



BOSCH



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

ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

MSM4B...

MSM6M...

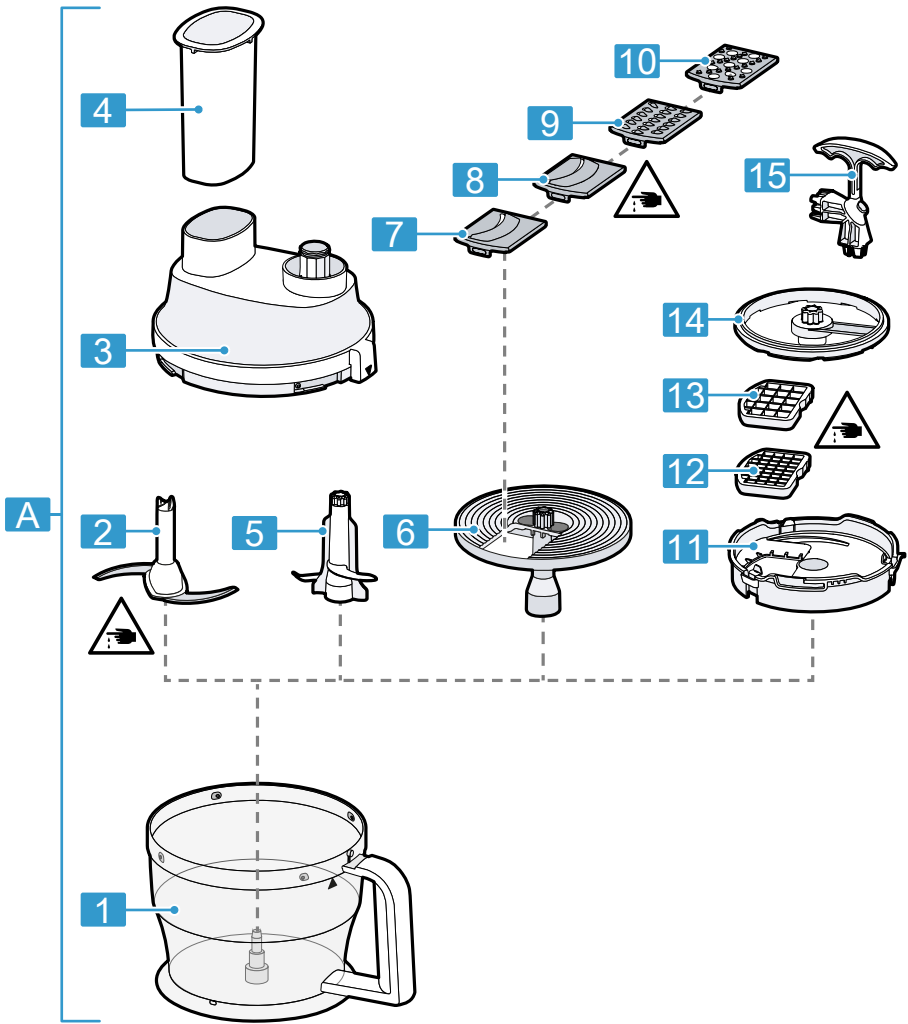
[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	12
[en]	User manual	Accessories	16
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	19
[it]	Manuale utente	Accessori	23
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	27
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	31
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	34
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	37
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	40
[es]	Manual de usuario	Accesorios	43
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	47
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	51
[tr]	Kullanım kılavuzu	Aksesuar	55
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	59
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	63
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	67
[ar]	دليل المستخدم	الكمايات	71



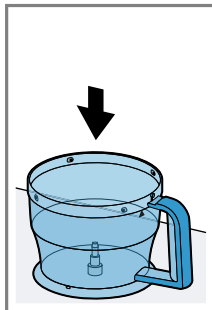
<https://digitalguide.bsh-group.com?mat-no=8001251296>



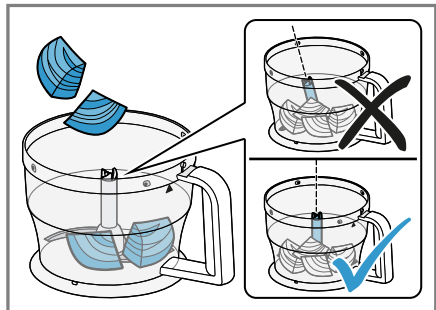
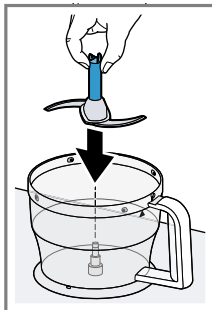
- [de]** Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie die Webseite, um die erweiterten Hinweise zur Benutzung zu öffnen. Dort finden Sie zusätzliche Informationen zu Ihrem Gerät oder Zubehör.
- [en]** Scan the QR code or visit the website to open the Further Notices for Use. You can find additional information 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.



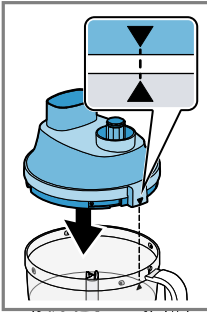
1



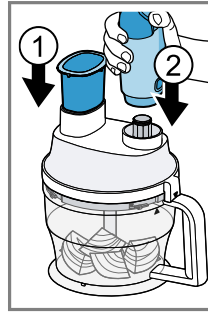
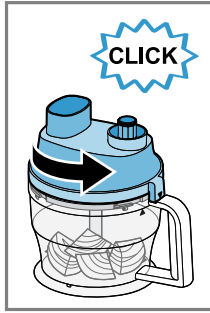
2



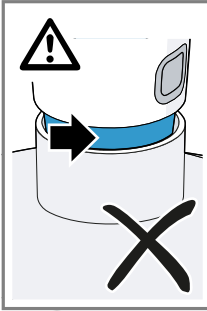
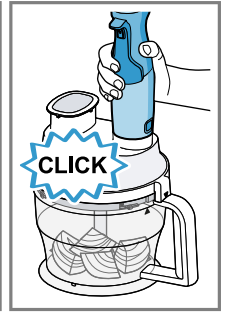
3



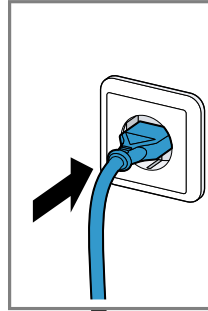
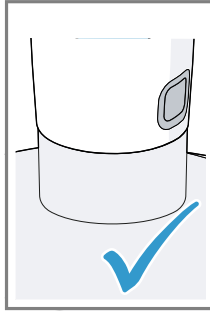
4



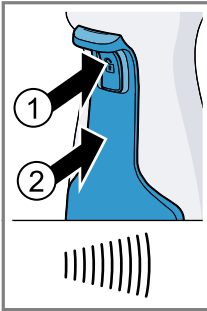
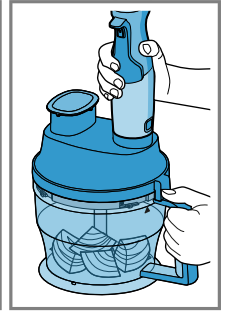
5



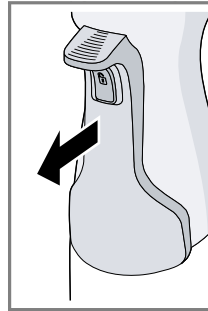
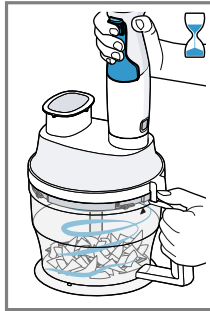
6



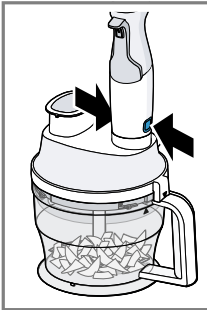
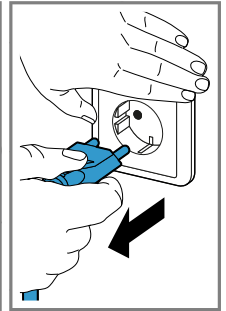
7



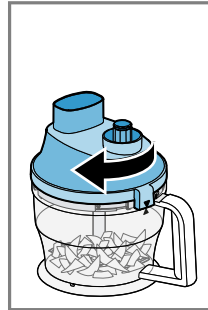
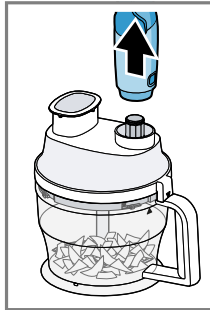
8



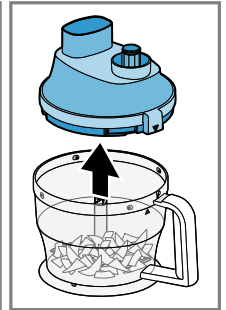
9

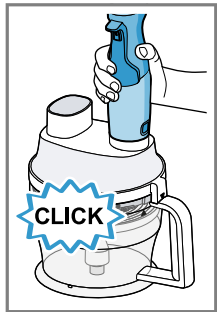
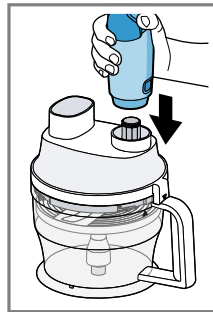
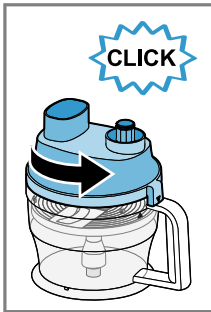
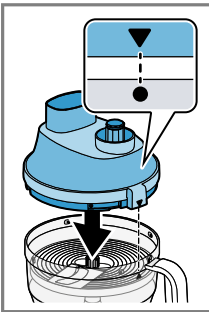
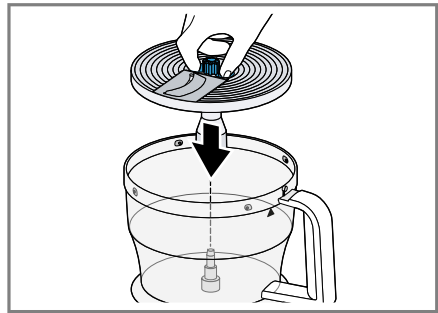
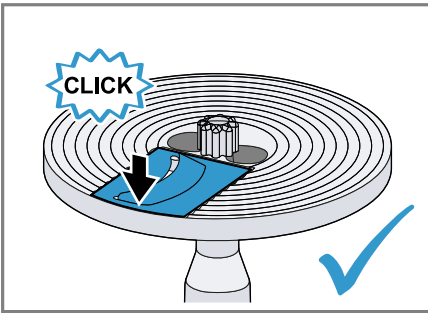
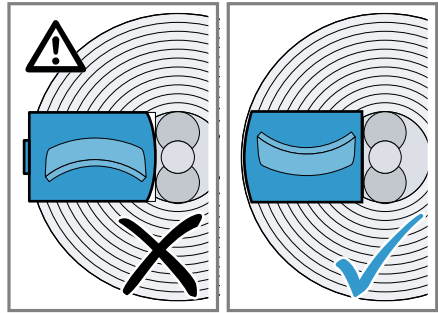
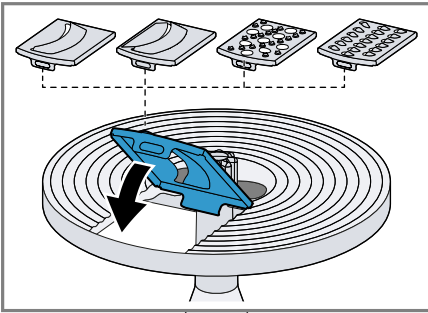
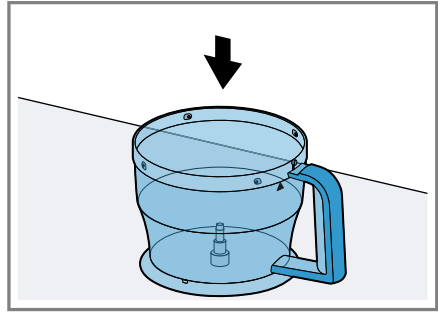
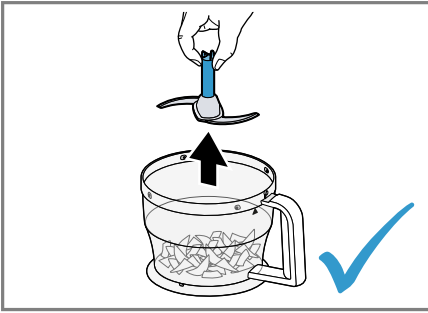


10



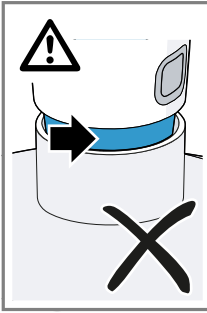
11



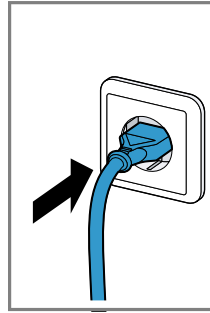
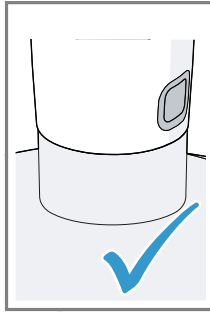


18

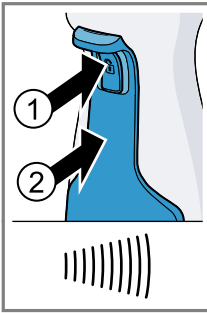
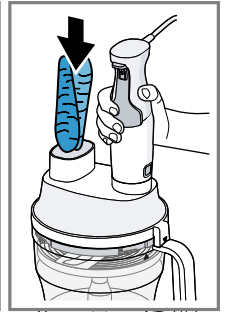
19



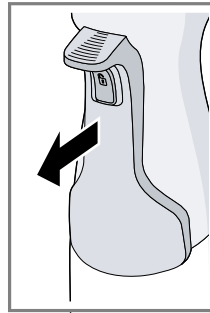
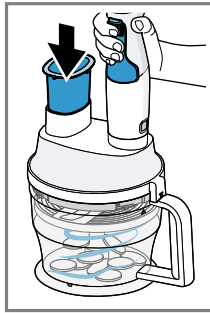
20



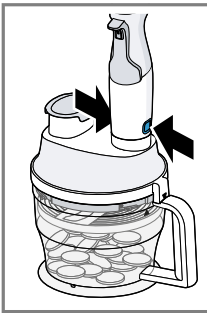
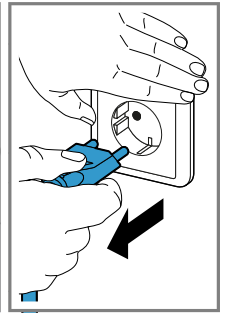
21



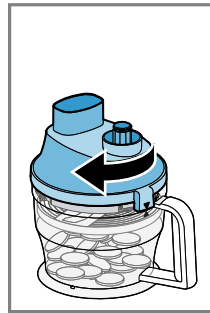
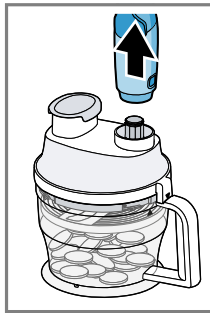
22



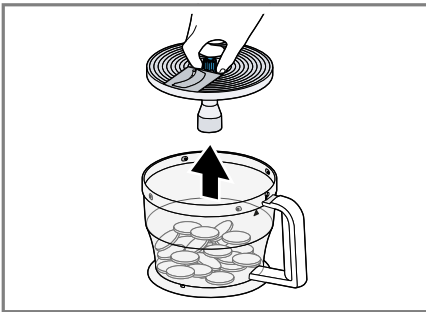
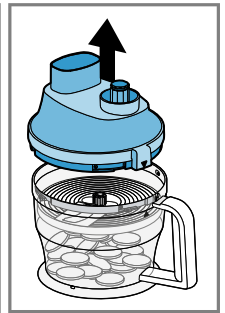
23



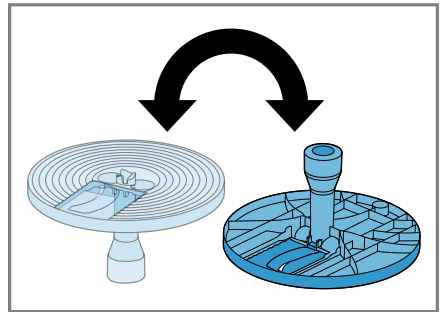
24



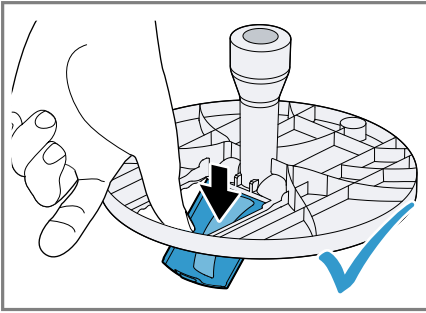
25



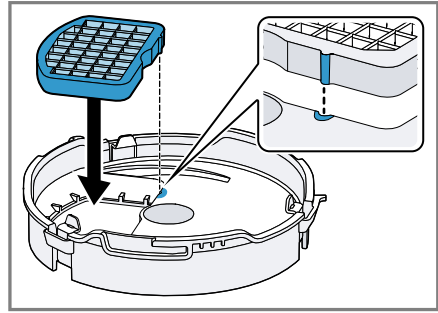
26



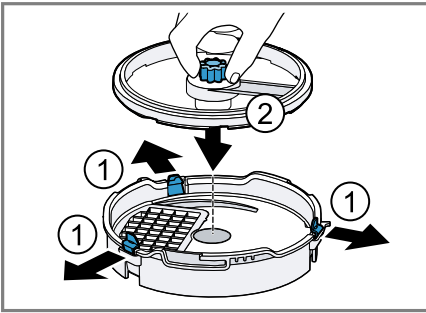
27



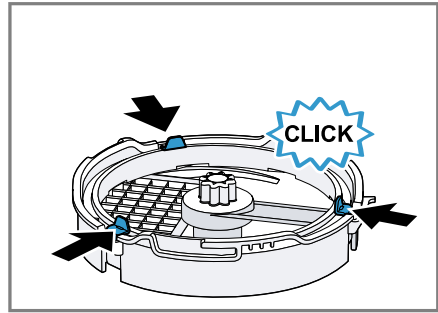
28



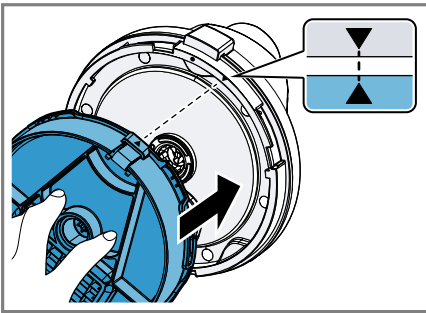
29



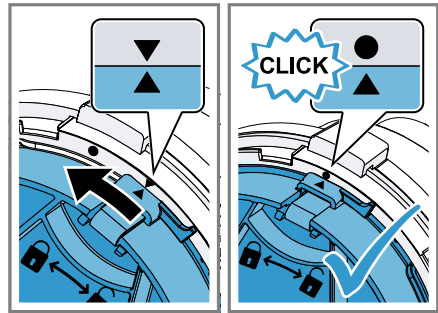
30



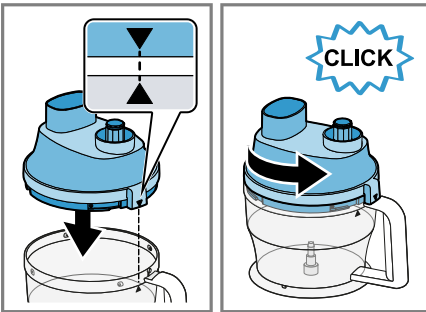
31



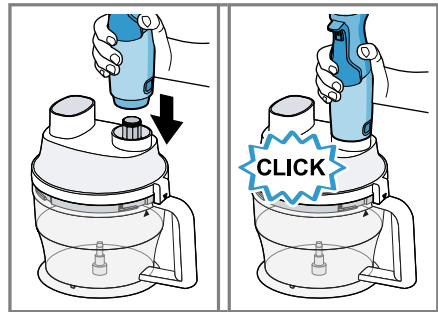
32



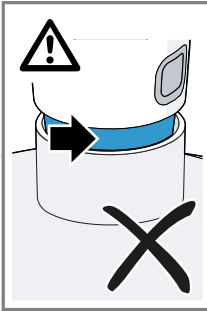
33



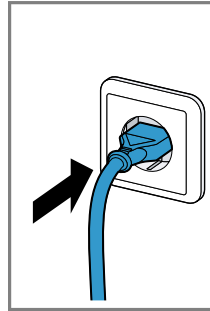
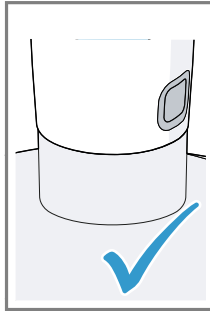
34



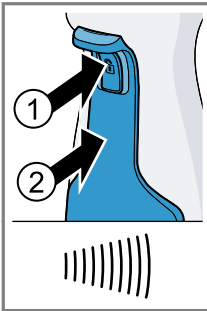
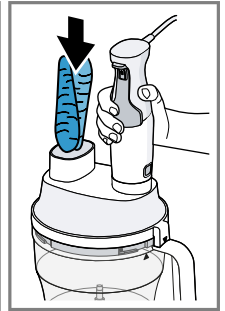
35



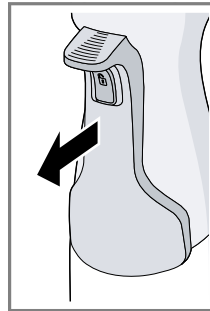
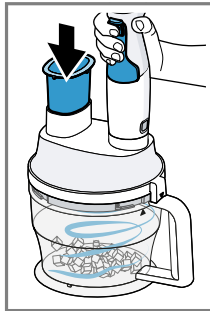
36



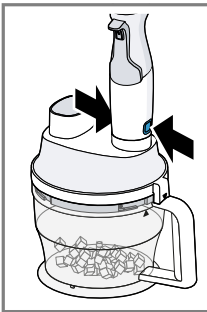
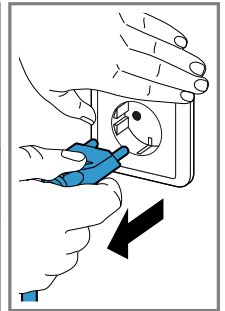
37



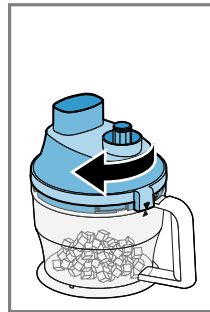
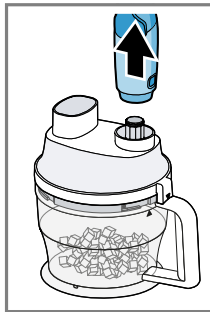
38



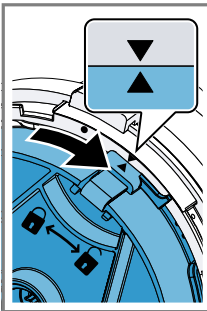
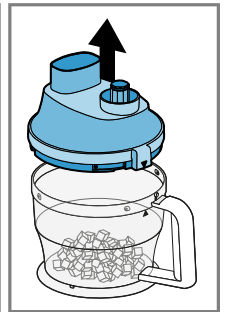
39



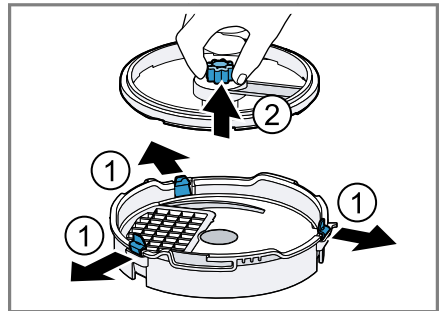
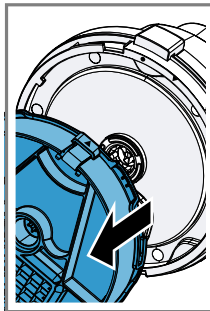
40



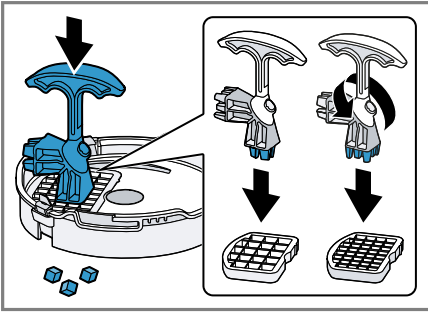
41



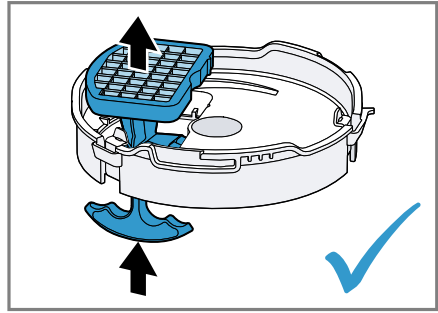
42








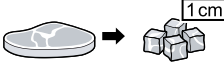
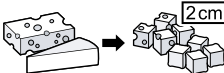






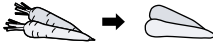

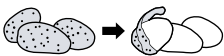

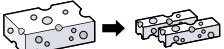
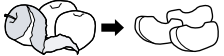
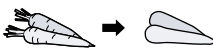

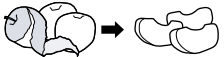
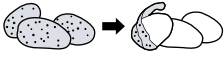
43



44



45

		 MAX	 00:00
	 1 cm	500 g	30 s
	 2 cm	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	-
	500 g	-	
	500 g	-	
		500 g	-
	500 g	-	
	500 g	-	
		500 g	-
	500 g	-	

 			500 g	
			500 g	
			500 g	
			500 g	

47

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

48



Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer MSM4B..., MSM6M....
- für Anwendungen, die in dieser Anleitung beschrieben sind.
- ▶ Nie die Klingen 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 oder Schneidgitter 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 den Getriebeaufsatz 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 im Behälter des Multifunktionszubehörs verwenden.
- ▶ Das Grundgerät hörbar und vollständig am Zubehör einrasten.

Übersicht

→ Abb. 11

A	Multifunktionszubehör
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
9	Raspel-Einsatz ¹
10	Reibe-Einsatz ¹
11	Grundträger

¹ Je nach Modell

12	Schneidgitter – klein (9 mm) ¹
13	Schneidgitter – groß (13 mm) ¹
14	Messerscheibe
15	Schneidgitter-Reiniger

¹ Je nach Modell

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





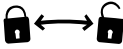
Multifunktionszubehör

Das Multifunktionszubehör ist geeignet zum Kneten, Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln.

Hinweise

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

Symbole

Symbol	Beschreibung
	Nicht in den Einfüllschacht fassen.
	Nicht für die Spülmaschine geeignet.
	Nicht in Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
	Den Getriebeaufsatz auf den Behälter aufsetzen und verriegeln.
	Den Grundträger in den Getriebeaufsatz einsetzen und verriegeln.

Universalmesser/Knethaken

Das Universalmesser ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Ge-

müse, Kräuter, Nüsse, Mandeln. Der Knethaken ist geeignet zum Kneten von kleinen Teigmengen.

Universalmesser oder Knethaken verwenden

→ Abb. **2** - **12**

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

Trägerscheibe mit Zerkleinerungseinsätzen

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

Übersicht der Zerkleinerungseinsätze

Schneid-Einsatz – grob	Zum Schneiden von Gurken, Karotten, Kartoffeln
Schneid-Einsatz – fein	Zum Schneiden von Gurken, Karotten, rote Rüben, Zucchini
Raspel-Einsatz	Zum Raspeln von Äpfeln, Karotten, Käse
Reibe-Einsatz	Zum Reiben von Kartoffeln für Klöße und Kartoffelpuffer; Obst und Gemüse für Salate

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. **13** - **23**

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

de Anwendungsbeispiele

Würfelschneider

Der Würfelschneider ist geeignet zum Schneiden von Lebensmitteln in Würfelform, z. B. für Salate, Suppen und Desserts:

- Gemüse, z. B. Karotten, Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Paprikas, Zwiebeln, Rote Beete
- Obst, z. B. Bananen, Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Melonen, Kiwis
- Eier
- Käse, z. B. Gouda, Emmentaler
- Weiche Fleischwurst, z. B. Mortadella

Hinweise

- Keinen sehr weichen oder sehr harten Käse verarbeiten, z. B. Mozzarella, Fetakäse, Parmesan.
- Kein zu reifes Obst und Gemüse verarbeiten, da sonst der Saft austreten kann.
- Gekochte Lebensmittel vor dem Schneiden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Empfehlung für optimale Ergebnisse:

- Weichere Lebensmittel mit dem großen Schneidgitter verarbeiten, z. B. Erdbeeren, gekochte Kartoffeln, Eier.

Würfelschneider verwenden

→ Abb. **29** - **45**

Hinweis: Bevor die verarbeiteten Lebensmittel die Unterseite des Würfelschneiders erreichen, die Verarbeitung beenden und den Behälter entleeren.

Anwendungsbeispiele

Beachten Sie unbedingt die Maximalmengen und Verarbeitungszeiten in den Tabellen.

Multifunktionszubehör

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

→ Abb. **46**

→ Abb. **47**

Beispielrezepte

Brotteig

- 250 g Mehl

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

Zubereitung

- Den **Kneithaken** einsetzen und das Multifunktionszubehör für die Verarbeitung vorbereiten.
- Alle Zutaten außer dem Wasser in den Behälter geben.
- Die Zutaten mit maximaler Geschwindigkeit vermischen.
- Nach einigen Sekunden das Wasser durch die Nachfüllöffnung dazugeben.
- Alles mit maximaler Geschwindigkeit verarbeiten.
- Maximale Einschaltzeit: 1,5 Minuten
- Maximal 1-fache Menge gleichzeitig verarbeiten.

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

Salat "Stolichny"

(Für 2 Personen)

- 150 g Mortadella
- 3 gekochte Kartoffeln
- 2 Salzgurken oder marinierte Gurken
- 1 gekochte Karotte
- 75 g Erbsen, fein
- Salz und Pfeffer

Dressing

- 1/4 Becher saure Sahne
- 1/4 Glas Mayonnaise

Zubereitung

- Den **Würfelschneider** einsetzen und das Multifunktionszubehör für die Verarbeitung vorbereiten.
- Die gekochten, aber bereits abgekühlten Kartoffeln, Karotte, Mortadella und Gurken mit maximaler Geschwindigkeit in Würfel schneiden.
- Alle gewürfelten Zutaten in einer Salatschüssel mit den Erbsen vermischen.
- Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
- Mit saurer Sahne und Mayonnaise anrichten.

Reinigungsübersicht

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

→ *Abb. 48*

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM4B..., MSM6M....
- for applications described in these instructions.
- ▶ Never touch the edges of the blades 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 or cutting grids 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 attachment in liquids and never 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 in the container of the multifunctional accessory.
- ▶ Fully lock the main unit on the accessory with a click.

Overview

→ Fig. 1

A	Multifunctional accessory
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	Base holder
12	Cutting grid – small (9 mm) ¹
13	Cutting grid – large (13 mm) ¹
14	Cutter disc
15	Cutting grid cleaner

¹ Depending on the model

¹ Depending on the model

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





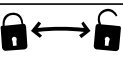
Multifunctional accessory

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.
	Place the gear attachment on the container and lock it in place.
	Insert the base holder in the gear attachment and lock it in place.

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 - 12

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: 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. 13 - 28

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

Dicer

The cube cutter is suitable for dicing food, e.g. for salads, soups and desserts:

- vegetables, e.g. carrots, potatoes, cucumbers, tomatoes, peppers, onions, beetroot
- fruit, e.g. bananas, apples, pears, strawberries, melon, kiwifruit
- eggs
- cheese, e.g. Gouda, Emmental
- soft pork sausage, e.g. mortadella

Notes

- Do not process very soft or very hard cheese, e.g. mozzarella, feta, Parmesan.
- Do not process fruit and vegetables that are too ripe or the juice may escape.

en Application examples

- Leave cooked food to cool in the refrigerator before cutting up.

Recommendation for optimum results:

- Use the large cutting grid to process softer food, e.g. strawberries, boiled potatoes, potatoes, eggs.

Using the dicer

→ Fig. 29 - 45

Note: Finish processing and empty the container before the processed food reaches the underside of the cube cutter.

Application examples

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

Multifunctional accessory

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

→ Fig. 46

→ Fig. 47

Sample recipes

Bread dough

- 250 g flour
- 140 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 maximum speed.

- After several seconds pour the water through the feed tube.
- Process everything at maximum speed.
- Maximum switch-on time: 1.5 minutes
- Process no more than this quantity each time.

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

"Stolichny" salad

(serves 2)

- 150 g mortadella
- 3 boiled potatoes
- 2 pickled gherkins or marinated cucumbers
- 1 boiled carrot
- 75 g petit pois
- Salt and pepper

Dressing

- 1/4 carton sour cream
- 1/4 jar mayonnaise

Preparation

- Insert the **cube cutter** and prepare the multifunctional accessory for processing.
- Dice the cooked but cooled potatoes, carrot, mortadella and cucumbers at maximum speed.
- Mix all diced ingredients in a salad bowl with the peas.
- Season to taste with salt and pepper.
- Dress with sour cream and mayonnaise.

Overview of cleaning

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 48

Sécurité

- Lisez attentivement cette notice.
- Observez la notice de l'appareil de base.

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un mixeur plongeant MSM4B..., MSM6M....
- pour les utilisations décrites dans cette notice.
- ▶ Ne jamais toucher le tranchant des 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 saisissez les inserts à broyer ou la grille de coupe 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 ni 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 dans le récipient de l'accessoire multifonctions.

- ▶ Enclenchez l'appareil de base complètement et de manière audible sur l'accessoire.

Aperçu

→ Fig. 1

A	Accessoire multifonctions
1	Récipient
2	Lame universelle
3	Couvercle démultiplicateur pour l'accessoire multifonctions
4	Pilon poussoir
5	Crochets pétrisseurs ¹

¹ Selon le modèle

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	Support de base
12	Grille de coupe – petite (9 mm) ¹
13	Grille de coupe – grande (13 mm) ¹
14	Disque à découper
15	Nettoyeur de grille de coupe

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
	Poser le couvercle démultiplicateur sur le récipient et le verrouiller.
	Poser le support de base sur le couvercle démultiplicateur et le verrouiller.

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 - 12

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 : 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. 13 - 28

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

Accessoire à découper en dés

L'accessoire à découper en dés convient pour découper des produits alimentaires en dés, par exemple pour les salades, soupes et desserts.

- Les légumes, par exemple les carottes, les pommes de terre, les concombres, les tomates, les poivrons, les oignons, les betteraves rouges
- Les fruits, par exemple les bananes, les pommes, les poires, les fraises, les melons, les kiwis
- Œufs
- Le fromage, par exemple le gouda, l'emmental
- Les saucisses de viande molles, par exemple la mortadelle

Remarques

- Ne pas utiliser avec les fromages très mous doux ou très durs, par ex. le parmesan, la mozzarella, la féta.
- Ne pas utiliser avec les fruits et légumes trop murs, car leur jus risque de couler.
- Laisser refroidir les aliments cuits au réfrigérateur avant de les découper.

Recommandation pour des résultats optimaux :

- Utiliser la grosse grille de coupe pour les aliments mous, par ex. les fraises, les pommes de terre, les œufs cuits.

Utiliser l'accessoire à découper en dés

→ Fig. 29 - 45

Remarque : Mettre fin à l'opération et vider le récipient avant que les produits alimentaires traités n'atteignent le côté inférieur de l'accessoire à découper en dés.

Exemples d'utilisations

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

Accessoire multifonctions

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

→ Fig. 46

→ Fig. 47

Exemples de recette

Pâte à pain

- 250 g de farine
- 140 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 maximale.
- Au bout de quelques secondes, rajouter l'eau par l'orifice d'ajout.
- Tout traiter à vitesse maximale.
- Durée maximale de maintien enclenché : 1,5 minutes
- Travailler simultanément au maximum 1 fois le volume.

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

Salade « Stolichny »

(pour 2 personnes)

- 150 g de mortadelle
- 3 pommes de terre cuites
- 2 cornichons au sel ou au vinaigre
- 1 carotte cuite

fr Guide de nettoyage

- 75 g de petits pois fins
- Sel et poivre

Vinaigrette :

- ¼ de pot de crème fraîche
- ¼ de verre de mayonnaise

Préparation

- Mettre en place l'**accessoire à découper en dés** et préparer l'accessoire multifonctions pour le traitement.
- Prendre les pommes de terre cuites mais déjà refroidies, la carotte, la mortadelle, les œufs, le jambon et les cornichons, puis les découper en dés à vitesse maximale.

- Dans un saladier, mélanger les ingrédients découpés en dés avec les petits pois.
- Saler et poivrer selon convenance.
- Incorporer de la crème fraîche et de la mayonnaise.

Guide de nettoyage

Nettoyez les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. **48**

Sicurezza

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione MSM4B..., MSM6M....
- 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 o la griglia di taglio 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 il coperchio con innesto per corpo motore in liquidi né lavarlo sotto acqua corrente o in lavastoviglie.
- ▶ Non utilizzare mai il bicchiere dell'accessorio multifunzione nel microonde o nel forno.
- ▶ Non introdurre oggetti, ad es. cucchiaini e coltelli, nel bicchiere o nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Non esercitare una forte pressione con il pestello.
- ▶ Non utilizzare mai il piede frullatore nel bicchiere dell'accessorio multifunzione.
- ▶ Innestare in modo udibile e completo l'apparecchio base all'accessorio.

Panoramica

→ Fig. **1**

A	Accessorio multifunzione
1	Recipiente
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
9	Inserto grattugia ¹
10	Inserto per grattare ¹
11	Supporto base
12	Griglia di taglio – piccola (9 mm) ¹

¹ A seconda del modello

13	Griglia di taglio – grande (13 mm) ¹
14	Disco di taglio
15	Pulitore per griglia di taglio

¹ A seconda del modello

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





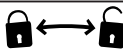
Accessorio multifunzione

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.
	Applicare il coperchio con innesto per corpo motore sul contenitore e serrarlo.
	Inserire il supporto base nel coperchio con innesto per corpo motore e serrarlo.

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** - **12**

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: 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. **13** - **28**

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

Cubettatrice

La cubettatrice è adatta per tagliare alimenti a cubetti, ad es. per insalate, minestre e dessert:

- Verdura, ad es. carote, patate, cetrioli, pomodori, peperoni, cipolle, barbabietole
- Frutta, ad es. banane, mele, pere, fragole, melone, kiwi
- Uova
- Formaggio, ad es. gouda, emmentaler
- Salumi morbidi, ad es. mortadella

Note

- Non lavorare formaggi morbidi o molto duri, ad es. mozzarella, feta, parmigiano.
- Per evitare la perdita di succo, la frutta/verdura non deve essere troppo matura.
- Lasciare raffreddare gli alimenti cotti in frigorifero prima di tagliarli.

Suggerimento per risultati ottimali:

- Lavorare gli alimenti più morbidi, ad es. fragole, patate bollite, uova, con la griglia di taglio grande.

Utilizzo della cubettatrice

→ Fig. **29** - **45**

Nota: Interrompere la lavorazione e svuotare il contenitore prima che gli alimenti lavorati raggiungano la parte inferiore dell'affettatrice a cubetti.

Esempi d'impiego

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

Accessorio multifunzione

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

→ Fig. **46**

→ Fig. **47**

Esempi di ricette

Pasta per il pane

- 250 g di farina
- 140 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.
- Miscelare gli ingredienti alla velocità massima.
- Dopo qualche secondo aggiungere l'acqua attraverso l'apertura di aggiunta ingredienti.
- Lavorare il tutto alla velocità massima.
- Massimo tempo di accensione: 1,5 minuti
- Lavorare contemporaneamente max 1 volta la quantità.

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

Insalata "Stolichny"

(per 2 persone)

- 150 g di mortadella
- 3 patate bollite
- 2 cetriolini in salamoia o cetrioli marinati
- 1 carota cotta
- 75 g di piselli fini
- Sale e pepe

Condimento

- 1/4 di bicchiere di panna acida
- 1/4 di bicchiere di maionese

Preparazione

- Inserire l'**affettatrice a cubetti** e preparare l'accessorio multifunzione per la lavorazione.
- Tagliare a cubetti le patate bollite, ma già raffreddate, le carote, la mortadella e i cetrioli alla velocità massima.
- Mescolare in una insalatiera tutti gli ingredienti tagliati a cubetti con i piselli.
- Salare e pepare a piacere.
- Servire con la panna acida e la maionese.

Panoramica per la pulizia

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. **48**

Veiligheid

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
 - Neem de handleiding van het basistoestel in acht.
- Gebruik het toebehoren alleen:
- met een staafmixer MSM4B..., MSM6M....
 - voor extra toepassingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn beschreven.
- ▶ Nooit de lemmeten 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 of snijdroosters uitsluitend aan de rand vastpakken.
 - ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
 - ▶ Alleen de stopper gebruiker 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

- ▶ Het aandrijfhulpstuk 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 in het reservoir van met multifunctionele toebehoren gebruiken.
- ▶ Het basisapparaat hoorbaar en volledig aan het toebehoren vastklikken.

Overzicht

→ Fig. **1**

A	Multifunctioneel toebehoren
1	Reservoir
2	Universeel mes
3	Aandrijvingsopzetstuk voor het multifunctioneel toebehoren
4	Stopper
5	Kneedhaak ¹
6	Draagschijf voor fijnmaak-inzetstukken
7	Snij-inzetstuk – grof ¹
8	Snij-inzetstuk – fijn ¹

¹ Afhankelijk van het model

nl Multifunctioneel toebehoren

9	Grofrasp-inzetstuk ¹
10	Fijnrasp-inzetstuk ¹
11	Basishouder
12	Snijrooster – klein (9 mm) ¹
13	Snijrooster – groot (13 mm) ¹
14	Messchijf
15	Snijroosterreiniger

¹ Afhankelijk van het model

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





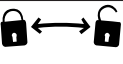
Multifunctioneel toebehoren

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.
	Het aandrijvingsopzetstuk op het reservoir zetten en vergrendelen.
	De basishouder in het aandrijvingsopzetstuk zetten en vergrendelen.

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 - 12

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

Draagschijf met fijnmaak-inzetstukken

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

Overzicht van de fijnmaak-inzetstukken

Snij-inzetstuk – grof	Voor het snijden van komkommers, wortelen, aardappels
Snij-inzetstuk – fijn	Voor het snijden van komkommers, wortelen, rode bieten, courgette
Grofrasp-inzetstuk	Voor het raspen van appels, wortelen, kaas
Fijnrasp-inzetstuk	Voor het raspen van aardappels voor knoedels en aardappelkoekjes; fruit en groente voor salades.

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. 13 - 28

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

Blokjessnijder

De blokjessnijder is geschikt voor het snijden van levensmiddelen in blokjesvorm, bijv. voor salades, soepen en desserts:

- Groenten, bijv. wortelen, aardappelen, augurken, tomaten, paprika's, uien, rode bieten
- Fruit, bijv. bananen, appels, peren, aardbeien, meloenen, kiwi's
- Eieren
- Kaas, bijv. Goudse kaas, emmentaler
- Zachte vleesworst, bijv. mortadella

Opmerkingen

- Geen heel zachte of heel harde kaas verwerken, bijv. mozzarella, fetakaas, perma-zaanse kaas.
- Geen te rijp fruit of te rijpe groenten verwerken, omdat er anders sap kan vrijkomen.
- Gekookte levensmiddelen voor het snijden in de koelkast laten afkoelen.

Aanbeveling voor optimale resultaten:

- Zachtere levensmiddelen met het grote snijrooster verwerken, bijv. aardbeien, gekookte aardappelen, eieren.

Blokjessnijder gebruiken

→ Fig. 29 - 45

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

Toepassingsvoorbeelden

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

Multifunctioneel toebehoren

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

→ Fig. 46

→ Fig. 47

Voorbeeldrecepten

Brooddeeg

- 250 g bloem
- 140 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 maximale snelheid door elkaar roeren.
- Na enkele seconden het water toevoegen via de vulopening.
- Alles op maximale snelheid verwerken.
- Maximale inschakeltijd: 1,5 minuten
- Maximaal 1 keer deze hoeveelheid tegelijk verwerken.

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

Salade "Stolichny"

(voor 2 personen)

- 150 g mortadella
 - 3 gekookte aardappels
 - 2 zure bommen of gemarineerde augurken
 - 1 gekookte wortel
 - 75 g erwten, fijn
 - zout en peper
- Dressing
- 1/4 beker zure room
 - 1/4 pot mayonaise

Bereiding

- De **blokjessnijder** aanbrengen en het multifunctionele toebehoren voorbereiden voor de verwerking.
- De gekookte en afgekoelde aardappels, wortel, mortadella en augurken op maximale snelheid in blokjes snijden.
- Alle in blokjes gesneden ingrediënten in een slakom doen en de erwten erdoor roeren.
- Op smaak brengen met peper en zout.

nl Reinigingsoverzicht

- Afmaken met zure room en mayonaise.

Reinigingsoverzicht

Reinig de afzonderlijke onderdelen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. **48**

Sikkerhed

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

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender MSM4B..., MSM6M....
- til anvendelser, der er beskrevet i denne brugsanvisning.
- ▶ Berør aldrig knivklingerne med de bare fingre.
- ▶ 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 eller skæregitteren 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 motorpåsatsen i væske, og rengør den aldrig under rindende vand eller 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.
- ▶ Udvøv ikke noget stort tryk på stopperen.
- ▶ Anvend aldrig blenderfoden i beholderen for multifunktionstilbehøret.
- ▶ Motorenheden skal gå hørbart og fuldstændigt i indgreb i tilbehøret.

Oversigt

→ Fig. 1

A	Multifunktionstilbehør
----------	------------------------

¹ Afhængigt af model

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	Grundholder
12	Skæregitter – lille (9 mm) ¹
13	Skæregitter – stor (13 mm) ¹
14	Knivskive

¹ Afhængigt af model

15 Skæregitter-rengøringsenhed

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.
	Sæt drevpåsatsen på beholderen, og lås den.
	Sæt grundholderen i drevpåsatsen, og lås den.

Universalkniv/æltekrog

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

Anvendelse af universalkniv eller æltekrog

→ Fig. 2 - 12

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

Holdeskive med finhakningsindsatser

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

Oversigt over finhakningsindsatserne

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

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. 13 - 28

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

Terningsnitter

Terningssnitteren egner sig til at skære fødevarer i terninger f.eks. til salater, supper og desserter:

- Grøntsager som f.eks. gulerødder, kartofler, agurker, tomater, paprika, løg, rødbeder
- Frugt som f.eks. bananer, æbler, pærer, jordbær, meloner, kiwi
- Æg
- Ost som f.eks. gouda, emmentaler
- Blødt pålæg som f.eks. mortadella

Bemærkninger

- Ikke egnet til meget blød eller meget hård ost som f.eks. mozzarella, fetaost, parmesan.

- Ikke egnet til frugt og grøntsager, der er for modne, da saften ellers kan trænge ud.
- Kogte fødevarer skal være afkølet i køleskabet, før de skæres.

Anbefalinger til optimale resultater:

- Blødere fødevarer som f.eks. jordbær, kogte kartofler og æg forarbejdes med det store skæregitter.

Anvendelse af terningsnitter

→ Fig. 29 - 45

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

Eksempler på brug

Overhold altid de maksimale mængder og forarbejdningstider i tabellerne.

Multifunktionstilbehør

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

→ Fig. 46

→ Fig. 47

Opskriftseksempler

Brøddej

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

Tilberedning

- Sæt **æltekrogen** i, og klargør multifunktionstilbehøret til forarbejdningen.
- Kom alle ingredienser undtagen vand i beholderen.
- Bland ingredienserne med maksimal hastighed.

- Tilsæt vandet gennem påfyldningsåbningen efter nogle sekunder.
- Forarbejd det hele med maksimal hastighed.
- Maks. tændetid: 1,5 minutter
- Forarbejd maksimalt 1 mængde på en gang.

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

Salat "Stolichny"

(Til 2 personer)

- 150 g mortadella
- 3 kogte kartofler
- 2 lageragurker eller marinerede agurker
- 1 kogt gulerod
- 75 g fine ærter
- Salt og peber

Dressing

- ¼ bæger creme fraiche
- ¼ glas mayonnaise

Tilberedning

- Sæt **terningsnitteren** i, og klargør multifunktionstilbehøret til forarbejdningen.
- Skær de kogte, men allerede afkølede kartofler, gulerod, mortadella og agurker i terninger med maksimal hastighed.
- Bland alle ingredienserne, der er skåret i terninger, i en salatskål sammen med ærterne.
- Krydr med salt og peber efter smag og behag.
- Servér med creme fraiche og mayonnaise.

Rengøringsoversigt

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 48



Sikkerhet

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en stavmikser MSM4B..., MSM6M....
- til bruk som ikke er beskrevet i denne anvisningen.
- ▶ Du må aldri berøre knivbladene med bare hender.
- ▶ 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 tak i kutteinnsatsene eller skjæregitteret kun på kanten.
- ▶ 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 drevpåsatzen er satt på og skrudd fast.

Unngå materielle skader

- ▶ Drevpåsatzen 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 i beholderen til multifunksjonstilbehøret.
- ▶ La grunnapparatet gå hørbart og fullstendig i inngrep med tilbehøret.

Oversikt

→ Fig. 1

A	Multifunksjonstilbehør
1	Beholder

¹ Avhengig av modell

2	Universalkniv
3	Drevpåsatz for multifunksjonstilbehøret
4	Støter
5	Eltekrok ¹
6	Holderskive for kutteinnsatser
7	Skjæreinnsetts – grov ¹
8	Skjæreinnsetts – fin ¹
9	Raspe-innsats ¹
10	Rivjerninnsats ¹
11	Basisholder
12	Skjæregitter – lite (9 mm) ¹
13	Skjæregitter – stort (13 mm) ¹
14	Knivskive
15	Rens for skjæregitter

¹ Avhengig av modell

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





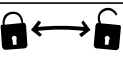
Multifunksjonstilbehør

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.
	Sett drevpåsatsen på beholderen og lås den.
	Sett inn basisholderen i drevpåsatsen og lås den.

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 - 12

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

Holdeskive med kutteinnsatser

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

Oversikt over kutteinnsatsene

Skjære- innsats – grov	Til skjæring av agurk, gulrot, potet
Skjære- innsats – fin	Til skjæring av agurk, gulrot, rødbeter, squash
Rasp- innsats	Til rasping av epler, gulerøtter, ost
Rivjern- innsats	Til å rive poteter for kumle, potetkaker samt frukt og grønnsaker til salater

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. 13 - 28

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

Terningskjærer

Terningkutteren er egnet for kutting av matvarer til terningform, f.eks. for salater, supper og desserter:

- Grønnsaker som f.eks. gulrøtter, poteter, agurk, tomater, paprika, løk, rødbeter
- Frukt, som f.eks. bananer, epler, pærer, jordbær, meloner, kiwi
- Egg
- Ost, f.eks. Norvegia, Nøkkelost
- Myk kjøttpølse, f.eks. motardella

Merknader

- Ikke behandle svært myk eller svært hard ost, f.eks. mozzarella, fetaost, parmesan.
- Ikke behandle overmoden frukt eller overmodne grønnsaker, da saften kan renne ut.
- Kokte matvarer må avkjøles i kjøleskap før de kuttes.

no Eksempler på bruk

Anbefaling for optimalt resultat:

- Mykere matvarer må behandles med det store skjæregitteret, f.eks. jordbær, kokt potet, egg.

Bruk av terningkutteren

→ Fig. 29 - 45

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

Eksempler på bruk

Det er veldig viktig å overholde den maksimale mengden og bearbeidings-tidene i tabellene.

Multifunksjonstilbehør

Merk: La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ Fig. 46

→ Fig. 47

Eksempel på oppskrifter

Brøddeig

- 250 g mel
- 140 ml vann
- 7 g sukker
- 7 g margarin
- 0,5 g gjær
- 4 g salt

Tilberedning

- Sett inn **eltekroken** i holderskiven og klargjør multifunksjonstilbehøret for behandlingen.
- Fyll alle ingrediensene, unntatt vannet, i beholderen.
- Ingrediensene blandes med maksimal hastighet.

- Etter noen sekunder tilsettes vannet igjennom påfyllingsåpningen.
- Alt bearbeides med maksimal hastighet.
- Maksimal innkoblingstid: 1,5 minutter
- Bearbeid maks. enkel mengde samtidig.

Merk: La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

Salat "Stolichny"

(Til 2 personer)

- 150 g mortadella
- 3 kokte poteter
- 2 sylteagurker eller marinerte agurker
- 1 kokt gulrot
- 75 g små erter
- salt og pepper

Dressing

- ¼ beger rømme
- ¼ glass majones

Tilberedning

- Sett inn **terningkutteren** og klargjør multifunksjonstilbehøret for behandlingen.
- De kokte, men allerede avkjølte potetene, gulroten, mortadellaen og agurkene med maksimal hastighet.
- Alle ingrediensene som er skåret i terninger blandes i en salatbolle med ertene.
- Krydres med salt og pepper etter smak og behag.
- Serveres med sur fløte og majones.

Oversikt over rengjøring

Rengjør enkeltdelene som angitt i tabellen.

→ Fig. 48

Säkerhet

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

Använd tillbehören enbart:

- med en stavmixer MSM4B..., MSM6M....
- för tillämpningar som beskrivs i den här anvisningen.
- ▶ Vidrör aldrig klingorna med bara händer.
- ▶ Var försiktig när du hanterar vassa knivar, när du tömmer kärlet och vid rengöring.
- ▶ Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- ▶ Greppa bara finfördelningsinsatserna eller skärgallret 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

- ▶ Doppa aldrig drivningstillsatsen i vätska, håll den aldrig under rinnande vatten och maskindiska den 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 i multifunktionstillbehörets behållare.
- ▶ Snäpp fast motordelen ordentligt på tillbehöret.

Översikt

→ Fig. 1

A	Multifunktionstillbehör
1	Behållare
2	Universalkniv

¹ Beroende på modell

3	Drivningstillsats för multifunktions-tillbehör
4	Påmatare
5	Degkrok ¹
6	Hållarskiva för finfördelningsinsatser
7	Skärinsats – grov ¹
8	Skärinsats – fin ¹
9	Strimlingsinsats ¹
10	Rivinsats ¹
11	Hållare
12	Skärgaller – litet (9 mm) ¹
13	Skärgaller – stort (13 mm) ¹
14	Knivskiva
15	Rensare till skärgallret

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. kaffeböner, muskotnötter, rättika eller djupfrysta 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.
	Sätt på drivningstillsatsen på behållaren och lås fast den.
	Sätt in hållaren i drivningstillsatsen och lås fast den.

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 - 12

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

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

Notera: 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. 13 - 28

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

Tärningsskärare

Tärningsskäraren passar för att skära matvaror i tärningar, t.ex. till sallader, soppor och efterrätter:

- Grönsaker, t.ex. morötter, potatis, gurka, tomat, paprika, lök, rödbetor
- Frukt, t.ex. bananer, äpplen, päron, jordgubbar, meloner, kiwi
- Ägg
- Ost, t.ex. Gouda, Emmentaler
- Mjuk köttkorv, t.ex. Mortadella

Anmärkningar

- Bearbeta inte ostar som är mycket mjuka eller mycket hårda, t.ex. mozzarella, fetaost eller parmesan.
- Bearbeta inte alltför mogna frukter eller grönsaker eftersom saften annars kan rinna ut.

- Låt kokta matvaror svalna i kylskåpet innan de skärs.

Rekommendation för optimala resultat:

- Bearbeta mjuka matvaror med det stora skärgallret, t.ex. jordgubbar, kokt potatis eller ägg.

Användning av tärningsskäraren

→ Fig. 29 - 45

Notera: Avsluta bearbetningen och töm behållaren innan de bearbetade matvarorna når upp till tärnarens undersida.

Användningsexempel

Följ ovillkorligen de största mängderna och längsta bearbetningstiderna i tabellerna.

Multifunktionstillbehör

Notera: Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. 46

→ Fig. 47

Receptexempel

Bröddeg

- 250 g mjöl
- 140 ml vatten
- 7 g socker
- 7 g margarin
- 0,5 g jäst
- 4 g salt

Tillagning

- Sätt in **degkrokan** och förbered multifunktionstillbehöret för bearbetningen.
- Lägg alla ingredienserna utom vattnet i behållaren.

- Blanda ingredienserna med maximal hastighet.
- Tillsätt efter några sekunder vattnet genom påfyllningsöppningen.
- Bearbeta allt med maximal hastighet.
- Längsta gångtid: 1,5 minuter
- Bearbeta högst 1 receptmängd åt gången.

Notera: Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

Sallad "Stolichny"

(För 2 personer)

- 150 g mortadella
- 3 kokta potatisar
- 2 saltgurkor eller marinerade gurkor
- 1 kokt morot
- 75 g ärter, små
- Salt och peppar

Dressing

- 1/4 bägare gräddfil
- 1/4 glas majonnäs

Tillagning

- Sätt in **tärnaren** och förbered multifunktionstillbehöret för bearbetningen.
- Tärna de kokta och svalnade potatisarna, moroten, mortadellan och gurkorna med maximal hastighet.
- Blanda alla tärnade ingredienser med ärtorna i en salladsskål.
- Krydda med salt och peppar efter behag.
- Servera med gräddfil och majonnäs.

Rengöringsöversikt

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 48



Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella MSM4B..., MSM6M....
- tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin.
- ▶ Älä milloinkaan 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 tai säleikön 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-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
- ▶ Älä käytä monitoimivarusteen kulhoa mikroaaltouunissa tai tavallisessa uunissa.
- ▶ Älä työnnä mitään esineitä astiaan tai täyttöaukkoon, esim. lusikkaa, veistä.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.
- ▶ Älä käytä sekoitusvarrtta monitoimivarusteen kulhossa.
- ▶ Lukitse peruslaite kuuluvasti ja huolellisesti lisävarusteeseen.

Yleiskatsaus

→ Kuva 1

A	Monitoimivaruste
----------	------------------

1	Kulho
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	Kannatin
12	Säleikkö – pieni (9 mm) ¹
13	Säleikkö – iso (13 mm) ¹
14	Teräosa
15	Säleikön puhdistin

¹ Mallista riippuen

¹ Mallista riippuen

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

Monitoimivaruste

Monitoimivaruste soveltuu elintarvikkeiden vaivaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen.

Huomautukset

- Poista elintarvikkeista ennen hienontamista kovat osat kuten rustot, luut, jätteet tai hedelmien kivet.
- Monitoimivaruste 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.
	Kiinnitä vaihteisto-osa kulhon päälle ja lukitse se kiinni.
	Aseta kannatin vaihteisto-osaan ja lukitse se kiinni.

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 - 12

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 yhteenvedo

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

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 13 - 28

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

Kuutioleikkuri

Kuutioleikkuri soveltuu elintarvikkeiden leikkaamiseen kuutioiksi esim. salaatteihin, keittoihin ja jälkiruokiin:

- Vihannekset kuten porkkanat, perunat, kurkut, tomaatit, paprikat, sipulit, punajuuret
- Hedelmät kuten banaanit, omenat, päärynät, mansikat, melonit, kiivit
- Kananmunat
- Juusto, esim. gouda, emmental
- Pehmeä makkara, esim. mortadella

fi Käyttöesimerkkejä

Huomautukset

- Älä käsittele hyvin pehmyttä tai kovaa juustoa, esim. mozzarellaa, fetajuustoa tai parmesaania.
- Älä käsittele liian kypsiä hedelmiä, marjoja ja vihanneksia, koska niistä voi tulla ulos mehua.
- Anna keitettyjen elintarvikkeiden jäähtyä jääkaapissa ennen paloittelua.

Suositus optimaalisen lopputuloksen aikaansaamiseksi:

- Käsittele pehmeät elintarvikkeet, esim. mansikat, keitetyt perunat ja kananmunat isolla säleiköllä.

Kuutiroleikkurin käyttö

→ Kuva 29 - 45

Huomautus: Lopeta aineiden käsittely ja tyhjennä kulho ennen kuin elintarvikkeet ulottuvat kuutiroleikkurin alareunaan.

Käyttöesimerkkejä

Noudata ehdottomasti taulukoissa annettuja maksimimääriä ja käsittelyaikoja.

Monitoimivaruste

Huomautus: Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ Kuva 46

→ Kuva 47

Reseptiesimerkkejä

Leipätaikina

- 250 g jauhoja
- 140 ml vettä
- 7 g sokeria
- 7 g margariinia
- 0,5 g hiivaa
- 4 g suolaa

Valmistus

- Kiinnitä **taikinakoukku** paikoilleen ja valmistelee monitoimivaruste aineiden käsittelyä varten.

- Laita astiaan kaikki ainekset paitsi vesi.
- Sekoita ainekset maksiminopeudella.
- Lisää vesi täyttöaukon kautta muutaman sekunnin kuluttua.
- Käsittele kaikki maksiminopeudella.
- Maksimaalinen käynnissäoloaika: 1,5 minuuttia
- Käsittele kerrallaan enintään 1 annos.

Huomautus: Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

Salaatti »Stolichny«

(2 hengelle)

- 150 g mortadella-makkaraa
- 3 keitettyä perunaa
- 2 suolakurkkua tai marinoitua kurkkua
- 1 keitetty porkkana
- 75 g pieniä herneitä
- Suolaa ja pippuria

Kastike

- 1/4 purkkia kermaviiliä
- 1/4 purkkia majoneesia

Valmistus

- Kiinnitä **kuutiroleikkuri** paikoilleen ja valmistelee monitoimivaruste aineiden käsittelyä varten.
- Paloittele keitetyt mutta valmiiksi jäähtyneet perunat, porkkana, makkara ja kurkku kuutioiksi maksiminopeudella.
- Sekoita kaikki paloitetut ainekset keskenään salaattikulhossa herneiden kanssa.
- Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile kermaviiliin ja majoneesin kanssa.

Puhdistusohjeet

Puhdista yksittäiset osat taulukon tietojen mukaan.

→ Kuva 48

Seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Tener en cuenta las instrucciones de uso de la base motriz.

Utilizar el accesorio solo:

- con una batidora MSM4B..., MSM6M....
- 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 o la rejilla cortadora 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 el accesorio de engranajes en líquidos ni lavarlo 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 el pie de la batidora en el recipiente del accesorio multifunción.
- ▶ Encajar la base motriz completamente en el accesorio de forma audible.

Vista general

→ Fig. 1

A	Accesorio multifunción
1	Recipiente
2	Cuchilla universal
3	Tapa de accionamiento para el accesorio multifunción
4	Empujador
5	Garfios amasadores ¹
6	Disco porta-accesorios para los accesorios cortadores/picadores
7	Accesorio para cortar: grueso ¹
8	Accesorio para cortar: fino ¹

¹ En función del modelo

9	Accesorio para rallado fino ¹
10	Accesorio para rallado grueso ¹
11	Base motriz
12	Rejilla cortadora, pequeña (9 mm) ¹
13	Rejilla cortadora, grande (13 mm) ¹
14	Cuchilla
15	Limpiador de la rejilla cortadora

¹ En función del modelo

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




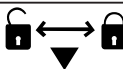
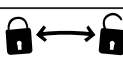
Accesorio multifunción

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.
	Colocar la tapa de accionamiento sobre el recipiente y bloquearla.
	Colocar la base motriz en la tapa de accionamiento y bloquearla.

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 - 12

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:	Para cortar pepinos, zanahorias y patatas
grueso	
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: 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. 13 - 28

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

Cortadora de dados

La cortadora de dados es apropiada para cortar alimentos en forma de dados, por ejemplo, para preparar ensaladas, sopas y postres:

- Verdura, por ejemplo, zanahorias, patatas, pepinos, tomates, pimientos, cebollas, remolacha colorada
- Fruta, por ejemplo, plátanos, manzanas, peras, fresas, melones y sandías y kiwis
- Huevos
- Queso, por ejemplo, gouda, emmental
- Embutidos blandos, por ejemplo, mortadela

Notas

- No procesar quesos muy cremosos o muy duros, como mozzarella, queso feta y parmesano.
- No procesar fruta y verdura excesivamente madura, ya que, de lo contrario, el jugo podría salirse del vaso.
- Los alimentos cocidos deberán dejarse enfriar en el frigorífico antes de procesarlos.

Recomendación para obtener resultados perfectos:

- Procesar los alimentos más blandos con la rejilla cortadora grande, p. ej., fresas, patatas cocidas y huevos.

Utilizar la cortadora de dados

→ Fig. 29 - 45

Nota: Finalizar el procesado antes de que los alimentos procesados alcancen la parte inferior de la cortadora de dados y vaciar el recipiente.

Ejemplos prácticos

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

Accesorio multifunción

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

→ Fig. 46

→ Fig. 47

Recetas de ejemplo

Masa para pan

- 250 g de harina
- 140 ml de agua
- 7 g de azúcar
- 7 g de margarina
- 0,5 g de levadura
- 4 g de sal

Preparación

- 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 con la velocidad máxima.
- Agregar el agua al cabo de unos segundos a través de la abertura para incorporar alimentos.
- Procesar todo con la velocidad máxima.
- Máximo tiempo de funcionamiento: 1,5 minutos
- La cantidad indicada es la cantidad máxima que se puede procesar de una sola vez.

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

Ensalada Stolichny (o moscovita)

(para 2 personas)

- 150 g de mortadela
- 3 patatas cocidas
- 2 pepinillos en vinagre
- 1 zanahoria cocida
- 75 g de guisantes pequeños
- Sal y pimienta

Para el aderezo:

- 1/4 de tarro de crema agria
- 1/4 de tarro de mayonesa

es Vista general de la limpieza

Preparación

- Colocar la **picadora en dados** y preparar el accesorio multifunción para el procesamiento.
- Cortar las patatas cocidas frías, la zanahoria, la mortadela y los pepinos en dados trabajando con la velocidad máxima.

- Poner los ingredientes cortados en dados en una ensaladera y mezclarlos con los guisantes.
- Sal y pimienta al gusto.
- Aderezar con la crema agria y la mayonesa.

Vista general de la limpieza

Limpie todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. **48**

Segurança

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

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha MSM4B..., MSM6M....
- para utilizações que estejam descritas neste manual.
- ▶ Nunca toque 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 ou na grelha de corte 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 o suporte 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 no recipiente do acessório multifunções.
- ▶ Engatar o aparelho base de forma audível e por completo no acessório.

Vista geral

→ Fig. 1

A Acessório multifunções

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
11	Suporte base
12	Grelha de corte – pequena (9 mm) ¹

¹ Conforme o modelo

¹ Conforme o modelo

13	Grelha de corte – grande (13 mm) ¹
14	Lâmina circular
15	Objeto de limpeza da grelha de corte

¹ Conforme o modelo

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





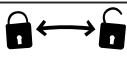
Acessório multifunções

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 enchimento.
	Não adequado para a máquina de lavar louça.
	Não mergulhar em líquidos nem colocar sob água corrente.
	Colocar o suporte da engrenagem no recipiente e bloquear.
	Colocar o suporte base no suporte da engrenagem e bloquear.

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,

noz, 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 - 12

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: 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. 13 - 28

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

Cortadora de cubos

A cortadora de cubos é indicada para cortar alimentos em cubos, p. ex., para saladas, sopas e sobremesas:

- Legumes como, p. ex., cenouras, batatas, pepinos, tomates, pimentos, cebolas, beterraba vermelha
- Fruta como, p. ex., bananas, maçãs, peras, morangos, melões, quivis
- Ovos
- Queijo como, p. ex., Gouda, Emental
- Enchidos de carne tenra, p. ex., mortadela

Notas

- Não processar queijos muito macios ou muito duros, p. ex. Mozzarella, queijo feta, parmesão.
- Não processar frutos e legumes demasiado maduros, caso contrário o sumo pode derramar.
- Deixar os alimentos cozidos arrefecerem no frigorífico antes de serem cortados.

Recomendação para resultados ideais:

- Processar os alimentos mais macios com a grelha de corte grande, p. ex. morangos, batatas cozidas, ovos.

Usar cortadora de cubos

→ Fig. 29 - 45

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

Exemplos de utilização

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

Acessório multifunções

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

→ Fig. 46

→ Fig. 47

Exemplo de receita

Massa de pão

- 250 g de farinha
- 140 ml de água
- 7 g de açúcar
- 7 g de margarina
- 0,5 g de fermento
- 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 a velocidade máxima.
- Após alguns segundos, adicionar a água pela abertura de enchimento.
- Processar tudo com a velocidade máxima.
- Tempo máximo ligado: 1,5 minutos
- Processar no máximo 1 quantidade em simultâneo.

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

Salada «Stolichny»

(Para 2 pessoas)

- 150 g de mortadela
- 3 batatas cozidas
- 2 pepinos de conserva ou pepinos marinados
- 1 cenoura cozida
- 75 g de ervilhas, pequenas
- Sal e pimenta

Molho

- 1/4 de copo de natas azedas
- 1/4 de copo de maionese

pt Vista geral da limpeza

Preparação

- Colocar o **cortador de cubos** e preparar o acessório multifunções para o processamento.
- Cortar em cubos as batatas cozidas depois de frias, a cenoura, a mortadela e os pepinos com a velocidade máxima.

- Numa saladeira, misturar todos os ingredientes já cortados em cubos com as ervilhas.
- Temperar com sal e pimenta a gosto.
- Servir com as natas azedas e maionese.

Vista geral da limpeza

Limpar cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. **48**



Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
 - Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:
- με ένα μπλέντερ χειρός MSM4B..., MSM6M....
 - για εφαρμογές, που περιγράφονται σε αυτές τις οδηγίες.
 - ▶ Μην αγγίζετε ποτέ τις λεπίδες με γυμνά χέρια.
 - ▶ Προσοχή κατά τη χρήση κοφτερών μαχαιριών κοπής, κατά το άδειασμα του δοχείου καθώς και κατά τον καθαρισμό.
 - ▶ Μην ακουμπήσετε ποτέ τα κοφτερά μαχαίρια και τις κοφτερές ακμές με γυμνά χέρια.
 - ▶ Πιάνετε τα ένθετα τεμαχισμού ή τα πλέγματα κοπής 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 το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης μέσα σε υγρά και μην το 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 του μίξερ στο δοχείο του πολυλειτουργικού εξαρτήματος.
- ▶ Η βασική συσκευή ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο και πλήρως στο εξάρτημα.

Επισκόπηση

→ *Εικ.* **1**

A Πολυλειτουργικό εξάρτημα

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	Βασικός φορέας
12	Πλέγμα κοπής - μικρό (9 mm) ¹
13	Πλέγμα κοπής - μεγάλο (13 mm) ¹
14	Δίσκος μαχαιριού
15	Καθαριστής πλέγματος κοπής

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



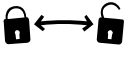
Το πολυλειτουργικό εξάρτημα είναι κατάλληλο για το ζύμωμα, κόψιμο και τρίψιμο τροφίμων.

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.

Σύμβολα

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.
	Δεν είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων.

Σύμβολο	Περιγραφή
	Μην τα βυθίζετε σε υγρά ή μην τα κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
	Τοποθετήστε το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης επάνω στο δοχείο και ασφαλίστε το.
	Τοποθετήστε τον βασικό φορέα στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης και ασφαλίστε τον.

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 μαχαιριού γενικής χρήσης ή του ζυμωτηριού

→ *Εικ. 2 - 12*

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 τριψίμα ος	Για το τρίψιμο από πατάτες για μπαλάκια πατάτας και πατατοκεφτέδες, από φρούτα και λαχανικά για σαλάτες
-------------------------	--

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. 13 - 28*

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

Κόφτης κύβων

Ο κόφτης κύβων είναι κατάλληλος για το κόψιμο τροφίμων σε σχήμα κύβου, π.χ. για σαλάτες, σουπες και επιδόρπια:

- Λαχανικά, π.χ. καρότα, πατάτες, αγγούρια, ντομάτες, πιπεριές, κρεμμύδια, παντζάρια
- Φρούτα, π.χ. μπανάνες, μήλα, αχλάδια, φράουλες, πεπόνια, ακτινίδια
- Αυγά
- Τυριά, π.χ. γκούντα, έμენტαλ
- Μαλακά αλλαντικά, π.χ. μορταδέλα

Υποδείξεις

- Μην επεξεργάζεστε πολύ μαλακά ή πολύ σκληρά τυριά, π.χ. μοτσαρέλα, φέτα, παρμεζάνα.
- Μην επεξεργάζεστε πολύ ώριμα φρούτα και λαχανικά, γιατί διαφορετικά μπορεί να τρέξει ο χυμός τους.
- Πριν το κόψιμο αφήνετε τα βραστά τρόφιμα να κρυώσουν στο ψυγείο.

Σύσταση για ιδανικά αποτελέσματα:

- Επεξεργάζεστε μαλακότερα τρόφιμα με το μεγάλο πλέγμα κοπής, π.χ. φράουλες, βρασμένες πατάτες, αυγά.

Χρήση του κόφτη κύβων

→ *Εικ. 29 - 45*

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

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέχετε οπωσδήποτε τις μέγιστες ποσότητες και χρόνους επεξεργασίας στους πίνακες.

Πολυλειτουργικό εξάρτημα

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

→ *Εικ. 46*

→ *Εικ. 47*

Παραδείγματα συνταγών

Ζύμη ψωμιού

- 250 γρ. αλεύρι
- 140 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 τη μέγιστη ταχύτητα.
- Μετά από μερικά δευτερόλεπτα προσθέστε το νερό μέσα από το άνοιγμα συμπλήρωσης υλικών.
- Επεξεργαστείτε τα όλα με τη μέγιστη ταχύτητα.
- Μέγιστη διάρκεια ενεργοποίησης: 1,5 λεπτά
- Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ μία απλή ποσότητα.

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

Σαλάτα "Stolichny"

(για 2 άτομα)

- 150 γρ. μορταδέλα
- 3 βραστές πατάτες

el Επισκόπηση καθαρισμού

- 2 αγγουράκια τουρσί ή μαριναρισμένα αγγουράκια
- 1 βραστό καρότο
- 75 γρ. αρακάς, ψιλό
- Αλάτι και πιπέρι

Ντρέσινγκ

- 1/4 κουτιού ξινή κρέμα γάλακτος
- 1/4 ποτηριού μαγιονέζα

Παρασκευή

- Χρησιμοποιήστε το **εξάρτημα κοπής κύβων** και προετοιμάστε το πολυλειτουργικό εξάρτημα για την παρασκευή.

- Κόψτε σε κύβους τις βρασμένες, αλλά ήδη κρύες πατάτες, το καρότο, τη μορταδέλα και τα αγγούρια με τη μέγιστη ταχύτητα.
- Ανακατέψτε όλα τα κομμένα υλικά σε ένα μπολ μαζί με τον αρακά.
- Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι.
- Προσθέστε την ξινή κρέμα γάλακτος και τη μαγιονέζα, ανακατέψτε και σερβίρετε.

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε τα ξεχωριστά εξαρτήματα, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ *Εικ.* **48**

Emniyet

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
 - Ana cihazın kılavuzuna dikkat edin.
- Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:
- bir el blenderi MSM4B..., MSM6M... ile.
 - bu kılavuzda belirtilen uygulamalar için.
 - ▶ Bıçak ağızlarına asla çıplak elle dokunmayın.
 - ▶ Kabı boşaltırken ve temizleme sırasında keskin bıçaklara dikkat ediniz.
 - ▶ Keskin bıçaklara ve kenarlara asla çıplak elle dokunmayın.
 - ▶ Parçalayıcı üniteleri ve kesme ızgarasını sadece kenarından tutunuz.
 - ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
 - ▶ Malzemeleri eklemek için sadece tıkacı 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 düzeneğini 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.
- ▶ Karıştırma ayağını asla çok fonksiyonlu aksesuar kabında kullanmayınız.
- ▶ Ana cihaz sesli ve tam olarak aksesuarın üzerine oturur.

Genel bakış

→ Şek. 1

A Çok fonksiyonlu aksesuar

¹ Modele bağlı

1	Kap
2	Üniversal bıçak
3	Çok fonksiyonlu aksesuar için dişli düzeneği
4	Tıkaç
5	Hamur yoğurma aparatı 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	Ana mesnet
12	Kesme ızgarası – küçük (9 mm) ¹
13	Kesme ızgarası – büyük (13 mm) ¹
14	Bıçak diski

¹ Modele bağlı

15 Kesme ızgarası temizleyici

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 kaba yerleştiriniz ve kilitleyiniz.
	Ana mesnedi dişli düzeneğine yerleştiriniz ve kilitleyiniz.

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 - 12

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
Rendele me 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: 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. 13 - 28

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

Küp kesici

Küp kesici besinleri küp şeklinde kesmek için uygundur, örn. salatalar, çorbalar ve tatlılar için.

- Örneğin havuç, patates, salatalık, domates, biber, soğan, kırmızı pancar gibi sebzeler

- Örneğin muz, elma, armut, çilek, kavun-karpuz, kivi gibi meyveler
- Yumurta
- Örneğin Gouda ve Emmentaler gibi peynirler
- Örneğin Mortadella gibi yumuşak sucuk-salam

Notlar

- Örneğin Mozzarella, beyaz peynir, Parmesan peyniri gibi çok yumuşak veya çok sert peynirleri işlemeyiniz.
- Çok fazla olgunlaşmış meyve ve sebzeleri işlemeyiniz, aksi halde bunların suyu akabilir.
- Pişirilmiş besinleri kesmeden önce buzdolabına koyarak soğumasını bekleyiniz.

En iyi sonuçları elde etmek için öneri:

- Örneğin çilek, haşlanmış patates, yumurta gibi yumuşak besinleri, büyük kesme ızgarası ile işleyiniz.

Küp kesici kullanımı

→ Şek. 29 - 45

Not: İşlenen malzemeler küp kesicinin alt tarafına ulaşmadan önce işlemeyi sonlandırınız ve kabı boşaltınız.

Kullanım örnekleri

Tablolarda verilen azami miktarlara ve işleme sürelerine mutlaka dikkat ediniz.

Çok fonksiyonlu aksesuar

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

→ Şek. 46

→ Şek. 47

Örnek tarifler

Ekmek hamuru

- 250 g un
- 140 ml su
- 7 g şeker
- 7 g margarin
- 0,5 g maya
- 4 g tuz

Hazırlanışı

- **Yoğurma kancasını** yerleştiriniz ve işlemeyi yapmak üzere çok fonksiyonlu aksesuarı hazırlayınız.
- Su dışındaki tüm malzemeleri kabın içine doldurunuz.
- Malzemeleri azami hız ile karıştırınız.
- Birkaç saniye sonra, ilave etme ağız üzerinden suyu ekleyiniz.
- Tüm malzemeleri azami hız ile işleyiniz.
- Azami çalıştırma süresi: 1,5 Dakika
- Her seferinde en fazla 1 ölçü miktarı kadar işlem yapınız.

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

Salata "Stolichny"

(2 kişilik)

- 150 g Mortadella
 - 3 haşlanmış patates
 - 2 salatalık turşusu veya salamuralı salatalık
 - 1 haşlanmış havuç
 - 75 g küçük bezelye
 - Tuz ve karabiber
- Salata sosu
- 1/4 kutu krema
 - 1/4 kavanoz mayonez

Hazırlanışı

- **Küp kesiciyi** yerleştiriniz ve işlemeyi yapmak üzere çok fonksiyonlu aksesuarı hazırlayınız.
- Haşlanmış ve soğumuş patatesleri, havucu, Mortadella salamını ve salatalıkları azami hız ile küp şeklinde kesiniz.
- Küp şeklinde kesilmiş tüm malzemeleri, içine bezelyeleri koyduğunuz bir salata çanağına aktarip, bezelyeler ile karıştırınız.
- Ağız tadınıza göre tuz ve karabiber ilave ediniz.
- Krema ve mayonez ile karıştırıp hazırlayınız.

Temizliğe genel bakış

Her bir parçayı tabloda belirtilen şekilde temizleyiniz.

→ Şek. 48



Bezpieczeństwo

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
 - Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.
- Przystawek wolno używać tylko:
- z blenderem MSM4B..., MSM6M....
 - do zastosowań opisanych w tej instrukcji.
 - ▶ Nigdy nie dotykać ostrzy noży gołymi rękami.
 - ▶ 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 lub kratki tnące 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 nasadki przekładniowej w płynach i nie myć ich nigdy pod bieżącą wodą ani w zmywarce 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 w pojemniku przystawki wielofunkcyjnej.
- ▶ Zatrzasnąć korpus urządzenia w słyszalny sposób i całkowicie na wyposażeniu.

Przegląd

→ Rys. 1

A	Przystawka wielofunkcyjna
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
11	Uchwyt narzędzi
12	Kratka tnąca – mała (9 mm) ¹
13	Kratka tnąca – duża (13 mm) ¹

¹ W zależności od modelu

pl Przystawka wielofunkcyjna

14 Tarcza nożowa

15 Przyrząd do czyszczenia kratki tnącej

¹ W zależności od modelu

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




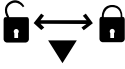
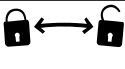
Przystawka wielofunkcyjna

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 w cieczech, nie myć pod bieżącą wodą.
	Założyć nasadkę przekładniową na pojemnik i zablokować.
	Włożyć uchwyt narzędzia w nasadkę przekładniową i zablokować.

Noż uniwersalny/hak do zagniatania

Noż uniwersalny nadaje się do rozdrabniania artykułów spożywczych, np. mięsa, twardego sera, cebuli, ziół, czosnku, owo-

ców, warzyw, orzechów, migdałów. Hak do zagniatania nadaje się do zagniatania małych ilości ciasta.

Korzystanie z noża uniwersalnego lub haka do zagniatania

→ Rys. **2** - **12**

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

Nośnik z wkładkami do rozdrabniania

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

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: 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. **13** - **23**

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

Przystawka do krojenia w kostkę

Przystawka do krojenia w kostkę nadaje się do krojenia w kostki artykułów spożywczych, np. do sałat, zup i deserów:

- warzyw, takich jak np. marchew, ogórki, pomidory, papryka, cebula, buraki ćwikłowe
- owoców, takich jak np. banany, jabłka, gruszki, truskawki, melony, kiwi
- Jaja
- serów, takich jak np. gouda, ementaler
- miękkich wędlin, np. mortadeli

Uwagi

- Nie przetwarzać bardzo miękkich ani bardzo twardych serów, takich jak np. mozzarella, feta, parmezan.
- Nie przetwarzać zbyt dojrzałych owoców i warzyw, które mogą wydzielać sok.
- Ugotowane produkty spożywcze ostudzić przed pokrojeniem w lodówce.

Jak uzyskać optymalne rezultaty:

- Miększe artykuły spożywcze, np. truskawki, ugotowane ziemniaki czy jaja, kroić przy użyciu dużej kratki tnącej.

Używanie przystawki do krojenia w kostkę

→ Rys. 29 - 45

Uwaga: Zakończyć miksowanie i opróżnić pojemnik, zanim przetwarzane artykuły spożywcze osiągną spód przystawki do krojenia w kostkę.

Przykłady zastosowania

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

Przystawka wielofunkcyjna

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

→ Rys. 46

→ Rys. 47

Przykładowe przepisy

Ciasto chlebowe

- 250 g mąki
- 140 ml wody
- 7 g cukru
- 7 g margaryny

- 0,5 g drożdży

- 4 g soli

Przyrządzenie

- Włożyć **hak do zagniatania** w nośnik i przygotować przystawkę wielofunkcyjną do użycia.
- Umieścić w pojemniku wszystkie składniki oprócz wody.
- Wymieszać składniki z maksymalną prędkością.
- Po kilku sekundach włączyć wodę przez otwór do napełniania.
- Wszystkie składniki przetworzyć z maksymalną prędkością.
- Maksymalny czas włączenia: 1,5 minuty/minut
- Przetwarzać maksymalnie 1-krotną ilość jednocześnie.

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

Sałatka "Stoliczna"

(dla 2 osób)

- 150 g mortadeli
- 3 ugotowane ziemniaki
- 2 ogórki solone lub marynowane
- 1 ugotowana marchewka
- 75 g drobnego groszku
- Sól i pieprz

Sos

- 1/4 kubka kwaśnej śmietany
- 1/4 słoika majonezu

Przyrządzenie

- Włożyć **przystawkę do krojenia w kostkę** w nośnik i przygotować przystawkę wielofunkcyjną do użycia.
- Ugotowane, ale już ostudzone ziemniaki, marchewki, mortadeli i ogórki pokroić w kostki z maksymalną prędkością.
- Wymieszać w misce groszek ze składnikami pokrojonymi w kostkę.
- Przyprawić solą i pieprzem.
- Wymieszać z kwaśną śmietaną oraz majonezem.

Przegląd procesu czyszczenia

Wyczyścić pojedyncze części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. 48



Безпека

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
 - Керуйте інструкцією основного блока приладу.
- Користуйтеся приладдям лише за таких умов:
- з ручним блендером MSM4B..., MSM6M....
 - для цілей, описаних у цій інструкції.
 - ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
 - ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожняєте посудину й чистите прилад.
 - ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
 - ▶ Подрібнювальні вставки або різальні решітки беріть тільки за край.
 - ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
 - ▶ Підштовхуйте інгредієнти тільки штовхачем.
 - ▶ Приладдя можна встановлювати і знімати тільки за нерухомого привода й установленого приладу.
 - ▶ Використовуйте приладдя тільки в повністю зібраному стані.
 - ▶ Користуватися багатофункційним приладдям без установленої і зафіксованої редукторної насадки суворо заборонено.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не занурюйте редукторні насадки в рідини й не мийте їх під проточною водою або в посудомийній машині.
- ▶ Не нагрівайте ємність багатофункціонального приладдя в мікрохвильовій печі або духовій шафі.
- ▶ Не вставляйте предмети, як-от черпаки, ножі, у ємність або завантажувальну горловину.
- ▶ Не тисніть штовхачем надто сильно.
- ▶ Ніколи не використовуйте ніжку блендера у контейнері багатофункціонального приладдя.
- ▶ Повністю та чутно зафіксуйте основний блок на приладді.

Огляд

→ Мал. 11

A	Багатофункційне приладдя
1	Контейнер
2	Універсальний ніж
3	Редукторна насадка для багатофункційного приладдя
4	Штовхач
5	Гачки 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
10	Вставка для тертя ¹
11	Основа
12	Різальна решітка – дрібні отвори (9 мм) ¹

¹ Залежно від моделі

13	Різальна решітка — великі отвори (13 мм) ¹
14	Диск-ніж
15	Пристрій для очищення різальної решітки

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.
	Установіть редукторну насадку на посудину й зафіксуйте.
	Вставте основу в редукторну насадку й зафіксуйте.

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 - 12

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 натирання	Для натирання картоплі на галушки чи деруни; для натирання фруктів й овочів на салати

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. 13 - 28

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

Кубикорізка

Кубикорізка підходить, щоб нарізати кубиками продукти, наприклад, на салати, супи й десерти:

- Овочі, наприклад морква, картопля, огірки, помідори, перець, цибуля, буряк
- Фрукти, наприклад банани, яблука, груші, полуниця, дині, ківі
- Яйця
- Сир, наприклад гауда, ементальський
- М'яка варена ковбаса, наприклад мортадела

Вказівки

- Не обробляйте дуже м'який або дуже твердий сир, наприклад моцарелу, фету або пармезан.
- Не обробляйте перестиглі фрукти й овочі, бо вони можуть пустити сік.
- Перш ніж нарізати варені продукти, охолодьте їх у холодильнику.

Рекомендація для досягнення оптимальних результатів:

- М'які продукти (наприклад, полуницю, варену картоплю, яйця) обробляйте рідзальною решіткою з великими отворами.

Застосування кубикорізки

→ Мал. 29 - 45

Зауваження: Завершуйте обробку і спорожнюйте контейнер до того, як продукти сягнуть нижнього боку кубикорізки.

Приклади застосування

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

Багатофункційне приладдя

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

→ Мал. 46

→ Мал. 47

Приклади рецептів

Тісто для хліба

- 250 г борошна
- 140 мл води
- 7 г цукру
- 7 г маргарину
- 0,5 г дріжджів
- 4 г солі

Готування

- Вставте **замішувальний гачок** і підготуйте багатофункційне приладдя до роботи.
- Помістіть усі інгредієнти, крім води, у контейнер.
- Перемішайте інгредієнти на максимальній швидкості.
- Через кілька секунд додайте воду крізь завантажувальний отвір.
- Обробіть усе на максимальній швидкості.
- Максимальна тривалість увімкненого стану: 1,5 хв
- Одночасно обробляти можна максимум 1-разову кількість.

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

Салат «Столичний»

(2 порції)

- 150 г мортадели
 - 3 варені картоплини
 - 2 солоні або мариновані огірки
 - 1 варена морквина
 - 75 г горошку
 - сіль і перець
- Салатна заправка
- 1/4 стаканчика сметани

uk Огляд чищення

- 1/4 баночки майонезу

Готування

- Вставте **кубикорізку** й підготуйте багатофункційне приладдя до роботи.
- Варені, але вже охолоджені картоплю, моркву, мортаделу й огірки наріжте кубиками на максимальній швидкості.

- Усі інгредієнти, порізані кубиками, перемішайте в салатній мисці з горошком.
- Посоліть і поперчіть на смак.
- Заправте сметаною і майонезом.

Огляд чищення

Чистьте окремі деталі, як показано в таблиці.

→ Мал. **48**



Безопасность

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

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером MSM4B..., MSM6M....
- для дополнительных прикладных задач, описанных в этой инструкции.
- ▶ 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.
- ▶ Брать измельчительные вставки или режущую решетку можно 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 редуктор 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.
- ▶ Не погружайте ножку блендера в многофункциональный контейнер.

- ▶ Полностью и со слышимым щелчком зафиксируйте основной блок на приборе.

Обзор

→ Рис. 1

A	Многофункциональная принадлежность
1	Контейнер
2	Универсальный нож
3	Редуктор для многофункциональной принадлежности
4	Толкатель
5	Месильные насадки ¹

¹ В зависимости от модели

ru Многофункциональная принадлежность

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	Основа
12	Режущая решетка — мелкая (9 мм) ¹
13	Режущая решетка — крупная (13 мм) ¹
14	Диск-нож
15	Приспособление для чистки режущей решетки

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.
	Не годится для мытья в посудомоечной машине.

Символ	Описание
	Не погружайте в жидкости и не держите под струей воды.
	Установите редуктор на контейнер и зафиксируйте.
	Вставьте основу в редуктор и зафиксируйте.

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 - 12

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, цуккини

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: 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. 13 - 23

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

Насадка для нарезки кубиками

Эта насадка подходит для нарезки продуктов кубиками, например, на салаты, супы и десерты.

- Овощи, например морковь, картофель, огурцы, помидоры, сладкий перец, репчатый лук, свекла
- Фрукты, например бананы, яблоки, груши, клубника, дыни, киви
- Яйца
- Сыр, например гауда, эмментальский
- Мягкая вареная колбаса, например мортаделла

Примечания

- Не обрабатывайте очень мягкий или очень твердый сыр (например, моцареллу, фету, пармезан).
- Не обрабатывайте переспелые фрукты и овощи, так как они могут пустить сок.
- Прежде чем нарезать вареные продукты, охлаждайте их в холодильнике.

Рекомендация для получения оптимальных результатов:

- Мягкие продукты (например, клубнику, вареный картофель, яйца) нужно обрабатывать крупной режущей решеткой.

Использование насадки для нарезки кубиками

→ Рис. 29 - 45

Заметка: Завершить обработку и опорожнить контейнер следует до того, как перерабатываемые продукты достигнут нижней стороны насадки для нарезки кубиками.

Примеры использования

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

Многофункциональная принадлежность

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

→ Рис. 46

→ Рис. 47

Примеры рецептов

Тесто для хлеба

- 250 г муки
- 140 мл воды
- 7 г сахара
- 7 г маргарина
- 0,5 г дрожжей
- 4 г соли

Приготовление

- Установить **месильную насадку** и приготовить многофункциональную принадлежность к использованию.
- Поместить в контейнер все ингредиенты, кроме воды.
- Перемешать ингредиенты на максимальной скорости.
- Через несколько секунд добавить воду в загрузочное отверстие.
- Переработать все на максимальной скорости.

ru Обзор чистки

- Максимальное время включения: 1,5 минут
- Одновременно можно перерабатывать максимум 1-кратное количество.

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

Салат «Столичный»

(на 2 человек)

- 150 г мортаделлы
- 3 вареные картофелины
- 2 соленых или маринованных огурца
- 1 вареная морковь
- 75 г горошка, мелкого
- соль и перец

Салатная заправка

- 1/4 стаканчика сметаны
- 1/4 баночки майонеза

Приготовление

- Установить **насадку для нарезки кубиками** и приготовить многофункциональную принадлежность к использованию.
- Вареный, но уже охлажденный картофель, морковь, мортаделлу и огурцы нарезать кубиками на максимальной скорости.
- Все нарезанные кубиками ингредиенты сложить в миску для салата и смешать с горошком.
- Посолить и поперчить по вкусу.
- Заправить сметаной и майонезом.

Обзор чистки

Отдельные детали чистятся согласно таблице.

→ Рис. **48**

الأمان

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
 - مع خلاط يدوي MSM6M, MSM4B....
 - للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ توخّى الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تُمسك ولائح التفتيت أو شبكة 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 ومُثبتة.

تجنّب الأضرار المادية

- ◀ تجنّب غمر وحدة التروس في سوائل ولا تقم بتنظيفها تحت ماء الصنبور 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 في وعاء الملحق متعدد الوظائف.
- ◀ تُبثّ الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على الملحق.

عرض عام

– الشكل 1

A ملحق متعدد الوظائف

1 حاوية

¹ على حسب الطراز

2 السكين متنوعة الاستخدامات

3 قاعدة مجموعة التروس للملحق متعدد الوظائف

4 الكباس

5 كلاب العجين¹

6 قرص حامل لولائح التقطيع

7 وليجة تقطيع – خشن¹

8 وليجة تقطيع – ناعم¹

9 وليجة بشر¹

10 وليجة فرك¹

11 حامل أساسي

12 شبكة تقطيع – صغير (9 ملليمتر)¹

13 شبكة تقطيع – كبير (13 ملليمتر)¹

14 قرص سكين

15 منظم شبكة التقطيع

¹ على حسب الطراز

القرص الحامل ذو ولائح التقطيع

القرص الحامل ذو ولائح التقطيع مناسب لقطع وبشر وتقسير المواد الغذائية، من قبيل الفاكهة والخضروات والجبن.

نظرة عامة على ولائح التقطيع

ولبجة تقطيع - خبش	لغرض تقطيع الخيار والجزر والبطاطس
ولبجة تقطيع - ناعم	لغرض تقطيع الخيار والبطاطس والبنجر الأحمر والقرع
ولبجة بشر	لغرض بشر التفاح والجزر والجبن
ولبجة فرك	لتقسير البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، وفتائر البطاطا (البطاطس)؛ والفواكه والخضراوات لأنواع السلطات

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

استخدام القرص الحامل ذي ولائح التقطيع

← الشكل 13 - 28

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

قطاعة المكعبات

قطاعة المكعبات مناسبة لتقطيع مواد غذائية على شكل مكعبات، على سبيل المثال مكونات السلطات والأحذية والأطعمة الحلوة.

- الخضراوات، على سبيل المثال الجزر والبطاطس والخيار والطماطم والفلفل الحلو والبصل والبنجر الأحمر
- الفواكه، على سبيل المثال الموز، والتفاح، والكمثرى، والفراولة، والشمام، والكيوي البيض
- الجبن، على سبيل المثال جودا، إمنتال
- لحوم السجق اللينة، على سبيل المثال المورتاديللا

ملاحظة: إذا لم يكن أحد المُكوّنات موجودًا 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 الخضاريف 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 يدك في منفذ التعبئة.
	غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.
	يُحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماءً جارٍ.
	رُكّب قاعدة مجموعة التروس على الحاوية وأحكم غلقها.
	رُكّب الحامل الأساسي في قاعدة مجموعة التروس وأحكم غلقه.

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 مناسب لعجن كميات عجين صغيرة.

استخدام السكين متنوعة الاستخدامات أو كلاب العجين

← الشكل 2 - 12

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

ملاحظات

- لا تعالج جبناً ناعماً جداً أو صلّباً جداً، مثل الموتراريلاً أو جبن فيتا أو البارميزان.
- لا تعالج خضاراً وفاكهةً ناضجةً للغاية، وإلا فقد تتسرب عصارتها.
- اترك المواد الغذائية المطهورة حتى تبرد في الثلاجة قبل التقطيع.
- توصية من أجل نتائج مثالية:
- عالج المواد الغذائية الأكثر ليئاً باستخدام شبكة التقطيع الكبيرة، مثل الفراولة والبطاطس المطبوخة والبيض.

استخدام قطاعة المكعبات

← الشكل 29 - 45

ملاحظة: قبل أن تصل المواد الغذائية المُحضّرة إلى الجانب السفلي من قطاعة المكعبات، أوقف المعالجة وأفرغ الحاوية.

أمثلة تطبيقية

التزم بالضرورة بالكميات القصوى ومدد الإعداد المنصوص عليها في الجداول.

ملحق متعدد الوظائف

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

← الشكل 46

← الشكل 47

وصفات مقترحة**عجين الخبز**

- 250 ج طحين
- 140 مل ماء
- 7 ج سكر
- 7 ج زبد اصطناعي (مارغرين)
- 0.5 ج خميرة
- 4 ج ملح

التحضير

رُكّب **كلاب العجين** وجهّز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.

- أضف جميع المكونات باستثناء الماء في الوعاء.
- اخلط المُكوّنات باستخدام السرعة القصوى.
- أضف الماء من خلال فتحة إضافة المُكوّنات بعد بضعة ثوانٍ.
- عالج كل المُكوّنات باستخدام السرعة القصوى.
- وقت التشغيل الأقصى: 1.5 دقائق
- عالج ضعف الكمية في الوقت نفسه بحدٍ أقصى.

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

سلطة ستولشني "Stolichny"

(مقدار لعدد 2 شخص)

- 150 ج مورتاديلاً
- 3 ثمرات بطاطس (بطاطا) مسلوقة
- 2 حبة خيار مملع أو مخلل
- 1 حبة جزر مسلوق
- 75 ج بازلاء، صغيرة الحجم
- ملح وفلفل
- الصلصة

■ 4/1 علبّة قشدة رائبة

■ 4/1 كوب مايونيز

التحضير

- رُكّب **قطاعة المكعبات** وجهّز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- قطع البطاطس المسلوقة المُبرّدة بالفعل، والجزر والمورتاديلاً والخيار إلى مكعبات باستخدام السرعة القصوى.
- اخلط كل المُكوّنات المُقطّعة إلى مكعبات مع البازلاء في وعاء سلطة.
- أضف الملح والفلفل حسب الرغبة.
- قدّم السلطة مع القشدة الرائبة والمايونيز.

نظرة عامة على التنظيف

نظّف الأجزاء المفردة، كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 48



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
www.bosch-home.com

A Bosch Company



8001251295 (020913)

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

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