

**BOSCH**

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

# ErgoMixx / ErgoMixx Style

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

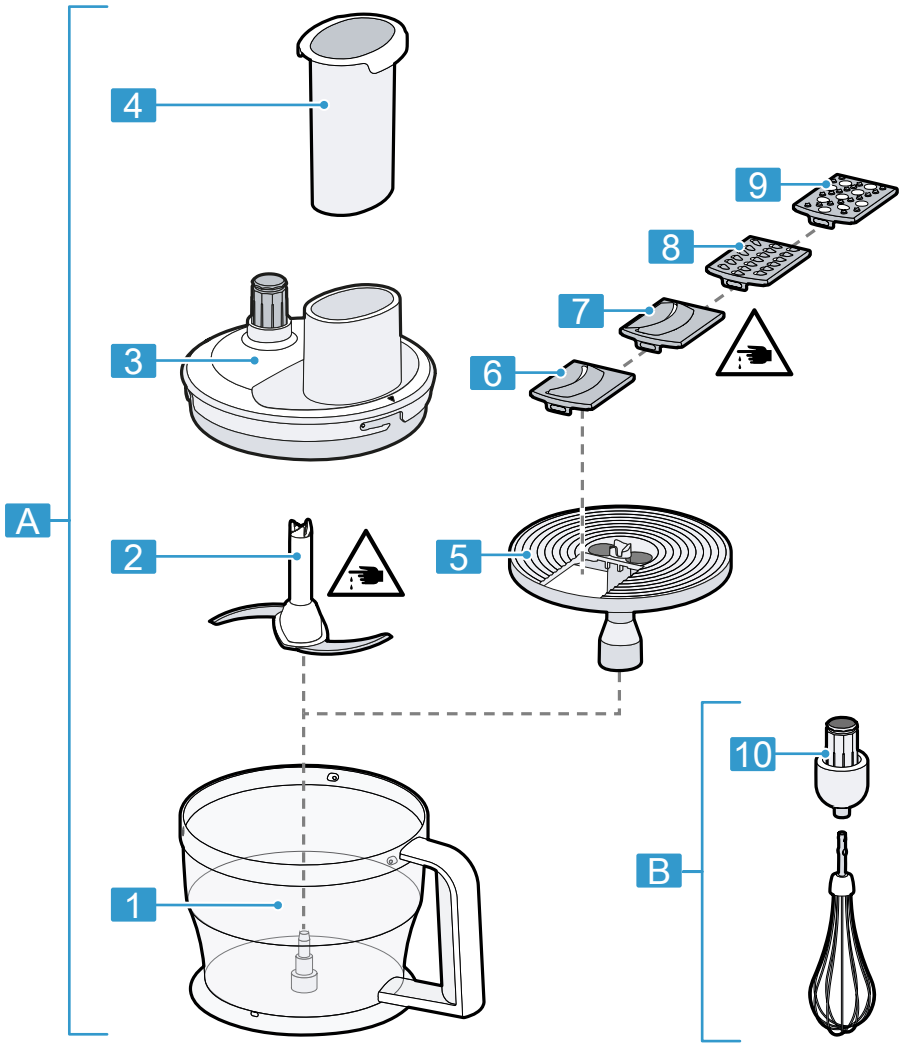
<b>[de]</b>	Gebrauchsanleitung	Zubehör	10
<b>[en]</b>	User manual	Accessories	13
<b>[fr]</b>	Manuel d'utilisation	Accessoires	16
<b>[it]</b>	Manuale utente	Accessori	19
<b>[nl]</b>	Gebruikershandleiding	Accessoires	22
<b>[da]</b>	Betjeningsvejledning	Tilbehør	25
<b>[no]</b>	Bruksanvisning	Tilbehør	28
<b>[sv]</b>	Bruksanvisning	Tillbehör	31
<b>[fi]</b>	Käyttöohje	Varusteet	34
<b>[es]</b>	Manual de usuario	Accesorios	37
<b>[pt]</b>	Manual do utilizador	Acessórios	40
<b>[el]</b>	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	43
<b>[tr]</b>	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	46
<b>[pl]</b>	Instrukcja obsługi	Akcesoria	49
<b>[uk]</b>	Керівництво з експлуатації	Приладдя	52
<b>[ru]</b>	Руководство пользователя	Принадлежности	55
<b>[ar]</b>	دليل المستخدم	الكمليات	58



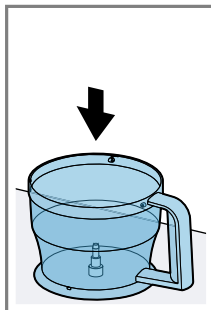
<https://www.bosch-home.co.uk/manual/800122566>



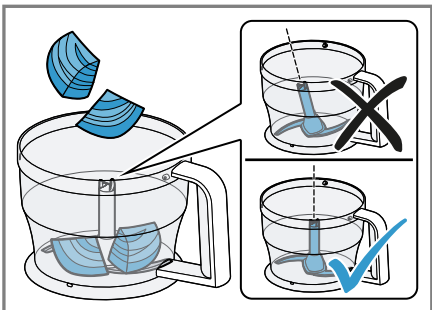
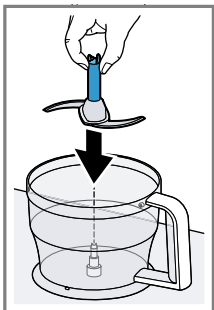
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information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



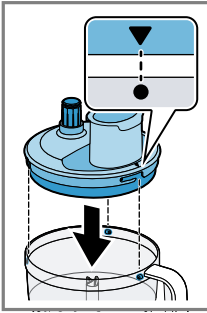
**1**



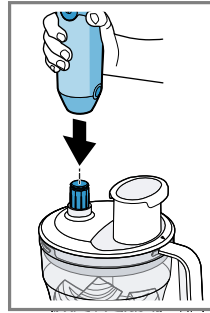
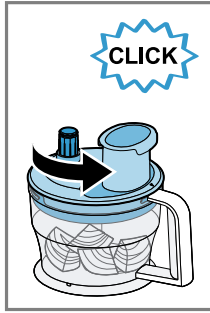
**2**



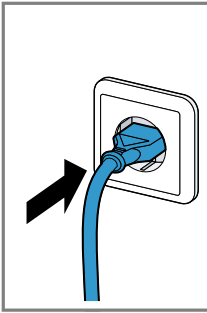
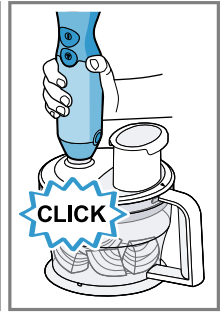
**3**



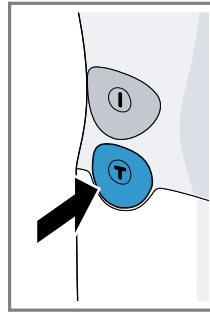
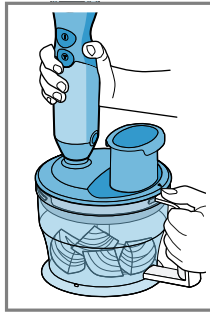
4



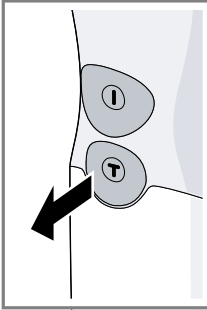
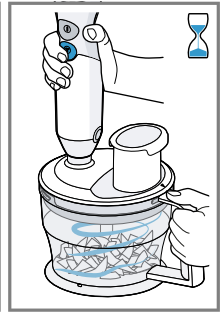
5



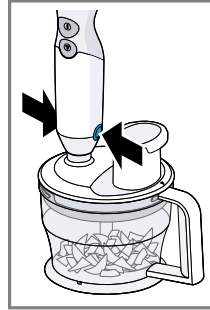
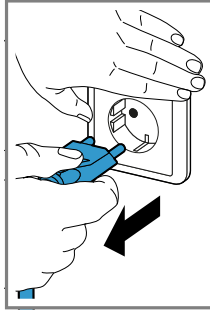
6



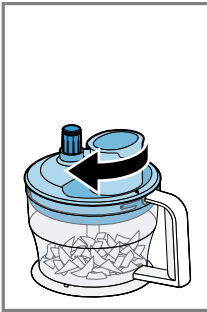
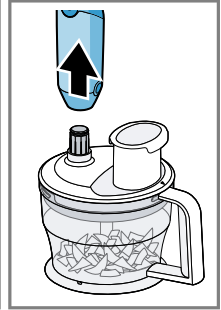
7



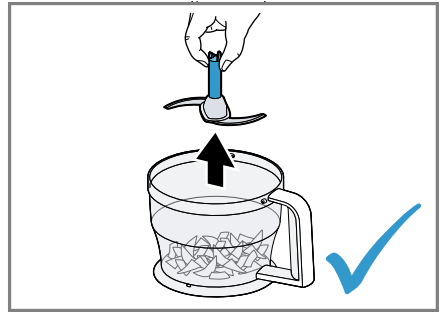
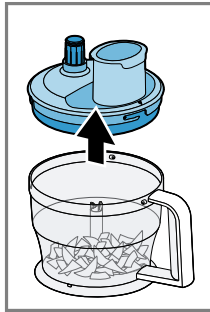
8



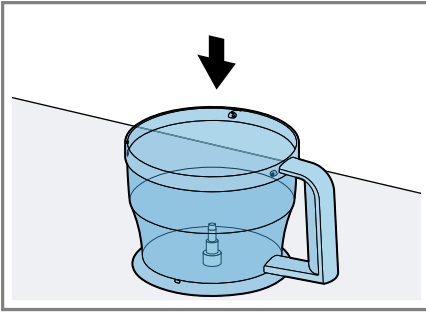
9



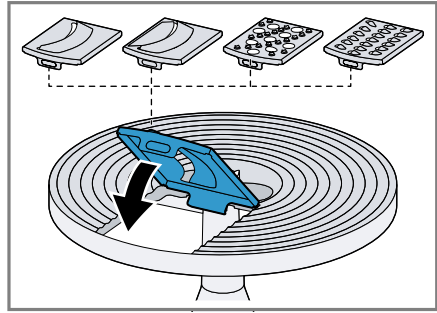
10



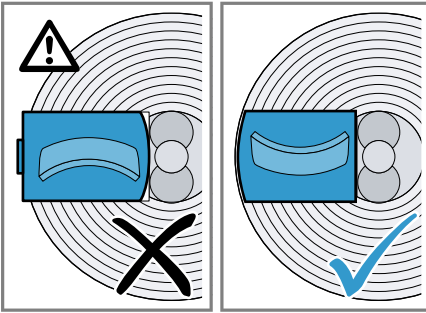
11



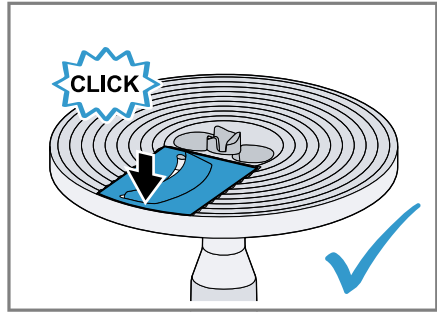
12



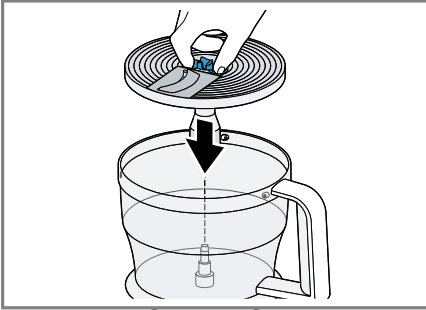
13



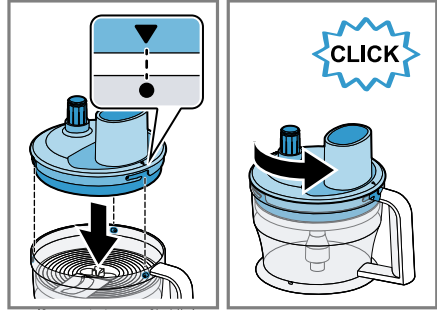
14



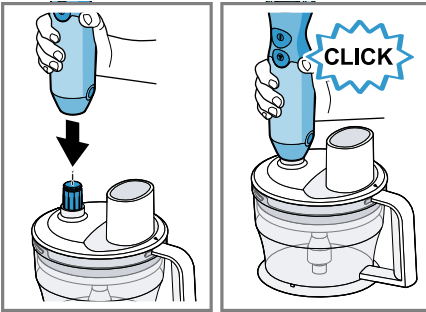
15



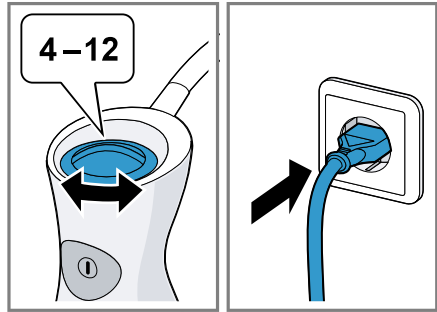
16



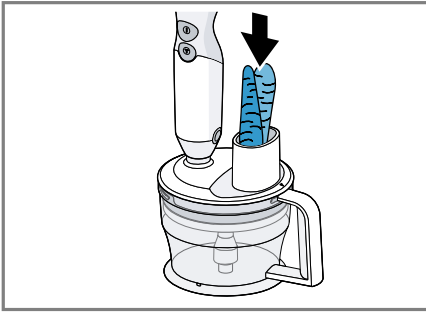
17



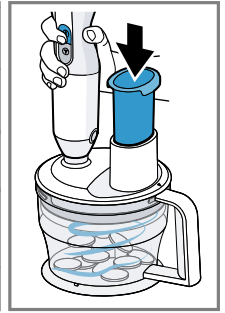
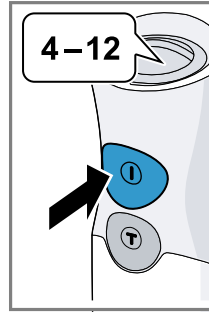
18



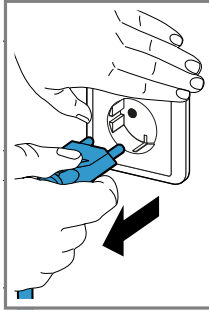
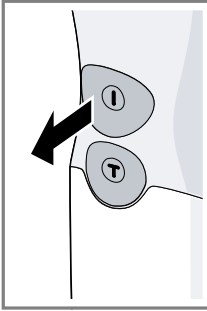
19



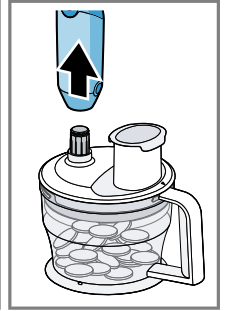
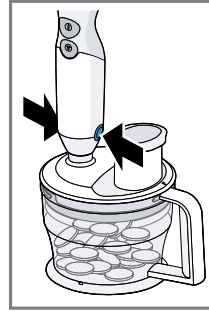
20



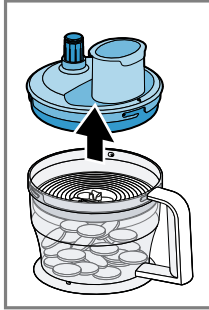
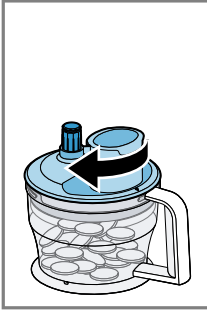
21



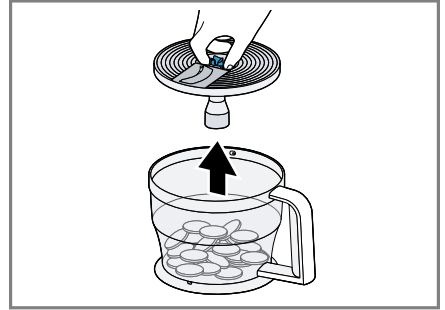
22



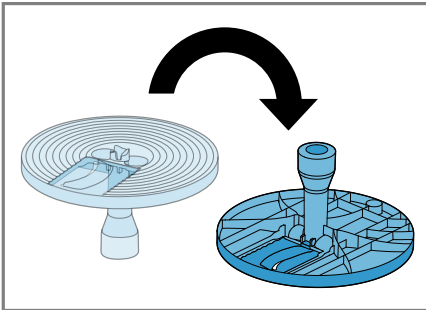
23



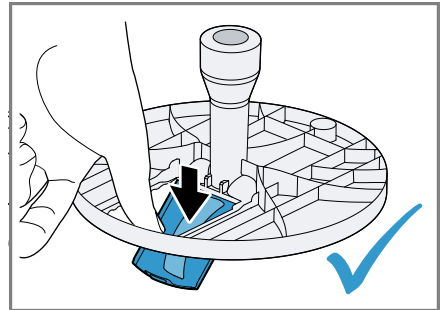
24



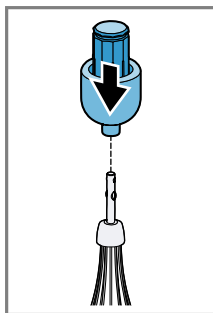
25



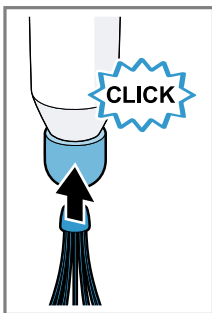
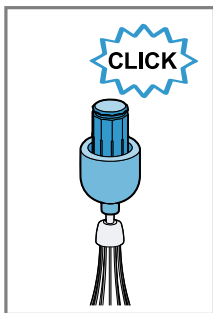
26



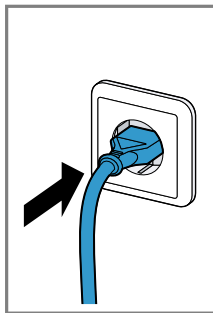
27



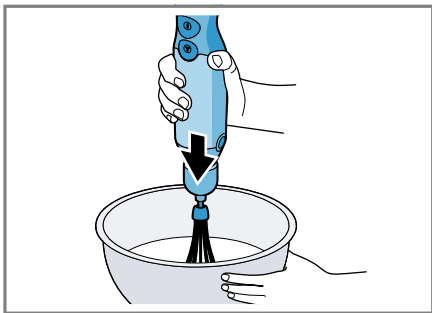
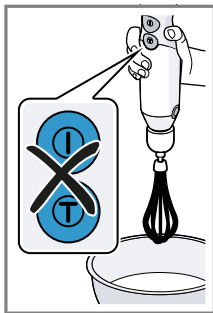
28



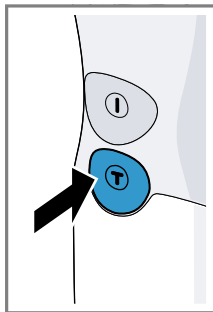
29



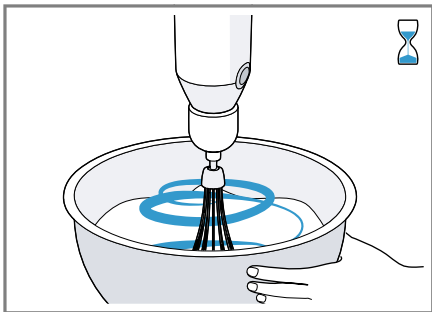
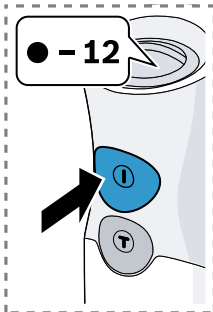
30



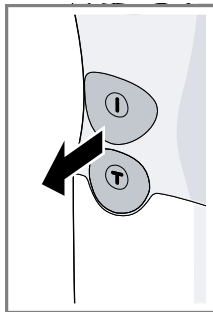
31



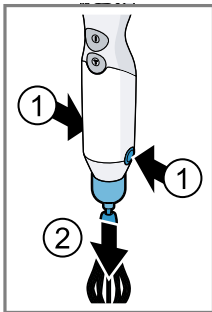
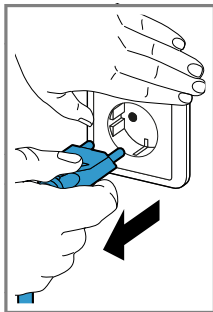
32



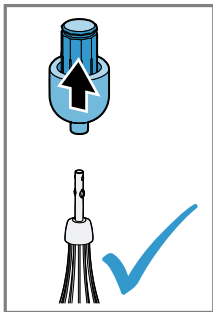
33








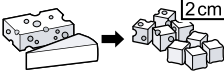





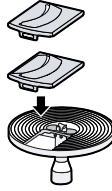
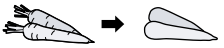




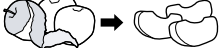
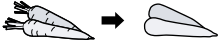

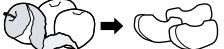



34



35



		 MAX		 00:00
	 1cm	350 g	Ⓣ	25-30 s
	 2cm	250 g	Ⓣ	30-70 s
		350 g	Ⓣ	(5-10) x 2 s
		20 g	Ⓣ	(4-7) x 2 s
		20 x 	Ⓣ	(3-8) x 1 s
		500 g	Ⓣ	(6-15) x 4 s
		500 g	Ⓛ 4-8	-
		400 g	Ⓛ 4-8	-
		500 g	Ⓛ 4-8	-
		300 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-
		500 g	Ⓛ 8-12	-



			100-300 g	20-180 s
			1-3 x	40-120 s
			50-150 g	60-120 s

37

	✓	✗	✗	✗	✗
	✗	✗	✗	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓

38



## Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer MSM6... / MS6....
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Die Klingen nie mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Vorsicht beim Hantieren mit scharfen Schneidmessern, beim Leeren des Behälters und beim Reinigen.
- ▶ Die Zerkleinerungseinsätze nur am Rand anfassen.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Zutaten nachzuschieben.
- ▶ Das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebs und ausgestecktem Gerät aufsetzen und abnehmen.
- ▶ Das Zubehör nur im komplett zusammengebauten Zustand verwenden.
- ▶ Nie das Multifunktionszubehör ohne aufgesetzten und festgedrehten Getriebeaufsatz betreiben.

## Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie die Getriebeaufsätze in Flüssigkeiten tauchen und nie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- ▶ Nie den Behälter des Multifunktionszubehörs in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Keine Gegenstände in den Behälter oder den Einfüllschacht stecken, z. B. Kochlöffel, Messer.
- ▶ Keinen großen Druck mit dem Stopfer ausüben.
- ▶ Nie den Mixfuß oder den Schneebesen im Behälter des Multifunktionszubehörs verwenden.

## Übersicht

→ Abb. **1**

<b>A</b>	Multifunktionszubehör
----------	-----------------------





<sup>1</sup> Je nach Modell

<b>B</b>	Schneebesen <sup>1</sup>
<b>1</b>	Behälter
<b>2</b>	Universalmesser
<b>3</b>	Getriebeaufsatz für das Multifunktionszubehör
<b>4</b>	Stopfer
<b>5</b>	Trägerscheibe für Zerkleinerungseinsätze
<b>6</b>	Schneid-Einsatz – grob <sup>1</sup>
<b>7</b>	Schneid-Einsatz – fein <sup>1</sup>
<b>8</b>	Raspel-Einsatz <sup>1</sup>
<b>9</b>	Reibe-Einsatz <sup>1</sup>
<b>10</b>	Getriebeaufsatz für den Schneebesen

<sup>1</sup> Je nach Modell

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

## Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Nicht für die Spülmaschine geeignet.
	Nicht in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
	Markierung am Getriebeaufsatz. Zum Aufsetzen auf den Behälter, die Markierung an einem Befestigungspunkt ausrichten.


## Multifunktionszubehör

Das Multifunktionszubehör ist geeignet zum Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.

### Hinweise

- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.
- Das Multifunktionszubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich oder gefrorenen Lebensmitteln.

## Geschwindigkeitsempfehlungen

<b>4-8</b>	Schneid-Einsätze
<b>8-12</b>	Raspel- und Reibe-Einsatz
	Universalmesser

## Universalmesser

Das Universalmesser ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, Kräuter, Nüsse, Mandeln.

### Universalmesser verwenden

→ Abb. **2 - 11**

**Hinweis:** Wenn das Aufsetzen des Getriebeaufsatzes etwas schwergängig ist, die dreiflügelige Kupplung auf der Unterseite des Aufsatzes leicht drehen und erneut versuchen.

## Trägerscheibe mit Zerkleinerungseinsätzen

Die Trägerscheibe mit Zerkleinerungseinsätzen ist geeignet zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Lebensmitteln, z. B. Obst, Gemüse, Käse.

### Übersicht der Zerkleinerungseinsätze

Schneid-Einsatz – grob	Zum Schneiden von Gurken, Karotten, Kartoffeln
Schneid-Einsatz – fein	Zum Schneiden von Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini
Raspel-Einsatz	Zum Raspeln von Äpfeln, Karotten, Käse
Reibe-Einsatz	Zum Reiben von Kartoffeln für Klöße und Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Salate
<b>Hinweis:</b> Nicht zulässig zum Reiben von Karotten.	

**Hinweis:** Die Zerkleinerungseinsätze sind nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Parmesankäse oder Schokolade.

Die Zerkleinerungseinsätze sind nur bedingt geeignet zum Zerkleinern von faserigen Lebensmitteln, z. B. Lauch, Sellerie oder Rhabarber.

## Trägerscheibe mit Zerkleinerungseinsätzen verwenden

→ Abb. **12 - 27**

**Hinweis:** Bevor die verarbeiteten Lebensmittel die Unterseite der Trägerscheibe erreichen, die Verarbeitung beenden und den Behälter entleeren.

de Schneebesens

## Schneebesens

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

Empfehlungen für optimale Ergebnisse:

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

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

### Schneebesens verwenden

→ Abb. **23** - **35**

## Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen.

### Multifunktionszubehör

**Hinweis:** Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

→ Abb. **36**

### Schneebesens

→ Abb. **37**

## Beispielrezept

### Kartoffelplätzchen

- 500 g Kartoffeln
- 1 großes Ei
- 3 EL Mehl
- Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- Den **Reibe-Einsatz** in die Trägerscheibe einsetzen und das Multifunktionszubehör für die Verarbeitung vorbereiten.
- Die Kartoffeln schälen und reiben.
- Die geriebenen Kartoffeln, Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen.
- Falls die Masse zu flüssig ist, noch etwas Mehl zugeben.

- Öl in einer Pfanne erhitzen, jeweils einen großen Löffel der Masse hineingeben und zu Plätzchen formen. Von beiden Seiten goldbraun braten.

## Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **38**

## Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM6... / MS6....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the blade edges with bare hands.
- ▶ Care should be taken when handling sharp blades, emptying the container and during cleaning.
- ▶ Only ever take hold of the cutter inserts by the rim.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down ingredients.
- ▶ Only attach and remove accessories once the drive has stopped and the appliance has been unplugged.
- ▶ Only use the accessories once fully assembled.
- ▶ Never operate the multifunctional accessory without having fitted and secured the gear attachment.

### Avoiding material damage

- ▶ Never immerse the gear attachments in liquids and do not clean under running water or in the dishwasher.
- ▶ Never use the universal accessory container in the microwave or oven.
- ▶ Do not insert objects into the container or filling shaft, e.g. wooden spoons, knives.
- ▶ Do not apply great force with the pusher.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the container of the multifunctional accessory.

### Overview

→ Fig. 1

<b>A</b>	Multifunctional accessory
<b>B</b>	Whisk <sup>1</sup>
<b>1</b>	Container
<b>2</b>	Universal blade


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

<b>3</b>	Gear attachment for the multifunctional accessory
<b>4</b>	Pusher
<b>5</b>	Carrier disc for cutter inserts
<b>6</b>	Slicing insert – coarse <sup>1</sup>
<b>7</b>	Slicing insert – fine <sup>1</sup>
<b>8</b>	Shredding insert <sup>1</sup>
<b>9</b>	Grating insert <sup>1</sup>
<b>10</b>	Gear attachment for the whisk




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

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

### Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.

## en Multifunctional accessory

Symbol	Description
	Not suitable for dishwashers.
	Do not immerse in liquids or hold under running water.
	Marking on gear attachment. When fitting onto container, align marking with a fixing point.


## Multifunctional accessory

The multifunctional accessory is suitable for cutting up and shredding food.

### Notes

- Remove hard pieces of food before processing, e.g. gristle, bones, sinews or stones from stone fruit.
- The multifunctional accessory is not suitable for cutting up very hard ingredients, e.g. coffee beans, nutmegs, radishes or frozen food.

## Recommended speeds

<b>4-8</b>	Slicing inserts
<b>8-12</b>	Shredding and grating insert
	Universal blade

## Universal blade

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

### Using the universal blade

→ Fig. 2 - 11

**Note:** If the gear attachment is a bit stiff to fit, turn the three-piece coupling on the underside of the attachment slightly and try again.

### Carrier disc with cutter inserts

The carrier disc with cutter inserts is suitable for cutting, shredding and grating food, e.g. fruit, vegetables and cheese.

### Overview of cutter inserts

Slicing insert – coarse	For slicing cucumbers, carrots, potatoes
Slicing insert – fine	For slicing cucumbers, carrots, beetroot, courgettes
Shredding insert	For shredding apples, carrots, cheese
Grating insert	For grating potatoes for dumplings and potato pancakes and fruit and vegetables for salads

**Note:** Must not be used for grating carrots.

**Note:** The cutter inserts are not suitable for cutting up very hard foods, e.g. Parmesan cheese or chocolate.

The cutter inserts are only partly suitable for cutting up fibrous foods, e.g. leeks, celery or rhubarb.

### Using the carrier disc with cutter inserts

→ Fig. 12 - 27

**Note:** Finish processing and empty the container before the processed food reaches the underside of the carrier disc.

## Whisk

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

Recommendations for optimum results:

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

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

### Using the whisk

→ Fig. 28 - 35

## Application examples

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

### Multifunctional accessory

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

→ Fig. **36**

### Whisk

→ Fig. **37**

## Sample recipe

### Potato patties

- 500 g potatoes
- 1 large egg
- 3 tbsp flour
- Salt and pepper to taste

#### Preparation

- Insert the **grating insert** in the carrier disc and prepare the multifunctional accessory for processing.
- Peel and grate the potatoes.
- Mix the grated potatoes, egg, flour, salt and pepper.
- If the mixture is too liquid, add more flour.
- Heat oil in a pan. Then add a large spoonful of the mixture and shape into patties. Fry on both sides until golden brown.

## Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **38**

## Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
  - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un mixeur plongeant MSM6... / MS6....
  - pour les utilisations décrites dans cette notice.
  - ▶ Ne jamais toucher les lames à mains nues.
  - ▶ Prudence lors du maniement de lames tranchantes, du vidage du bol ainsi que du nettoyage.
  - ▶ Ne saisir les inserts à broyer que par leurs bords.
  - ▶ Ne jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
  - ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
  - ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des ingrédients.
  - ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débranchement de l'appareil.
  - ▶ Toujours assembler complètement l'accessoire avant de l'utiliser.
  - ▶ Ne jamais utiliser l'accessoire multifonctions sans que le couvercle démultiplicateur soit mis en place et serré.

### Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides, ne pas le nettoyer sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.
- ▶ N'utilisez jamais le récipient de l'accessoire multifonction au micro-ondes ou au four.
- ▶ N'insérez pas d'objet dans le récipient ni dans le récipient ou la cuve de remplissage, par ex. une cuillère de cuisine ou un couteau.
- ▶ Ne pas appliquer une force trop importante sur le pilon poussoir.
- ▶ N'utilisez jamais le pied mixeur ou le fouet dans le récipient de l'accessoire multifonction.

### Aperçu

→ Fig. 

<b>A</b>	Accessoire multifonctions
<b>B</b>	Fouet <sup>1</sup>
<b>1</b>	Récipient
<b>2</b>	Lame universelle
<b>3</b>	Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire multifonctions
<b>4</b>	Pilon poussoir
<b>5</b>	Disque-support pour inserts à broyer
<b>6</b>	Insert à découper – grossier <sup>1</sup>
<b>7</b>	Insert à découper – fin <sup>1</sup>
<b>8</b>	Râpe <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Selon le modèle







<b>9</b>	Insert à râper <sup>1</sup>
<b>10</b>	Couvercle démultiplicateur du fouet

<sup>1</sup> Selon le modèle

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

## Symboles

Symbole	Description
	Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
	Ne convient pas à un lavage au lave-vaisselle.
	Ne jamais plonger dans des liquides, ne jamais tenir sous l'eau du robinet et ne pas laver au lave-vaisselle.
	Repère pour le couvercle démultiplicateur. Pour la mise en place sur le récipient, placer le repère au niveau d'un point de fixation.


## Accessoire multifonctions

L'accessoire multifonctions convient pour émincer et râper les produits alimentaires.

### Remarques

- Retirer les parties dures des aliments avant le traitement, p. ex. cartilages, os, tendons ou noyaux de fruits.
- L'accessoire multifonctions ne convient pas pour broyer les produits alimentaires très durs, p. ex. les grains de café, la noix de muscade, le raifort et les aliments surgelés.

### Recommandations de vitesse

<b>4-8</b>	Inserts à découper
<b>8-12</b>	Insert à émincer et à râper
	Lame universelle

## Lame universelle

La lame universelle convient pour broyer les produits alimentaires suivants : viande, fromage à pâte dure, oignons, ail, fruits, légumes, herbes aromatiques, noix ou amandes.

### Utiliser la lame universelle

→ Fig. 2 - 11

**Remarque :** Si la mise en place du couvercle démultiplicateur s'avère difficile, tourner légèrement l'entraînement à trois pales situé en dessous du couvercle et essayer une nouvelle fois.

## Disque-support avec inserts à broyer

Le disque-support avec inserts à broyer convient pour couper, émincer et râper des produits alimentaires., p. ex. les fruits, les légumes et le fromage.

### Aperçu des inserts à broyer

Insert à découper – grossier	Utilisé pour émincer concombres, carottes, pommes de terre
Insert à découper – fin	Utilisé pour émincer concombres, carottes, betteraves, courgettes
Râpe	Utilisé pour râper les pommes, les carottes, le fromage
Insert à râper	Utilisé pour râper les pommes de terre destinées aux boulettes et galettes ; les fruits et les légumes destinés aux salades

**Remarque :** Ne convient pas pour râper les carottes.

**Remarque :** Les inserts à broyer ne conviennent pas au broyage de produits alimentaires très durs, p. ex. le parmesan ou le chocolat.

Les inserts à broyer ne conviennent que sous réserve au broyage d'aliments fibreux, p. ex. le poireau, céleri ou la rhubarbe.

fr Fouet

### Utiliser le disque-support avec inserts à broyer

→ Fig. 12 - 27

**Remarque :** Mettre fin à l'opération et vider le récipient avant que les produits alimentaires traités n'atteignent le côté inférieur du disque-support.

### Fouet

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

Recommandations pour des résultats optimaux :

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

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

### Utiliser le fouet

→ Fig. 28 - 35

### Exemples d'utilisation

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

#### Accessoire multifonctions

**Remarque :** Après chaque utilisation, laisser refroidir l'appareil à température ambiante.

→ Fig. 36

#### Fouet

→ Fig. 37

### Exemple de recette

#### Galettes de pomme de terre

- 500 g de pommes de terre
- 1 gros œuf
- 3 c. à s. de farine
- Sel et poivre selon les goûts

#### Préparation

- Insérer l'**insert à râper** dans le disque-support et préparer l'accessoire multifonctions pour le traitement.
- Éplucher les pommes de terre et les râper.
- Mélanger ensuite les pommes de terre râpées, l'œuf, la farine, le sel et le poivre.
- Si le mélange est trop liquide, ajouter encore un peu de farine.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle, donner une grosse cuillère de mélange dans la poêle et former une galette. Faire dorer des deux côtés.

### Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 38



## Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione MSM6... / MS6....
- per le applicazioni descritte nelle presenti istruzioni.
- ▶ Non toccare mai le lame a mani nude.
- ▶ Prestare attenzione durante l'afferramento di lame appuntite, lo svuotamento del contenitore e la pulizia.
- ▶ Afferrare i dischi taglierina solo dal bordo.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli ingredienti utilizzare solo il pestello.
- ▶ Applicare e rimuovere l'accessorio solo ad ingranaggio fermo ed apparecchio scollegato.
- ▶ Utilizzare l'accessorio soltanto in stato di completo assemblaggio.
- ▶ Non mettere mai in funzione l'accessorio multifunzione senza il coperchio con innesto per corpo motore applicato e avvitato.

## Prevenzione di danni materiali

- ▶ Non immergere mai gli innesti per corpo motore in liquidi né lavarli sotto acqua corrente o in lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzare mai il bicchiere dell'accessorio multifunzione nel microonde o nel forno.
- ▶ Non introdurre oggetti, ad es. cucchiari e coltelli, nel bicchiere o nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.
- ▶ Non utilizzare mai il piede frullatore o la frusta per montare nel bicchiere dell'accessorio multifunzione.

## Panoramica

→ Fig. **1**

**A** Accessorio multifunzione





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

<b>B</b>	Frusta per montare <sup>1</sup>
<b>1</b>	Contenitore
<b>2</b>	Lama universale
<b>3</b>	Coperchio con innesto per corpo motore per l'accessorio multifunzione
<b>4</b>	Pestello
<b>5</b>	Disco portante per dischi taglierina
<b>6</b>	Inserto per affettare – grosso <sup>1</sup>
<b>7</b>	Inserto per affettare – fine <sup>1</sup>
<b>8</b>	Inserto grattugia <sup>1</sup>
<b>9</b>	Inserto per grattare <sup>1</sup>
<b>10</b>	Innesto per corpo motore per frusta per montare

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

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

## Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Non immergere in liquidi e non mettere sotto l'acqua corrente.
	Marcatura sul coperchio con innesto per corpo motore. Per l'applicazione sul contenitore, allineare la marcatura a un punto di fissaggio.


## Accessorio multifunzione

L'accessorio multifunzione è idoneo per tagliare e grattugiare alimenti.

### Note

- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.
- L'accessorio multifunzione non è adatto per sminuzzare alimenti molto duri, ad es. chicchi di caffè, noce moscata, rafano o alimenti surgelati.

## Consigli relativi alla velocità

<b>4-8</b>	Inseri per affettare
<b>8-12</b>	Insero grattugia e per grattare
	Lama universale

## Lama universale

La lama universale è adatta per sminuzzare alimenti, quali ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci, mandorle.

## Utilizzo della lama universale

→ Fig. 2 - 11

**Nota:** Se non si riesce facilmente ad applicare il coperchio con innesto per corpo motore, ruotare leggermente il collegamento a tre alette nella parte inferiore dell'accessorio e riprovare.

## Disco portante con dischi taglierina

Il disco portante con dischi taglierina è idoneo per tagliare, grattugiare e grattare alimenti, ad es. frutta, verdura, formaggio.

## Panoramica dei dischi taglierina

Insero per affettare – grosso	Per affettare cetrioli, carote, patate
Insero per affettare – fine	Per affettare cetrioli, carote, patate, barbabietole, zucchine
Insero grattugia	Per grattugiare mele, carote, formaggio
Insero per grattare	Per grattugiare patate per cenerleri e frittelle di patate, frutta e verdura per insalate

**Nota:** Non utilizzabile per grattare le carote.

**Nota:** I dischi taglierina non sono adatti per sminuzzare alimenti molto duri, ad es. parmigiano o cioccolato.

I dischi taglierina sono solo limitatamente idonei per sminuzzare alimenti fibrosi, ad es. porri, sedano o rabarbaro.

## Utilizzo del disco portante con i dischi taglierina

→ Fig. 12 - 27

**Nota:** Interrompere la lavorazione e svuotare il contenitore prima che gli alimenti lavorati raggiungano la parte inferiore del disco portante.

## Frusta per montare

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

Suggerimenti per risultati ottimali:

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

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

### Utilizzo della frusta per montare

→ Fig. **28** - **35**

## Esempi d'impiego

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

### Accessorio multifunzione

**Nota:** Far raffreddare l'apparecchio dopo ogni ciclo di utilizzo a temperatura ambiente.

→ Fig. **36**

### Frusta per montare

→ Fig. **37**

## Esempio di ricetta

### Frittelle di patate

- 500 g di patate
- 1 uovo grande
- 3 cucchiaini di farina
- Sale, pepe a piacere

Preparazione

- Inserire l'**inserto per grattare** nel disco portante e preparare l'accessorio multifunzione per la lavorazione.
- Pelare le patate e grattugiarle.
- Mescolare le patate, l'uovo, la farina, il sale e il pepe.
- Se l'impasto è troppo liquido, aggiungere ancora un poco di farina.
- Riscaldare l'olio in una padella, versare un cucchiaio grande di impasto e formare delle frittelle. Fare dorare bene su entrambi i lati.

## Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **38**



## Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een staafmixer MSM6... / MS6....
- voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ De lemmeten nooit met blote handen aanraken.
- ▶ Wees voorzichtig bij het hanteren van scherpe snijmesses, het leegmaken van het reservoir en het reinigen.
- ▶ De fijnmaak-inzetstukken uitsluitend aan de rand vastpakken.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiken om ingrediënten toe te voegen.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderde stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Het multifunctionele toebehoren nooit zonder aangebracht en vastgedraaid aandrijvingsopzetstuk gebruiken.

## Materiële schade voorkomen

- ▶ De aandrijfhulpstukken nooit in vloeistoffen dompelen en nooit onder stromend water of in de vaatwasser reinigen.
- ▶ Nooit het reservoir van het multifunctionele toebehoren in de magnetron of oven gebruiken.
- ▶ Geen voorwerpen in de kom of vulschacht steken, bijv. lepel, mes.
- ▶ Geen grote druk met de stopper uitoefenen.
- ▶ Nooit de mixervoet of de garde in het reservoir van met multifunctionele toebehoren gebruiken.

## Overzicht

→ Fig. 1





A	Multifunctioneel toebehoren
B	Garde <sup>1</sup>
1	Reservoir
2	Universeel mes
3	Aandrijvingsopzetstuk voor het multifunctioneel toebehoren
4	Stopper
5	Draagschijf voor fijnmaak-inzetstukken
6	Snij-inzetstuk – grof <sup>1</sup>
7	Snij-inzetstuk – fijn <sup>1</sup>
8	Grofrasp-inzetstuk <sup>1</sup>
9	Fijnrasp-inzetstuk <sup>1</sup>

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

**10** Aandrijvingsopzetstuk voor de garde<sup>1</sup> Afhankelijk van het model

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

## Symbolen

Symbol	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Niet geschikt voor de afwasmachine.
	Niet in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden.
	Markering op het aandrijvingsopzetstuk. Om op het reservoir te plaatsen, de markering op een bevestigingspunt richten.


## Multifunctioneel toebehoren

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

### Opmerkingen

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

### Snelheidsadviezen

<b>4-8</b>	Snij-inzetstukken
<b>8-12</b>	Grof- en fijnrasp-inzetstuk
	Universeel mes

## Universeel mes

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

### Universeel mes gebruiken

→ Fig. **2** - **11**

**Opmerking:** Als het plaatsen van het aandrijvingsopzetstuk niet vlot verloopt, de koppeling met drie vleugels aan de onderkant van het opzetstuk een beetje draaien en nog eens proberen.

## Draagschijf met fijnmaak-inzetstukken

De draagschijf met fijnmaak-inzetstukken is geschikt voor het snijden en het grof en fijn raspen van levensmiddelen, bijv. fruit, groente en kaas.

### Overzicht van de fijnmaak-inzetstukken

Snij-inzetstuk – grof	Voor het snijden van komkommers, wortelen, aardappels
Snij-inzetstuk – fijn	Voor het snijden van komkommers, wortelen, rode bieten, courgette
Grofrasp-inzetstuk	Voor het raspen van appels, wortelen, kaas
Fijnrasp-inzetstuk	Voor het raspen van aardappels voor knoedels en aardappelkoekjes; fruit en groente voor salades.
	<b>Opmerking:</b> Niet geschikt voor het raspen van wortelen.

**Opmerking:** De fijnmaak-inzetstukken zijn niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen, bijv. Parmezaanse kaas of chocolade.

De fijnmaak-inzetstukken zijn slechts beperkt geschikt voor het fijnmaken van vezelige levensmiddelen, bijv. prei, selderij of rabarber.

## Draagschijf met fijnmaak-inzetstukken gebruiken

→ Fig. **12** - **27**

## nl Garde

**Opmerking:** Voordat de verwerkte levensmiddelen de onderkant van de draagschijf bereiken, de verwerking beëindigen en het reservoir leegmaken.

## Garde

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

Aanbevelingen voor optimale resultaten:

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

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

## Garde gebruiken

→ Fig. 28 - 35

## Toepassingsvoorbeelden

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

### Multifunctioneel toebehoren

**Opmerking:** Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

→ Fig. 36

### Garde

→ Fig. 37

## Voorbeeldrecept

### Aardappelkoekjes

- 500 g aardappels
- 1 groot ei
- 3 el bloem
- zout en peper naar smaak

Bereiding

- Het **fijnrasp-inzetstuk** in de draagschijf aanbrengen en het multifunctionele toebehoren voorbereiden voor de verwerking.
- De aardappels schillen en raspen.
- De geraspte aardappels, ei, bloem, zout en peper door elkaar mengen.

- Als het mengsel te vloeibaar is, nog wat bloem toevoegen.
- Olie in een pan verhitten, telkens een grote lepelvol van het mengsel in de pan leggen en tot koekjes vormen. Aan beide kanten goudbruin bakken.

## Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 38



## Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender MSM6... / MS6....
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Rør ikke ved knivklingerne med fingrene.
- ▶ Vær forsigtig, når skarpe skæreknive håndteres, beholderen tømmes og under rengøringen.
- ▶ Tag kun fat i finhakningsindsatserne på randen.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe ingredienser i.
- ▶ Tilbehøret må kun sættes på og tages af, når drevet står stille, og apparatet er afbrudt fra strømnettet.
- ▶ Tilbehør må kun benyttes, når det er helt samlet.
- ▶ Anvend aldrig multifunktionstilbehøret uden påsæt og fastdrejet drevpåsats.

## Forhindring af materielle skader

- ▶ Dyp aldrig drevpåsatserne i væske. Rengør dem aldrig under rindende vand, og rengør dem aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Beholderen for multifunktionstilbehør må ikke anvendes i mikrobølgeovnen eller i ovnen.
- ▶ Stik ikke genstande i beholderen eller i påfyldningsskakten, f.eks. grydeskeer eller knive.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.
- ▶ Anvend aldrig blenderfoden eller piskeriset i beholderen for multifunktionstilbehøret.

## Oversigt

→ Fig. 

<b>A</b>	Multifunktionstilbehør
<b>B</b>	Piskeris <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Afhængigt af model

<b>1</b>	Beholder
<b>2</b>	Universalkniv
<b>3</b>	Drevpåsats til multifunktionstilbehøret
<b>4</b>	Stopper
<b>5</b>	Holdeskive til finhakningsindsatser
<b>6</b>	Skæreindsats – grov <sup>1</sup>
<b>7</b>	Skæreindsats – fin <sup>1</sup>
<b>8</b>	Raspeindsats <sup>1</sup>
<b>9</b>	Riveindsats <sup>1</sup>
<b>10</b>	Drevpåsats til piskeriset





<sup>1</sup> Afhængigt af model

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

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
--------	-------------

## da Multifunktionstilbehør

Symbol	Beskrivelse
	Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakten.
	Tåler ikke opvaskemaskine.
	Dyp aldrig i væske, hold aldrig ind under rindende vand, og rengør ikke i opvaskemaskinen.
	Markering på drevpåsatsen. Ret markeringen op i forhold til et fastgørelsespunkt for at sætte noget på beholderen.


## Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret er egnet til at skære og raspe fødevarer.

### Bemærkninger

- Fjerne hårde bestanddele af fødevarer, f.eks. brusk, knogler, sener eller kerner i stenfrugt, før forarbejdningen.
- Multifunktionstilbehøret er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer, f.eks. kaffebønner, muskatnødder, peberrod eller frosne fødevarer.

## Hastighedsanbefalinger

4-8	Skæreindsatser
8-12	Raspe- og riveindsats
	Universalkniv

## Universalkniv

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

### Anvendelse af universalkniv

→ Fig. 2 - 11

**Bemærk:** Hvis det er vanskeligt at sætte drevpåsatsen på, så drej let på den trevingede kobling på undersiden af påsatsen, og prøv igen.

## Holdeskive med finhakningsindsatser

Holdeskiven med finhakningsindsatser er egnet til at skære, raspe og rive fødevarer, f.eks. frugt, grønt og ost.

### Oversigt over finhakningsindsatserne

Skæreindsats – grov	Til skæring af agurker, gulerødder og kartofler
Skæreindsats – fin	Til skæring af agurker, gulerødder, rødbeder og squash
Raspeindsats	Til rasping af æbler, gulerødder og ost
Riveindsats	Til rivning af kartofler til kartoffelboller og kartoffelpandekager samt frugt og grønt til salater

**Bemærk:** Ikke tilladt til rivning af gulerødder.

**Bemærk:** Finhakningsindsatserne er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer, f.eks. parmesanost eller chokolade. Finhakningsindsatserne er kun til dels egnet til at småhakke fiberholdige fødevarer, f.eks. pore, selleri eller rabarber.

### Anvendelse af holdeskive med finhakningsindsatser

→ Fig. 12 - 27

**Bemærk:** Afslut forarbejdningen, og tøm beholderen, før de forarbejdede fødevarer når op til undersiden af holdeskiven.

## Piskeris

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

Anbefalinger til optimale resultater:

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

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

## Anvendelse af piskeriset

→ Fig. **28** - **35**

## Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne.

### Multifunktionstilbehør

**Bemærk:** Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.

→ Fig. **36**

### Piskeris

→ Fig. **37**

## Opskriftseksempel

### Små kartoffelpandekager

- 500 g kartofler
- 1 stort æg
- 3 spsk. mel
- Salt og peber efter smag

Tilberedelse

- Sæt **riveindsatsen** ind i holdeskiven, og klargør multifunktionstilbehøret til forarbejdningen.
- Skræl kartoflerne, og riv dem.
- Bland de revne kartofler, æg, mel, salt og peber sammen.
- Tilsæt lidt mere mel, hvis massen er for flydende.
- Varm olie på en pande, kom en stor skefuld masse på ad gangen, og form den til små pandekager. Steg dem gyldenbrune på begge sider.

## Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **38**



## Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en stavmikser MSM6... / MS6....
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med hendene.
- ▶ Vær forsiktig når du bruker skarpe kniver, når du tømmer beholderen og ved rengjøring.
- ▶ Ta bare i kanten på kutteinnsatsene.
- ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn ingrediensene.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Multifunksjonstilbehøret må aldri brukes uten at drevpåsatsen er satt på og skrudd fast.

## Unngå materielle skader

- ▶ Drevpåsatsene må aldri senkes ned i væske og aldri holdes under rennende vann eller rengjøres i oppvaskmaskin.
- ▶ Bruk aldri beholderen til multifunksjonstilbehøret i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Ikke stikk noen gjenstander inn i beholdere eller påfyllingssjakten, f.eks. sleiver eller kniver.
- ▶ Ikke utøv stort press med støteren.
- ▶ Bruk aldri mikserfoten eller vispen i beholderen til multifunksjonstilbehøret.

## Oversikt

→ Fig. 1

<b>A</b>	Multifunksjonstilbehør
<b>B</b>	Visp <sup>1</sup>
<b>1</b>	Beholder
<b>2</b>	Universalkniv

<sup>1</sup> Avhengig av modell




<b>3</b>	Drevpåsats for multifunksjonstilbehøret
<b>4</b>	Støter
<b>5</b>	Holderskive for kutteinnsatser
<b>6</b>	Skjæreinnatts – grov <sup>1</sup>
<b>7</b>	Skjæreinnatts – fin <sup>1</sup>
<b>8</b>	Raspe-innatts <sup>1</sup>
<b>9</b>	Rivjerninnatts <sup>1</sup>
<b>10</b>	Drevpåsats for vispen

<sup>1</sup> Avhengig av modell

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

## Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakten.

Symbol	Beskrivelse
	Ikke egnet for oppvaskmaskin.
	Må aldri dyppes ned i væsker eller holdes under rennende vann.
	Markering på drevpåsatsen. Rett inn markeringen til et festepunkt når du setter på beholderen.


## Multifunksjonstilbehør

Multifunksjonstilbehøret er egnet for skjæring og rasping av matvarer.

### Merknader

- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brusk, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.
- Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, harde rotgrønnsaker eller frosne matvarer.

### Anbefalte hastigheter

<b>4-8</b>	Skjæreinnsetts
<b>8-12</b>	Raspe- og riveinnsetts
	Universalkniv

### Universalkniv

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

### Bruk av universalkniv

→ Fig. 2 - 11

**Merk:** Hvis det går litt tungt å sette på drevpåsatsen, må du vri litt på den trevingede koblingen på undersiden av påsatsen og prøve på nytt.

### Holdeskive med kutteinnsatser

Holderskiven med kutteinnsatser er egnet for skjæring, rasping og riving av matvarer, f.eks. frukt, grønnsaker og ost.

### Oversikt over kutteinnsatsene

Skjæreinnsetts – grov	Til skjæring av agurk, gulrot, potet
Skjæreinnsetts – fin	Til skjæring av agurk, gulrot, rødbeter, squash
Raspeinnsetts	Til rasping av epler, gulerøtter, ost
Rivjerninnsetts	Til å rive poteter for kumle, potetkaker samt frukt og grønnsaker til salater

**Merk:** Ikke tillatt for riving av gulrøtter.

**Merk:** Kutteinnsatsene er ikke egnet for kutting av svært harde matvarer, f.eks. parmesanost eller sjokolade.

Kutteinnsatsene er bare betinget egnet til kutting av matvarer med trevlet konsistens, f.eks. purreløk, selleri eller rabarbra.

### Bruk av holdeskive med kutteinnsatser

→ Fig. 12 - 27

**Merk:** Før de behandlede matvarene når undersiden av holdeskiven, må behandlingen avsluttes og beholderen tømmes.

## Visp

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

Anbefalinger for optimale resultater:

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

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

### Bruk av visp

→ Fig. 28 - 35

## Eksempler på bruk

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

### Multifunksjonstilbehør

**no** Eksempel på oppskrift

**Merk:** La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ Fig. **36**

**Visp**

→ Fig. **37**

## Eksempel på oppskrift

### Potetkaker

- 500 g poteter
- 1 stort egg
- 3 ss mel
- Salt, pepper etter smak

Tilberedning

- Sett inn **riveinnsatsen** i holderskiven og klargjør multifunksjonstilbehøret for behandlingen.
- Skrell og riv potetene.
- Bland de revne potetene med egg, mel, salt og pepper.
- Hvis massen er for flytende, må tilsette litt mer mel.
- Varm opp olje i en panne. Ha en stor skje av massen i pannen og form en potetkake. Stek den gyllenbrun på begge sider.

## Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **38**

## Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en stavmixer MSM6... / MS6....
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Ta aldrig på knivarna med bara händerna.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Fatta finfördelningsinsatserna bara i kanten.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd enbart påmataren för att trycka in ingredienser.
- ▶ Sätt in och ta ut tillbehör bara när drivningen står stilla och nätstickkontakten är uttagen.
- ▶ Använd tillbehören enbart i komplett hopsatt tillstånd.
- ▶ Kör aldrig multifunktionstillbehöret utan påsatt och fastskruvad drivningstillsats.

## Undvika sakskador

- ▶ Sänk aldrig ned drivningstillsatserna i vätska, håll dem inte under rinnande vatten och maskindiska dem inte.
- ▶ Använd aldrig flerfunktionstillbehörets behållare i mikro eller ugn.
- ▶ Stick inte in något i behållare eller påfyllningsrör som t.ex. slevar, knivar.
- ▶ Tryck inte hårt på påmataren.
- ▶ Använd aldrig mixerfoten eller ballongvispen i flerfunktionstillbehörets behållare.

## Översikt

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Multifunktionstillbehör
<b>B</b>	Visp <sup>1</sup>
<b>1</b>	Behållare
<b>2</b>	Universalkniv

<sup>1</sup> Beroende på modell




<b>3</b>	Drivningstillsats för multifunktionstillbehör
<b>4</b>	Påmatare
<b>5</b>	Hållarskiva för finfördelningsinsatser
<b>6</b>	Skärinsats – grov <sup>1</sup>
<b>7</b>	Skärinsats – fin <sup>1</sup>
<b>8</b>	Strimlingsinsats <sup>1</sup>
<b>9</b>	Rivinsats <sup>1</sup>
<b>10</b>	Drivningstillsats för growisp

<sup>1</sup> Beroende på modell

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

## Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.

Symbol	Beskrivning
	Den går inte att maskindis-ka.
	Sänk aldrig ned den i vätska och håll den inte under rin-nande vatten.
	Markering på drivningstillsatsen. Vid påsättning på be-hållaren ska markeringen riktas upp mot en fästpunkt.


## Multifunktionstillbehör

Multifunktionstillbehöret är lämpligt för skärning och strimling av matvaror.

### Anmärkningar

- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, senor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.
- Multifunktionstillbehöret är inte lämpligt för finfördelning av mycket hårda matvaror, t.ex. kaffebönor, muskotnötter, rättika eller djupfrysta matvaror.

### Hastighetsrekommendationer

<b>4-8</b>	Skärinsatser
<b>8-12</b>	Strimlings- och rivinsats
	Universalkniv

### Universalkniv

Universalkniven är lämplig för finfördelning av matvaror, t.ex. kött, hårdost, lök, vitlök, frukt, grönsaker, örter, nötter och mandel.

### Användning av universalkniven

→ Fig. 2 - 11

**Notera:** Om det går litet trögt att sätta på drivningstillsatsen kan du vrida lätt på den trevingade kopplingen på tillsatsens undersida och försöka igen.

### Hållarskiva med finfördelningsinsatser

Hållarskivan med finfördelningsinsatser är lämplig för skärning, strimling och rivning av matvaror, t.ex. frukt, grönsaker, ost.

### Översikt över finfördelningsinsatserna

Skär-in-sats – grov	För skärning av gurka, morötter potatis
Skär-in-sats – fin	För skärning av gurka, morötter, rödbetor, zucchini
Strim-lingsin-sats	För strimling av äpplen, morötter, ost
Rivinsats	För rivning av potatisk till klimp och potatisbullar; frukt och grönsaker till sallader

**Notera:** Inte tillåten för rivning av morötter.

**Notera:** Finfördelningsinsatserna är inte lämpliga för finfördelning av mycket hårda matvaror, t.ex. parmesanost eller choklad. Finfördelningsinsatserna är bara begränsat lämpliga för sönderdelning av fiberhaltiga matvaror, t.ex. purjolök, selleri eller rabarber.

### Användning av hållarskiva med finfördelningsinsatser

→ Fig. 12 - 27

**Notera:** Innan de bearbetade matvarorna har nått upp till hållarskivans undersida måste du avsluta bearbetningen och tömma behållaren.

### Visp

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

Rekommendationer för optimala resultat:

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

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

### Användning av vispen

→ Fig. 28 - 35

### Användningsexempel

Följ ovillkorligen de största mängderna och längsta bearbetningstiderna i tabellerna.



## Multifunktionstillbehör

**Notera:** Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. **36**

## Visp

→ Fig. **37**

## Receptexempel

### Potatisplättar

- 500 g potatis
- 1 stort äg
- 3 msk mjöl
- salt, peppar efter behag

Tillagning

- Sätt in **rivinsatsen** i hållarskivan och förbered multifunktionstillbehöret för bearbetningen.
- Skala och riv potatisen.
- Blanda den rivna potatisen, ägget och mjölet. Tillsätt salt och peppar.
- Tillsätt litet mjöl om smeten är för lättflytande.
- Hetta upp olja i en stekpanna, lägg i en stor sked smet i taget och forma den till plättar. Stek dem bruna på båda sidor.

## Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **38**



## Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella MSM6... / MS6....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Koske vain hienonnusterien reunoihin.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät aineksia, käytä aina syöttöpaininta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistorasiasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Älä koskaan käytä monitoimivarustetta ilman paikoilleen asetettua ja kiinnitettyä vaihteisto-osaa.

## Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan upota vaihteisto-osia veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese niitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- ▶ Älä käytä monitoimivarusteen kulhoa mikroaaltouunissa tai tavallisessa uunissa.
- ▶ Älä työnnä mitään esineitä astiaan tai täyttöaukkoon, esim. lusikkaa, veistä.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.
- ▶ Älä käytä sekoitusvarrtta tai vispilää monitoimivarusteen kulhossa.

## Yleiskatsaus

→ Kuva

<b>A</b>	Monitoimivaruste
<b>B</b>	Pallovispilä <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Mallista riippuen





<b>1</b>	Kulho
<b>2</b>	Yleisterä
<b>3</b>	Monitoimivarusteen vaihteisto-osa
<b>4</b>	Syöttöpainin
<b>5</b>	Hienonnusterien pidikelevy
<b>6</b>	Viipalointiterä – karkea <sup>1</sup>
<b>7</b>	Viipalointiterä – hieno <sup>1</sup>
<b>8</b>	Raastinterä <sup>1</sup>
<b>9</b>	Hienonnusterä <sup>1</sup>
<b>10</b>	Vaihteisto-osa pallovispilälle

<sup>1</sup> Mallista riippuen

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

## Symbolit

Symboli	Kuvaus
---------	--------

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Ei sovellu astianpesukoneeseen.
	Älä upota veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese juoksevan veden alla.
	Vaihteisto-osan merkintä. Kiinnitetään kulhoon; kohdistaa merkintä kiinnityskohtaan.


## Monitoimivaruuste

Monitoimivaruuste soveltuu elintarvikkeiden viipalointiin ja raastamiseen.

### Huomautukset

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

### Nopeussuositukset

<b>4-8</b>	Viipalointiterät
<b>8-12</b>	Raastin- ja hienonnusterä
	Yleisterä

### Yleisterä

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

### Yleisterän käyttö

→ Kuva 2 - 11

**Huomautus:** Jos vaihteisto-osa on vaikea saada paikoilleen, käännä hieman sen alapuolella olevaa kolmisakaraista kytkinosaa ja yritä uudelleen.

## Pidikelevy ja hienonnusterät

Erilaisilla terillä varustettu pidikelevy soveltuu elintarvikkeiden, esim. hedelmien, vihannesten, juuston viipalointiin, raastamiseen ja hienontamiseen.

### Hienonnusterien yhteenveto

Viipalointiterä – karkea	Kurkun, porkkanan, perunan viipalointia varten
Viipalointiterä – hieno	Kurkun, porkkanan, punajuuren, kesäkurpitsan viipalointia varten
Raastintեր	Omenoiden, porkkanoiden, juuston raastamiseen
Hienonnusterä	Perunoiden raastamiseen knöödeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmien ja vihannesten raastamiseen salaattiin

**Huomautus:** Ei sallittu porkkanoiden raastamiseen.

**Huomautus:** Hienonnusterät eivät sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden, esim. parmesaanijuuston tai suklaan hienontamiseen.

Hienonnusterät soveltuvat säikeisten elintarvikkeiden, esim. purjon, sellerin tai raparperin käsittelyyn vain varauksin.

### Pidikelevyn ja hienonnusterien käyttö

→ Kuva 12 - 27

**Huomautus:** Lopeta ainesten käsittely ja tyhjennä kulho ennen kuin elintarvikkeet ulottuvat pidikelevyn alareunaan.

## Pallovispilä

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

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

## fi Käyttöesimerkkejä

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

### Pallovispilän käyttö

→ Kuva **23** - **35**

## Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

### Monitoimivaruuste

**Huomautus:** Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ Kuva **36**

### Pallovispilä

→ Kuva **37**

## Reseptiesimerkki

### Perunaletut

- 500 g perunoita
- 1 iso kananmuna
- 3 rkl jauhoja
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

### Valmistus

- Kiinnitä **hienonnusterä** pidikelevyyn ja valmistelee monitoimivaruuste ainesten käsittelyä varten.
- Kuori ja hienonna perunat.
- Sekoita hienonnetut perunat, kananmuna, jauhot, suola ja pippuri.
- Jos seos on liian kosteaa, lisää vielä hieman jauhoja.
- Kuumenna öljyä pannulla, annostelee siihen iso lusikallinen taikinaa ja muotoile letuksi. Paista kummaltakin puolelta kullanuskeaksi.

## Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **38**

## Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
  - Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Utilizar el accesorio solo:
- con una batidora MSM6... / MS6....
  - para aplicaciones que no están descritas en estas instrucciones de uso.
- ▶ No tocar nunca las hojas de las cuchillas con las manos.
  - ▶ Prestar atención al manipular las cuchillas cortantes, así como al vaciar y limpiar el recipiente.
  - ▶ Sujetar los accesorios cortadores/picadores solo por el borde.
  - ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
  - ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
  - ▶ Usar siempre el empujador para introducir posteriormente los ingredientes.
  - ▶ Montar y desmontar el accesorio solo cuando el accionamiento se haya detenido completamente y se haya extraído el enchufe del aparato de la toma de corriente.
  - ▶ Utilizar el accesorio solo completamente ensamblado.
  - ▶ No utilizar nunca el accesorio multifunción sin haber colocado y apretado bien antes la tapa de accionamiento.

## Evitar daños materiales

- ▶ No sumergir nunca la tapa de accionamiento en líquidos ni lavarla bajo el chorro de agua del grifo o en el lavavajillas.
- ▶ No utilizar nunca el recipiente del accesorio multifunción en el microondas o en el horno.
- ▶ No introducir objetos como cucharas o cuchillos en el recipiente ni en la boca de llenado.
- ▶ No ejercer demasiada presión con el empujador.
- ▶ No utilizar nunca la base de la batidora ni la varilla doble para montar claras en el recipiente del accesorio multifunción.

## Vista general

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Accesorio multifunción
<b>B</b>	Varilla batidora para montar claras <sup>1</sup>
<b>1</b>	Recipiente
<b>2</b>	Cuchilla universal
<b>3</b>	Tapa de accionamiento para el accesorio multifunción
<b>4</b>	Empujador
<b>5</b>	Disco porta-accesorios para los accesorios cortadores/picadores
<b>6</b>	Accesorio para cortar: grueso <sup>1</sup>
<b>7</b>	Accesorio para cortar: fino <sup>1</sup>
<b>8</b>	Accesorio para rallado fino <sup>1</sup>
<b>9</b>	Accesorio para rallado grueso <sup>1</sup>





<sup>1</sup> En función del modelo

**10** Tapa de accionamiento para la varilla batidora para montar claras

<sup>1</sup> En función del modelo

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

## Símbolos

Símbolo	Descripción
	No introducir las manos en la boca de llenado.
	No adecuado para el lavavajillas.
	No sumergir en líquidos, ni lavar debajo del grifo con agua corriente.
	Marca en la tapa de accionamiento. Para colocarla sobre el recipiente, hacer coincidir la marca con un punto de fijación.


## Accesorio multifunción

El accesorio multifunción es adecuado para cortar y rallar alimentos.

### Notas

- Antes de procesar los alimentos, retirar antes sus partes duras, por ejemplo, cartílagos, huesos, tendones o los huesos de la fruta.
- Este accesorio no es apropiado para picar alimentos muy duros, como granos de café, nuez moscada, rábano o alimentos congelados.

## Velocidades recomendadas

<b>4-8</b>	Accesorios para cortar
<b>8-12</b>	Accesorio para rallado fino y grueso
	Cuchilla universal

## Cuchilla universal

La cuchilla universal es adecuada para picar alimentos como carne, queso curado, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces y almendras.

### Utilizar la cuchilla universal

→ Fig. 2 - 111

**Nota:** Si no se puede colocar la tapa de accionamiento con facilidad, girar ligeramente el acoplamiento de tres hojas de la parte inferior del conjunto e intentarlo de nuevo.

## Disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores

El disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores es adecuado para cortar, raspar y rallar alimentos como frutas, verduras y quesos.

### Vista general de los accesorios cortadores/picadores

Accesorio para cortar: grueso	Para cortar pepinos, zanahorias y patatas
Accesorio para cortar: fino	Para cortar pepinos, zanahorias, remolacha y calabacín
Accesorio para rallado fino	Para rallar manzanas, zanahorias y queso
Accesorio para rallado grueso	Para rallar patatas para albóndigas y tortilla de patatas ralladas; fruta y verdura para ensaladas
<b>Nota:</b> No es apto para rallar zanahorias.	

**Nota:** Los accesorios cortadores/picadores no son adecuados para picar alimentos muy duros como queso parmesano o chocolate.

Los accesorios cortadores/picadores no son del todo adecuados para picar alimentos fibrosos como puerro, apio o ruibarbo.

### Utilizar el disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores

→ Fig. 12 - 27

**Nota:** Finalizar el procesado antes de que los alimentos procesados alcancen la parte inferior del disco porta-accesorios y vaciar el recipiente.

### Varilla batidora para montar claras

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

Recomendaciones para resultados perfectos:

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

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

### Utilizar la varilla montaclaras

→ Fig. 28 - 35

### Ejemplos prácticos

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

#### Accesorio multifunción

**Nota:** Dejar enfriar el aparato a temperatura ambiente después de cada ciclo de funcionamiento.

→ Fig. 36

### Varilla batidora para montar claras

→ Fig. 37

### Receta de ejemplo

#### Panqueques de patatas

- 500 g de patatas
- 1 huevo grande
- 3 cucharadas de harina
- Sal y pimienta a discreción

#### Preparación

- Colocar el **accesorio para rallado grueso** en el disco porta-accesorios y preparar el accesorio multifunción para el procesamiento.
- Pelar las patatas y rallarlas.
- Mezclar las patatas ralladas, el huevo, la harina, la sal y la pimienta.
- Si la masa está demasiado aguada, agregar un poco más de harina.
- Calentar aceite en una sartén, agregar una cucharada grande de masa y formar un panqueque. Dorarlo por ambos lados.

### Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 38

## **Segurança**

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

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha MSM6... / MS6...
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- ▶ Nunca tocar nas lâminas com as mãos desprotegidas.
- ▶ Cuidado ao manusear lâminas de corte afiadas, bem como ao esvaziar o recipiente e ao limpar.
- ▶ Pegar nas peças de encaixe para triturar apenas pelo rebordo.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilizar apenas o calcador para adicionar ingredientes.
- ▶ Coloque e retire o acessório apenas com o acionamento imobilizado e o aparelho desligado da tomada.
- ▶ Utilizar o acessório apenas em estado totalmente montado.
- ▶ Nunca operar o acessório multifunções sem o suporte da engrenagem colocado e apertado.

### **Evitar danos materiais**

- ▶ Nunca mergulhar os suportes da engrenagem em líquidos nem os lavar sob água corrente ou na máquina de lavar loiça.
- ▶ Nunca utilizar o recipiente do acessório multifunções no micro-ondas ou no forno.
- ▶ Não introduzir objetos no recipiente nem no canal de enchimento, p. ex., colher de cozinha, faca.
- ▶ Não exercer muita pressão com o calcador.
- ▶ Nunca utilizar o pé triturador nem o batedor no recipiente do acessório multifunções.

### **Vista geral**

→ Fig. **1**

<b>A</b>	Acessório multifunções
<b>B</b>	Batedor <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Conforme o modelo





<b>1</b>	Recipiente
<b>2</b>	Lâmina universal
<b>3</b>	Suporte da engrenagem para acessório multifunções
<b>4</b>	Calcador
<b>5</b>	Disco de suporte para peças de encaixe para triturar
<b>6</b>	Peça de encaixe para cortar – grosso <sup>1</sup>
<b>7</b>	Peça de encaixe para cortar – fino <sup>1</sup>
<b>8</b>	Peça de encaixe para raspar <sup>1</sup>
<b>9</b>	Peça de encaixe para ralar <sup>1</sup>
<b>10</b>	Suporte da engrenagem para o batedor

<sup>1</sup> Conforme o modelo

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



## Símbolos

Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de enchimento.
	Não adequado para a máquina de lavar louça.
	Não mergulhar em líquidos nem colocar sob água corrente.
	Marca no suporte da engrenagem. Para colocar no recipiente, alinhar a marca com um ponto de fixação.


## Acessório multifunções

O acessório multifunções é adequado cortar e raspar alimentos.

### Notas

- Antes do processamento tirar os componentes rijos dos alimentos, p. ex. cartilagens, ossos, nervos ou caroços de fruta.
- O acessório multifunções não é indicado para triturar alimentos muito duros, p. ex. café em grão, noz moscada, rabanetes ou alimentos congelados.

## Velocidades recomendadas

<b>4-8</b>	Peças de encaixe para cortar
<b>8-12</b>	Peça de encaixe para raspar e ralar
	Lâmina universal

## Lâmina universal

A lâmina universal é adequada para picar alimentos, p. ex. carne, queijo duro, cebolas, alho, fruta, legumes, ervas aromáticas, nozes, amêndoas.

## Utilizar a lâmina universal

→ Fig. 2 - 11

**Nota:** Se a colocação do suporte da engrenagem se revelar um pouco difícil, rodar ligeiramente o acoplamento de três abas na parte inferior do acessório e tentar novamente.

## Disco de suporte com peças de encaixe para triturar

O disco de suporte para peças de encaixe para triturar é adequado para cortar, raspar e ralar alimentos, p. ex. fruta, legumes, sopas.

## Vista geral das peças de encaixe para triturar

Peça de encaixe para cortar – grosso	Para cortar pepinos, cenouras, batatas
Peça de encaixe para cortar – fino	Para cortar pepinos, cenouras, beterrabas, curgetes
Peça de encaixe para raspar	Para raspar maçãs, cenouras, queijo
Peça de encaixe para ralar	Para ralar batatas para fazer bolinhos de batata e panquecas de batata; fruta e legumes para saladas
	<b>Nota:</b> Utilização não permitida para ralar cenouras.

**Nota:** As peças de encaixe para triturar não são indicadas para triturar alimentos muito duros, p. ex. queijo parmesão ou chocolate.

As peças de encaixe para triturar são indicadas de forma limitada para triturar alimentos fibrosos, p. ex. alho-francês, aipo, ruibarbo.

## Usar o disco de suporte com peças de encaixe para triturar

→ Fig. 12 - 27

## pt Batedor

**Nota:** Antes de os alimentos processados atingirem a parte inferior do disco de suporte, terminar o processamento e esvaziar o recipiente.

## Batedor

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

Recomendações para resultados ideais:

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

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

## Utilizar o batedor

→ Fig. 28 - 35

## Exemplos de utilização

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

### Acessório multifunções

**Nota:** Após cada ciclo de funcionamento, deixar o aparelho arrefecer até atingir a temperatura ambiente.

→ Fig. 36

## Batedor

→ Fig. 37

## Dica de receita

### Panquecas de batata

- 500 g de batatas
- 1 ovo grande
- 3 colheres de sopa de farinha
- Sal e pimenta a gosto

Preparação

- Colocar a **peça de encaixe para ralar** no disco de suporte e preparar o acessório multifunções para o processamento.
- Descascar e ralar as batatas.
- Em seguida, misturar as batatas raladas com o ovo, a farinha, o sal e a pimenta.
- Se a massa obtida estiver demasiado líquida, adicionar um pouco de farinha.

- Aquecer o óleo numa frigideira, adicionar uma colherada da massa anterior e formar pancakes. Deixar dourar dos dois lados.

## Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 38



## Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
  - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μπλέντερ χειρός MSM6... / MS6....
  - για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
  - ▶ Μην αγγίζετε τις λεπίδες ποτέ με γυμνά χέρια.
  - ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
  - ▶ Πιάνετε τα ένθετα τεμαχισμού μόνο από την άκρη.
  - ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
  - ▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε υλικά.
  - ▶ Τοποθετείτε και αφαιρείτε τα εξαρτήματα μόνο με ακινητοποιημένο τον μηχανισμό κίνησης και με αποσυνδεδεμένη τη συσκευή.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο σε πλήρως συναρμολογημένη κατάσταση.
  - ▶ Μη λειτουργείτε το πολυλειτουργικό εξάρτημα ποτέ χωρίς τοποθετημένο και σφικτά βιδωμένο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης.

## Αποφυγή των υλικών ζημιών

- ▶ Μη βυθίζετε ποτέ τα επίθεματα μετάδοσης της κίνησης μέσα σε υγρά και μην τα καθαρίζετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το δοχείο του πολυλειτουργικού εξαρτήματος στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον φούρνο.
- ▶ Μη βάζετε κανένα αντικείμενο στο δοχείο ή μέσα στο στόμιο πλήρωσης, π.χ. κουτάλα, μαχαίρι.
- ▶ Μην εξασκείτε με το εξάρτημα ώθησης καμία μεγάλη πίεση.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ το πόδι μίξερ ή το χτυπητήρι στο δοχείο του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.

## Επισκόπηση

→ Εικ. **1**

<b>A</b>	Πολυλειτουργικό εξάρτημα
<b>B</b>	Χτυπητήρι <sup>1</sup>
<b>1</b>	Δοχείο
<b>2</b>	Μαχαίρι γενικής χρήσης
<b>3</b>	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το πολυλειτουργικό εξάρτημα
<b>4</b>	Εξάρτημα ώθησης
<b>5</b>	Δίσκος στήριξης για ένθετα τεμαχισμού
<b>6</b>	Ένθετο κοπής - χοντρό <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο





## el Σύμβολα

7	Ένθετο κοπής - ψιλό <sup>1</sup>
8	Ένθετο ξυσίματος <sup>1</sup>
9	Ένθετο τριψίματος <sup>1</sup>
10	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το χτυπητήρι

<sup>1</sup> Ανάλογα με το μοντέλο

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

## Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	Δεν είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων.
	Μην τα βυθίζετε σε υγρά ή μην τα κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
	Μαρκάρισμα στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης. Για την τοποθέτηση επάνω στο δοχείο, ευθυγραμμίστε το μαρκάρισμα σ' ένα σημείο στερέωσης.

## Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Το πολυλειτουργικό εξάρτημα είναι κατάλληλο για το κόψιμο και το τρίψιμο τροφίμων.

### Υποδείξεις

- Πριν την επεξεργασία απομακρύνετε τα σκληρά μέρη των τροφίμων, π.χ. χόνδρους, κόκκαλα, τένοντες ή τα κουκούτσια πυρηνόκαρπων φρούτων.
- Το πολυλειτουργικό εξάρτημα δεν είναι κατάλληλο για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκκων καφέ, μοσχοκάρυδου, ραπανιού ή κατεψυγμένων τροφίμων.

## Συστάσεις ταχύτητας

4-8	Ένθετα εξαρτήματα κοπής
-----	-------------------------

8-12	Ένθετα ξυσίματος και τριψίματος
Ⓣ	Μαχαίρι γενικής χρήσης

## Μαχαίρι γενικής χρήσης

Το μαχαίρι γενικής χρήσης είναι κατάλληλο για τον τεμαχισμό τροφίμων, π.χ. κρέατος, σκληρού τυριού, κρεμμυδιών, σκόρδων, φρούτων, λαχανικών, αρωματικών φυτών, καρυδιών ή αμυγδάλων.

### Χρήση του μαχαίριου γενικής χρήσης

→ *Εικ. 2 - 11*

**Σημείωση:** Όταν η τοποθέτηση του επιθέματος μετάδοσης της κίνησης είναι λίγο δύσκολη, γυρίστε ελαφρά τον σύνδεσμο τριών πτερυγίων στην κάτω πλευρά του επιθέματος και δοκιμάστε ξανά.

## Δίσκος στήριξης με ένθετα τεμαχισμού

Ο δίσκος στήριξης με ένθετα τεμαχισμού είναι κατάλληλος για την κοπή, το ξύσιμο και το τρίψιμο τροφίμων, π.χ. φρούτα, λαχανικά, τυρί.

### Επισκόπηση των ένθετων τεμαχισμού

Ένθετο κοπής - χοντρό	Για την κοπή από αγγούρια, καρότα, πατάτες
Ένθετο κοπής - ψιλό	Για την κοπή από αγγούρια, καρότα, πατζάρια, κολοκυθάκια
Ένθετο ξυσίματος	Για το ξύσιμο από μήλα, καρότα, τυρί
Ένθετο τριψίματος	Για το τρίψιμο από πατάτες για μπαλάκια πατάτας και πατατοκεφτέδες, από φρούτα και λαχανικά για σαλάτες

**Σημείωση:** Δεν επιτρέπεται για το τρίψιμο από καρότα.

**Σημείωση:** Τα ένθετα τεμαχισμού δεν είναι κατάλληλα για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. τυρί παρμεζάνα ή σοκολάτα. Τα ένθετα τεμαχισμού είναι μόνο εν μέρει κατάλληλα για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσα, σέλινο ή ραβέντι.

## Χρήση δίσκου στήριξης με ένθετα τεμαχισμού

→ Εικ. **12** - **27**

**Σημείωση:** Προτού φτάσουν τα επεξεργασμένα τρόφιμα στην κάτω πλευρά του δίσκου στήριξης, ολοκληρώστε την επεξεργασία και αδειάστε το δοχείο.

## Χτυπητήρι

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

Συστάσεις για ιδανικά αποτελέσματα:

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

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

## Χρήση του χτυπητηριού

→ Εικ. **28** - **35**

## Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες.

### Πολυλειτουργικό εξάρτημα

**Σημείωση:** Αφήνετε τη συσκευή να κρύνει μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

→ Εικ. **36**

### Χτυπητήρι

→ Εικ. **37**

## Παράδειγμα συνταγής

### Μικρές τηγανίτες από τριμμένες πατάτες

- 500 γρ. πατάτες
- 1 μεγάλο αυγό
- 3 κουταλιές μέλι
- Αλάτι, πιπέρι κατά προτίμηση

### Παρασκευή

- Τοποθετήστε το **ένθετο τριψίματος** στον δίσκο στήριξης και προετοιμάστε το πολυλειτουργικό εξάρτημα για την επεξεργασία.
- Ξεφλουδίστε και τρίψτε τις πατάτες.
- Αναμείξτε τις τριμμένες πατάτες, το αυγό, το αλεύρι, το αλάτι και το πιπέρι.
- Σε περίπτωση που το μείγμα είναι πολύ υγρό, προσθέστε ακόμη λίγο αλεύρι.
- Ζεστάνετε λάδι σε ένα τηγάνι, βάλτε μέσα κάθε φορά από μια μεγάλη κουταλιά του μείγματος και σχηματίστε μικρές τηγανίτες. Ψήστε τες και από τις δύο πλευρές μέχρι να αποκτήσουν ένα ροδοκόκκινο χρώμα.

## Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. **38**



## Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
  - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- bir el blenderi MSM6... / MS6... ile.
  - bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
  - ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak el ile dokunmayınız.
  - ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
  - ▶ Parçalayıcı üniteleri sadece kenarından tutunuz.
  - ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
  - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
  - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkaçı kullanın.
  - ▶ Aksesuarı sadece tahrik duruyorken ve cihaz çıkartılmış durumdayken takın ve çıkartın.
  - ▶ Aksesuarı sadece komple monte edilmiş şekilde kullanın.
  - ▶ Dişli düzeneği takılmış ve döndürülerek sıkıştırılmış durumda değilken çok fonksiyonlu aksesuarı kesinlikle çalıştırmayınız.

## Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Dişli düzeneklerini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla musluktan akan su altında veya bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.
- ▶ Çok fonksiyonlu aksesuarın kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- ▶ Kaba veya dolum ağzına kaşık, bıçak gibi herhangi bir cisim sokmayınız.
- ▶ Tıkaç ile çok fazla baskı uygulamayın.
- ▶ Çok fonksiyonlu aksesuarın kabı içinde kesinlikle karıştırma ayağını veya çarpma telini kullanmayınız.

## Genel bakış

→ Şek. 1

**A** Çok fonksiyonlu aksesuar

**B** Çarpma teli<sup>1</sup>

**1** Kap

<sup>1</sup> Modele bağlı





<b>2</b>	Üniversal bıçak
<b>3</b>	Çok fonksiyonlu aksesuar için dişli düzeneği
<b>4</b>	Tıkaç
<b>5</b>	Parçalayıcı üniteler için tutucu disk
<b>6</b>	Dilimleme ünitesi – kalın <sup>1</sup>
<b>7</b>	Dilimleme ünitesi – ince <sup>1</sup>
<b>8</b>	Rendeleme ünitesi <sup>1</sup>
<b>9</b>	Doğrama ünitesi <sup>1</sup>
<b>10</b>	Çarpma teli için dişli düzeneği

<sup>1</sup> Modele bağlı

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

## Semboller

**Sembol** **Açıklama**

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Bulaşık makinesinde yıkamaya uygun değildir.
	Sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.
	Dişli düzeneği üzerindeki işaret. Kap üzerine yerleştirmek içindir, sabitleme noktasındaki işaret ile hizalanmalıdır.


## Çok fonksiyonlu aksesuar

Çok fonksiyonlu aksesuar, besinlerin kesilmesi ve rendelenmesi için uygundur.

### Notlar

- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kırıç veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Çok fonksiyonlu aksesuar örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri ve turp gibi çok sert besinleri veya dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.

### Önerilen hız değerleri

4-8	Dilimleme üniteleri
8-12	Rendeleme ve doğrama ünitesi
	Üniversal bıçak

### Üniversal bıçak

Üniversal bıçak örn. et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri, badem gibi besinleri doğramak için uygundur.

### Üniversal bıçak kullanımı

→ Şek. 2 - 11

**Not:** Dişli düzeneğinin yerleştirilmesi biraz zor oluyorsa, kapağın alt tarafındaki üç kanatlı bağlantıyı hafifçe döndürünüz ve yeniden deneyiniz.

## Parçalayıcı üniteli tutucu disk

Parçalayıcı üniteli tutucu disk sebze, meyve ve peynir gibi gıda maddelerinin kesilmesi, rendelenmesi ve doğranması için uygundur.

### Parçalayıcı ünitelere genel bakış

Dilimleme ünitesi – kalın	Salatalık, havuç, patates kesmek için kullanılır
Dilimleme ünitesi – ince	Salatalık, havuç, kırmızı pancar, kabak kesmek içindir
Rendeleme ünitesi	Elma, havuç, patates, peynir rendelemek içindir
Doğrama ünitesi	Alman usulü patates köftesi ve patates mücveri için patates, salatalar için meyve ve doğramak içindir <b>Not:</b> Havuç doğramak için uygun değildir.

**Not:** Parçalayıcı üniteler, parmesan peyniri veya çikolata gibi çok sert besinlerin doğranması için uygun değildir. Parçalayıcı üniteler sadece örn. pırasa, kereviz veya ravent gibi lifli besinlerin doğranması için uygundur.

### Parçalayıcı üniteli tutucu disk kullanımı

→ Şek. 12 - 27

**Not:** İşlenen malzemeler tutucu diskin alt tarafına ulaşmadan önce işlemeyi sonlandırınız ve kabı boşaltınız.

## Çırpma teli

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

En iyi sonuçları elde etmek için öneriler:

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

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

tr Kullanım örnekleri

## Çırpma telinin kullanımı

→ Şek. 28 - 35

## Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

### Çok fonksiyonlu aksesuar

**Not:** Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

→ Şek. 36

### Çırpma teli

→ Şek. 37

## Örnek tarif

### Patates mücveri

- 500 g patates
- 1 büyük yumurta
- 3 YK un
- Ağız tadınıza göre bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlama

- **Doğrama ünitesini** tutucu diske yerleştiriniz ve işlemeyi yapmak üzere çok fonksiyonlu aksesuarı hazırlayınız.
- Patatesleri soyunuz ve rendeleyiniz.
- Rendelediğiniz patatesleri, yumurtayı, unu, tuzu ve karabiberi karıştırınız.
- Karışım çok cıvık olursa biraz daha un katınız.
- Bir tavada yağ kızdırınız, her seferinde karışımdan bir büyük kaşık alarak tavaya koyunuz ve bastırarak kurabiye şekli veriniz. Her iki tarafı da altın rengine dönüp kahverengileşinceye kadar pişiriniz.

## Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 38





## Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
  - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z blenderem MSM6... / MS6....
  - do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
  - ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękoma.
  - ▶ Zachowywać ostrożność przy posługiwaniu się ostrymi nożami, przy opróżnianiu pojemnika i przy czyszczeniu.
  - ▶ Chwytać wkładki do rozdrabniania tylko za obrzeża.
  - ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
  - ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
  - ▶ Do dodawania składników zawsze używać popychacza.
  - ▶ Zakładać i zdejmować przystawki tylko przy nieruchomym napędzie i wtyczce urządzenia odłączonej od sieci elektrycznej.
  - ▶ Używać przystawek wyłącznie po ich prawidłowym złożeniu.
  - ▶ Nigdy nie używać nasadki przekładniowej bez założonej i stabilnie wkręconej nasadki przekładniowej.

## Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie zanurzać nasadek przekładniowych w płynach i nie myć ich nigdy pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika wyposażenia wielofunkcyjnego w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- ▶ Nie wkładać do pojemnika ani do otworu do napełniania żadnych przedmiotów, np. chochli, noża.
- ▶ Nie naciskać zbyt mocno na popychacz.
- ▶ Nigdy nie używać końcówki miksującej lub końcówki do ubijania w pojemniku wyposażenia wielofunkcyjnego.

## Przegląd

→ Rys. 1

<b>A</b>	Przystawka wielofunkcyjna
----------	---------------------------





<sup>1</sup> W zależności od modelu

<b>B</b>	Końcówka do ubijania <sup>1</sup>
<b>1</b>	Pojemnik
<b>2</b>	Nóż uniwersalny
<b>3</b>	Nasadka przekładniowa dla przystawki wielofunkcyjnej
<b>4</b>	Popychacz
<b>5</b>	Nośnik wkładek do rozdrabniania
<b>6</b>	Wkładka do cięcia – grubo <sup>1</sup>
<b>7</b>	Wkładka do cięcia – drobno <sup>1</sup>
<b>8</b>	Wkładka do wiórkowania <sup>1</sup>
<b>9</b>	Wkładka do tarcia <sup>1</sup>
<b>10</b>	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania

<sup>1</sup> W zależności od modelu

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

## Symbole

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napętniania.
	Nie nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.
	Nie zanurzać cieczech, nie myć pod bieżącą wodą.
	Oznaczenie na nasadce przekładniowej. W celu założenia na pojemnik ustawić oznaczenie na jeden z punktów mocowania.


## Przystawka wielofunkcyjna

Przystawka wielofunkcyjna nadaje się do cięcia i wiórkowania artykułów spożywczych.

### Uwagi

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Przystawka wielofunkcyjna nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatołowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów.

## Zalecane prędkości

<b>4-8</b>	Wkładki do cięcia
<b>8-12</b>	Wkładka do wiórkowania i tarcia
	Nóż uniwersalny

## Nóż uniwersalny

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

## Korzystanie z noża uniwersalnego

→ Rys. **2** - **11**

**Uwaga:** Jeżeli zakładanie nasadki przekładniowej jest utrudnione, lekko obrócić trzyskrzydłowe sprzęgło na spodzie nasadki i ponowić próbę.

## Nośnik z wkładkami do rozdrabniania

Nośnik z wkładkami do rozdrabniania nadaje się do cięcia, wiórkowania i tarcia artykułów spożywczych, takich jak np. owoce, warzywa, ser.

## Przeгляд wkładek do rozdrabniania

Wkładka do cięcia – grubo	Do cięcia ogórków, marchwi, ziemniaków
Wkładka do cięcia – drobno	Do cięcia ogórków, marchwi, czerwonych buraków, cukinii
Wkładka do wiórkowania	Do wiórkowania jabłek, marchwi, sera
Wkładka do tarcia	Do tarcia ziemniaków na pyzy i placki ziemniaczane, owoców i warzyw na sałatki

**Uwaga:** Nie nadaje się do tarcia marchwi.

**Uwaga:** Wkładki nie nadają się do rozdrabniania bardzo twardych produktów, takich jak np. parmezan lub czekolada.

Wkładki nadają się tylko w ograniczonym stopniu do rozdrabniania produktów zawierających włókna, takich jak np. por, seler czy rabarbar.

## Używanie nośnika z wkładkami do rozdrabniania

→ Rys. **12** - **27**

**Uwaga:** Zakończyć miksowanie i opróżnić pojemnik, zanim przetwarzane artykuły spożywcze osiągną spód nośnika wkładek.

## Końcówka do ubijania

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

Jak uzyskać optymalny rezultat:

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

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

### Używanie końcówki do ubijania

→ Rys. 28 - 35

## Przykłady zastosowań

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

### Przystawka wielofunkcyjna

**Uwaga:** Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

→ Rys. 36

### Kończówka do ubijania

→ Rys. 37

## Przykładowy przepis

### Placuszki ziemniaczane

- 500 g ziemniaków
- 1 duże jajo
- 3 ŁS mąki
- Sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowywania

- Włożyć **wkładkę do tarcia** w nośnik i przygotować przystawkę wielofunkcyjną do użycia.
- Ziemniaki obrać i zetrzeć.
- Wymieszać ze sobą starte ziemniaki, jajo, mąkę, sól i pieprz.
- Jeżeli masa jest zbyt rzadka, dodać jeszcze nieco mąki.
- Rozgrzać na patelni olej, kłaść na patelni dużymi łyżkami masę i formować ją w placuszki. Usmażyć z obu stron na złotobrązowy kolor.

### Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 38

## **Безпека**

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з ручним блендером MSM6... / MS6....
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- ▶ Не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожняєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Беріть подрібнювальні вставки тільки за край.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
- ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
- ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
- ▶ Користуватися багатофункційним приладдям без установленої і зафіксованої редукторної насадки суворо заборонено.

## **Як уникнути матеріальних збитків**

- ▶ Не занурюйте редукторні насадки в рідину й не мийте їх під проточною водою або в посудомийній машині.
- ▶ Не нагрівайте емність багатофункціонального приладдя в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, ножі, у емність або завантажувальну горловину.
- ▶ Не тисніть штовхачем надто сильно.
- ▶ Не застосовуйте ніжку блендера або мішалку в емності багатофункціонального приладдя.

## **Огляд**

→ Мал. 

<b>A</b>	Багатофункційне приладдя
<b>B</b>	Віничок для збивання <sup>1</sup>





<sup>1</sup> Залежно від моделі

<b>1</b>	Посудина
<b>2</b>	Універсальний ніж
<b>3</b>	Редукторна насадка для багатофункційного приладдя
<b>4</b>	Штовхач
<b>5</b>	Диск-тримач для подрібнювальних вставок
<b>6</b>	Вставка для грубого нарізання <sup>1</sup>
<b>7</b>	Вставка для дрібного нарізання <sup>1</sup>
<b>8</b>	Вставка для шаткування <sup>1</sup>
<b>9</b>	Вставка для тертя <sup>1</sup>
<b>10</b>	Редукторна насадка віничка для збивання

<sup>1</sup> Залежно від моделі

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

## СИМВОЛИ

Символ	Опис
	Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
	Миття в посудомийній машині не дозволяється.
	Не можна занурювати в рідини або тримати під проточною водою.
	Позначка на редукторній насадці. Для встановлення на посудину; позначку слід вирівняти за точкою кріплення.


## Багатофункційне приладдя

Багатофункційне приладдя призначене, щоб нарізати й шаткувати продукти.

### Вказівки

- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Багатофункційним приладдям не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи або редьку, а також заморожені продукти.

## Рекомендації щодо швидкості

<b>4-8</b>	Різальні вставки
<b>8-12</b>	Вставка для шаткування й тертя
	Універсальний ніж

## Універсальний ніж

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

## Застосування універсального ножа

→ Мал. **2** - **11**

**Зауваження:** Якщо, встановлюючи редукторну насадку, ви відчули певний опір, трохи поверніть трилопатевий з'єднувальний елемент знизу насадки і спробуйте знову.

## Диск-тримач з подрібнювальними вставками

Диск-тримач з подрібнювальними вставками призначений нарізати, шаткувати й натирати продукти, як-от овочі, фрукти й сир.

### Огляд подрібнювальних вставок

Вставка для грубого нарізання	Для нарізання огірків, моркви, картоплі
Вставка для дрібного нарізання	Для нарізання огірків, моркви, буряків, кабачків
Вставка для шаткування	Для шаткування яблук, моркви, твердого сиру
Вставка для тертя	Для натирання картоплі на галушки чи деруни; для натирання фруктів й овочів на салати
	<b>Зауваження:</b> Не підходить для натирання моркви.

**Зауваження:** Подрібнювальні вставки не підходять, щоб дрібнити ними дуже тверді продукти, як-от пармезан або шоколад. Подрібнювальні вставки тільки обмежено придатні, щоб подрібнювати волокнисті продукти, як-от порей, селеру або ревіль.

## Застосування диска-тримача з подрібнювальними вставками

→ Мал. **12** - **27**

**Зауваження:** Завершуйте обробку і спорожнюйте посудину до того, як продукти сягнуть нижнього боку диска-тримача.

**uk** Віничок для збивання

## Віничок для збивання

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

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

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

## Застосування віничка для збивання

→ Мал. **28** - **35**

## Приклади застосування

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

### Багатофункційне приладдя

**Зауваження:** Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

→ Мал. **36**

### Віничок для збивання

→ Мал. **37**

## Приклад рецепту

### Деруни

- 500 г картоплі
- 1 велике яйце
- 3 ст. л. борошна
- сіль, перець за смаком

Приготування

- Вставте в диск-тримач **вставку для тертя** і підготуйте багатофункційне приладдя до роботи.
- Почистьте й натріть картоплю.
- Змішайте терту картоплю з яйцем, борошном, сіллю й перцем.
- Якщо маса занадто рідка, додайте ще борошна.

- Розігрійте олію у сковороді; кладучи по одній великій ложці маси, формуйте оладки. Обсмажуйте з обох боків до золотаво-коричневого кольору.

## Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **38**



## Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером MSM6... / MS6....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ Ни в коем случае не трогайте лезвия голыми руками.
- ▶ Соблюдать осторожность при обращении с острыми режущими ножами, а также во время опорожнения емкости и при очистке.
- ▶ Берите измельчительные вставки только за край.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
- ▶ Принадлежности можно устанавливать и снимать только после остановки привода и отсоединения прибора от сети.
- ▶ Принадлежности можно использовать только в полностью собранном виде.
- ▶ Ни в коем случае не используйте многофункциональную принадлежность без установленного и зафиксированного редуктора.

## Предотвращение материально-го ущерба

- ▶ Категорически запрещается погружать редукторы в жидкости и мыть под проточной водой или в посудомоечной машине.
- ▶ Категорически запрещено нагревать ёмкость многофункциональной принадлежности в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- ▶ Запрещено вставлять посторонние предметы, например, половник или нож, в ёмкость или в загрузочный ствол.
- ▶ Не надавливайте на толкатель слишком сильно.
- ▶ Категорически запрещено использовать ножку блендера или венчик для взбивания в ёмкости многофункциональной принадлежности.

## Обзор

→ Рис. 1

<b>A</b>	Многофункциональная принадлежность
<b>B</b>	Венчик для взбивания <sup>1</sup>
<b>1</b>	Контейнер
<b>2</b>	Универсальный нож
<b>3</b>	Редуктор для многофункциональной принадлежности
<b>4</b>	Толкатель
<b>5</b>	Диск-держатель для измельчительных вставок
<b>6</b>	Вставка для крупной резки <sup>1</sup>
<b>7</b>	Вставка для мелкой резки <sup>1</sup>
<b>8</b>	Вставка для шинковки <sup>1</sup>



<sup>1</sup> В зависимости от модели

<b>9</b>	Вставка-терка <sup>1</sup>
<b>10</b>	Редуктор венчика для взбивания

<sup>1</sup> В зависимости от модели

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

## Символы

Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.
	Не годится для мытья в посудомоечной машине.
	Не погружайте в жидкости и не держите под струей воды.
	Метка на редукторе. При установке на контейнер совместите метку с одной из точек крепления.


## Многофункциональная принадлежность

Многофункциональная принадлежность пригодна для нарезки и шинковки продуктов.

### Примечания

- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.
- Многофункциональная принадлежность не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов.

## Рекомендации по настройке скорости

<b>4-8</b>	Резальные вставки
<b>8-12</b>	Вставка для шинковки и натирания
	Универсальный нож

## Универсальный нож

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

## Использование универсального ножа

→ Рис. 2 - 11

**Заметка:** Если при установке редуктора имеет место тугий ход, следует немного повернуть трехлопастную муфту с нижней стороны насадки и повторить попытку.

## Диск-держатель с измельчительными вставками

Диск-держатель с измельчительными вставками пригоден для нарезки, шинковки и натирания таких продуктов, как овощи, фрукты и сыр.

## Обзор измельчительных вставок

Вставка для крупной резки	Для нарезания огурцов, моркови, картофеля
Вставка для мелкой резки	Для нарезания огурцов, моркови, свеклы, цукини
Вставка для шинковки	Для шинковки яблок, моркови, сыра
Вставка-терка	Для натирания картофеля для драников, картофельных оладий; сырых фруктов и овощей для салатов

**Заметка:** Не допускается для натирания моркови.



**Заметка:** Измельчительные вставки не пригодны для измельчения очень твердых продуктов, например пармезана или шоколада.

Измельчительные вставки ограниченно пригодны для измельчения волокнистых продуктов, таких как лук-порей, сельдерей или ревеня.

### Использование диска-держателя с измельчительными вставками

→ Рис. 12 - 27

**Заметка:** Завершить обработку и опорожнить контейнер следует до того, как перерабатываемые продукты достигнут нижней стороны диска-держателя.

### Венчик для взбивания

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

Рекомендации для получения оптимальных результатов:

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

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

### Использование венчика для взбивания

→ Рис. 28 - 35

### Примеры использования

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

**Многофункциональная принадлежность**

**Заметка:** После каждого рабочего цикла нужно давать прибору остыть до комнатной температуры.

→ Рис. 36

### Венчик для взбивания

→ Рис. 37

### Пример рецепта

#### Драники

- 500 г картофеля
- 1 большое яйцо
- 3 ст. л. муки
- соль, перец по вкусу

#### Приготовление

- Установите в диск-держатель **вставку-терку** и приготовьте многофункциональную принадлежность к использованию.
- Почистите и натрите картофель.
- Добавьте в тертый картофель яйцо, муку, соль и перец.
- Если масса будет слишком жидкой, добавьте еще немного муки.
- Разогрейте в сковороде растительное масло; большой ложкой выкладывайте в сковороду массу, формируя из нее драники. Обжаривайте с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета.

### Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 38

## الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
  - مع خلاط يدوي MSM6... / MS6
  - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تلمس ولا تلمس الملحقات إلا من الحافة.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا أسطوانة الدفع لتقليب المكونات.
- ◀ لا تركّب أو تفك الملحقات إلا عند توقف وحدة الإدارة وفصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- ◀ لا تستخدم الملحقات إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تُشغّل الملحقات متعدد الوظائف دون قاعدة مجموعة تروس مُركّبة ومثبتة.

3	قاعدة مجموعة التروس للملحق متعدد الوظائف
4	الكباس
5	قرص حامل لولائح التقطيع
6	وليجة تقطيع - خشن <sup>1</sup>
7	وليجة تقطيع - ناعم <sup>1</sup>
8	وليجة بشر <sup>1</sup>
9	وليجة فرك <sup>1</sup>
10	قاعدة مجموعة تروس للمضرب

## تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تغمر قواعد مجموعة التروس في سائل أبرد ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تستخدم أبدًا وعاء الملحقات متعدد الوظائف في الميكروويف أو الفرن.
- ◀ لا تدخل أي أغراض في الوعاء أو فتحة الملء، مثل ملعقة طهي.
- ◀ لا تمارس ضغطًا كبيرًا باستخدام الكباس.
- ◀ لا تستخدم أبدًا ذراع الخلط أو مضرب البيض في وعاء الملحقات متعدد الوظائف.

## عرض عام

← الشكل 1

A ملحقات متعدد الوظائف

B المضرب<sup>1</sup>

1 حاوية

2 السكين متنوعة الاستخدامات

<sup>1</sup> على حسب الطراز

## الرموز

الرمز الشرح

<sup>1</sup> على حسب الطراز  
ملاحظة: إذا لم يكن أحد المكونات موجودًا داخل مجموعة التوريد، يمكنك طلبه عبر خدمة العملاء.

القرص الحامل ذو ولائح التقطيع	
القرص الحامل ذو ولائح التقطيع مناسبٌ لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية، من قبيل الفاكهة والخضروات والجبن.	
نظرة عامة على ولائح التقطيع	
ولبجة تقطيع - خبش	لغرض تقطيع الخيار والجزر والبطاطس
ولبجة تقطيع - ناعم	لغرض تقطيع الخيار والبطاطس والبنجر الأحمر والقرع
ولبجة بشر	لغرض بشر التفاح والجزر والجبن

ولبجة فرك	لتقسير البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، وفتائر البطاطا (البطاطس)؛ والفواكه والخضروات لأنواع السلطات
<b>ملاحظة:</b> ليس مسموحًا بها لتقسير الجزر.	

**ملاحظة:** ولائح التقطيع غير مناسبة لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جدًا، من قبيل جبن البارميزان أو الشوكولاتة. ولائح التقطيع مناسبة بقدر محدود لتفتيت المواد الغذائية ذات الألياف، من قبيل الكراث أو الكرفس أو الراوند.

### استخدام القرص الحامل ذي ولائح التقطيع

← الشكل 12 - 27

**ملاحظة:** قبل أن تصل المواد الغذائية المُحضّرة إلى الجانب السفلي للقرص الحامل، أوقف المعالجة وأفرغ الحاوية.

### المضرب

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

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

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

الرمز	الشرح
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يُحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماءً جارٍ.
	علامة على قاعدة مجموعة التروس. وجه العلامة على موضع تثبيت للتركيب على الحاوية.


### ملحق متعدد الوظائف

الملحق متعدد الوظائف صالح لتقطيع وبشر مواد غذائية.

#### ملاحظات

- أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.
- الملحق متعدد الوظائف غير صالح لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو الفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة.

### توصيات السرعات

4-8	ولائح التقطيع
8-12	ولبجة البشر والفرك
	السكين متنوعة الاستخدامات

### السكين متنوعة الاستخدامات

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

### استخدام السكين متنوعة الاستخدامات

← الشكل 2 - 11

**ملاحظة:** عندما يصعب عليك تركيب قاعدة مجموعة التروس، فقم بلف القابض ثلاثي الأجنحة الموجود على الجانب السفلي للقاعدة قليلًا، ثم حاول مجددًا.

**ملاحظة:** استخدم المضرب في حاويات عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

### استخدام المضرب

← الشكل 28 - 35

### أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

### ملحق متعدد الوظائف

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

← الشكل 36

### المضرب

← الشكل 37

### وصفة مقترحة

#### شرائح البطاطس الرقيقة

- 500 جم بطاطس
- 1 بيضة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- التحضير
- ركب **وليجة الفرك** في القرص الحامل وجهز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- قشّر البطاطس وابشرها.
- اخلط البطاطس المبشورة والبيض والطحين والملح والفلفل.
- إذا كانت القوام سائلاً للغاية، فأضف المزيد من الطحين.
- سخن الزيت في مقلاة، وأضف ملعقة كبيرة من الكتلة وشكلها في صورة شرائح. اقلها على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبي.

### نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 38









## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

GERMANY

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

Valid within Great Britain:

Imported to Great Britain by

BSH Home Appliances Ltd.

Grand Union House

Old Wolverton Road

Wolverton, Milton Keynes

MK12 5PT

United Kingdom



**8001225665** (010624)

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