

**BOSCH**

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

MaxoMixx

MSM8...**MS8...**

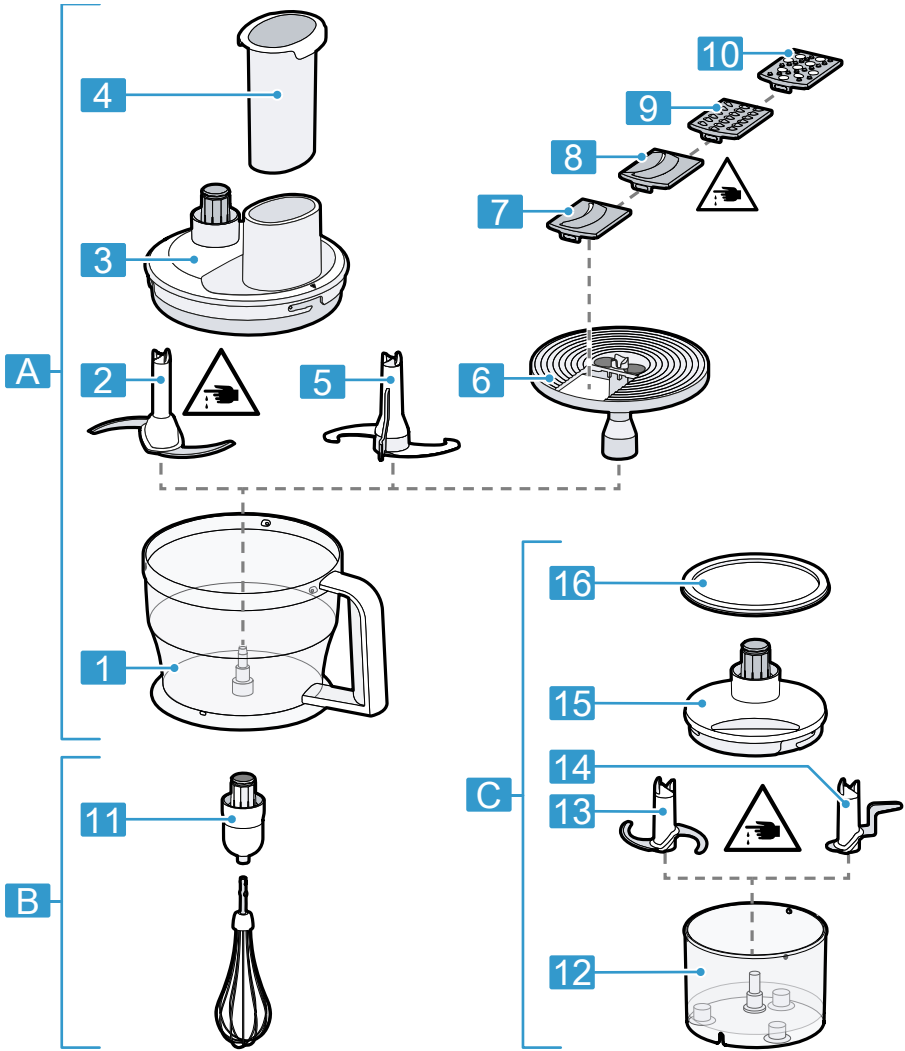
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	13
[en]	User manual	Accessories	17
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	21
[it]	Manuale utente	Accessori	25
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	29
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	33
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	37
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	41
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	45
[es]	Manual de usuario	Accesorios	49
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	53
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	57
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	61
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	65
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	69
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	73
[ar]	دليل المستخدم	الكمليات	77



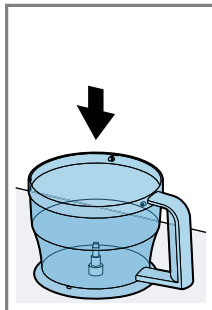
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001232354>



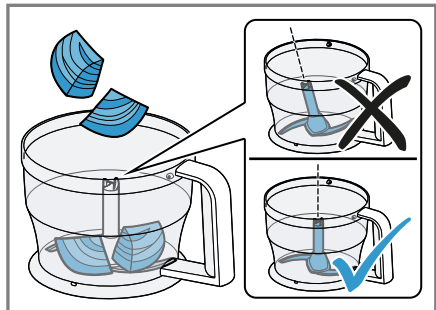
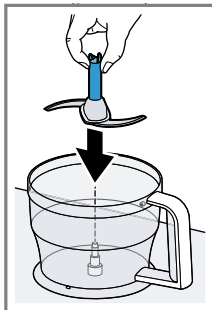
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information 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 vieraile internet-sivustollamme, jotta voit avata laajennetut käyttötiedot. Sieltä löydät laitetta tai varustetta koskevia lisätietoja.
- [es]** Para abrir las indicaciones ampliadas sobre el uso, visite la página web o escanee el código QR. Allí encontrará más información sobre el aparato o los accesorios.
- [pt]** Leia o código QR ou visite a página web para abrir as indicações avançadas relativas à utilização. Aí encontra informações adicionais sobre o seu aparelho ou acessório.
- [el]** Σαρώστε τον κωδικό QR ή επισκεφτείτε την ιστοσελίδα, για να ανοίξετε τις διευρυμένες υποδείξεις για τη χρήση. Εκεί θα βρείτε πρόσθετες πληροφορίες για τη συσκευή σας ή τα εξαρτήματα.
- [tr]** Ayrıntılı kullanım bilgilerine ulaşmak için QR kodu taratın veya web sayfasını ziyaret ediniz. Cihaz ve aksesuarlar ile ilgili ayrıntılı bilgileri bu şekilde edinebilirsiniz.
- [pl]** Aby uzyskać rozszerzone informacje na temat zastosowań urządzenia, należy zeskanować kod QR albo wejść na stronę internetową. Można tam znaleźć dodatkowe informacje na temat posiadanego urządzenia i akcesoriów.
- [uk]** Щоб отримати докладні вказівки з користування, зіскануйте 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.



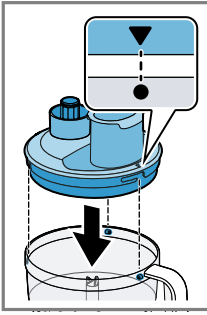
1



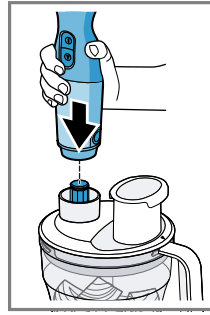
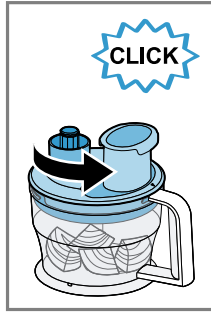
2



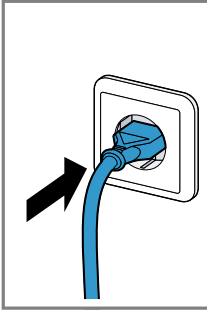
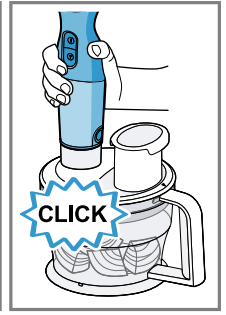
3



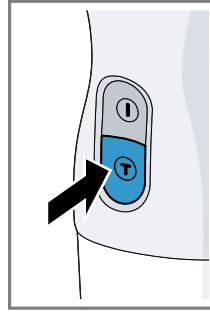
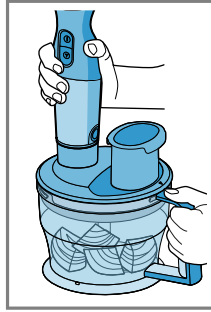
4



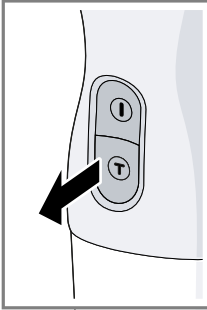
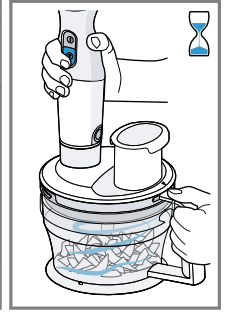
5



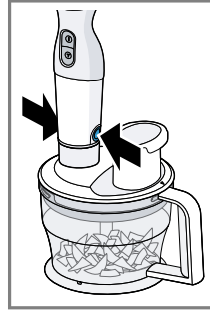
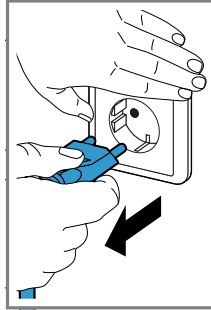
6



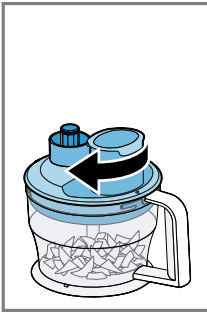
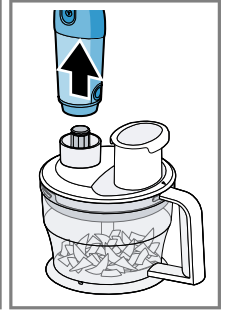
7



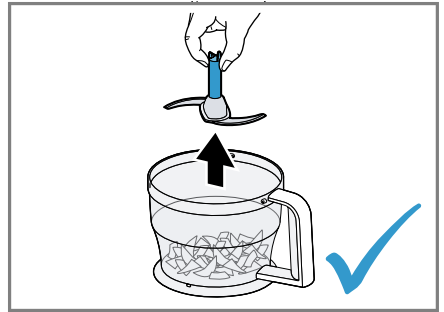
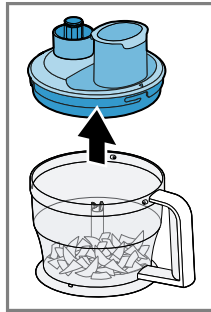
8



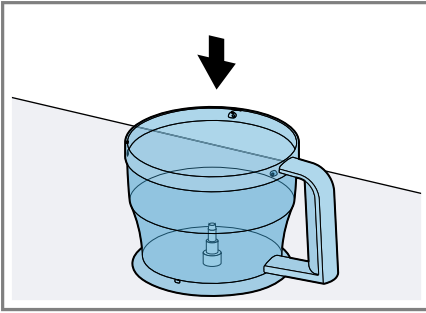
9



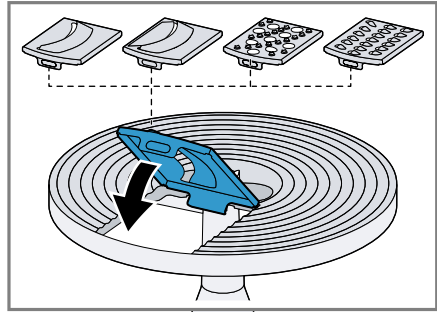
10



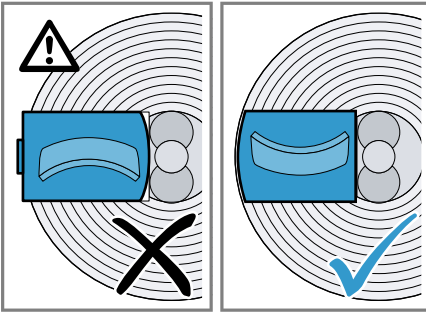
11



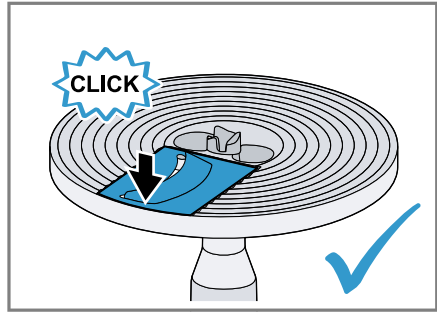
12



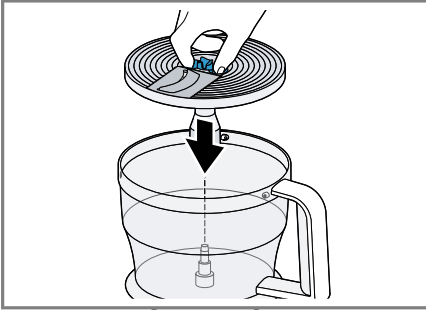
13



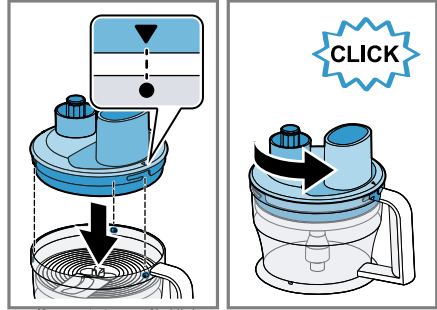
14



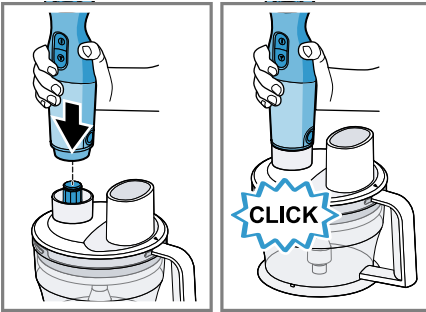
15



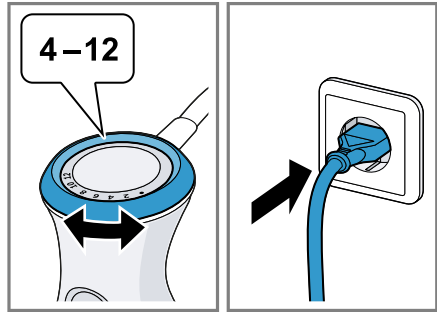
16



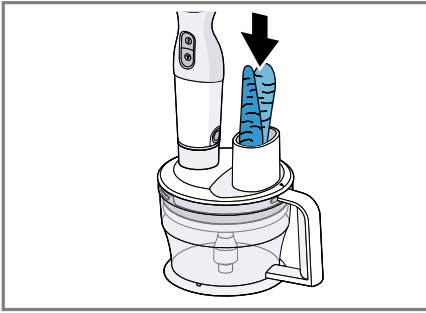
17



18



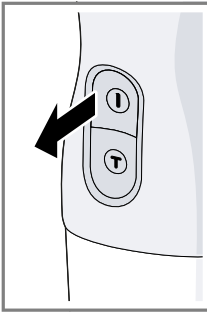
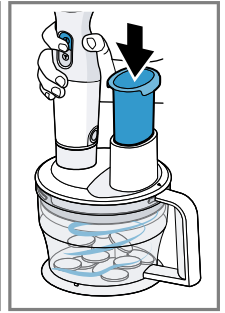
19



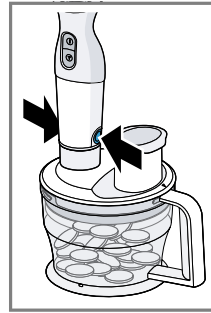
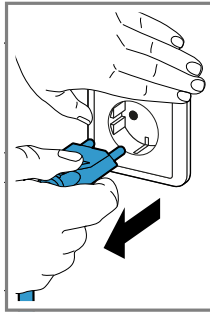
20



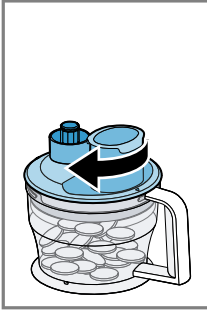
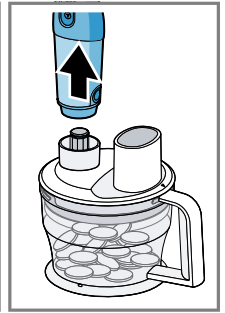
21



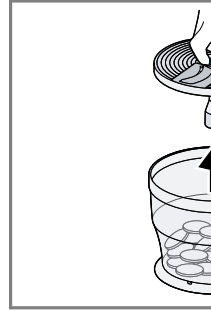
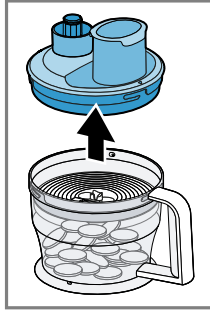
22



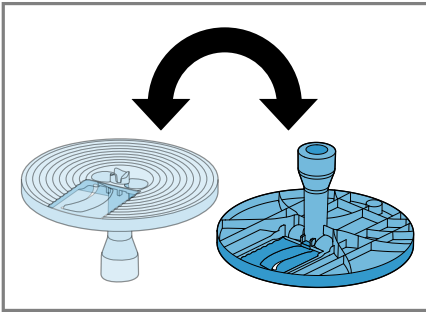
23



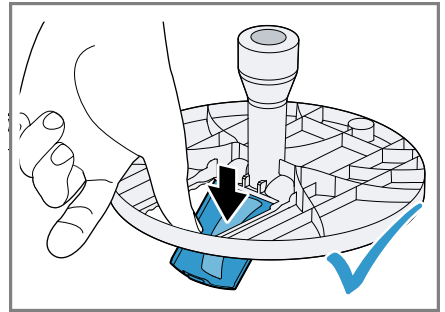
24



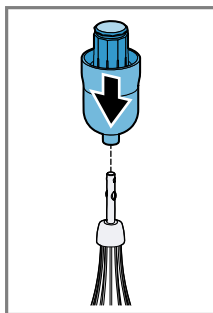
25



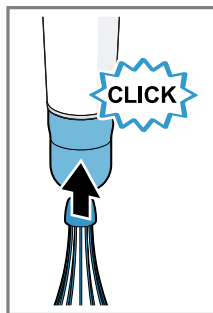
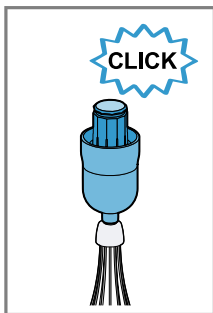
26



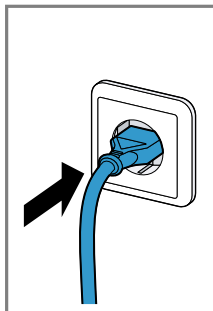
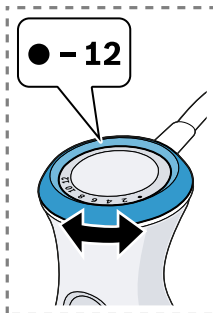
27



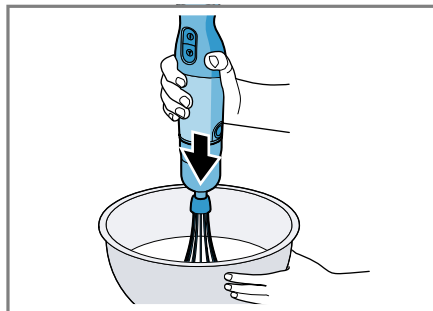
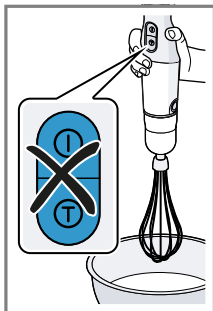
28



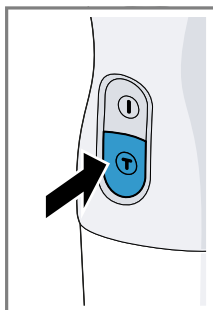
29



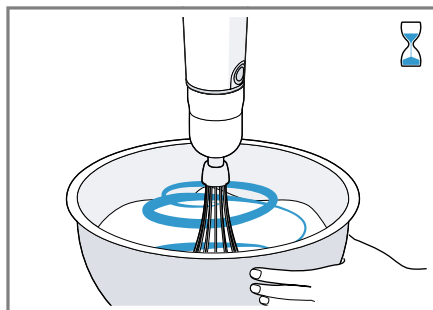
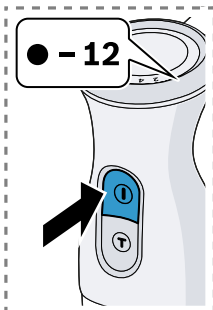
30



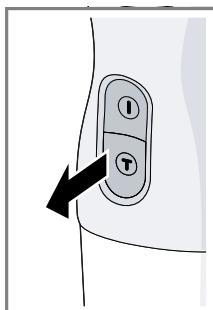
31



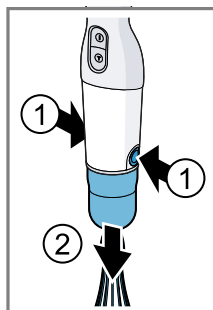
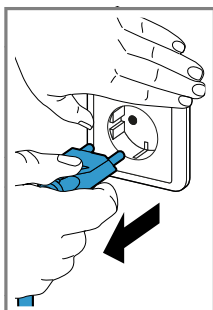
32



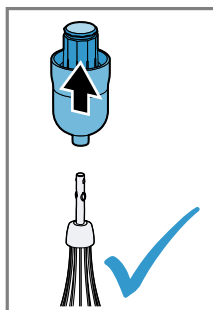
33

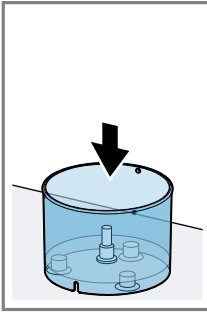


34

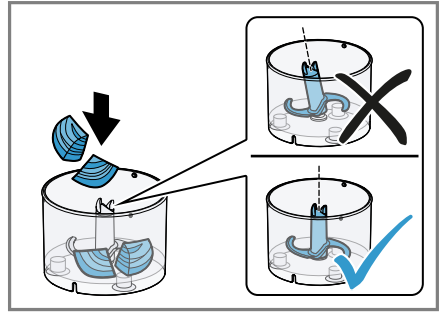
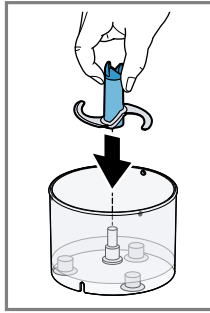


35

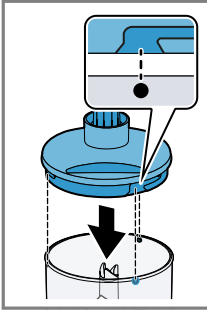




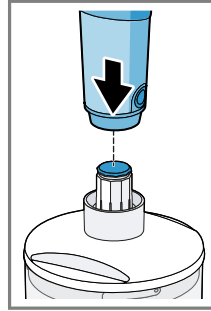
36



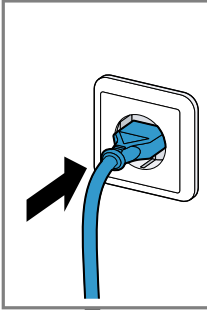
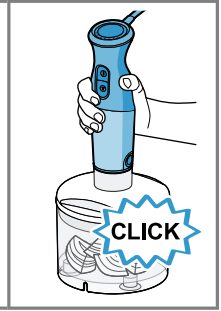
37



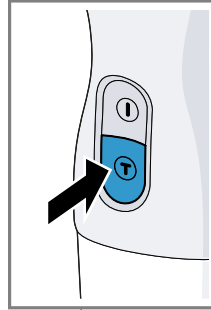
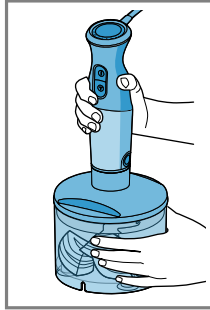
38



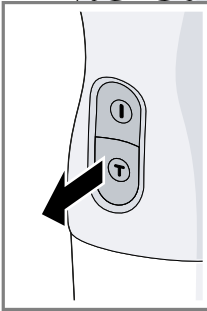
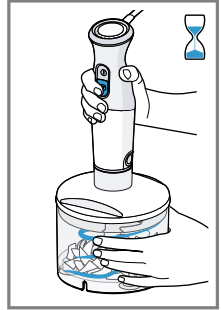
39



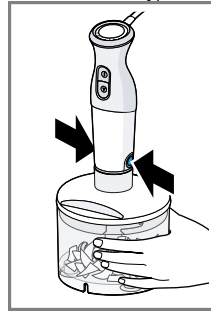
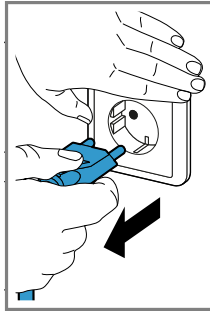
40



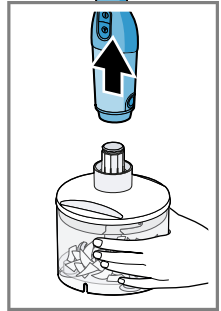
41

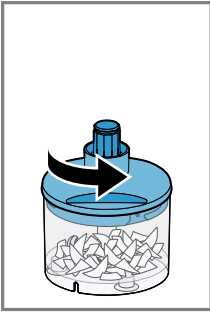


42

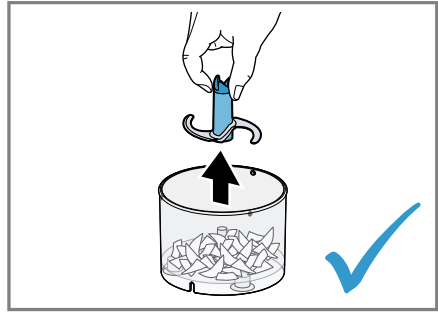
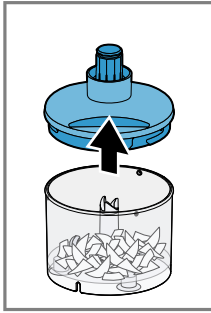


43










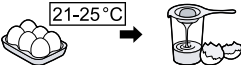






44

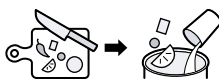






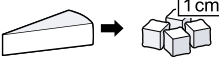








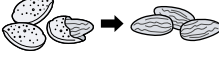







45






		350 g	Ⓣ	25-30 s
		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






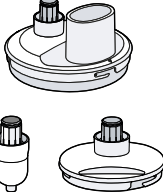
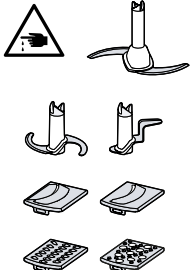
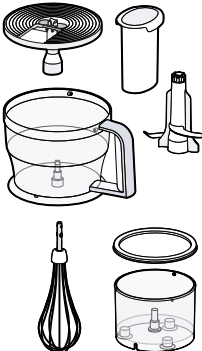
47

				
			50-100 g	10-20 s
			50-100 g	20-40 s
			5-20 x 	3-15 s
			50-100 g	(3-8) x 1 s
			5-15 g	(7-10) x 1 s
			50-150 g	5-30 s
	150 g		<ul style="list-style-type: none"> ● L 7 - 10 s ● M 16 - 20 s ● S 20 - 30 s 	
			100 g	5 s

48

	  5°C	 1 cm	  00:00
CNHR28	130 g	30 g	2 s
CNHR29C	130 g	30 g	2 s
CNHR29	110 g	30 g	3 s

49

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

50

Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer MSM8... / MS8....
- 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.
- ▶ Nie die scharfen Messer und Kanten mit bloßen Händen berühren.
- ▶ Die Zerkleinerungseinsätze nur am Rand anfassen.
- ▶ 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.
- ▶ Nie den Behälter des Universalzerkleinerers in der Mikrowelle oder im Backofen verwenden.
- ▶ Nie den Mixfuß oder den Schneebesen im Behälter des Universalzerkleinerers verwenden.

Übersicht

→ Abb. **I**

A	Multifunktionszubehör
B	Schneebesen ¹
C	Universalzerkleinerer ¹
1	Behälter
2	Universalmesser
3	Getriebeaufsatz für das Multifunktionszubehör
4	Stopfer
5	Knethaken ¹
6	Trägerscheibe für Zerkleinerungseinsätze
7	Schneid-Einsatz – grob ¹
8	Schneid-Einsatz – fein ¹

¹ Je nach Modell

de Multifunktionszubehör

9	Raspel-Einsatz ¹
10	Reibe-Einsatz ¹
11	Getriebeaufsatz für den Schneebe- sen
12	Behälter
13	Universalmesser
14	Eis-Crush-Messer ¹
15	Getriebeaufsatz für den Universal- zerkleinerer
16	Deckel ¹

¹ Je nach Modell

Hinweis: Wenn ein Bestandteil nicht im Lie-
ferumfang enthalten ist, können Sie ihn
über den Kundendienst bestellen.




Multifunktionszubehör


Das Multifunktionszubehör ist geeignet zum
Kneten, Schneiden und Raspeln von Le-
bensmitteln.

Hinweise


- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor
der Verarbeitung entfernen, z. B. Knor-
pel, Knochen, Sehnen oder Kerne von
Steinobst.
- Das Multifunktionszubehör ist nicht ge-
eignet zum Zerkleinern von sehr harten
Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Mus-
katnüssen, Rettich oder gefrorenen Le-
bensmitteln.

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Nicht für die Spülmaschine geeignet.
	Nicht in Flüssigkeiten tau- chen oder unter fließendes Wasser halten.

Symbol	Beschreibung
	Markierung am Getriebeauf- satz. Zum Aufsetzen auf den Behälter, die Markierung an einem Befestigungspunkt ausrichten.

Geschwindigkeitsempfehlungen

4-8	Schneid-Einsätze
8-12	Raspel- und Reibe-Einsatz
	Universalmesser/Knethaken

Universalmesser/Knethaken

Das Universalmesser ist geeignet zum Zer-
kleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch,
Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Ge-
müse, Kräuter, Nüsse, Mandeln. Der Knet-
haken ist geeignet zum Kneten von kleinen
Teigmengen.

Universalmesser oder Knethaken verwenden

→ Abb. **2** - **11**

Hinweis: Wenn das Aufsetzen des Getrie-
beaufsatzes etwas schwergängig ist, die
dreiflügelige Kupplung auf der Unterseite
des Aufsatzes leicht drehen und erneut ver-
suchen.

Trägerscheibe mit Zerkleinerungsein- sätzen

Die Trägerscheibe mit Zerkleinerungsein-
sätzen ist geeignet zum Schneiden, Ras-
peln 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, Ka- rotten, Käse

Reibe- Einsatz	Zum Reiben von Kartoffeln für Klöße und Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Salate Hinweis: 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.

Schneebeesen

Der Schneebeesen 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 Schneebeesen in tiefen Behältern verwenden.

Schneebeesen verwenden

→ Abb. **23** - **35**

Universalzerkleinerer

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

Hinweise

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

Universalzerkleinerer verwenden

→ Abb. **36** - **45**

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen.

Multifunktionszubehör

Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

→ Abb. **46**

Schneebeesen

→ Abb. **47**

Universalzerkleinerer

→ Abb. **48**

Beispielrezepte

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.

Brotteig

de Reinigungsübersicht

- 200 g Mehl
- 120 ml Wasser
- 7 g Zucker
- 7 g Margarine
- 0,5 g Hefe
- 4 g Salz

Zubereitung

- Den **Knethaken** einsetzen und das Multifunktionszubehör für die Verarbeitung vorbereiten.
- Alle Zutaten außer dem Wasser in den Behälter geben.
- Die Zutaten mit Turbo-Geschwindigkeit vermischen.
- Nach einigen Sekunden das Wasser durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Alles mit Turbo-Geschwindigkeit verarbeiten.
- Maximale Einschaltzeit: 45 Sekunden
- Maximal 1-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.

Honigkuchen mit Äpfeln

Honig-Apfel-Mischung

→ Abb. **49**

Kuchen

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

Zubereitung

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

- Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 30 Minuten backen.

Reinigungsübersicht

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

→ Abb. **50**

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM8... / MS8....
- 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.
- ▶ Never touch the sharp blades and edges with bare hands.
- ▶ Only ever take hold of the cutter inserts by the rim.
- ▶ 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.
- ▶ Never use the universal cutter container in the microwave or oven.
- ▶ Never use the blender foot or the whisk in the universal cutter container.

Overview

→ Fig. 1

A	Multifunctional accessory
----------	---------------------------

B	Whisk ¹
C	Universal cutter ¹
1	Container
2	Universal blade
3	Gear attachment for the multifunctional accessory
4	Pusher
5	Kneading hook ¹
6	Carrier disc for cutter inserts
7	Slicing insert – coarse ¹
8	Slicing insert – fine ¹
9	Shredding insert ¹
10	Grating insert ¹
11	Gear attachment for the whisk
12	Container
13	Universal blade

¹ Depending on the model

¹ Depending on the model

14	Ice crusher blade ¹
15	Gear attachment for the universal cutter
16	Lid ¹

¹ Depending on the model

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





Multifunctional accessory

The multifunctional accessory is suitable for kneading, cutting 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.

Symbols

Symbol	Description
	Do not reach into the filling shaft.
	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.

Recommended speeds

4-8	Slicing inserts
8-12	Shredding and grating insert
	Universal blade/kneading hook

Universal blade/kneading hook

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

Using the universal blade or kneading hook

→ 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. 23 - 35

Universal cutter

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

Notes

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

Using the universal cutter

→ Fig. 36 - 45

Application examples

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

Multifunctional accessory

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

→ Fig. 46

Whisk

→ Fig. 47

Universal cutter

→ Fig. 48

Sample recipes

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.

Bread dough

- 200 g flour
- 120 ml water
- 7 g sugar
- 7 g margarine
- 0.5 g yeast
- 4 g salt

Preparation

- Insert the **kneading hook** and prepare the multifunctional accessory for processing.
- Add all ingredients except the water to the container.
- Mix the ingredients at turbo speed.
- After several seconds pour the water through the feed tube.
- Process everything at turbo speed.
- Maximum switch-on time: 45 seconds
- Process no more than this quantity each time.

Honey cake with apples

Honey-apple mixture

→ Fig. 49

Cakes

- 3 eggs
- 60 g butter
- 100 g plain white flour
- 60 g ground walnuts

en Overview of cleaning

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

Preparation

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

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. **50**

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
 - Observez la notice de l'appareil de base.
- Utilisez uniquement l'accessoire :
- avec un mixeur plongeant MSM8... / MS8....
 - 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 jamais toucher les lames et arêtes acérées avec les mains nues.
 - ▶ Ne saisir les inserts à broyer que par leurs bords.
 - ▶ 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.
- ▶ Ne jamais mettre le récipient du mini-hachoir dans le micro-ondes ou le four.

- ▶ Ne jamais utiliser le pied mixeur ou le fouet dans le récipient du mini-hachoir.

Aperçu

→ Fig. 1

A	Accessoire multifonctions
B	Fouet ¹
C	Mini-hachoir ¹
1	Récipient
2	Lame universelle
3	Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire multifonctions
4	Pilon poussoir
5	Crochet pétrisseur ¹

¹ Selon le modèle

fr Accessoire multifonctions

6	Disque-support pour inserts à broyer
7	Insert à découper – grossier ¹
8	Insert à découper – fin ¹
9	Râpe ¹
10	Insert à râper ¹
11	Couvercle démultiplicateur du fouet
12	Récipient
13	Lame universelle
14	Lame à broyer les glaçons ¹
15	Couvercle démultiplicateur du mini-hachoir
16	Couvercle ¹

¹ Selon le modèle

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




Accessoire multifonctions


L'accessoire multifonctions convient pour pétrir, émincer et râper des 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.

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.

Symbole	Description
	Repère pour le couvercle démultiplicateur. Pour la mise en place sur le récipient, placer le repère au niveau d'un point de fixation.

Recommandations de vitesse

4-8	Inserts à découper
8-12	Insert à émincer et à râper
	Lame universelle/crochet pétrisseur

Lame universelle/crochet pétrisseur

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

Utiliser la lame universelle ou le crochet pétrisseur

→ Fig. 2 - 111

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.

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. 23 - 35

Mini-hachoir

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

Remarques

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

Utiliser le mini-hachoir

→ Fig. 36 - 45

Exemples d'utilisation

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

Accessoire multifonctions

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

→ Fig. 46

Fouet

→ Fig. 47

Broyeur universel

→ Fig. 48

Exemples 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.

fr Guide de nettoyage

- 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.
- Incorporer délicatement le blanc d'œufs battu à l'aide d'une spatule.
- Tapisser un moule à cake (35 x 11 cm) de papier de cuisson et y verser la pâte préparée.

Pâte à pain

- 200 g de farine
- 120 ml d'eau
- 7 g de sucre
- 7 g de margarine
- 0,5 g de levure boulangère
- 4 g de sel

Préparation

- Mettre en place le **crochet pétrisseur** et préparer l'accessoire multifonctions pour le traitement.
- Verser tous les ingrédients (sauf l'eau) dans le récipient.
- Mélanger les ingrédients à vitesse turbo.
- Au bout de quelques secondes, rajouter l'eau par l'orifice d'ajout.
- Traiter le tout à vitesse turbo.
- Durée maximale de maintien enclenché : 45 secondes
- Travailler simultanément au maximum 1 fois le volume.

Gâteau au miel et aux pommes

Mélange miel-pomme

→ Fig. **49**

Gâteau

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

Préparation

- Séparer le blanc du jaune des œufs et battre les blancs en neige.
- Battre les jaunes d'œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre mou au **mélange miel-pomme** déjà préparé.
- Mélanger les ingrédients restants dans un saladier séparé, ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **50**



Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione MSM8... / MS8....
- 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.
- ▶ Non toccare mai le lame e i bordi taglienti a mani nude.
- ▶ Afferrare i dischi taglierina solo dal bordo.
- ▶ 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.
- ▶ Non utilizzare mai il contenitore del mini tritatutto nel microonde o nel forno.
- ▶ Non utilizzare mai il piede frullatore o la frusta per montare nel contenitore del mini tritatutto.

Panoramica

→ Fig. **1**

A	Accessorio multifunzione
B	Frusta per montare ¹
C	Mini tritatutto ¹
1	Contenitore
2	Lama universale
3	Coperchio con innesto per corpo motore per l'accessorio multifunzione
4	Pestello
5	Gancio impastatore ¹
6	Disco portante per dischi taglierina
7	Inserto per affettare – grosso ¹
8	Inserto per affettare – fine ¹

¹ A seconda del modello

it Accessorio multifunzione

9	Inserto grattugia ¹
10	Inserto per grattare ¹
11	Innesto per corpo motore per frusta per montare
12	Contenitore
13	Lama universale
14	Lama tritaggiaccio ¹
15	Coperchio con innesto per corpo motore per mini tritatutto
16	Coperchio ¹

¹ A seconda del modello

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





Accessorio multifunzione

L'accessorio multifunzione è idoneo per impastare, 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.

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.

Consigli relativi alla velocità

4-8	Inserti per affettare
8-12	Inserto grattugia e per grattare
	Lama universale/gancio impastatore

Lama universale/gancio impastatore

La lama universale è adatta per sminuzzare alimenti, quali ad es. carne, formaggio stagionato, cipolle, aglio, frutta, verdura, erbe aromatiche, noci, mandorle. Il gancio impastatore è adatto per impastare piccole quantità di pasta.

Utilizzo della lama universale o del gancio impastatore

→ 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

Inserto per affettare – grosso	Per affettare cetrioli, carote, patate
Inserto per affettare – fine	Per affettare cetrioli, carote, patate, barbabietole, zucchine
Inserto grattugia	Per grattugiare mele, carote, formaggio
Inserto 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**

Mini tritatutto

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

Note

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

Utilizzo del mini tritatutto

→ Fig. **36** - **45**

Esempi d'impiego

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

Accessorio multifunzione

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

→ Fig. **46**

Frusta per montare

→ Fig. **47**

Mini tritatutto

→ Fig. **48**

Esempi di ricette

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.

Pasta per il pane

- 200 g di farina
- 120 ml di acqua
- 7 g di zucchero
- 7 g di margarina
- 0,5 g di lievito
- 4 g di sale

Preparazione

- Inserire il **gancio impastatore** e preparare l'accessorio multifunzione per la lavorazione.
- Mettere tutti gli ingredienti tranne l'acqua nel contenitore.

it Panoramica per la pulizia

- Miscelare gli ingredienti alla velocità Turbo.
- Dopo qualche secondo aggiungere l'acqua attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Lavorare il tutto alla velocità Turbo.
- Massimo tempo di accensione: 45 secondi
- Lavorare contemporaneamente max 1 volta la quantità.

Torta al miele con le mele

Miscela di miele e mele

→ Fig. **49**

Torta

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

Preparazione

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

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **50**

Veiligheid

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een staafmixer MSM8... / MS8....
- 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.
- ▶ Nooit de scherpe messen en randen met blote handen aanraken.
- ▶ De fijnmaak-inzetstukken uitsluitend aan de rand vastpakken.
- ▶ 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 aandrijfhelpstukken 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.
- ▶ Nooit het reservoir van de universele fijnsnijder in de magnetron of oven gebruiken.

- ▶ Nooit de mixervoet of de garde in het reservoir van de universele fijnsnijder gebruiken.

Overzicht

→ Fig. **1**

A	Multifunctioneel toebehoren
B	Garde ¹
C	Universele fijnsnijder ¹
1	Reservoir
2	Universeel mes
3	Aandrijvingsopzetstuk voor het multifunctioneel toebehoren
4	Stopper
5	Kneedhaak ¹

¹ Afhankelijk van het model

nl Multifunctioneel toebehoren

6	Draagschijf voor fijnmaak-inzetstukken
7	Snij-inzetstuk – grof ¹
8	Snij-inzetstuk – fijn ¹
9	Grofrasp-inzetstuk ¹
10	Fijnrasp-inzetstuk ¹
11	Aandrijvingsopzetstuk voor de garde
12	Reservoir
13	Universeel mes
14	IJscrushmes ¹
15	Aandrijvingsopzetstuk voor de universele fijnsnijder
16	Deksel ¹

¹ Afhankelijk van het model

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




Multifunctioneel toebehoren

Het multifunctionele toebehoren is geschikt voor het kneden, 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.

Symbolen

Symbol	Beschrijving
	Niet in de vulschacht grijpen.
	Niet geschikt voor de afwasmachine.
	Niet in vloeistoffen dompelen of onder stromend water houden.

Symbol	Beschrijving
	Markering op het aandrijvingsopzetstuk. Om op het reservoir te plaatsen, de markering op een bevestigingspunt richten.

Snelheidsadviezen

4-8	Snij-inzetstukken
8-12	Grof- en fijnrasp-inzetstuk
	Universeel mes/kneedhaak

Universeel mes/kneedhaak

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

Universeel mes of kneedhaak 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 –	Voor het snijden van komkommers, wortelen, aardappels grof
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.

Opmerking: 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

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

Universele fijnsnijder

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

Opmerkingen

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

Universele fijnsnijder gebruiken

→ Fig. 36 - 45

Toepassingsvoorbeelden

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

Multifunctioneel toebehoren

Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

→ Fig. 46

Garde

→ Fig. 47

Universele fijnsnijder

→ Fig. 48

Voorbeeldrecepten

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.

nl Reinigingsoverzicht

Brooddeeg

- 200 g bloem
- 120 ml water
- 7 g suiker
- 7 g margarine
- 0,5 g gist
- 4 g zout

Bereiding

- De **kneedhaak** aanbrengen en het multifunctionele toebehoren voorbereiden voor de verwerking.
- Alle ingrediënten behalve het water in de houder doen.
- De ingrediënten op turbosnelheid door elkaar roeren.
- Na enkele seconden het water toevoegen via de vulopening.
- Alles op turbosnelheid verwerken.
- Maximale inschakeltijd: 45 seconden
- Maximaal 1 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.

Honingkoek met appels

Honing-appelmengeling

→ Fig. 49

Gebak

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

Bereiding

- De eierdooiers van de eiwitten scheiden en het eiwit stijf kloppen.
- Het eigeel met de suiker tot schuim kloppen. De zachte boter en de bereide **honing-appelmengeling** toevoegen.
- De overige ingrediënten in een afzonderlijke kom mengen, aan de vochtige ingrediënten toevoegen en eronder roeren.
- Het geklopte eiwit er voorzichtig met een spatel doorroeren.

- Bakpapier in een rechthoekige cakevorm (35 x 11 cm) leggen en de voorbereide gebakmengeling erin doen.
- De appel schillen, in plakjes snijden en over het gebak verdelen.
- De oven op 180 °C voorverwarmen en de honingkoek 30 minuten bakken.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 50



Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender MSM8... / MS8....
- 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.
- ▶ Berør aldrig de skarpe knive og kanter med de bare fingre.
- ▶ Tag kun fat i finhakningsindsatserne på randen.
- ▶ 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 strømmettet.
- ▶ 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.
- ▶ Minihakkerens beholder må aldrig komme i mikrobølgeovnen eller ovnen.
- ▶ Anvend aldrig blenderfoden eller piskeriset i minihakkerens beholder.

Oversigt

→ Fig. 1

A	Multifunktionstilbehør
B	Piskeris ¹
C	Minihakker ¹
1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats til multifunktionstilbehøret
4	Stopper
5	Æltekrog ¹
6	Holdeskive til finhakningsindsatser
7	Skæreindsats – grov ¹
8	Skæreindsats – fin ¹
9	Raspeindsats ¹
10	Riveindsats ¹
11	Drevpåsats til piskeriset
12	Beholder

¹ Afhængigt af model

da Multifunktionstilbehør

13	Universalkniv
14	Ice-Crush-kniv ¹
15	Drevpåsats til minihakkeren
16	Låg ¹

¹ Afhængigt af model

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

Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret er egnet til at ælte, 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.

Symboler

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.

Hastighedsanbefalinger

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

Universalkniv/æltekrog

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

Anvendelse af universalkniv eller æltekrog

→ 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 –	Til skæring af agurker, gulerødder og kartofler grov
Skæreindsats –	Til skæring af agurker, gulerødder, rødbeder og squash fin
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, æggevider 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 æggevider i en stor beholder

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

Anvendelse af piskeriset

→ Fig. 23 - 35

Minihakker

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

Bemærkninger

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

Anvendelse af minihakkeren

→ Fig. 36 - 45

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne.

Multifunktionstilbehør

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.

→ Fig. 46

Piskeris

→ Fig. 47

Minihakker

→ Fig. 48

Opskriftseksempler

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.

Brøddej

- 200 g mel
- 120 ml vand
- 7 g sukker
- 7 g margarine
- 0,5 g gær
- 4 g salt

Tilberedning

- Sæt **æltekroge**n i, og klargør multifunktionstilbehøret til forarbejdningen.
- Kom alle ingredienser undtagen vand i beholderen.
- Bland ingredienserne med turbo-hastighed.
- Tilsæt vandet gennem påfyldningsåbningen efter nogle sekunder.
- Forarbejd det hele med turbo-hastighed.
- Maks. tændetid: 45 sekunder
- Forarbejd maksimalt 1 mængde på en gang.

Honningkage med æbler

Honning-æble-blanding

→ Fig. 49

Kager

- 3 æg
- 60 g smør
- 100 g hvedemel (type 405)
- 60 g maledede valnødder

da Rengøringsoversigt

- 1 tsk. kanel
- 2 spsk. vaniljesukker
- 1 tsk. bagepulver
- 1 æble

Tilberedelse

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

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. **50**

Sikkerhet

- Les nøye gjennom denne anvisningen.
 - Følg veiledningen for basisapparatet.
- Bruk kun tilbehøret:
- med en stavmikser MSM8... / MS8....
 - 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.
 - ▶ Du må aldri berøre skarpe kniver og kanter med bare hender.
 - ▶ Ta bare i kanten på kutteinnsatsene.
 - ▶ 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.
- ▶ Universalkutterens beholder må aldri brukes i mikrobølgeovn eller stekeovn.
- ▶ Bruk aldri mikserfoten eller vispen i universalkutterens beholder.

Oversikt

→ Fig. **1**

A	Multifunksjonstilbehør
----------	------------------------

B	Visp ¹
----------	-------------------

C	Universalkutter ¹
----------	------------------------------

1	Beholder
----------	----------

2	Universalkniv
----------	---------------

3	Drevpåsats for multifunksjonstilbehøret
----------	---

4	Støter
----------	--------

5	Eltekrok ¹
----------	-----------------------

6	Holderskive for kutteinnsatser
----------	--------------------------------

7	Skjæreinnatts – grov ¹
----------	-----------------------------------

8	Skjæreinnatts – fin ¹
----------	----------------------------------

9	Raspe-innatts ¹
----------	----------------------------

10	Rivjerninnatts ¹
-----------	-----------------------------

11	Drevpåsats for vispen
-----------	-----------------------

12	Beholder
-----------	----------

13	Universalkniv
-----------	---------------

¹ Avhengig av modell

¹ Avhengig av modell

no Multifunksjonstilbehør

14	Ice-Crush-kniv ¹
15	Drevpåsats for universalkutteren
16	Lokk ¹

¹ Avhengig av modell

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





Multifunksjonstilbehør

Multifunksjonstilbehøret er egnet for elting, 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.

Symboler

Symbol	Beskrivelse
	Ikke grip inn i påfyllingssjakt.
	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.

Anbefalte hastigheter

4-8	Skjæreinnsetser
8-12	Raspe- og riveinnsetser
	Universalkniv/eltekrok

Universalkniv/eltekrok

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

Bruk av universalkniv eller eltekrok

→ 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

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

Oversikt over kutteinnsatsene

Skjæreinnsetser – grov	Til skjæring av agurk, gulrot, potet
Skjæreinnsetser – fin	Til skjæring av agurk, gulrot, rødbeter, squash
Raspeinnsetser	Til rasping av epler, gulrøtter, ost
Rivjerninnsetser	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. 23 - 35

Universalkutter

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

Merknader

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

Bruk av universalkutter

→ Fig. 36 - 45

Eksempler på bruk

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

Multifunksjonstilbehør

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftsøyklus.

→ Fig. 46

Visp

→ Fig. 47

Universalkutter

→ Fig. 48

Eksempel på oppskrifter

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.

Brøddeig

- 200 g mel
- 120 ml vann
- 7 g summer
- 7 g margarin
- 0,5 g gjær
- 4 g salt

Tilberedning

- Sett inn **eltrokroen** i holderskiven og klargjør multifunksjonstilbehøret for behandlingen.
- Fyll alle ingrediensene, unntatt vannet, i beholderen.
- Ingrediensene blandes med turbohastighet.
- Etter noen sekunder tilsettes vannet igjennom påfyllingsåpningen.
- Alt bearbeides med turbohastighet.
- Maksimal innkoblingstid: 45 sekunder
- Bearbeid maks. enkel mengde samtidig.

Honningkake med epler

Blanding av honning/epler

→ Fig. 49

Kake

- 3 egg
- 60 g smør
- 100 g hvetemel (type 405)
- 60 g malte valnøtter

no Oversikt over rengjøring

- 1 ts kanel
- 2 ss vaniljesukker
- 1 ts bakepulver
- 1 eple

Tilberedning

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

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. **50**

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en stavmixer MSM8... / MS8....
- 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.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Fatta finfördelningsinsatserna bara i kanten.
- ▶ 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.
- ▶ Använd aldrig minihackarens kärl i mikrovågsugnen eller bakugnen.
- ▶ Använd aldrig mixerfoten eller vispen i i minihackarens kärl.

Översikt

→ Fig. **1**

A	Multifunktionstillbehör
B	Visp ¹

¹ Beroende på modell

C	Minihackare ¹
1	Behållare
2	Universalkniv
3	Drivningstillsats för multifunktionstillbehör
4	Påmatare
5	Degkrok ¹
6	Hållarskiva för finfördelningsinsatser
7	Skärinsats – grov ¹
8	Skärinsats – fin ¹
9	Strimlingsinsats ¹
10	Rivinsats ¹
11	Drivningstillsats för grovvisp
12	Behållare
13	Universalkniv
14	Ice Crush-kniv ¹

¹ Beroende på modell

15 Drivningstillsats för minihackare

16 Lock¹

¹ Beroende på modell

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

Multifunktionstillbehör

Multifunktionstillbehöret är lämpligt för att knåda, skära och strimla 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 djupfrysade matvaror.

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
	Den går inte att maskindis-ka.
	Sänk aldrig ned den i vätska och håll den inte under rinnande vatten.
	Markering på drivningstillsatsen. Vid påsättning på behållaren ska markeringen riktas upp mot en fästpunkt.

Hastighetsrekommendationer

4-8	Skärinsatser
8-12	Strimlings- och rivinsats
	Universalkniv/Degkrok

Universalkniv/Degkrok

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

Användning av universalkniven eller degkroken

→ 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

Skärinsats – grov	För skärning av gurka, morötter, potatis
Skärinsats – fin	För skärning av gurka, morötter, rödbetor, zucchini
Strimlingsinsats	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
- Håll grädden eller äggvitan i ett brett kärl

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

Användning av vispen

→ Fig. 28 - 35

Minihackare

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

Anmärkningar

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

Användning av minihackaren

→ Fig. 36 - 45

Användningsexempel

Följ ovillkorligen de största mängderna och längsta bearbetningstiderna i tabellerna.

Multifunktionstillbehör

Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. 46

Visp

→ Fig. 47

Minihackare

→ Fig. 48

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 bruka på båda sidor.

Bröddeg

- 200 g mjöl
- 120 ml vatten
- 7 g socker
- 7 g margarin
- 0,5 g jäst
- 4 g salt

Tillagning

- Sätt in **degkroken** och förbered multifunktionstillbehöret för bearbetningen.
- Lägg alla ingredienserna utom vattnet i behållaren.
- Blanda ingredienserna med turbohastighet.
- Tillsätt efter några sekunder vattnet genom påfyllningsöppningen.
- Bearbeta allt med turbohastighet.
- Längsta gångtid: 45 sekunder
- Bearbeta högst 1 receptmängd åt gången.

Honungskaka med äpplen

Honungs-/äppelblandning

→ Fig. 49

Kaka

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

sv Rengöringsöversikt

Tillagning

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

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. **50**



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella MSM8... / MS8....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä koske teriin paljain käsin.
- ▶ Muista olla varovainen, kun käsittelet teräviä leikkuuteriä, tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
- ▶ Älä milloinkaan koske teräviin teriin ja reunoihin paljain käsin.
- ▶ Koske vain hienonnusterien reunoihin.
- ▶ 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 sekoitusvarvta tai vispilää monitoimivarusteen kulhossa.
- ▶ Älä koskaan käytä minileikkurin kulhoa mikroaaltouunissa tai leivinuunissa.
- ▶ Älä koskaan käytä sekoitusvarvta tai pallovispilää minileikkurin kulhossa.

Yleiskatsaus

→ Kuva **1**

A	Monitoimivaruste
B	Pallovispilä ¹
C	Minileikkuri ¹
1	Astia
2	Yleisterä
3	Monitoimivarusteen vaihteisto-osa
4	Syöttöpainin
5	Taikinakoukku ¹
6	Hienonnusterien pidikelevy
7	Viipalointiterä – karkea ¹
8	Viipalointiterä – hieno ¹
9	Raastinterä ¹
10	Hienonnusterä ¹
11	Vaihteisto-osa pallovispilälle
12	Kulho

¹ Mallista riippuen

fi Monitoimivaruuste

13	Yleisterä
14	Jäänmurskaintera ¹
15	Vaihteisto-osa minileikkurille
16	Kansi ¹

¹ Mallista riippuen

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





Monitoimivaruuste

Monitoimivaruuste soveltuu elintarvikkeiden vaivaamiseen, 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.

Symbolit

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; kohdista merkintä kiinnityskohtaan.

Nopeussuositukset

4-8	Viipalointiterät
8-12	Raastin- ja hienonnusterät
	Yleisterä/taikinakoukku

Yleisterä/taikinakoukku

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

Yleisterän tai taikinakoukun 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
Raastintera	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 aineiden 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 valkuaisvahto leveässä astiassa

Huomautus: Roiskeiden välttämiseksi käytä pallovispilää syvässä astiassa.

Pallovispilän käyttö

→ Kuva 28 - 35

Minileikkuri

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

Huomautukset

- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jätteet tai hedelmien kivet.
- Minileikkuri ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten aineiden hienontamiseen.
- Käsittele jääpaloja vain jäänmurskainterällä.

Minileikkurin käyttö

→ Kuva 36 - 45

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

Monitoimivaruste

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ Kuva 46

Pallovispilä

→ Kuva 47

Painettu 100 % kierrätyspaperille

Minileikkuri

→ Kuva 48

Reseptiesimerkkejä

Perunaletut

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

Valmistus

- Kiinnitä **hienonnusterä** pidikelevyyn ja valmistelet monitoimivaruste aineiden 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, annostele siihen iso lusikallinen taikinaa ja muotoile letuksi. Paista kummaltakin puolelta kullanuskeaksi.

Leipätaikina

- 200 g jauhoja
- 120 ml vettä
- 7 g sokeria
- 7 g margariinia
- 0,5 g hiivaa
- 4 g suolaa

Valmistus

- Kiinnitä **taikinakoukku** paikoilleen ja valmistelet monitoimivaruste aineiden käsittelyä varten.
- Laita astiaan kaikki ainekset paitsi vesi.
- Sekoita ainekset turbonopeudella.
- Lisää vesi täyttöaukon kautta muutaman sekunnin kuluttua.
- Käsittele kaikki turbonopeudella.
- Maksimaalinen käynnissäoloaika: 45 sekuntia
- Käsittele kerrallaan enintään 1 annos.

Omena-hunajakakku

Omena-hunajaseos

→ Kuva 49

Kakku

- 3 kananmuna
- 60 g voita

fi Puhdistusohjeet

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

Valmistus

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

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva **50**

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
 - Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.
- Utilizar el accesorio solo:
- con una batidora MSM8... / MS8....
 - 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.
 - ▶ No tocar nunca las cuchillas ni los bordes con las manos.
 - ▶ Sujetar los accesorios cortadores/picadores solo por el borde.
 - ▶ 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.
- ▶ No utilizar nunca el recipiente del accesorio picador universal en el microondas o en el horno.

- ▶ No utilizar nunca el pie de la batidora o la varilla para montar claras en el recipiente del accesorio picador universal.

Vista general

→ Fig. **1**

A	Accesorio multifunción
B	Varilla batidora para montar claras ¹
C	Accesorio picador universal ¹
1	Recipiente
2	Cuchilla universal
3	Tapa de accionamiento para el accesorio multifunción
4	Empujador

¹ En función del modelo

es Accesorio multifunción

5	Garfio amasador ¹
6	Disco porta-accesorios para los accesorios cortadores/picadores
7	Accesorio para cortar: grueso ¹
8	Accesorio para cortar: fino ¹
9	Accesorio para rallado fino ¹
10	Accesorio para rallado grueso ¹
11	Tapa de accionamiento para la varilla batidora para montar claras
12	Recipiente
13	Cuchilla universal
14	Cuchilla para picar hielo ¹
15	Tapa de accionamiento para el accesorio picador universal
16	Tapa ¹

¹ En función del modelo

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




Accesorio multifunción


El accesorio multifunción es adecuado para amasar, 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.

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.

Símbolo	Descripción
	Marca en la tapa de accionamiento. Para colocarla sobre el recipiente, hacer coincidir la marca con un punto de fijación.

Velocidades recomendadas

4-8	Accesorios para cortar
8-12	Accesorio para rallado fino y grueso
	Cuchilla universal/garfio amasador

Cuchilla universal/garfio amasador

La cuchilla universal es adecuada para picar alimentos como carne, queso curado, cebollas, ajo, fruta, verdura, hierbas aromáticas, nueces y almendras. El garfio amasador es adecuado para amasar pequeñas cantidades de masa.

Utilizar la cuchilla universal o el garfio amasador

→ 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
-------------------------------	--

Nota: 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

Accesorio picador universal

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

Notas

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

Utilizar el accesorio picador universal

→ Fig. 36 - 45

Ejemplos prácticos

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

Accesorio multifunción

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

→ Fig. 46

Varilla montaclaras

→ Fig. 47

Picador universal

→ Fig. 48

Recetas 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.

es Vista general de la limpieza

- 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.

Masa para pan

- 200 g de harina
- 120 ml de agua
- 7 g de azúcar
- 7 g de margarina
- 0,5 g de levadura
- 4 g de sal

Elaboración

- Colocar el **garfio amasador** y preparar el accesorio multifunción para el procesamiento.
- Poner todos los ingredientes, excepto el agua, en el recipiente.
- Mezclar los ingredientes en la velocidad turbo.
- Agregar el agua al cabo de unos segundos a través de la abertura para incorporar alimentos.
- Procesar todo en la velocidad turbo.
- Máximo tiempo de funcionamiento: 45 segundos
- La cantidad indicada es la cantidad máxima que se puede procesar de una sola vez.

Bizcocho de miel con manzanas

Mezcla de miel y manzana

→ Fig. 49

Bizcocho

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

Preparación

- Separar los huevos y batir las claras a punto de nieve.

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

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 50



Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha MSM8... / MS8...
- 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.
- ▶ Nunca toque com as mãos nas lâminas e arestas afiadas.
- ▶ Pegar nas peças de encaixe para triturar apenas pelo rebordo.
- ▶ 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.
- ▶ Nunca utilizar o recipiente do picador universal no micro-ondas ou no forno.
- ▶ Nunca utilizar o pé triturador ou o batedor no recipiente do picador universal.

Vista geral

→ Fig. 1

A	Acessório multifunções
B	Batedor ¹
C	Picador universal ¹
1	Recipiente
2	Lâmina universal
3	Suporte da engrenagem para acessório multifunções
4	Calcador
5	Vara para massas pesadas ¹
6	Disco de suporte para peças de encaixe para triturar
7	Peça de encaixe para cortar – grosso ¹
8	Peça de encaixe para cortar – fino ¹
9	Peça de encaixe para raspar ¹
10	Peça de encaixe para ralar ¹

¹ Conforme o modelo

11	Suporte da engrenagem para o batedor
12	Recipiente
13	Lâmina universal
14	Picador de gelo ¹
15	Suporte da engrenagem para o picador universal
16	Tampa ¹

¹ Conforme o modelo

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

Acessório multifunções

O acessório multifunções é adequado para amassar, 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.

Símbolos

Símbolo	Descrição
	Não toque no canal de encaixe.
	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.

Velocidades recomendadas

4-8	Peças de encaixe para cortar
------------	------------------------------

8-12	Peça de encaixe para raspar e ralar
	Lâmina universal/vara para massas pesadas

Lâmina universal/vara para massas pesadas

A lâmina universal é adequada para picar alimentos, p. ex. carne, queijo duro, cebolas, alho, fruta, legumes, ervas aromáticas, nozes, amêndoas. A vara para massas pesadas é indicada para amassar pequenas quantidades de massa.

Utilizar a lâmina universal ou a vara para massas pesadas

→ 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 Nota: 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

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

Picador universal

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

Notas

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

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

Utilizar o picador universal

→ Fig. 36 - 45

Exemplos de utilização

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

Acessório multifunções

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

→ Fig. 46

Batedor

→ Fig. 47

Picador universal

→ Fig. 48

Exemplo 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 panquecas. Deixar dourar dos dois lados.

Massa de pão

- 200 g de farinha
- 120 ml de água
- 7 g de açúcar
- 7 g de margarina
- 0,5 g de fermento

pt Vista geral da limpeza

- 4 g de sal

Preparação

- Colocar a **vara para massas pesadas** e preparar o acessório multifunções para o processamento.
- Colocar todos os ingredientes exceto a água no recipiente.
- Misturar os ingredientes com velocidade turbo.
- Após alguns segundos, adicionar a água pela abertura de enchimento.
- Processar tudo com velocidade turbo.
- Tempo máximo ligado: 45 segundos
- Processar no máximo 1 quantidade em simultâneo.

Bolo de mel com maçãs

Mistura de mel e maçã

→ Fig. 49

Bolos

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

Preparação

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

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 50

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μπλέντερ χειρός MSM8... / MS8....
 - 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.
 - ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
 - ▶ Πιάνετε τα ένθετα τεμαχισμού μόνο από την άκρη.
 - ▶ 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.

- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης στον φούρνο μικροκυμάτων ή στον ηλεκτρικό φούρνο.
- ▶ Μη χρησιμοποιήσετε ποτέ το πόδι μίξερ ή το χτυπητήρι στο δοχείο του κόφτη γενικής χρήσης.

Επισκόπηση

→ Εικ. 

A Πολυλειτουργικό εξάρτημα

B Χτυπητήρι¹

C Κόφτης γενικής χρήσης¹

1 Δοχείο

2 Μαχαίρι γενικής χρήσης

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

el Πολυλειτουργικό εξάρτημα

3	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το πολυλειτουργικό εξάρτημα
4	Εξάρτημα ώθησης
5	Ζυμωτήρι ¹
6	Δίσκος στήριξης για ένθετα τεμαχισμού
7	Ένθετο κοπής - χοντρό ¹
8	Ένθετο κοπής - ψιλό ¹
9	Ένθετο ξυσίματος ¹
10	Ένθετο τριψίματος ¹
11	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για το χτυπητήρι
12	Δοχείο
13	Μαχαίρι γενικής χρήσης
14	Μαχαίρι θρυμματισμού πάγου ¹
15	Επίθεμα μετάδοσης της κίνησης για τον κόφτη γενικής χρήσης
16	Καπάκι ¹

¹ Ανάλογα με το μοντέλο

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

Πολυλειτουργικό εξάρτημα





Το πολυλειτουργικό εξάρτημα είναι κατάλληλο για το ζύμωμα, κόψιμο και 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.

Σύμβολο

Σύμβολο **Περιγραφή**

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.

Συστάσεις ταχύτητας

4-8	Ένθετα εξαρτήματα κοπής
8-12	Ένθετα ξυσίματος και τριψίματος
	Μαχαίρι γενικής χρήσης/ Ζυμωτήρι

Μαχαίρι γενικής χρήσης/Ζυμωτήρι

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

Χρήση του μαχαριού γενικής χρήσης ή του ζυμωτηριού

→ *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

Κόφτης γενικής χρήσης

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

Υποδείξεις

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

Χρήση του κόφτη γενικής χρήσης

→ Εικ. 36 - 45

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει μετά από κάθε κύκλο λειτουργίας στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

→ Εικ. 46

Χτυπητήρι

→ Εικ. 47

Πολυκόπτης

→ Εικ. 48

Παραδείγματα συνταγών

Μικρές τηγανίτες από τριμμένες πατάτες

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

el Επισκόπηση καθαρισμού

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.

Ζύμη ψωμιού

- 200 γρ. αλεύρι
- 120 ml νερό
- 7 γρ. ζάχαρη
- 7 γρ. μαργαρίνη
- 0,5 γρ. μαγιά
- 4 γρ. αλάτι

Παρασκευή

- Χρησιμοποιήστε το **ζυμωτήρι** και προετοιμάστε το πολυλειτουργικό εξάρτημα για την παρασκευή.
- Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το νερό στο δοχείο.
- Ανακατέψτε τα υλικά με την ταχύτητα Turbo.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα προσθέστε το νερό μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Δουλέψτε τα όλα με την ταχύτητα Turbo.
- Μέγιστη διάρκεια ενεργοποίησης: 45 δευτερόλεπτα
- Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα έως τη μία δόση.

Κέικ μελιού με μήλα

Μείγμα μελιού-μήλων

→ Εικ. 49

Γλυκά

- 3 αυγά
- 60 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. λευκό αλεύρι (τύπος 405)
- 60 γρ. αλεσμένα καρύδια

- 1 κουταλάκι του γλυκού κανέλα
- 2 κουταλιές βανίλια
- 1 κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ
- 1 μήλο

Παρασκευή

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

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 50



Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- bir el blenderi MSM8... / MS8... ile.
- bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
- ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak el ile dokunmayınız.
- ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
- ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
- ▶ Parçalayıcı üniteleri sadece kenarından tutunuz.
- ▶ 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 çırpma telini kullanmayınız.
- ▶ Genel doğrayıcının kabını kesinlikle mikrodalga fırında veya fırında kullanmayınız.
- ▶ Genel doğrayıcının kabı içinde kesinlikle karıştırma ayağını veya çırpma telini kullanmayınız.

Genel bakış

→ Şek. 1

A	Çok fonksiyonlu aksesuar
B	Çırpma teli ¹
C	Genel doğrayıcı ¹
1	Kap
2	Üniversal bıçak
3	Çok fonksiyonlu aksesuar için dişli düzeneği
4	Tıkaç
5	Yoğurma kancası ¹
6	Parçalayıcı üniteler için tutucu disk
7	Dilimleme ünitesi – kalın ¹
8	Dilimleme ünitesi – ince ¹
9	Rendeleme ünitesi ¹
10	Doğrama ünitesi ¹
11	Çırpma teli için dişli düzeneği
12	Kap

¹ Modele bağlı

tr Çok fonksiyonlu aksesuar

13	Üniversal bıçak
14	Buz kırma bıçağı ¹
15	Genel doğrayıcı için dişli düzeneği
16	Kapak ¹

¹ Modele bağlı

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





Çok fonksiyonlu aksesuar

Çok fonksiyonlu aksesuar, besinlerin yoğurulması, 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.

Semboller

Sembol	Açıklama
	Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
	Bulaşık makinesinde yıkanmaya 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.

Önerilen hız değerleri

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



Üniversal bıçak/Yoğurma kancası

Üniversal bıçak/Yoğurma kancası

Üniversal bıçak örn. et, sert peynir, soğan, sarımsak, meyve, sebze, otsu baharatlar, fındık türleri, badem gibi besinleri doğramak için uygundur. Yoğurma kancası, az miktarda hamur yoğurmak için uygundur.

Üniversal bıçak veya yoğurma kancası 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

Dilimlem e ünitesi – kalın	Salatalık, havuç, patates kesmek için kullanılır
Dilimlem e 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 Not: 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.

Çırpma telinin kullanımı

→ Şek. 23 - 35

Genel doğrayıcı

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

Notlar

- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kırıntı veya çekirdekli meyvelerin çekirdekleri gibi besinlerdeki sert kısımları çıkartınız.
- Genel doğrayıcı örn. kahve çekirdekleri, muskat cevizleri, turp veya gibi çok sert besinleri veya dondurulmuş besinleri doğramak için uygun değildir.
- Buz küpleri sadece buz kırma bıçağı ile işleyiniz.

Genel doğrayıcının kullanımı

→ Şek. 36 - 45

Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

Çok fonksiyonlu aksesuar

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

→ Şek. 46

Çırpma teli

→ Şek. 47

%100 geri dönüşümlü kağıt üzerine basılmıştır

Genel doğrayıcı

→ Şek. 48

Örnek tarifler

Patates mürveri

- 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 olarak tavaya koyunuz ve bastırarak kurabiye şekli veriniz. Her iki tarafı da altın rengine dönüp kahverengileşinceye kadar pişiriniz.

Ekmek hamuru

- 200 g un
- 120 ml su
- 7 g şeker
- 7 g margarin
- 0,5 g maya
- 4 g tuz

Hazırlama

- **Yoğurma kancasını** yerleştiriniz ve işlemeyi yapmak üzere çok fonksiyonlu aksesuarı hazırlayınız.
- Su dışındaki tüm malzemeleri kabin içine doldurunuz.
- Malzemeleri turbo hız ile karıştırınız.
- Birkaç saniye sonra, ilave etme ağız üzerinden suyu ekleyiniz.
- Tüm malzemeleri turbo hız ile işleyiniz.
- Azami çalıştırma süresi: 45 Saniye
- Her seferinde en fazla 1 ölçü miktarı kadar işlem yapınız.

Elmalı ballı kek

Bal-elma karışımı

→ Şek. 49

tr Temizliğe genel bakış

Kek

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

Hazırlama

- Yumurtayı akından ayırınız ve akını sertleşene kadar çırpınız.
- Yumurta sarısına şeker ekleyip çırpınız. Yumuşak tereyağını ve hazırladığınız **bal-elma karışımını** ilave ediniz.
- Diğer malzemeleri ayrı bir kasede karıştırınız ve ıslak malzemelere ilave edip karıştırınız.
- Çırpılmış yumurta akını bir spatula ile dikkatlice alt üst ediniz.
- Bir fırın kabına (35 x 11 cm) pişirme kağıdı yerleştiriniz ve hazırladığınız kek karışımını içine dökünüz.
- Elmanın kabuğunu soyunuz, elmayı dilimler halinde kesin ve kek üzerine dağıtınız.
- Önceden ısıtılmış 180 °C fırında keki 30 dakika pişiriniz.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. **50**

Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z blenderem MSM8... / MS8....
 - 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.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrych noży i krawędzi gołymi rękoma.
 - ▶ Chwytać wkładki do rozdrabniania tylko za obrzeża.
 - ▶ 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.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika rozdrabniacza uniwersalnego w kuchence mikrofalowej lub w piekarniku.
- ▶ Nigdy nie używać końcówki miksującej lub końcówki do ubijania w pojemniku rozdrabniacza uniwersalnego.

Przegląd

→ Rys. 1

A	Przystawka wielofunkcyjna
B	Końcówka do ubijania ¹
C	Rozdrabniacz uniwersalny ¹
1	Pojemnik
2	Nóż uniwersalny
3	Nasadka przekładniowa dla przystawki wielofunkcyjnej
4	Popychacz
5	Hak do zagniatania ¹
6	Nośnik wkładek do rozdrabniania
7	Wkładka do cięcia – grubo ¹
8	Wkładka do cięcia – drobno ¹
9	Wkładka do wiórkowania ¹
10	Wkładka do tarcia ¹

¹ W zależności od modelu

pl Przystawka wielofunkcyjna

11	Nasadka przekładniowa dla końcówki do ubijania
12	Pojemnik
13	Nóż uniwersalny
14	Nóż Ice-Crush ¹
15	Nasadka przekładniowa dla rozdrabniacza uniwersalnego
16	Pokrywa ¹

¹ W zależności od modelu

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





Przystawka wielofunkcyjna

Przystawka wielofunkcyjna może być używana do zagniatania, szatkowania i rozdrabniania na wiórki 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.

Symbol

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	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.

Zalecane prędkości

4-8	Wkładki do cięcia
8-12	Wkładka do wiórkowania i tarcia
	Nóż uniwersalny/hak do zagniatania

Nóż uniwersalny/hak do zagniatania

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

Korzystanie z noża uniwersalnego lub haka do zagniatania

→ Rys. 2 - 11

Uwaga: Jeżeli zakładanie nasadki przekładniowej jest utrudnione, lekko obrócić trzyskrzydłowe sprężęło 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.

Przegląd wkładek do rozdrabniania

Wkładka do cięcia	Do cięcia ogórków, marchwi, ziemniaków – grubo
Wkładka do cięcia	Do cięcia ogórków, marchwi, czerwonych buraków, cukinii – drobno
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

Rozdrabniacz uniwersalny

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

Uwagi

- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.

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

Używanie rozdrabniacza uniwersalnego

→ Rys. 36 - 45

Przykłady zastosowań

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

Przystawka wielofunkcyjna

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

→ Rys. 46

Końcówka do ubijania

→ Rys. 47

Rozdrabniacz uniwersalny

→ Rys. 48

Przykładowe przepisy

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 złotobrazowy kolor.

Ciasto chlebowe

- 200 g mąki
- 120 ml wody
- 7 g cukru
- 7 g margaryny

pl Przegląd procesu czyszczenia

- 0,5 g drożdży
- 4 g soli

Przygotowywanie

- Włożyć **hak do zagniatania** w nośnik i przygotować przystawkę wielofunkcyjną do użycia.
- Umieścić w pojemniku wszystkie składniki oprócz wody.
- Wymieszać składniki z prędkością Turbo.
- Po kilku sekundach włączyć wodę przez otwór do napełniania.
- Wszystkie składniki mieszać z prędkością Turbo.
- Maksymalny czas włączenia: 45 sekundy/sekund
- Przetwarzać maksymalnie 1-krotną ilość jednocześnie.

Placek miodowy z jabłkami

Mieszanka miodowo-jabłkowa

→ Rys. **49**

Ciasto

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

Sposób przygotowywania

- Oddzielić białka od żółtek jaj i ubić białka na sztywną pianę.
- Ubić żółtka z cukrem na pianistą masę. Dodać miękkie masło i przygotowaną wcześniej **mieszankę miodowo-jabłkową**.
- Pozostałe składniki wymieszać w oddzielnej misce, dodać do mokrych składników i wmieszać.
- Ubitą śmietanę ostrożnie wmieszać przy użyciu szpatułki.
- Wyłożyć prostokątną formę do pieczenia (35 x 11 cm) papierem do pieczenia i włożyć do niej przygotowaną mieszankę na ciasto.
- Obrać jabłko, pokroić je w plasterki i rozmieścić na cieście.

- Nagrząć piekarnik do temperatury 180°C i piec ciasto przez 30 minut.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **50**



Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
 - Керуйтеся інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з ручним блендером MSM8... / MS8....
 - для цілей, описаних у цій інструкції.
 - ▶ Не торкайтеся лез голіруч.
 - ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
 - ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
 - ▶ Беріть подрібнювальні вставки тільки за край.
 - ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
 - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
 - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й устанавленого приладу.
 - ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
 - ▶ Користуватися багатофункційним приладдям без устанавленої 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.
- ▶ Не нагрівайте посудину універсального подрібнювача в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Не застосовуйте ніжку блендера або віничок для збивання в посудині універсального подрібнювача.

Огляд

→ Мал. 1

A	Багатофункційне приладдя
B	Віничок для збивання ¹
C	Універсальний подрібнювач ¹
1	Посудина
2	Універсальний ніж
3	Редукторна насадка для багатофункційного приладдя
4	Штовхач
5	Гачок для замішування ¹
6	Диск-тримач для подрібнювальних вставок
7	Вставка для грубого нарізання ¹
8	Вставка для дрібного нарізання ¹
9	Вставка для шаткування ¹

¹ Залежно від моделі

uk Багатофункційне приладдя

10	Вставка для тертя ¹
11	Редукторна насадка віничка для збивання
12	Посудина
13	Універсальний ніж
14	Ніж для льоду ¹
15	Редукторна насадка універсального подрібнювача
16	Кришка ¹

¹ Залежно від моделі

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





Багатофункційне приладдя

Багатофункційне приладдя призначене, щоб замішувати, 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.

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.

Рекомендації щодо швидкості

4-8	Різальні вставки
8-12	Вставка для шаткування й тертя
Ⓣ	Універсальний ніж / замішувальний гачок

Універсальний ніж / замішувальний гачок

Універсальним ножом можна подрібнювати такі продукти, як м'ясо, твердий сир, цибуля, часник, фрукти, овочі, зелень, мигдаль й інші горіхи. Замішувальним гачком можна замішувати невелику кількість тіста.

Застосування універсального ножа або замішувального гачка

→ 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 те-ртя Для натирання картоплі на галушки чи деруни; для натирання фруктів й овочів на салати
Зауваження: 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 ревінь.

Застосування диска-тримача з подрібнювальними вставками

→ Мал. 12 - 27

Зауваження: Завершіть обробку і спорожніть посудину до того, як продукти сягнуть нижнього боку диска-тримача.

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

Універсальний подрібнювач

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

Вказівки

- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.

- Універсальним подрібнювачем не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи або редьку, а також заморожені продукти.
- Обробляти кубики льоду можна тільки спеціальним ножем.

Застосування універсального подрібнювача

→ Мал. 36 - 45

Приклади застосування

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

Багатофункційне приладдя

Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

→ Мал. 46

Віничок для збивання

→ Мал. 47

Універсальний подрібнювач

→ Мал. 48

Приклади рецептів

Деруни

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

Приготування

- Вставте в диск-тримач **вставку для те-ртя** 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.

Тісто для хліба

- 200 г борошна
- 120 мл води
- 7 г цукру
- 7 г маргарину

uk Огляд чищення

- 0,5 г дріжджів
- 4 г солі

Приготування

- Вставте **замішувальний гачок** і підготуйте багатофункційне приладдя до роботи.
- Помістіть усі інгредієнти, крім води, у посудину.
- Перемишайте інгредієнти на турбошвидкості.
- Через кілька секунд додайте воду крізь завантажувальний отвір.
- Обробіть усе на турбошвидкості.
- Максимальна тривалість увімкненого стану: 45 с
- Одночасно обробляти можна максимум 1-разову кількість.

Медовий пиріг із яблуками

Медово-яблучна суміш

→ Мал. **49**

Пиріг

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

Приготування

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

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. **50**



Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером MSM8... / MS8....
- 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.
- ▶ Не трогайте острые ножи и кромки голыми руками.
- ▶ Берите измельчительные вставки только за край.
- ▶ 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.

- ▶ Категорически запрещается нагревать ёмкость универсального измельчителя в микроволновой печи или в духовом шкафу.
- ▶ Категорически запрещается использовать ножку блендера или венчик для взбивания в ёмкости универсального измельчителя.

Обзор

→ Рис. 1

A	Многофункциональная принадлежность
B	Венчик для взбивания ¹
C	Универсальный измельчитель ¹
1	Контейнер
2	Универсальный нож

¹ В зависимости от модели

ru Многофункциональная принадлежность

3	Редуктор для многофункциональной принадлежности
4	Толкатель
5	Месильная насадка ¹
6	Диск-держатель для измельчительных вставок
7	Вставка для крупной резки ¹
8	Вставка для мелкой резки ¹
9	Вставка для шинковки ¹
10	Вставка-терка ¹
11	Редуктор венчика для взбивания
12	Контейнер
13	Универсальный нож
14	Нож для измельчения льда ¹
15	Редуктор универсального измельчителя
16	Крышка ¹

¹ В зависимости от модели

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


Многофункциональная принадлежность




Многофункциональная принадлежность пригодна для замешивания, 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.

Символы

Символ	Описание
	Не опускайте руки в загрузочный ствол.

Символ	Описание
	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.

Рекомендации по настройке скорости

4-8	Резальные вставки
8-12	Вставка для шинковки и натирания
	Универсальный нож / месильная насадка

Универсальный нож / месильная насадка

Универсальный нож пригоден для измельчения таких продуктов, как мясо, твердый сыр, лук, чеснок, фрукты, овощи, миндаль и другие орехи. Месильная насадка пригодна для замешивания небольшого количества теста.

Использование универсального ножа или месильной насадки

→ 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 на драники и картофельные оладьи, сырых фруктов и овощей на салаты 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 °C
- Использовать молоко с высоким содержанием белка и температурой макс. 8 °C

- Взбивать сливки или белки в широкой емкости

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

Использование венчика для взбивания

→ Рис. 23 - 35

Универсальный измельчитель

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

Примечания

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

Использование универсального измельчителя

→ Рис. 36 - 45

Примеры использования

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

Многофункциональная принадлежность

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

→ Рис. 46

Венчик для взбивания

→ Рис. 47

Универсальный измельчитель

→ Рис. 48

Примеры рецептов

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.

Тесто для хлеба

- 200 г муки
- 120 мл воды
- 7 г сахара
- 7 г маргарина
- 0,5 г дрожжей
- 4 г соли

Приготовление

- Установите **месильную насадку** и приготовьте многофункциональную принадлежность к использованию.
- Поместите в контейнер все ингредиенты, кроме воды.
- Перемешайте ингредиенты в турборежиме.
- Через несколько секунд добавьте воду в загрузочное отверстие.
- Переработайте все в турборежиме.
- Максимальное время включения: 45 секунд
- Одновременно можно перерабатывать максимум 1-кратное количество.

Медовая коврижка с яблоками

Яблочно-медовая смесь

→ Рис. 49

Пирог

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

Приготовление

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

Обзор очистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. 50

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراجعة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط يدوي MSM8... / MS8...
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تُمسك ولائج التقطيع إلا من الحافة.
- ◀ 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 الملحق إلا عندما تكون كافة أجزائه مركبة مع بعضها على الوجه الصحيح.
- ◀ لا تُشغّل الملحق متعدد الوظائف دون قاعدة مجموعة تروس مُركّبة ومثبتة.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ لا تخمر قواعد مجموعة التروس في سوائل أبدًا ولا تنظفها مطلقًا بالماء الجاري أو في غسالة الأطباق.
- ◀ لا تستخدم أبدًا وعاء الملحق 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 الملحق متعدد الوظائف.
- ◀ لا تستخدم حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات أبدًا في الميكروويف أو في فرن الخبز.
- ◀ لا تستخدم ذراع الخلط أو المضرب أبدًا في حاوية القطاعة متنوعة الاستخدامات.

عرض عام

← الشكل 1

A	ملحق متعدد الوظائف
B	المضرب ¹
C	القطاعة متنوعة الاستخدامات ¹
1	خزان
2	السكين متنوعة الاستخدامات
3	قاعدة مجموعة التروس للملحق متعدد الوظائف
4	الكباس
5	كلاّب العجين ¹
6	قرص حامل لولائج التقطيع
7	وليجة تقطيع – خشن ¹
8	وليجة تقطيع – ناعم ¹
9	وليجة بشر ¹
10	وليجة فرك ¹
11	قاعدة مجموعة تروس للمضرب

¹ على حسب الطراز

السكين متنوعة الاستخدامات/كلاب العجين

السكين متنوعة الاستخدامات صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحم، وأنواع الجبن الصلب، والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز. كلاب العجين مناسبٌ لعجن كميات عجين صغيرة.

استخدام السكين متنوعة الاستخدامات أو كلاب العجين

الشكل 2 - 11

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

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

وليجة تقطيع - خشن	لغرض تقطيع الخيار والجزر والبطاطس
وليجة تقطيع - ناعم	لغرض تقطيع الخيار والبطاطس والبنجر الأحمر والقرع
وليجة بشر	لغرض بشر التفاح والجزر والجبن
وليجة فرك	لتقسير البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، وفتائر البطاطا (البطاطس)؛ والفواكه والخضراوات لأنواع السلطات ملاحظة: ليس مسموحاً بها لتقسير الجزر.

ملاحظة: ولائح التقطيع غير مناسبة لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً، 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

12	حاوية
13	السكين متنوعة الاستخدامات
14	سكين تحطيم الثلج ¹
15	قاعدة مجموعة تروس للقطاعات متنوعة الاستخدامات
16	الغطاء ¹

¹ على حسب الطراز

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

ملحق متعدد الوظائف

الملحق متعدد الوظائف صالح لعجن وتقطيع 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.

الرموز

الرمز	الشرح
	لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يُحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماءٍ جارٍ.

علامة على قاعدة مجموعة التروس. وجه العلامة على موضع تثبيت للتركيب على الحاوية.

توصيات السرعات

4-8	ولائح التقطيع
8-12	وليجة البشر والفرك
T	السكين متنوعة الاستخدامات/كلاب العجين

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

← الشكل 46

المضرِب

← الشكل 47

القطاعة متنوعة الاستخدامات

← الشكل 48

وصفاتٌ مقترحة

شرائح البطاطس الرقيقة

500 جم بطاطس

1 بيضة كبيرة

3 ملاعق كبيرة طحين

الملح والفلفل حسب الرغبة

التحضير

رُغِّب وليفة الفرك في القرص الحامل وجهز الملحق متعدد ألوظائف من أجل المعالجة.

■ قشّر البطاطس وابشرها.

■ اخلط البطاطس المبشورة والبيض والطحين والملح والفلفل.

■ إذا كانت القوام سائلاً للغاية، فأضف المزيد من الطحين.

■ سخّن الزيت في مقلاة، وأضف ملعقة كبيرة من الكتلة وشكلها في صورة شرائح.

■ اقليها على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبي.

عجين الخبز

■ 200 ج طحين

■ 120 مل ماء

■ 7 ج سكر

■ 7 ج زبد اصطناعي (مارغرين)

■ 0,5 ج خميرة

■ 4 ج ملح

التحضير

■ رُغِّب كلاب العجين و جهز الملحق متعدد اللوظائف من أجل المعالجة.

■ أضف جميع المكونات باستثناء الماء في الوعاء.

■ اخلط المكونات باستخدام سرعة تربو.

■ أضف الماء من خلال فتحة إضافة المكونات بعد بضعة ثوانٍ.

■ عالج كل المُكوّنات باستخدام سرعة تربو.

■ وقت التشغيل الأقصى: 45 ثوانٍ

■ عالج ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.

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

المضرِب

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

توصياتٌ من أجل نتائج مثالية:

■ استخدم قشدة ذات 30% دسم على الأقل ودرجة حرارتها 4-8 °م

■ استخدم حليباً ذا محتوى مرتفع من البروتين ودرجة حرارته 8 °م بحد أقصى

■ اخفق القشدة أو بياض البيض في وعاءٍ واسع

ملاحظة: استخدم المضرِب في حاويات عميقة لتجنب تطاير الرذاذ.

استخدام المضرِب

← الشكل 28 - 35

القطاعة متنوعة الاستخدامات

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

ملاحظات

■ أزل المُكوّنات الصلبة من المواد الغذائية قبل المعالجة، من قبيل الغضاريف أو العظام أو الأوتار أو بذور الفاكهة ذات النواة.

■ القطاعة متنوعة الاستخدام غير صالحة لتقطيع المواد الغذائية شديدة الصلابة، مثل حبوب القهوة أو جوز الطيب أو والفجل، أو المواد الغذائية المُجمّدة.

■ لا تعالج مكعبات الثلج إلا باستخدام سكين تحطيم الثلج.

استخدام القطاعة متنوعة

الاستخدامات

← الشكل 36 - 45

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

ملحق متعدد اللوظائف

كيك العسل بالتفاح

خليط التفاح بالعسل

← الشكل 49

الكيك

- 3 بيضات
 - 60 جم زبدة
 - 100 جم دقيق أبيض (النوع 405)
 - 60 جم حبوب جوز مطحونة
 - 1 ملعقة صغيرة قرفة
 - 2 ملعقة سكر فانيليا
 - 1 ملعقة صغيرة من خميرة بيكنج بودر
 - 1 ثمرة تفاح
- التحضير
- افصل مكوّنات البيض واخفق بياض البيض حتى يجمد.
 - اخفق صفار البيض مع السكر حتى يرغب.
 - أضف الزبد الناعم وخليط التفاح بالعسل المُحضّر.
 - اخلط المكوّنات الأخرى في وعاء منفصل، وأضفها على المكوّنات الرطبة واخفقها معًا.
 - اخفق بياض البيض من الأسفل بحذر باستخدام ملعقة مسطحة.
 - قم بتغطية قالب كيك مستطيل (35 × 11 سم) باستخدام ورق خبز، وأضف فيه خليط الكعكة المحضّر.
 - قسّم ثمرة التفاح وقطعها إلى شرائح ووزّعها على الكعكة.
 - سخّن فرن الطهي مسبقًا على درجة 180 °م واخبز الكعكة لمدة 30 دقيقة.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 50



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line below the pencil icon and extending to the bottom of the page.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

A Bosch Company

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



8001232353 (010812)

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