوث انزلاق أو انحصار للأجزاء البلاستيكية في غسالة الأواني، وذلك نظرا لأنه يمكن عندئذ حدوث تغير في شكلها.
- يتم تنظيف جميع أجزاء تجهيزه تقطيع المكعبات بصورة مبدئية من خلال شطفها تحت ماء جاري.
- يتم تنظيف الأجزاء بفرشاة.

**i** عند معالجة بعض المواد الغذائية، على سبيل المثال الجزر والكرنب الأحمر، تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية، هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت طعام.



### مثال تطبيقي للاستخدام

#### عجين الخبز

الوصفة الأساسية:

- 250 غرام طحين
- 140 مليتر ماء
- 7 غرام سكر
- 7 غرام زبد اصطناعي (مارجرين)
- 0,5 غرام خميرة
- 4 غرام ملح

- يتم وضع جميع المكونات ما عدا الماء في الوعاء.
- باستخدام كلاب العجين يتم خلط المكونات بكلاب العجين على السرعة الشديدة (Turbo).
- بعد بضعة ثواني يتم إضافة الماء من خلال فتحة إضافة المكونات.
- يتم معالجة كافة المكونات باستخدام السرعة الشديدة (Turbo).
- الموصى به من قبلنا: وقت تشغيل قدره 90 ثانية وقت التشغيل الأقصى: 120 ثانية
- الكمية القصوى: مقدار الوصفة الأساسية مرة واحدة تنبيه: يمكنكم بحد أقصى إعداد مقدار الوصفة الأساسية مرتين بصورة متتالية.



#### العجين الهش

الوصفة الأساسية:

- 250 غرام طحين
- 125 غرام زبد (بدرجة حرارة الغرفة)
- 125 غرام سكر
- 1 بيضة
- ½ كيس خميرة مخبوزات (بيكنج بودر)
- 1 كيس فانيليا صغير
- قليل من الملح

## ar-7

## الصورة H

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب شبكة التقطيع في الحامل الأساسي.
- يجب مراعاة المواضع المفرغة!
- يتم فتح مشابك الإغلاق الموجودة في الحامل الأساسي ويتم تركيب قرص السكين في الحامل الأساسي.
- يتم إغلاق مشابك الإغلاق.
- يتم وضع تجهيزة تقطيع المكعبات تحت الغطاء (السهم الموجود على تجهيزة تقطيع المكعبات متطابق مع السهم الموجود على الغطاء) ويتم إدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة حتى تصل إلى مصدر الإيقاف (الصورة 3-H)، تجهيزة تأمين الإغلاق يلزم أن يتم إدارتها في الجزء البارز من الغطاء حتى تصل إلى مصدر الإيقاف.
- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصدر الإيقاف. تجهيزة تأمين الإغلاق الموجودة في المقبض يلزم أن تكون مستقرة بإحكام على الوجه الصحيح.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاع المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- أضف المواد الغذائية المراد تقطيعها من خلال فتحة الإدخال. يمكنك الضغط عليها باستخدام أداة الكبس عند الحاجة. يمكنك تقطيع المواد الغذائية إلى قطع صغيرة قبل الشروع في إعدادها إذا لزم الأمر.

## تحذير!

- يجب إفراغ الوعاء قبل أن يمتلئ لدرجة أن تصل المكعبات إلى تجهيزة تقطيع المكعبات. للقيام بذلك:
- يتم إدارة الغطاء مع تجهيزة تقطيع المكعبات في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها.
- يتم إفراغ الوعاء.
- يتم إعادة وضع الغطاء على الوعاء وإدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة حتى يصل إلى مصدر الإيقاف. تجهيزة تأمين الإغلاق الموجودة في المقبض يلزم أن تكون مستقرة بإحكام على الوجه الصحيح.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

## بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة الغطاء في اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على الوعاء.
- على حسب أداة العمل/الوليجة الجاري استخدامها:
- يتم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات/كلاب العجين من المقبض البلاستيكي ويتم إخراجها أو
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الغائرة المعدة لذلك ويتم إخراجها في الوعاء.
- يتم قلب القرص الحامل على ظهره ويتم إخراج الوليجة بحرص من خلال الضغط بخفة (الصورة G).
- أو تفكيك أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات:

## الصورة I

- يتم إخراج تجهيزة تقطيع المكعبات من على الغطاء من خلال إدارتها في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم فتح مشابك الإغلاق ويتم إخراج قرص السكين.
- باستخدام منظم شبكة التقطيع يتم إزالة البقايا من شبكة التقطيع. رأس المنظم يتم إدارته وضبطه على مقاس شبكة التقطيع المناسب.
- يتم إخراج شبكة التقطيع من الحامل الأساسي.

## التنظيف

## تنبيه!

- غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- أجزاء تجهيزة تقطيع المكعبات يجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني. وذلك نظرا لأن هذا يؤدي إلى أن تصبح السكاكين ثلثة (تفقد حداثتها).
- غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يتم تنظيفه فقط من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.
- الغطاء، والسكين المتعدد الاستخدامات، وكلاب العجين، والأقراص الحاملة، وولائح القرص الحامل يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.

**تنبيه!****تنبيهات بشأن الاستخدام!**

لا يكون من الممكن معالجة أنواع الجبن اللينة جدا (على سبيل المثال الموتزاريلا الفيتا).

لا يسمح بمعالجة أنواع الجبن الصلبة جدا (على سبيل المثال البارميزان).

يجب عند إعداد الفواكه ذات البذور أو النواة (مثل التفاح أو الخوخ) استبعاد البذور أو النواة قبل الشروع في تقطيعها.

لا يجب إعداد المواد الغذائية وهي مجمدة.

يجب عدم تجاوز الكمية القصوى من المواد الغذائية المسموح بمعالجتها في عملية تشغيل واحدة. قبل مواصلة العمل يجب ترك هيكل المحرك لمدة 30 دقيقة حتى يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.

الكميات القصوى يبلغ قدرها:

– المكونات النيئة والمسلوقة حوالي 3500 غرام (القيمة التوجيهية: 5 مرات وعاء ملء)

– أنواع الجبن القابلة للقطع (على سبيل المثال الجودا) وأنواع الجبن الصلبة (على سبيل المثال إمنتال) حوالي 300 غرام (القيمة التوجيهية 2 مرة وعاء ملء)

كما يجب نزع العظام من اللحوم المطبوخة أو المحمرة قبل الشروع في تقطيعها إن عدم الالتزام بتنفيذ هذه التعليمات سوف يؤدي إلى وقوع أضرار بتجهيزة تقطيع المكعبات بما فيه شبكة التقطيع والسكين الدائري.

شركة «Robert Bosch Hausgeräte GmbH» لا تتحمل أية ضمانات للأعطال والأضرار التي قد تحدث بأقراص تقطيع المكعبات نتيجة لسوء استخدام الجهاز لأغراض غير المحددة لاستخدامه أو سوء الاستخدام.

كما أن الشركة لا تقدم أية ضمانات للأضرار التي تقع نتيجة لتقطيع مواد غذائية غير المحددة بتعليمات الاستخدام (مثلا عند حدوث انحناء بالسكين أو أصبح غير حاد).

**تنبيه هام:**

- يجب الانتباه أو تكون الخنصر والفواكه على قدر كبير من النضوج حتى لا تفقد عصيرها.
- يجب ترك المواد الغذائية بعد طهيها حتى تبرد قبل الشروع في تقطيعها لتصبح بذلك على قدر من الصلابة مما يمكن من تقطيعها بطريقة أفضل.
- يمكنك التحكم في طول المكعبات من خلال زيادة أو تقليل الضغط على أداة الكبس عند دفع المواد الغذائية بالجهاز.

- يتم تعبئة المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها عبر فتحة إضافة المكونات.
- يتم دفع المواد المطلوب تقطيعها أو بشرها باستخدام أداة الكبس مع مباشرة ضغط خفيف فقط.

**تنبيه!**

- يجب إفراغ الوعاء قبل أن يمتلئ لدرجة أن تصل المواد التي تم تقطيعها أو بشرها إلى القرص الحامل.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

**تجهيزة تقطيع المكعبات**

لتقطيع مواد غذائية على شكل مكعبات. على سبيل المثال مكونات السلطات والأحذية والأطعمة الحلوة.

**يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال****سكين حاد!**

لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز. يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين الحادة الخاصة بشبكة التقطيع. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

عند العمل بالمحلق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركبا عليه ومربوطا بإحكام.

يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

**تنبيه!****تنبيهات بشأن الاستخدام!**

تجهيزة تقطيع المكعبات صالحة ومناسبة لتقطيع:

- بطاطا (نيئة أو مسلوقة)؛
- خضروات، على سبيل المثال بطاطا، خيار أو قثاء، طماطم، فلفل حلو، بصل، بنجر أحمر؛
- فواكه، على سبيل المثال موز، تفاح، إجاص، فراولة، بطيخ أو شمام، كيوي؛
- بيض؛
- جبن، على سبيل المثال جودا، إمنتال؛
- لحم سحج لينة (على سبيل المثال مورتاديليا)؛
- لحم طيور مسلوقة أو مقلي (بدون عظام، بعد أن يكون قد برد).

## ar-5

**وليجة قرص بشر - خشن**

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، فطائر البطاطا (البطاطس): الفواكه والخضروات لأنواع السلطانات النيئة.  
يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات الفصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 1).

**خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!**

يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع اللانج! يجب مراعاة شكل ووضع وليجة عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الفائرة المعدة لذلك.  
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات. لدفع المكونات بصورة لاحقة يجب استخدام أداة الكبس وحدها دون غيرها.

**احترس!**

لا يسمح باستخدام ولانج القرص لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جدا (جين البارميزان، الشوكولاتة)، ولانج القرص صالحة بصورة محدودة فقط للاستخدام في معالجة المواد الغذائية المحتوية على ألياف (الكراث، الكرفس، الراوند).

**الصورة 1**

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب وليجة المرغوب فيها في القرص الحامل.
- يجب مراعاة شكل ووضع وليجة (الصورة 1-1)!
- يتم الإمساك بالقرص الحامل من المواضع الفائرة المعدة لذلك ويتم تركيبه في الوعاء.
- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. تجهيزة تأمين الإغلاق الموجودة في المقبض يلزم أن تكون مستقرة بإحكام على الوجه الصحيح.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والملحق الإضافي المتعدد الوظائف بإحكام ويتم تشغيل الجهاز.

**تنبيه!**

السكين/كباب العجين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في الوعاء، وذلك لكي يستقر الغطاء في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-3).

- يتم وضع الغطاء على الوعاء ثم يتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ومواصلة ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. تجهيزة تأمين الإغلاق الموجودة في المقبض يلزم أن تكون مستقرة بإحكام على الوجه الصحيح.

عند وجود كميات كبيرة من المكونات في الوعاء فقد يحدث وتكون حركة تركيب الغطاء ليست سلسلة نسبيا. عند اللزوم يمكنكم إدارة الفارئة ذات الثلاثة أجنحة الموجودة على الجانب السفلي من الغطاء إلى الوضع الصحيح.

- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال أداة الكبس في موضعها.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة Turbo).
- لإضافة مكونات يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل. يجب الانتظار حتى تكون أداة العمل قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم إخراج أداة الكبس ويتم تعبئة المكونات عبر فتحة إضافة المكونات.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

**القرص الحامل مع ولانج القرص****وليجة تقطيع - خشن**

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على أعلى سرعة دوران لتقطيع: على سبيل المثال الخيار والقضاء. الجزر البطاطا (البطاطس).

**وليجة تقطيع - ناعم**

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على أعلى سرعة دوران لتقطيع: على سبيل المثال الخيار والقضاء. الجزر البنجر الأحمر. القرع (الكوسة).

**وليجة بشر - متوسط النعومة**

يتم ضبط مفتاح تنظيم سرعة الدوران على سرعة دوران عالية لبشر: التفاح، الجزر، الجين.

### يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد/وحدة تحريك دوارة!

عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركباً عليه ومربوطاً بإحكام. في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائماً استخدام أداة الكبس. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.

#### تنبيه!

يجب عدم استخدام الملحق الإضافي المتعدد الوظائف إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح!

#### احترس!

قبل تقطيع لحم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها. الملحق الإضافي المتعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جداً (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

#### كلاّب العجين/السكين المتعدد الاستخدامات

كلاّب العجين صالح لعجن كميات صغيرة. السكين المتعدد الاستخدامات صالح لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 8).

### خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب وبصورة مطلقة عدم لمس نصول السكين المتعدد الاستخدامات أو إدخال اليد في النطاق المحيط بها. يجب عدم الإمساك بالسكين المتعدد الاستخدامات إلا من المقبض البلاستيكي. يجب عدم لمس السكين المتنوع الاستخدامات بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

#### الصورة 8

- يتم وضع الوعاء على سطح مستوي ونظيف.
- يتم تركيب السكين/كلاّب العجين.
- يتم تعبئة المادة الغذائية.

### بعد الانتهاء من العمل

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من شفة التوصيل.
- يتم إخراج مضرب البيض من شفة التوصيل.

### التنظيف

#### تنبيه!

- شفة التوصيل يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.
- مضرب البيض يمكن أن يتم تنظيفه في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف شفة التوصيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

### الملحق الإضافي المتعدد الوظائف

برجاء فتح صفحات الرسومات المطوية.

#### الصورة 8

- 8 وعاء
- 9 كلاّب عجين
- 10 سكين متعدد الاستخدامات
- 11 قرص حامل لولائج القرص
- 12 ولائج قرص
  - a وليجة تقطيع – سميكة
  - b وليجة تقطيع – رفيع
  - c وليجة بشر – متوسط النعومة
  - d وليجة قرص بشر – خشن \*
- 13 تجهيزة تقطيع مكعبات
  - a قرص سكين
  - b شبكة تقطيع، صغير (حوالي 9 ملليمتر)
  - c شبكة تقطيع، كبير (حوالي 13 ملليمتر) \*
  - d حامل أساسي
  - e منظم شبكة التقطيع (الرأس قابلة للإدارة) لتناسب مع شبكات تقطيع مختلفة)
- 14 غطاء بتجهيزة نقل حركة
- 15 أداة كبس
 

\* توجد في بعض الطرازات.

### استخدام الجهاز

الملحق الإضافي المتعدد الوظائف صالح ومناسب لعجن وتقطيع وتفتيت وبشر مواد غذائية. يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة 8).

## ar-3

- القطاعة المتنوعة الاستخدام والسكين والغطاء يمكن أن يتم تنظيفهم في غسالة الأواني.
- يجب عدم تنظيف غطاء التشغيل إلا من خلال مسحه بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.

**مضرب البيض**

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور.

**الصورة A**

6 شفة توصيل لمضرب البيض

7 مضرب البيض

مضرب البيض يمكن الحصول عليه لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753 124).

**استخدام الجهاز**

مضرب البيض صالح لضرب القشدة والبيض ولإعداد رغوة حليب (من حليب ساخن (بحد أقصى 70 درجة مئوية) ومن حليب بارد (بحد أقصى 8 درجات مئوية))، وكذلك لإعداد الصلصات والأطعمة الحلوة التي تقدم في نهاية وجبة الطعام.

**يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!**

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

**الصورة D**

- يتم تعبئة المواد الغذائية في إناء الخلاط.
- يتم وضع شفة التوصيل على هيكل المحرك مع مراعاة أن تستقر في موضعها على الوجه الصحيح.
- يتم تركيب مضرب البيض في شفة التوصيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.

**تنبيه!**

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل (صورة 3-D).

- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- باستخدام مفتاح تنظيم سرعة الدوران يتم ضبط سرعة الدوران المرغوب فيها (نصيحة: سرعة دوران عالية).
- يتم الإمساك بهيكل المحرك وإناء الخلاط بإحكام ويتم الضغط على زر التشغيل المرغوب فيه.
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

القطاعة المتنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية الصلبة جدا (حبوب البن، الفجل، جوز الطيب) والمواد الغذائية المجمدة (الفواكه أو ما يشابهها).

**الصورة E**

- يتم وضع القطاعة المتنوعة الاستخدام على سطح مستوي ونظيف ويتم ضغطها على هذا السطح.
- يتم تركيب السكين.
- يتم تعبئة المواد الغذائية.

**تنبيه!**

السكين يلزم أن يكون مستقرا في وضع مستقيم تماما في القطاعة المتنوعة الاستخدام، وذلك لكي يستقر غطاء التشغيل في موضعه على الوجه الصحيح (الصورة 3-E).

- يتم وضع غطاء التشغيل على القطاعة المتنوعة الاستخدام ويتم إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في إدارته حتى يكون قد استقر في موضعه بصوت مسموع.
- يتم وضع هيكل المحرك على غطاء التشغيل مع مراعاة أن يستقر في موضعه على الوجه الصحيح.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الإمساك بهيكل المحرك والقطاعة المتنوعة الاستخدام بإحكام ويتم تشغيل الجهاز (السرعة الشديدة (Turbo)).
- بعد الانتهاء من إعداد المواد الغذائية يتم التوقف عن الضغط على زر التشغيل.

**بعد الانتهاء من العمل**

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم الضغط على أزرار فك الاندماج ويتم إخراج هيكل المحرك من على غطاء التشغيل.
- يتم إدارة غطاء التشغيل في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة ويتم إخراجها من على القطاعة المتنوعة الاستخدام.
- يتم الإمساك بالسكين من على المقبس البلاستيكي ويتم إخراجها.
- وإذا كنت ترغب في حفظ المواد الغذائية التي أعدتها ضع الغطاء المخصص للحفاظ على القطاعة.

**التنظيف****تنبيه!**

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



## إيضاح معنى الرموز الموجودة على الجهاز أو الملحقات التكميلية

احترس! أدوات عمل تعمل بحركة دورانية!  
يجب عدم إدخال اليد في فتحة إضافة المكونات.



غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني.



غطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمره في سوائل ويجب عدم تنظيفه تحت ماء جاري.



يتم وضع الغطاء على وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف (A) ويتم تأمين إغلاقه (B).



يتم تركيب تجهيزة تقطيع المكعبات في الغطاء (A) ويتم تأمين إغلاقها (B).



### استخدام الجهاز

القطاعة المتنوعة الاستخدام XL صالحة لتقطيع اللحوم، أنواع الجبن الصلب، البصل، الأعشاب، الثوم، الفواكه، الخضروات، المكسرات (البندق، الجوز الخ) واللوز. يجب مراعاة الالتزام التام بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجدول (الصورة C). ويمكنك باستخدام سكين تكسير مكعبات الثلج (تحتوي عليها بعض الطرازات) تكسير مكعبات الثلج إلى قطع ذات حجم أصغر. الكمية المثالية للإعداد: 4-6 مكعبات ثلج.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!



يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام.

يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي. يجب وبصورة مطلقة عدم تنظيف سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام باليد المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

#### تنبيه!

يجب عدم استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا عندما تكون كافة أجزائها مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح! احترس!

قبل تقطيع لحم يجب إزالة الغضاريف والعظام والأوتار منها.

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

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب أن يتم إعطائه تعليمات الاستخدام سويا مع الجهاز.

### القطاعة المتنوعة الاستخدام L

برجاء فتح الصفحات المطوية المحتوية على الصور. الصورة A

1 قطاعة متنوعة الاستخدام L/XL

2 سكين

3 غطاء واقى للتشغيل

4 غطاء (حافظ)

5 سكين تكسير مكعبات الثلج (فقط مقاس L) \*

\* توجد في بعض الطرازات.

عند استخدام القطاعة المتنوعة الاستخدام XL فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد معجون العسل لدهن الخبز (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة، أنظر تعليمات الاستخدام المنفصلة الخاص بهذا الملحق الإضافي). القطاعة المتنوعة الاستخدام XL يمكن الحصول عليها لدى أحد مراكز خدمة العملاء التابعة لنا (رقم طلب المنتج 753122).

ar-1

## من أجل سلامتكم

هذا الملحق الإضافي معد ومخصص للاستخدام مع ساق الخلاط...MSM8. يجب مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بساق الخلاط.  
هذا الملحق الإضافي معد ومعتمد فقط للاستخدام في الغرض وبالأسلوب المنصوص عليه في تعليمات الاستخدام.

### ⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

#### خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

عند العمل بالملحق الإضافي المتعدد الوظائف يجب عدم تشغيل هيكل المحرك إلا عندما يكون الغطاء مركبا عليه ومربوطا بإحكام.  
في أثناء تشغيل الجهاز يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بإدخال اليد في الوعاء. لضغط وإدخال مكونات بصورة لاحقة يجب دائما استخدام أداة الكبس.  
بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن وحدة الإدارة تظل دائرة لبرهة قصيرة. يجب عدم تغيير أداة العمل إلا عندما تكون وحدة الإدارة في وضع السكون التام.  
يوجد خطر الإصابة بجروح من خلال سكين حاد!

يجب وبصورة مطلقة عدم الإمساك بالسكين الموجود في القطاعة المتنوعة الاستخدام.  
يجب عدم الإمساك بسكين القطاعة المتنوعة الاستخدام إلا من المقبض البلاستيكي.  
يجب عدم لمس سكين القطاعة المتنوعة الاستخدام بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف. يجب وبصورة مطلقة عدم لمس نصول السكين المتعدد الاستخدامات أو إدخال اليد في النطاق المحيطة بها.

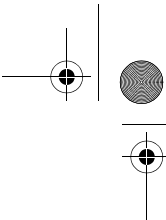
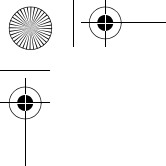
يجب عدم لمس السكين المتنوع الاستخدامات بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.  
يجب توخي الحرص بصورة خاصة عند التعامل مع الولايج! يجب مراعاة شكل ووضع الولايج عند تركيبها في القرص الحامل. يجب عدم الإمساك بالقرص الحامل إلا من المواضع الغائرة المعدة لذلك.  
لا يجب إمساك أقراص التقطيع إلا عن طريق المقبض البلاستيكي عند القيام بتركيبه أو فكه من الجهاز. يجب عدم لمس سكاكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب عدم وضع اليد على أو الإمساك بالسكاكين الحادة الخاصة بشبكة التقطيع. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.


#### يوجد خطر حدوث حروق من خلال مواد ساخنة!

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

#### تنبيه هام!

يجب عدم تركيب أو فك الملحق الإضافي إلا عندما يكون الجهاز متوقفا تماما عن العمل.  
يجب وبصورة مطلقة عدم العمل بالخلاط اليدوي/ساق الخلاط في داخل القطاعة المتنوعة الاستخدام أو في وعاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف.  
يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بتركيب مضرب البيض في هيكل المحرك بدون شفة التوصيل. التجهيزة العلوية للقطاعة المتنوعة الاستخدام، وغطاء الملحق الإضافي المتعدد الوظائف وكذلك شفة توصيل مضرب البيض يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمرها في سوائل ويجب عدم تنظيفها تحت ماء جاري أو في غسالة الأواني.



 Beratung und Reparaturauftrag bei Störungen

D 0911 / 70 440 040

A 0810 / 550 511

CH 0848 840 040

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

**Carl-Wery-Straße 34**

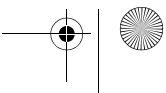
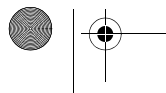
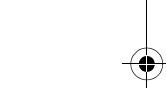
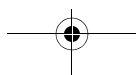

**81739 München, GERMANY**

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

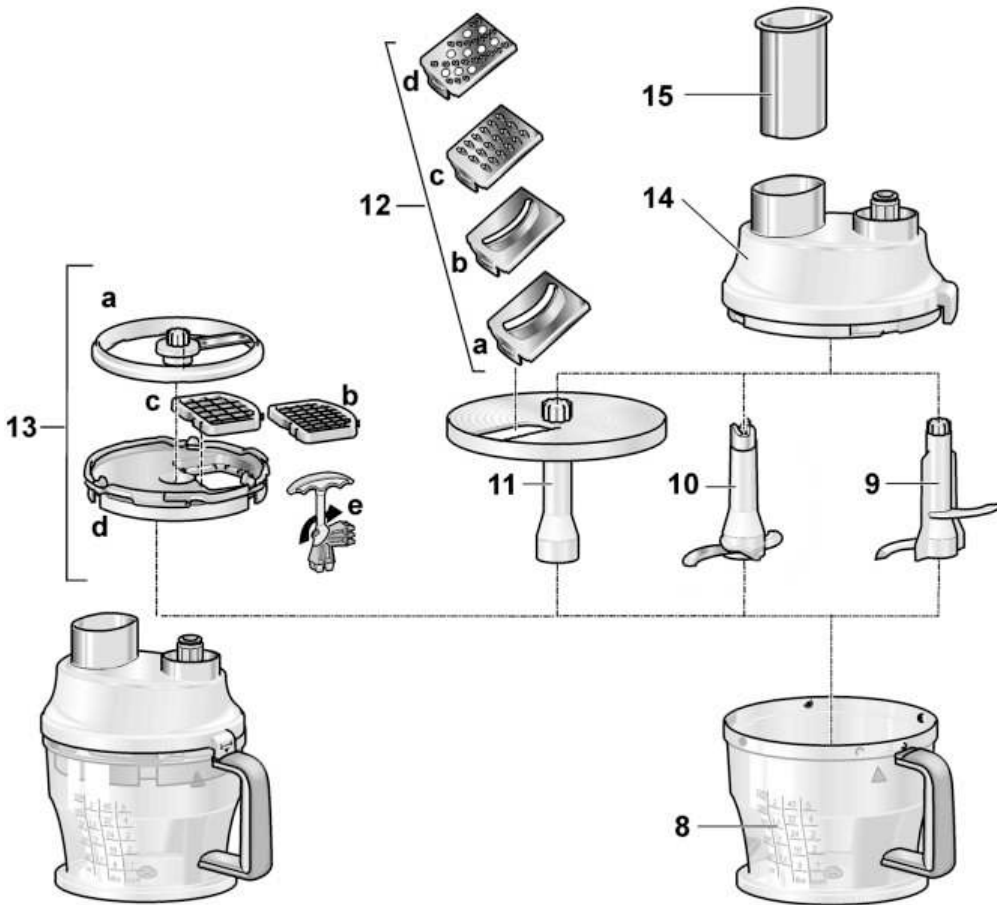
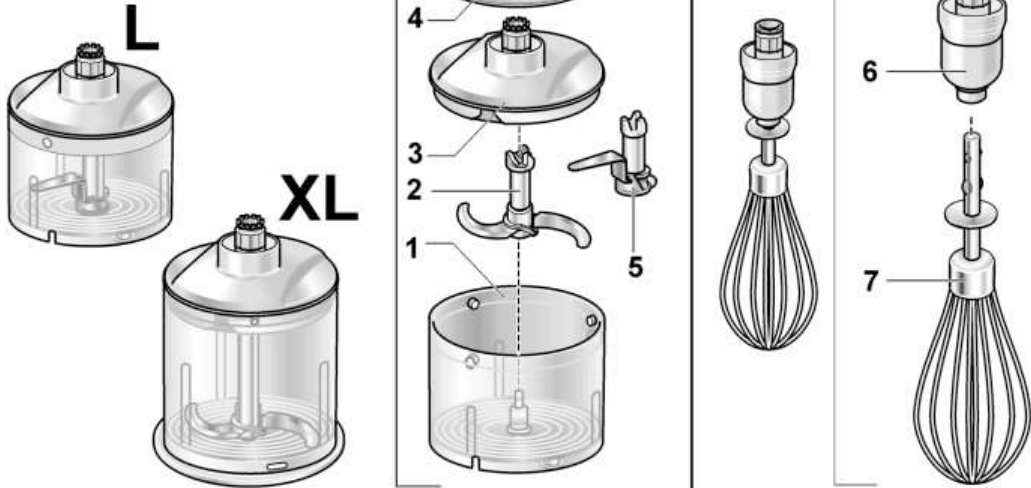


8001009900 (9412)

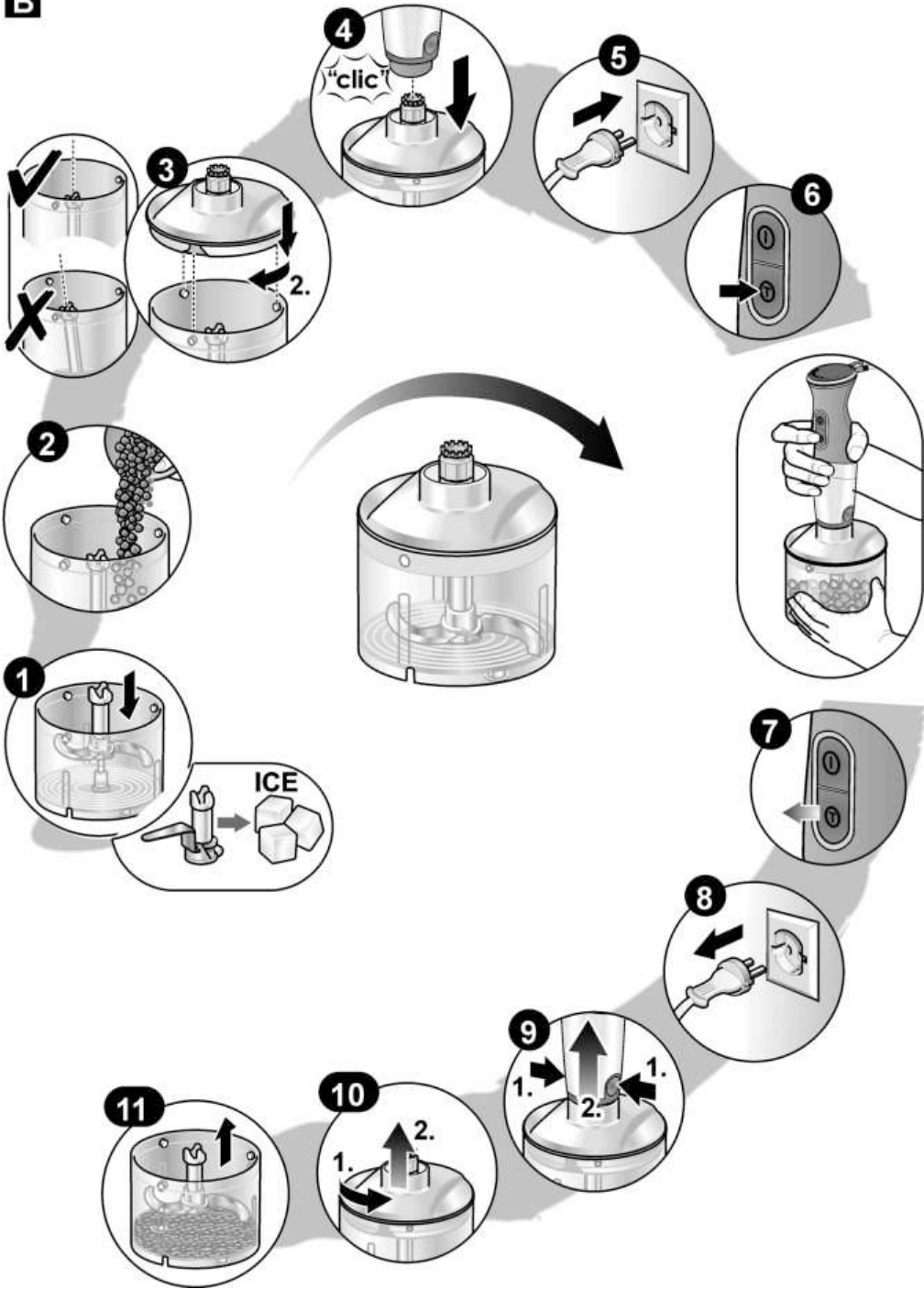
de, en, fr, it, nl, da, no, sv, fi,  
es, pt, el, tr, pl, uk, ru, he, ar


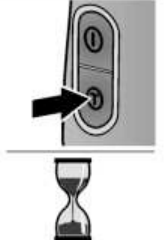
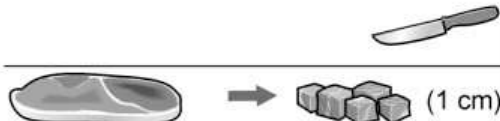




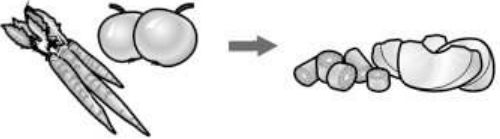





**A**



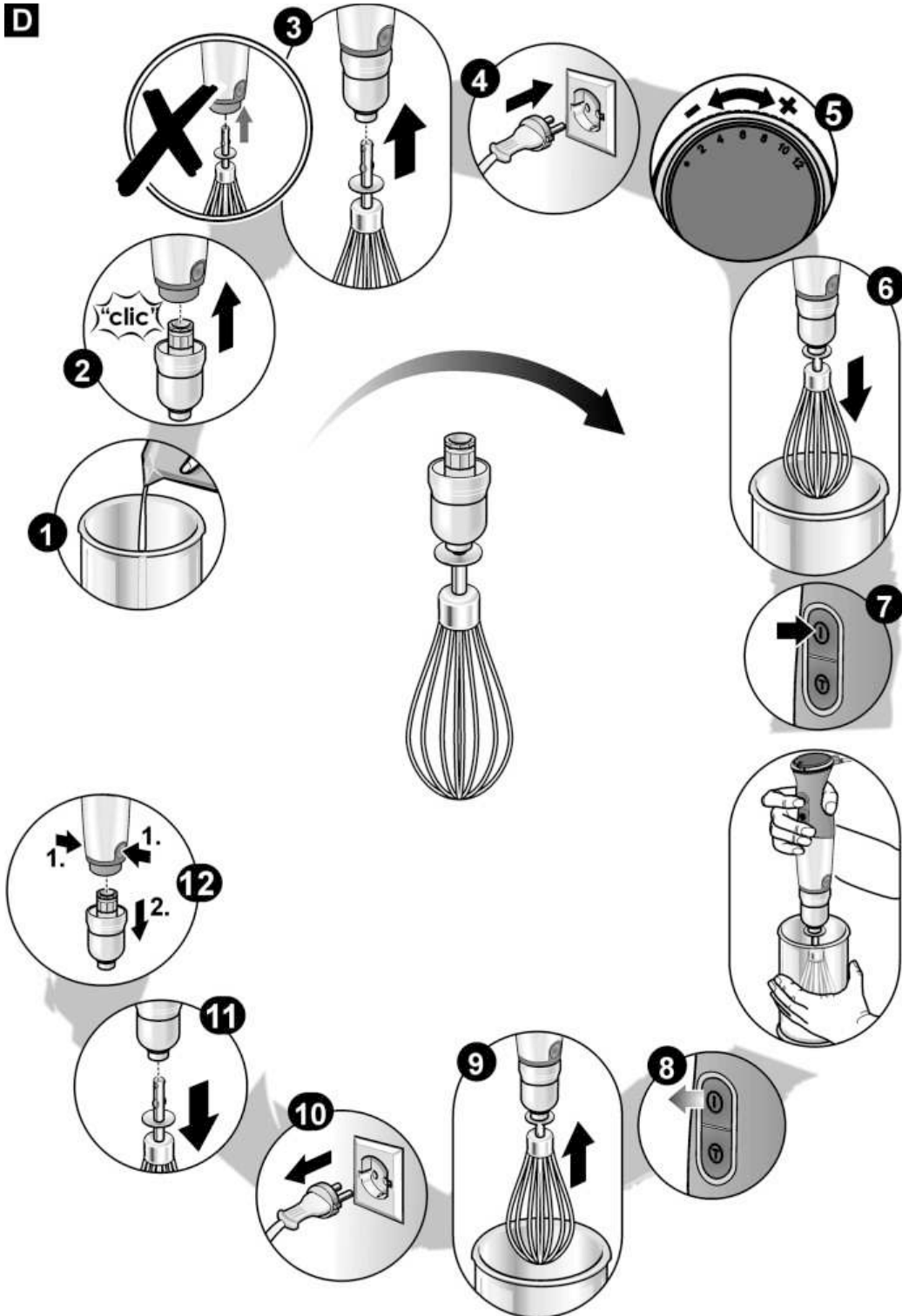
**B**



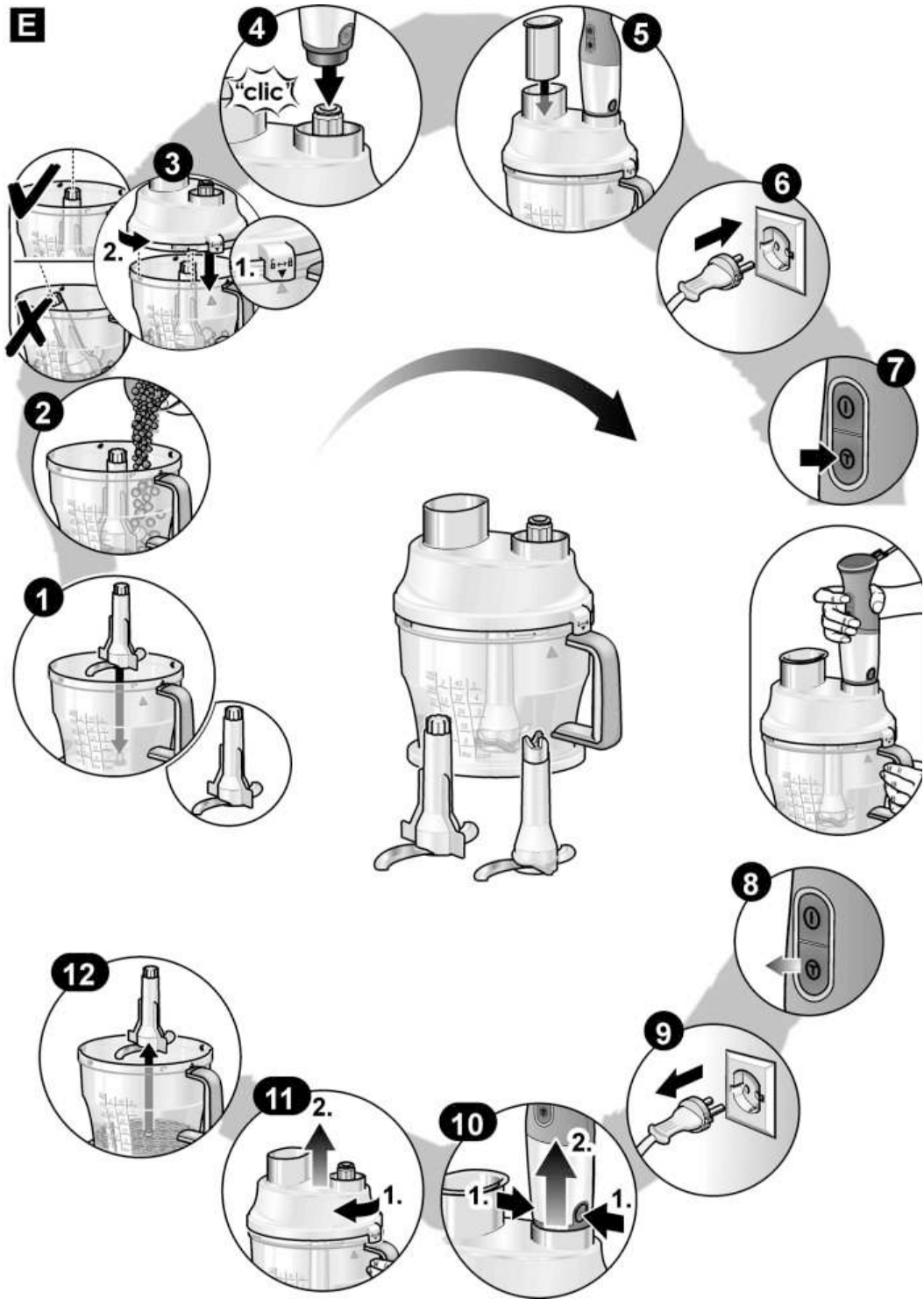
<b>C</b>		
	100 g	10–20 s
	150 g	30–40 s
	100 g	(2–5)x1 s
	15 g	(7–10)x1 s
	20 x	(3–8)x1 s
	150 g	(5–10)x1 s
	100 g	(3–8)x1 s
	100 g	(3–8)x3 s
	50 g	30–40 s



**D**

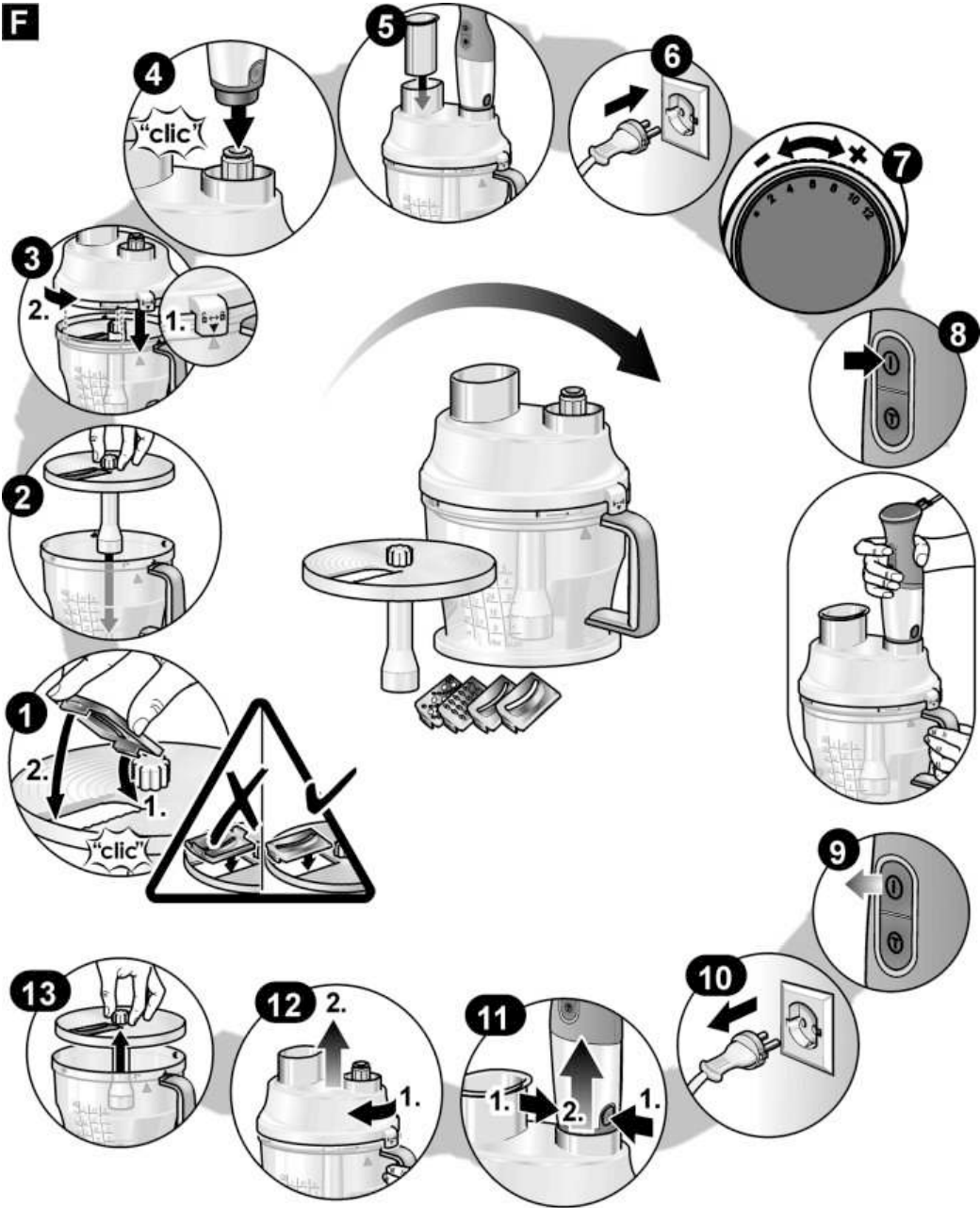


**E**

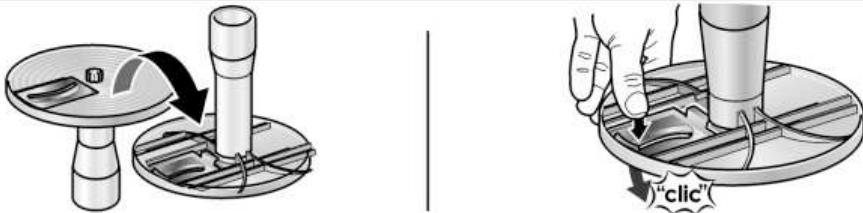


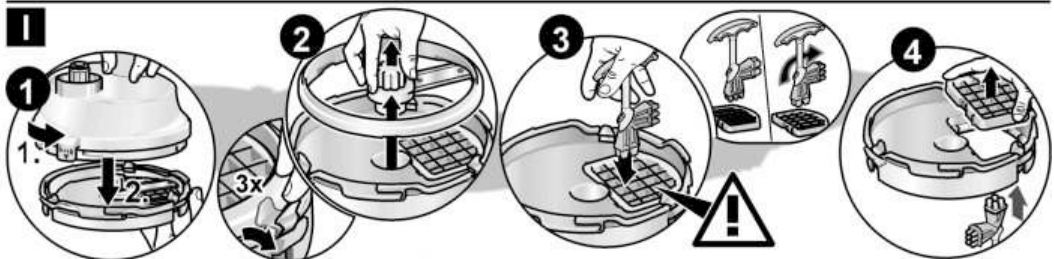
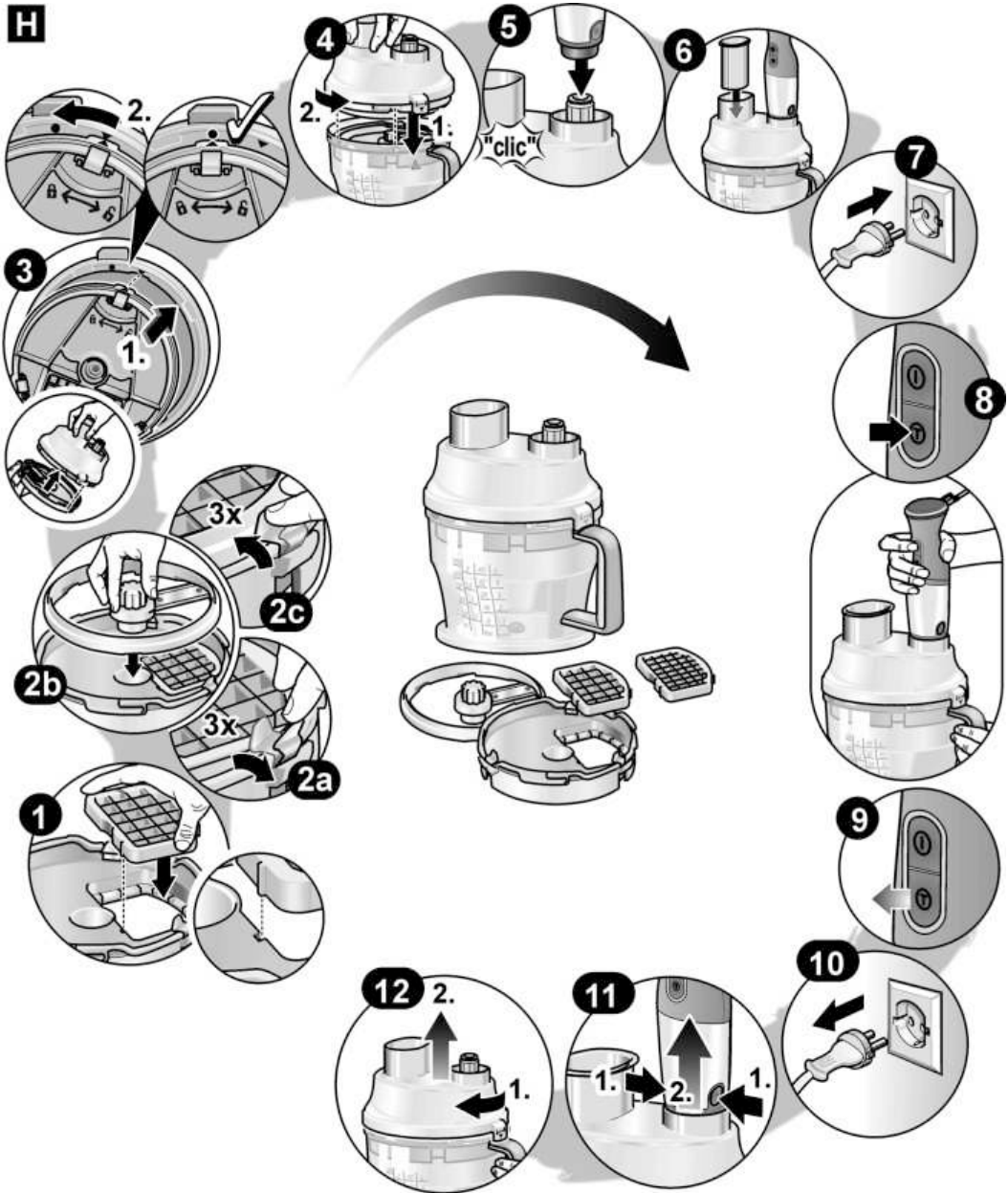












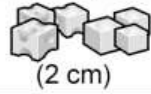












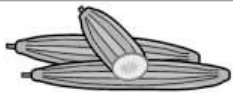









**F**



**G**





<b>J</b>								
	→  (1 cm)	500 g	30 s	Ⓣ	✓			
	→  (2 cm)	250 g	30–70 s	Ⓣ	✓			
	→ 	500 g		Ⓣ		✓		
	→ 	350 g	(5–10)x2 s	Ⓣ	✓			
	→ 	20 g	(4–7)x2 s	Ⓣ	✓			
	→ 	20 x	(3–8)x1 s	Ⓣ	✓			
	→ 	500 g		Ⓣ		✓		
	→ 	300 g		Ⓣ		✓	✓	✓
		500 g		Ⓣ			✓	
	→ 	500 g		Ⓣ			✓	✓
	→ 	500 g	(6–15)x4 s	Ⓣ	✓			
1. 	→ 	30 g	40 s	Ⓣ	✓			
2. +   5°C + 		200 g	5 s					
		3 g						