

**BOSCH**

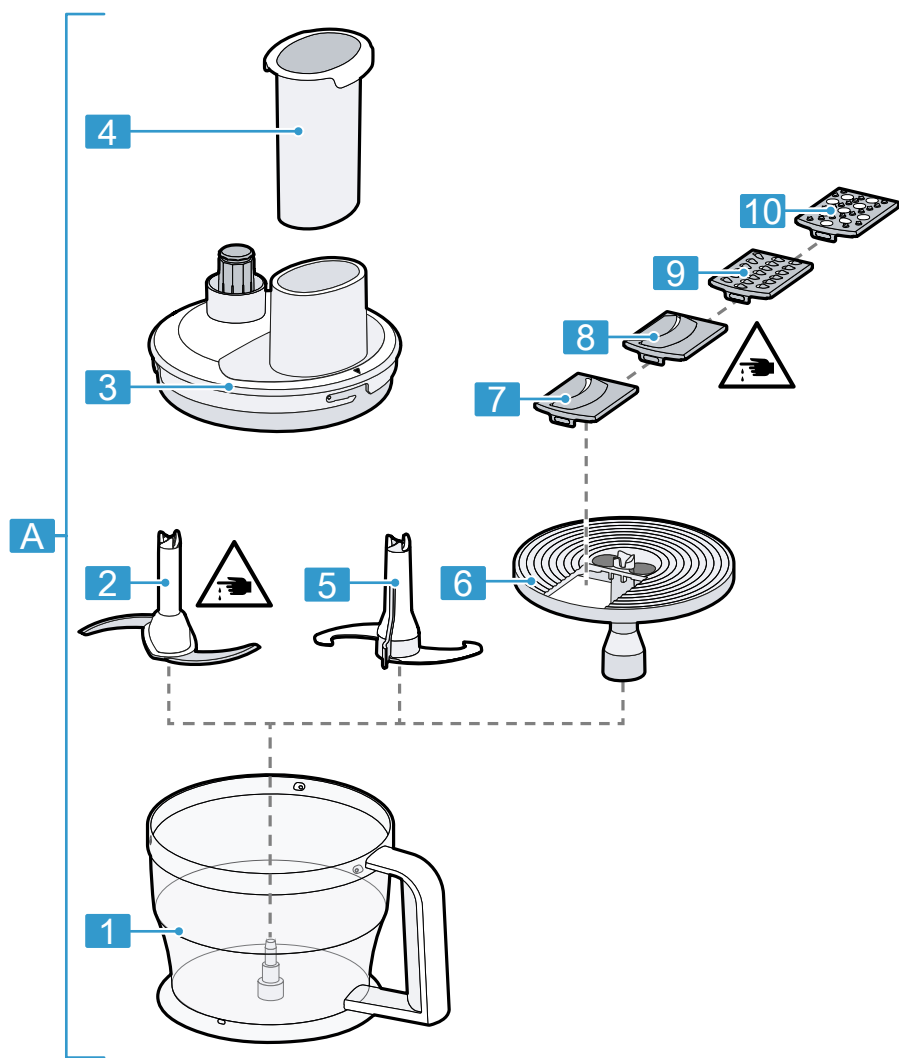
Register your
new appliance
now at MyBosch and
enjoy benefits free of
charge:
[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)

ErgoMaster Serie 4 / Serie 6

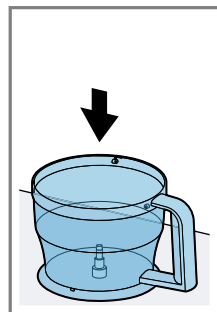
MSM4...**MSM6M...**

[de]	Gebrauchsanleitung	Zubehör	8
[en]	Information for Use	Accessories	9
[fr]	Manuel d'utilisation	Accessoires	11
[it]	Manuale utente	Accessori	13
[nl]	Gebruikershandleiding	Accessoires	15
[da]	Betjeningsvejledning	Tilbehør	17
[no]	Bruksanvisning	Tilbehør	19
[sv]	Bruksanvisning	Tillbehör	20
[fi]	Käyttöohje	Varusteet	22
[es]	Manual de usuario	Accesorios	24
[pt]	Manual do utilizador	Acessórios	26
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη	Εξαρτήματα	28
[tr]	Kullanım kılavuzu	tr-TR	30
[pl]	Instrukcja obsługi	Akcesoria	32
[uk]	Керівництво з експлуатації	Приладдя	34
[ru]	Руководство пользователя	Принадлежности	35
[ar]	دليل المستخدم	الكمايات	38

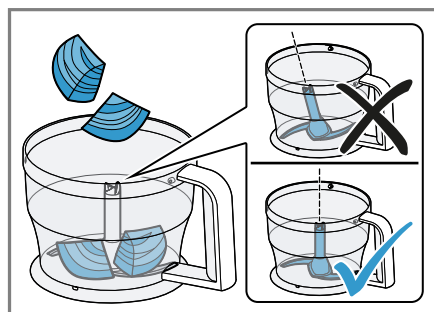
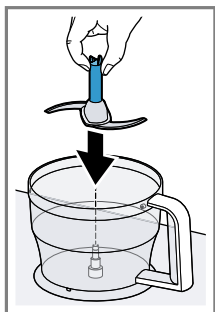




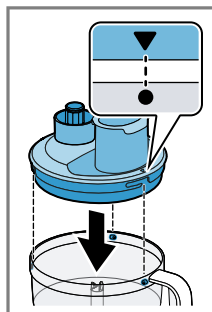
1



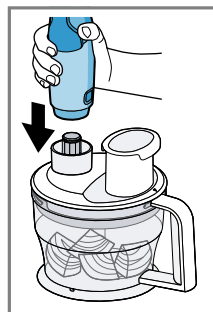
2



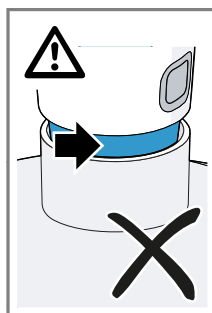
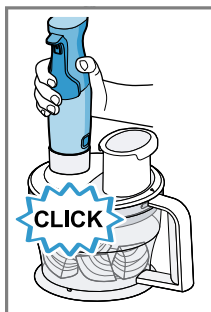
3



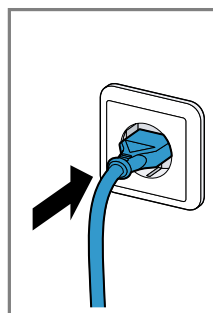
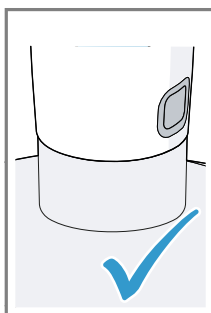
4



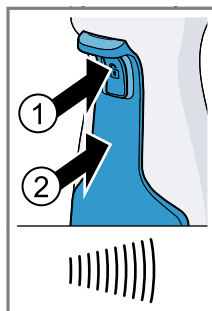
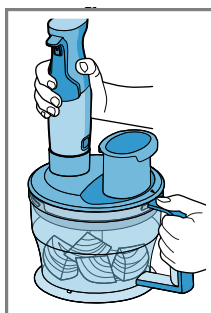
5



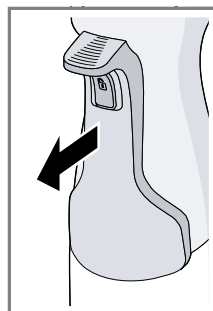
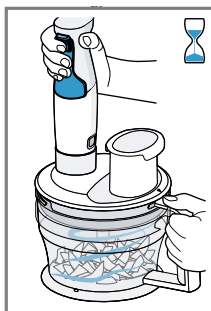
6



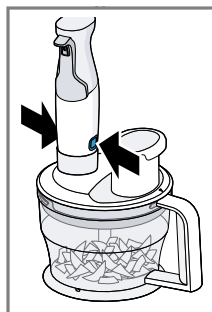
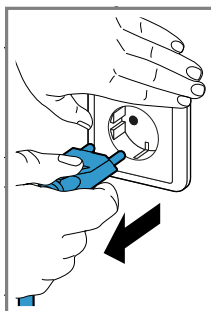
7



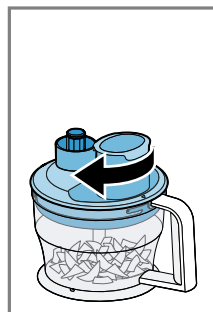
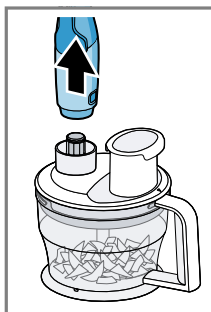
8



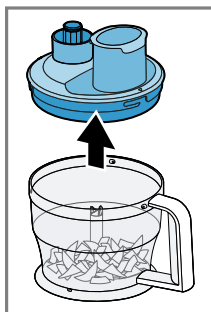
9

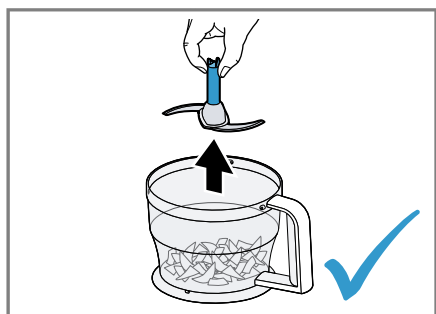


10

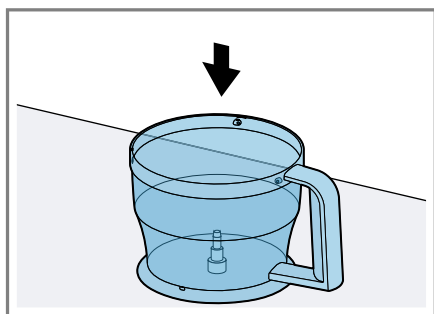


11

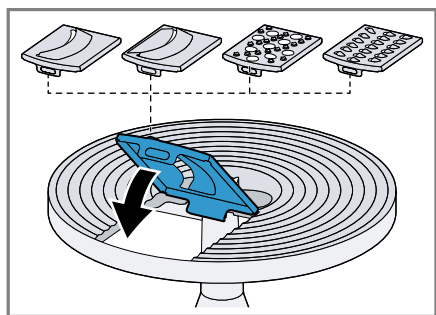




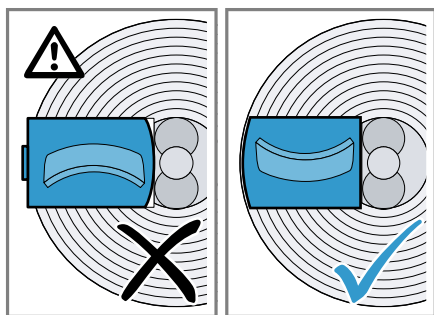
12



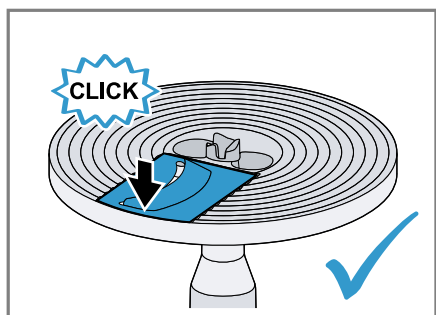
13



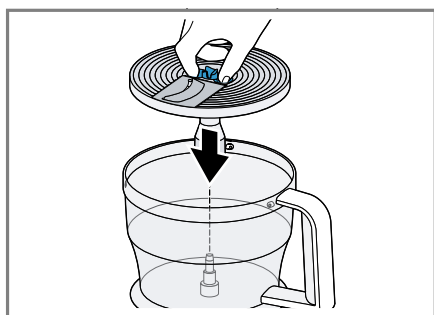
14



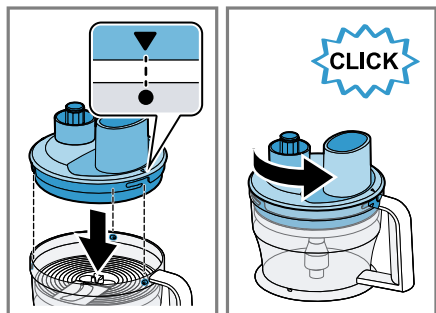
15



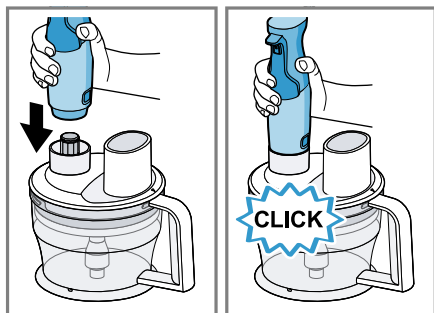
16



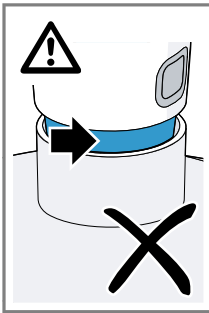
17



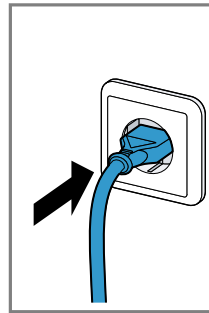
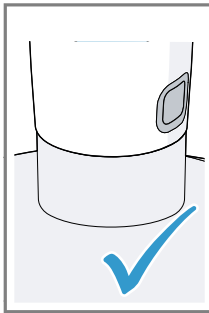
18



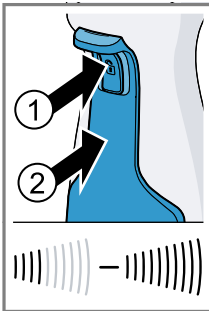
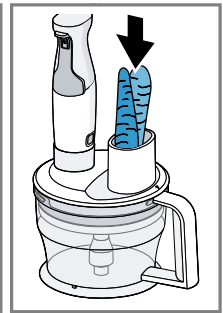
19



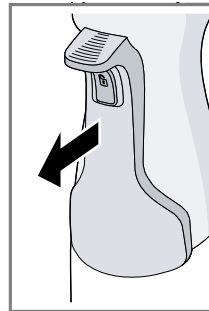
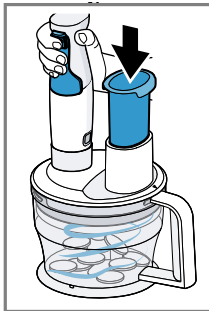
20



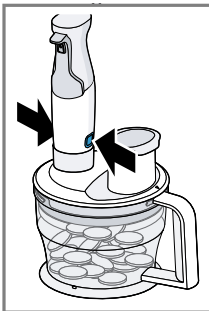
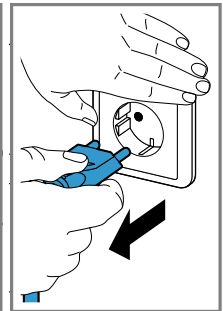
21



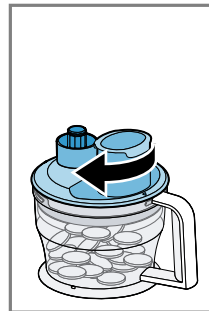
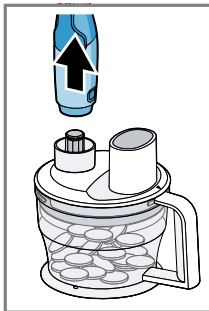
22



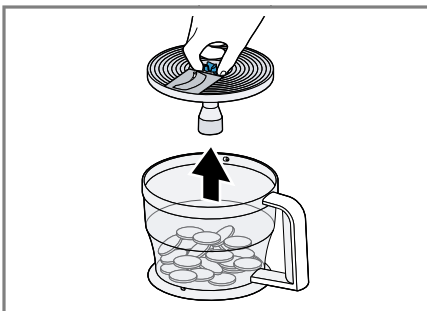
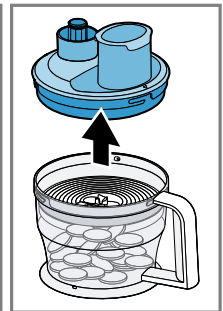
23



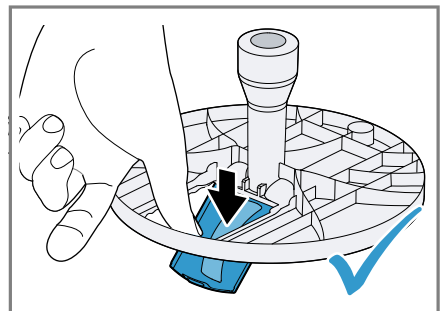
24



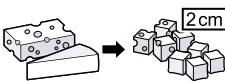
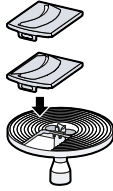
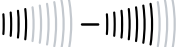
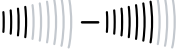
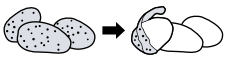
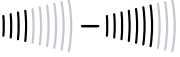
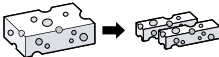
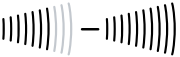
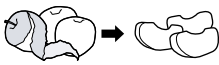
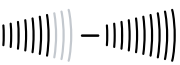
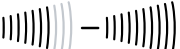
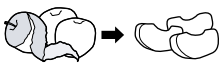
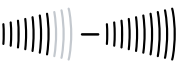
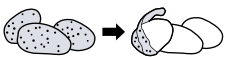
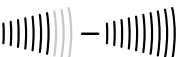
25

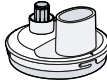


26



27

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

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

Sicherheit

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

Verwenden Sie das Zubehör nur:

- mit einem Stabmixer MSM4..., 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 nur am Rand anfassen.
- ▶ Nicht in den Einfüllschacht fassen.
- ▶ Nur den Stopfer verwenden, um Lebensmittel 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.
- ▶ Beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten in die Küchenmaschine vorsichtig sein, da heißer Dampf austreten kann.
- ▶ Beim Verarbeiten von heißen Lebensmitteln vorsichtig sein.

Sachschäden vermeiden

- ▶ Nie den Getriebeaufsatz in Flüssigkeiten tauchen und nie 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. 1

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

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.

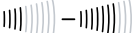
Hinweise

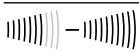
- Harte Bestandteile von Lebensmitteln vor der Verarbeitung entfernen, z. B. Knorpel, Knochen, Sehnen oder Kerne von Steinobst.
- Das Multifunktionszubehör ist nicht geeignet zum Zerkleinern von sehr harten Lebensmitteln, z. B. Kaffeebohnen, Muskatnüssen, Rettich oder gefrorenen Lebensmitteln.

Symbole

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

Geschwindigkeitsempfehlungen

	Schneid-Einsätze
---	------------------

	Raspel- und Reibe-Einsatz
	Universalmesser/Knethaken

Universalmesser/Knethaken

Das Universalmesser ist geeignet zum Zerkleinern von Lebensmitteln, z. B. Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Knoblauch, Obst, Gemüse, 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 Kuppelung auf der Unterseite des Aufsatzes leicht drehen und erneut versuchen.

Brotteig

Zutaten

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

Zubereitung

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

Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

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: Nicht zulässig zum Reiben von Karotten.

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

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

Trägerscheibe mit Zerkleinerungseinsätzen verwenden

→ Abb. **13** - **27**

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

Kartoffelplätzchen

Zutaten

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

Zubereitung

- Den **Reibe-Einsatz** in die Trägerscheibe einsetzen und das Multifunktionszubehör für die Verarbeitung vorbereiten.
- Die Kartoffeln schälen und reiben.
- Die geriebenen Kartoffeln, Ei, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen.
- Falls die Masse zu flüssig ist, noch etwas Mehl zugeben.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, jeweils einen großen Löffel der Masse hineingeben und zu Plätzchen formen. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Anwendungsbeispiele

Die Angaben und Werte in der Tabelle beachten. Lassen Sie das Gerät nach jedem Betriebszyklus auf Raumtemperatur abkühlen.

→ Abb. **28**

Reinigungsübersicht

Reinigen Sie nach dem Gebrauch sofort alle Teile, damit die Rückstände nicht antrocknen.

Die einzelnen Teile reinigen, wie in der Tabelle angegeben.

→ Abb. **29**

Safety

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

Only use the accessories:

- with a hand blender MSM4..., MSM6M....
- for applications described in these instructions.

en

- ▶ 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 by the rim.
- ▶ Do not reach into the filling shaft.
- ▶ Only use the pusher to push down food.
- ▶ 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.
- ▶ Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the container due to a sudden steaming.
- ▶ Be careful when processing hot food.

Avoiding material damage

- ▶ Never immerse the gear attachment in liquids and do not clean 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 multifunction 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

¹ Depending on the model

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

Multifunctional accessory

The multifunctional accessory is suitable for kneading, cutting and shredding food.

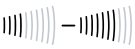
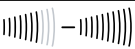
Notes

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

Symbols

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

Recommended speeds

	Slicing inserts
	Shredding and grating insert
	Universal blade/kneading hook

Universal blade/kneading hook

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

Using the universal blade or kneading hook

→ Fig. 2 - 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.

Bread dough

Ingredients

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

Preparation

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

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

Carrier disc with cutter inserts

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

Overview of cutter inserts

Slicing insert – coarse	For slicing cucumbers, carrots, potatoes
Slicing insert – fine	For slicing cucumbers, carrots, beetroot, courgettes
Shredding insert	For shredding apples, carrots, cheese
Grating insert	For grating potatoes for dumplings and potato pancakes and fruit and vegetables for salads
Note: Must not be used for grating carrots.	

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

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

Using the carrier disc with cutter inserts

→ Fig. 13 – 27

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

Potato patties

Ingredients

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

Preparation

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

Application examples

Observe the information and values in the table. After each operating cycle let the appliance cool down to room temperature.

→ Fig. 28

Overview of cleaning

Clean all parts immediately after use so that residues do not dry on.

Clean the individual parts as indicated in the table.

→ Fig. 29

Sécurité

fr

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

Utilisez uniquement l'accessoire :

- avec un mixeur plongeant MSM4..., 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 saisir les inserts à broyer que par leurs bords.
- ▶ Ne pas introduire les doigts dans l'ouverture d'ajout.
- ▶ Utiliser uniquement le pilon poussoir pour rajouter des aliments.
- ▶ Mettre en place et retirer l'accessoire uniquement après immobilisation de l'entraînement et débrayement 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.
- ▶ Prudence au moment de verser des liquides très chauds dans le robot culinaire car de la vapeur brûlante peut s'en échapper.
- ▶ Faire preuve de prudence lors de la transformation d'aliments chauds.

Prévenir les dégâts matériels

- ▶ Ne jamais plonger le couvercle démultiplicateur dans des liquides ou le nettoyer 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	Crochet pétrisseur ¹
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

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

Recommandations de vitesse

	Inserts à découper
	Insert à émincer et à râper
	Lame universelle/crochet pétrisseur

Lame universelle/crochet pétrisseur

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

Utiliser la lame universelle ou le crochet pétrisseur

→ Fig. 2 - 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.

Pâte à pain

Ingrédients

- 200 g de farine
- 120 ml d'eau
- 7 g de sucre
- 7 g de margarine
- 0,5 g de levure
- 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 : 45 secondes
- Travailler simultanément au maximum 1 fois le volume.

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

Disque-support avec inserts à broyer

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

Aperçu des inserts à broyer

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

Remarque : Ne convient pas pour râper les carottes.

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

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

Utiliser le disque-support avec inserts à broyer

→ Fig. 13 - 27

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

Galettes de pomme de terre

Ingédients

- 500 g de pommes de terre
- 1 gros œuf
- 3 c. à s. de farine
- Saler et poivrer selon vos goûts

Préparation

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

Exemples d'utilisations

Respecter les indications et valeurs figurant dans le tableau.

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

→ Fig. 28

Guide de nettoyage

Après utilisation, nettoyer immédiatement toutes les pièces afin d'éviter que les résidus ne sèchent.

Nettoyer les différents composants comme indiqué dans le tableau.

→ Fig. 29

Sicurezza

it

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

Utilizzare l'accessorio soltanto:

- con un mixer ad immersione MSM4..., 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 solo dal bordo.
- ▶ Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
- ▶ Per spingere gli alimenti 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.
- ▶ Prestare attenzione nel versare liquidi molto caldi nel robot da cucina, in quanto può fuoriuscire vapore bollente.

- Prestare attenzione durante la lavorazione di alimenti caldi.

Prevenzione di danni materiali

- Non immergere mai il coperchio con innesto per corpo motore in liquidi e non lavarlo mai 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	Inserito per affettare – grosso ¹
8	Inserito per affettare – fine ¹
9	Inserito grattugia ¹
10	Inserito per grattare ¹

¹ A seconda del modello

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

Accessorio multifunzione

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

Note

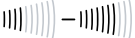
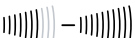
- Rimuovere le parti dure degli alimenti prima della lavorazione, ad es. cartilagini, ossa, tendini o noccioli della frutta.
- L'accessorio multifunzione non è adatto per sminuzzare alimenti molto duri, ad es. chicchi di caffè, noce moscata, rafano o alimenti surgelati.

Simboli

Simbolo	Descrizione
	Non introdurre le mani nel pozzetto di riempimento.
	Non adatto al lavaggio in lavastoviglie.
	Non immergere in liquidi e non mettere sotto l'acqua corrente.

Simbolo	Descrizione
	Marcatura sul coperchio con innesto per corpo motore. Per l'applicazione sul contenitore, allineare la marcatura a un punto di fissaggio.

Consigli relativi alla velocità

	Inserti per affettare
	Inserto grattugia e per grattare
	Lama universale/gancio impastatore

Lama universale/gancio impastatore

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

Utilizzo della lama universale o del gancio impastatore

→ Fig. 2 - 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.

Pasta per il pane

Ingredienti

- 200 g di farina
- 120 ml di acqua
- 7 g 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: 45 secondi
- Lavorare contemporaneamente max 1 volta la quantità.

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

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, zucchini
Inserto grattugia	Per grattugiare mele, carote, formaggio
Inserto per grattare	Per grattugiare patate per canederli e frittelle di patate, frutta e verdura per insalate
Nota: Non utilizzabile per grattare le carote.	

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

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

Utilizzo del disco portante con i dischi taglierina

→ Fig. 13 - 27

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

Frittelle di patate

Ingredienti

- 500 g di patate

- 1 uovo grande
- 3 cucchiaini di farina
- sale, pepe secondo i gusti

Preparazione

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

Esempi d'impiego

Rispettare le indicazioni e i dati nella tabella.

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

→ Fig. 28

Panoramica per la pulizia

Pulire tutti i componenti subito dopo l'uso per prevenire l'essiccamento dei residui.

Pulire i singoli componenti come indicato nella tabella.

→ Fig. 29

Veiligheid

nl

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

Gebruik het toebehoren alleen:

- met een staafmixer MSM4..., 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 uitsluitend aan de rand vastpakken.
- ▶ Niet in de vulschacht grijpen.
- ▶ Alleen de stopper gebruiken om levensmiddelen toe te voegen.
- ▶ Het toebehoren alleen bij stilstand van de aandrijving en uit het stopcontact verwijderen de stekker aanbrengen en verwijderen.
- ▶ Het toebehoren alleen in compleet gemonteerde toestand gebruiken.
- ▶ Het multifunctionele toebehoren nooit zonder aangebracht en vastgedraaid aandrijvingsopzetstuk gebruiken.
- ▶ Wees voorzichtig als u hete vloeistoffen in de keukenmachine giet, omdat er hete stoom uit kan komen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwerken van hete levensmiddelen.

Materiële schade voorkomen

- ▶ Het aandrijfhelpstuk nooit in vloeistoffen dompelen en nooit 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
9	Grofrasp-inzetstuk ¹
10	Fijnrasp-inzetstuk ¹

¹ Afhankelijk van het model

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

Multifunctioneel toebehoren

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

Opmerkingen

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

Symbolen

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

Snelheidsadviezen

	Snij-inzetstukken
	Grof- en fijnrasp-inzetstuk
	Universeel mes/kneedhaak

Universeel mes/kneedhaak

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

De kneedhaak is geschikt voor het kneden van kleine hoeveelheden deeg.

Universeel mes of kneedhaak gebruiken

→ Fig. 2 - 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.

Brooddeeg

Ingrediënten

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

Bereiding

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

Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

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: Niet geschikt voor het raspen van wortelen.

Opmerking: De fijnmaak-inzetstukken zijn niet geschikt voor het fijnmaken van zeer harde levensmiddelen, bijv. Parmezaanse kaas of chocolade. De fijnmaak-inzetstukken zijn slechts beperkt geschikt voor het fijnmaken van vezelige levensmiddelen, bijv. prei, selderij of rabarber.

Draagschijf met fijnmaak-inzetstukken gebruiken

→ Fig. 13 - 27

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

Aardappelkoekjes

Ingrediënten

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

Bereiding

- Het **fijnrasp-inzetstuk** in de draagschijf aanbrengen en het multifunctionele toebehoren voorbereiden voor de verwerking.
- De aardappels schillen en raspen.
- De geraspte aardappels, ei, bloem, zout en peper door elkaar mengen.
- Als het mengsel te vloeibaar is, nog wat bloem toevoegen.

- Olie in een pan verhitten, telkens een grote lepelvol van het mengsel in de pan leggen en tot koekjes vormen. Aan beide kanten goudbruin bakken.

Toepassingsvoorbeelden

De gegevens en waarden in de tabel in acht nemen. Laat het apparaat na elke gebruikscyclus tot kamertemperatuur afkoelen.

→ Fig. 28

Reinigingsoverzicht

Reinig direct na gebruik alle onderdelen reinigen om het vastkoeken van resten te voorkomen.

De afzonderlijke onderdelen reinigen zoals in de tabel is aangegeven.

→ Fig. 29

Sikkerhed

da

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

Brug kun tilbehøret:

- med en stavblender MSM4..., 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 på randen.
- ▶ Stik ikke fingrene ind i påfyldningsskakt.
- ▶ Brug kun stopperen for at skubbe fødevarer 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.
- ▶ Vær forsigtig, når der fyldes varme væsker i køkkenmaskinen, da der kan komme varm damp ud.
- ▶ Vær forsigtig ved forarbejdning af varme fødevarer.

Forhindring af materielle skader

- ▶ Dyp aldrig drevpåsatsen i væske, og rengør den aldrig i opvaskemaskinen.
- ▶ Beholderen for multifunktionstilbehør må ikke anvendes i mikrobølgeovnen eller i ovnen.
- ▶ Stik ikke genstande i beholderen eller i påfyldningsskakt, f.eks. grydeskeer eller knive.
- ▶ Udøv ikke noget stort tryk på stopperen.
- ▶ Anvend aldrig blenderfoden i beholderen for multifunktionstilbehør.
- ▶ Motorenheden skal gå hørbart og fuldstændigt i indgreb i tilbehøret.

Oversigt

→ Fig. 1

A	Multifunktionstilbehør
1	Beholder
2	Universalkniv

3	Drevpåsats til multifunktionstilbehør
4	Stopper
5	Ælteskrog ¹
6	Holdeskive til finhakningsindsatser
7	Skæreindsats – grov ¹
8	Skæreindsats – fin ¹
9	Raspeindsats ¹
10	Riveindsats ¹

¹ Afhængigt af model

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

Multifunktionstilbehør

Multifunktionstilbehøret er egnet til at ælte, skære og raspe fødevarer.

Bemærkninger

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

Symboler

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

Hastighedsanbefalinger

	Skæreindsatser
	Raspe- og riveindsatser
	Universalkniv/æltekrog

Universalkniv/æltekrog

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

Brøddej

Ingredienser

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

Tilberedning

- Sæt **æltekroge** 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: 45 sekunder
- Forarbejd maksimalt 1 mængde på en gang.

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.

Holdeskive med finhakningsindsatser

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

Översigt 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: Ikke tilladt til rivning af gulerødder.

Bemærk: Finhakningsindsatserne er ikke egnet til at småhakke meget hårde fødevarer, f.eks. parmesanost eller chokolade.

Finhakningsindsatserne er kun til dels egnet til at småhakke fiberholdige fødevarer, f.eks. pore, selleri eller rabarber.

Anvendelse af holdeskive med finhakningsindsatser

→ Fig. 13 - 27

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

Små kartoffelpandekager

Ingredienser

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

Tilberedning

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

Eksempler på brug

Vær opmærksom på angivelserne og værdierne i tabellen.

Lad apparatet køle af til stuetemperatur efter hver anvendelsescyklus.

→ Fig. 28

Rengøringsoversigt

Rengør straks alle dele efter brug, så resterne ikke tørrer fast.

Rengør de enkelte dele som anført i tabellen.

→ Fig. 29

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

Bruk kun tilbehøret:

- med en stavmikser MSM4..., 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 bare i kanten på kutteinnsatsene.
- ▶ Ikke grip inn i påfyllingssjakten.
- ▶ Bruk kun støteren for å skyve inn matvarene.
- ▶ Tilbehøret må kun settes på og tas av når drevet og det frakoblede apparatet står stille.
- ▶ Tilbehøret må kun brukes i komplett montert tilstand.
- ▶ Multifunksjonstilbehøret må aldri brukes uten at drevpåsatsen er satt på og skrudd fast.
- ▶ Vær forsiktig når du fyller varme væsker på kjøkkenmaskinen, da det kan slippes ut damp.
- ▶ Vær forsiktig når du arbeider med varme matvarer.

Unngå materielle skader

- ▶ Drevpåsatsen må aldri senkes ned i væske og aldri 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 inn-grep med tilbehøret.

Oversikt

→ Fig. 1

A	Multifunksjonstilbehør
1	Beholder
2	Universalkniv
3	Drevpåsats for multifunksjonstilbehøret
4	Støter
5	Eltekrok ¹
6	Holderskive for kutteinnsatser
7	Skjæreinnats – grov ¹
8	Skjæreinnats – fin ¹
9	Raspe-innsats ¹
10	Rivjerninnsats ¹

¹ Avhengig av modell

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

Multifunksjonstilbehør

Multifunksjonstilbehøret er egnet for elting, skjæring og rasping av matvarer.

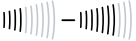
Merknader

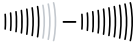
- Fjern harde deler av matvarene før bearbeidningen, f.eks. brusk, bein, sener eller kjerner fra steinfrukt.
- Multifunksjonstilbehøret er ikke egnet til kutting av svært harde matvarer, f.eks. kaffebønner, muskatnøtt, harde rotgrønnsaker eller frosne matvarer.

Symboler

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

Anbefalte hastigheter

	Skjæreinnats
---	--------------

	Raspe- og riveinnsats	Rasp-innsats	Til rasping av epler, gulerøtter, ost
	Universalkniv/eltekrok	Rivjern-innsats	Til å rive poteter for kumle, potetkaker samt frukt og grønnsaker til salater

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.

Brøddeig

Ingredienser

- 200 g mel
- 120 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 innkoplingstid: 45 sekunder
- Bearbeid maks. enkel mengde samtidig.

La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

Holdeskive med kutteinnsatser

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

Oversikt over kutteinnsatsene

Skjæreinn-sats – grov	Til skjæring av agurk, gulrot, potet
Skjæreinn-sats – fin	Til skjæring av agurk, gulrot, rødbeter, squash

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 - 27

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

Potetkaker

Ingredienser

- 500 g poteter
- 1 stort egg
- 3 ss mel
- Smak til med salt og pepper

Tilberedning

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

Eksempler på bruk

Overhold opplysningene og verdiene i tabellen. La apparatet avkjøles til romtemperatur etter hver driftssyklus.

→ Fig. 28

Oversikt over rengjøring

Rengjør alle deler rett etter bruk for å hindre at rester tørker inn.

Rengjør enkeltdele som angitt i tabellen.

→ Fig. 29

S kerhet

- L s igenom anvisningen noga.
- F lj bruksanvisningen f r motordelen.

Använd tillbeh ren enbart:

- med en stavmixer MSM4..., MSM6M....
- f r till mpningar som beskrivs i den h r anvisningen.

- Vidr r aldrig klingorna med bara h nder.
- Var försiktig når du hanterar vassa knivar, n r du t mmer kärlet och vid reng ring.
- Vidrör aldrig de vassa knivarna och kanterna med bara händer.
- Fatta finf rdelningsinsatserna bara i kanten.

SV

- ▶ Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.
- ▶ Använd endast påmataren för att trycka in livsmedel.
- ▶ 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.
- ▶ Var försiktig när du fyller på varma vätskor i köksmaskinen eftersom het ånga kan strömma ut.
- ▶ Var försiktig vid bearbetning av varma matvaror.

Undvika sakskador

- ▶ Sänk aldrig ned aldrig drivningstillsatsen i vätska 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
3	Drivningstillsats för multifunktionstillbehör
4	Påmatare
5	Degkrok ¹
6	Hållarskiva för finfördelningsinsatser
7	Skärinsats – grov ¹
8	Skärinsats – fin ¹
9	Strimlingsinsats ¹
10	Rivinsats ¹

¹ Beroende på modell

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

Multifunktionstillbehör

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

Noteringar

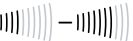
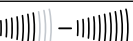
- Ta bort hårda beståndsdelar, t.ex. brosk, ben, sebor eller stenfruktkärnor, från matvarorna före bearbetningen.
- Multifunktionstillbehöret är inte lämpligt för finfördelning av mycket hårda matvaror, t.ex. kaffeböror, muskotnötter, rättika eller djupfrysta matvaror.

Symboler

Symbol	Beskrivning
	Stoppa inte ned handen i påfyllningsröret.

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

Hastighetsrekommendationer

	Skärinsatser
	Strimlings- och rivinsats
	Universalkniv/degkrok

Universalkniv/Degkrok

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

Användning av universalkniven eller degkroken

→ Fig. 2, 12

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

Brödde

Ingredienser

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

Tillagning

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

Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

Hållarskiva med finfördelningsinsatser

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

Översikt över finfördelningsinsatserna

Skärinsats – grov	För skärning av gurka, morötter, potatis
Skärinsats – fin	För skärning av gurka, morötter, rödbetor, zucchini
Strimlingsinsats	För strimling av äpplen, morötter, ost
Rivinsats	För rivning av potatisk till klimp och potatisbullar; frukt och grönsaker till sallader
Notering: Inte tillåten för rivning av morötter.	

Notering: 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 - 27

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

Potatisplättar

Ingredienser

- 500 g potatis
- 1 stort äg
- 3 msk mjöl
- Salt och peppar efter behag

Tillagning

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

Användningsexempel

Beakta uppgifterna och värdena i tabellen.

Låt apparaten svalna till rumstemperatur efter varje driftcykel.

→ Fig. 28

Rengöringsöversikt

Rengör alla delar direkt efter användningen så att inga rester torkar in.

Rengör de olika delarna enligt anvisningarna i tabellen.

→ Fig. 29

Turvallisuus

- Lue tämä ohje huolellisesti.
- Noudata peruslaitteen käyttöohjetta.

Käytä varustetta vain:

- sauvasekoittimella MSM4..., 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 reunoihin.
- ▶ Älä laita sormia täyttöaukkoon.
- ▶ Kun lisäät elintarvikkeita, käytä aina vain syöttöpaininta.
- ▶ Irrota ja kiinnitä varuste vain, kun käyttöliitäntä on pysähtynyt ja laite irrotettu pistoraslasta.
- ▶ Käytä varustetta vain, kun sen kaikki osat ovat paikoilleen kiinnitettyinä.
- ▶ Älä koskaan käytä monitoimivarustetta ilman paikoilleen asetettua ja kiinnitettyä vaihteisto-osaa.
- ▶ Ole varovainen, kun lisäät kuumia nesteitä yleiskoneeseen, sillä laitteesta saattaa tulla kuumaa höyryä.
- ▶ Ole varovainen, kun käsittelet kuumia elintarvikkeita.

fi

Esinevahinkojen välttäminen

- ▶ Älä koskaan upota vaihteisto-osaa veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese sitä astianpesukoneessa.
- ▶ Älä käytä monitoimivaruksen kulhoa mikroaaltouunissa tai tavallisessa uunissa.
- ▶ Älä työnnä mitään esineitä astiaan tai täyttöaukkoon, esim. lusikkaa, veistä.
- ▶ Syöttöpaininta ei saa painaa liian voimallisesti.
- ▶ Älä käytä sekoitusvarusta monitoimivaruksen kulhossa.
- ▶ Lukitse peruslaite kuuluvasti ja huolellisesti lisävarusteeseen.

Yleiskatsaus

→ Kuva 1

A	Monitoimivaruuste
1	Kulho
2	Yleisterä
3	Monitoimivaruksen vaihteisto-osa
4	Syöttöpainin
5	Taikinakoukku ¹
6	Hienonnusterien pidikelevy
7	Viipalointiterä – karkea ¹
8	Viipalointiterä – hieno ¹
9	Raastinterä ¹
10	Hienonnusterä ¹

¹ Mallista riippuen

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

Monitoimivaruuste

Monitoimivaruuste soveltuu elintarvikkeiden vaivaamiseen, viipalointiin ja raastamiseen.

Huomautukset

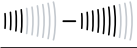
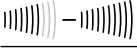
- Poista elintarvikkeista ennen hienontamistaovat osat kuten rustot, luut, jänteet tai hedelmien kivet.
- Monitoimivaruuste ei sovellu erittäin kovien elintarvikkeiden kuten kahvinpapujen, muskottipähkinöiden, retikan tai jäisten aineiden hienontamiseen.

Symbolit

Symboli	Kuvaus
	Älä laita sormia täyttöaukkoon.
	Ei sovellu astianpesukoneeseen.
	Älä upota veteen tai muihin nesteisiin äläkä pese juoksevan veden alla.

Symboli	Kuvaus
	Vaihteisto-osan merkintä. Kiinnitetään kulhoon; kohdista merkintä kiinnityskohtaan.

Nopeussuosituksukset

	Viipalointiterät
	Raastin- ja hienonnusterä
	Yleisterä/taikinakoukku

Yleisterä/taikinakoukku

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

Yleisterän tai taikinakoukun käyttö

→ Kuva 2 - 12

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

Leipätaikina

Ainekset

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

Valmistus

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

Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

Pidikelevy ja hienonnusterät

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

Hienonnusterien yhteenveto

Viipalointiterä – karkea	Kurkun, porkkanan, perunan viipalointia varten
Viipalointiterä – hieno	Kurkun, porkkanan, punajuuren, kesäkurpitsan viipalointia varten

Raastinterä	Omenoiden, porkkanoiden, juuston raastamiseen
Hienonnust erä	Perunoiden raastamiseen knöködeli- tai röstiperunataikinaan; hedelmien ja vihannesten raastamiseen salaattiin
	Huomautus: Ei sallittu porkkanoiden raastamiseen.

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

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

Pidikelevyn ja hienonnusterien käyttö

→ Kuva 13 - 27

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

Perunaletut

Ainekset

- 500 g perunoita
- 1 iso kananmuna

- 3 rkl jauhoja
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus

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

Käyttöesimerkkejä

Noudata taulukossa annettuja tietoja ja arvoja. Anna laitteen jäähtyä huoneenlämpöiseksi jokaisen käyttöjakson jälkeen.

→ Kuva 28

Puhdistusohjeet

Puhdista kaikki osat käytön jälkeen, jotta elintarvikkeiden jäänteet eivät kuivu niihin kiinni. Puhdista yksittäiset osat taulukon ohjeiden mukaan.

→ Kuva 29

Seguridad

es

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

Utilizar el accesorio solo:

- con una batidora MSM4..., 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 solo por el borde.
- ▶ No introducir las manos en la boca de llenado.
- ▶ Usar solo el empujador para introducir posteriormente los alimentos.
- ▶ 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.
- ▶ Tener cuidado al introducir líquidos calientes en el robot de cocina, ya que podría salir vapor caliente.
- ▶ Tener precaución al elaborar alimentos calientes.

Evitar daños materiales

- ▶ No sumergir nunca el accesorio de engranajes en líquidos ni lavarlo 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	Garfio amasador ¹
6	Disco porta-accesorios para los accesorios cortadores/picadores
7	Accesorio para cortar: grueso ¹
8	Accesorio para cortar: fino ¹
9	Accesorio para rallado fino ¹
10	Accesorio para rallado grueso ¹

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.

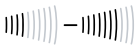
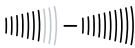
Notas

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

Velocidades recomendadas

	Accesorios para cortar
	Accesorio para rallado fino y grueso
	Cuchilla universal/garfio amasador

Cuchilla universal/garfio amasador

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

Utilizar la cuchilla universal o el garfio amasador

→ Fig. 2 - 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.

Masa para pan

Ingredientes

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

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: 45 segundos
- La cantidad indicada es la cantidad máxima que se puede procesar de una sola vez.

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

Disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores

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

Vista general de los accesorios cortadores/picadores

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

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

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

Utilizar el disco porta-accesorios con accesorios cortadores/picadores

→ Fig. 13 - 27

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

Panqueques de patatas

Ingredientes

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

Preparación

- Colocar el **accesorio para rallado grueso** en el disco porta-accesorios y preparar el accesorio multifunción para el procesamiento.
- Pelar las patatas y rallarlas.
- Mezclar las patatas ralladas, el huevo, la harina, la sal y la pimienta.

- Si la masa está demasiado aguada, agregar un poco más de harina.
- Calentar aceite en una sartén, agregar una cucharada grande de masa y formar un panqueque. Dorarlo por ambos lados.

Ejemplos prácticos

Tener en cuenta las indicaciones y los valores de la tabla.

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

→ Fig. 28

Vista general de la limpieza

Limpiar todas las piezas directamente después de utilizarlas para evitar que los restos se sequen en la superficie.

Limpiar todas las piezas como se indica en la tabla.

→ Fig. 29

Segurança

pt

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

Utilize o acessório apenas:

- com uma varinha MSM4..., 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 apenas pelo rebordo.
- ▶ Não tocar no canal de enchimento.
- ▶ Utilize apenas o calcador para adicionar alimentos.
- ▶ 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.
- ▶ Ter cuidado ao deitar líquidos quentes no robô de cozinha, pois pode sair vapor quente.
- ▶ Processar alimentos quentes com cuidado.

Evitar danos materiais

- ▶ Nunca mergulhar o suporte da engrenagem em líquidos nem o lavar 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

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.
	Marca no suporte da engrenagem. Para colocar no recipiente, alinhar a marca com um ponto de fixação.

Velocidades recomendadas

	Peças de encaixe para cortar
	Peça de encaixe para raspar e ralar
	Lâmina universal/vara para massas pesadas

Lâmina universal/vara para massas pesadas

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

Utilizar a lâmina universal ou a vara para massas pesadas

→ Fig. **2 - 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.

Massa de pão

Ingredientes

- 200 g de farinha
- 120 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: 45 segundos
- Processar no máximo 1 quantidade em simultâneo.

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

Disco de suporte com peças de encaixe para triturar

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

Vista geral das peças de encaixe para triturar

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

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

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

Usar o disco de suporte com peças de encaixe para triturar

→ Fig. **13 - 27**

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

Panquecas de batata

Ingredientes

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

Preparação

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

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

Exemplos de utilização

Observe as indicações e os valores da tabela.

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

→ Fig. 28

Vista geral da limpeza

Limpar imediatamente todas as peças após a utilização, para que os resíduos não sequem.

Limpe cada uma das peças, como indicado na tabela.

→ Fig. 29

⚠ Ασφάλεια

el

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Προσέξτε τις οδηγίες της βασικής συσκευής.

Χρησιμοποιείτε τα εξαρτήματα μόνο:

- με ένα μπλέντερ χειρός MSM4..., 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 μόνο από την άκρη.

▶ Μην πιάνετε μέσα στο στόμιο πλήρωσης.

▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το εξάρτημα ώθησης, για να ξανασπρώξετε τα τρόφιμα.

▶ 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 σφιχτά βιδωμένο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης.

▶ Προσοχή κατά την πλήρωση καυτών υγρών στην κουζίνομηχανή, επειδή μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός.

▶ Προσέχετε κατά την επεξεργασία ζεστών τροφίμων.

Αποφυγή των υλικών ζημιών

▶ Μη βυθίζετε ποτέ το επίθεμα μετάδοσης της κίνησης μέσα σε υγρά και μην το καθαρίζετε ποτέ 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 ασφαλίζει με τον χαρακτηριστικό ήχο και πλήρως στο εξάρτημα.

Επισκόπηση

→ Εικ. 1

A	Πολυλειτουργικό εξάρτημα
1	Δοχείο
2	Μαχαίρι γενικής χρήσης
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

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.

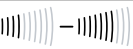
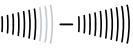
Σημειώσεις

- 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.
	Μην τα βυθίζετε σε υγρά ή μην τα κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
	Μαρκάρισμα στο επίθεμα μετάδοσης της κίνησης. Για την τοποθέτηση επάνω στο δοχείο, ευθυγραμμίστε το μαρκάρισμα σ' ένα σημείο στερέωσης.

Συστάσεις ταχύτητας

	Ένθετα εξαρτήματα κοπής
	Ένθετα ξυσίματος και τριψίματος
	Μαχαίρι γενικής χρήσης/Ζυμωτήρι

Μαχαίρι γενικής χρήσης/Ζυμωτήρι

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

Χρήση του 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 πτερυγιών στην κάτω πλευρά του επιθέματος και δοκιμάστε ξανά.

Ζύμη ψωμιού

Υλικά συνταγής

- 200 γρ. αλεύρι
- 120 ml νερό
- 7 γρ. ζάχαρη

- 7 γρ. μαργαρίνη
- 0,5 γρ. μαγιά
- 4 γρ. αλάτι

Παρασκευή

- Χρησιμοποιήστε το **ζυμωτήρι** και προετοιμάστε το πολυλειτουργικό εξάρτημα για την παρασκευή.
- Βάλτε όλα τα υλικά εκτός από το νερό στο δοχείο.
- Ανακατέψτε τα υλικά με 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: 45 δευτερόλεπτα
- Επεξεργαστείτε ταυτόχρονα το πολύ μία απλή ποσότητα.

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

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 σίματος
Ένθετο τριψίματος	Για το τρίψιμο από πατάτες για μπάλκια πατάτας και πατατοκεφτέδες, από φρούτα και λαχανικά για σαλάτες

Σημείωση: Δεν επιτρέπεται για το τρίψιμο από καρότα.

Σημείωση: Τα ένθετα τεμαχισμού δεν είναι κατάλληλα για τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφίμων, π.χ. τυρί παρμεζάνα ή σοκολάτα.

Τα ένθετα τεμαχισμού είναι μόνο εν μέρει κατάλληλα για την επεξεργασία ινωδών τροφίμων, π.χ. πράσα, σέλινο ή ραβέντι.

Χρήση δίσκου στήριξης με ένθετα τεμαχισμού

→ Εικ. 13 - 27

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

Μικρές τηγανίτες από τριμμένες πατάτες

Υλικά συνταγής

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

Παρασκευή

- Τοποθετήστε το **ένθετο τριψίματος** στον δίσκο στήριξης και προετοιμάστε το πολυλειτουργικό εξάρτημα για την επεξεργασία.
- Ξεφλουδίστε και τρίψτε τις πατάτες.
- Αναμείξτε τις τριμμένες πατάτες, το αυγό, το αλεύρι, το αλάτι και το πιπέρι.

- Σε περίπτωση που το μείγμα είναι πολύ υγρό, προσθέστε ακόμη λίγο αλεύρι.
- Ζεστάνετε λάδι σε ένα τηγάνι, βάλτε μέσα κάθε φορά από μια μεγάλη κουταλιά του μείγματος και σχηματίστε μικρές τηγανίτες. Ψήστε τες και από τις δύο πλευρές μέχρι να αποκτήσουν ένα ροδοκόκκινο χρώμα.

Παραδείγματα εφαρμογών

Προσέξτε τα στοιχεία και τις τιμές στον πίνακα.

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

→ Εικ. 28

Επισκόπηση καθαρισμού

Καθαρίζετε αμέσως μετά τη χρήση όλα τα εξαρτήματα, για να εμποδίσετε την ξήρανση τυχών υπολειμμάτων.

Καθαρίστε τα ξεχωριστά μέρη, όπως αναφέρεται στον πίνακα.

→ Εικ. 29

▲ Güvenlik

tr

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

Aksesuarı sadece aşağıdaki şartlar içerisinde kullanın:

- bir el blenderi MSM4..., 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 sadece kenarından tutunuz.
- ▶ Elinizi besin doldurma ağzına sokmayın.
- ▶ Besinleri eklemek için sadece tıkaç kullanınız.
- ▶ 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.
- ▶ Mutfak robotuna sıcak sıvılar doldururken dikkatli olun, dışarı sıcak buhar çıkabilir.
- ▶ Sıcak yiyecekleri işlerken dikkatli olunuz.

Maddi hasarların önlenmesi

- ▶ Dişli düzeneğini kesinlikle sıvıların içine daldırmayınız ve asla 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	Kap
2	Üniversal bıçak
3	Çok fonksiyonlu aksesuar için dişli düzeneği
4	Tıkaç
5	Yoğurma kancası ¹

6	Parçalayıcı üniteler için tutucu disk
7	Dilimleme ünitesi – kalın ¹
8	Dilimleme ünitesi – ince ¹
9	Rendeleme ünitesi ¹
10	Doğrama ünitesi ¹

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.

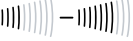
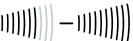
Notlar

- Cihazı çalıştırmadan önce örneğin kıkırdak, kemik, kirış 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 ağızına sokmayın.
	Bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.
	Sıvılara daldırmayınız veya akan su altında tutmayınız ve bulaşık makinesinde yıkamayınız.
	Dişli düzeneği üzerindeki işaret. Kap üzerine yerleştirmek içindir, sabitleme noktasındaki işaret ile hizalanmalıdır.

Önerilen hız değerleri

	Dilimleme üniteleri
	Rendeleme ve doğrama üniteleri
	Üniversal bıçak/Yoğurma kancası

Üniversal bıçak/Yoğurma kancası

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

Üniversal bıçak veya yoğurma kancası kullanımı

→ Şek. 2 - 12

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

Ekmek hamuru

Malzemeler

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

Hazırlama

- **Yoğurma kancasını** yerleştiriniz ve işlemeyi yapmak üzere çok fonksiyonlu aksesuarı hazırlayınız.
- Su dışındaki tüm malzemeleri 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: 45 saniye
- Her seferinde en fazla 1 ölçü miktarı kadar işlem yapınız.

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

Parçalayıcı üniteli tutucu disk

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

Parçalayıcı ünitelere genel bakış

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

Not: Parçalayıcı üniteler, parmesan peyniri veya çikolata gibi çok sert besinlerin doğranması için uygun değildir.

Parçalayıcı üniteler sadece örn. pırasa, kereviz veya ravent gibi lifli besinlerin doğranması için uygundur.

Parçalayıcı üniteli tutucu disk kullanımı

→ Şek. 13 - 27

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

Patates mücveri

Malzemeler

- 500 g patates
- 1 büyük yumurta
- 3 YK un
- İsteğe göre tuz, karabiber

Hazırlama

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

Kullanım örnekleri

Tablodaki bilgileri ve değerleri dikkate alınız.

Her çalıştırma döngüsünden sonra cihazın oda sıcaklığına soğumasını bekleyiniz.

→ Şek. 28

Temizliğe genel bakış

Artıkların kuruyarak yapışmasını engellemek için tüm parçaları kullandıktan hemen sonra temizleyiniz.

⚠️ **Bezpieczeństwo**

pl

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Należy się stosować do instrukcji obsługi urządzenia głównego.

Przystawek wolno używać tylko:

- z blenderem MSM4..., 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 tylko za obrzeża.
- ▶ Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
- ▶ Do popychania składników używać tylko 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.
- ▶ Podczas napełniania robota kuchennego gorącymi płynami należy zachować ostrożność, ponieważ może z niego nagle uść gorąca para.
- ▶ Zachowywać ostrożność przy przetwarzaniu gorących artykułów spożywczych.

Zapobieganie szkodom materialnym

- ▶ Nigdy nie zanurzać nasadki przekładniowej w cieczach i nie myć jej pod bieżącą wodą ani w zmywarkach do naczyń.
- ▶ Nigdy nie używać pojemnika wyposażenia wielofunkcyjnego w kuchenie 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	Noż uniwersalny
3	Nasadka przekładniowa dla przystawki wielofunkcyjnej
4	Popychacz
5	Hak do zagniatania ¹
6	Nośnik wkładek do rozdrabniania
7	Wkładka do cięcia – grubo ¹

8	Wkładka do cięcia – drobno ¹
9	Wkładka do wiórkowania ¹
10	Wkładka do tarcia ¹

¹ W zależności od modelu

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

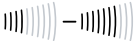
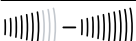
- Przed rozpoczęciem przetwarzania usunąć twarde części artykułów spożywczych, takie jak np. chrząstki, kości, ścięgna, czy pestki owoców.
- Przystawka wielofunkcyjna nie nadaje się do rozdrabniania bardzo twardych artykułów spożywczych, np. ziaren kawy, gałki muszkatołowej, chrzanu czy zamrożonych artykułów.

Symbole

Symbol	Opis
	Nie wkładać palców do otworu do napełniania.
	Nie nadaje się mycia w zmywarce do naczyń.

Symbol	Opis
	Nie zanurzać cieczech, nie myć pod bieżącą wodą.
	Oznaczenie na nasadce przekładniowej. W celu założenia na pojemnik ustawić oznaczenie na jeden z punktów mocowania.

Zalecane prędkości

	Wkładki do cięcia
	Wkładka do wiórkowania i tarcia
	Noż uniwersalny/hak do zagniatania

Noż uniwersalny/hak do zagniatania

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

Korzystanie z noża uniwersalnego lub haka do zagniatania

→ Rys. **2** - **12**

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

Ciasto chlebowe

Składniki

- 200 g mąki
- 120 ml wody
- 7 g cukru
- 7 g margaryny
- 0,5 g drożdży
- 4 g soli

Przyrządzanie

- 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 wlać wodę przez otwór do napełniania.
- Wszystkie składniki przetworzyć z maksymalną prędkością.
- Maksymalny czas włączenia: 45 sekund
- Przetwarzać maksymalnie 1-krotną ilość jednocześnie.

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

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

Uwaga: Nie nadaje się do tarcia marchwi.

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

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

Używanie nośnika z wkładkami do rozdrabniania

→ Rys. **13** - **27**

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

Placuszki ziemniaczane

Składniki

- 500 g ziemniaków
- 1 duże jajko
- 3 łyżki mąki
- sól, pieprz do smaku

Przyrządzanie

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

Przykłady zastosowania

Zastosować się do informacji i wartości podanych w tabeli.

Po każdym cyklu pracy urządzenie musi ostygnąć do temperatury pokojowej.

→ Rys. **28**

Przegląd procesu czyszczenia

Po użyciu od razu zczyścić wszystkie części, aby nie dopuścić do zasychania resztek składników.

Wyczyścić poszczególne części zgodnie z opisem podanym w tabeli.

→ Rys. **29**

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

Користуйтеся приладдям лише за таких умов:

- з ручним блендером MSM4..., MSM6M....
- для цілей, описаних у цій інструкції.
- ▶ Ніколи не торкайтеся лез голіруч.
- ▶ Будьте обережні, коли берете гострі ножі, спорожнюєте посудину й чистите прилад.
- ▶ Ніколи не торкайтеся ножів і крайок голими руками.
- ▶ Беріть подрібнювальні вставки тільки за край.
- ▶ Не просовуйте руку в завантажувальну горловину.
- ▶ Підштовхуйте продукти 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.
- ▶ Потрібна обережність під час заливання гарячих рідин до кухонного комбайна, зважаючи на можливість виділення гарячої пари.
- ▶ Обробляючи гарячі продукти, будьте обережні.

Як уникнути матеріальних збитків

- ▶ Не занурюйте редукторну насадку в рідини й не мийте 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. 1

A	Багатофункційне приладдя
1	Контейнер
2	Універсальний ніж
3	Редукторна насадка для багатофункційного приладдя
4	Штовхач
5	Гачок для замішування ¹
6	Диск-тримач для подрібнювальних вставок
7	Вставка для грубого нарізання ¹
8	Вставка для дрібного нарізання ¹
9	Вставка для шаткування ¹
10	Вставка для тертя ¹

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

Багатофункційне приладдя

Багатофункційне приладдя призначене, щоб замішувати, нарізати й шаткувати продукти.

Нотатки

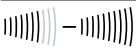
- Перед обробкою вийміть із продуктів тверді частки, як-от хрящі, кістки й сухожилля або кісточки з плодів.
- Багатофункційним приладдям не можна подрібнювати дуже тверді продукти, наприклад кавові зерна, мускатні горіхи або редьку, а також заморожені продукти.

Символи

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

Рекомендації щодо швидкості

|||||) – |||||) Різальні вставки

	Вставка для шаткування й тертя
	Універсальний ніж / замішувальний гачок

Універсальний ніж / замішувальний гачок

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

Застосування універсального ножа або замішувального гачка

→ Мал. 2 - 12

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

Тісто для хліба

Інгредієнти

- 200 г борошна
- 120 мл води
- 7 г цукру
- 7 г маргарину
- 0,5 г дріжджів
- 4 г солі

Приготування

- 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 кризь завантажувальний отвір.
- Обробіть усе на максимальній швидкості.
- Максимальна тривалість увімкненого стану: 45 с
- Одночасно обробляти можна максимум 1-разову кількість.

Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

Диск-тримач з подрібнювальними вставками

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

Огляд подрібнювальних вставок

Вставка для грубого нарізання	Для нарізання огірків, моркви, картоплі
-------------------------------	---

Вставка для дрібного нарізання	Для нарізання огірків, моркви, буряків, кабачків
--------------------------------	--

Вставка для шаткування	Для шаткування яблук, моркви, твердого сиру
------------------------	---

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

Нотатка: Не підходить для натирання моркви.

Нотатка: 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 - 27

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

Деруни

Інгредієнти

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

Приготування

- Вставте в диск-тримач **вставку для тертя** і підготуйте багатофункційне приладдя до роботи.
- Почистьте й натріть картоплю.
- Змішайте терту картоплю з яйцем, борошном, сіллю й перцем.
- Якщо маса занадто рідка, додайте ще борошна.
- Розігрійте олію у сковороді; кладучи по одній великій ложці маси, формуйте оладки. Обсмажуйте з обох боків до золотаво-коричневого кольору.

Приклади застосування

Зважаючи на вказівки і значення, наведені в таблиці.

Після кожного робочого циклу давайте приладу охолонути до кімнатної температури.

→ Мал. 28

Огляд чищення

Одразу після користування очистьте всі деталі, щоб залишки не присихали.

Почистьте окремі деталі, як указано в таблиці.

→ Мал. 29

⚠ Безопасность

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

ru

Используйте принадлежности только:

- с погружным блендером MSM4..., 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.
- ▶ Берите измельчительные вставки только за край.
- ▶ Не опускайте руки в загрузочный ствол.
- ▶ Для подталкивания продуктов 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.
- ▶ При заливании в кухонный комбайн горячих жидкостей следует соблюдать осторожность, так как наружу может вырваться пар.
- ▶ При переработке горячих продуктов следует соблюдать осторожность.

Предотвращение материального ущерба

- ▶ Категорически запрещается погружать редуктор в жидкости и мыть 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	Месильная насадка ¹
6	Диск-держатель для измельчительных вставок
7	Вставка для крупной резки ¹
8	Вставка для мелкой резки ¹
9	Вставка для шинковки ¹
10	Вставка-терка ¹

¹ В зависимости от модели

Примечание: 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.

Указания

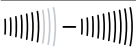
- Перед переработкой нужно удалить из продуктов твердые компоненты, например хрящи, кости, сухожилия или косточки фруктов.
- Многофункциональная принадлежность не подходит для измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи или редька, а также замороженных продуктов.

Символы

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

Рекомендации по настройке скорости

|||||) — |||||)) Резальные вставки

	Вставка для шинковки и натирания
	Универсальный нож / месильная насадка

Универсальный нож / месильная насадка

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

Использование универсального ножа или месильной насадки

→ Рис. 2 - 12

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

Тесто для хлеба

Ингредиенты

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

Приготовление

- Установить **месильную насадку** и приготовить multifunctional 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.
- Максимальное время включения: 45 секунд
- Одновременно можно перерабатывать максимум 1-кратное количество.

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

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
---------------	--

Примечание: Не допускается для натирания моркови.

Примечание: 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 ревень.

Использование диска-держателя с измельчительными вставками

→ Рис. 13 - 27

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

Драники

Ингредиенты

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

Приготовление

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

Примеры использования

Соблюдайте указания и значения в таблице.

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

→ Рис. 28

Обзор очистки

Сразу после использования очищайте все части прибора, чтобы остатки продуктов не присыхали. Отдельные детали очищаются согласно таблице.

→ Рис. 29

ЕАС

- اقرأ هذا الدليل بعناية.
- التزم بمراعاة دليل استخدام الجهاز الأساسي.
- لا تستخدم الملحقات إلا:
- مع خلاط يدوي MSM6M..., MSM4....
- للتطبيقات الموصوفة في هذا الدليل.
- ◀ لا تلمس الشفرات بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ توخّ الحذر عند العمل مع سكاكين التقطيع الحادة وعند تفريغ الحاوية وعند التنظيف.
- ◀ لا تلمس السكاكين والحواف الحادة بيدتين مجردتين أبدًا.
- ◀ لا تُمسك ولائح التقطيع إلا من الحافة.
- ◀ لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.
- ◀ لا تستخدم إلا الكباس لدفع المواد الغذائية إلى الداخل.
- ◀ 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 مُركبة ومُثبتة.
- ◀ توخّ الحذر عند تعبئة سوائل ساخنة في خلاط المطبخ، إذ قد يتسرّب بخار ساخن.
- ◀ توخّ الحذر عند معالجة مواد غذائية ساخنة.

ملحق متعدد الوظائف

الملحق متعدد الوظائف صالح لعجن وتقطيع وبشر مواد غذائية.

ملاحظات

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

الرموز

الشرح

لا تدخل يديك في منفذ التعبئة.



غير مناسب للتنظيف في غسالة الأواني.



يُحظر الغمر في سوائل، أو الوضع تحت ماء جار.



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

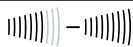


توصيات السرعات

ولائح التقطيع



وليجة البشر والفرك



السكين متنوعة الاستخدامات/كلاب العجين



السكين متنوعة الاستخدامات/كلاب العجين
السكين متنوعة الاستخدامات صالحة لتقطيع المواد الغذائية، من قبيل اللحوم، وأنواع الجبن الصلب،

تجنّب الأضرار المادية

- تجنّب غمر وحدة التروس في سوائل ولا تنظّفها في غسالة الأطباق.
- لا تستخدم أبدًا وعاء الملحق متعدد الوظائف في الميكرويف 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.
- ثبت الجهاز الأساسي بالكامل وبصوت مسموع على الملحق.

عرض عام

← الشكل 1

A	ملحق متعدد الوظائف
1	حاوية
2	السكين متنوعة الاستخدامات
3	قاعدة مجموعة التروس للملحق متعدد الوظائف
4	الكباس
5	كلاب العجين ¹
6	قرص حامل لولائح التقطيع
7	وليجة تقطيع - خشن ¹
8	وليجة تقطيع - ناعم ¹
9	وليجة بشر ¹
10	وليجة فرك ¹

¹ على حسب الطراز

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

والبصل، والثوم، والفاكهة، والأعشاب، والمكسرات، واللوز. كلاب العجين مناسبٌ 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 قليلاً، ثم حاول مجدداً.

عجين الخبز

المُكوّنات

- 200 جم طحين
- 120 مل ماء
- 7 جم سكر
- 7 جم زبد اصطناعي (مارجرين)
- 0,5 جم خميرة
- 4 جم ملح

التحضير

- رُكّب **كلاب العجين** وجهّز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- أضف جميع المكونات باستثناء الماء في الوعاء.
- إخلط المُكوّنات باستخدام السرعة القصوى.
- أضف الماء من خلال فتحة إضافة المُكوّنات بعد بضعة ثوانٍ.
- عالج كل المُكوّنات باستخدام السرعة القصوى.
- وقت التشغيل الأقصى: 45 ثانية
- عالج ضعف الكمية في الوقت نفسه بحد أقصى.
- اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

القرص الحامل ذو ولائح التقطيع

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

نظرة عامة على ولائح التقطيع

وليجة تقطيع خشن	لغرض تقطيع الخيار والجزر والبطاطس
وليجة تقطيع ناعم	لغرض تقطيع الخيار والبطاطس والبنجر الأحمر والقرع
وليجة بشر	لغرض بشر التفاح والجزر والجبن
وليجة فرك	لتقسير البطاطا (البطاطس) لإعداد الكبة، وفتاثر البطاطا (البطاطس)؛ والفواكه والخضراوات لأنواع السلطات

ملاحظة: ليس مسموحاً بها لتقسير الجزر.

ملاحظة: ولائح التقطيع غير مناسبة لتفتيت المواد الغذائية الصلبة جداً، من قبيل جبن البارميزان أو الشوكولاتة.

ولائح التقطيع مناسبة بقدر محدود لتفتيت المواد الغذائية ذات الألياف، من قبيل الكراث أو الكرّفس أو الراوند.

استخدام القرص الحامل ذي ولائح التقطيع

← الشكل 13 - 27

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

شرائح البطاطس الرقيقة

المُكوّنات

- 500 جم بطاطس
- 1 بيضة كبيرة
- 3 ملاعق كبيرة طحين
- الملح والفلفل حسب الرغبة

التحضير

- رُكّب **وليجة الفرك** في القرص الحامل وجهّز الملحق متعدد الوظائف من أجل المعالجة.
- قشّر البطاطس وابشرها.
- اخلط البطاطس المبشورة والبيض والطحين والملح والفلفل.
- إذا كانت القوام سائلاً للغاية، فأضف المزيد من الطحين.
- سخّن الزيت في مقلاة، وأضف ملعقة كبيرة من الكتلة وشكلها في صورة شرائح. اقليها على كلا الجانبين حتى تكتسب اللون البني الذهبي.

أمثلة تطبيقية

الترم بمراجعة البيانات والقيم المذكورة في الجدول. اترك الجهاز يبرد ليصل إلى درجة حرارة الغرفة بعد كل دورة تشغيل.

← الشكل 28

نظرة عامة على التنظيف

نظّف كافة الأجزاء على الفور بعد الاستخدام، حتى لا تحف البقايا.

نظّف الأجزاء المفردة كما هو مبين في الجدول.

← الشكل 29



Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:

www.bosch-home.com/welcome



Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:

www.bosch-home.com/service

The contact details 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

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



8001273117 (060611)

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